

# $\mu$ Ebu (Microebu GAB) [ref. 1010052]

## Características

- Diseño minimalista
- Pequeño formato
- Calefacción eléctrica
- Refrigeración continua
- Cuerpo de vidrio
- Rápida ebullición
- Termómetro digital
- Fácil limpieza
- Rápida instalación y puesta en marcha
- Tensión alimentación: 230 V / 50-60 Hz / 125 W



## Instrucciones

### Montaje

- 01 Colocar la junta suministrada en el soporte rojo y roscar el refrigerante.
- 02 Conectar un trozo de tubo de silicona desde la red de agua a la tubuladora inferior del refrigerante y otro trozo desde la salida del mismo al desagüe.
- 03 Colocar el tapón en el termómetro y situarlo en su ubicación (obsérvese foto).
- 04 Asegúrese de presionar la pinza del tubo de salida para evitar pérdidas de líquido.
- 05 Mediante el cable suministrado, conecte el equipo a la toma de 230V y asegúrese de que el interruptor esté apagado.



## Instrucciones

### Técnica operativa

- 05 Abrir la llave de la red de agua para refrigeración.
- 06 Por el embudo superior llenar la caldera con agua destilada hasta la señal de enrase.
- 07 Conecte el termómetro y presione el interruptor frontal 0/I, quedará iluminado y la muestra se empezará a calentar.
- 08 Esperar a que la ebullición se estabilice (5-7 minutos aprox.). Tomar nota de la lectura del termómetro ( $T_1=T_{\text{agua}}$ ) y desconectar la ebullición presionando nuevamente el interruptor 0/I.
- 09 Abrir la pinza de desagüe del equipo y verter por el embudo del refrigerante 2-3 veces, el contenido de un vaso aprox. de 250 ml. de agua en el interior de la caldera de vidrio para enjuagarla y enfriarla.
- 10 Repita el proceso en el paso 06 con la muestra a analizar ( $T_2=T_{\text{muestra}}$ ) siguiendo los pasos 07, 08 y 09.
- 11 Restar las dos temperaturas anotadas y con el valor resultante leer de la tabla adjunta su correspondiente grado alcohólico. NOTA:  $DT(\text{Diferencia de Temperatura}) = T_1(T_{\text{agua}}) - T_2(T_{\text{muestra}})$

## Observaciones

- El control de la temperatura del agua se realizará 1-2 veces al día.
- Enfriar muy bien el equipo después de cada muestra y enjuagarlo con la nueva muestra a analizar.
- No pulsar el botón 0/I sin líquido en el interior de la caldera.
- Para el caso de cervezas, sidras u otras soluciones hidroalcohólicas que contengan gas y provoquen espuma se deberán desgasificar previamente e introducir unas gotas de silicona antiespumante para su ebullición.

## Tabla correlación entre diferencia de temp. y grado alcohólico

DT	% Vol.	DT	% Vol.	DT	% Vol.	DT	% Vol.
6,35	8,00	7,40	9,70	8,45	11,60	9,50	13,75
6,40	8,10	7,45	9,80	8,50	11,70	9,55	13,85
6,45	8,15	7,50	9,85	8,55	11,80	9,60	13,95
6,50	8,25	7,55	9,95	8,60	11,90	9,65	14,05
6,55	8,30	7,60	10,05	8,65	12,00	9,70	15,15
6,60	8,40	7,65	10,15	8,70	12,10	9,75	14,30
6,65	8,50	7,70	10,20	8,75	12,20	9,80	14,40
6,70	8,55	7,75	10,30	8,80	12,30	9,85	14,50
6,75	8,65	7,80	10,40	8,85	12,40	9,90	14,60
6,80	8,70	7,85	10,50	8,90	12,50	9,95	14,70
6,85	8,80	7,90	10,60	8,95	12,60	10,00	14,85
6,90	8,85	7,95	10,65	9,00	12,70	10,05	14,95
6,95	8,95	8,00	10,75	9,05	12,80	10,10	15,05
7,00	9,05	8,05	10,85	9,10	12,90	10,15	15,15
7,05	9,10	8,10	10,95	9,15	13,00	10,20	15,30
7,10	9,20	8,15	11,05	9,20	13,10	10,25	15,40
7,15	9,30	8,20	11,15	9,25	13,20	10,30	15,50
7,20	9,35	8,25	11,20	9,30	13,30	10,35	15,65
7,25	9,45	8,30	11,30	9,35	13,40	10,40	15,75
7,30	9,55	8,35	11,40	9,40	13,50	10,45	15,85
7,35	9,60	8,40	11,50	9,45	13,65	10,50	16,00