

## Viasz-méz szeparátor

A viasz-méz szeparátor egy élelmiszeripari rozsdamentes acélból készült kád két különböző hőmérsékletű zónával. A kád alja egy öntapadós fűtőpaplannal fűtött és a kád felső részében pedig egy vízzel fűtött radiátor helyezkedik el. A fedelezéskor eltávolított viasz, mely még mézet is tartalmaz, a fedelezőgépből a meleg radiátorra esik és felhevül. A viasz megolvad és kisebb fajsúlya miatt a méz tetején úszik. A radiátor és a fűtőpaplan hője biztosítja, hogy viasz és a méz folyamatosan olvadt állapotban maradjon és egymástól elkülönítve folyamatosan leürüljön.

A viasz megolvasztásakor a méz nincs kitéve nagy hőhatásnak, mivel a kád alja csak maximum 34-37 °C-ra van felhevítve. A magasabb hőmérsékletű radiátorral csak nagyon rövid ideig érintkezik, utána a felette úszó viaszréteg védi a rács sugárzó hőjétől, így a méz nem károsodik. A kád aljának fűtése 34-37 °C-ra van beállítva. A radiátor fűtése 74-78 °C-ra van beállítva. A kád és a radiátor fűtésének előre beállított hőmérséklete változtatható.

A szeparátornak két különböző lefolyócsöve van két különböző magasságban, egy a viasznak és egy a méznek. A lefolyócsövek magassága változtatható.

Ezzel az eljárással minimális hőhatással 100 %-os hatékonysággal lehet a mézet és a viaszt szétválasztani, a viasz azonnal tömbösíthető.

### A készülék fő részei

1. Kád
2. Radiátor
3. Főkapcsoló
4. Kád-hőmérséklet szabályzó
5. Rács-hőmérséklet szabályzó
6. Méz lefolyócső
7. Viasz lefolyócső
8. Tágulási tartály
9. Főcsap



### Üzembe helyezés

Az első használat előtt tisztítsuk át az olvasztót, bő forró vízzel mossuk át és tiszta ronggyal töröljük szárazra.



A főcsapon keresztül töltjük fel a radiátort vízzel úgy, hogy a tágulási tartályon elhelyezett betekintő ablak közepéig érjen a víz. Az első vízfeltöltés utáni beindításnál a szivattyú bejuttatja a vizet a radiátorba is, így a vízszint lecsökken. Ekkor pótoljuk a vizet a tartályban, hogy ismét a betekintő ablak közepéig érjen a víz.

Későbbiek folyamán időnként ellenőrizni kell a víz szintjét, és amennyiben az a betekintő ablak közepének szintje alá süllyed, pótolni szükséges.

A tartályon egy biztonsági szelep is található, mely a túlnyomás ellen véd. A berendezés ellenőrizve volt 6 bar víznyomáson.

Helyezzük be az olvasztót a fedelezőgép alá és csatlakoztassuk az elektromos hálózathoz.

Kapcsoljuk be a főkapcsolót, mely az olvasztó elején jobbra található, majd a két középén található fűtéskapcsolóból a szemből nézve a jobboldalit, a radiátor fűtéskapcsolóját. Miután a radiátor elérte a beállított hőmérsékletet, már csak temperál.

A kád fűtéskapcsolóját, szemből nézve a baloldalit, csak akkor szabad felkapcsolni, ha a kádban lévő méz szintmagassága legalább 10 cm-t eléri. Ha a kád fűtését még üres állapotban kapcsoljuk be, túlmelegedhet, ami a belefolyó mézet károsíthatja. A kád fűtése a beállított hőmérséklet elérése után már csak temperál.

**(Figyelem! Vízzel, illetve mézzel fel nem töltött állapotban történő üzembe helyezés a gép, illetve a méz károsodását okozhatja! A garancia ilyen esetekre nem vonatkozik!)**



Mindkét elem fűtési hőmérséklete előre be van állítva. A kád alja 34-37 °C-ra, a rács 74-78 °C-ra. A hőmérsékletszabályozók a kád és a radiátor hőmérsékletét a megadott értékek között tartják. A fűtőpaplan hőmérsékletszabályozója bekapcsol, ha a kád hőmérséklete 30 °C alá csökken, és lekapcsol, ha 32 °C felé emelkedik. Ekkor kikapcsol a hőmérséklet kijelző fűtés lámpája, ám a kijelzett hőmérséklet egy darabig még növekszik. Ez normális jelenség, a fűtés utóhatása. Fontos megjegyeznünk, hogy a jobb oldali kijelző a felső radiátorban keringtetett víz hőmérsékletét, míg a bal oldali a duplafalú kád aljában lévő levegő! hőmérsékletét jelzi ki. Amennyiben nyáron, meleg helyiségben dolgozunk, előfordulhat, hogy a kijelző akár 50 C fok feletti hőmérsékletet is mutathat. Nem kell megijedni ettől, ez nem azt jelenti, hogy a méz erre a hőmérsékletre lett felfűtve, az a kád alsó üreges részében lévő levegő hőmérsékletét mutatja, a kád fűtése be sem kapcsol ebben az esetben. A kád alja szigeteléssel rendelkezik, ezért az itt mért levegő hőmérséklet csak minimális hatással van a kádban lévő méz hőmérsékletére. A kád aljában mért levegő hőmérsékletének 50 C fok fölé emelkedése annak tudható be, hogy a felső fűtő radiátor hőtermelő motorja is ebben az üregben helyezkedik el, ami a működés során hőt termel. A radiátorban keringtetett 70 C fok feletti hőmérsékletű víz, a teljes fémház melegedését is okozza, a külső környezeti magas hőmérséklet pedig nem segíti annak lehűlését.

A LED kijelzőkön láthatjuk, hogy mikor éri el a kád és a radiátor hőmérséklete a kívánt értéket, majd ezt követően kezdhetjük a fedelezést.

### **Viaszolvasztás**

A fedelezőgépből a még mézet is tartalmazó viasz a radiátoron keresztül a kádba hullik, itt megolvad. A méz alul, a viasz felette helyezkedik el. A méz a lejjebb található lefolyócsövön, a viasz a feljebb található kifolyón távozik. Mind a két kifolyócső magassága állítható. A mézszintet addig kell hagyni emelkedni, amíg a viasz szintje el nem éri a radiátort és az így a viaszt olvasztott állapotban tudja tartani.

Ha a kádban lévő mézszint magassága 10 cm alá csökken, ki kell kapcsolni a kád fűtését.

Miután a fedelezést befejeztük, a méz, illetve a viasz szintje csökken, ezért a lefolyók magasságát után kell állítani.

### **Tisztítás és karbantartás**

Két napi munka után célszerű a berendezést bő forró vízzel átmosni és szárazra törölni, mert a felgyülemlt szennyeződések rontják a gép hatékonyságát.

Ha néhány napig nem használjuk a berendezést, célszerű bő forró vízzel átmosni és szárazra törölni.

A szezon végeztével, még a tél beállta előtt, le kell engedni a vizet a radiátorból.

## Műszaki adatok

Hálózati feszültség/teljesítmény 1. típus:	230 V/3 kW
Hálózati feszültség/teljesítmény 2. típus:	380 V/7,5 kW
Teljes külső hossz:	1800 mm
Kád szélessége:	550 mm
Kád felső peremmagassága:	800 mm
Tárolás:	vízzel feltöltött állapotban min. +2°C, víztelenített állapotban fagypont alatt is
Víztérfogat:	14 Liter
Súly:	80 kg