

INFUSORE Mod. INF/EV

INTRODUZIONE

Un gruppo molto numeroso di liquori viene elaborato a partire dall'infusione di piante, erbe aromatiche, frutti, grani, cortecce, scorze o radici. L'operazione, semplici e relativamente rapida, consiste nel lasciare la materia prima a riposare (a freddo) in alcol etilico per un intervallo di tempo ben determinato, a seconda del liquore che si vuol ottenere.

Questo processo permette di estrarre le essenze aromatiche dalle sostanze vegetali, in genere sminuzzate o polverizzate.

Generalmente la macerazione dura da una settimana a due settimane ma in casi particolari viene prolungata anche oltre un mese (nocino, liquore di mirto ecc.)

SPECIFICHE TECNICHE

- Esecuzione: acciaio inox AISI 304
- Capacità: 100 litri
- Fondo conico con valvola di scarico DN32
- Rubinetto di scarico prodotto
- Coperchio
- Cestello in lamiera forata, esecuzione acciaio inox AISI 304
- Asta di livello
- Rubinetto per campionatura



ADATTO PER LA LAVORAZIONE DI:

LATTE (Linea da tavolo)	LATTE (Linea carrellata)	FRUTTA	POMODORO	AGRUMI	OLIVE	SEMI OLEAGINOSI	UVA	BIRRA	PRODOTTI ITTICI	LIQUORI
										•

INDISPENSABILE

SERVIZI (PREDISPOSIZIONE A CURA DEL CLIENTE)

- Acqua di rete

INCLUSO

MANUALE D'USO

