

NOTICE D'UTILISATION

COULOIR À OPERCULES

Réf 1471



Photographie non contractuelle

THOMAS APICULTURE

ZA de l'Évangile
321 rue Bernard de la Rochefoucauld
45450 Fay-Aux-Loges FRANCE

Tél: +33 (0)2 38 46 88 00

Fax : +33 (0)2 38 59 28 28

E-mail : contact@thomas-apiculture.com

www.thomas-apiculture.com

Entièrement en acier inoxydable, le couloir à opercules permet à la fois de désoperculer les cadres et de laisser décanter le miel avant sa mise en pot.

Caractéristiques techniques

Acier inoxydable
Hauteur cuve : 450 mm
Diamètre cuve : 470 mm
Hauteur tamis : 180 mm
Poids : 11 kg

Précautions d'emploi

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

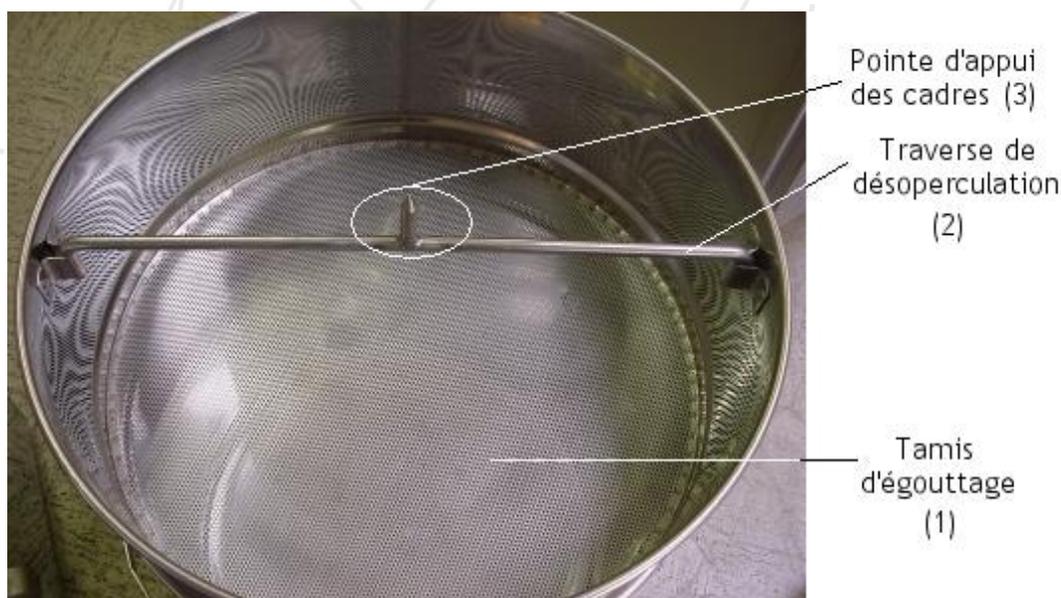
Principe de fonctionnement

Le couloir à opercules est équipé d'un tamis de réception perforé (trous Ø 2 mm) et d'égouttage des opercules (1).

Il est muni d'une traverse inox (2) dont la pointe (3), située en son milieu, offre un appui aux cadres lors de leur désoperculation.

Cette traverse est facilement démontable.

L'appareil est fourni avec un couvercle inox.



L'appareil dispose d'un fond plat incliné permettant une parfaite évacuation du miel vers la sortie 40/49. Cette dernière est équipée d'un robinet « Perfection » pour une coupure nette de la goutte de miel.

La cuve peut contenir jusqu'à 50 kg de miel et peut servir de maturateur pour la décantation du miel.

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

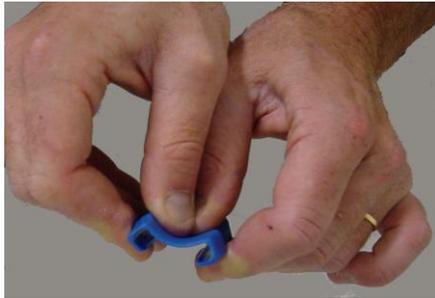
Mode d'emploi

→ Mise en place des protections pour poignées de transport

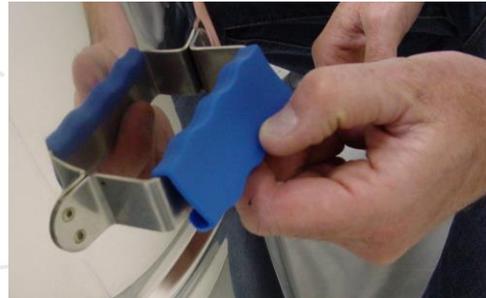
Tordre la protection afin de rendre le plastique plus malléable.

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.

→ Désoperculation

Retirer le couvercle de l'appareil.

Mettre la traverse de désoperculation en place.

Positionner le cadre sur la pointe et procéder à la désoperculation : les opercules tombent dans le tamis.

Le miel s'écoule dans la cuve située sous le tamis.

Pour récupérer le miel, disposer un récipient sous la sortie 40/49 puis ouvrir le robinet « Perfection ».

Lors de la décantation du miel, poser le couvercle sur l'appareil afin d'éviter toute introduction d'impuretés dans la cuve.

Entretien de l'appareil

Nettoyer à l'eau chaude. Entreposer de préférence dans un local sec.



Service Après-Vente :

02 38 46 88 00

De 8h00 à 12h00

Et de 14h00 à 17h30

Du lundi au vendredi

e-mail : contact@thomas-apiculture.com

ASSISTANCE TECHNIQUE:

En saison 12H/24 et 6 jours /7

(Du lundi au samedi 8h00 - 20h00)

Hors saison 8H/24 et 5 jours /7

(Du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00)

e-mail : assistance-technique@thomas-apiculture.com