

GRANIZADORA H-GRT



DESCRIPCIÓN, PROCESOS Y APLICACIONES

Las Granizadoras H-GRT están especialmente diseñadas para granizar y mantener líquidos a temperaturas negativas o enfriar y mantener líquidos a temperatura positiva.

Zumos y bebidas

- ✓ Limonada
- ✓ Naranja
- ✓ Fresa
- ✓ Mojito
- ✓ Café
- ✓ Té frío, etc

Leches vegetales

- ✓ Horchata de chufa
- ✓ Leche de almendra
- ✓ Leche de avellana
- ✓ Leche de coco, etc

TECNOLOGÍA MEJISA



Sistema de granizado de precisión con control electrónico completo. Proceso automatizado que garantiza consistencia en textura y temperatura.



Concepción de granizado por frío directo con paletas rascadoras que evitan formación de bloques de hielo, obteniendo textura uniforme.



Diseño higiénico con superficies lisas y mínimos ángulos muertos para facilitar limpieza y evitar contaminaciones cruzadas.



Control de temperatura digital con sensores integrados para monitorización constante del proceso. Sistema de parada automática al alcanzar punto óptimo de granizado.



Capacidad de granizado versátil para diferentes tipos de bebidas: cítricos, café, horchata, zumos y bebidas especializadas.

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Una pantalla táctil de 3,5 pulgadas para control electrónico completo de todos los parámetros del proceso.



Paletas rascadoras de plástico alimentario, desmontables para facilitar limpieza y mantenimiento.



Variador de frecuencia para ajuste de velocidad del removedor según tipo de producto, optimizando textura y calidad del granizado.



Sistema de enfriamiento adaptable: unidad de condensación por agua o aire según necesidades del cliente y condiciones de instalación.

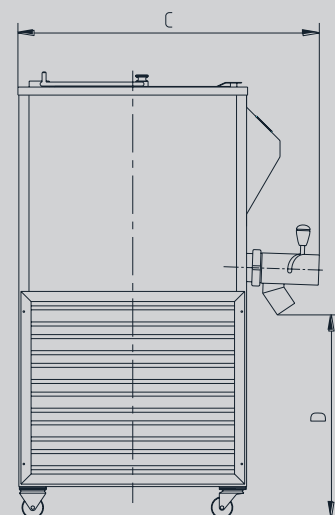
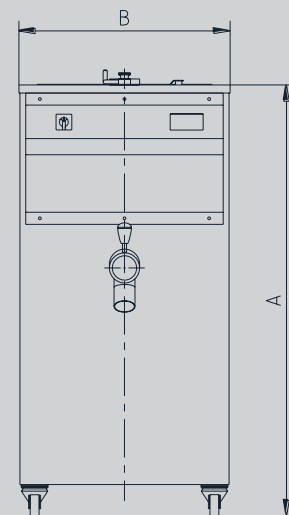


Diseño compacto con ruedas para fácil movilidad dentro del obrador o punto de venta. Rejillas de ventilación integradas para óptimo funcionamiento del sistema frigorífico.



Compresor hermético de alta eficiencia energética, montado en posición inferior para estabilidad y reducción de ruido.

| Características | H-GRT 40 | H-GRT 60 |
|----------------------------|----------------|----------------|
| Medidas A (mm) | 1.070 | 1.070 |
| Medidas B (mm) | 500 | 525 |
| Medidas C (mm) | 680 | 745 |
| Medidas D (mm) | 480 | 505 |
| Potencia compresor (kW) | 0,55 | 0,74 |
| Potencia agitador (kW) | 0,18 | 0,18 |
| Potencia total (kW) | 0,73 | 0,92 |
| Tensión a 50 Hz (V) | 230 monofásica | 230 monofásica |
| Refrigerante | R-454-C | R-454-C |
| Capacidad del depósito (L) | 40 | 60 |
| Tiempo de proceso (min) | 90 aprox. | 90 aprox. |
| Peso neto (kg) | 100 | 110 |
| PESO NETO (kg) | 200 | 200 |





FUNCIONAMIENTO

- 1** Verter el líquido a granizar en el depósito principal.
- 2** Acceder al menú de control mediante la pantalla táctil y seleccionar parámetros según tipo de producto (velocidad de removedor, temperatura objetivo).
- 3** Iniciar ciclo mediante botón de inicio en interfaz táctil. El sistema controla automáticamente el proceso de enfriamiento y removido.
- 4** Cuando se alcanza la textura óptima de granizado, el sistema se detiene automáticamente y continúa en modo mantenimiento.
- 5** Extraer producto terminado mediante grifo de servicio. El sistema está listo para nuevo ciclo tras limpieza rápida de superficies.



CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8, calidad AISI-304. La máquina va provista de 4 ruedas para su transporte y posicionamiento en el lugar de trabajo. Los elementos más importantes de la máquina son:

- ✓ Un depósito principal para vertido del líquido a granizar, con capacidad optimizada.
- ✓ Tapadera transparente de metacrilato para poder ver el estado del producto en todo momento.
- ✓ Un sistema de paletas rascadoras de plástico alimentario, desmontables y accionadas por moto-reductor situado en parte inferior.
- ✓ Un compresor hermético montado en la parte inferior para estabilidad y eficiencia.
- ✓ Un chasis con rejillas de ventilación estratégicamente ubicadas para óptimo funcionamiento del circuito frigorífico.





ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN



Toma de corriente monofásica 220 V.



Conexión a agua (para modelos con condensación por agua).



Espacio útil mínimo ver medidas del modelo (profundidad x ancho x alto).

NOTA: Añadir 50cm para cada lado donde se requiera espacio para acceso y mantenimiento. Los modelos condensados por aire requieren un lugar ventilado.

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.



ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS



Posibilidad de accesorios y periféricos a medida según necesidades del cliente.

NOTA: Mejisa puede realizar pruebas de producto en nuestras propias instalaciones a petición del cliente.



**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

