

ROTAVAL MICRO

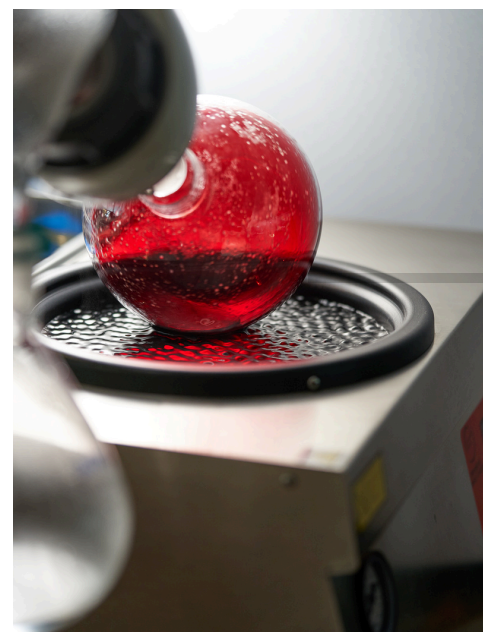
80045 ROTAVAL MICRO

El Rotaval Micro es un nuevo ejemplo de aplicación de la tecnología en 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). 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

- Velocidad de rotación: Hasta 180 rpm.
- Temperatura baño: De ambiente hasta 99°C
- Altura ajustable con motor eléctrico.
- 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 electrónica de rpm. de rotación con display



Formato

Dimensiones embalaje: 85 x 70 x 102 cm

Peso: 54 kg

Código arancelario: 8479.89.97

EAN: 8413234260123