

Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:47

Produkt-Link: <https://cncworld.de/destilliergert-wasser-20-l-edelstahl-p-442.html>



Destilliergerät Wasser 20 l Edelstahl

Bruttopreis	303.99 €
Nettopreis	255.45 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	DS-02
Code des Herstellers	RCAD-20B

Produktbeschreibung

Destilliergerät - Wasser - 20 l - Edelstahl



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**

Kühlschlauchlänge [m]: **2**

Fassungsvermögen [l]: **20**

Alkoholbrenner: Ja

Tankdurchmesser [mm]: **250**

Temperaturbereich des analogen Thermometers [°C]: **N/A**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **2000**

Temperaturbereich [°C]: **30-110**

Stahlbeständigkeit im Temperaturbereich [°C]: **N/A**

Abmessungen (LxBxH): **29 x 27 x 100 cm**

Gewicht: **5,7 kg**

Versandmaße (LxBxH): **38,5 x 32 x 55 cm**

Versandgewicht: **7 kg**

Lieferset:

Brenner

Benutzerhandbuch

Was macht unsere Brennerei anders?

Praktisch – sauberes Wasser ohne Verunreinigungen und Schmutz im Handumdrehen

Effizienz – Mit einem Fassungsvermögen von 20 Litern können Sie große Mengen Wasser destillieren

Langlebigkeit – dank hochwertiger Materialien und solider Verarbeitung

Hygiene – der Brenner ist dank Edelstahl leicht zu warten

Einfache Bedienung – präzise Temperatureinstellung per Drehknopf

Brennerei - Edelstahl - 20 l

Der Brenner der Marke Royal Catering ist ein langlebiges und effizientes Gerät, das ausschließlich zum Destillieren und Reinigen von Wasser sowie zur Herstellung ätherischer Öle (Arzneimittel und Duftstoffe) und anderer chemischer Verbindungen zu Hause dient.

Royal Catering Brennerei - Beschreibung

20 l – das ist die Menge der Ausgangsmischung, die der Haupttank der Royal Catering-Brennerei fasst, wodurch nicht nur das fertige Destillat von ausgezeichneter Qualität, sondern auch in großer Menge entsteht.

Die optimale Heizleistung von 2000 W macht das Gerät effizient und verbraucht keine großen Mengen an Energie. Es erwärmt den Inhalt schnell und hält die Temperatur auf dem gewählten Niveau im Bereich von 30–110 °C. Die Steuerung erfolgt über einen präzisen Thermostat.

Das elegante, kommerzielle Design entsteht durch die komplett aus Edelstahl gefertigte Ausstattung. Ergonomische Griffe erleichtern den Transport



