



Máquina para coger pan de abeja mini BBM .

Máquina para cosechar pan de abeja con dispositivo separador de cera de acero inoxidable.

Dicho dispositivo está diseñado para separar cera y impurezas del pan de abeja y así evitamos el cribado manual.

Formado por maquina recolectora, cuerpo separador y tamiz.

Características técnicas:

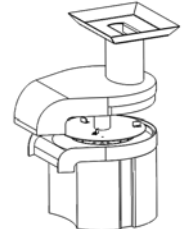
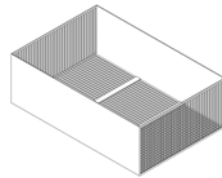
Ancho de entrada de la tolva: 85 mm.

Potencia: 250 W / 230 V.

Peso: 14.0 kg.

Productividad: hasta 20 kg/hora.

Cera de segregación: 100% .



Resumen modo de uso:

Una vez que disponemos de panales de cera cortados en pequeños trozos que contienen pan de abeja.

Los paneles de miel no deben contener miel.

Los trozos de panal deben tener como máximo 80mm.

Los panales tiene que ser congelados a -18 °C durante una noche.

Ya se puede triturar, la cera y el pan de abeja salen separados

Antes de su almacenamiento final o embalaje, el pan de abejas tiene que secarse

Cómo preparar la máquina mini BBM para el trabajo.

1. Coloque el dispositivo de filtración de metal inoxidable (un kit de extensión) sobre una superficie plana y estable, es decir, una mesa. Coloque la máquina eléctrica "BBM mini" encima. Dirija su salida a la "boca" del separador. La rejilla metálica del separador interno debe colgarse en el interior en posición inclinada. Además, coloque el pequeño tamiz perforado de acero inoxidable unido al lado del separador desde el exterior.
2. Inserte la tolva de alimentación de metal empujándola en el orificio de entrada de la cubierta superior. Mantenga la máquina fija con ambas abrazaderas laterales para que la carcasa de la cubierta superior se cierre correctamente.
3. Cambie la palanca de encendido a su posición de trabajo "I".
4. Una vez que el motor comienza a zumbar a su velocidad constante, puede comenzar el proceso de trilla: comience a pasar las piezas de los peines de cera preparados inicialmente fácilmente (sin presionar) a través del orificio de la tolva.
5. Si el dispositivo de filtración no está en uso, cuando haya trillado unos 1 o 1,5 kg en un tamiz inoxidable pequeño, tamice toda la mezcla obtenida en él, para separar los gránulos de pan de abeja más grandes de los pedazos de pan de abeja más pequeños, y de partículas de cera.
6. Pero si UTILIZA el dispositivo de filtración de acero inoxidable, el proceso de segregación se realizará automáticamente por gravedad. Algunas fracciones pequeñas o dañadas de pan de abeja y hojuelas de cera deben recogerse en el cajón del dispositivo de separación, debajo, formando dos pilas diferentes una cerca de la otra. (El pan de abeja dañado también se puede consumir mezclándolo con miel, haciendo algún tipo de dulce. La cera desmenuzada permanece para la fundición).
7. El pan de abeja, después de ser cosechado, si tiene la intención de mantenerlo almacenado durante periodos de tiempo más largos, debe secarse bien durante 2 o 3 días (depende del nivel de humedad en sus instalaciones: si llueve afuera, humedad el nivel es probablemente más alto y el secado llevaría más tiempo) a una temperatura que no exceda + 40°C o + 42°C como máximo. Si no lo secas bien, un producto húmedo comenzaría a tener moho. Por supuesto, el pan de abeja fresco (húmedo) es más valioso para el consumo humano que para el seco. Para preservar sus valiosas propiedades, si no se seca, debe volver a congelarse para su almacenamiento. O bien, existe la oportunidad de mantener el pan de abeja mezclado con miel. Proporcione entre 50 y 50. La miel



conserva las mejores propiedades del pan de abeja, y durante un año la pérdida de sus propiedades sería solo del 5%.

En cuanto a la selección del secador de pan de abejas: debe ser lo suficientemente potente como para elevar la temperatura de 0 a + 40 ° C lo más rápido posible, pero después de alcanzar ese nivel, - mantener más + 40 ° C ... + 42 ° C durante unos días. ¿Porque? Porque si se usan secadores de polen comunes para este propósito, estos secadores suelen tener una potencia bastante débil (solo unos 50 W o similares) y el aumento de la temperatura es muy lento, y debido al poco calor continúa durante un período prolongado de tiempo, lo bacteriológico los procesos comenzarían: el pan de abeja puede estropearse: puede perder su color y sabor. Por otro lado, el pan de abeja no debe secarse en exceso, de lo contrario adquirirá un sabor amargo.

¡Nota!

Por seguridad, siempre desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de desmontar o limpiar las piezas "BBM mini".

Panales de cera preparación para la cosecha.

(1) Tome los panales que contienen gránulos de pan de abeja ocultos a las células fuera de la colmena (en marcos); (2) extraer todos los residuos de miel de ellos, si hay miel; (3) una vez completada la extracción de la miel, si aún quedan algunos restos pegajosos, vuelva a colocar los panales en la colmena, para que las abejas las "sequen" completamente de la miel. Tenga en cuenta que los panales deben estar completamente sin miel, de lo contrario, la cosecha limpia será complicada debido a la pegajosidad; A continuación, para "solicitar" a las abejas que realicen esta limpieza más enérgicamente, los panales que contienen pan de abeja generalmente se colocan sobre la cámara de cría (en la parte de miel), las secciones se separan con algún tipo de película de techo, este folio (película) debe retirarse un poco del borde formando solo un espacio estrecho para pasar; de esta manera, las abejas limpiarían a fondo los panales arriba y llevarían todos los residuos de miel abajo a la sección de cría; (4) rompa el panel de un marco usando sus manos en unas tiras de 8 cm de ancho: hágalo paralelamente a los alambres, evitando usar un cuchillo para no cortar algunas bolitas de pan de abeja; (5) póngalos (rayas de panales) en un congelador para congelarlos durante la noche a una temperatura baja de unos -20°C o -22°C; manténgalo para congelar al menos 16 o 20 horas: comience a congelar desde el final de la tarde en un día, hasta que llegue la mañana del siguiente. (6) después de haber sacado del congelador, inmediatamente puede cosechar pasándolo a través del orificio de alimentación de entrada de las máquinas con tapa (tenga en cuenta que las rayas de los panales deben permanecer congeladas todo el tiempo).

Principio de funcionamiento: Al haber estado en el frigorífico, la escarcha hace que la cera de panal sea frágil y fácilmente degradable, sin embargo, los gránulos hexagonales de pan de abeja, por el contrario, se endurecen debido a la humedad y conservan su forma única al no sufrir daño

Manual de Uso.:

Antes de usar este aparato por favor lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

Conexión a la red principal.

Asegúrese que la tensión de la red coincida con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Instrucciones importantes de seguridad.

- Recuerde que las superficies de la carcasa se calientan durante el uso.
- No permita que el cable de conexión se ponga en contacto con superficies calientes.



- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- Para evitar que la carcasa resulte dañada, no coloque el electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes, llamas o vapores inflamables.
- Nunca tire del cable al desenchufar el aparato.
- El nivel del sonido no supera 80dB(A).
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa.
- Este aparato sólo debe usarse para fines domésticos y no para aplicaciones comerciales.

Antes de utilizar el aparato por vez primera.

Cuando se encienda el electrodoméstico por vez primera, se podría desprender un ligero olor. Esto es normal y sólo durará un breve periodo de tiempo. Se evitará permitiendo que el aparato se caliente vacío durante 30 minutos, asegurando una ventilación suficiente. Después limpie el aparato minuciosamente (vea *Cuidado y Limpieza General* abajo).

Mantenimiento y Limpieza General.

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y que se haya enfriado por completo.



Eliminación.

Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía.

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

Consultemos sin compromiso, les atenderemos en:

Apicola los Pedroches
TODO TIPO DE MATERIAL Y MAQUINARIA PARA LA APICULTURA.
SANTO DOMINGO Nº 29; Tel. 637302517
www.apicolalospedroches.com
info@apicolalospedroches.com
14400 POZOBLANCO (Córdoba)
ESPAÑA