

## Le fondoir MELTOR

JE155



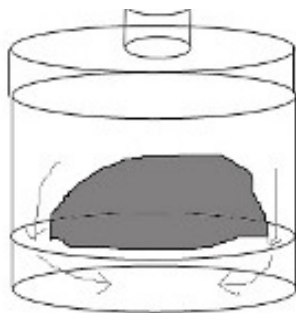
En acier inoxydable, sépare automatiquement le miel de la cire sans surchauffer le miel.

Le couvercle est composé d'un élément chauffant et d'un ventilateur, qui permettent une distribution homogène de la chaleur dans tout le fondoir.

C'est la machine idéale pour un apiculteur devant travailler avec un mélange composé de plus de cire que de miel.

Le fondoir a été conçu pour fondre approximativement 40kg de cire par charge.

Il est important que la cire soit étalée jusqu'au niveau des poignées afin qu'il reste un espace permettant à la chaleur de circuler jusqu'au fond.



Réglez la température au maximum (110 °C) jusqu'à ce que tout le miel et la cire aient été liquéfiés.

Le miel ne sera pas endommagé car il se retrouve rapidement au fond et donc recouvert par la cire qui assure une couche de protection.

Après ce processus qui peut durer plusieurs heures, éteignez le fondoir et laissez refroidir pendant ½ heure.

Après refroidissement, ouvrez le robinet et faites couler le miel.

Soulevez le couvercle, sortez le panier d'égouttage et enlevez le bloc de cire durcie.

Alternativement, vous pouvez utiliser cette machine pour liquéfier le miel. Placez vos pots ou seaux (environ 12,5litres) dans le fondoir et réglez la température à 40-50 ° C.

Échelle de température : 30 - 110 ° C

Tension d'utilisation / puissance : 230V /  
2000W

Réservoir : Diamètre 55cm

Hauteur incluant le moteur : 85 cm

Poids : environ 20 kg