

MÁQUINAS FABRICADORAS DE HIELO

1. FABRICADO DE HIELO EN ESCAMAS
2. FABRICADORA DE HIELO EN CUBO

1. FABRICADO DE HIELO EN ESCAMAS



El hielo, al fundirse permite enfriar un producto y preservarlo de la pérdida de humedad e incluso devolverle su humedad natural paulatinamente. Si bien el hielo en escamas tiene estas propiedades, su temperatura y su forma específica le confieren características propias que le dan otras tantas ventajas en muchos procesos industriales o agroalimentarios.

Alto poder frigorífico

Ligeramente sub enfriado (-6 °C aproximadamente), el hielo en escamas también es un hielo seco, es decir no contiene agua sin congelar. Este punto es fundamental: la eficacia de su calor latente de fusión es máxima, esto le da su principal fuente de enfriamiento.

Rápido enfriamiento

Con un reducido espesor (de 1,5 a 3 mm), las escamas presentan una excelente superficie de intercambio térmico, la cual garantiza un enfriamiento más rápido del producto. Por ejemplo: en el mar, el pescado debe ser refrigerado inmediatamente a 0 °C desde su captura sin que posteriormente haya una ruptura de la cadena de frío; de este modo, su tiempo de conservación aumenta considerablemente

Control preciso de la temperatura de una mezcla

La utilización del hielo en escamas permite calcular con exactitud su aporte frigorífico (hielo seco) y medir rápidamente sus efectos sobre la temperatura de una mezcla. Este aspecto es determinante para las industrias químicas y del hormigón, así como para la transformación de la carne.

Fácil manipulación y almacenamiento

El hielo en escamas es fluido, sus escamas no se aglomeran. Ligeras y planas, envuelven el producto delicadamente, sin dañarlo. El hielo en escamas se almacena y se manipula con facilidad, y puede conservarse en cámaras frigoríficas, ya que se encuentra totalmente congelado.

2. FABRICADORA DE HIELO EN CUBO



Con las fabricadoras modulares de hielo en cubos ICE-O-Matic no tiene que perder tiempo pensando en el hielo: lo tendrá cuando lo necesite. Nuestras fabricadoras modulares de hielo en cubos incorporan el agente antimicrobiano PURE ICE, la elección inteligente para cuidar la

seguridad de los alimentos porque inhibe la proliferación de bacterias en los equipos.

Atractivas y confiables, todas las unidades llevan el interior en acero inoxidable fuerte y resistente a la corrosión, mientras que el exterior presenta una combinación de acero inoxidable y acabado a pruebas de marcas de dedos de gran solidez. Y con las mejores soluciones en fabricación de hielo en condiciones de agua duar, riesgo de contaminación y espacio limitado la fabricadora de hielo en cubos, es la opción perfecta para bares, restaurantes, hoteles, quioscos, instituciones y centros de Salud.

