

TANQUE PARA POLOS H-TP

Equipo semiautomático diseñado para la elaboración de polos, tanto de agua como de crema, con alta versatilidad y facilidad de uso.

TECNOLOGÍA MEJISA



Sistema de congelación por inmersión indirecta: los moldes con la mezcla se sumergen en un baño de líquido refrigerante que circula constantemente, garantizando una congelación rápida y uniforme.



La recirculación forzada mediante hélice evita estratificaciones térmicas y puntos calientes, asegurando que todos los polos se congelen de manera homogénea.



El evaporador sumergido transfiere el frío directamente al líquido, maximizando la eficiencia energética y reduciendo los tiempos de congelación.



Sistema de control digital que permite ajustar y visualizar la temperatura del baño en tiempo real, con alarmas opcionales para garantizar la calidad del producto.



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

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Tanque de elaboración y chapas completamente construidas en acero inoxidable, garantizando higiene y durabilidad en entornos alimentarios.



Provisto de ruedas para facilitar el desplazamiento y posicionamiento dentro del obrador o zona de producción.



Sistema de congelación mediante líquido refrigerante alimentario.



Incluye alineador de palitos para facilitar la colocación y extracción de los polos, optimizando el tiempo de producción.



Hélice motorizada para recirculación constante del líquido congelador en el interior del tanque, asegurando una temperatura homogénea en todo momento.



Sistema frigorífico con compresor hermético y condensador instalados en la parte inferior de la máquina, y evaporador sumergido en el interior del tanque para máxima eficiencia.



Panel digital de temperatura y sistema de operación y control de fácil acceso, permitiendo un monitoreo preciso del proceso.



Bajo consumo eléctrico gracias a componentes eficientes y diseño optimizado.



CAPACIDAD

El equipo está disponible en tres modelos con diferentes capacidades de producción:

- ✓ H-TP 02: 250 polos/hora (aproximadamente)
- ✓ H-TP 04: 500 polos/hora (aproximadamente)

La producción puede variar según el tipo de molde, la mezcla utilizada y la temperatura inicial. Tiempo de congelación: aproximadamente 15 minutos por tanda, dependiendo del tamaño del polo y la temperatura deseada.





FUNCIONAMIENTO

El proceso de elaboración de polos es sencillo y semiautomático, siguiendo estos pasos:

- 1 Preparación de la mezcla:** Preparar el líquido o crema deseada y llenar los moldes de acero inoxidable.
- 2 Colocación de palitos:** Colocar los palitos en el alineador, asegurando que queden bien sujetos.
- 3 Ensamblaje:** Poner el alineador de palitos sobre los moldes, insertando los palos en la mezcla.
- 4 Inmersión:** Situar los moldes en el interior del tanque, sumergiéndolos en el líquido congelador previamente enfriado a la temperatura de trabajo (típicamente -20°C a -25°C). El sistema de recirculación mantiene la temperatura homogénea.
- 5 Congelación:** Esperar el tiempo necesario (15-20 minutos) hasta que los polos estén completamente congelados. El panel digital permite monitorizar la temperatura.
- 6 Desmoldeo:** Retirar los moldes del tanque e introducirlos brevemente (unos segundos) en una cuba con agua templada ($25-30^{\circ}\text{C}$) para facilitar el desmoldeo.
- 7 Extracción:** Extraer el alineador de palitos con los polos ya congelados.
- 8 Liberación:** Liberar los polos del porta-palitos manualmente. Los polos están listos para envasar o servir.

El tanque puede mantenerse en funcionamiento continuo, permitiendo tandas sucesivas sin interrupción.



VERSATILIDAD DE PRODUCTOS

El H-TP permite elaborar una amplia variedad de polos:

Polos de zumos y bebidas

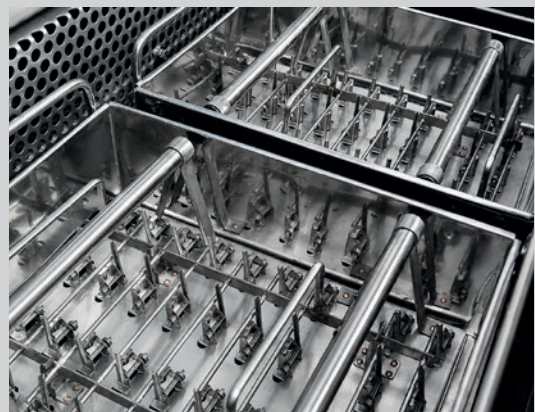
- ✓ Limón
- ✓ Naranja
- ✓ Fresa
- ✓ Piña
- ✓ Manzana
- ✓ Uva
- ✓ Sandía
- ✓ Melón
- ✓ Mango
- ✓ Maracuyá, etc.

Polos con base de crema (lácteos y vegetales)

- ✓ Crema de leche
- ✓ Yogur (fresa, coco, plátano...)
- ✓ Chocolate con leche
- ✓ Chocolate blanco
- ✓ Fresa con nata
- ✓ Vainilla
- ✓ Turrón
- ✓ Tiramisú, etc.

Polos especiales

- ✓ Horchata
- ✓ Café
- ✓ Té helado
- ✓ Combinados (dos sabores)
- ✓ Con trozos de fruta
- ✓ Con cobertura de chocolate
- ✓ Sin azúcar (edulcorados), etc.





ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN

Requisitos eléctricos:

Tensión: 230 V monofásica (50 Hz)



Potencia instalada: según modelo (2,8 kW / 3,3 kW)

Toma de corriente con toma de tierra (16 A recomendado)

Requisitos de espacio:



Dimensiones del equipo (ver tabla)

Espacio libre recomendado: 80 cm alrededor para operación y mantenimiento

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

El sistema H-TP admite una gama de accesorios para personalizar la producción según necesidades específicas.

NOTA: Para accesorios especiales, es necesario estudio previo junto con el cliente.

MODELO	H-TP 02	H-TP 04
MEDIDAS A (mm)	710	710
MEDIDAS B (mm)	680	1.070
MEDIDAS C (mm)	1.150	1.150
POTENCIA ELÉCTRICA (kW)	2,8	3,3
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	230 (monofásica)	230 (monofásica)
REFRIGERANTE	R-410A (0,85 kg)	R-410A (0,9 kg)
PRODUCCIÓN (polos/hora)	250	500
PESO NETO (kg)	150	180

**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

