



EQUIPO COMPLETO PARA EXTRACCIÓN DE MIEL (BAT-E9)



DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO: El equipo completo para extracción de miel BAT-E9 está construido en acero inoxidable AISI 304 (grado alimenticio), que lo hace apto para su contacto directo con alimentos. El extractor posee un eje vertical, de giro radial, con capacidad para 9 (nueve) panales Langstroth de alza estándar y es impulsado por un motor eléctrico de 1/2HP, a tensión monofásica-bifásica por 220 volts (opción trifásica por 380 volts a elección del operador). Posee variador electrónico de velocidad. Su capacidad de trabajo es de hasta 50 cuadros/hora. Cuenta con punta de apoyo para desoperculado de cuadros. Se comercializa acompañado de 1 (un) recipiente con filtro de acero inoxidable y se ofrece - de manera opcional y no incluida en su valor - 1 (un) cuchillo eléctrico de mano y 1 (un) derretidor eléctrico.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LARGO: 1.200 mm.

ANCHO: 750 mm.

ALTO: 1.000 mm.

FASE/TENSIÓN: Monofásica/bifásica (220V) - trifásica (380V)

POTENCIA: 1/2HP (Prensa)

CAPACIDAD DE TRABAJO: hasta 50 cuadros/hora

MARCA: INDERCO

MODELO: BAT-E9

FUNCIÓN: Combina dos funciones en un mismo equipo: a) Escurrecimiento de la miel contenida en el opérculo; y b) Extractado, mediante el centrifugado de los cuadros, para extraer la miel restante.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONAMIENTO: El operador efectúa el desoperculado. El opérculo resultante cae dentro de un canasto que posee un fondo de malla perforada de acero inoxidable. La miel escurrida desagota hacia fuera del equipo, por una pendiente que posee el fondo del equipo. Al mismo tiempo, a medida que el operario efectúa el desoperculado, va colocando los cuadros dentro del extractor de eje vertical de giro radial. Una vez reunidos 9 (nueve) cuadros, se inicia el ciclo de centrifugado. La miel cae al fondo del extractor y desagota a través de una canilla de salida situada en su base. Se procede de esta forma hasta completar el volumen diario de trabajo previsto. Para fundir el opérculo restante, se recomienda adquirir una olla con filtro y derretidor eléctrico. Opcional al equipo: cuchillo eléctrico de mano.



El equipo descrito en la presente Ficha de Producto cumple con las Directivas 2006/42/CEE, 2006/96 CEE y 2004/108/CEE, lo que lo hacen apto para su comercialización y operación dentro del ámbito de la Unión Europea.

