



# La station de moulage des cires gaufrées



**Suite à la qualité de plus en plus mauvaise des cires gaufrées du commerce, le Syndicat des Apiculteurs du Pays de Bitche a décidé de s'équiper d'une installation de moulage des cires gaufrées destinée à tous ses membres.**

**Cet équipement permettra à chacun de mouler ses propres cires, à la taille de ses cadres, et surtout avec sa propre cire.  
(la cire d'opercules étant à privilégier).**

**Cet équipement relativement onéreux doit être manipulé avec la plus grande attention et remis dans un état impeccable après utilisation.**

**Merci de lire attentivement les pages suivantes avant la première utilisation.**

**Toute détérioration sera à signaler aux responsables et facturée à celui qui en est l'auteur.**



## Responsables de la station de moulage

Gérard WURTZ :

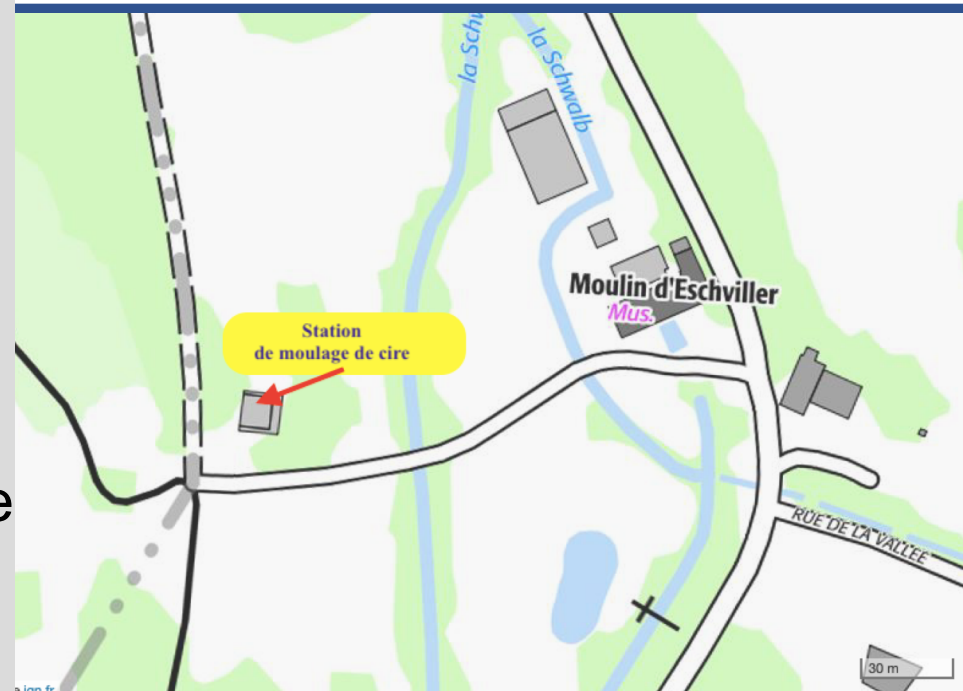
tél - 06 72 29 03 61

André BAHL :

tél - 06 88 89 48 86

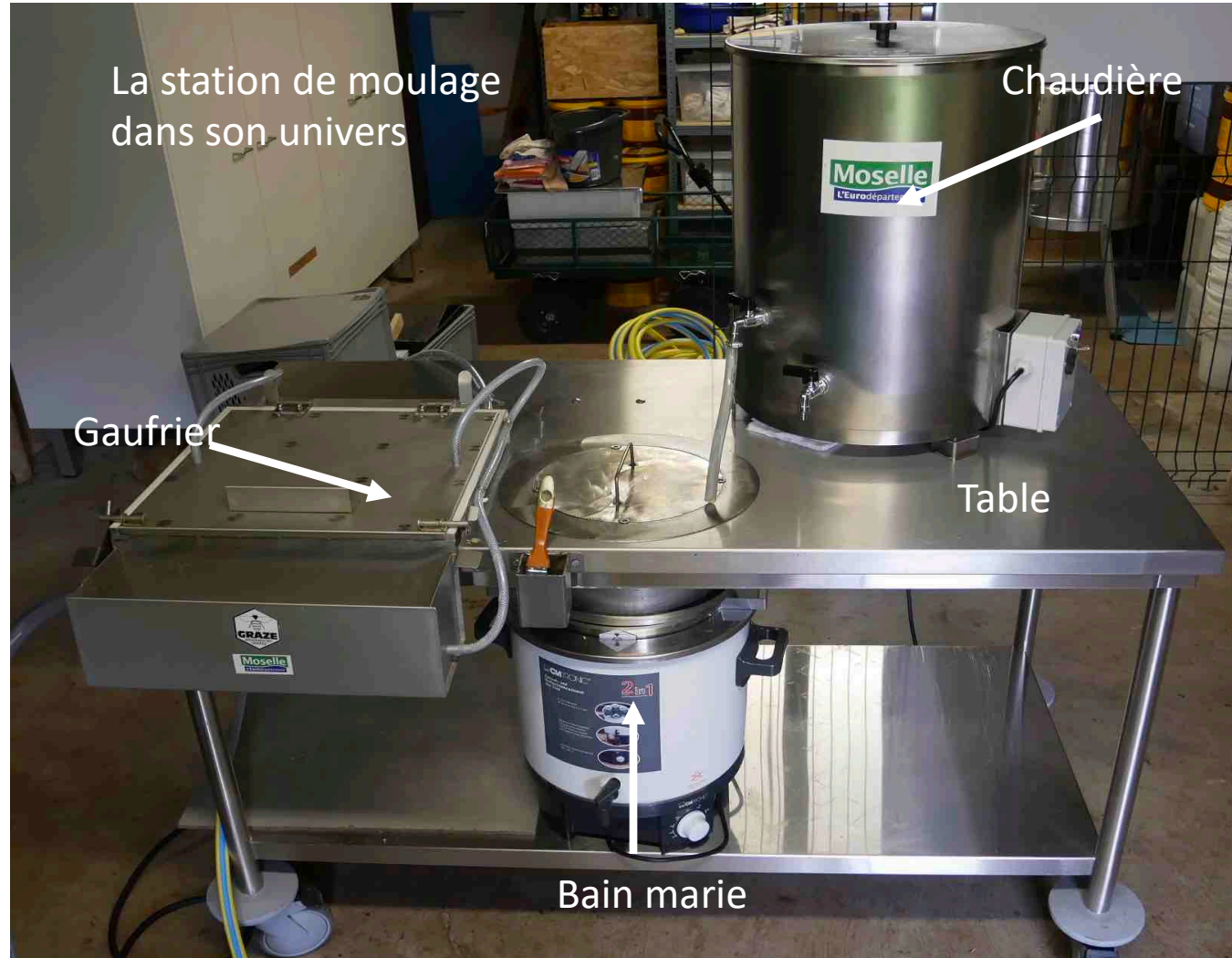
Adresse de l'atelier de  
moulage

Rez de chaussée du rucher  
du moulin d'Eschviller





# Les équipements:







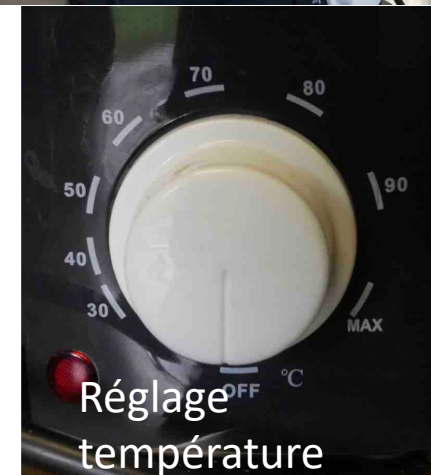
La chaudière



Le gaufrier



Le bain  
marie



Réglage  
température

Les équipements:

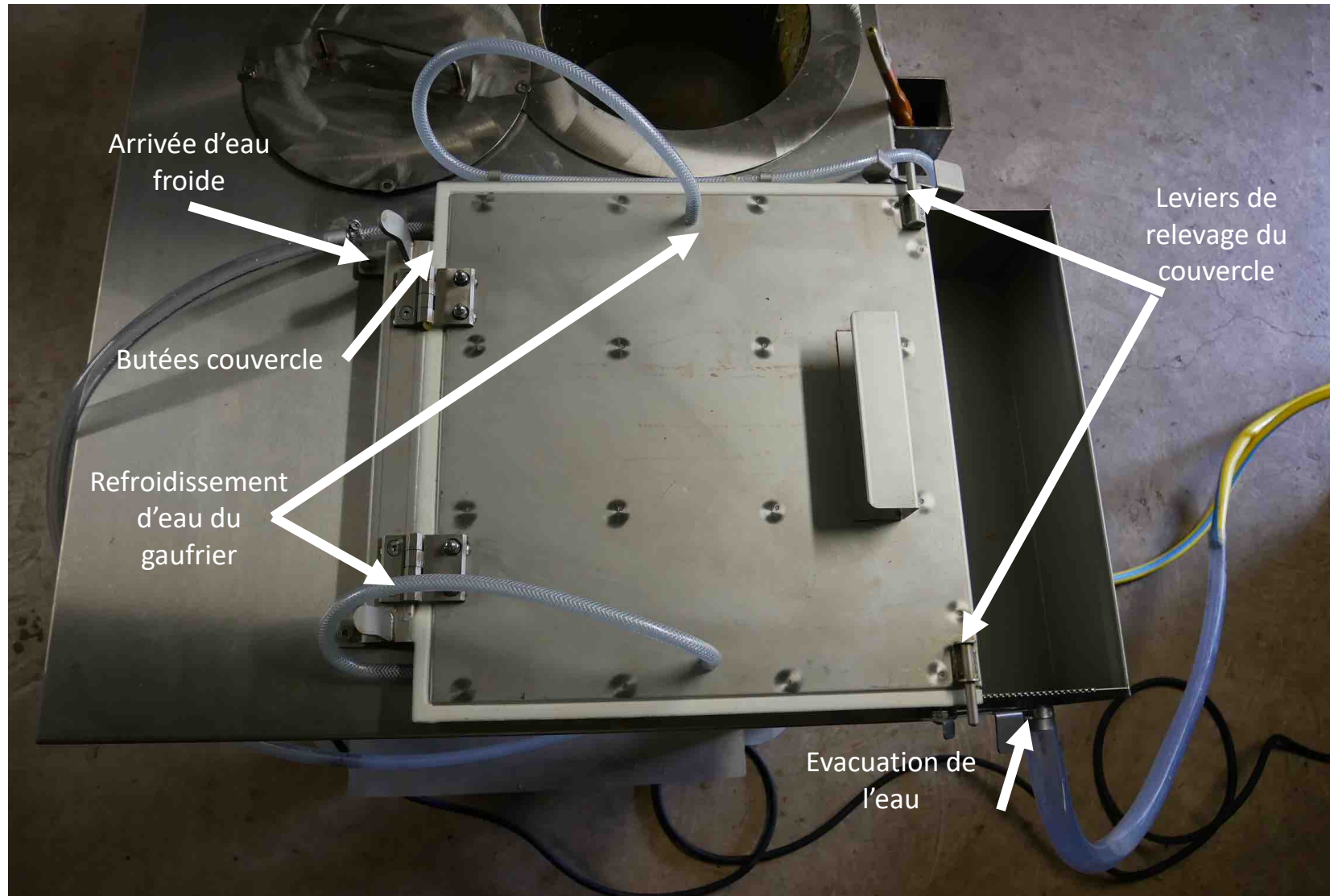


# Les équipements (suite):





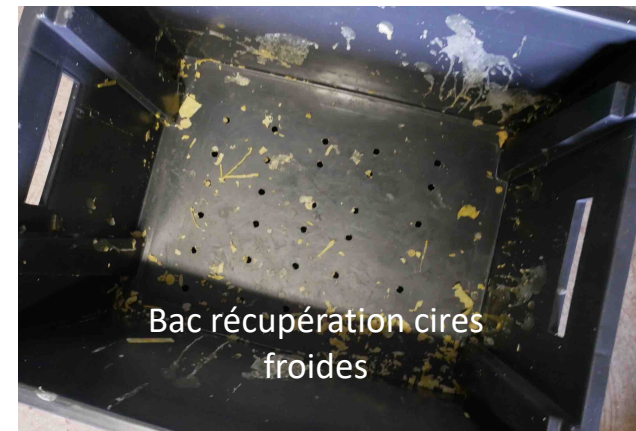
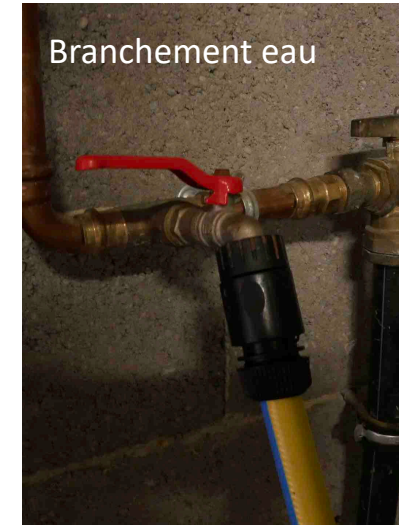
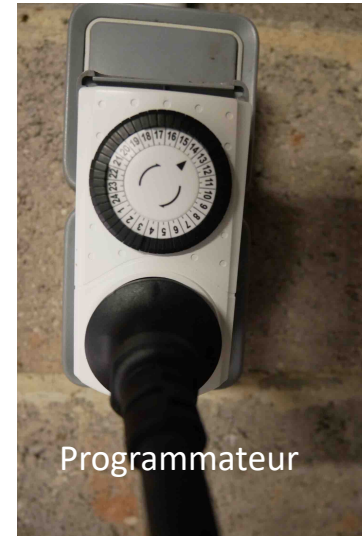
## Les équipements (suite):





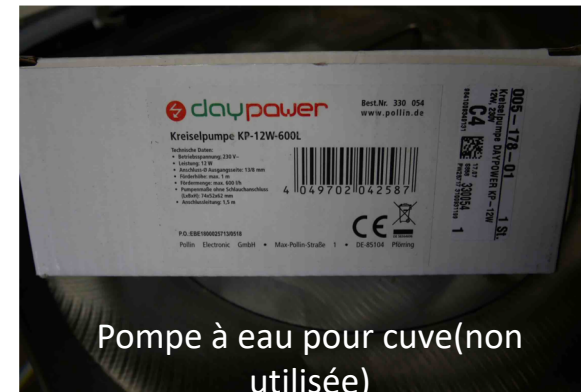


# Les équipements (suite):





# Les équipements (suite):





# La chaudière à cire:

- Cuve en inox à double paroi qui peut fonctionner à l'eau ou à l'huile thermique. 50 l, contenu cire de 0-50 kg !
- Dans notre cas elle a été remplie de 15 à 17 litres d'huile thermique sachant qu'il faut stériliser la cire à 120°C pendant ½ heure avant de l'utiliser.
- Poids de l'ensemble: 18 kg (sans huile ni cire).
- Puissance de chauffe: 2000 W sous 230 V.
- Thermostat: 50° à 300 °C
- **Equipements:**
  - 1 coude de remplissage pour l'huile avec bouchon
  - 1 vanne de vidange pour l'huile avec tuyau et collier
  - 1 sonde chauffante thermostatique
  - 1 robinet de vidange de la cire polluée avec coude
  - 1 robinet de soutirage de la cire propre
  - 1 couvercle en inox
  - 1 tube d'écoulement de la cire vers le bain-marie



Le chaudière



## La chaudière à cire (suite):

### **IMPORTANT:**

- **La chaudière ne doit pas fonctionner sans huile thermique.**
- **Limite de remplissage de l'huile thermique:**
  - *10 cm sous le dessus du coude de remplissage car important coefficient de dilatation, soit dans le premier tiers de l'œil de contrôle*
- **Ne pas faire fonctionner sans surveillance surtout en phase de stérilisation.**
- **Retirer la prise électrique en cas de pause prolongée.**
- **Rajouter de l'huile thermique si le niveau baisse.**
- **Après utilisation et refroidissement, l'huile est à retirer.**



Bidon d'huile  
thermique





# Le gaufrier:

- Equipement en inox pour mouler des cires de taille XXL (420 x 410).
- Les cires plus petites devront être recoupées à vos dimensions après formage.
  - ***Gabarit personnel à fournir.***
- Aucun anti-adhérent n'est nécessaire sur les plaques en silicone.
- Le système de refroidissement par eau permet une cadence de 50 plaques à l'heure.
- L'appareil est à raccorder sur le robinet.
  - ***L'eau devra être la plus froide possible.***
- L'épaisseur constante des plaques est garantie par 2 solides charnières.







# Le gaufrier (suite):

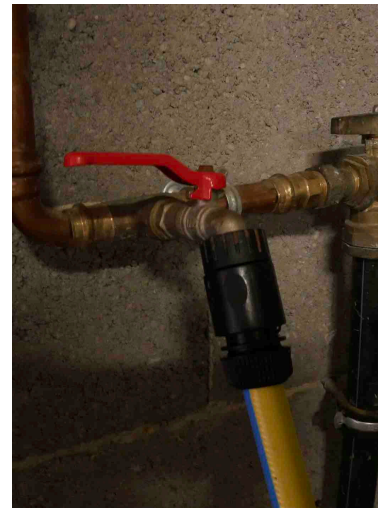
## **IMPORTANT:**

- Le tuyau le plus gros sert à l'évacuation de l'eau vers le tout à l'égout devant la porte d'entrée
- Le tuyau le moins gros est à brancher d'une part sur le robinet d'eau et d'autre part sur l'entrée d'eau située à côté de la charnière droite à l'aide du collier fourni
- Cette entrée d'eau est munie d'un réducteur de pression (**petit trou**) qui doit empêcher une trop grande pression d'eau dans les plaques.

- Ce réducteur en aluminium ne doit pas être démonté



- *Le risque étant la déformation des plaques et donc la perte de garantie.*



- Au premier remplissage d'eau, ouvrez et fermez plusieurs fois la forme pour chasser d'éventuelles bulles d'air.



# Le bain-marie:

- **Stérilisateur 1800 W 25 l à 230v d'ordinaire employé pour stériliser des bocaux**

## **Assemblage dans cet ordre**

- **Seau en inox plongé dans le stérilisateur**
- **Collerette en inox pour éviter les projections**
- **Col en inox emmanché dans le seau et permettant de bloquer l'appareil sur la sole du bas**





## Le bain-marie (suite):

- Mettre **6 litres** d'eau puis régler le thermostat sur position 70/80
  - La température idéale pour la cire est de 75/80°C.
  
- Refaire l'appoint en eau en fin de journée

