



¿Cómo se realiza el proceso de destilación y porqué es importante dentro de tu industria?

El proceso de destilación corresponde a la separación de las sustancias volátiles, que inicialmente se convierten en vapor y luego son condensadas. El principio de este proceso se basa en la diferencia entre el punto de ebullición del agua (100°C) y el alcohol (78,4°C), siendo que la mezcla de agua con alcohol tiene un punto de ebullición que varía de acuerdo con el grado alcohólico. Es importante conocer el grado alcohólico de tus productos para verificar que cada proceso implicado esté realizado en óptimas condiciones y bajo las especificaciones necesarias.



Destilador de alcohol TE-012:

El producto funciona mediante un sistema de arrastre de vapor: Una caldera genera vapor y esto arrastra el alcohol en todo el sistema de condensación del equipo. Después de la condensación, el destilado se recoge en un matraz Erlenmeyer, lo que permite la determinación del grado alcohólico y otros análisis pertinentes, tales como la densidad relativa y la acidez total.



Características:

- Control de temperatura analógico.
- Sensor que indica el nivel de la caldera.
- Con una capacidad de destilación de ± 15 ml/min.
- Con indicadores visuales de calentamiento y nivel de caldera.

Ventajas:

- Suministro semi-automático de la caldera por medio de la válvula de solenoide, que garantiza un mayor control del proceso.
 - En acero inoxidable que aumenta la vida útil del equipo.
- Válvula stop-flow para una mayor precisión y control de análisis.
 - Dreno para una fácil limpieza.
- Sistema de seguridad por medio de un escudo de acrílico en la parte delantera de la caldera y una válvula de ventilación para la despresurización, si hay obstrucción en el sistema.



COMINTEC
Al Servicio de la Ciencia y la Industria