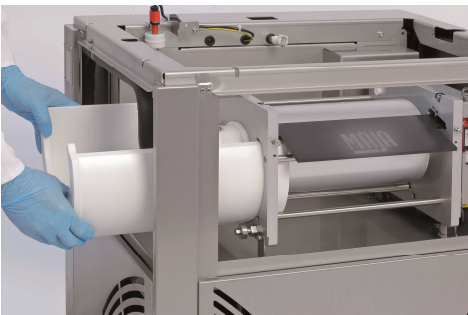


## Máquinas MAJA para fabrico de gelo em escama da Série HY-GEN: para mais higiene na produção !

Especialmente quando o gelo é utilizado como ingrediente em produtos alimentares, coloca-se a questão pertinente quanto à higiene do mesmo. O gelo é afinal água potável em estado congelado, e a ele aplicam-se os mesmos requisitos elevados respeitantes à água potável.

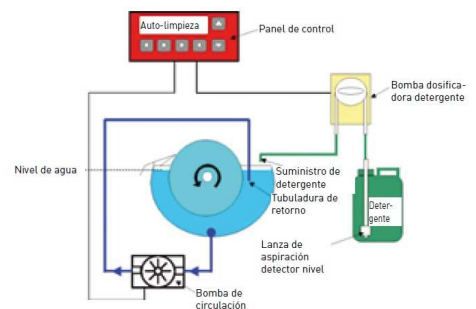
Através da possibilidade da fácil desmontagem do reservatório de água para limpeza profunda regular, o novo sistema HY-GEN possibilita óptimas condições de higiene para o fabrico de gelo em escama, impedindo assim o eventual depósito e propagação de micro-organismos ao longo do tempo no reservatório de água.



Sendo frequentemente o local de instalação das máquinas de gelo de difícil acesso (ex., sobre o tecto da sala produção), a MAJA desenvolveu adicionalmente o sistema patenteado SCS que assegura de forma automática a limpeza integral do reservatório de água e restantes componentes relacionados, através de ciclo de lavagem automática (com desinfectante à base de ácido cítrico), activável confortavelmente através do painel de comando da máquina.



As soluções MAJA para aumento da higiene no fabrico de gelo ainda contemplam o esvaziamento automático da água remanescente do reservatório de água (quando a máquina está desactivada durante mais de 24 h), e opcionalmente a esterilização de água por UV.



## Qual a solução MAJA para fabrico de gelo mais indicada para as suas necessidades?

As opções para fabrico e armazenagem de gelo MAJA cobrem as mais distintas necessidades e requisitos.

A capacidade mínima começa em 85 kg / 24 h de gelo em escama, ideal para pequenas padarias.

Para a grande indústria de panificação, existem diversos modelos e combinações possíveis para capacidades de produção de várias toneladas de gelo / 24 h. A gama de soluções da MAJA inclui:

- Modelos compactos SAH HY-GEN (monobloco plug & play) para o produção de gelo em escama, os mais pequenos dos quais com compartimento incorporado para armazenagem do gelo
- Evaporadores rotativos RVH HY-GEN com grupo frigorífico de instalação separada L / LT
- Evaporadores rotativos RVH para ligação à rede de frio já existente no cliente
- Grande diversidade de soluções para condução e/ou armazenagem do gelo
- Soluções para pesagem e doseamento de gelo para capacidades de produção muito elevadas
- Linha económica Série NA de máquinas para fabrico de gelo granulado

Consulte-nos !

BOGIMA, Lda.

Complexo Industrial de Vialonga, Armazém C 18, Granja  
2626-501 VIALONGA (perto do MARL)

Tel. 21 973 75 60 / info@bogima.pt / www.bogima.pt