




**ALAMBIQUE COBRE**

## Referencia DESTILADOR

### **Alambique de cobre – Destilación artesanal de alta calidad**

- ✓ **Alambique fabricado en chapa de cobre de 0,7 mm**, ideal para la destilación artesanal de aguardientes, vino, bagazos y mosto.
- ✓ Equipado con asas y tuercas en latón brillante, combina tradición y eficiencia para obtener destilados de alta calidad.
- ✓ Ofrece un rendimiento del 10-15% de su capacidad, perfecto para pequeñas producciones artesanales o uso doméstico profesional.

 **IMPORTANTE:** Antes de usar, realizar limpieza inicial para eliminar residuos de fabricación. InVía no se hace responsable por uso inadecuado o fuera de normativa local.

---

CAPACIDAD (l)    **20l**   **30l**   **40l**   **50l**   **60l**   **80l**   **100l**

---

## Descripción

### **Ficha técnica del alambique de cobre**

#### **¿Cómo funciona?**

- 1 Se llena el caldero con el líquido base (vino, bagazo, mosto, etc.).
- 2 Al calentar, el vapor asciende por el cuello del alambique, pasando al serpentín de condensación.
- 3 El serpentín enfría el vapor, convirtiéndolo en destilado líquido.
- 4 El cobre, por sus propiedades, ayuda a eliminar impurezas y mejora el sabor final del producto.

#### **Modo de empleo**

- Llenar hasta la capacidad recomendada (teniendo en cuenta el rendimiento del 10-15%).
- Calentar de forma gradual y controlar la temperatura del proceso.
- Recoger el destilado y desechar las fracciones iniciales (“cabezas”) y finales (“colas”) según práctica segura.
- Limpiar bien después de cada uso para mantener higiene y rendimiento.

#### **Especificaciones técnicas**


Característica	Detalle
Material principal	Cobre (caldero, cuello, serpentín)
Espesor chapa	0,7 mm
Asas y tuercas	Latón brillante
Rendimiento	10–15% de la capacidad
Aplicaciones	Aguardientes, vino, bagazos, mosto

### Comparativa funcional

Característica	Alambique básico	Alambique cobre InVia
Pureza del destilado	☆☆	☆☆☆☆☆
Eficiencia térmica	☆☆	☆☆☆☆
Durabilidad	☆☆	☆☆☆☆
Facilidad de uso	☆☆	☆☆☆☆

#### **Recomendación InVia:**

El alambique de cobre es **ideal para destiladores artesanales que buscan máxima pureza, calidad y tradición en la producción de aguardientes y destilados.**

 InVia recomienda este equipo para usuarios intermedios y avanzados que desean resultados profesionales en destilación artesanal.