

GiroVap

distiller-pro



La revolución de la destilación para cocina, bar y coctelería

Destilador reductor profesional para alimentos y bebidas

Un equipo resistente, compacto, productivo y fácil de utilizar, **GiroVap** ha sido diseñado para permitirle descubrir nuevas técnicas en destilación, extracción de alcohol, clarificación y reducción a baja temperatura.

Re-destilaciones alcohólicas con adición de sabores y aromas

Prepare sus propios alcoholes personalizando a la carta cada uno de ellos, consiguiendo sabores y aromas jamás antes conseguidos. Puede hacer sus propias recetas y customizarlas para conseguir siempre el mismo blend, controlando el grado alcohólico de forma exacta.

Destilación de hidrolatos “elementos aromaticos y esencias”

Elabore sus propios hidrolatos vegetales concentrados y consiga sabores puros y naturales para aromatizar cualquier preparado o prepare tinturas concentradas con base alcohólica para dar toques únicos a todos sus cócteles o marinados.

Reducción de alcoholes (vinos, licores y perfumes)

Reducir el grado alcohólico de bebidas como vinos, ponches, vermouths y aperitivos, sakes, cremas o licores para poder ofrecer en sus menús, degustaciones y maridajes, una carta de vinos bajos en alcohol, que además pueden ser empleados en elaboraciones de heladería, chocolatería o en la saborización de todo tipo de salsas y gelatinas.

Descomposición y recomposición de alcoholes

Produzca sus propios licores a partir de un alcohol puro o un licor base, redestilándolos de forma rápida y sin esfuerzo, haga su propia carta de Grappas, Orujos, o destilados de alta o baja graduación. Aplique las técnicas de perfumería en coctelería.

Reducciones y concentraciones en frío

Concentrar sabores, texturas y colores de salsas, caldos, zumos, aguas de vegetación o florales, purés de fruta, lácteos, ovoproductos, etc., todo a baja temperatura sin pérdida de color, sin necesidad de sacrificar las propiedades de los alimentos.

Extracción de agua en aceites marinados o grasas

Extraer la humedad de grasas marinadas en productos que contienen agua, consiguiendo aceites o grasas puras.



* El manual de usuario incluye explicaciones detalladas y un breve curso de iniciación para entender los procesos de la combinación entre el vacío y la temperatura.

La destilación en cocina

Destilar permite al Chef crear increíbles sabores para personalizar sus platos al **extraer los elementos aromáticos, esencias, alcoholes e hidrolatos** y **concentrar reduciendo en frío salsas, jugos, caldos, zumos o purés.**



Todas ellas suman suficientes razones para abordar esta eficaz técnica y desarrollar un equipo específico que se adapte a las necesidades del cocinero, pastelero o heladero, tanto en producción y coste como en mantenimiento, facilitando mucho el proceso diario de producción.



Destilación con y sin alcohol

Los Bartenders han sido los primeros en ver nuevas aplicaciones para su área de producción, redestilando alcoholes con la finalidad de fijar a los destilados sabores y aromas únicos y personales con los que dar a los combinados matices de autor.

Los **bitters y tinturas, la utilización de los hidrolatos en la producción a escala, perfumar hielos o combinados** son algunas de las nuevas técnicas a las que los cocteleros se han sumado para sacar partido inmediato a la destilación abriendo el camino a una nueva era en la coctelería

“Ahora también los Someliers prodrán **confeccionar una oferta de vinos, aperitivos y licores con una reducción total o parcial del contenido alcohólico.** Podrán producir una carta de vinos sin alcohol para los menus degustación y ofrecer a todo tipo de clientes el maridaje sin alcohol”



Limitaciones de la oferta actual

La herramienta que se utiliza a día de hoy es el “Rotavapor”, una versión de laboratorio que no han sido pensado ni diseñado para las necesidades de los Chefs o Bartenders y, a pesar de su alta sofisticación y alto precio, no permite realizar todo aquello que los profesionales necesitan.

La baja estanqueidad del sistema rotavapor hace difícil determinar y mantener una presión exacta en todo el proceso y obliga a trabajar continuamente y todo el tiempo con una bomba de vacío (tipo membrana) para poder asegurar un grado de vacío conveniente y constante. Este sistema hace que la vida útil de estos equipos de presión se vea mermada de forma notable. Esto no sucede si han sido diseñados para soportar vapores y alcoholes, en cuyo caso ya hablamos de equipos de alta gama con un alto coste de inversión. Además, en algunas preparaciones es casi tarea imposible el recuperar el contenido del matraz por su estrecho cuello.

Técnicamente estos equipos son de una complejidad y delicadeza que hace difícil soportar las necesidades reales de los cocineros. Su difícil limpieza, mantenimiento y fragilidad de muchas de sus piezas hacen que sean solo aptos para “manitas”.

Principales ventajas

Menor coste de producción | Precio atractivo

Tras haber replanteado culinariamente el sistema de elaborar estos productos, conseguimos un nuevo diseño mucho más resistente, apropiado y polivalente. También el precio de los repuestos es mucho menor.

Fácil Manejo | Formación más simple

Girovap simplifica la preparación y el montaje del equipo en cada elaboración, permitiendo que con muy pocos conocimientos se pueda hacer trabajar el destilador con total seguridad.

Mayor precisión de temperatura | Productos diferenciales

El nuevo diseño del destilador permite trabajar con una sonda en el interior del matraz, esto permite tener un control real y exacto de la temperatura interna, mejorando la calidad del producto final desde el punto de vista culinario.

Alto nivel de vacío | Mejor producción a baja temperatura

Su bomba de doble cuerpo consigue una succión de 15 litros / minuto. Gracias a sus dos cabezales independientes, permiten alcanzar un nivel de vacío de -0.97 bar (Presión Relativa). Al tratarse de una bomba de membrana no necesita de un mantenimiento continuado, su sistema de membrana y cabezal permite la salida de cualquier humedad que pueda escapar durante la destilación.

Múltiples usos en un solo equipo | Creación de nuevos productos

Con Girovap podemos trabajar con muchas más técnicas y aprovechar sus accesorios y componentes para otras preparaciones, permitiendo combinar sus diferentes módulos con otros equipos y utilizar el cuerpo del destilador como un controlador de parámetros, emulsionar espesantes y productos con un gran poder de aireación al vacío, infusionar o impregnar, cocción a baja temperatura, etc. reduciendo costes de inversión innecesarios.

Gran capacidad y velocidad | Mayor rentabilidad

Las tareas a realizar independientemente de las técnicas son muy claras y diferenciadas, la facilidad de montaje, la seguridad con la que se efectúan los trabajos, y las labores de limpieza, generan mayor productividad y rentabilidad.

Accesorios modulares | Ampliable a cada necesidad

Este destilador dispone de múltiples accesorios que permiten personalizar las producciones y solucionar posibles problemas de ebullición y burbujeo que generan algunos productos.

Vasos con gran apertura | Fácil acceso al producto

Sus vasos de 15 cm de diámetro permiten acceder al producto resultante de forma sencilla con un total aprovechamiento.

Fácil mantenimiento | Menos averías y roturas

Todos sus componentes son de una robustez necesaria, pueden lavarse a máquina, facilitando los trabajos diarios después de su uso.

Tamaño Reducido | Fácil instalación

Su tamaño (57x39x45cm) es pequeño respecto a otros equipos. De facilísima instalación y muy silencioso.

Fabricado en España | Servicio técnico oficial

Servicio de mantenimiento y recambios fáciles de instalar. Servicio técnico propio.

3 puntos que diferencian GIROVAP

1 · Bomba de vacío de membrana

Girovap está equipado por una bomba de vacío de doble membrana con una succión de 15 litros/minuto. Sus dos cabezales independientes unidos por un sistema patentado, permiten alcanzar un nivel de vacío comparable a las bombas de vacío de baño de aceite garantizando los -0.97 bar (Presión Relativa). Al tratarse de una bomba de membrana no necesita un mantenimiento continuado, su sistema permite la salida de la humedad.



2 · Vaso de destilación

Los Rotovapores disponen de un vaso donde se pone el ingrediente principal, a este vaso se le llama Matraz. En los equipos convencionales, su capacidad suele ser de 2 litros. Al rotar el producto en su interior para aumentar la zona de evaporación se limita su carga a la mitad. Los vasos Girovap no giran, por lo que pueden ser cargados hasta un 75% de su capacidad real.

Girovap trabaja con 2,5 l. en su vaso de 3 litros, o hasta 3,5 l. en el vaso de 5 litros. No gira ningún elemento de sellado de vacío, no hay juntas ni pequeñas fugas por el desgaste de los materiales debido a la rotación, por lo que el nivel de vacío será siempre el mismo.

Su tapa dispone de una sonda que mide la temperatura exacta del vapor y un grifo de regulación para controlar el nivel de vacío. Además se puede utilizar para introducir más líquido dentro del vaso sin interrumpir el proceso.



3 · Sistema de rotación magnético

Una de las partes más innovadoras de Girovap es su sistema de rotación, por el cual se genera una perfecta homogeneización de temperatura con todo tipo de ingredientes y la posibilidad de generar un vortex gigante para incrementar el máximo la superficie de evaporación.

Destacar su potente tracción conjuntamente con diferentes accesorios permite trabajar con ingredientes semisólidos. Sus palas permiten destilar con un alto grado de vacío incluso con productos espumantes, ya que las palas capturan la espuma, impidiendo que se escapen fuera de la cámara y vayan a la zona de recolección.

