



Руководство пользователя  
по аппарату  
Сельмаш Pro





---

## Оглавление

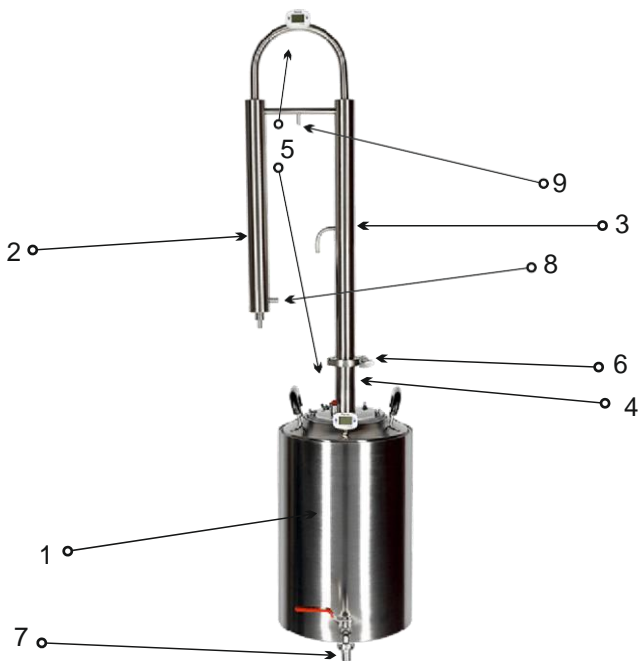
1. Основные элементы аппарата Сельмаш Про.....	3
2. Рабочие характеристики.....	4
3. Комплектация .....	4
4. . Подготовка к работе .....	5
5. Основные этапы работы аппарата .....	6
6. Режимы работы.....	7
7. Чистка и уход.....	8



## Основные элементы аппарата Сельмаш Pro

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «Сельмаш Pro». Он предназначен для перегонки браги в спирт и дистилляции воды в домашних условиях.

Наша продукция не подлежит государственной регистрации в едином государственном реестре мощностей основного технологического оборудования для производства этилового спирта, так как изготовлена в соответствии с изменениями, вносимыми с 1 января 2018 года в Федеральный закон от 29.07.2017 №278-ФЗ в пункт 1 статьи 14.1".



1. Перегонный куб (бак)
2. Холодильник рубашечный
3. Трехтрубчатый дефлегматор
4. Переходник с клапаном
5. Термометр электронный
6. Кламповое соединение
7. Краник для слива
8. Штуцер для подачи воды
9. Штуцер для выхода воды

\* Продавец имеет право изменить комплектующие



## Рабочие характеристики

1. Объем бака .....	15 \ 20 \ 30 л
2. Диаметр бака .....	260 \ 260 \ 260 мм
3. Высота бака .....	290 \ 400 \ 600 мм
4. Высота в сборе.....	1040 \ 1150 \ 1350 мм
5. Материал .....	Нерж. сталь AISI 430
6. Типы плит .....	Газовые, электрические, стеклокерамические, индукционные
7. Производительность .....	1 - 3 л/ч
8. Материал уплотнений .....	силикон

## Комплектация

1. Перегонный куб.....	1
2. Колонна Сельмаш Pro .....	1
3. Уплотнение силиконовое.....	2
4. Термометр электронный.....	2
5. Шланг пищевой, м.....	3
6. Сливной кран.....	1
7. Клампы.....	1
8. Переходник с клапаном.....	1
9. Гарантийный талон.....	1

\* Продавец имеет право изменить комплектующие



## Подготовка к работе

1. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой.
2. Закладка сырья. Подготовленную брагу заливаем в куб.



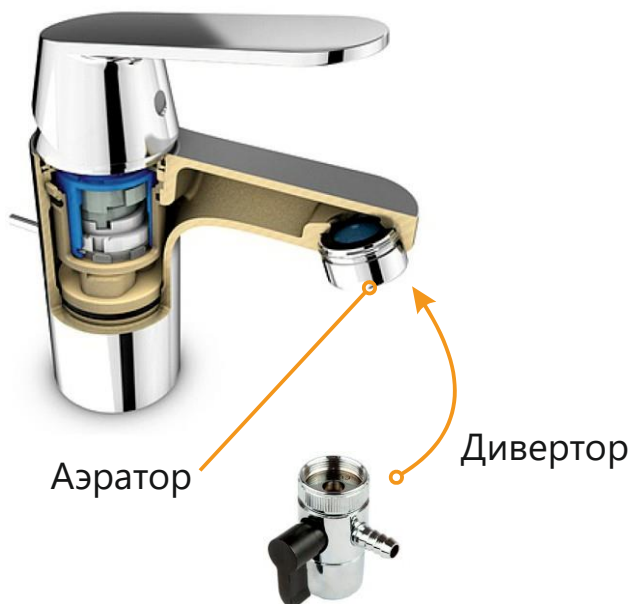
Внимание! Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба. При больших объёмах, во время кипения, возможно забрызгивание в колонну браги или закупорка колонны.

3. Установка колонны. Надеваем уплотнение на шпильки бака, устанавливаем колонну. Крепление колонны к баку осуществляется через гайки-барашковые.

4. Подключение к крану с холодной водой.

4.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник).

4.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или на кран, в зависимости от модели крана.





## Основные этапы работы аппарата

1. Собрать аппарат, подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда температура в баке установится выше 60 градусов), включить источник нагрева.



**Внимание! Важно!** После сборки аппарата, перед включением нагрева, включить кратковременно воду для проверки аппарата, отсутствие закупорки!

## Основные режимы работы

1. Режим быстрой перегонки (Рис. 1). Полностью закрутите игольчатый кран, перекрыв тем самым поступление воды в дефлегматор. Дефлегматор будет использоваться в пассивном режиме, то есть охлаждаться только воздухом. Спиртовые пары из куба при этом будут почти полностью проходить в холодильник. Назад в куб будет возвращаться лишь небольшая их часть, которая конденсируется естественным образом на стенках царги и дефлегматора. Отбор спирта-сырца осуществляется при максимальном нагреве плитки и заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов.

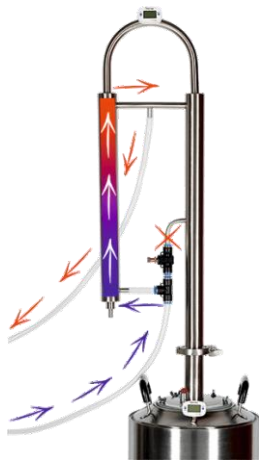


Рис. 1

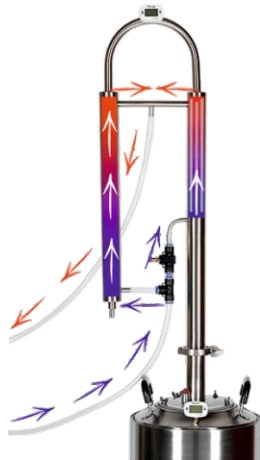


Рис. 2

2. Режим укрепления (Рис. 2). В этом режиме активно используется трехтрубчатый дефлегматор. Работа аппарата происходит следующим образом: после закипания продукта в кубе, необходимо включить максимальный поток воды в дефлегматор. При этом все пары полностью конденсируются в трубках дефлегматора и стекают вниз, встречая на пути восходящие пары и снова испаряясь (работа колонны на себя). Пары начинают распределяться по фракциям вдоль трубок. Наверху оказываются самые легкие, а тяжелые фракции будут сливаться обратно в куб.

Необходимо выдержать такой режим 15-20 минут. Далее игольчатым краном уменьшить поток воды в дефлегматор и отобрать «головы». После можно начинать отбор «тела» (готовый продукт). На выходе получается более крепкий и чистый напиток (70°-80°).

3. Режим максимального укрепления (Рис. 3). Для высокой степени укрепления (96 градусов) и очистки от примесей. Необходимо приобрести дополнительную царгу, которая устанавливается при помощи клампового соединения. Увеличение высоты и установка насадок Панченкова (приобретается дополнительно) внутрь царги приводит к максимальному отделению спиртовых паров от водной смеси и увеличивает площадь пароиспарения. Также можно приобрести диоптр и наблюдать напрямую за процессом.



## Процесс перегонки: отбор голов, тела и хвостов

Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) (100-250 мл), отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При отборе «голов» нагрев уменьшаем (800-1200 Вт), чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). При исчезновении неприятного запаха можно приступать к отбору пищевой («тело») фракции.

Отбираем пищевую фракцию («тело»). Как только отобрали головы, можно скорректировать мощность источника нагрева. Для успешного получения продукта лучше удерживать покапельный отбор со скоростью 1-2 капли в секунду и температуру 72-78 градусов в верхней части колонны. Регулировку также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости, проходящей через охладитель (без уменьшения мощности источника нагрева).



Когда градус продукта снижается ниже 30 градусов, надо поменять приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию.

Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги, на заключительном этапе вы можете органолептически (запах, вкус, цвет) определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

## Чистка и уход

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей сталью.
2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.
3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.





## Гарантийный талон

### Гарантийный срок 12 месяцев

#### 1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара).

#### 2. *Нарушения условий гарантии:*

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений полученных после покупки;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами .

#### 3. *Процедура гарантийного обслуживания:*

При обращении «Покупателя» к «Продавцу» при наступлении гарантийного случая, необходимо действовать в следующем порядке:

1. Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

2. «Покупатель» обнаруживает факт неисправности и обращается к «Продавцу» по телефону.

3. «Покупатель» пишет претензию в электронном виде и отправляет на эл. почту [war8ranty@mail.ru](mailto:war8ranty@mail.ru)

4. Далее вопрос рассматривается «Продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

5. Дата продажи: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.