

# MACHINE À MATURATION H-MA



# MACHINE À MATURATION H-MA

## UTILISATION

Conçue pour la maturation de la mixture de glace. Ce processus consiste à maintenir le produit à basse température, entre + 1/4° pendant 3-4 heures, ce qui permet d'obtenir des résultats favorables dans la mixture tels que :

- Cristallisation de la graisse.
- Les protéines et les stabilisateurs ajoutés ont le temps d'absorber l'eau, ce qui produit une glace de parfaite consistance.
- La mixture absorbe mieux l'air lors de son fouettage postérieur.
- La glace obtenue sera plus résistante à fondre.

## CONSTRUCTION

Entièrement construite en acier inoxydable 18/8 qualité AISI-304 et munie de roulettes pour son déplacement. La machine est pourvue de deux cuves de 60 litres chacune avec couvercles en polycarbonate abattables et de deux agitateurs à moteur-réducteurs indépendants, un pour chacune des cuves, situés dans la partie supérieure de la machine. Chaque cuve dispose d'un robinet de décharge du produit.

Elle dispose aussi d'un circuit frigorifique, monté sur la partie inférieure. Sur les tôles latérales du châssis se trouvent des entailles de ventilation pour le compresseur et condensateur de ce circuit. La réfrigération des cuves se produit moyennant un bain de glycol, qui est refroidi par le circuit frigorifique, qui contient aussi une pompe pour sa recirculation.

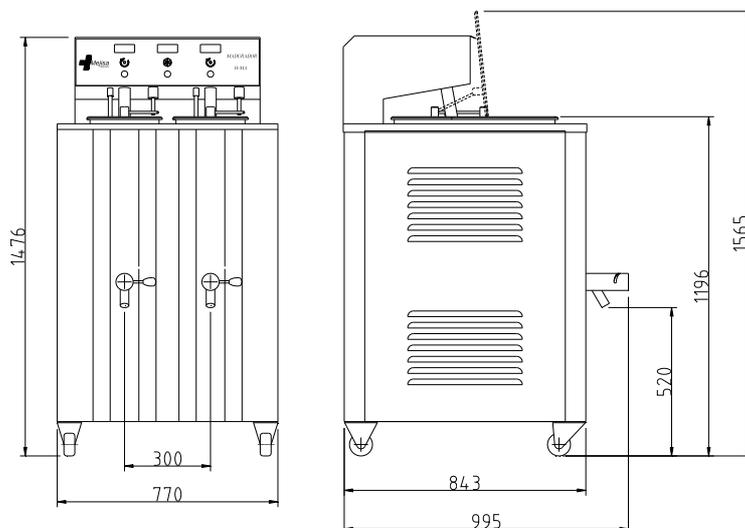
La machine est munie de trois thermostats, un pour chacune des cuves, et l'autre pour le bain de glycol, qui se repèrent sur la façade frontale où se situent aussi 3 boutons de commande : « *agitateur 1* », « *agitateur 2* » et « *circuit frigorifique* »

## FONCTIONNEMENT

Verser dans chaque cuve le produit à mûrir, appuyer sur le bouton de marche « *agitateur 1* », et celui de « *agitateur 2* », puis actionner l'interrupteur « *froid* » pour mettre en marche le compresseur du circuit frigorifique. Sélectionner sur le thermostat la température appropriée pour le refroidissement du glycol. La température de chaque produit se perçoit sur les thermostats respectifs de chaque cuve. Quand on considère que le cycle de maturation est terminé, tourner l'interrupteur de « *froid* », appuyer sur le bouton d'arrêt de chaque agitateur et ouvrir le robinet de décharge du produit.

## NOTE

L'entreprise de construction s'accorde le droit de modifier partiellement ou entièrement les mesures et design de ses machines, ceci ne pouvant être cause de réclamation.



## CARACTÉRISTIQUES

MODÈLE	H-MA
PUISSANCE POMPE (kW)	0'37
PUISSANCE AGITATEURS (kW)	0'09 x 2 unités
PUISSANCE COMPRESSEUR (kW)	1'5
PUISSANCE TOTALE (kW)	2'05
TENSION A 50 Hz. (Volts)	230 / 400 (triphase)
RÉFRIGÉRANT	R-507
CONTENANT DES CUVES (litres)	60 x 2 cuves
POIDS NET (kg)	380

## MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICATION ET INSTALLATION DE MACHINERIE POUR L'ALIMENTATION ET APPAREILS À PRESSION  
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)

