

ROTAVAL MICRO

80042 Rotaval Micro



El Rotaval Micro es un nuevo ejemplo de aplicación de la tecnología a la cocina, un instrumento que utiliza la técnica de destilación de sólidos a baja temperatura utilizando una bomba de vacío.

Desarrollado conjuntamente con la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia) a partir del Rotavapor.

Empleado en los laboratorios químicos, el Rotaval permite la destilación de cualquier tipo de producto sea líquido o sólido, siempre que esté húmedo. Esto significa que permite captar los aromas más puros y las esencias de casi todo, para impregnar productos con los matices de la arena y el mar, para la extracción de alcohol de bebidas alcohólicas o para realizar cocciones al reflujo.

Características:

Capacidad de evaporación: 50 / 300 ml.

Velocidad de rotación: 2/ 200 rpm.

Temperatura baño ambiente: +5 hasta 90°C.

Altura ajustable: 0-150 mm Nivel

vacío: hasta -0,8 bar. Medidas

exteriores: 64x43x42 cm Peso: 32

kg

Potencia: 1200 W

Matraz de evaporación.

Refrigerante.

Matraz receptor.

Sonda de temperatura.

Bomba de vacío.

Temperatura de baño real.

Temperatura de baño deseada.

Interruptor de rotación, de bomba de vacío, de baño y de recirculación de agua

Temperatura de destilación.

Control de rotación.

Dimensiones embalaje: 85x70x102 cm

Peso: 54 kg