

LA DESOPERCULATION

Lors de la récolte, les cadres sont désoperculés. Muni d'un couteau spécial, l'apiculteur enlève la fine pellicule de cire qui bouche les alvéoles (opercules). Les cadres sont mis dans un extracteur où ils vont tourner très rapidement. Le miel projeté sur les parois, coule au fond de l'appareil avant d'être recueilli pour être filtré.

Votre miel est-il prêt à être récolté?

La plupart des apiculteurs s'accordent à dire qu'il ne faut pas dépasser une teneur en eau de plus de 18%.

Réf 312810 / PESON ELECTRONIQUE 40kg/10g.

Ce couteau sert à enlever la fine pellicule de cire qui recouvre le miel dans sa cellule.

Réf 622007 / COUTEAU À DÉSOPERCULER inox 27 cm à dents.

Réf 622008 / COUTEAU À DÉSOPERCULER 25 cm à dents coté gauche.

Une fois enlevés, les opercules seront fondus. Ils sont source de cire de toute première qualité.

Réf 599 / REFRACTOMETRE 3 ECHELLES.

Le réfractomètre indique 3 valeurs :

Le degré Baumé : indique la concentration en sucre.

Le degré Brix : indique la quantité de sucre (en g) contenue dans 100g de miel refroidi à 20°C.

Le pourcentage d'eau : indique la quantité d'eau contenu dans le miel.



Réf 622020 / HERSE À DÉSOPERCULER.



NOUVEAU



Réf 621010 / BAC A DESOPERCULER inox. SAF 50x46x45cm. Bacs avec sortie filetée. Fourni avec couvercle et pieds.

Réf 622016 / COUTEAU À DÉSOPERCULER lame mixte inox 14cm.

Réf 622013 / COUTEAU À DÉSOPERCULER électrique 1200W 27 cm.



Réf 621022 : BAC À DÉSOPERCULER DOUBLE en plastique.



NOUVEAU

Réf 613005 / ROBINET CLAPET Jaune 40/49 Plastique.



Pour une récolte sereine, utilisez un chasse abeilles : à placer la veille de la récolte sous le couvre cadre disposant d'un trou central, et positionner ce couvre cadre entre le corps et la hausse.

Les abeilles vont descendre le soir dans le corps, mais ne pourront pas remonter dans la hausse le matin.

Réf 431000 / CHASSE
 ABEILLES plastique losange
 370 x 120mm.

Réf 431004 / CHASSE
 ABEILLES plastique 8 sorties.
 260mm.

NOUVEAU

L'EXTRACTION

1 KG DE MIEL =
 500 000 FLEURS
 VISITÉS ET
 40 000 KM
 PARCOURUS

Il faut retourner les cadres pour récolter le miel des deux cotés avec les extracteurs TENGENTIELS. Les RADIAIRES vident les deux cotés en même temps.

Cet appareil utilise la force centrifuge pour extraire le miel tout en laissant le rayon intact.

RADIAIRE

Réf 631013 / EXTRACTEUR 4x1/2 DT ou
 4xWARRE. Manuel tangeriel Ø39 x H62cm

Réf 631009 / EXTRACTEUR 5 Cadres de hausse DT - Manuel
 RADIAIRE. Avec pieds et manivelle latérale et engrenage en acier.

TENGENTIEL

Réf 631030 / EXTRACTEUR SAF 9/3 DT RITMO Manuel avec frein. Livré
 avec 3 grilles inox (pour extraction tangentielle et pour paniers à
 désoperculer). Engrenage métal.

RADIAIRE

RADIAIRE

RADIAIRE

Réf 631032 / EXTRACTEUR Electrique SAF 9 cadres DT. Moteur 110W.

Réf 631040 / EXTRACTEUR Electrique SAF 18 cadres DT. Moteur 110W.

Réf 631140 / EXTRACTEUR Electrique supérieur LEGA - 20DT / 12VT / 8LGT.

ENTRETIEN

Réf 110PRO / DESINCRUSTANT PROPOLIS Pour dissoudre la
 propolis pulv. 500ml.



Réf 110NM / NETTOYANT MIELLERIE Pour dissoudre les résidus de
 miel et sirop bidon 1L.



MATURATEUR et STOCKAGE



Réf 793155 / SEAU PLASTIQUE 3 litres, avec anse et couvercle.

Réf 793156 / SEAU PLASTIQUE 10 litres, avec anse et couvercle.

Réf 793157 / SEAU PLASTIQUE 31.7 litres, avec anse et couvercle.

Réf 611016 / PASSOIRE
COULISSANTE inox double
tamis - 230 à 350mm.



NOUVEAU



Réf 611012 / PASSOIRE CONIQUE Double filtre.
Avec trépied en bois réglable de 32 à 50cm.

NOUVEAU

Réf 317920 / RACLETTE Rouge
plastique 16cm

Réf NSPS29 / SPATULE SILICONE
Blanc avec manche 29cm.

Le miel à l'extraction a incorporé des microbulles d'air et des fragments de cire. On le transvase dans un maturateur, où il reste environ 2 à 3 jours pour permettre aux impuretés et à l'air de remonter à la surface pour être éliminés.

NOUVEAU



Réf 642005 / TAMIS pour matu 50kg
Réf 642007 / TAMIS pour matu 100kg

Réf 613005 / ROBINET
CLAPET Jaune 40/49
Plastique.



Réf 641001 / MATURATEUR 40 kg
en plastique avec robinet. Ø36 x
H38cm.



Réf 612200 /
SUPPORT
EGOUTTOIR
inox pour seau.



Réf 641022 / MATURATEUR 50 kg INOX SANS TAMIS H49cm.

Réf 641023 / MATURATEUR 100 kg INOX SANS TAMIS H70cm.



Réf 641110 / MATURATEUR 200
kg inox LEGA avec manchon, fond
plat sans tamis.

Réf 641092 / SUPPORT
acier peint pour
maturateur
200 kg.

