

Warmtekast om honing op temperatuur te houden of krijgen

Peter Elshout

Soms moet je noodgedwongen je honing op een wat koude dag oogsten. De honing is dan zover afgekoeld dat deze zich slecht uit de raten laat slingeren. Soms ben je na het werken aan de bijen te moe om de honing nog te slingeren en zou je dit het liefst willen uitstellen. Of je wilt de inmiddels gekristalliseerde honing verwerken tot vloeibare of crèmehoning.

Voor al deze klussen is warmte nodig! Hiervoor zou je gebruik kunnen maken van een warmtekast. Dit is een te verwarmen kast waarin de verlangde temperatuur ingesteld kan worden en die ruimte biedt aan bakken met volle honingraten aangevuld met losse raten. Er kunnen ook emmers met honing in gezet worden, of één of twee honingvaten met honingroerder.

De warmtekast bekeken door bril van een knutselaar

De warmtekast is in meerdere opzichten vergelijkbaar met een koelkast. Hij is volledig dubbelwandig waarbij de ruimte tussen de binnenkast en de buitenkast is gevuld met minimaal 2 cm isolatieplaat om de in de kast ontwikkelde warmte zo goed

mogelijk vast te houden. De deur of deuren sluiten hermetisch en zijn uiteraard ook dubbelwandig en geïsoleerd. Aan de achterzijde in de kast bevindt zich op 5 cm afstand van de achterwand een scheidingswand (W.B.P. 12 mm) tot op 7 cm van de bovenkant van de kast. De lucht in de kast circuleert door middel van een elektrische kachel met ventilator. De warme lucht wordt via de altijd aanwezige open ruimte achter de deur van onder naar boven tussen de te verwarmen objecten geblazen om vervolgens bovenlangs, via de open sleuf achter de scheidingswand, terug te keren naar de ventilatorkachel. De temperatuur wordt geregeld met een thermostaat die ingesteld wordt met een zijkant aan de buitenkant bevindende instelknop. De voeler van de thermostaat bevindt zich bovenin, daar waar de lucht achter de dubbele achterwand terugvloeit naar de warmtebron. Een thermostaat met instelknop van een wasmachine voldoet optimaal. Iedere gewenste temperatuur tussen 10 en 90°C is instelbaar. Om honing vloeibaar te maken is dit maximaal 40°C, voor nog te oogsten honing 30°C en voor de verwerking van crèmehoning 15° tot 18°C. Om de temperatuur in te kunnen stellen wordt er bovenop de kast een



De kast biedt ruimte aan ca 80 tot 120 raten of twee roestvrijstalen vaten van 50 kg inhoud met honingroeders



Rooster - ventilator kachel en RVS driipbak



V.I.n.r. voeler van de staafthermometer – voeler thermostaat – wandcontactdoos voor kachel en grote wandcontactdoos met tijdsklok

klokthermometer gemonteerd, waarvan de voeler tot in de open ruimte achter de scheidingswand naast de thermostaat reikt. De ventilatorkachel, bij voorkeur met een maximaal vermogen van 1000 w, staat onderin de kast, ingebouwd in een plaat onder een hoek van circa 45 graden. Deze kachel zuigt de lucht aan uit de ruimte achter de scheidingswand. Circa 42 cm boven de bodem van de kast ligt een horizontaal, gegalvaniseerd stalen 'voetrooster' (80 x 40 cm) waarop emmers, honingvat, bak met raten of losse raten geplaatst kunnen worden. Om stagnatie van de circulerende lucht te voorkomen is het rooster ± 8 cm smaller dan de totale bruikbare diepte (± 48 cm) van de kast. Was of honing mogen nooit in de ventilatorkachel terechtkomen. Daarom wordt direct boven de ventilatorkachel een schuim oplopende aluminium plaat gemaakt, die de kachel afschermt en die er tevens voor zorgt dat de vaak te hete lucht naar de voorkant van de kast wordt geleid. Het te heet worden van de op het rooster staande raten wordt hierdoor voorkomen. Op de bodem van de kast komt een volledig bodembedekkende roestvrijstalen druipbak van ca 20 mm hoogte, waarin honing uit lekkende raten kan worden opgevangen. Geheel bovenin de kast bevindt zich een wandcontactdoos (met tijdschakelklok) om stroom te leveren voor de honingroerders. De kast heeft uitwendige maten van 157 x 92, de totale inwendige maten zijn 147 x 80,5 x 54 cm. Door de kast op een plint te plaatsen kunnen deuren vrij bewegen en kan de ideale werkhogte verkregen worden. De kast is opgebouwd uit W.B.P. plaat en houten vullatten. Afwerken met een hoogwaardige lak is noodzakelijk.

Ongekende mogelijkheden op ongewone momenten

De geplande honinggoogst kan ongeacht de buitentemperatuur plaatsvinden. De geoogste honing kan in een onverwarmde ruimte met een minimum aan energie vloeibaar gemaakt worden en op de juiste temperatuur tot crèmehoning verwerkt worden, zelfs als het buiten vriest.

Voor meer informatie: [e peterelshout@orange.nl](mailto:peterelshout@orange.nl)

Regeling vervoersverbod Noorden

Wijziging 'Tijdelijke regeling vervoersverbod bijen Buinerveen en Stadskanaal 18-09-2008' (TRCJZ/2008/2591). Vanwege een nieuwe uitbraak wordt het vervoersverbod verder uitgebreid.

Derde uitbraak van Amerikaans vuilbroed in Drente. (Persbericht 18-09-2008). Naar aanleiding van de eerdere uitbraken van de bijenziekte in Stadskanaal en Buinerveen, is uit onderzoek gebleken dat er een derde uitbraak van Amerikaans vuilbroed is in Drente. Deze nieuwe uitbraak is in een bijenkast bij Exloo. Om verdere verspreiding van deze voor bijen besmettelijke ziekte te voorkomen, heeft minister Verburg van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit (LNV) het al geldende vervoersverbod voor bijen uitgebreid. De uitbreiding van het vervoersverbod is 18 september jl ingegaan. Amerikaans vuilbroed is een ziekte van het broedsel van bijen. Het wordt veroorzaakt door een staafvormige, sporenvormende bacterie, de *Paeni-bacillus larvae*. De sporen van deze bacterie blijven lang kiemkrachtig en zijn zeer resistent tegen hitte en uitdroging. Voor Amerikaans vuilbroed bestaat geen Europese bestrijdingsplicht. Uitbraken van Amerikaans vuilbroed worden door de imkerij zelf bestreden.

Meer informatie

i http://www.minInv.nl/portal/page?_pageid=116,1640333&_dad=portal&_schema=PORTAL&p_news_item_id=23637

Apipedia

Mijt gaat terug op het Oudgermaans werkwoord maitan dat snijden betekent. Ook het woord moot lijkt daarmee samen te hangen. Een mijt is dus een snijder, knager.

Insect uit Latijnse insectare: snijden, in stukken snijden, insnijden. Insectum is dus het ingesnedene, de zgn. wespentaille tussen borststuk en achterlijf.

Bronnen

N. van Wijk, Franck's Etymologisch Woordenboek
J. de Vries, Etymologisch woordenboek (Aula)
Latijns-Nederlands woordenboek (Aula)
Grieks-Nederlands woordenboek (Prisma)



foto Harry van Oosterhout, bvBeeld