



EL MATERIAL CEDIT CONSTA DE:

1. Caldera Rodona per extracció de cera amb capacitat per 22 quadres Layens o 30 quadres langthroth/dadant.
2. Peu o suport de la caldera.
3. Forn cremador a gas.
4. Regulador més mànega de butà.

EL MATERIAL QUE HA DE TENIR A PUNT EL SOCI.

1. Bombona de gas butà
2. Aigua pel cerificador. Si disposeu d'aigua calenta molt millor, perquè reduirà el temps per fondre.
3. Manega o galleda per introduir d'aigua.
4. Galleda o cubell per recollir la cera. Evita cubells de plàstic sobretot si són alts per què podem desfer-se amb el contacte a l'alumini de la caldera.
5. Espàtula o rasqueta per acabar de repassar quadres i netejar restes de les camises de larves que hagin quedat a la caldera (borra).

PASSOS A SEGUIR:

1. Munteu la caldera sobre el peu.
2. Poseu el quadres en vertical a dins de la caldera.
3. Tireu l'aigua. O bé, des de fora de la caldera, a través d'un tub metàl·lic que sobre-surt en vertical. O bé, obriu la caldera i poseu-la pel lateral, mai al mig dels quadres. Quan veiem que l'aigua està a punt de sobreixir pel tub de fora, vol dir que teniu l'aigua suficient per fondre la cera de dins la caldera.
4. Enceneu el fogonet i col·loqueu-lo just al mig de la caldera, el més centrat possible.
5. Baixeu la tapa i col·loqueu el tancament.
6. Espereu que surti cera pel boc gros on hi haureu col·locat el cubell.
7. Treieu els quadres i netegeu la caldera en calent, abans que es refredi, perquè costa molt menys

IMPORTANT:

- A. El cerificador té molta capacitat i per tant, li costa de començar a fondre, si a més a més ho feu a l'hivern, a l'exterior i amb aigua freda, encara trigarà més.
- B. Veureu que surt vapor pel costat oposat del tancament, no patiu, és normal i seria l'equivalent a la vàlvula de seguretat que evita que la caldera es deformi per la pressió del vapor.
- C. Quan comenci a sortir vapor pel tub de ferro vertical que actua com a sobreixidor, voldrà dir que s'ha acabat l'aigua de l'interior i en principi ja haureu acabat el procés i podeu tancar el pas del gas, però si encara caigués cera a la galleda podeu afegir una mica més d'aigua perquè acabi de sortir tota.

MOLT MÉS IMPORTANT!

Eviteu que el cerificador rebi cops i trompades que puguin malmetre'l i deixeu-lo ben net un cop s'hagi fet servir