

# 635060 FONDOIR MULTI-RESISTANCE



## INFORMATIONS

Le fondoir multi résistance est une machine permettant de séparer votre cire du miel en continue. La machine est placée sous vous DV2 et va séparer au fur et à mesure la cire extraite de la désoperculation. Des roulettes permettent sont déplacement de manière aisé.

## CARACTERISTIQUES

- Tension d'alimentation 380 V – 50 Hz triphasé
- Absorption 5,2 kW – 15 A
- Dimensions indicatives 530 x 1300 x 600 mm
- Poids à sec 114 Kg et 175Kg (avec l'eau)
- Temps de démarrage : environs 60 mins
- Contenance dispositif grille 20 litres
- Contenance du dispositif cuve 39 litres.
- Dispositif de chauffage cuve de collecte du miel à l'eau, avec résistance de 2 kW, température d'utilisation 40 °.
- Terminal de sortie du miel avec réglage en hauteur pour déterminer son niveau sous la grille de fusion.

## UTILISATION

Le « FONDOIR MULTI RESISTANCE » est placé exactement sous la machine à désoperculer et fait fondre les opercules au moment de leur chute sur la grille contenant de l'eau à circulation forcée à 80°C en séparant la cire, devenue liquide, du miel. À l'aide des deux différentes températures de l'eau utilisée pour le chauffage, le miel n'est pas surchauffé ce qui permet la conservation des valeurs nutritionnelles tandis que la cire fondue est collectée dans des bacs pour former des blocs déjà propres. Assurez-vous que la cire soit constamment en contact avec la grille et que son niveau se trouve toujours entre la partie supérieure et la partie inférieure de celle-ci. Ne jamais dépasser les 95°C

**NATURAPRO**  
Tout NATURAPI pour les pros



Siège social : NATURAPI CLERMONT-FERRAND

13 rue Saint Exupéry 63800

COURNON D'AUVERGNE

04-44-44-96-30

[contact@naturapi.com](mailto:contact@naturapi.com)