

# EQUIPOS PARA REFRIGERAR Y GRANIZAR HELADOS Y BEBIDAS

**Enfriadora  
H-E**

**Madurador  
H-MA**

**Granizadora  
H-G**

## TECNOLOGIA MEJISA

Las tres máquinas comparten una base de diseño y construcción pensada para la máxima higiene, durabilidad y facilidad de uso en entornos alimentarios:



Construcción íntegra en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304, tanto en cuba como en estructura exterior.



Chasis con rejillas de ventilación para una óptima disipación del calor del circuito frigorífico.



Ruedas incorporadas que facilitan el desplazamiento y posicionamiento en el obrador.



Sistema frigorífico con compresor semihermético montado en la parte inferior, lo que garantiza estabilidad y bajo nivel sonoro.



Panel de control de fácil acceso con indicador digital de temperatura.



Posibilidad de elegir el tipo de condensación: por aire, por agua o mixta (agua-aire), adaptándose a las condiciones de cada instalación.



Termostato regulador que automatiza el ciclo de frío.



Bajo consumo eléctrico gracias a componentes de alta eficiencia.



Acabados sanitarios con superficies lisas y mínimas aristas para facilitar la limpieza.



Gas refrigerante R454C actualizado según normativa de bajo impacto ambiental (GWP)

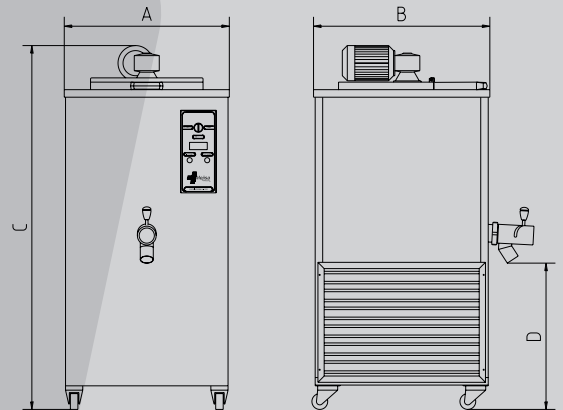
## CUADRO COMPARATIVO DE FUNCIONALIDAD

MODELO	Función principal	Rango de temperatura	Tipo de agitación	Aplicaciones típicas
<b>Enfriadora H-E</b>	Enfriado y conservación	0 a 4 °C (positiva)	Pala agitadora inoxidable	Horchata, leche, zumos, bebidas vegetales
<b>Madurador H-MA</b>	Maduración de mixes de helado	0 a 4 °C (positiva)	Palas rascadoras + variador de frecuencia	Bases de helado, sorbetes, cremas
<b>Granizadora H-G</b>	Granizado de bebidas	-5 a 0 °C (negativa)	Palas rascadoras + Variador de frecuencia	Limonada, café, horchata, zumos

# Enfriadora H-E

## UTILIZACIÓN

Diseñada para el enfriado y conservación de horchata, leche, zumos y otras bebidas a temperatura positiva (0-4°C). El proceso de enfriado dura entre 80-95 minutos, dependiendo de la temperatura inicial y las condiciones del obrador.



MODELO	H-E 100	H-E 200	H-E 300	H-E 500
MEDIDAS A (mm)	660	790	865	1.002
MEDIDAS B (mm)	705	790	865	1.002
MEDIDAS C (mm)	1.450	1.530	1.660	1.850
MEDIDAS D (mm)	585	505	495	500
POT. COMPRESOR (kW)	0,74	1,1	1,5	2,2
POT. AGITADOR (kW)	0,37	0,37	0,37	0,37
POTENCIA TOTAL (kW)	1,11	1,47	1,87	2,57
TENSIÓN A 50 Hz. (V)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)
REFRIGERANTE	R-454C	R-454C	R-454C	R-454C
CAPACIDAD DEPÓSITO (L)	100	200	300	500
TIEMPO PROCESO (min.)	90	90	90	90
PESO NETO (kg)	180	220	270	320

## CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Termostato digital de alta precisión.



Pala agitación en la parte inferior del depósito.



Unidad de condensación por agua, aire o mixta (bajo pedido).



Elabora bebidas frías.

# Madurador H-MA

## UTILIZACIÓN

Equipo diseñado para la maduración de mix de helado, manteniendo una temperatura positiva entre 0 y 4°C. El proceso de maduración permite que la base de helado adquiera la textura, cremosidad y estabilidad óptimas antes del mantecado.

MODELO	H-MA 100	H-MA 200	H-MA 300	H-MA 500
MEDIDAS A (mm)	660	790	865	1.002
MEDIDAS B (mm)	705	790	865	1.002
MEDIDAS C (mm)	1.450	1.530	1.660	1.915
MEDIDAS D (mm)	585	505	495	575
POT. COMPRESOR (kW)	0,74	1,1	1,5	2,2
POT. AGITADOR (kW)	0,37	0,75	0,75	0,75
POTENCIA TOTAL (kW)	1,17	1,95	2,55	3,25
TENSIÓN A 50 Hz. (V)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)
REFRIGERANTE	R-454C	R-454C	R-454C	R-454C
CAPACIDAD DEPÓSITO (L)	100	200	300	500
TIEMPO PROCESO (min.)	90	90	90	90
PESO NETO (kg)	210	250	300	450

## CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Paletas rascadoras de APM alimentario desmontables, accionadas por moto-reductor superior.



Dos modos de funcionamiento: remover (solo palas) y madurar (palas + frío).



Termostato digital de alta precisión.



Variador de frecuencia para ajustar la velocidad de las palas (solo palas rascadoras) y conseguir un arranque suave.

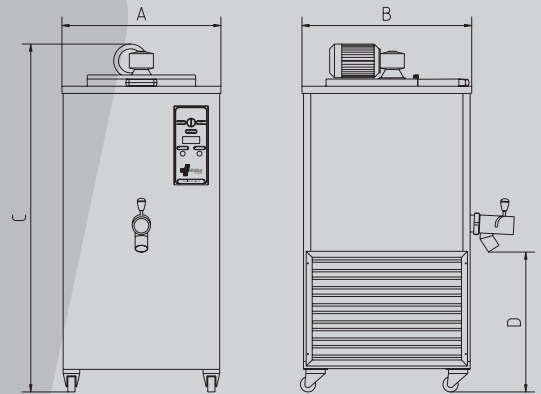


Compresor de potencia adaptada a temperatura positiva, con menor consumo que en modelos de granizado.

# Granizadora H-G

## UTILIZACIÓN

Máquina diseñada para el granizado de limón, naranja, café, horchata, zumos y otras bebidas, trabajando a temperatura negativa entre -3 y 0°C. El proceso dura entre 80-95 minutos, dependiendo de la temperatura inicial del líquido y las condiciones ambientales.



MODELO	H-G 100	H-G 200	H-G 300	H-G 500
MEDIDAS A (mm)	660	790	865	1.002
MEDIDAS B (mm)	705	790	865	1.002
MEDIDAS C (mm)	1.450	1.530	1.660	1.915
MEDIDAS D (mm)	585	505	495	575
POT. COMPRESOR (kW)	1,1	1,5	2,2	5,52
POT. AGITADOR (kW)	0,37	0,75	0,75	0,75
POTENCIA TOTAL (kW)	1,47	2,25	2,95	6,27
TENSIÓN A 50 Hz. (V)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)	230/400 (trifásica)
REFRIGERANTE	R-457C	R-457C	R-457C	R-457C
CAPACIDAD DEPÓSITO (L)	100	200	300	500
TIEMPO PROCESO (min.)	90	90	90	90
PESO NETO (kg)	210	250	300	450

## CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Paletas rascadoras de plástico alimentario desmontables.



Moto-reductor superior para accionamiento de las palas.



Dos modos de funcionamiento: remover (solo palas) y granizar (palas + frío).



Termostato regulador y selector de medio depósito (según modelo).



Variador de frecuencia para ajuste de velocidad y arranque suave, evitando salpicaduras.



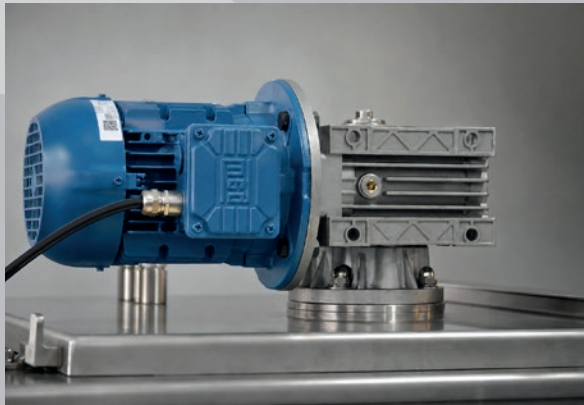
Compresor de alta potencia para alcanzar temperaturas negativas.



Unidad de condensación por agua, aire o mixta (bajo pedido).



Elabora granizados muy finos.





## CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. Con un diseño minimalista y robusto para mayor durabilidad. Provisto de ruedas para su desplazamiento. Palas de agitación desmontables, accionadas por moto-reductor colocado en la parte superior. Compresor semihermético montado en la parte inferior. Chasis con rejillas de ventilación para el circuito frigorífico. Unidad de condensación por agua, aire o mixta a elegir, según modelo.



## FUNCIONAMIENTO GENERAL

Los enfriadores disponen de modo “remove” (solo agitación) y modo automático (agitación + frío). El termostato regula automáticamente el ciclo de frío para mantener la temperatura del líquido deseada. Gracias al variador de frecuencia (solo modelos con pala rascadora), se puede seleccionar la velocidad de las palas según el líquido a procesar, y el arranque es progresivo para evitar salpicaduras.



## ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS



**Bombas de trasvase** para facilitar el movimiento de productos.



**Adaptación de las salidas de producto** para llenados o alimentar otras maquinas (freezers continuos, mantecadoras, llenadoras)



**Unidades de condensación** específicas según necesidad (agua, aire, mixta).



**Variador de velocidad** en los modelos H-E opcional.

**NOTA:** Para accesorios especiales se recomienda un estudio previo con el cliente para determinar la solución óptima.



## ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN



**Toma de corriente trifásica** (230/400 V, 50 Hz) con toma de tierra y protección diferencial.



**Conexión a agua fría** (para modelos con condensación por agua o mixta).



**Espacio libre mínimo:** 80 cm alrededor de la máquina para tareas de mantenimiento y operación.



**Ambiente bien ventilado** (especialmente en modelos con condensación por aire).



**Desagüe cercano** para posibles purgas o limpieza.

**NOTA:** La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de estas máquinas sin que ello sea causa de reclamación.

**Calidad,  
profesionalidad  
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

[www.mejisa.com](http://www.mejisa.com)

