

Alambiques - Destiladores de Cachaça, Canha, Grappa, ...



Alambique Com Resfriador



Alambique em Aço Inox



Alambique C/ Pré-Aquecedor e Resfriador



Projetados e construídos com materiais nobres (cobre ou aço inox) de alta qualidade, que garantem ao equipamento longa durabilidade.

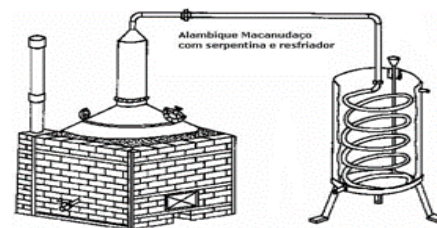
De manutenção fácil, dispensa uso de mão de obra especializada, necessitando apenas de uma pessoa na operação do equipamento, durante todo o processo de destilação.

Produzem de 18 a 25% de sua capacidade de cachaça de ótima qualidade.

Construídos em 06 diferentes capacidades, podendo ser acompanhados de um **pré-aquecedor**, equipamento este que aumenta em 50% a produtividade.

Os equipamentos são fornecidos completos incluindo; serpentina e recipiente de resfriamento, Termômetro, Registro de descarga da vinhaça, Armação da fornalha em ferro cantoneira desmontável, Tampa da fornalha e conjunto de grelhas de ferro.

Pré-aquecedores são opcionais.



ALAMBIQUE COM RESFRIADOR				ALAMBIQUE COM PRÉ-AQUECEDOR E RESFRIADOR			
MODELO	CAPACIDADE DE CALDO FERMENTADO	PESO (KG)	Medidas do Equip. Instalado (mm) Alt x Larg. x Compr.	MODELO	CAPACIDADE DE CALDO FERMENTADO	PESO (KG)	Medidas do Equip. Instalado (mm) Alt x Larg. x Compr.
MDM-01	30 lts	31	1500 x 580 x 1220	MDM-01	30 lts	---	---
MDM-02	60 lts	52	1800 x 760 x 2000	MDM-02	60 lts	---	---
MDM-03	150 lts	71	2000 x 950 x 2200	MDM-03	150 lts	100	1850 x 638 x 2690
MDM-04	320 lts	129	2500 x 1250 x 3000	MDM-04	320 lts	180	2300 x 957 x 3800
MDM-05	550 lts	175	2900 x 1460 x 3500	MDM-05	550 lts	245	2620 x 958 x 4300
MDM-06	900 lts	303	3300 x 2000 x 4300	MDM-06	900 lts	424	3230 x 1180 x 5300

Alambique Tradicional - em declive

