

ESTRATTORE A ULTRASUONI 2 Litri

ULTRASOUND EXTRACTION | ULTRASONS EXTRACTION



Foglie
e piccoli rami



Fiori



Radici



Estratti
in acqua



Estratti
Idrolacolici



Oleoliti



ALBRIGI
IN HERBA

ESTRATTORE A ULTRASUONI 2 Litri

ULTRASOUND EXTRACTION | ULTRASONS EXTRACTION

ESTRAZIONE AD ULTRASUONI

L'estrazione a ultrasuoni utilizza una gamma di frequenze da 16 KHz a 100 KHz e richiede un mezzo liquido che permetta all'onda ultrasonora di propagarsi fino al prodotto vegetale. La tecnologia a ultrasuoni consente l'estrazione completa del materiale vegetale, conservando l'integrità di tutte le molecole contenute nella pianta, siano esse termolabili, termostabili, idrosolubili o liposolubili. Si ottiene così una miscela stabile del totum delle molecole contenute nella cellula vegetale, in un pochi minuti. Generalmente l'estrazione è più efficace con una macinazione preventiva del materiale vegetale, successivamente mantenuto in sospensione per l'intera durata del ciclo di estrazione con una leggera agitazione.

L'estrazione ad ultrasuoni consente una notevole riduzione dei tempi di produzione poiché gli ultrasuoni, andando a rompere le pareti cellulari, diminuiscono i tempi di trasferimento dei principi attivi. È possibile ottenere un litro di macerato in soli 15 minuti.

E' una tecnica estrattiva a cui è stato conferito l'accreditamento Bio essendo tale estrazione un processo solo fisico in cui non si utilizzano e non si aggiungono prodotti chimici. Si ottengono rese molto soddisfacenti ed un esaurimento quasi totale del vegetale.

ULTRASOUND EXTRACTION

The ultrasound extraction uses a range of frequencies from 16 KHz to 100 KHz and requires a liquid that allows the ultrasonic wave to propagate up to the plant product. Ultrasound technology allows the complete extraction of the plant material, preserving the integrity of all the molecules contained in the plant, the type of thermolabile, thermostable, water soluble or fat soluble. The result is a stable mixture of totum of the molecules contained in the plant cell, in a few minutes.

Generally, the extraction is more effective with a prior grinding of the plant material, subsequently maintained in suspension for the entire duration of the cycle of extraction by shaking gently. The extraction ultrasound allows a considerable reduction of production times because ultrasound, going to break the cell walls, decrease the times of transfer of the active principles. You can get a liter of macerated in just 15 minutes. This extraction technique is considered "Organic" because the process is only physical. You do not use and do not add chemicals. They can achieve yields very satisfactory and an almost total exhaustion of the plant.

ULTRASONS EXTRACTION

L'extraction à ultrasons utilise une gamme de fréquences de 16 KHz à 100 KHz et nécessite un liquide qui permet à l'onde ultrasonore se propage jusqu'au produit végétal. La technologie des ultrasons permet l'extraction complète de la matière végétale, en préservant l'intégrité de toutes les molécules contenues dans la plante, si elles sont thermolabile, thermostable, soluble dans l'eau ou soluble dans la graisse. On obtient ainsi un mélange stable avec toutes les molécules contenues dans les cellules végétales, en quelques minutes. En général, l'extraction est plus efficace avec un broyage préalable de la matière végétale, par la suite maintenu en suspension pendant toute la durée du cycle de l'extraction avec une légère agitation.

L'extraction à ultrasons permet une réduction considérable des temps de production depuis l'ultrasons, brisant les parois cellulaires, diminuer les temps de transfert des principes actifs. Vous pouvez obtenir un litre de macéré en seulement 15 minutes.

CODICE	DESCRIZIONE	CAPACITÀ	POTENZA
U 0406	Estrattore a Ultrasuoni con agitatore	2 litri	170 W - 230 V - 50Hz

La ditta si riserva in ogni momento il diritto di intervenire con modifiche tecniche ed estetiche atte a migliorare la qualità dei suoi prodotti. Declina altresì ogni responsabilità per l'uso improprio degli stessi.
The company reserves the right at all times to act with technical and aesthetic modifications to improve the quality of its products. Disclaims any liability for the misuse of the same.
La société se réserve le droit à tout moment d'agir avec modifications techniques et esthétiques pour améliorer la qualité de ses produits. Décline toute responsabilité pour l'utilisation abusive de la même.