

ДОБРЫЙ  
ЖАР



**Инструкция по эксплуатации дистилляторов,  
ректификаторов и универсальных систем  
от завода «Добрый Жар»**

Модели:

«ТРИУМФ», «ЛУЧ», «ДОМАШНИЙ», «ПРОГРЕСС», «ДАЧНЫЙ»,  
«ДАЧНЫЙ С ДВУМЯ СУХОПАРНИКАМИ», «ЭКСТРА ЛЮКС»,  
«ПРОФИ», «МАЯК», «ДЖЗ-DF», «ЛЮКС ПРО», «АБСОЛЮТ»,  
«АБСОЛЮТ ПРО», «АБСОЛЮТ Х», «АБСОЛЮТ VIP», «МОДУЛЬ»,  
«ЭКСТРА ЛЮКС ПРО», «ФЛАГМАН»

Поздравляем вас с покупкой оборудования для домашней дистилляции и/или ректификации от МЗПО «Добрый Жар». Изделие предназначено для получения этиловых и других видов пищевых дистиллятов/ректификатов в домашних условиях. Готовые напитки могут использоваться только для удовлетворения личных потребностей, а их продажа строго запрещена в соответствии с действующим законодательством РФ.

Перед использованием оборудования ознакомьтесь с инструкцией и строго следуйте данным в ней рекомендациям.

**ВНИМАНИЕ!** Производитель не несет ответственности за возможные повреждения оборудования или травмы, нанесенные и полученные в результате нарушения правил эксплуатации и техники безопасности.

ДИСТИЛЛЯТОРЫ «ДОБРЫЙ ЖАР»

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ + РЕЦЕПТЫ

## Содержание

Подготовка к работе.....	4
Сухопарник и его использование.....	4
Клапан сброса избыточного давления.....	5
Для моделей с ТЭН нагревателем.....	5
Сборка дистиллятора.....	6

### Дистилляторы

Модель «ТРИУМФ».....	8
Модель «ЛУЧ».....	10
Модель «ДОМАШНИЙ».....	12
Модель «ДАЧНЫЙ».....	14
Модель «ДАЧНЫЙ С ДВУМЯ СУХОПАРНИКАМИ».....	16
Модель «ЭКСТРА ЛЮКС».....	18
Модель «ЭКСТРА ЛЮКС ПРО».....	20
Модель «ПРОФИ».....	22
Модель «ПРОГРЕСС».....	24

### Универсальные системы

Модель «АБСОЛЮТ».....	26
Модель «АБСОЛЮТ ПРО».....	28
Модель «АБСОЛЮТ Х».....	30
Модель «АБСОЛЮТ VIP».....	32
Модель «ЛЮКС ПРО».....	34
Модель «ДЖ3-DF».....	36
Модель «ФЛАГМАН».....	38
Модель «МОДУЛЬ».....	40
Ректификационная колонна «МАЯК».....	42

Особенности универсальных систем с дефлегматорами ароматизаторами.....	44
Режимы перегона.....	44
Приготовление дистиллятов.....	45
Дробный перегон с отделением «голов» и «хвостов».....	45
Отбор «голов».....	46
Отбор «тела».....	46
Отбор «хвостов».....	46
Завершение дистилляции и разборка оборудования.....	46
После использования.....	47
Особенности ухода.....	47
Техника безопасности.....	47

### Рецепты приготовления самогона

Основные технологические операции приготовления самогона в домашних условиях.....	50
Основные виды сырья.....	50
Дрожжи.....	52
Вода и древесный уголь.....	53
Подготовка и переработка сырья.....	53
Приготовление солода.....	53
Приготовление солодового молока.....	55
Дрожжевой затор.....	56
<i>Приготовление сладкого сусла.....</i>	56
<i>Посев маточных дрожжей.....</i>	57
<i>Брожение и вызревание дрожжей.....</i>	57
Приготовление браги (основного затора).....	57
Брожение.....	59
Перегонка браги.....	62
Очистка самогона.....	64
Облагораживание самогона.....	65
Ароматизирование самогона.....	65
Придание самомуна вкуса.....	66
Подслащивание самогона.....	67
Подкрашивание самогона.....	67
Рецепты приготовления самогона.....	69
Паспорт изделия.....	77
Гарантийный талон.....	79
Информация о Товаре.....	80

## Подготовка к работе

Перед использованием необходимо провести сборку оборудования.

1. Разложите перед собой на большом столе все детали, проверьте комплектность, убедитесь в исправности, отсутствии видимых механических повреждений, производственных дефектов;

2. Хорошо промойте перегонный куб и составные детали аппарата изнутри теплой водой с использованием неабразивных бытовых моющих средств — гелей, жидкостей;

3. Заполните перегонный куб сырьем (брагой) и установите его на плиту или ровную поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем);

4. Произведите сборку аппарата в соответствии с приведенной ниже инструкцией к приобретенной вами модели;

5. Для моделей с проточными холодильниками — произведите подключение к источнику холодной воды и установите отвод в канализационный слив;

6. Для модели «ДАЧНЫЙ» — заполните холодной водой бак со змеевиком.

**Примечание!** Даже после тщательной промывки деталей первый перегон рекомендуется проводить на чистой, фильтрованной воде, а полученный дистиллят сливать в канализацию. Это необходимо для полной очистки внутренних поверхностей всех составных частей аппарата.

## Сухопарник и его использование

Сухопарник предназначен для повышения качества, крепости и глубины очистки конечного продукта. В разборные сухопарники можно закладывать фрукты, пряности в качестве ароматических добавок. На некоторых моделях предусмотрены краники для слива флегмы. Перед началом перегона необходимо установить крышку на сухопарник или накрутить банку (в зависимости от выбранной вами модели).

**Внимание!** Во время перегона сухопарник сильно нагревается, поэтому нельзя трогать его голыми руками, так как это связано с риском получить ожоги. Также нельзя открывать сухопарник во время работы аппарата, так как пар внутри находится под давлением, и, вырвавшись из-под крышки, может нанести ожоги.

## Клапан сброса избыточного давления

Крышка перегонного куба кастрюльного типа оснащена клапаном для сброса избыточного давления, которое может возникать внутри емкости в процессе нагрева. Во время работы в обычных условиях при перегоне в режиме дистилляции клапан не будет задействован, но при возникновении избыточного давления в кубе он может начать стравливать его. При этом из-под клапана будет вырваться горячий пар, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься. Срабатывание клапана при работе в режиме дистилляции может свидетельствовать о засорении внутренних поверхностей дистиллятора и уменьшении их пропускной способности.

### Для моделей с ТЭН нагревателем

Для безопасного использования дистилляторов и универсальных систем МЗПО «Добрый Жар», оснащенных ТЭН нагревателями, строго следуйте приведенным ниже правилам:

- Аппарат необходимо устанавливать только на ровные твердые поверхности, выставленные по горизонтали, устойчивые и способные выдерживать нагрузку заполненной емкости, а также умеренное воздействие высоких температур;
- Не подкладывайте под дно изделия кухонные полотенца;
- Перед каждым использованием проверяйте шнур электропитания на предмет повреждений. При их наличии эксплуатация оборудования запрещается;
- Аппарат должен быть подключен к сети только во время перегона. После использования шнур электропитания необходимо сразу отключать от электросети, вынимая его за изолированный корпус вилки;
- Во избежание ожогов используйте защитные перчатки, рукавицы или прихватки, так как поверхности перегонного куба могут нагреваться до высоких температур;
- Аппарат должен подключаться к электросети, параметры которой соответствуют следующим требованиям: напряжение в сети 220–230 В, частота 50 Гц, аппарат должен быть подключен через устройство защитного отключения (УЗО) с током утечки не более 30 мА;
- Недопустимо использование тройников или адаптеров, а также удлинителей с длиной шнура более 3 м;
- Не допускайте детей к оборудованию во время использования и хранения изделия;

- Аппарат в процессе перегона нагревается до высоких температур, поэтому его перемещение допустимо только после полного остывания и слива содержимого;

- На внутренней стороне закрытой крышки конденсируется жидкость. Убедитесь, открывая крышку, что вся она стечет внутрь сушеварочного котла и горячие пары не приведут к ожогам;

- Мойку оборудования можно осуществлять, только отключив изделие от сети.

### **Сборка дистиллятора**

1. Установите пустой перегонный куб на варочную поверхность (газовую, электрическую, индукционную плиту), для моделей с ТЭН — на ровную термоустойчивую поверхность;

2. Убедитесь, что кран слива находится в закрытом положении, и залейте в перегонный куб сырье (воду, брагу, спирт сырец);

3. Установите на перегонный куб крышку с предварительно вставленной в нее силиконовой прокладкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;

4. Установите силиконовую прокладку под кламп и цельный дистиллятор в сборе, зафиксируйте его при помощи клампового хомута;

5. Установите крышку на сухопарник или накрутите банку (в зависимости от выбранной вами модели дистиллятора);

6. Подготовьте тонкую ПВХ трубку, разделите ее ножом или ножницами на две части, длины которых зависят от расстояния до крана, канализационного слива и рабочего положения аппарата на плите;

7. Один конец трубки подачи охлаждающей воды для холодильника дистиллятора подсоедините к штуцеру переходника, который вы должны заблаговременно установить на кухонный кран, а второй ее конец подключите к входному патрубку холодильника. В модели «ДАЧНЫЙ» трубки не требуются;

8. Вторую часть трубки подсоедините к выходному патрубку холодильника и направьте ее в канализационный слив.

Теперь аппарат готов к работе — можно включать подачу холодной воды, нагрев и проводить дистилляцию.

**ВАЖНО!** Дистиллятор можно использовать только с заполненной емкостью (перегонным кубом). Нагрев пустой емкости недопустим!

**Примечание!** Все кламповые хомуты и прокладки под них взаимозаменяемы. Порядок их установки значения не имеет.



## **Дистилляторы и универсальные системы**

**схемы, описания, комплектации**

## Дистилляторы

### Модель «ТРИУМФ»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 7 — Термометр
- 5 — Выход продукта
- 6 — Холодильник, 5 витков
- 8 — Сухопарники (один разборный)
- 9 — Соединительный кламп
- 10 — Клапан сброса давления
- ▷/◁ — Вход/Выход воды

Высота в сборе
12 л — 59,5 см
15 л — 64 см
20 л — 70,5 см
25 л — 78 см
30 л — 84 см
35 л — 79,5 см
40 л — 85 см
50 л — 96 см
60 л — 106 см

Диаметр бака
12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

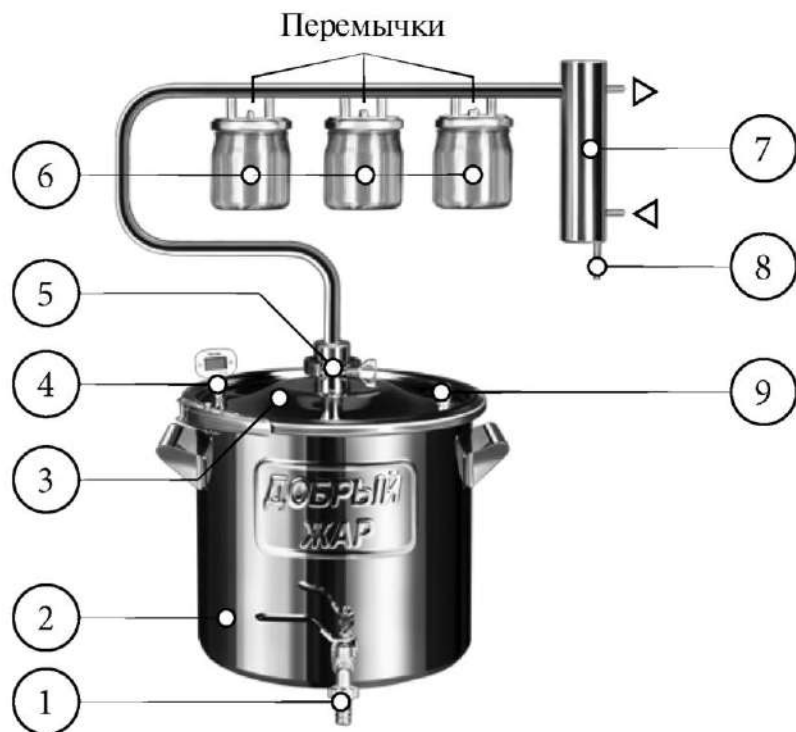
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электронный термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Снимите крышку разборного сухопарника и загрузите в него ароматические добавки, если желаете дополнительно придать вкус и аромат напитку, затем зафиксируйте крышку сухопарника барашком;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ЛУЧ»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 6 — Сухопарники
- 7 — Холодильник, змеевик 5 витков
- 8 — Выход продукта
- 9 — Клапан сброса давления
- ◁/▷ — Вход/Выход воды

Высота в сборе
12 л — 51,5 см
15 л — 56 см
20 л — 62,5 см
25 л — 70 см
30 л — 76 см
35 л — 71,5 см
40 л — 77 см
50 л — 88 см
60 л — 98 см

Диаметр бака
12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Установите банки-сухопарники в посадочные гнезда. По желанию вы можете наполовину заполнить банки ароматическими добавками;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильнике;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильнике, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник (банками не комплектуется) — 3 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ДОМАШНИЙ»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 6 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 7 — Сухопарник
- 8 — Холодильник, змеевик 5 витков
- 9 — Выход продукта
- 10 — Клапан сброса давления

### Высота в сборе

12 л — 53,5 см
15 л — 58 см
20 л — 64,5 см
25 л — 72 см
30 л — 78 см
35 л — 73,5 см
40 л — 79 см
50 л — 90 см
60 л — 100 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

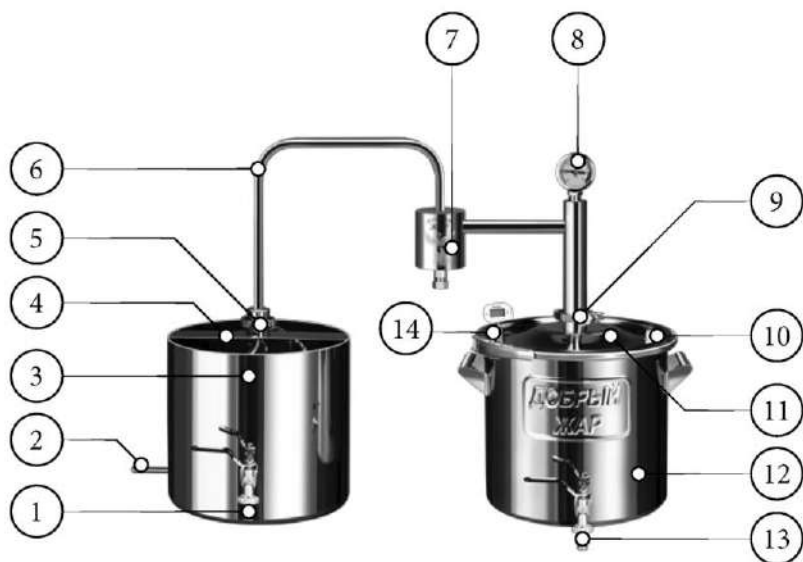
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте смкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что заглушка на сухопарнике затянута. Не перетягивайте ее, чтобы избежать повреждений при нагреве;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 1 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Заглушка на сухопарник — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ДАЧНЫЙ»



- 1, 13 — Кран для слива
- 2 — Выход продукта
- 3 — Холодильник, объем 20 литров
- 4 — Усиленный змеевик, 5 витков
- 5, 9 — Соединительный кламп
- 6 — Переходная трубка
- 7 — Сухопарник
- 8, 14 — Термометр
- 10 — Клапан сброса давления
- 11 — Крышка с ребром жесткости
- 12 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм

### Высота в сборе

- 12 л — 46,5 см
- 15 л — 51 см
- 20 л — 57,5 см
- 25 л — 65 см
- 30 л — 71 см
- 35 л — 66,5 см
- 40 л — 72 см
- 50 л — 83 см
- 60 л — 93 см

### Диаметр бака

- 12 л — Ø 30,1 см
- 15 л — Ø 30,1 см
- 20 л — Ø 30,1 см
- 25 л — Ø 30,1 см
- 30 л — Ø 30,1 см
- 35 л — Ø 35,1 см
- 40 л — Ø 35,1 см
- 50 л — Ø 35,1 см
- 60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

## Сборка и подготовка к работе

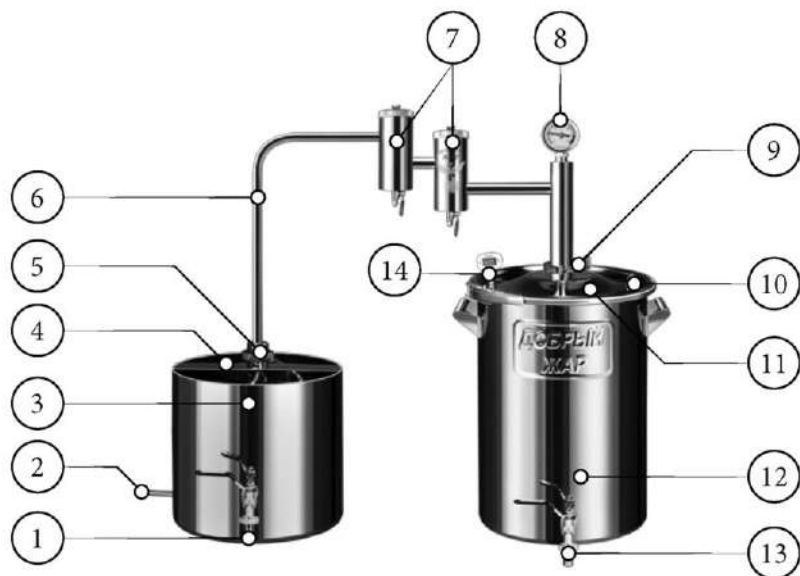
- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что заглушка на сухопарнике затянута. Не перетягивайте ее, чтобы избежать повреждений при нагреве;
- Заполните холодной водой холодильник и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 1 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Заглушка на сухопарник — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 2 шт.
- Кламповый хомут — 2 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.



## Модель «ДАЧНЫЙ С ДВУМЯ СУХОПАРНИКАМИ»



- 1, 13 — Кран для слива
- 2 — Выход продукта
- 3 — Холодильник, объем 20 литров
- 4 — Усиленный змеевик, 5 витков
- 5, 9 — Соединительный кламп
- 6 — Переходная трубка
- 7 — Сухопарник разборный
- 8, 14 — Термометр
- 10 — Клапан сброса давления
- 11 — Крышка с ребром жесткости
- 12 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм

### Высота в сборе

12 л — 46,5 см
15 л — 51 см
20 л — 57,5 см
25 л — 65 см
30 л — 71 см
35 л — 66,5 см
40 л — 72 см
50 л — 83 см
60 л — 93 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

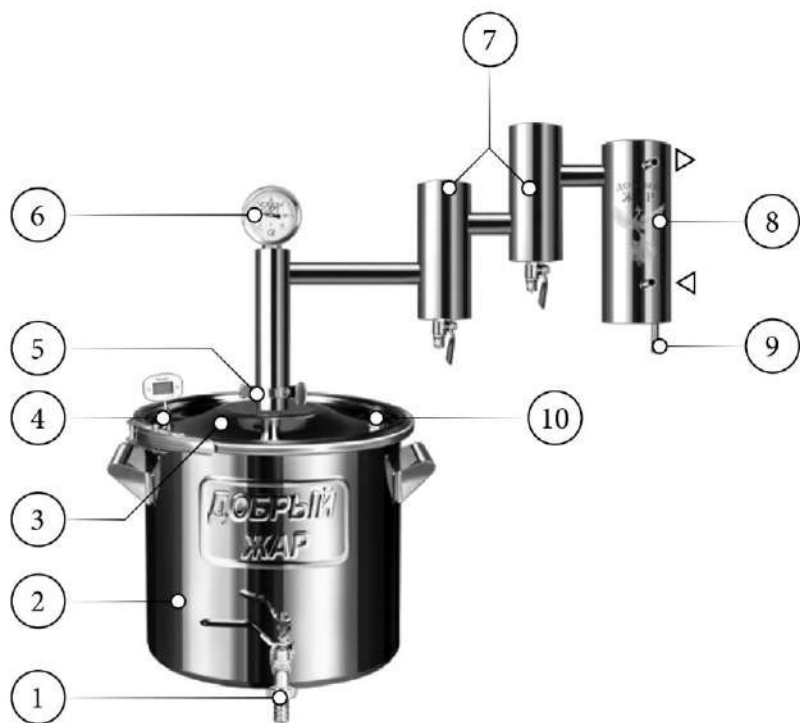
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива или приготовьте емкости для сбора флегмы. Будьте осторожны, так как температура самой флегмы и поверхности сухопарников может быть очень высокой;
- Заполните холодной водой холодильник и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник разборный — 2 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 2 шт.
- Кламповый хомут — 2 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ЭКСТРА ЛЮКС»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 6 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 7 — Сухопарники
- 8 — Холодильник, 5 витков
- 9 — Выход продукта
- 10 — Клапан сброса давления
- ◁/▷ — Вход/Выход воды

### Высота в сборе

12 л — 49,5 см
15 л — 54 см
20 л — 60,5 см
25 л — 68 см
30 л — 74 см
35 л — 69,5 см
40 л — 75 см
50 л — 86 см
60 л — 96 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

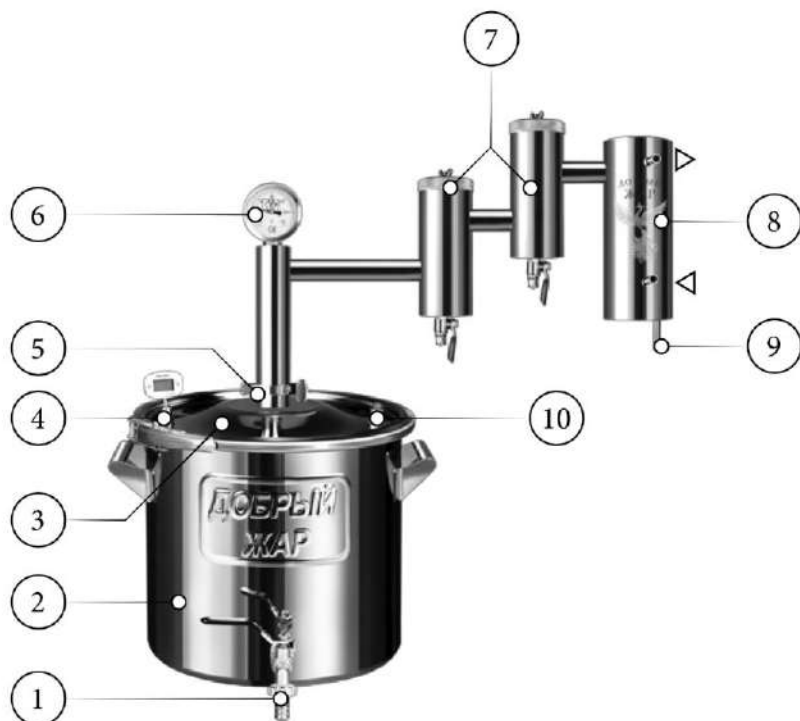
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива или приготовьте емкости для сбора флегмы. Будьте осторожны, так как температура самой флегмы и поверхности сухопарников может быть очень высокой;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ЭКСТРА ЛЮКС ПРО»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 6 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 7 — Сухопарники разборные
- 8 — Холодильник, 5 витков
- 9 — Выход продукта
- 10 — Клапан сброса давления
- </> — Вход/Выход воды

### Высота в сборе

- 12 л — 49,5 см
- 15 л — 54 см
- 20 л — 60,5 см
- 25 л — 68 см
- 30 л — 74 см
- 35 л — 69,5 см
- 40 л — 75 см
- 50 л — 86 см
- 60 л — 96 см

### Диаметр бака

- 12 л — Ø 30,1 см
- 15 л — Ø 30,1 см
- 20 л — Ø 30,1 см
- 25 л — Ø 30,1 см
- 30 л — Ø 30,1 см
- 35 л — Ø 35,1 см
- 40 л — Ø 35,1 см
- 50 л — Ø 35,1 см
- 60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

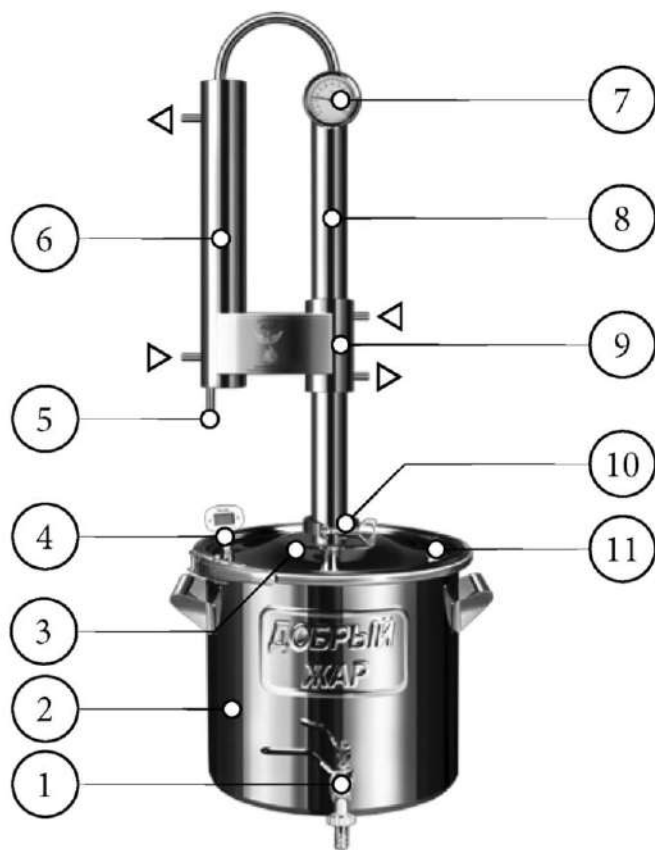
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Снимите крышку разборного сухопарника и загрузите в него ароматические добавки, если желаете дополнительно придать вкус и аромат напитку, затем зафиксируйте крышку сухопарника барашком;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива или приготовьте емкости для сбора флегмы. Будьте осторожны, так как температура самой флегмы и поверхности сухопарников может быть очень высокой;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник разборный — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ПРОФИ»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 7 — Термометр
- 5 — Выход продукта
- 6 — Холодильник, Ø 51 мм, 5 витков
- 8 — Колонна, Ø 38 мм
- 9 — Дефлегматор
- 10 — Соединительный кламп
- 11 — Клапан сброса давления
- ▷/◁ — Вход/Выход воды

Высота в сборе
12 л — 78,5 см
15 л — 83 см
20 л — 89,5 см
25 л — 97 см
30 л — 103 см
35 л — 98,5 см
40 л — 104 см
50 л — 115 см
60 л — 125 см

Диаметр бака
12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штцеру выхода на холодильник, а второй ее конец подсоедините к штцеру входа на дефлегматоре;
- Подсоедините силиконовую трубку к штцеру выхода на дефлегматоре и направьте ее в канализационный слив или емкость для сбора и последующего использования;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ПРОГРЕСС»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 9 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 6 — Сухопарник
- 7 — Выход продукта
- 8 — Холодильник, 5 витков
- 10 — Сухопарник разборный
- 11 — Кран для слива
- 12 — Клапан сброса давления
- ▷/◁ — Вход/Выход воды

### Высота в сборе

12 л — 59,5 см
15 л — 64 см
20 л — 70,5 см
25 л — 78 см
30 л — 84 см
35 л — 79,5 см
40 л — 85 см
50 л — 96 см
60 л — 106 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

## Сборка и подготовка к работе

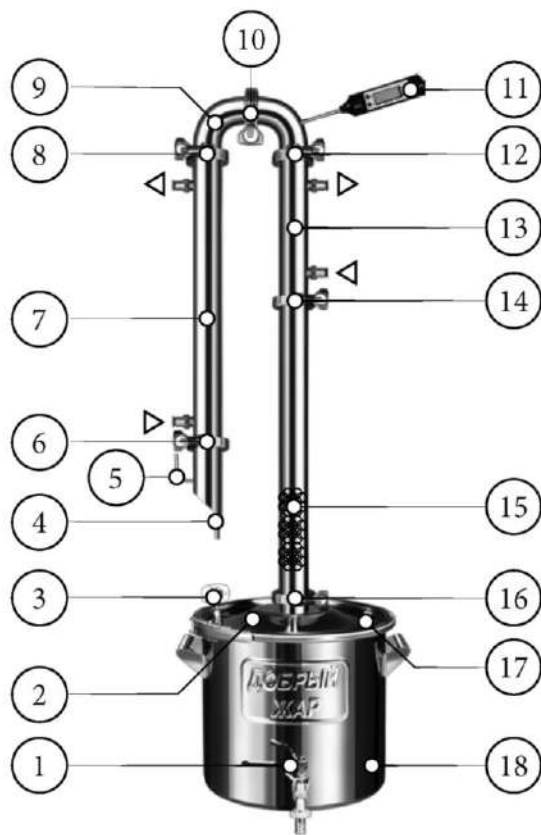
- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Снимите крышку разборного сухопарника и загрузите в него ароматические добавки, если желаете дополнительно придать вкус и аромат напитку, затем зафиксируйте крышку сухопарника барашком;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Универсальные системы

### Модель «АБСОЛЮТ»



#### Высота в сборе

12 л — 102 см
15 л — 106 см
20 л — 140 см
25 л — 147 см
30 л — 154 см
40 л — 154 см
50 л — 165 см
60 л — 175 см

#### Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Крышка с ребром жесткости
- 3, 11 — Термометр
- 4 — Съемный носик, выход продукта
- 5 — Атмосферный клапан
- 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 7 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 9 — Две поворотные арки
- 13 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 15 — Царга с сеткой Панченкова (3 рулона), высота 500 мм
- 17 — Клапан сброса давления
- 18 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- ◁▷ — Быстрозъемы, вход/выход воды

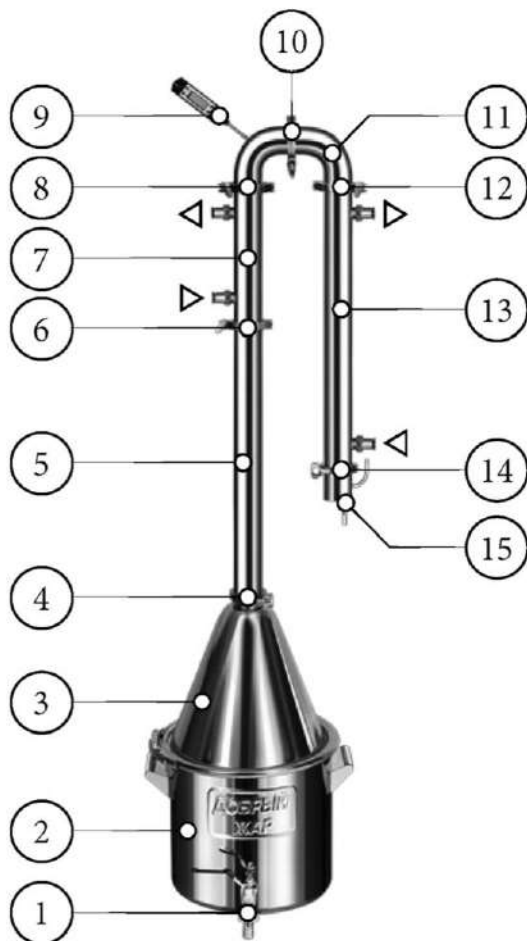
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съемный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите переемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в емкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте его в чистую емкость;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 6 шт.
- Соединительный кламп — 6 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

## Модель «АБСОЛЮТ ПРО»



### Высота в сборе

#### конус низкий

12 л — 132 см
15 л — 125 см
20 л — 132 см
25 л — 139 см
30 л — 146 см
40 л — 151 см
50 л — 162 см
60 л — 172 см

#### конус высокий

12 л — 141 см
15 л — 134 см
20 л — 141 см
25 л — 148 см
30 л — 155 см
40 л — 162 см
50 л — 173 см
60 л — 183 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Конус (нержавеющая сталь)
- 4, 6, 8, 10, 12, 14 — Соединительный кламп
- 5 — Царга, высота 500 мм, Ø 51 мм
- 7 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 9 — Термометр
- 11 — Две поворотные арки
- 13 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 15 — Съёмный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- △/▷ — Быстросъёмы, вход/выход воды

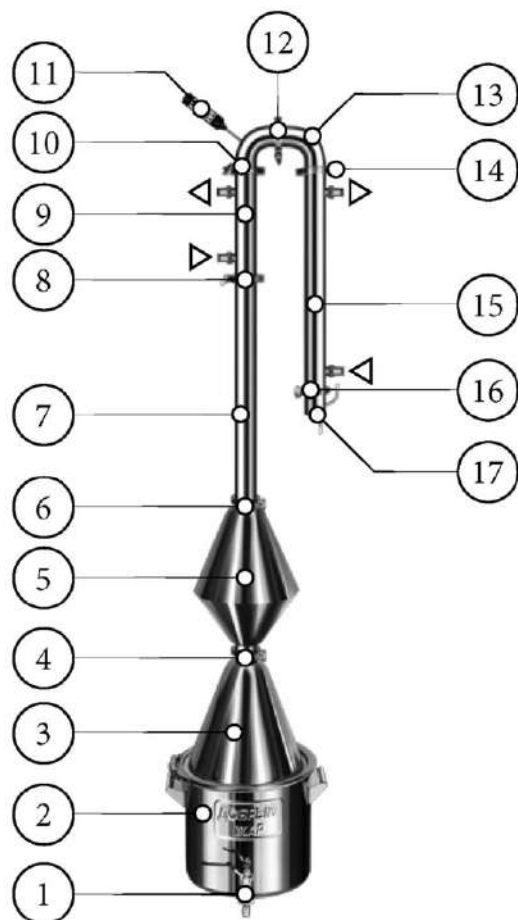
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на перегонный куб конус и зафиксируйте его зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съёмный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в емкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Конус для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для конуса — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 6 шт.
- Соединительный кламп — 6 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

## Модель «АБСОЛЮТ X»



### Высота в сборе

#### конус низкий

12 л — 169 см
15 л — 162 см
20 л — 169 см
25 л — 176 см
30 л — 183 см
40 л — 188 см
50 л — 199 см
60 л — 209 см

#### конус высокий

12 л — 178 см
15 л — 171 см
20 л — 178 см
25 л — 185 см
30 л — 192 см
40 л — 200 см
50 л — 211 см
60 л — 221 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Конус (нержавеющая сталь)
- 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 5 — Лампа (нержавеющая сталь)
- 7 — Царга, высота 500 мм, Ø 51 мм
- 9 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 11 — Термометр
- 13 — Две поворотные арки
- 15 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 17 — Съемный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- </> — Быстросъемы, вход/выход воды

## Сборка и подготовка к работе

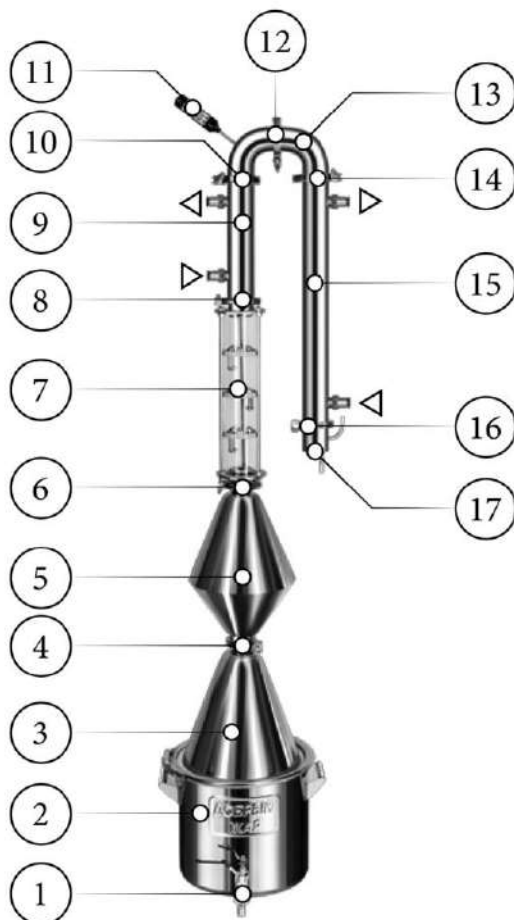
- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на перегонный куб конус и зафиксируйте его зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и лампу, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съемный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Конус для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для конуса — 1 шт.
- Лампа — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 7 шт.
- Соединительный кламп — 7 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.



## Модель «АБСОЛЮТ VIP»



### Высота в сборе

#### конус низкий

12 л — 159 см
15 л — 152 см
20 л — 159 см
25 л — 166 см
30 л — 173 см
40 л — 179 см
50 л — 190 см
60 л — 200 см

#### конус высокий

12 л — 168 см
15 л — 161 см
20 л — 168 см
25 л — 175 см
30 л — 182 см
40 л — 189 см
50 л — 200 см
60 л — 210 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Конус (нержавеющая сталь)
- 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 5 — Лампа (нержавеющая сталь)
- 7 — Тарельчатая колонна, высота 380 мм, Ø 80 мм
- 9 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 11 — Термометр
- 13 — Две поворотные арки
- 15 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 17 — Съёмный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- </> — Быстросъёмы, вход/выход воды

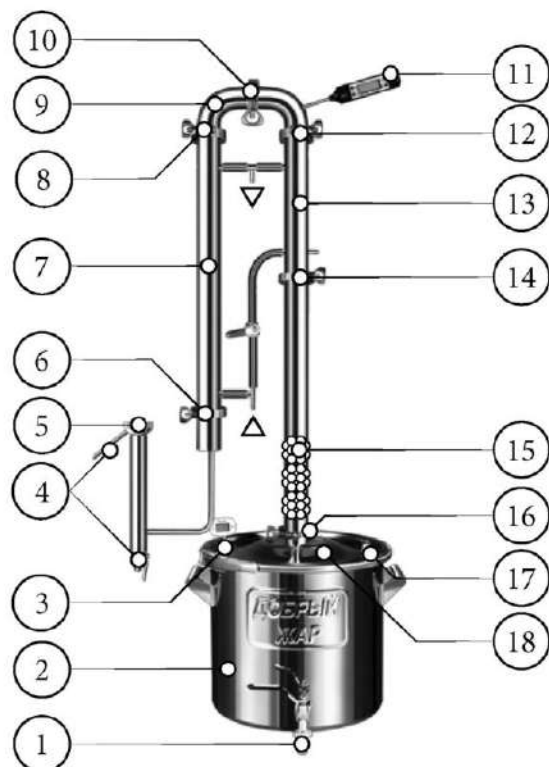
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на перегонный куб конус и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и лампу, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и тарельчатую колонну, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съёмный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в емкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите, нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Конус для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для конуса — 1 шт.
- Лампа — 1 шт.
- Тарельчатая колонна — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 7 шт.
- Соединительный кламп — 7 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

## Модель «ЛЮКС ПРО»



### Высота в сборе

12 л — 102 см
15 л — 106 см
20 л — 113 см
25 л — 120 см
30 л — 126 см
35 л — 122 см
40 л — 127 см
50 л — 138 см
60 л — 148 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
35 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3, 11 — Термометр
- 4 — Выход продукта
- 5 — «Попугай» + съемный носик в комплекте
- 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 7 — Холодильник, 5 трубок, длина 500 мм, Ø 38 мм
- 9 — Две поворотные арки
- 13 — Дефлегматор, 5 трубок, длина 200 мм, Ø 50 мм
- 15 — Царга с сеткой Панченкова (3 рулона), высота 500 мм
- 17 — Клапан сброса давления
- 18 — Крышка с ребром жесткости
- ◁/▷ — Вход/Выход воды

\*Главной особенностью этой модели является возможность контроля подачи охлаждающей воды к дефлегматору, что позволяет очень тонко настраивать режим и интенсивность перегона. Также у вас есть возможность точно отсекаать «головные» и «хвостовые» фракции, так как ареометр (спиртомер), установленный в «попугае», позволяет в режиме реального времени отслеживать крепость получаемого продукта.

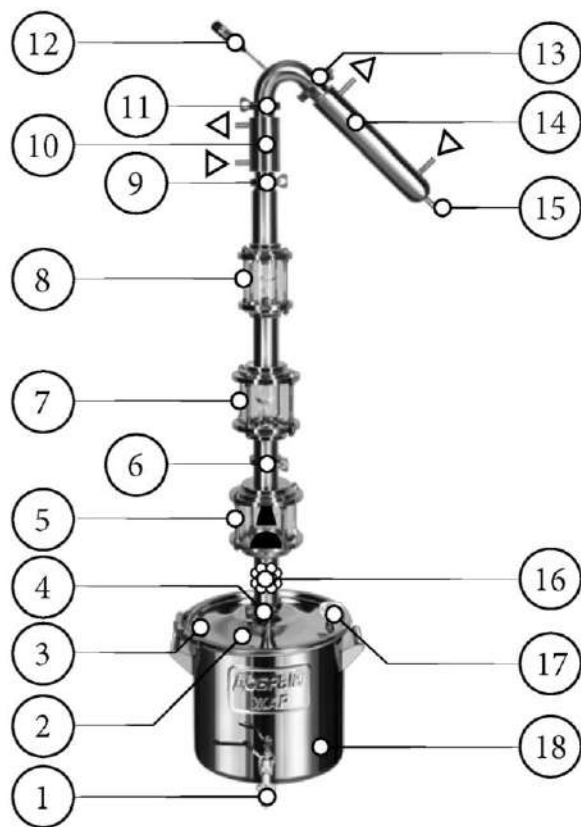
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и «попугай» со съемным носиком в комплекте, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к тройнику «вход воды», соединив его перемычками со штуцером «вход воды» на холодильнике, краном регулировки напора и штуцером «вход воды» на дефлегматоре;
- Установите перемычку из шланга с тройником между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «выход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива воды к тройнику и направьте его в раковину;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Установите спиртомер в «попугай», сняв крышечку;
- Сбор продукта можно также осуществлять через краник, не используя «попугай»;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут (для бака) — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 6 шт.
- Соединительный кламп — 6 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Съемный носик — 1 шт.
- «Попугай» — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

## Модель «ДЖЗ-DF»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Крышка с ребром жесткости
- 3 — Клапан сброса давления
- 4, 6, 9, 11, 13 — Соединительный кламп
- 5 — Диоптр, Ø 100 мм, высота 100 мм
- 7 — Диоптр, Ø 80 мм, высота 120 мм
- 8 — Диоптр, Ø 51 мм, высота 90 мм
- 10 — Дефлегматор, Ø 64 мм, длина 100 мм
- 12, 17 — Термометр
- 14 — Холодильник, Ø 51 мм, длина 350 мм
- 15 — Выход продукта
- 16 — Сетка Панченкова
- 18 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- ◁/▷ — Вход/Выход воды
- △ — Распылитель
- ◐ — Колпачковая тарелка

Высота в сборе	Диаметр бака
12 л — 141 см	12 л — Ø 30 см
15 л — 134 см	15 л — Ø 30 см
20 л — 141 см	20 л — Ø 30 см
25 л — 148 см	25 л — Ø 30 см
30 л — 155 см	30 л — Ø 30 см
40 л — 155 см	40 л — Ø 35 см
50 л — 166 см	50 л — Ø 35 см
60 л — 176 см	60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

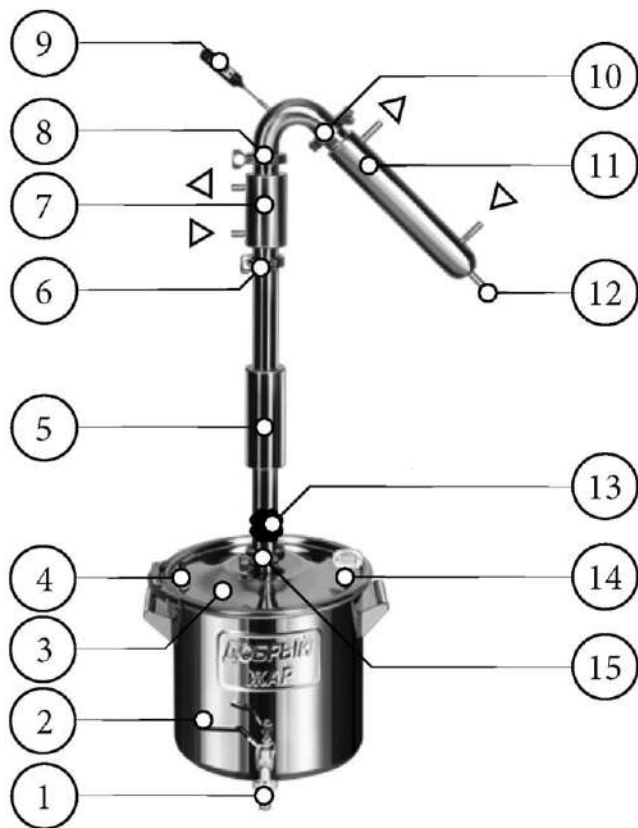
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте смость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер на крышке электронный термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Используйте кламповый хомут с диаметром 64 мм для фиксации диоптра DN 104 с колпачковой тарелкой и распылителем в сборе на крышке;
- Используйте кламповый хомут с диаметром 51 мм для фиксации двух оставшихся диоптров в сборе;
- Используйте кламповые хомуты с диаметром 51 мм для фиксации арки и трубчатого холодильника;
- Установите в штуцер арки электронный термометр;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Подсоедините силиконовую трубку отвода воды к штуцеру «выход воды» на холодильнике, а второй ее конец направьте в канализационный слив;
- Включите нагрев и подачу холодной воды, проводите дистилляцию;
- По окончании перегона отключите подачу воды и нагрев, дайте аппарату остыть и слейте барду с куба через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Диоптр DN 65 — 1 шт.
- Диоптр DN 80 — 1 шт.
- Диоптр DN 104 — 1 шт.
- Колпачковая тарелка из нержавеющей стали — 3 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Переходник 135°/180° — 1 шт.
- Дефлегматор универсальный — 1 шт.
- Царга, длина 500 мм — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламповые соединения — 4 шт.
- Хомут CLAMP на фланец Ø 51 мм — 3 шт.
- Хомут CLAMP на фланец Ø 64 мм — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Спиртомер (0—96°) — 1 шт.
- Ареометр спиртовой 70—100° — 1 шт.
- Ареометр спиртовой 40—70° — 1 шт.
- Ареометр спиртовой 0—40° — 1 шт.
- Спиртовые дрожжи (250 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Модель «ФЛАГМАН»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4 — Клапан сброса давления
- 5 — Сухопарник
- 6, 8, 10, 15 — Соединительный кламп
- 7 — Дефлегматор, Ø 64 мм, длина 100 мм
- 9, 14 — Термометр
- 11 — Холодильник, 5 трубок, Ø 50 мм, длина 500 мм
- 12 — Выход продукта
- ◁/▷ — Вход/Выход воды

Высота в сборе	Диаметр бака
12 л — 99 см	12 л — Ø 30 см
15 л — 92 см	15 л — Ø 30 см
20 л — 99 см	20 л — Ø 30 см
25 л — 106 см	25 л — Ø 30 см
30 л — 113 см	30 л — Ø 30 см
40 л — 113 см	40 л — Ø 35 см
50 л — 124 см	50 л — Ø 35 см
60 л — 134 см	60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Убедитесь, что кран сухопарника находится в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать его для слива флегмы. Для этого подсоедините к нему силиконовую трубку и направьте в раковину для слива;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в емкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите, нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут (для бака) — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга с сухопарником — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 4 шт.
- Соединительный кламп — 4 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор универсальный — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 1 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

## Модель «МОДУЛЬ»



- 1 — Кран для слива  
 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм  
 3 — Крышка с ребром жесткости  
 4, 7 — Термометр  
 5, 6, 8 — Соединительный кламп  
 9 — Холодильник трубчатый, Ø 51 мм, длина 250 мм  
 10 — Выход продукта  
 11 — Клапан сброса давления  
 </> — Вход/Выход воды

### Высота в сборе

12 л — 59 см
15 л — 52 см
20 л — 59 см
30 л — 73 см
40 л — 73 см
50 л — 84 см
60 л — 94 см

### Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

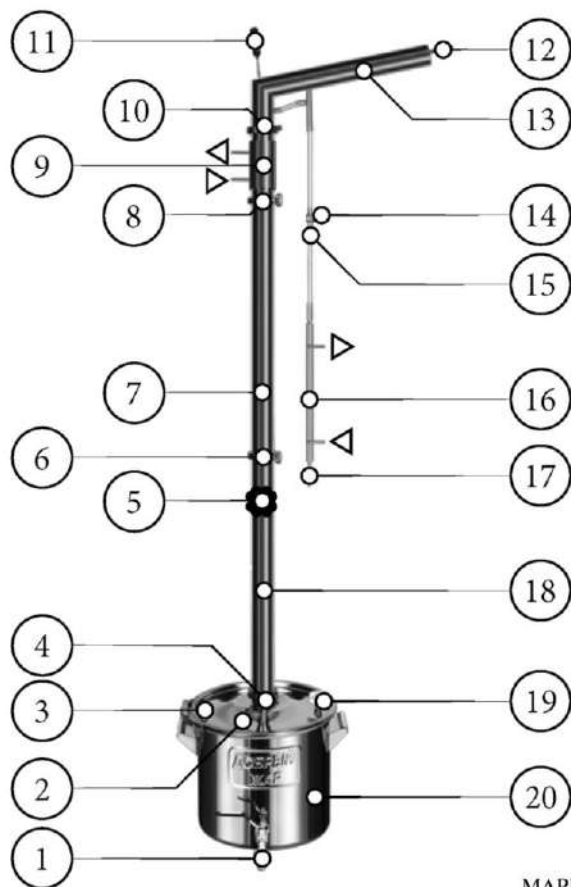
## Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Подсоедините силиконовую трубку отвода воды к штуцеру «выход воды» на холодильнике, а второй ее конец направьте в канализационный слив;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите, нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут (для бака) — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга, длина 100 мм — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 3 шт.
- Соединительный кламп — 3 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

## Ректификационная колонна «МАЯК»



### Высота в сборе

20 л — 176 см  
25 л — 183 см  
30 л — 190 см  
40 л — 190 см  
50 л — 201 см  
60 л — 211 см

### Диаметр бака

20 л — Ø 30 см  
25 л — Ø 30 см  
30 л — Ø 30 см  
40 л — Ø 35 см  
50 л — Ø 35 см  
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Крышка с ребром жесткости
- 3 — Клапан сброса давления
- 4, 6, 8, 10 — Соединительный кламп
- 5 — Сетка Панченкова
- 7, 18 — Царга, Ø 51 мм, длина 500 мм
- 9 — Дефлегматор, Ø 64 мм, длина 200 мм
- 11, 19 — Термометр

- 12 — Атмосферный клапан
- 13 — Холодильник Димрота
- 14 — Кран
- 15 — Узел отбора
- 16 — Минихолодильник, Ø 12 мм
- 17 — Выход продукта
- 20 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- ◁▷ — Вход/Выход воды

\*Одной из особенностей использования этой колонны является возможность перенаправления потока дистиллята обратно в колонну через перемычку. Для этого достаточно перекрыть кран узла отбора полностью или частично. Это позволяет регулировать уровень крепости собираемого спирта.

## Сборка и подготовка к работе

- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электронный термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите первую царгу и зафиксируйте ее кламповым хомутом;
- Через силиконовую прокладку установите вторую царгу и зафиксируйте ее кламповым хомутом;
- Через силиконовую прокладку установите дефлегматор и зафиксируйте его кламповым хомутом;
- Через силиконовую прокладку установите холодильник Димрота и зафиксируйте его кламповым хомутом;
- Установите в штуцер холодильник термометр;
- При помощи короткой перемычки из силиконовой трубки установите узел отбора с мини-холодильником и краном на штуцер;
- Трубку подачи холодной воды подключите к входному штуцеру на мини-холодильнике;
- Подключите дополнительную силиконовую трубку к штуцеру выхода из мини-холодильника, а второй ее конец подсоедините к штуцеру входа на холодильнике Димрота;
- Еще одну силиконовую трубку подсоедините к штуцеру выхода из холодильника Димрота, а второй ее конец подключите к штуцеру входа на дефлегматоре;
- Подсоедините силиконовую трубку к штуцеру выхода из дефлегматора и направьте ее в канализацию для слива;
- Включите подачу холодной воды и нагрев и проводите ректификацию в соответствии с рецептом;
- Следите, чтобы атмосферный клапан не был засорен;
- По окончании процесса ректификации отключите воду и нагрев, дайте аппарату полностью остыть, а затем слейте флегму через кран.

## Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Холодильник Димрота — 1 шт.
- Дефлегматор — 1 шт.
- Царга — 2 шт.
- Регулярная проволочная насадка — 4 шт.
- Электронный термометр — 2 шт.
- Узел отбора с мини-холодильником — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 4 шт.
- Кламповый хомут — 3 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

## Особенности универсальных систем с дефлегматорами и аромакорзинами

Одной из важных особенностей самогонных аппаратов с дефлегматорами является возможность использования в двух режимах. Первый — простая перегонка с целью получения спирта-сырца в режиме pot-still — предполагает подключение охлаждения только к холодильнику. В этом случае на выходе вы получите спирт-сырец крепостью до 60°. Второй режим — с подключением дефлегматора — позволит получать на выходе более крепкий продукт, до 96°. Аппарат можно не использовать в режиме pot-still и сразу получать дистиллят более высокой крепости и глубокой очистки.

Дефлегматор обеспечивает предварительную конденсацию паров спирта в царге, усиливая массообмен, что позволяет более эффективно отделять тяжелокипящие примеси и выделять этиловый спирт.

Аромакорзина заменяет разборный сухопарник и позволяет использовать пряности, свежие фрукты или сухофрукты для получения ароматных напитков. Наполнитель закладывается в аромакорзину на этапе сборки, а в процессе перегона пары, проходя через нее, вбирают в себя аромат, что позволяет добиваться высоких органолептических свойств конечного продукта.

### Режимы перегона

Существует несколько режимов перегона, в которых вы можете использовать аппараты с дефлегматорами и универсальные системы:

- **Pot-still** — получение спирта-сырца крепостью до 60°. Охлаждение подключается только к холодильнику, царга с сеткой Панченкова и дефлегматор не используются;
- **Режим классического перегона** — используются царги с насадками Панченкова, но дефлегматор не подключается. Подходит для перегона зерновых, фруктовых и ягодных браг;
- **Режим укрепления** — в этом случае охлаждение через холодильник подключается и к дефлегматору, который способствует отделению флегмы для получения спирта глубокой очистки крепостью до 90°;
- **Режим ректификации** — установка дополнительных царг с насадками Панченкова или использование тарельчатых колонн, позволяет получать спирт крепостью до 96°;
- **Режим ароматизации** — после дефлегматора устанавливается

аромакорзина, в которую добавляются ароматные фрукты, пряности. Позволяет получать ароматный продукт на выходе;

- **Режим тонкой настройки** — между холодильником и дефлегматором установлен тройник, по которому вода для охлаждения подается к этим элементам, причем на участке трубки между тройником и дефлегматором установлен краник или зажим. Это позволяет точно настраивать интенсивность отделения флегмы для получения продуктов с определенными органолептическими свойствами;
- **Перегон с диоптром** — позволяет визуально контролировать процесс оттока флегмы или пенообразования в перегонном кубе.

### Приготовление дистиллятов

Существует два метода получения дистиллятов:

1. Однократным перегоном — получение спирта-сырца или самогона низкой крепости, требующего дополнительной очистки;
2. Двойным перегоном — для получения крепкого самогона с глубокой степенью очистки, или спирта.

При двойном перегоне сначала необходимо произвести быстрый нагрев браги до 98°, не отделяя «голов» и «хвостов» и собирая весь получаемый спирт-сырец. Затем разбавить его чистой мягкой водой и осуществить второй перегон с отделением «голов» и «хвостов», а «тело» отбирая отдельно для употребления и приготовления домашних напитков. Первый метод больше подходит для приготовления самогонов из ароматного сырья — фруктовой, ягодной браги, — когда важно сохранить вкусовые качества. Второй метод лучше использовать при перегоне менее ценных браг на сахаре или солодовом сусле.

### Дробный перегон с отделением «голов» и «хвостов»

Подготовка к дистилляции:

1. Собрать дистиллятор согласно схеме;
2. Залить брагу не более чем на 80 % общего объема перегонного куба. Крепёжным хомутом плотно закрепить крышку на кубе;
3. Подключить подвод и слив воды согласно схеме;
4. Подсоединить силиконовый шланг к патрубку отбора готового продукта;
5. Установить емкость для сбора самогона;
6. Включить нагрев (можно использовать любые виды бытовых плит для всех моделей дистилляторов).

## Отбор «голов»

«Головы» отбираются при температуре около 76–77°. Как только начинают появляться первые капли, уменьшаем интенсивность нагрева и отбираем «голов» около 10 % от ожидаемого выхода готового продукта. То есть, если с 10 литров спирта-сырца крепостью 30° можно собрать около 3–3,5 литров конечного продукта, значит отобрать нужно 350 граммов «голов». Первые легкие фракции имеют очень резкий запах.

## Отбор «тела»

Отобрав «головы», установите среднюю интенсивность нагрева, около 1200 Вт для моделей с ТЭН нагревателями. Установите новую емкость для сбора продукта, который пойдет в употребление. Отбирайте основной продукт до температуры 85°. По ее достижении дистиллят практически перестанет капать, т.к. процесс испарения спирта подойдет к концу, и начнется процесс испарения более тяжелокипящих фракций — «хвостов».

## Отбор «хвостов»

Для отбора «хвостов» можно повысить интенсивность нагрева до максимума, установив новую емкость. В «хвостах» содержится небольшое количество этилового спирта, который впоследствии можно извлечь в процессе ректификации или дополнительного перегона при накоплении достаточного объема остатков.

## Завершение дистилляции и разборка оборудования

Отключите нагрев. Подачу воды можно отключить, когда температура на термометре начнет падать, а в емкость для сбора перестанут стекать «хвосты». Куб с отработанным бардой необходимо оставить для полного остывания. Не выливайте горячую барду из куба, так как это может быть опасно: есть риск получить ожоги или вдохнуть вредные пары, поднимающиеся от барды. Если вы хотите ускорить процесс, то просто долейте в куб холодной воды, когда он слегка остынет, чтобы температура барды быстрее снизилась.

Соблюдая правила эксплуатации, вы получите высококачественные дистилляты для домашнего употребления.

## После использования

После того, как дистиллят собран, необходимо отключить нагрев, подачу воды и дать оборудованию остыть до безопасной температуры. Затем произвести разборку аппарата в обратном порядке, приведенном выше в данной инструкции. Ослабив кламповый хомут, вы можете подсоединить к крану для слива на перегонном кубе силиконовый шланг или подставить под него емкость, чтобы слить остывшую флегму (отработанную брагу) или остатки воды. Хорошо промойте перегонный куб и все составные части аппарата в теплой воде с использованием неабразивных средств, не содержащих хлор. Затем просушите детали и уберите их в чистое, сухое место для хранения при комнатной температуре.

## Особенности ухода

Аппарат не требует особого ухода — достаточно поддерживать его чистым и следовать рекомендациям, данным в этой инструкции, чтобы обеспечить его продолжительную бесперебойную работу.

**ВАЖНО!** Не допускается использование абразивных чистящих средств, металлических щеток, которые могут повредить поверхности деталей. Также недопустимо использовать хлорсодержащие химикаты, которые негативно сказываются на пищевой нержавеющей стали.

## Техника безопасности

К использованию аппарата допускаются лица, достигшие 18 лет. Во избежание несчастных случаев, получения травм и повреждения оборудования строго запрещено:

1. Нарушать правила эксплуатации, приведенные в данной инструкции;
2. Прикасаться к горячим поверхностям аппарата во время его использования или во время остывания после использования;
3. Блокировать клапан сброса избыточного давления;
4. Проверять руками температуру воды на выходе из дефлегматора во время работы аппарата;
5. Откручивать фиксирующие элементы или снимать хомуты во время использования;
6. Оставлять аппарат во время работы и в горячем состоянии после использования без присмотра;



7. Допускать в помещение с используемым или остывающим аппаратом детей, домашних животных;

8. Ставить горячий аппарат на поверхности, не рассчитанные на воздействие высоких температур;

9. Устанавливать аппарат неустойчиво или под наклоном.

\*\*\*

**ВАЖНО!** Нарушение правил эксплуатации приводит к аннулированию гарантии и снятию с производителя взятых на себя обязательств по ремонту или замене оборудования.

\*\*\*

С вопросами по покупке, предложениями и претензиями обращайтесь в отдел продаж компании "Самогон Плюс":

Тел.: 8(800)551-60-81 (бесплатно по России)  
8(905)511-21-51 (Viber, WhatsApp)

e-mail: [hello@samogon-plus.ru](mailto:hello@samogon-plus.ru)  
[www.samogon-plus.ru](http://www.samogon-plus.ru)



**Самогон Плюс**

8(800)551-60-81 надежное оборудование

