

# ZONE PETITS PRODUCTEURS

## ÉVAPORATEUR CLASSIQUE MODÈLE UNE PANNE

IDÉAL DE 50 À 100 ENTAILLES

69FBEATK1



**1270,00\$**

Base d'évaporateur 2' x 4'  
1 panne à sucre 2' x 4'  
1 valve de coulée 3/4"  
8' de tuyau galvanisé 7"

- Peut être utilisé à l'extérieur
- Évaporation de 10 GPH  
(jusqu'à 1 gallon de sirop d'érable / 4h)
- Dimension globale - 26" x 65" x 31" haut
- Poids: sans briques; 257 lb  
avec briques; 778 lb

Non inclus: ciment, briques et thermomètre à cadran

CHOISISSEZ LA QUALITÉ CDL POUR  
BOUILLIR VOTRE SIROP D'ÉRABLE

## THERMORÉGULATEUR NUMÉRIQUE 1"

**795,00\$** 66786



Obtenez une coulée de sirop à température précise à tout coup avec le nouveau thermorégulateur 1 pouce de CDL. Une solution innovante pour les amateurs de sirop et petits producteurs.



### ENSEMBLE DE BOUILLAGE DÉBUTANT



Ensemble 16" x 16" PRFW16 585,00 \$

#### INCLUS:

- 1 poêle au propane R-65
- 1 boyau et régulateur
- 1 panne à sucre 16" x 16"
- 1 support de poêle au propane
- 1 mamelon 3/4" inox
- 1 valve à bille inox 3/4" FIPT



Ensemble 16" x 32" PRFW32 760,00 \$

#### INCLUS:

- 2 poêles au propane R-65 (avec kit d'attaches)
- 2 boyaux et régulateurs
- 1 panne à sucre 16" x 32"
- 1 support de poêle au propane 16" x 32"
- 1 mamelon 3/4" inox
- 1 valve à bille inox 3/4" FIPT



Ensemble 16" x 16" 6600801 585,00 \$  
15 entailles

#### INCLUS:

- 1 couvercle de panne à sucre 16" x 16"
- 1 panne à sucre 16" x 16"
- 1 poêle au propane R-65
- 1 thermomètre poignée en bois 18,5"
- 1 couloir à sirop Orlon #8 épais
- 1 densimètre à sirop 55-70 brix
- 1 gobelet 8" (tig)
- 1 mamelon 3/4" inox
- 1 valve à bille inox 3/4" FIPT