

## DE 2000



Destilador- extractor automático por arrastre con vapor de agua con pre-equipo para grupo frío, conforme a la regulación CEE n°2676/90.

Aparato concebido para la separación rápida de las mezclas hidro-alcohólicas (hasta 20% vol., cerca de 45% con grupo frío) y la extracción de los ácidos volátiles o del ácido sórbico, por arrastre con vapor. Las operaciones son conformes a las prescripciones europeas (J.O. L272 del 03/10/90) así como las recomendaciones del O.I.V tales como se describen en el *Recueil des Methodes d'Analyses des Vins et des Moûts*. La rapidez de puesta en marcha y la fiabilidad de los resultados obtenidos permiten al DE 2000 encontrar su puesto en todos los laboratorios concernidos por el análisis de los vinos, espirituosos, bebidas fermentadas, zumos de fruta, y de numerosos otros productos agrolimenticios (salsa de tomate, vinagre, etc...).



Ref. 140900

### Destilación - Extracción

Barboteador en acero inoxidable con collares calentadores herméticos, que permiten la extracción sin aumento del volumen inicial de la muestra y la liberación total de los ácidos volátiles. El barboteador está coronado por un balón de 1000 ml y de un balón de guardia desplazado del eje de 250 ml que impide la evaporación de la muestra. Una columna de rectificación de 350 mm de largo llena de anillos de Raschig impide la destilación del ácido láctico. El final de la extracción después del plazo escondido es obtenido instantáneamente por el paro de la bomba que alimenta el generador en agua. El tiempo de trabajo es muy corto (5 a 6 mn para la acidez volátil o el alcohol).

### Características técnicas

- Generador de vapor con cuerpo de aluminio maquinado de alta resistencia al calentamiento de fuerte potencia (2800W)
- Producción de vapor instantáneo por inyección gracias a una bomba medidora del agua necesario durante el tiempo de la extracción
- Alimentación eléctrica : 220 V - 50 Hz
- Altura : 970 mm - anchura : 450 mm
- Profundidad : 360 mm - Peso : 35 kg

### Condensación y enfriamiento

- Utilización de un refrigerante con espiras de tipo Grahma (diámetro externo 44 mm; largo 450mm; o sea una longitud de serpentín desenrollado de cerca 2,50 m)
- Pantalla digital mostrando la temperatura del líquido refrigerante.
- Alarma por indicador luminoso rojo en caso de circulación insuficiente del líquido refrigerante.
- Corte automático de la circulación refrigerante entre las destilaciones.
- Pre-equipopara la conexión de un aparato de enfriamiento en circuito cerrado de type FREE EAU EVO (avasallamiento posible de una bomba de circulación periférica).
- Tubo con bolas de puesta al aire para la equilibración de las presiones hacia el exterior sin pérdida de alcohol.
- Salida del destilado por una punta afilada para recepción en medio acuoso.

#### LABORATOIRES DUJARDIN-SALLERON

18 Rue Henri Barbusse  
94117 ARCUEIL Cedex  
Tél : 01 45 46 04 05  
Fax : 01 45 46 01 13  
info@dujardin-salleron.com  
www.dujardin-salleron.com