

# BioLetalVarroa®

Disponibile presso Cattapan Angelo  
Via Campardo 17/A, 31033, Castelfranco Veneto (TV)  
Tel. 0423-490729 Cell. 347-6077071  
[www.bioletalvarroa.it](http://www.bioletalvarroa.it) E-mail: [acattapan@libero.it](mailto:acattapan@libero.it)

## DEUMIDIFICATORE BLV 200

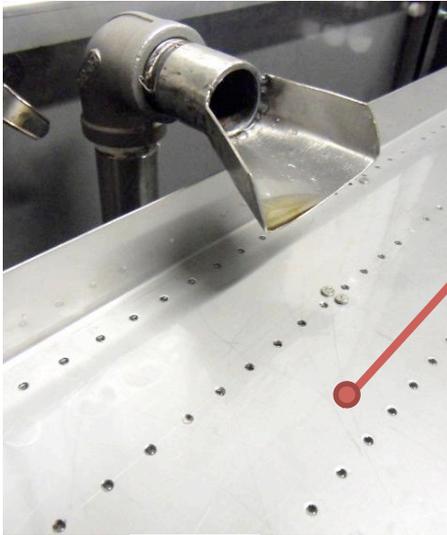


Foto 1

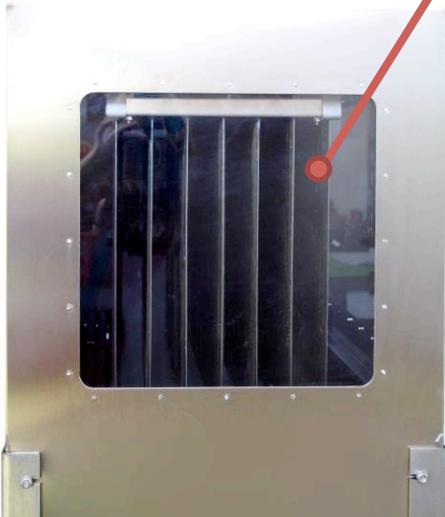


Foto 2



BLV200



Foto 3



Foto 4

# Deumidificatore BLV 200

## Introduzione:

Il BLV 200 è il risultato di un nuovo, brevettato, sistema di deumidificazione del miele che permette di poter processare con la stessa efficacia di deumidificazione qualsiasi portata di miele!

Il BLV 200 è progettato per garantire la stessa efficacia di deumidificazione da 25 kg a 200 Kg di miele.

È possibile ampliare senza limiti la capacità di deumidificazione progettando proporzionalmente la capienza della vasca di contenimento, numero di lastre di scorrimento e gruppo frigo!

## BLV 200:

Il deumidificatore BLV 200 è un'apparecchiatura mobile costituita da un assemblato in acciaio INOX all'interno del quale sono contenute le seguenti strumentazioni e apparecchiature:

1. Vasca di contenimento del miele
2. Vassoio di caduta, costituito da una serie di 7 file di fori, il cui numero e diametro è calcolato per permettere una caduta costante del miele sulle lastre di scorrimento con una velocità ottimale per la deumidificazione. Il vassoio è posizionato nella parte superiore del deumidificatore (Foto 1)
3. Serie di 7 lastre di scorrimento, posizionate verticalmente sotto le file di fori del vassoio di caduta, che consentono una caduta libera del miele (Foto 2)
4. Pompa temporizzata, utilizzata per il pompaggio del miele
5. Gruppo frigo per la deumidificazione dell'aria
6. Due ventole assiali che spingono l'aria secca lungo le lastre di scorrimento del miele
7. Serpentina di riscaldamento, connessa al gruppo frigo e posta sul fondo della vasca, che scambia parte del calore generato dal compressore con il miele, favorendo lo scorrimento del miele sulle lastre (Foto 4)
8. Scambiatore aria-aria termoregolato per mantenere una temperatura del miele controllabile
9. Tubo per il recupero dell'acqua di deumidificazione, in uscita dal gruppo frigo verso un contenitore esterno
10. Impianto elettrico per automatizzare il processo, eseguito a norme di legge; a regime, l'assorbimento elettrico varia da 800 a 1000 W

## Il processo:

### Pre-deumidificazione:

Il BLV200 permette di eseguire il processo di deumidificazione direttamente durante la smielatura: si predispongono il filtro tra il foro di uscita del miele dallo smielatore ed una vaschetta, e la pompa permette di raggiungere direttamente il deumidificatore (Foto 3)

### Processo di deumidificazione:

Il processo di deumidificazione con BLV200 segue le seguenti fasi:

1. La pompa può aspirare il miele direttamente dalla vaschetta: dopo un primo controllo dell'umidità, se il miele è umido si predispongono le valvole della pompa via deumidificatore, se secco si predisporranno invece via maturatore
2. La pompa introdurrà prima il miele dalla vaschetta post-smielatura alla vasca di contenimento, e da qui verso il vassoio di caduta nella parte superiore del deumidificatore
3. Dal vassoio di caduta, i fori permettono al miele di scorrere per gravità lungo le lastre, di perdere umidità per mezzo dell'aria secca che lo investe, e di raggiungere nuovamente la vasca di contenimento nel fondo
4. Il ciclo continua fino al raggiungimento dell'umidità voluta, che può essere facilmente misurata direttamente nel vassoio di caduta del miele

## Per maggiori informazioni: