

PRESENTAZIONE

Crémel per fusti da 300 kg trasforma il miele cristallizzato in miele cremoso senza alterarne la qualità. Può essere utilizzato anche per affinare il miele grezzo. È sicuro e facile da usare. Crémel è prodotto in Francia nei nostri laboratori.

FUNZIONAMENTO

La pala dentata raschia e penetra lentamente nel fusto, trasformando la struttura del miele cristallizzato in una pasta, mentre la coclea di raffinazione assicura la finitura frantumando i cristalli. In questo modo si evita di incorporare aria nel miele. Inoltre, questa velocità di rotazione molto bassa contribuisce alla sicurezza del macchinario, impedendo al dispositivo rotante di mettere in movimento il gruppo fusto-macchinario.

Il peso proprio del motoriduttore è generalmente sufficiente a spingere la vite nel miele e la velocità di discesa viene controllata rilasciando gradualmente il verricello manuale.

Durata del processo: da 30 minuti a 2 ore. Crémel funziona a freddo.

CARATTERISTICHE

Materiali a contatto con il miele	Acciaio inox alimentare
Telaio	Acciaio verniciato a polvere
Dimensioni	1000 x 1100 x H 2300
Velocità di rotazione	Da 7 a 17 giri/minuto
Motore	1,5 kW con variatore di velocità
Corrente	230 V
Peso	300 kg