

La maturation ou décantation s'effectue après l'extraction du miel. Dans les installations équipées d'appareils intermédiaires tels que bacs décanteurs et filtres divers, elle s'établit tout au long des passages dans ces récipients.

Il n'en reste pas moins que certaines particules microscopiques, grains de pollen ou autres, ne remontent que très lentement à la surface et que le miel doit pour cela être stocké dans des récipients parfaitement propres et inaltérables : les maturateurs.

Caractéristiques techniques Acier inoxydable

Réf.	Dimensions	Hauteur	Poids	Capacité
13164	Ø 375 x 390 mm	450 mm	7 kg	50 kg
13165	Ø 375 x 690 mm	750 mm	10 kg	100 kg
13166	Ø 470 x 820 mm	880 mm	13 kg	200 kg
5103	Ø 610 x 925 mm	900 mm	21 kg	350 kg
5105	Ø 610 x 925 mm	1250 mm	25 kg	500 kg
5102	Ø 900 x 915 mm	1125 mm	60 kg	750 kg
5106	Ø 900 x 1200 mm	1250 mm	72 kg	1000 kg
5111	Ø 1490 x 1350 mm	1250 mm	230 kg	2500 kg



PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil afin de le débarrasser d'éventuels copeaux ou limailles résiduels.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les cuves des maturateurs Mélinox sont équipées de fonds plats inclinés et d'un ou plusieurs thermoplongeurs (selon capacité) permettant une parfaite évacuation du miel.



Documentation non contractuelle.

Les caractéristiques énoncées sont données sans engagement de notre part et peuvent être modifiées sans préavis.

- Version du 10/03/2022 -

Afin de ne pas altérer la qualité du miel, elles sont entièrement réalisées en acier inoxydable 304 L recuit brillant. Chaque maturateur est équipé d'un robinet « Perfection » à guillotine (1), de poignées de transport (2) et d'un couvercle inox (3). Tous les miels (à l'exception du colza) doivent mûrir 15 jours ou 3 semaines dans le maturateur afin d'obtenir une limpidité parfaite. Le robinet « Perfection » est spécialement conçu pour la mise en pot et assure une parfaite coupure de la goutte de miel.

- Options (se référer à notre catalogue général) :
 - Tamis pour maturateurs : filtration Ø 2 mm ; tôle inox perforée.
 - Tamis fins pour maturateurs : filtration Ø 1 mm ; tôle inox perforée.
 - Fonds chauffants : pour maturateurs de 50 à 1000 kg.
 - Support inox.
 - Crosse inox.
 - Mélangeur adaptable.
 - Support seau..

MODE D'EMPLOI

• Installation

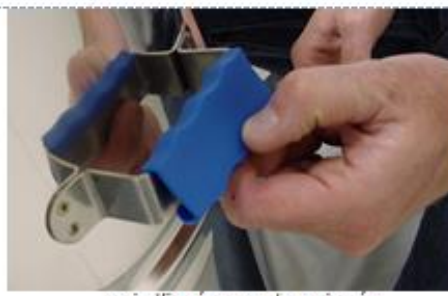
Equiper la cuve de la vanne :

- Appliquer du ruban Téflon sur la partie fileté.
- Visser la vanne sur la sortie de la cuve.

- Mise en place des protections pour poignées de transport
Tordre la protection afin de rendre la plastique plus malléable.
Placer la protection sur la partie supérieure de la poignée.
Pousser pour insérer sur la partie inférieure.



Tordre la protection...



...puis l'insérer sur la poignée.

- Mise en marche

Ouvrir le couvercle inox du maturateur (3) et verser le miel dans l'appareil (ou, en cas d'équipement adapté, faire acheminer le miel par l'intermédiaire d'une pompe).

Refermer le couvercle (3).

Laisser reposer 2 à 3 semaines : les impuretés remontent à la surface.

Actionner le robinet « Perfection » (1) et laisser s'écouler le miel dans un récipient.

Afin de permettre aux impuretés de remonter plus facilement, il est conseillé d'utiliser un fond chauffant à monter sur le maturateur.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyer à l'eau chaude,

Entreposer de préférence dans un local sec.



Documentation non contractuelle.

Les caractéristiques énoncées sont données sans engagement de notre part et peuvent être modifiées sans préavis.

- Version du 10/03/2022 -