

## Destilación a Vacío

Es un montaje muy parecido a los otros procesos de destilación, con la salvedad de que el conjunto se conecta a una bomba de vacío o trompa de agua. En lugar de plato poroso se puede adaptar un capilar de vidrio u otro dispositivo semejante que mantenga la ebullición homogénea. Este montaje permite destilar líquidos a temperaturas más bajas que en el caso anterior debido que la presión es menor que la atmosférica, con lo que se evita en muchos casos la descomposición térmica del destilado.

### [Video \(Destilación a Vacío\) 9.8Mb](#)

**Recuerdan como se llaman las fuerzas que mantienen unidas a las moléculas entre si y a las paredes del recipiente que las contiene?**

## Secuencia (paso a paso) de la Destilación a Vacío



En primer lugar se fija la pinza con la nuez a las barras de la mesa o vitrina



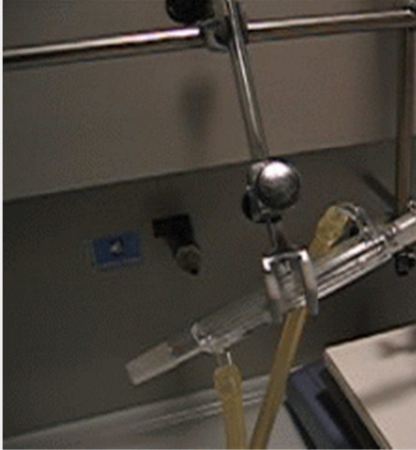
A continuación se coloca el matraz de fondo redondo sobre la placa calefactora y ajustado en su embocadura por la pinza.



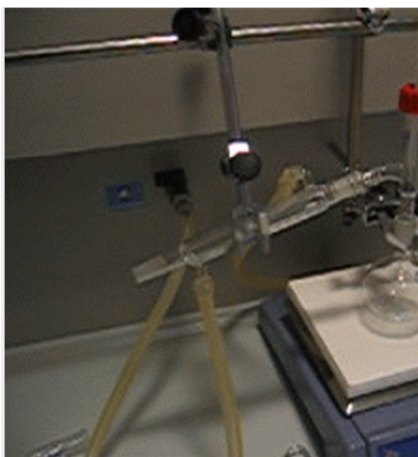
Después, montamos la cabeza de destilación sobre el matraz de fondo redondo.



Posteriormente se situa el termómetro con su adaptador en la parte superior de la cabeza de destilación.



Fijamos el refrigerante recto a la pinza con un "clip" a la cabeza de destilación.



Asimismo, conectamos las gomas del refrigerante recto a las tomas de agua, impulsión (azul) y retorno (rojo).



Se monta la cola de destilación, que en este montaje viene preparada para ajustar uno o varios matracas que recogen el destilado y una boca para la toma de vacío.



Conectamos la toma de vacío.



Abrimos el manómetro de la bomba de vacío.

