



+34 96 134 06 63

P.I. Fuente del Jarro
Ciudad de Elda, 11
46988 Paterna | Valencia
www.grupovento.com



Destilación por arrastre de vapor y condensación en continuo de las esencias.

SISTEMA DE PROCESO

La instalación a describir está concebida para destilar plantas susceptibles de ser extraído su aceite esencial con arrastre de vapor.

Consta esencialmente de una estructura donde se monta en un primer piso el destilador de esencias y su condensador junto con el depósito de alimentación de agua para caldera. En el suelo se monta la caldera, el equipo descalcificador de agua y un florentino decantador.

Adosado a la estructura, una viga de cargas permite la sujeción y translación del polipasto de carga.

El proceso de trabajo es el siguiente:

Las plantas a procesar se cargan en el cesto auxiliar, una vez cargadas se recoge el cesto con el polipasto y se introduce dentro del alambique para colmatar el alambique se utiliza, sujeto del polipasto el colmatador que permite compactar las plantas y así incrementar la carga. Una vez lleno el destilador se procede a cerrarlo y se abre la llave de vapor, producido en la caldera, el vapor entra por debajo y asciende, primero calentando las plantas y posteriormente las atraviesa saliendo del alambique para condensarse, junto con el vapor se encuentra la esencia siendo recogidos conjuntamente en el decantador florentino donde se separan, el agua va al desagüe y la esencia se recoge en el bidón.

Terminada la destilación se procede a abrir la tapa, descargar el cesto con las plantas destiladas y se vuelve a cargar otro cesto previamente preparado durante el tiempo de la destilación.

Mínimo consumo.

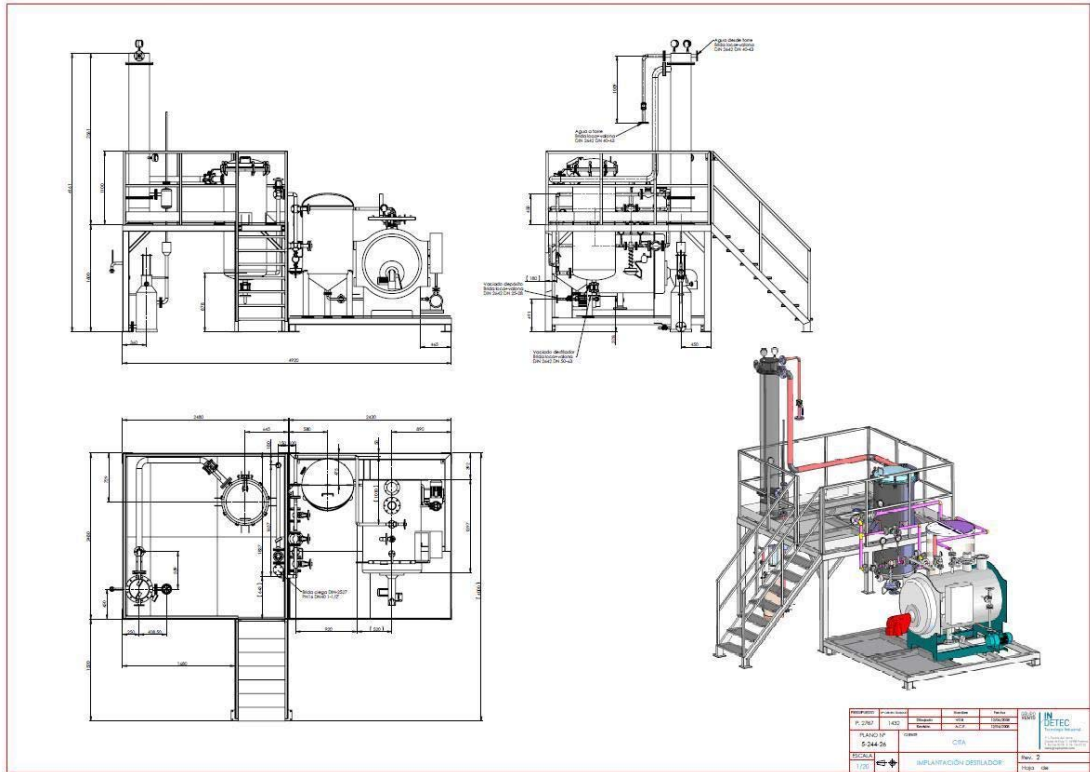
Máxima pureza de la esencia obtenida.

Como elementos auxiliares la instalación dispone de un equipo de descalcificación de agua, un depósito para alimentar el agua de caldera y un bidón para gasóleo.

Todo el conjunto de elementos descritos configuran una instalación para extracción de esencias, práctica en su manejo, sencilla en cuanto a proceso y versátil en cuanto a materias primas a procesar, respondiendo a una moderna concepción de un sistema tradicional de obtención de esencias.

Las plantas a destilar conviene que hayan sido oreadas previamente en una nave contigua a la de destilación, a fin de hacerles perder de 1/3 a 1/2 de su peso original, excepto si se trata de plantas con componentes volátiles (lavanda, anís, hinojo, romero, tomillo, etc...) la capacidad de almacenaje no debe exceder a dos o tres días la capacidad de destilación.

DIAGRAMA DE PROCESO



EJEMPLOS INSTALACIONES

| Equipo para EXTRACCION por ARRASTRE DE VAPOR Mod. V-200 para **CITA** en ZARAGOZA

| Equipo para EXTRACCION HIDROALCOHOLICA Mod. V-500 para **NUTRACITRUS** en Elche (Alicante)

| Equipo para EXTRACCION HIDROALCOHOLICA Mod. V-500 para **POLINAT** en Las Palmas (CANARIAS)

| Equipo para EXTRACCION por ARRASTRE DE VAPOR Mod. V-200 para **LABORATORIOS ACPG** en PAMPLONA