



IceTechnology. Made in Germany.



Automatische Eis Dosierung

**ZIEGRA AS-Lösungen.
Exakt. Schnell. Sauber.**





Eis ist ein natürlicher Stoff. Der Beste zur Steuerung der Produkttemperatur. ZIEGRA. Zur Kühlung.

Lebensmittel brauchen Kühlung – häufig schon im Herstellungsprozess. Für diese Kühlung eignet sich Eis am besten: als Zutat kühlt es direkt dort, wo die Wirkung am effizientesten ist. Sei es im Teig, wo niedrige Temperaturen für die richtige Elastizität und Maschinengängigkeit sorgen. Sei es im Brät, um langes Kuttern zu ermöglichen. Oder in vielen anderen Prozessen. Von ZIEGRA.

Dabei leisten Automatische Systeme von ZIEGRA mehr als nur die Herstellung des Eises: Sie ersparen jegliche händische Zugabe des Eises.

Dadurch sind sie:

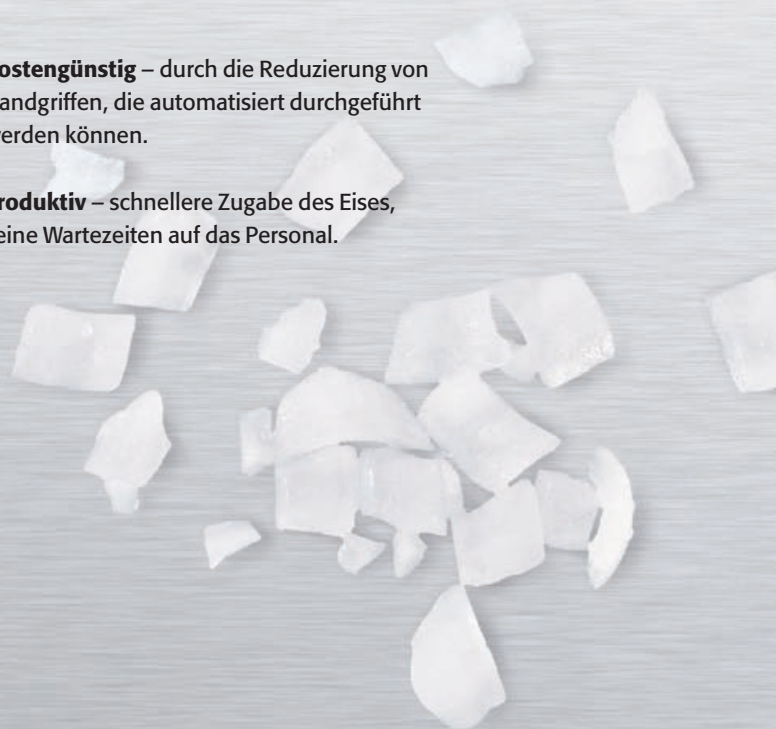
Einfach in der Handhabung – kein langes Schaufeln oder Fahren, sondern vollautomatische Zuführung direkt in den Knetter oder Kutter.

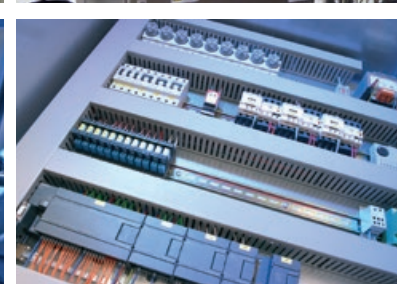
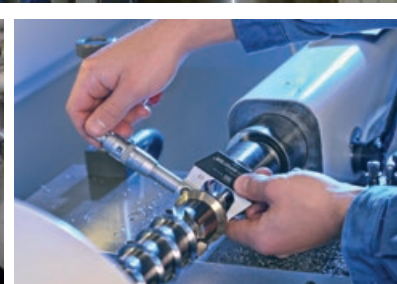
Verlässlich – gesicherte Qualität Ihres Produktes durch nachvollziehbare Prozesse.

Hygienisch – geschlossenes System, kein Eingriff des Menschen, keine Gefahr der Verunreinigung des Eises durch die Handhabung.

Kostengünstig – durch die Reduzierung von Handgriffen, die automatisiert durchgeführt werden können.

Produktiv – schnellere Zugabe des Eises, keine Wartezeiten auf das Personal.





Eis automatisch dosieren – moderne Technik für moderne Lebensmittelproduktion.

Exakt. Sicher. Sauber.

Eis ist in vielen industriellen Lebensmittelherstellungsprozessen, besonders in Bäckereien und bei der Wurstherstellung, die einzige Zutat, die noch manuell zugefügt wird. Die automatische Dosierung von Eis verbessert diesen Prozess maßgeblich.

Das ZIEGRA LeistungsPlus

Exakt:

- Exakte Dosierung direkt in den Mixer, die Dosierstation, den Kutterwagen.
- schnelle Zufuhr des Eises
- hohe Genauigkeit bei der Dosierung.

Sicher:

- vollständige Integration in das Prozessleitsystem oder manuelle Eingabe über Touch-Panel – Sie haben die Wahl.

Sauber:

- zertifiziert hygienisches Design der ZIEGRA Eismaschinen
- Bewährte automatische Reinigung und Desinfektion des vollständigen Systems aus Eismaschine und AS-Speicher.

Das ZIEGRA QualitätsPlus

Führend: Mit der innovativen automatischen Eisdosierung ist ZIEGRA seit vielen Jahren Vorreiter in Bezug auf industrielle Integration der Prozesse in der Lebensmittelindustrie.

Hygienisch: Das hygienische Design sowie die erhältlichen Zusatzausstattungen der ZIEGRA Eismaschinen setzen weltweit Maßstäbe in hygienischer Eisproduktion.

Langlebig: Höchste Standards in der Verarbeitung sowie die Verwendung hochwertiger Komponenten sind die Grundlage für die bekannte Qualität der ZIEGRA Eisbereiter. Ein erfahrenes Serviceteam steht für Fragen und Wartungen zur Verfügung. Die Ersatzteilversorgung der Eismaschinen und automatischen Silos ist für mindestens 15 Jahre garantiert.

Das ZIEGRA BrucheisPlus

Lagerungsbeständig: Das Eis ist stets rieselfähig und friert nicht zusammen.

Produktschonend: körniges Eis ohne scharfe Kanten schont jedes Produkt.

Vielseitig: Die Auswahl zwischen Microeis, Standardeis oder Macroeis ermöglicht für jede Anwendung die richtige Eissorte.

Leistungsoptimiert: Eis entfaltet seine volle Kühlleistung durch Schmelzen bei 0°C. Das ZIEGRA BruchEis optimiert dabei mit -0.5°C Eistemperatur die Energieeffizienz.

ZIEGRA Automatische Eisdosiersysteme

Eisleistung: von 1.000 bis 15.000 kg täglich pro AS

Automatische Silos (AS):

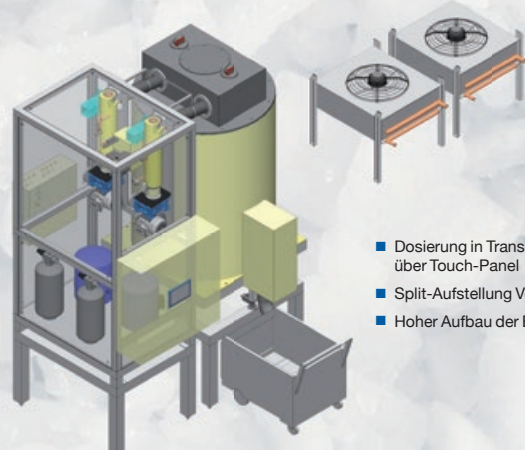
- AS 500
- AS 1.000
- andere Größen auf Anfrage

Eisdosierung auf:

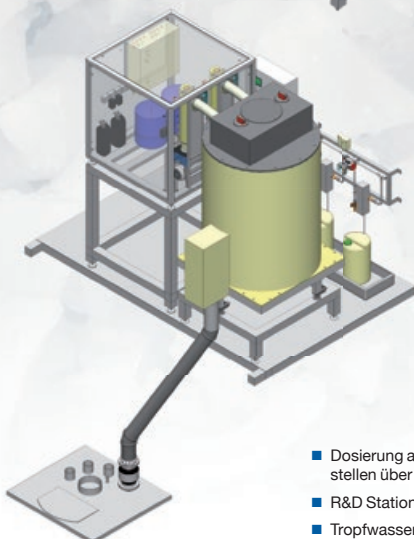
- Knetter mit/ohne beweglichem Deckel
- Kutter
- Dosierstationen
- Wiegestationen
- Transportwagen und Kübel

Maschinenausführungen optional

- Weichen und Rohrförderer
- Split Aufstellung von Verflüssiger oder Kälteaggregat
- Automatische Reinigung & Desinfektion
- Fernwartung



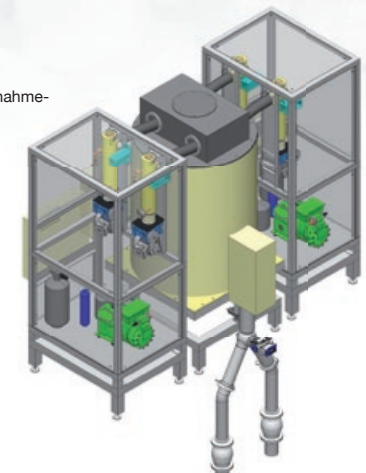
- Dosierung in Transportwagen über Touch-Panel
- Split-Aufstellung Verflüssiger
- Hoher Aufbau der Eismaschine



- Dosierung auf Dosierstation/ Knetter/ Kutter
- R&D Station (Reinigung & Desinfektion)
- Anbindung an das Prozessleitsystem



- Dosierung auf zwei Abnahmestellen über Weiche
- R&D Station
- Tropfwasserschutz



food



bakery



meat



fish



vegetables



fruits



non food



supermarket



industry



laboratory



health care

IceTechnology. Made in Germany.



ZIEGRA Eismaschinen GmbH

Sattlerstraße 5
D-30916 Isernhagen (Germany)

Tel. +49 511 - 90 244 - 0
Fax +49 511 - 90 244 - 90

www.ziegra.com · ice@ziegra.com