

635014

Bac décanteur double cuve

INFORMATIONS

Bac décanteur en acier inox, double cuve, pour recueillir le miel directement à la sortie de l'extracteur et éliminer aussitôt les plus grosses impuretés. L'espace entre les deux parois et le fond contient de l'eau chauffée par une résistance électrique thermostatée ; ce réchauffement permet de fluidifier le miel et ainsi de rendre le nettoyage plus rapide.

CARACTERISTIQUES

Fabrication : Acier inox AISI304
Epaisseur : 1mm
Dimensions : 1280x560x300mm
Contenance : 150 kg
Chauffage : 1650 W
Poids : 34 kg

DETAILS

Le fond, à l'intérieur, est incliné vers la sortie pour l'évacuation totale. La partie supérieure comprend un filtre dégrossisseur amovible pour le premier nettoyage. Le bac est également muni de 5 cloisons mobiles verticales qui, montées alternativement en position haute et basse, créent un parcours pour le miel comme à travers des siphons et, par la différence de poids spécifique, effectuent un second nettoyage progressif. Le bac est équipé d'un tuyau d'aspiration Ø 50 mm pour l'aspiration du miel par une pompe et d'un couvercle en plexiglas

UTILISATION

Placer la cuve au-dessous de l'extracteur de miel dans une position pratique, sans entraves et à l'écart des zones de passage de manière à ce que le filtre préliminaire soit juste au dessous du robinet d'écoulement de miel de l'extracteur. Insérer la résistance dans le manchon spécifique et la serrer soigneusement sans utiliser le boîtier du thermostat. Remplir la cuve en versant l'eau dans le tuyau recourbé de chargement jusqu'au niveau. Positionner le tuyau d'aspiration comme sur la photographie. Le connecter à la pompe. Commencer par chauffer doucement puis monter à la température souhaité.

Accessoire non inclus : Basculeur de niveau avec relais (liverani, Lega) Réf : 635008

Siège social : NATURAPI CLERMONT-FERRAND

13 rue Saint Exupéry 63800

COURNON D'AUVERGNE

04-44-44-96-30

contact@naturapi.com

NATURAPRO

Tout NATURAPI pour les pros

