



APLICACIONES



HIELO EN ESCAMAS TECNOLOGIA MUNDIAL

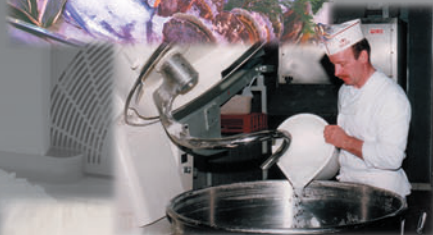
Producción de embutidos



Procesado y comercio del pescado



Procesado de masa de panaderías



Supermercados



Hoteles, restaurantes y catering



Congelación y enfriamiento de productos alimenticios



Bienestar y deportes

MAJA®

MAJA-Maschinenfabrik

Hermann Schill GmbH & Co. KG

Tullastraße 4 • 77694 Kehl-Goldscheuer • Germany

Tel.: +49 (0) 78 54 / 184-0 • Fax: +49 (0) 78 54 / 184-44

E-mail: maja@maja.de • www.maja.de



A reserva de modificaciones
Eis 4/2006 E



www.maja.de

MAJA®

TECNOLOGIA PARA EL FUTURO



TECNOLOGIA EN ESCAMAS

Sus ventajas con la escama de hielo MAJA



Peso ligero (densidad 0,42 kg/dm³)

- 30% más ligero que otros tipos de hielo
- Reduce costes de transporte
- No daña el producto

Eficiente refrigeración Temperatura del hielo - 7°C

- Rápida disipación del calor
- Los productos se mantienen frescos durante más tiempo
- Se funde mucho más lentamente que otros tipos de hielo; por tanto se requiere menos hielo

No daña los productos ni las herramientas (cuchillas picadora)

- Finas escamas (1-2mm)
- Pequeña resistencia mecánica
- Excelente recubrimiento del producto
- Gran superficie - gran intercambio térmico

Disminuye costes de producción

- Gran eficiencia
- El 100 % de agua que se usa se transforma en hielo, por lo tanto no se desperdicia agua

Hielo seco

- Fácil almacenamiento
- Superficie seca

- No se apelmaza a temperaturas inferiores de 0°C
- Virtualmente no tiene agua de su fundido

Hielo higiénicamente impecable

- Óptima calidad de hielo para aplicar en todas las áreas del proceso alimentario
- Equipamiento de higiene opcional: limpieza completamente automática del evaporador y desinfección UV

Suelto y ligero

- Fácil manipulación, fácil transporte
- Las escamas se extienden dejando una superficie muy plana, por lo que se ahorra espacio en los contenedores

Sin costes de funcionamiento

- Sin problema para el funcionamiento con aguas duras (no necesita ningún tipo de tratamiento)
- No hay problemas de calificación
- Gran fiabilidad



S85S / SA145S



SA215S / SA415S



RVE 200 S



SA215S / SA415S
sobre silo EN 1



SA215S / SA415S
con carro EVA 75



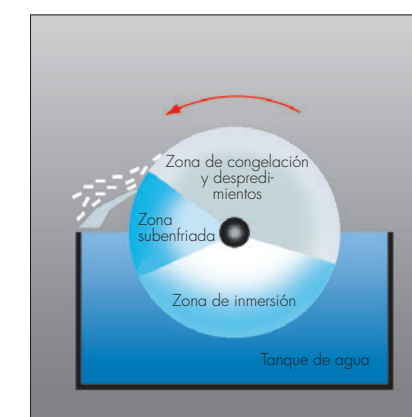
RVE 800 S
sobre silo ITS 1350-60



Desarrollado y llevado a la perfección por MAJA

Un cilindro de metal congelado, girando en un depósito de agua, garantiza una constante calidad del hielo. Con cada rotación, el agua se congela en la superficie del cilindro evaporador y se forma la escama, saliendo de la máquina como

hielo totalmente seco. Este sistema de producción de hielo, fue desarrollado por MAJA y ha demostrado su fiabilidad durante más de cuatro décadas. Es sencillo, ahorra costes y no requiere costosos mantenimientos.



MAJA®
TECNOLOGIA PARA EL FUTURO