



## Le fondoir MELTOR PRO

JE156

Capacité : 120 kg de cire

Opercules de 1000 cadres de hausse Dadant par jour

Longueur (intérieure) : 99 cm

Largeur (intérieure) : 49 cm

Hauteur (intérieure) : 34 cm (sans les pieds)

Poids : 59 kg

Puissance / tension d'utilisation : 2.65 kW / 230V



### Instructions de sécurité

Ne laissez jamais la machine sans surveillance pendant l'utilisation.

Le fondoir Meltor pro est équipé d'une protection de surchauffe. Si cette protection est enclenchée, vous pouvez la désactiver en insérant une épingle sur le côté de la boîte de thermostat (point rouge).

Stockez le fondoir Meltor pro et son thermostat dans un endroit protégé du froid pendant l'hiver. Avant l'utilisation, vérifiez qu'il n'y ait aucune condensation à l'intérieur du thermostat. Cela peut se produire après le stockage d'hiver. Ouvrez la boîte du thermostat et ventilez avec un sèche-cheveux.

## 1. Description générale

Le fondoir Meltor pro est une machine qui a plusieurs utilisations.

Initialement créée pour séparer le miel de la cire, la machine est utilisée pour la fonte de miel cristallisé, la liquéfaction de la cire d'abeille, la liquéfaction du miel dans des seaux et toutes les autres opérations qui ont besoin d'une chauffe douce et contrôlée.

Le couvercle est composé d'un élément chauffant dont la température est contrôlée (30-110 ° C) et d'un ventilateur qui gèrent une distribution égale de la chaleur dans tout le fondoir.

Le fond est composé de deux éléments chauffants ( silicone chauffant des câbles) avec température contrôlée (30-80 ° C). Le fondoir a été conçu pour fondre approximativement 10 à 120kg de cire par charge.

## 2. Mode d'emploi

Pour séparer doucement le miel de la cire, remplissez jusqu'à 120kg de cire sur la grille dans le réservoir.

Ne remplissez pas le réservoir totalement.

Afin de garantir un processus rapide, la température dans le couvercle est à régler entre 80-110 ° C et la température du fond de cuve-à 40 ° C jusqu'à ce que le miel et la cire fondent.

Le miel et la cire coulent au fond du fondoir. La cire liquide recouvre le miel et assure une couche de protection afin de ne pas surchauffer le miel. Ce processus peut durer 3 heures ou plus, selon la température initiale.

Une fois liquéfiés, éteignez le fondoir et ouvrez le robinet pour faire couler le miel. Ensuite fermez le robinet, changez de seau et faites couler la cire par le même robinet. S'il y a un peu de cire qui coule dans le miel, celle-ci durcira et pourra être enlevée facilement. C'est le meilleur moyen pour séparer le miel de la cire.

Le même procédé peut être utilisé pour fondre le miel cristallisé de cadres complets ou pour fondre la cire de vos cadres. Il faut simplement placer les cadres dans le fondoir et régler la température comme décrit ci-dessus. Du fait d'une meilleure circulation d'air entre les cadres, ce procédé est plus rapide que celui consistant à séparer le mélange cire / miel.

Vous pouvez également utiliser cet appareil pour défiger le miel. Posez vos seaux ou pots de miel dans le fondoir et réglez la température entre 40 et 50°C.

## 3. Le nettoyage

Pour nettoyer votre fondoir Meltor pro nous recommandons d'utiliser une solution tiède salée pour nettoyer la propolis ou autre sur les parois.

