

# MANTECADORA H-M



## MANTECADORA H-M

### UTILIZACIÓN

La máquina está diseñada para elaborar cremas heladas a partir de la congelación o mantecación del mix. Esta es una de las etapas que más influye en la calidad del helado final y en ella se realizan dos importantes funciones:

- Incorporación de aire por agitación vigorosa de la mezcla, hasta conseguir el cuerpo deseado.
- Congelación rápida del agua de la mezcla de forma que se formen diminutos cristales.

Durante este proceso la mezcla del helado pasa desde su temperatura de conservación (2°C, aprox.) hasta obtener la temperatura de mantecación (-7°C, aprox.) en la que la mezcla pasa del estado líquido al estado semisólido (crema de helado). El proceso tarda 10 minutos aproximadamente.

### CONSTRUCCIÓN

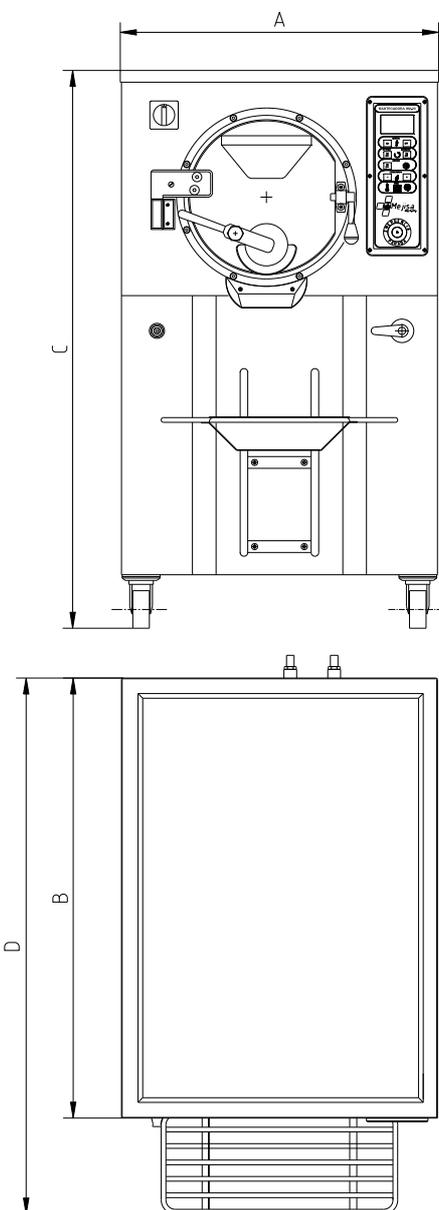
Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. Los modelos van provistos de ruedas para su transporte. Dispone de paletas rascadoras de plástico alimentario, desmontables y accionadas por un motor. El compresor es semi-hermético y está montado en la parte inferior. Las chapas laterales disponen de ranuras para la ventilación del circuito frigorífico.

### FUNCIONAMIENTO

Para iniciar el proceso se da marcha a las palas y acto seguido al circuito de frío. El proceso se puede controlar por temperatura o por tiempo, pudiéndose ajustar la consistencia del mix, ya sea en grados o en minutos. El motor dispone de dos velocidades, una lenta para elaborar la crema y una rápida para extraer el producto.

### 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-M 10                |     |                  |      | H-M 20          |     |                  |      |
|----------------------------|-----------------------|-----|------------------|------|-----------------|-----|------------------|------|
|                            | A                     | B   | C                | D    | A               | B   | C                | D    |
| MEDIDAS (mm)               | 505                   | 797 | 1100             | 1005 | 675             | 945 | 1190             | 1150 |
| POT.COMPRESOR (kW)         | 1'5                   |     |                  |      | 3               |     |                  |      |
| POT. EMULSIONADOR (kW)     | Velocidad lenta       |     | Velocidad rápida |      | Velocidad lenta |     | Velocidad rápida |      |
|                            | 2'2                   |     | 3'3              |      | 2'6             |     | 5                |      |
| POTENCIA MÁX. (kW)         | 4'8                   |     |                  |      | 8               |     |                  |      |
| TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios) | 230 / 400 (trifásica) |     |                  |      |                 |     |                  |      |
| VOLUMEN DEPÓSITO (litros)  | 16                    |     |                  |      | 36              |     |                  |      |
| REFRIGERANTE               | R-507A                |     |                  |      |                 |     |                  |      |
| TIEMPO PROCESO (min.)      | 10 (aprox.)           |     |                  |      |                 |     |                  |      |
| PESO NETO (kg)             | 270                   |     |                  |      | 380             |     |                  |      |

### 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)

