

Quelques caractéristiques techniques de la machine à gaufre en V2.8 :

- Tous les caloporteurs sont alimentaires : huile de tournesol et MPG (monopropylène glycol) → **Pas de contamination accidentelle possible.**
- Matériau en contact de la cire : inox alimentaires 304L et 316L → **Pas de composant oxydable.**
- Fonte lente des pains de cire en bain-marie contrôlée par PID → **Pas de surchauffe possible.**
- Format des alvéoles en 5.35 mm avec synchronisation des deux faces. **Pas d'étirage des alvéoles.**
- Poids standard Dadant corps 260 x 410 mm : 100grammes. Ajustable à la demande.
- Lubrification spécifique du gaufreur permettant d'avoir des feuilles sèches en sortie de gaufrage et immédiatement stockables.

Procédure qualité :

- Identification et traçabilité des lots et des cuves.
- **Nettoyage et stérilisation à la flamme de la cuve entre chaque lot.**
- Epuration par décantation lente.
- Contrôle et enregistrement des températures de chaque lot, en conformité du traitement de la cire selon le règlement (UE) n°142 2011.
- Filtration sortie de cuve par filtre papier alimentaire.
- Local de transformation dédié.
- Local de stockage spécifique.

Barème :

Tarif indicatif gaufrage à façon au kg 2017	
Retour exclusif de la cire fournie au format souhaité*	
Poids à partir de x kg brut	Prix au kg de la cire gaufrée rendue
25	5,10 €
50	3,10 €
100	2,60 €
200	2,10 €
600	1,60 €

*Dans la limite de la machine.