SAILER









SCHERBENEISERZEUGER

Wir liefern, montieren und warten für Sie MAJA-Scherbeneiserzeuger in verschiedenen Ausführungen und Kapazitäten.
MAJA-Scherbeneis ist vielseitig einsetzbar:
Kühlung von Fisch und Meeresfrüchten, Befüllung von Frischkosttheken in Supermärkten, Feinkostabteilungen, zum Kuttern bei der Herstellung von Brühwurst, Produktion von Backwaren und Teiglingen, dekorative Kühlung von Buffets (Hotellerie, Gastronomie, Partyservice, Event-Catering...)
Vorteile von Maja-Scherbeneiserzeugern:
Hohe Kühlleistung – Eistemperatur ca. -7 Grad C (dadurch schnelle Produktabkühlung und langsamer Schmelzprozess für langanhaltende Frische),
trocken durchgefrorenes Eis (dadurch trockene Oberfläche, kaum Schmelzwasser, gute Lagerfähigkeit, ansprechende Optik),
geringes Gewicht (Dichte 0,42 kg / dm^3 - bis zu 30 % leichter als andere Eissorten,
dünne Eisscherben (1 - 2 mm, dadurch sehr gute Produktabdeckung, große Oberfläche zum Wärmeaustausch, geringer mechanischer Widerstand, dadurch gutes Mischverhalten, schonend zum Produkt und zu Kuttermessern),
geringe Herstellkosten (hoher Wirkungsgrad, alles Wasser wird zu Eis, kein Wasserverlust),
Funktionsweise der Scherbeneiserzeuger: Ein im Wasserbad rotierender, tiefgekühlter Metallzylinder garantiert gleichbleibende Eisqualität. Bei jeder Umdrehung gefriert Wasser an der Walze und wird als trocken ausgefrorene Eisscherben ausgeworfen.

PRODUKTDETAILS

Artikelnummer: **MAJA**
Bitte teilen Sie uns Ihre Anforderungen mit. Sie erhalten von uns ein passendes Angebot.

FRIEDRICH SAILER GMBH

Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Bayern / Deutschland

www.friedrich-sailer.de
info@friedrich-sailer.de
+49 [0] 731 98 59 0-0

SAILER







FRIEDRICH SAILER GMBH

Memminger Str. 55
89231 Neu-Ulm
Bayern / Deutschland

www.friedrich-sailer.de
info@friedrich-sailer.de
+49 [0] 731 98 59 0-0