



IceTechnology. Made in Germany.

Dosificación automática de hielo

Soluciones AS de ZIEGRA.
Exacto. Rápido. Limpio.





Hielo es una materia natural. La mejor para controlar la temperatura de sus productos. **ZIEGRA. Para enfriar.**

Los alimentos necesitan ser enfriados – en la mayoría de las veces ya durante su proceso de fabricación. Para éste tipo de enfriamiento lo mejor es el hielo: como ingrediente enfría directamente donde su efecto es más eficiente. Sea en una masa, donde las temperaturas bajas ayudan a conseguir una elasticidad adecuada, asegurando un correcto funcionamiento de la maquinaria, o ya sea enfriando carne / salmuera para un ciclo prolongado de cúter. También en muchos otros procesos. De ZIEGRA.

**Los sistemas automáticos ZIEGRA no sólo producen hielo:
Ahorran cualquier manipulación manual del hielo.**

Usted gana en:

Facilidad en el manejo – nada de llevar en carro o palear más hielo, sino dosificar el hielo totalmente automatizado al interior de la amasadora o del cúter.

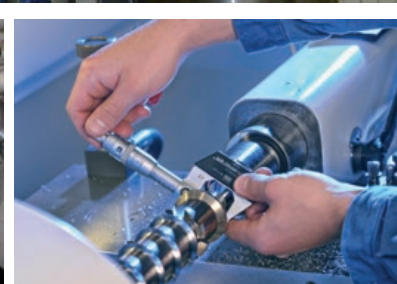
Reducción de costes – por el ahorro de mano de obra ya que la dosificación se produce automáticamente.

Fiabilidad – calidad garantizada de su producto a través de la trazabilidad de los procesos.

Productividad – dosificación rápida del hielo, sin tiempos de espera por el personal.

Higiene – sistema cerrado, sin manipulación y sin contaminación del hielo por intervención manual.





Dosificar hielo automáticamente – tecnología moderna para una producción de alimentos moderna. **Exacto. Seguro. Limpio.**

En muchos procesos industriales de producción de alimentos, especialmente en Panificadoras y en Industrias Cárnicas, el hielo es el único ingrediente que se añade manualmente. La dosificación automática del hielo, mejora ese proceso decisivamente.

El Plus de Rendimiento de ZIEGRA

Exactitud:

- Dosificación exacta directamente a la amasadora, punto de dosificación o carro de cúter.
- Suministro rápido del hielo.
- Gran exactitud en la dosificación del hielo.

Seguridad:

- Integración completa en su sistema de control de proceso (PLC) o introducción manual de valores mediante pantalla táctil – Usted elige.

Limpieza:

- Diseño higiénico certificado de las máquinas de hielo ZIEGRA.
- Desinfección y lavado automático de todo el sistema, compuesto por la máquina de hielo y el Silo AS.

El Plus de Calidad de ZIEGRA

Líder: Con el innovador sistema de dosificación automática de hielo, ZIEGRA ha sido pionera y es desde hace años líder en la integración en procesos industriales en la industria alimentaria.

Higiene: El diseño higiénico, además de las opciones adicionales en higiene de las máquinas de hielo ZIEGRA, son el precedente mundial para la fabricación higiénica de hielo.

Durabilidad: Los estándares más elevados en el acabado, así como los componentes de alta calidad son la base de la ya conocida calidad ZIEGRA. Un equipo técnico con gran experiencia está a su disposición para responder dudas y realizar mantenimientos. El suministro de recambios de nuestras máquinas de hielo y de nuestros silos automáticos está garantizado durante un mínimo de 15 años.

El Plus del hielo troceado ZIEGRA

Almacenamiento: El hielo siempre queda suelto y no se congela nunca entre sí.

Cuidadoso con el producto: Hielo sin aristas cortantes que es cuidadoso en el contacto directo con cualquier producto.

Versátil: La posibilidad de poder elegir entre Hielo Micro y Hielo Standard o hielo Macro proporciona el tipo de hielo más adecuado para cada aplicación.

Rendimiento óptimo: Hielo libera toda su potencia frigorífica cuando se derrite a 0° C. El hielo troceado ZIEGRA optimiza la eficacia energética con la temperatura ideal de su hielo a -0,5° C.

ZIEGRA Sistemas de dosificación automática

Producción: desde 1.000 Kg hasta 15.000 Kg en 24h cada AS

Silos automáticos (AS):

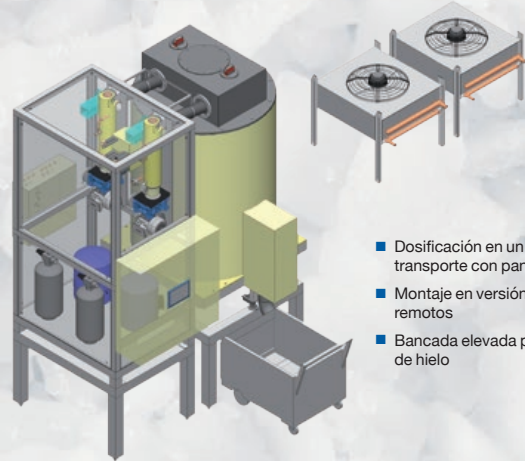
- AS 500
- AS 1.000
- Otros tamaños sobre demanda

Dosificación en:

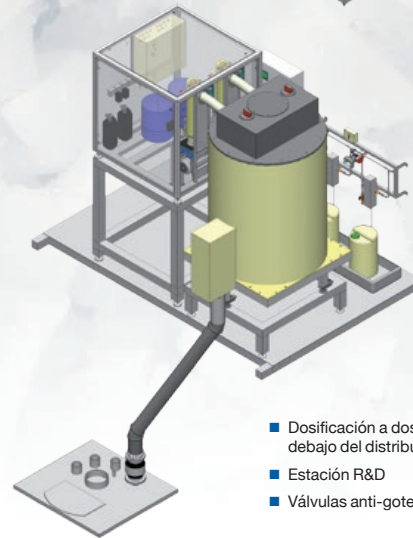
- Amasadora con / sin tapa móvil
- Cúter
- Puntos de dosificación
- Estación de pesaje
- Carro de transporte o cubeta

Versiones de máquina opcionales:

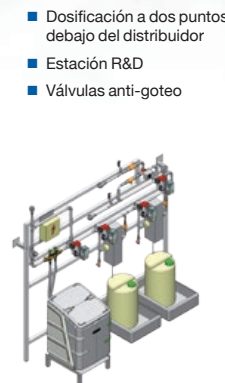
- Distribuidor o transporte con sinfín
- Versión remota del condensador o del equipo frigorífico
- Sistema de desinfección y lavado automático
- Mantenimiento remoto



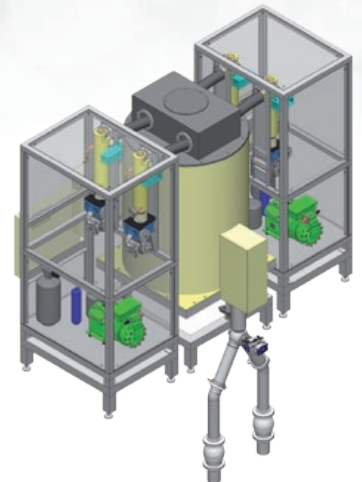
- Dosificación en un carro de transporte con pantalla táctil
- Montaje en versión condensadores remotos
- Bancada elevada para máquina de hielo



- Dosificación encima de punto dosificación / amasadora / cúter
- Estación R&D (limpieza y desinfección)
- Integrado en el sistema de control de proceso (PLC)



- Dosificación a dos puntos debajo del distribuidor
- Estación R&D
- Válvulas anti-goteo



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