

FUNDIDOR DE OPÉRCULO ELÉCTRICO (MC)

MODELO: BFEMC

FUNCIÓN: Separación de miel y cera por medio de aplicación de temperatura y derretimiento del opérculo.

FUNCIONAMIENTO:

El opérculo resultante del proceso de desoperculado cae desde la Desoperculadora hacia el Fundidor de Opérculo, que posee en su parte superior un conjunto de tubos calefaccionados gracias a un circuito cerrado de agua caliente con temperatura regulable. El opérculo se funde cuando entra en contacto con estos tubos, produciéndose la separación entre la cera y la miel. Por diferencia de densidades, la miel líquida se acumula en el fondo de la batea, mientras que la cera, con un peso específico menor, flota sobre la miel, en la parte superior de la batea. En este proceso, la evacuación de la miel es constante, mientras que la salida de la cera puede ser regulada.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO:

El Fundidor de Opérculo está fabricado en acero inoxidable AISI 304 (grado alimenticio). Incluye una resistencia eléctrica con corte automático para calentar el agua del sistema de caldera, y una bomba para recirculado del agua caliente. Cuenta con un sistema electrónico de regulación de temperatura totalmente automatizado, que evita el oscurecimiento de la miel. Posee, además, una base de apoyo para Desoperculadora INDERCO®. La parrilla de recirculación de agua caliente está construida con tubos de 32 mm de diametro y es rebatible para facilitar la limpieza del equipo. La capacidad de trabajo prevista es de hasta 500 cuadros por hora. Incluye 1 (un) recipiente de acero inoxidable para recolección de cera fundida.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- *LARGO: 1200 mm.
- *ANCHO: 950 mm.
- *ALTO: 770 mm.
- *ALIMENT. DE CALDERA: Resistencia eléctrica.
- *FASE/TENSIÓN:
Opción 1
Monofásico (220v).
Consumo 4700 watts
Amperaje: 21A
Control digital temp: 0 a 100 grados
- Opción 2
Bifásico mas neutro (380v)
Consumo 5100 watts
Amperaje: 14 A
Control digital temp: 0 a 100 grados
- *POTENCIA BOMBA: 1/2 HP de 1500 RPM.
- *CAPACIDAD DE TRABAJO: Hasta 500 cuadros/hora.

 inderco.com  [@inderco_sa](https://www.instagram.com/inderco_sa)  [f/inderco.sa](https://www.facebook.com/inderco.sa)

 +54 9 2344 427549 / +54 9 11 63629435

 +54 2344 430504

Ruta Nac. 205 - Km183.5 - Saladillo, Bs. As. -ARGENTINA

