

HY-GEN-Scherbeneiserzeuger für den Bäckerei-Einsatz



MAJA-SCHERBENEIS



SAH 85
SAH 170



SAH 250
SAH 500



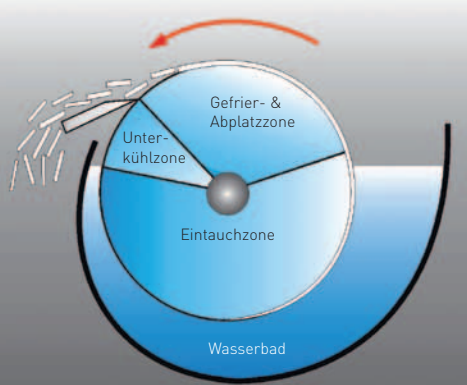
SAH 800 - 3000



RVH 400 - 12000
RVH 400 - 12000 L/LT

MAJA®

Ein im Wasserbad rotierender, tiefgekühlter Metallzylinder garantiert gleichbleibende Eisqualität. Bei jeder Umdrehung gefriert Wasser an der Walze und wird als trocken ausgefrorene Eisscherben ausgeworfen. Dieses Prinzip wurde von MAJA entwickelt. Es hat sich seit über fünf Jahrzehnten in der Praxis bewährt. Es ist effizient, kostengünstig und wartungsarm.



MAJA hat "das Bäckereis": Ideale Kühlung für die Herstellung von Teigen



MAJA-Scherbeneis bietet für die Teigkühlung viele Vorteile:

Hohe Kühlleistung - Eistemperatur ca. -7°C

Guter Wirkungsgrad, selbst bei hohen Umgebungstemperaturen, bei denen manch andere Kühlmethode an ihre Grenzen stoßen.

Trocken ausgefrorene Eisscherben - schüttfähig

Einfaches Handling.
Präzise Dosierung.
Dadurch genaue Einstellung der Teigtemperatur möglich.

Dünne Eisscherben (1 - 2 mm)

Geringer mechanischer Widerstand, dadurch schonend zu Kneterarmen.
Gutes Mischverhalten für eine schnelle Auflösung und gute Aufnahme durch den Teig.

Geringe Herstellkosten:

1 kg MAJA-Scherbeneis kostet in der Herstellung ca. 0,02 € (abhängig vom Maschinentyp und den regional variierenden Energiekosten)

Zuverlässige, wartungsarme Technik

Geringe Betriebs-/Wartungskosten. Kein Zusatzaufwand für Wasseraufbereitung erforderlich, z. B. Enthärten, Filtern, Salzzugabe etc.

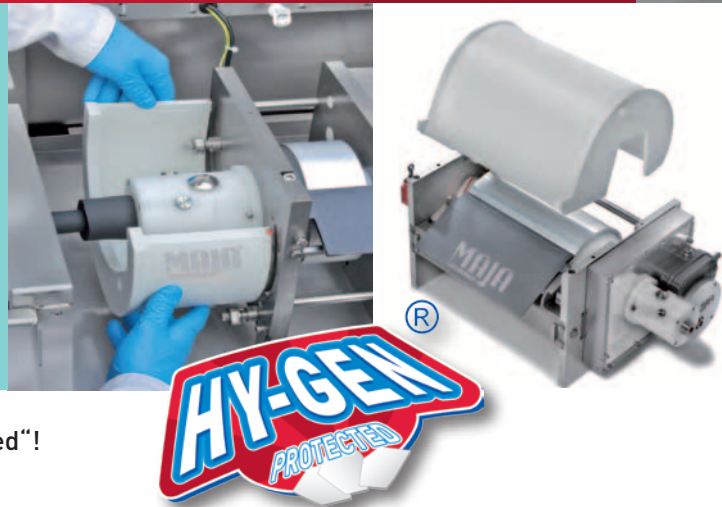
Anwendung:

Je nach Rezeptur bestehen 10 - 40 % der Schüttwassermenge aus MAJA-Scherbeneis.

Geeignet für alle Teigarten.

Das HY-GEN-Hygieneprinzip von MAJA: Ideale Voraussetzungen für eine gründliche Reinigung, von Hand

HY-GEN Scherbeneiserzeuger von MAJA sind so konzipiert, dass sie schnell und einfach zu reinigen sind und dadurch die Produktion von Scherbeneis unter hygienischen Bedingungen ermöglichen. Das Kernstück ist die mit wenigen Handgriffen herausnehmbare Verdampferwanne aus Kunststoff: Bei den kleinen Modellen bis 500 kg wird sie einfach seitlich herausgezogen, bei den großen Modellen ab 800 kg lässt sie sich nach oben herausheben.



**MAJA-Scherbeneiserzeuger tragen das Label „HY-GEN Protected“!
Es steht für:**

- Rotationsverdampfer kann ohne Werkzeug mit wenigen Handgriffen zur Reinigung geöffnet werden und ist von allen Seiten frei zugänglich.
- Einfach herausnehmbare Hygiene-Verdampferwanne aus Kunststoff
- Verdampferwanne mit runder, reinigungsfreundlicher Kontur, bei Bedarf sogar austauschbar
- Verdampferwanne ohne fest eingebaute Teile, dadurch gute Zugänglichkeit für eine gründliche Reinigung
- Keine Schrauben im Bereich der Eiserzeugung zur Vermeidung von Schmutzkecken
- DVGW-konforme Technik für Wasserzu- und -ablauf zum Schutz der Trinkwasserversorgung vor Rückkontamination und zum Schutz vor der Bildung von Biofilm und Verkeimung
- Automatische Restwasserentleerung nach ca. ein-stündigem Maschinenstillstand

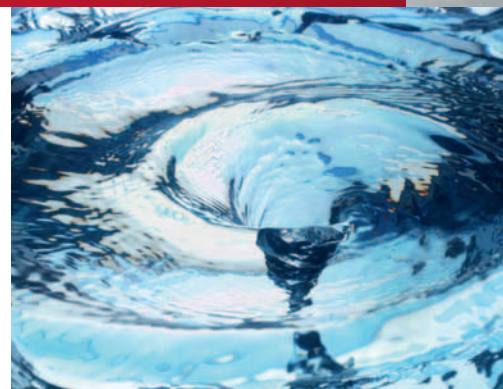
.... und auch vollautomatisch: Verdampfer-Selbstreinigung von MAJA!

MAJA-SCS Verdampfer-Selbstreinigung:

MAJA-Scherbeneiserzeuger können auch vollautomatisch gereinigt werden. Dank des zum Patent angemeldeten Selbstreinigungssystems MAJA-SCS kann der Eiserzeuger in regelmäßigen Abständen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden, ohne dass hierfür zusätzliche Arbeitszeit anfällt oder Personal gebunden ist.

Start des Reinigungsvorgangs manuell über ON/OFF-Taster oder vollautomatisch über programmierbares Control Panel Timer (Option). Alle wasserführenden Teile werden von einem Wasser-Reinigergemisch umspült, dadurch Reinigung, Keimreduzierung und Entkalkung in einem einzigen Arbeitsgang.

MAJA-SCS gibt Ihnen aber nicht nur die Sicherheit optimaler Hygienebedingungen bei der Herstellung von Scherbeneis: Die regelmäßige gründliche Reinigung liefert auch einen wichtigen Beitrag zur Pflege und somit dem Werterhalt Ihres Eiserzeugers!



MAJA[®]

MAJA-SCHERBENEIS



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

Modellübersicht

- **SAH 85 L / SAH 170 L** (Eisleistung 85 / 170 kg):
Steckerfertige Kompaktmaschinen für den kleinen Eisbedarf, mit integriertem Kälteaggregat und Eistransportwagen EV 50.
- **SAH 250 L / SAH 500 L** (Eisleistung 250 / 500 kg):
Steckerfertige Kompaktmaschinen für den mittleren Eisbedarf, mit integriertem Kälteaggregat zur Montage auf Untergestell mit Eistransportwagen oder auf Siloanlagen.
- **SAH 800 L - SAH 3000 L** (Eisleistung 800 - 3000 kg):
Steckerfertige Kompaktmaschinen für den großen Eisbedarf, mit integriertem Kälteaggregat zum Betrieb in Verbindung mit Silosystemen.
- **RVH 400 L/LT - RVH 12000 L/LT** (Eisleistung 400 - 12.000 kg):
Scherben-eiserzeuger mit separat aufzustellendem Kälteaggregat für Standard-Umgebungstemperaturen bis ca. +32°C. Ausführung LT für erhöhte Temperaturen bis ca. +45°C.
- **RVH 400 - RVH 12000** (Eisleistung 400 - 12.000 kg):
Kompakte Eiserzeugereinheit ohne Kälteaggregat zum Anschluss an ein vorhandenes Kälteverbundsystem
- Diverse Modelle der RVH-Baureihe für den Betrieb mit **natürlichen Kältemitteln CO2 (R744) und NH3 (R717)** zum Anschluss an Verbundanlagen

TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT

Praktisches Zubehör & Optionen

- Schachtsysteme für individuell angepasste Aufstellungsmöglichkeiten
- Eisbevorratungssysteme zur Lagerung (Abb. 2+3), auch erhältlich mit automatischer Austragung, Verwiegemodul und Dosiervorrichtung (Abb. 4)
- Control Panel Timer mit Zeitschaltfunktion (Abb. 1): frei programmierbare Produktions-/Reinigungszyklen
- Externe UV-Entkeimung für noch mehr Hygiene bereits im Wasserzulauf