



Ihre Vorteile mit MAJA-Scherbeneis



- Einfache Lagerung
- Kein Zusammenfrieren im Minusbereich
- Kaum Schmelzwasser

Hygienisch einwandfreies Eis

- Optimale Eisqualität für Einsatz im Lebensmittelbereich
- Optionale Hygieneausstattung durch vollautomatische Verdampferreinigung und UV-Entkeimung

Geringes Gewicht (Dichte 0,42 kg/dm³)

- 30% leichter als andere Eis-sorten
- Geringe Transportkosten
- Schonend für das Produkt

Hohe Kühlleistung Eistemperatur - 7°C

- Schnelle Produktabkühlung
- Produkt bleibt länger frisch
- Schmilzt langsamer als andere Eissorten, dadurch reduzierter Verbrauch

Schont Produkt und Werkzeuge (Kuttermesser)

- Dünne Eisscherben (1-2mm)
- Geringer mechanischer Widerstand
- Sehr gute Produktabdeckung
- Große Oberfläche zum Wärmeaustausch

Geringe Herstellkosten

- Hoher Wirkungsgrad
- Alles Wasser wird zu Eis, kein Wasserverlust

Trocken durchgefrorenes Eis

- Trockene Oberfläche

Gute Schüttfähigkeit

- Einfache Eisverteilung
- Einfacher Eistransport
- Flacher Schüttkegel, dadurch sehr gute Siloausnutzung

Keine zusätzlichen Betriebskosten

- Unabhängig von der Wasserhärte, dadurch keine Wasserenthärtung erforderlich
- Kein Kalkausscheidungsprozess wie z. B. bei Flockeneis
- Hohe Zuverlässigkeit, geringe Wartungskosten



S85S / SA145S



SA215S / SA415S



RVE 200 S



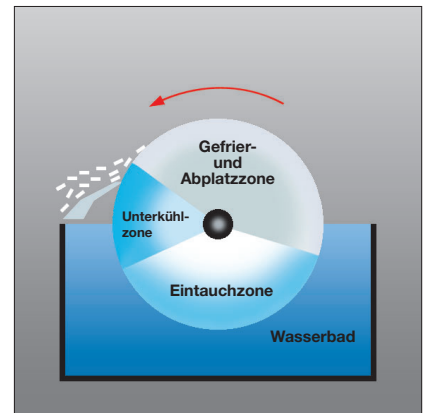
SA215S / SA415S
auf Silo EN 1



Entwickelt und perfektioniert von 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 und hat sich seit über vier Jahrzehnten in der Praxis bewährt. Es ist einfach, kostengünstig und äußerst wartungsarm.



SA 215 S / SA 415 S
mit Vorratswagen EVA 75



RVE 800 S
auf Silo ITS 1350-60

MAJA[®]
TECHNIK FÜR DIE ZUKUNFT



ANWENDUNGSGEBIETE

Wurstproduktion



Supermärkte



Fischverarbeitung und Handel



Backhandwerk und Industrie



Hotels, Gastronomie und Catering

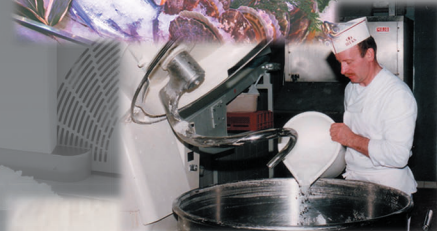


Frostung von Lebensmitteln



Wellness und Freizeit

Krankenhäuser und Reha-Anstalten



MAJA®

MAJA-Maschinenfabrik

Hermann Schill GmbH & Co. KG

Tullastraße 4 • 77694 Kehl-Goldscheuer • Germany

Tel.: +49 (0) 78 54 / 184-0 • Fax: +49 (0) 78 54 / 184-44

E-mail: maja@maja.de • www.maja.de



Technische Änderungen vorbehalten
Eis 2 / 2006 D