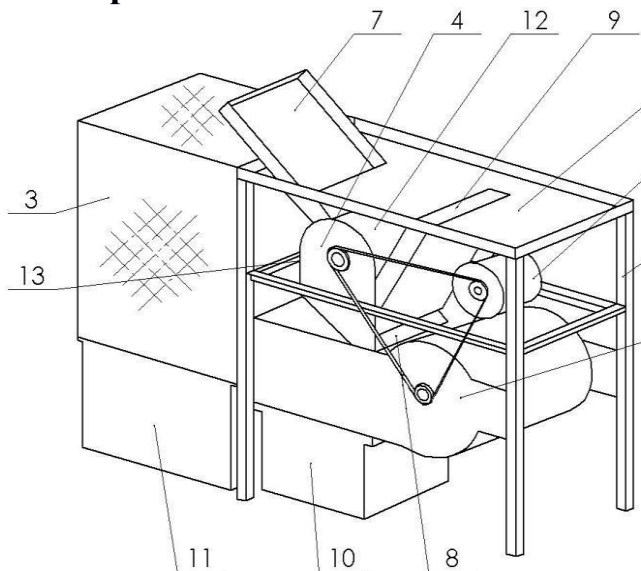


INSTRUCCIONES COSECHADORA "BBM Profi"

Despiece "BBM Profi"



- 1- Bastidor de la máquina de acero inoxidable;
- 2 - Motor;
- 3 - Filtro de nylon en marco de metal;
- 4 - Tambor de trilla;
- 5 - Soplador de aire para la segregación de la mezcla;
- 6 - Encimera de acero inoxidable;
- 7 - Bandeja de entrada de alimentación de los peines;
- 8 - Canal de salida de la mezcla de pan y cera;
- 9 - Bandeja de entrada de purga adicional (utilizada para el soplado de la mezcla adicional, evitando el tambor de trilla);
- 10 - Contenedor para pan de abeja puro;
- 11 - Contenedor para residuos de cera;
- 12 - Tapa / tapa de limpieza No. 1;
- 13 - Tapa / tapa de limpieza No. 2;

Especificaciones.

- 1. Dimensiones 800 x 400 x 950 mm.
- 2. Ancho del agujero para crudo 270 mm.
- 3. Potencia: **230 V | 50 Hz | 1,10 kW**
- 4. Peso (juego completo / si está montado): 74,5 kg.
- 5. Cinturón SPA 1350.

Compleción.

Trilladora de pan de abejas - 1 ud.

Caja de plástico más pequeña para la recolección de pan de abeja - 1 ud.

Caja de plástico más grande para la recolección de desechos de cera - 1 pc.

Cabezal de molienda / herramienta para taladro eléctrico para tratamiento adicional - 1 pieza.

Requerimientos de seguridad.

Antes de utilizar la máquina trilladora / trilladora de pan de abejas "BBM Profi", lea detenidamente este manual. Tenga en cuenta que si no sigue los procedimientos de trabajo seguro, puede recibir un shock eléctrico y / u otras lesiones.

Conecte un cable de alimentación a una toma de corriente de 220/230 V con contacto a tierra preferiblemente.

Lugar de trabajo.

El lugar de trabajo debe mantenerse ordenado y limpio.

Seguridad ELÉCTRICA.

Asegúrese de que el "BBM Profi" se haya apagado antes de encender la toma de corriente.

Asegúrese de que el voltaje de la fuente de alimentación (220 V) coincida con el voltaje de funcionamiento "BBM Profi" que se indica en las instrucciones.

Instrucciones sobre cómo preparar el "BBM Profi" para el trabajo.

3. Coloque el "BBM Profi" en un piso plano y estable. Asegure la caja de plástico más grande destinada a desechos de cera (No. 11) al lado del extremo de salida de la cosechadora y fije el marco del filtro de red de nylon / poliamida arriba. El filtro / jaula de nylon / poliamida debe instalarse en el bastidor de la máquina en la parte posterior de la máquina mediante la fijación con cuatro tuercas. La jaula protege la habitación contra la contaminación por polvo de cera. Además, inserte / deslice el recipiente más pequeño para pan de abejas No. 10, deslizándolo hacia los lados, insértelo en los soportes debajo del tambor de trilla.
4. Cambie un botón de encendido a la posición "I".
5. Una vez que el motor alcanza su velocidad constante, puede comenzar a trillarse. Saca los peines congelados de tu congelador. Luego, alimente la máquina con los panales congelados con pan de abeja uno por uno, también puede pasar algunos pedazos rotos, si tiene alguno - páselo a través del orificio de entrada superior No. 7. Es la entrada de recolección primaria. Recoja el pan de abejas trillado (cosechado) en un recipiente pequeño No. 10.
6. Cuando finalice el proceso de trilla (el periodo de trilla ha terminado), es necesario limpiar a fondo "BBM Profi": para quitar la encimera No. 6, retire la limpieza cubre 1 y 2 (números 12 y 13), y limpia el canal de flujo No. 8.
7. El pan de abeja, después de ser cosechado, si está destinado a mantenerlo almacenado por periodos de tiempo más largos, debe secarse bien durante 2 o 3 días (depende del nivel de humedad en sus instalaciones: si llueve afuera, el nivel de humedad es probablemente más alto y el secado tomará más tiempo) a una temperatura que no exceda + 40°C o + 42°C como máximo. Si no se seca bien, un producto húmedo comenzaría a tener moho. Esto no es deseable. Por supuesto, el pan de abeja fresco (húmedo) es más valioso para el consumo humano que el seco. Para preservar sus valiosas propiedades, si no se seca para siempre, debe volver a congelarse para su almacenamiento. Solo necesita más espacio de congelación para ese propósito. Otra opción: se observó que la miel en sí misma conserva las cualidades del pan de abeja durante periodos más largos

de tiempo, sin embargo, el pan de abeja también debe secarse para tal mezcla con la miel. De lo contrario, la miel se humedecería del pan de abeja y la humedad adicional en la miel podría estropear la miel misma. Por lo tanto, existe la oportunidad de mantener el pan de abeja mezclado con miel en frascos. Proporcione entre 50 y 50. La miel conserva las mejores propiedades del pan de abeja, y durante *un período año* de tiempo, una pérdida de sus propiedades sería solo del 5%.

NOTA IMPORTANTE: 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**. Más tarde, después de alcanzar este nivel de +38 ... 42°C, la secadora debe mantener la temperatura constantemente durante unos días.

Tenga en cuenta que si algunos *secadores de polen* comunes se usan para este propósito de secado para pan de abeja, estos secadores generalmente son bastante débiles (solo unos 50 W o similares), debido a su debilidad, el aumento de temperatura es bastante lento (tarda más en alcanzar nivel más alto) y, debido a la escasez de calor durante un período prolongado de tiempo, los procesos bacteriológicos comenzarían, el pan de abeja puede echarse a perder: perder su color y sabor. Esto no se debe a la cosecha, sino al secado. Por otro lado, el pan de abeja *no debe secarse demasiado*, de lo contrario, adquiere un sabor amargo. Ambas condiciones son indeseables. Por lo tanto, tiene que secar, simplemente no secar en exceso. Hay que comprobar su sequedad con cuidado. Una pista sobre cómo verificarlo: apretando la palma de la mano y soltándolo, si el pan de abeja permanece en un bulto (o bloque), tiene demasiada humedad y debe secarse más. Pero si, después de ser liberado en la mano, se desmorona o se resquebraja en trocitos, significa que ya se ha secado para siempre. Normalmente tarda en secarse durante 2-3 días, si la secadora tiene unos 120 W y dependiendo de las condiciones climáticas del exterior.

¡PRESTA ATENCIÓN!

8. Asegúrese de extraer el cable de alimentación de la toma de corriente antes de desmontar las piezas „BBM Profi“, ¡esto es por seguridad!

Preparación de panales de abejas para el trabajo de cosecha.

(1) Tome los panales, que contienen gránulos de pan de abeja, - fuera de sus colmenas (en los cuadros); (2) extraer todos los residuos de miel de ellos, si los hay; (3) una vez completada la extracción de la miel, si aún quedan algunos rastros, vuelva a colocar los panales en la colmena, para que las abejas los "sequen" de la miel. Tenga en cuenta que los **panales deben estar completamente libres de miel**, de lo contrario la recolección limpia será complicada debido a la viscosidad de la miel; Con el fin de "solicitar" a las abejas que hagan esta limpieza más vigorosamente, los panales que contienen pan de abeja se colocan sobre la cámara de cría (a alguna alza de miel), las cámaras deben separarse con algún tipo de película delgada para techo. Esta película se aleja un poco del borde formando solo un espacio estrecho para que pasen las abejas; de esta manera, las abejas limpiarían a fondo los panales desde arriba y llevarían todos los residuos de miel hacia abajo, para colocarlos en la sección de cría; (4) coloque los panales en un congelador para congelarlos durante la noche a una temperatura baja de unos -20°C o menos 22°C ; manténgalo para congelar unas 16 o 20 horas por lo menos: comience a congelar desde el final de la tarde en un día, hasta que llegue la mañana del siguiente; (5) después de haberlo sacado del congelador, de inmediato puede realizar su recolección pasándolo a través del orificio de alimentación de entrada de la máquina de trabajo n.º 7 (nota, panales '- completos tomados de los cuadros o rotos en pedazos - deben permanecer congelados todo el tiempo).

Principio fundamental: 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 contenida en él y, por lo tanto, conservan su forma única al no dañarse durante el procedimiento de trilla (cosecha).

Si se requiere un tratamiento adicional de pan de abeja cosechado.

Si los panales, que contienen pan de abeja, son *jóvenes* (de color marrón claro o amarillo en su color), la pureza de la cosecha / segregación es casi 100% limpia y no se requiere ningún tratamiento adicional. Estas son condiciones son las preferibles.

Sin embargo, en algunos casos(no muy comunes), si los panales, que contienen pan de abeja, son *viejos* (marrón oscuro o incluso negro en su color - 2 o 3 años de uso), la cosecha / segregación inicial puede no ser lo suficientemente limpia. La posible razón de esto, debido a que algunos capullos de cría de abejas permanecieron allí. O el pan de abeja está todavía cubierto con una película delgada de cera (opérculo) teniendo un aspecto brillante. El pan de abeja cosechado normalmente limpio debe tener un *tono mate*, no brillante. Incluso en estas circunstancias indeseables para completar la cosecha limpia todavía es posible. Sin embargo, para eliminar cualquier revestimiento de cera, puede ser necesario un tratamiento adicional. En ese caso más problemático, el contenido del pan de abeja cosechado del pequeño recipiente No. 10 (obtenido después de la cosecha inicial aprobada), debe pasar un procedimiento de molienda adicional utilizando el *cabezal / herramienta especial de molienda*, que debe colocarse en cualquier taladro eléctrico (no incluido). El procedimiento de molienda del pan de abeja se debe hacer hasta que quede congelado. Si ya estaba descongelado, debe congelarlo nuevamente para este trabajo de molienda. La molienda debe hacerse de manera similar a la preparación del puré de papas para gachas. Puede hacer esto sin temor a dañarlo, porque el pan de abeja está duro congelado. Después de moler el pan de abeja utilizando el *cabezal / herramienta de molienda especial*, obtenemos nuevamente una mezcla de partículas / conchas de cera y gránulos de pan de abeja. Para segregar o eliminar esa mezcla, se debe usar la entrada de purga No. 9 de la segunda máquina, esta entrada pasa a través del sistema de soplado del ventilador únicamente, sin pasar por el tambor de trilla. Después de deshacerse de los desechos de cera molidos, al pasar a través del soplador, podemos obtener pan de abeja limpio y segregado en el mismo recipiente pequeño No. 10.

Reglas de garantía.

1. Condiciones necesarias requeridas para la reparación de la garantía:

1.1. un pase de garantía aquí debe completarse con la fecha de venta, el nombre y la firma del vendedor, el sello de la tienda, el recibo de compra o la factura con IVA.

1.2. El cliente está obligado a pagar cualquier gasto relacionado con el envío del dispositivo defectuoso. Una copia de esta página de Garantía, así como una copia de la factura con IVA, también se debe describir la descripción detallada de un defecto.

2. Si el defecto ha sido causado por la falla de fábrica, el dispositivo debe repararse o reemplazarse por uno nuevo sin cargo.

3. Sin embargo, el departamento de garantía tiene derecho a rescindir la prestación del servicio de garantía si:

3.1. El dispositivo se dañó de alguna forma mecánica.

3.2. El dispositivo se ha conectado a una red eléctrica defectuosa.

3.3. El dispositivo se ha roto debido a una conexión incorrecta o una instalación incorrecta.

3.4. El dispositivo se ha roto por no seguir los procedimientos de trabajo seguro o las instrucciones técnicas.

4. En caso de que la máquina esté sujeta a reemplazo (debido a una falla de fábrica), el cliente está obligado a pagar cualquier daño adicional hecho a la máquina debido a su propia falla, *si corresponde*.

5. He leído y acepto las condiciones de provisión de garantía. Al recibirlo, no he notado ningún defecto aparente o daño mecánico, y no tengo reclamos en cuanto al complemento del dispositivo.

Firma del cliente:

Período de prestación del servicio de garantía: 24 meses.

Dispositivo: cosechadora de pan de abejas “BBM Profi” (230 V / 1,1 kW)