

Estrattore per oli essenziali 12 Lt Spring



Estrattore per oli essenziali 12 Lt Spring

COD: 337577

COD.MEPA: 337577CS

602,⁶⁸ €

Iva inclusa

■ Su ordinazione

Quantità

[AGGIUNGI AL CARRELLO](#)

[Confronta](#)

[Aggiungi alla lista dei desideri](#)

ACQUISTI PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE?

[Trova questo prodotto su MePA ricercando il codice 337577CS](#)

GUIDA ALL'ACQUISTO

- Garanzia su tutti i prodotti
- Pagamenti facili e sicuri
- Consulenza
- Consegna Express in 24/48 ore

CAMPUSTORE RISPONDE

- Telefono 0424.504650
- Email

Descrizione

Descrizione

L'estrattore per oli essenziali (comunemente chiamato alambicco o distillatore) è costruito interamente in acciaio inox ed è dotato di tutti i componenti per poter effettuare il processo di estrazione degli oli essenziali.

L'acquisto comprende i seguenti articoli:

- caldaia di riscaldamento con coperchio dotato di termometro e tappo di sicurezza
- griglia inferiore e superiore
- tubo in acciaio di collegamento del vapore
- buretta di raffreddamento a 5 bolle con morsetto
- cilindro raccolta olio essenziale
- tubo di collegamento circuito di raffreddamento
- manuale d'uso

Approfondimento

Il distillatore viene utilizzato per l'estrazione degli oli essenziali dalle piante officinali utilizzando il principio della corrente di vapore. E' possibile utilizzare l'estrattore (distillatore) per tutte le piante fresche e secche il cui olio possa essere estratto in corrente di vapore.

Riportiamo alcune tra le varie piante che si possono distillare con l'estrattore: lavanda, menta, rosmarino, timo, alloro, salvia, origano, camomilla, rosa, eucalipto, melissa, santoreggia, assenzio, basilico, erba luigia, cipresso, pino cembro, pino mugo, elicriso, geranio, eucalipto, ginepro, lentisco, maggiorana, prezzemolo, ruta, trementina, valeriana, ecc.

COME SI USA?

- 1° Inserire l'acqua nella caldaia del distillatore sino allo sfioramento della griglia posta sul fondo
- 2° Inserire le piante nel distillatore evitando la creazione di canali preferenziali per la fuoriuscita del vapore
- 3° Posizionare la griglia superiore e chiudere il coperchio del distillatore
- 4° Fissare il circuito di raffreddamento in acciaio e la buretta in vetro pirex
- 5° Attivare la fonte di calore (fornello o piastra elettrica, fornello a gas o a induzione) ed al raggiungimento della temperatura di circa 50°C attivare il circuito di raffreddamento.
- 6° Al raggiungimento della temperatura di circa 100°C, il vapore catturerà la parte di essenze contenute nella pianta che successivamente si separerà fisicamente per differenza di peso specifico tra acqua aromatica e olio essenziale
- 7° Dopo circa 60-70 minuti dall'inizio dell'estrazione, verificare l'incremento dell'olio essenziale all'interno del cilindro di raccolta.
- 8° Disattivare la fonte di calore quando l'incremento risulta irrisorio
- 9° Recuperare l'olio estratto con una siringa (non inclusa nella fornitura) o attraverso l'imbuto separatore (accessorio a parte) ed effettuare la pulizia del distillatore.



Maceratore da 70 l

Maceratore da 70 l

IDD-341019

COD.MS.PV-341019C0

1.066,²⁸ €

Iva inclusa

■ Su ordinazione

Quantità

AGGIUNGI AL CARRELLO

↔ [Confronta](#)

♥ [Aggiungi alla lista dei desideri](#)

Descrizione

Il Maceratore è costruito interamente in acciaio inox ed è dotato di tutti i componenti per poter effettuare il processo di macerazione: contenitore delle piante e liquido di estrazione con fondo bombato, cesta forata per carico materia prima, coperchio ermetico, valvola di scarico prodotto, piedi di supporto.

Approfondimento

Viene utilizzato per la realizzazione degli estratti, macerati da piante officinali, frutta, grappe, liquori.

E' possibile utilizzare il maceratore per tutte le piante fresche e secche inserendole assieme al solvente dedicato (acqua, olio, alcol).

Si possono realizzare degli oli aromatici, curativi e da massaggio, estratti idroalcolici di principi attivi per timo, iperico, elicriso, basilico,....

COME SI USA?

- 1° Inserire la cesta forata ed al suo interno le piante da lavorare
- 2° Versare il solvente desiderato per la percolazione (acqua, alcol, olio)
- 3° Chiudere il coperchio ermeticamente con la fascetta di chiusura
- 4° Attendere il tempo necessario per una corretta macerazione
- 5° Aprire il maceratore e sollevare la cesta per far scolare le piante
- 6° Aprire il rubinetto di fondo e recuperare il prodotto macerato.
- 7° Torchiare le piante rimaste nella cesta per recuperare il succo residuo.

ACQUISTI PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE?

☑ [Trova questo prodotto su MePA ricercando il codice 341019C0](#)

GUIDA ALL'ACQUISTO

- ✔ **Garanzia su tutti i prodotti**
- 👉 **Pagamenti facili e sicuri**
- 📄 **Consulenza**
- 🚚 **Consegna Express in 24/48 ore**

CAMPUSTORE RISPONDE

- ☎ **Telefono 0424.504650**
- ✉ **Email**



Molino trita piante

Il molino trita piante viene costruito interamente in acciaio inox ed è dotato di tutti i componenti per poter effettuare il taglio di piante secche, radici e semi.

COD. 52724E
COD.MEPA 527246CS

1.647,00 €

Iva inclusa

Su ordinazione

Quantità

AGGIUNGI AL CARRELLO

[Confronta](#)

[Aggiungi alla lista dei desideri](#)

Descrizione

Il molino trita piante viene costruito interamente in acciaio inox ed è dotato di tutti i componenti per poter effettuare il taglio di piante secche, radici e semi.

È composto da una serie di coltelli, 5 setacci con fori da 1,5-3-5-8-12 mm, pestello di carico, serie di 5 sacchi per raccolta del prodotto tritato.

L'operazione di tritatura dei materiali viene fatta mediante un serie di coltelli rotanti all'interno della camera di macinazione, dove verrà immesso il materiale da lavorare.

Potenza 1100 W.

Viene utilizzato per tritare materiale secco, come piante officinali, ortaggi, alcuni semi, frutta secca e radici.

Viene impiegato per sminuzzare la frutta secca e prepararla alla spremitura.

Tra i vari prodotti che si possono lavorare, ne riportiamo alcuni:

insaporitore per i cibi (carne e pesce), timo, salvia, origano, maggiorana, rosmarino, salvia

Frutta secca: mele, pesche, limoni, arance, pere, noci, nocciole, mandorle

Taglio tisana: camomilla, melissa, menta, alloro, liquirizia

Come si usa:

1° Scegliere ed applicare il setaccio da utilizzare. Richiudere bene lo sportello.

2° Accendere il Molino. Caricare il prodotto e spingerlo lentamente nel foro usando il pestello.

3° Raccogliere il prodotto lavorato nel sacco di raccolta.

ACQUISTI PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE?

[Trova questo prodotto su MePA ricercando il codice 527246CS](#)

GUIDA ALL'ACQUISTO

- Garanzia su tutti i prodotti**
- Pagamenti facili e sicuri**
- Consulenza**
- Consegna Express in 24/48 ore**

CAMPUSTORE RISPONDE

Telefono 0424.504650

Email



Torchio 3 litri

Torchio 3 litri

COD: 338709

COD/MEPA: 338709CS

429,44 €

Iva inclusa

● Su ordinazione

Quantità

AGGIUNGI AL CARRELLO

[↔ Confronta](#)

[♥ Aggiungi alla lista dei desideri](#)

Descrizione

Il torchio manuale è dotato di struttura in acciaio fissata su base di supporto in legno.

La spremitura viene realizzata mediante un piattello azionato manualmente che va a comprimere il prodotto inserito all'interno del cesto forato. Il prodotto spremuto si raccoglie sul bacino di raccolta. E' dotato di telaio mobile per semplificare le operazioni di pulizia e garantire un'ottima accessibilità.

Approfondimento

Viene utilizzato per la spremitura di piante officinali, frutta, ortaggi, alcuni semi, frutta secca e quant'altro contenga del succo.

Viene inoltre impiegato per spremere i componenti utilizzati per creare macerati, grappe e liquori con lo scopo di recuperare buona parte del residuo della macerazione.

Tra i vari prodotti che si possono lavorare, ne riportiamo alcuni:

Frutta: mele, pesche, limoni, arance, pere

Verdura: sedano, tarassaco, spinaci, coste

Altro: prodotti derivati dalla macerazione, mandorle

COME SI USA?

1° Ruotare il manubrio in senso antiorario sino alla fuoriuscita del piatto premente dal cestello

2° Svitare i pomelli e piegare la struttura del torchio a 45°

3° Introdurre il prodotto da lavorare e riportare il torchio nella posizione di lavoro

4° Ruotare il manubrio in senso orario sino alla spremitura del prodotto





5° Ripetere il 4° punto ad intervalli di tempo sino all'esaurimento del succo

6° Raccogliere il succo dal bacino di raccolta



ACQUISTI PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE?

[Trova questo prodotto su MePA ricercando il codice 338709CS](#)

GUIDA ALL'ACQUISTO

-  **Garanzia su tutti i prodotti**
-  **Pagamenti facili e sicuri**
-  **Consulenza**
-  **Consegna Express in 24/48 ore**

CAMPUSTORE RISPONDE

-  **Telefono 0424.504650**
-  **Email**

Essiccatore 10 cestelli

L'essiccatore Biosec Domus B10 ha un ottimo rapporto capacità/prezzo.

E' leggero ed il più grande dei modelli in materiale plastico.

Capiente ed economico e di facile uso.

COD: 327248

COD.MEPA: 327248CS

348,92 €

Iva inclusa

Su ordinazione


Quantità

AGGIUNGI AL CARRELLO





 **Confronta**

 **Aggiungi alla lista dei desideri**

ACQUISTI PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE?

 [Trova questo prodotto su MePA ricercando il codice 327248CS](#)

GUIDA ALL'ACQUISTO

-  **Garanzia su tutti i prodotti**
-  **Pagamenti facili e sicuri**
-  **Consulenza**
-  **Consegna Express in 24/48 ore**

CAMPUSTORE RISPONDE

-  **Telefono 0424.504650**
-  **Email**



Descrizione

Caratteristiche tecniche:

- tunnel di essiccazione in materiale plastico
- 10 cestelli in materiale plastico
- potenza massima 480W
- dimensioni esterne 27x27x82 cm
- capacità indicativa 4/6 kg *

Contenuto della confezione:

- motore con sistema elettronico Dryset Pro
- tunnel di essiccazione in materiale plastico
- 10 cestelli in materiale plastico
- manuale d'uso e guida all'essiccazione

Note:

* La capacità è puramente indicativa e può variare in relazione al tipo di prodotto da essiccare.

Approfondimento

L'essiccatore della linea Domus può essere utilizzato per essiccare:

- piante officinali: rosmarino, timo, origano, menta, melissa, iperico, salvia, erba cipollina, camomilla, rosa
- funghi: porcini, chiodini, finferli
- ortaggi: pomodori, melanzane, peperoni, zucchine, spinaci, fagiolini, cipolle, carote, zucche, ecc
- frutta: mele, pere, banane, arance, limoni, prugne, ananas, pesche, kiwi, uva, ecc
- carne e pesce
- pasta: tutti i tipi di pasta fresca.

L'essiccazione inizia con il taglio del prodotto da essiccare a fette più o meno spesse con spessore inferiore ad un centimetro.

Il prodotto viene successivamente appoggiato sui cestelli in dotazione e inserito nel tunnel di essiccazione.

A questo punto si seleziona il programma desiderato ed una volta avviato il programma non resta che attendere la fine per poter raccogliere il prodotto essiccato.

Minicaseificio ricotta, burro, formaggio



Il mini-caseificio viene realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, perfettamente idoneo al contatto con alimenti.

Il mini-caseificio comprende una caldaia con coperchio ermetico, un fornellone per il riscaldamento del latte, una vasca per l'affior

COD. 343684

COD. MEPA: 343684CS

2.208,20 €

Iva inclusa

📌 Su ordinazione

Quantità

AGGIUNGI AL CARRELLO

↕ Confronta

♥ Aggiungi alla lista dei desideri

Descrizione

Il mini-caseificio viene realizzato interamente in acciaio inox AISI 304, perfettamente idoneo al contatto con alimenti.

Il mini-caseificio comprende una caldaia con coperchio ermetico, un fornellone per il riscaldamento del latte, una vasca per l'affioramento della panna, asciugatura e salatura del formaggio, un termometro, una lira rompicagliata, differenti stampi per dare forma al formaggio, duplice spannarola.

Approfondimento

Il mini-caseificio permette di lavorare dai 30 ai 65 lt di latte per singolo ciclo produttivo con la possibilità di produrre un formaggio di media stagionatura e della ricotta.

Il mini-caseificio è rivolto direttamente alle piccole aziende agricole, agriturismi e privati con lo scopo di valorizzare le proprie risorse e per effettuare delle dimostrazioni didattiche sull'arte casearia.

ACQUISTI PER LA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE?

☑ [Trova questo prodotto su MePA ricercando il codice 343684CS](#)

GUIDA ALL'ACQUISTO

- ✔ Garanzia su tutti i prodotti
- 💳 Pagamenti facili e sicuri
- 📄 Consulenza
- 🚚 Consegna Express in 24/48 ore

CAMPUSTORE RISPONDE

- ☎ Telefono 0424.504650
- ✉ Email