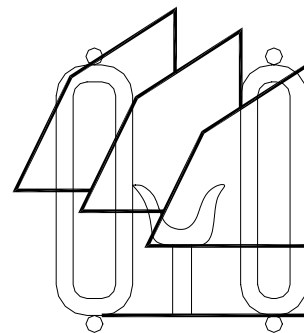
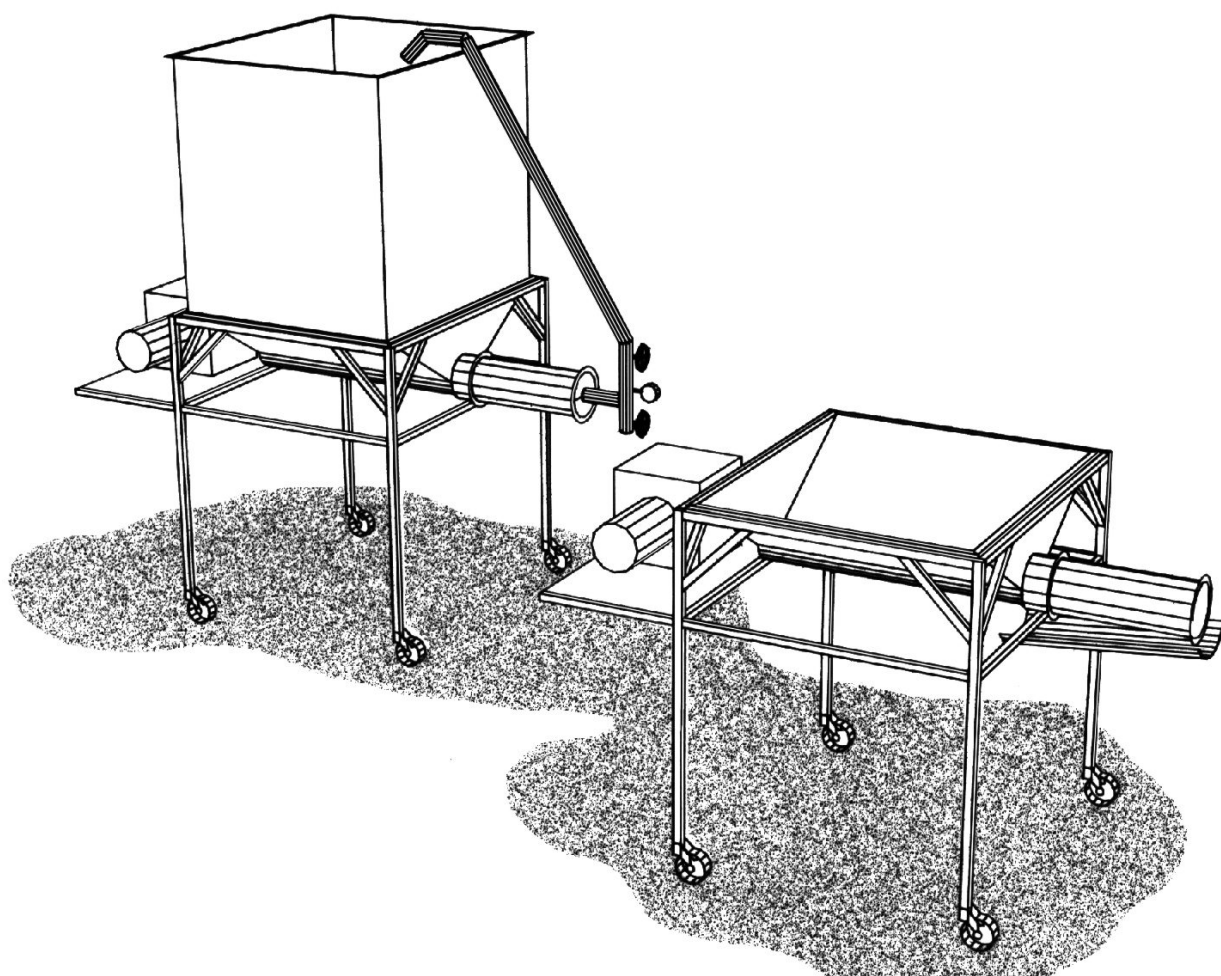


PRESSE À CIRE D'OPERCULES ET MÉLANGEUR À MIEL CRÉMEUX



80283

1992-11



PRESSE À CIRE D'OPÉRCULES ET MÉLANGEUR À MIEL CRÉMEUX

Jocelyn Marceau, Agronome et Ingénieur, M.Sc.

Ce plan du programme d'aide à l'innovation technologique du Service de la Zootechnie de Deschambault.

La presse à cire permet la séparation continue du miel de la cire. A partir du même châssis et du même système d'entraînement, l'appareil peut être converti en un mélangeur de miel crémeux.

PRESSE À CIRE

La presse à cire consiste en une vis sans fin logée dans une chambre de compression dont la paroi est perforée et à travers laquelle le miel est extrait. Le miel extrait s'écoule dans une dalle collectrice et la cire sous forme de lamelles compactes, est recueillie à l'extrémité du cylindre. Tout le boîtier de l'appareil est fait d'acier inoxydable et la vis de plastique alimentaire de type ACÉTALE.

La presse est placée directement sous le système de désoperculateur. La vitesse idéale de rotation est de 15 rpm. À cette vitesse, tout le volume de miel et de cire provenant du désoperculateur est absorbé (7 cadres/minute). Sous conditions normales d'utilisation, la quantité de miel résiduelle dans la cire d'opercules est de 880 g par kg de cire. Pour chaque kg de cire pressée, l'appareil récupère 8 kg de miel.

MÉLANGEUR DE MIEL CRÉMEUX

En changeant la tête de la vis et le cylindre et en fixant une cuve à la base, l'appareil peut être converti

en mélangeur de miel crémeux. L'appareil est utilisé pour faire le mélange initial du miel liquide avec la semence. De plus, il permet de faire des brassages répétitifs et la mise en pot.

La recirculation du mélange se fait via un tuyau qui retourne le miel dans la cuve. L'usage d'un treillis et d'une valve de contrôle de pression sur la sortie de recirculation permettent de briser les agglomérations de cristaux et même de briser des cristaux grossiers qui pourraient se former lors de la cristallisation. Ainsi le miel liquide et la semence sont rapidement mélangé pour obtenir une texture lisse et homogène. Le plan montre une cuve de 275 kg. Le volume peut être ajusté aux besoins de l'entreprise.

SPÉCIFICATIONS DE L'APPAREIL

Moteur _____ 3/4 kW -DC

Transmission _____ ratio 20:1

Vitesse de rotation _____ 0 - 90 rpm

Couple maximal sur l'arbre _____ 102 N-m

Pression de mélange du miel _____ 150-700 kPa

Capacité du réservoir _____ 275 kg

Débit de miel (90 rpm) _____ 8,6 kg/min