

MADURADOR H-MA



MADURADOR H-MA

UTILIZACIÓN

Se utiliza para la maduración de la mezcla de helado. Este proceso consiste en mantener el producto a una temperatura entre 1-4°C durante 3-4 horas. Mediante este proceso se consiguen efectos beneficiosos en la mezcla, tales como:

- Cristalización de la grasa.
- Las proteínas y los estabilizadores añadidos tienen tiempo de absorber agua, con lo que el helado será de buena consistencia.
- La mezcla absorberá mejor el aire en su batido posterior.
- El batido obtenido tendrá mayor resistencia a derretirse.

CONSTRUCCIÓN

Totalmente construida en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304 y provista de ruedas para su transporte. La máquina tiene dos depósitos de 60 litros cada uno, con tapas de policarbonato abatibles y dos agitadores con moto-reductores independientes, uno para cada depósito, y están situados en la parte superior de la máquina. Cada depósito consta de un grifo para el vaciado del producto.

También dispone de un circuito frigorífico, montado en la parte inferior. En las chapas laterales del chasis se disponen rejillas de ventilación para el compresor y condensador de dicho circuito. La refrigeración de los depósitos se produce por medio de un baño de glicol, éste es enfriado por el circuito frigorífico, que también lleva instalada una bomba para la recirculación del mismo.

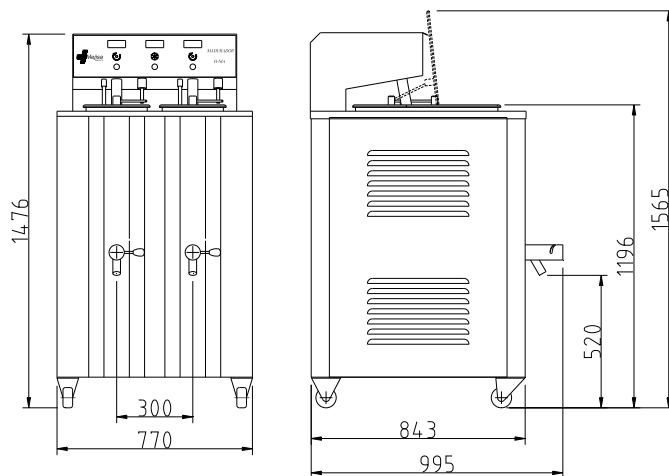
La máquina lleva instalados tres termostatos, uno para cada depósito, y el otro para el baño de glicol, éstos se visualizan en la carátula frontal en donde se encuentran también 3 pulsadores de mando: "removedor 1", "removedor 2", y "circuito frigorífico".

FUNCIONAMIENTO

En primer lugar verter en cada depósito los productos a madurar, pulsar el botón de marcha del "removedor 1", y el del "removedor 2", acto seguido accionar el interruptor "frio" para que arranque el compresor del circuito frigorífico, seleccionar desde el termostato la temperatura a la que se enfría el glicol. La temperatura de cada producto se visualiza en los termostatos respectivos de cada depósito. Cuando considere que ha terminado el ciclo de maduración, girar el interruptor de "frio", pulsar el botón de paro de cada removedor y abrir los grifos para el vaciado del 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-MA
POT. BOMBA (kW)	0'37
POT. AGITADORES (kW)	0'09 x 2 unidades
POT. COMPRESOR (kW)	1'5
POTENCIA TOTAL (kW)	2'05
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 / 400 (trifásica)
GAS REFRIGERANTE	R-507
CAPACIDAD DEPÓSITOS (litros)	60 x 2 depósitos
PESO NETO (kg)	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)

