

GRANIZADORA H-GR



GRANIZADORA H-GR

UTILIZACIÓN

La máquina está diseñada para el granizado de limón, naranja, café, horchata, zumos, etc.

El proceso de granizado dura entre 80-95 minutos, dependiendo de la temperatura del líquido cuando se vierte en el depósito y la del obrador donde está instalada la máquina.

CONSTRUCCIÓN

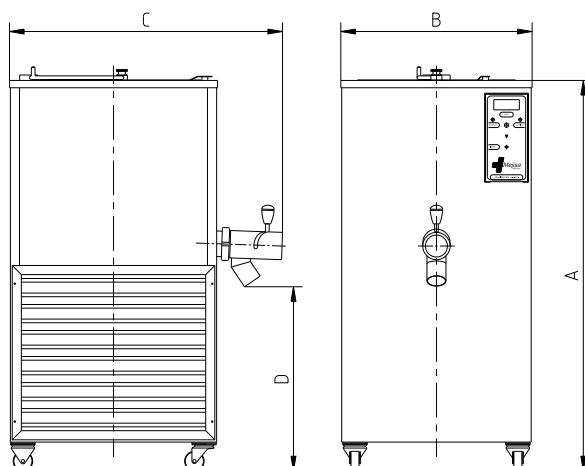
Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. Los modelos van provistos de ruedas para su transporte. Paletas rascadoras de plástico alimentario, desmontables y accionadas por un moto-reductor colocado en la parte inferior de la máquina. El compresor es hermético y está montado en la parte inferior. El chasis dispone de rejillas de ventilación para el circuito frigorífico. Estas máquinas pueden estar montadas con la unidad de condensación por agua o por aire según las preferencias del cliente.

FUNCIONAMIENTO

Tiene dos modos de funcionamiento. El modo "remover", simplemente acciona las palas rascadoras, y el modo "granizar", en el que se acciona el removedor a la vez que el circuito frigorífico. La máquina va provista de un termostato que regula el arranque y la parada del circuito de frío.

NOTA

La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



CARACTERÍSTICAS

MODELO		H-GR 40	H-GR 60
MEDIDAS (mm)	A	1.070	1.070
	B	500	525
	C	680	745
	D	480	505
POT. COMPRESOR (kW)		0'55	0'74
POT. AGITADOR (kW)		0'37	0'37
POTENCIA TOTAL (kW)		0'92	1'11
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)		230 (monofásica)	
REFRIGERANTE		R-134a	
CAPACIDAD DEPÓSITO (litros)		40	60
TIEMPO PROCESO (minutos)		90 (aprox.)	
PESO NETO (kg)		95	105

MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICACIÓN E INSTALACIÓN DE MAQUINARIA PARA ALIMENTACIÓN Y APARATOS A PRESIÓN
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52

www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com
03100 JIJONA (ALICANTE)

