

Aromalab, l'evaporatore rotante per il mondo Mixology !



Si tratta di un distillatore automatico comunemente denominato evaporatore rotante.

Questo tipo di apparecchiatura viene comunemente utilizzata nei laboratori chimici e farmaceutici per estrarre da determinate materie prime eventuali elementi contenuti al loro interno, mantenendone inalterate le caratteristiche originali.

Questo tipo di operazione necessita di alcune fasi ed elementi tra loro combinati: riscaldamento del prodotto, movimento dello stesso, sottovuoto e in fase finale refrigerazione.

In effetti la cucina è fisica e chimica contemporaneamente: cucinare significa infatti modificare lo stato di aggregazione degli elementi che compongono un certo prodotto, a cominciare dall'acqua, naturalmente.

Grazie a questa apparecchiatura partendo da una qualsiasi materia in base acquosa o alcolica, è possibile ottenere acqua o alcool limpido e aromatizzato da utilizzare nella preparazione di pietanze o base per cocktail.

Perché no, ottenere un gin strepitoso!

Questa tecnica automatica che sostituisce metodi manuali è consigliata quando si ricerca una elevata riproducibilità e accuratezza del prodotto finale. L'evaporatore va abbinato al controllore del vuoto ST 300 ed alla pompa da vuoto anticorrosiva ST510.

Il Chiller è un accessorio non necessario ma consigliato per ottenere un prodotto migliore sia qualitativamente che quantitativamente.

Blueside avrà cura di comunicare la matricola del macchinario al registro UTIF.

Misure: HxPxL: 690x700x430 mm