



IceTechnology. Made in Germany.



Automatische dosering van ijs

ZIEGRA AS-oplossingen
Precies. Snel. Schoon.





IJs is een natuurlijke stof.

Het beste voor het regelen van producttemperatuur.

ZIEGRA. voor koeling

Voedingsmiddelen hebben koeling nodig - vaak tijdens het productieproces. IJs is het beste voor deze koeling: als ingrediënt koelt het precies daar, waar het effect het meest efficiënt is.

Of het nu in het deeg is, waar lage temperaturen zorgen voor de juiste elasticiteit en bewerkbaarheid.

Of het nu in worstvlees is, om lang te kunnen cutteren.

Of in veel andere processen. Van ZIEGRA

ZIEGRA Automatic Systems doen meer dan alleen het ijs produceren:

Ze besparen elke handmatige toevoeging van ijs.

Daarbij zijn ze:

Eenvoudig in gebruik - niet lang scheppen of rijden, maar volledig automatisch toevoegen, direct in de kneder of cutter.

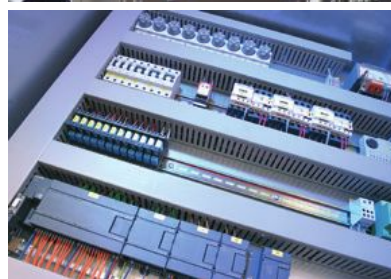
Betrouwbaar - verzekerde kwaliteit van uw producten door begrijpelijke processen.

Hygiënisch - gesloten systeem, geen menselijke tussenkomst, geen risico op besmetting van het ijs door hantering.

Kostenbesparend - door het verminderen van handmatige bewerkingen die automatisch kunnen worden uitgevoerd.

Productief - snellere toevoeging van ijs, niet wachten op het personeel.





Automatisch ijs doseren - moderne technologie voor moderne voedselproductie. Precies. Zeker. Schoon.

IJs is het enige ingrediënt dat handmatig wordt toegevoegd aan veel industriële voedselproductieprocessen, vooral bij het maken van bakkerijen en worst. De automatische dosering van ijs verbetert dit proces aanzienlijk.

ZIEGRA Performance Plus

Precies:

- Exacte dosering rechtstreeks in de cutter, doseersstation of kneder
- Snelle toevoer van ijs
- Hoge nauwkeurigheid bij het doseren.

Zeker:

- volledige integratie in het procesbesturingssysteem of handmatige invoer via het aanraakpaneel - de keuze is aan u.

Schoon:

- gecertificeerd hygiënisch ontwerp van
- ZIEGRA ijsmachines.
- Bewezen automatische reiniging en desinfectie van het hele systeem
- van ijsmachine en AS-opslag.

ZIEGRA Kwaliteit

Leidinggevend: met het innovatieve automatische ijsdoseersysteem is ZIEGRA al vele jaren pionier in het gebruik van industriële integratie in de processen van de voedingsmiddelenindustrie.

Hygiënisch: het hygiënische ontwerp en ook de beschikbare opties van de ZIEGRA ijsmachines zet wereldwijd de standaard in hygiënische ijsproductie.

Langdurig: hoge normen bij de verwerking en het gebruik van hoge kwaliteitscomponenten zijn de basis voor de bekende kwaliteit van het ZIEGRA-ijsmachines. Een ervaren serviceteam staat klaar voor vragen en onderhoud. De levering van reserveonderdelen is gegarandeerd voor minstens 15 jaar.

ZIEGRA Breekijs

Opslag bestendig: Het ijs is altijd los en zal niet aan elkaar vriezen.

Zacht voor het product: zacht ijs zonder scherpe randen beschermen elk product.

Modeleerbaar: uitstekende vormende eigenschappen voor het gebruik in displays. Behoud het contact met het product, brugvorming komt niet voor.

Veelzijdig: de keuze uit Micro ijs, Standaard ijs of Macro ijs levert voor elke toepassing het juiste type ijs.

Geoptimaliseerd voor prestaties: ijs levert pas zijn koelprestaties wanneer het smelt bij 0°C. Het ZIEGRA-breekijs is het meest energie-efficiënte ijs door zijn geoptimaliseerde ijstemperatuur van -0,5°C.

ZIEGRA Automatische ijsdoseersystemen

Automatische silo's (AS):

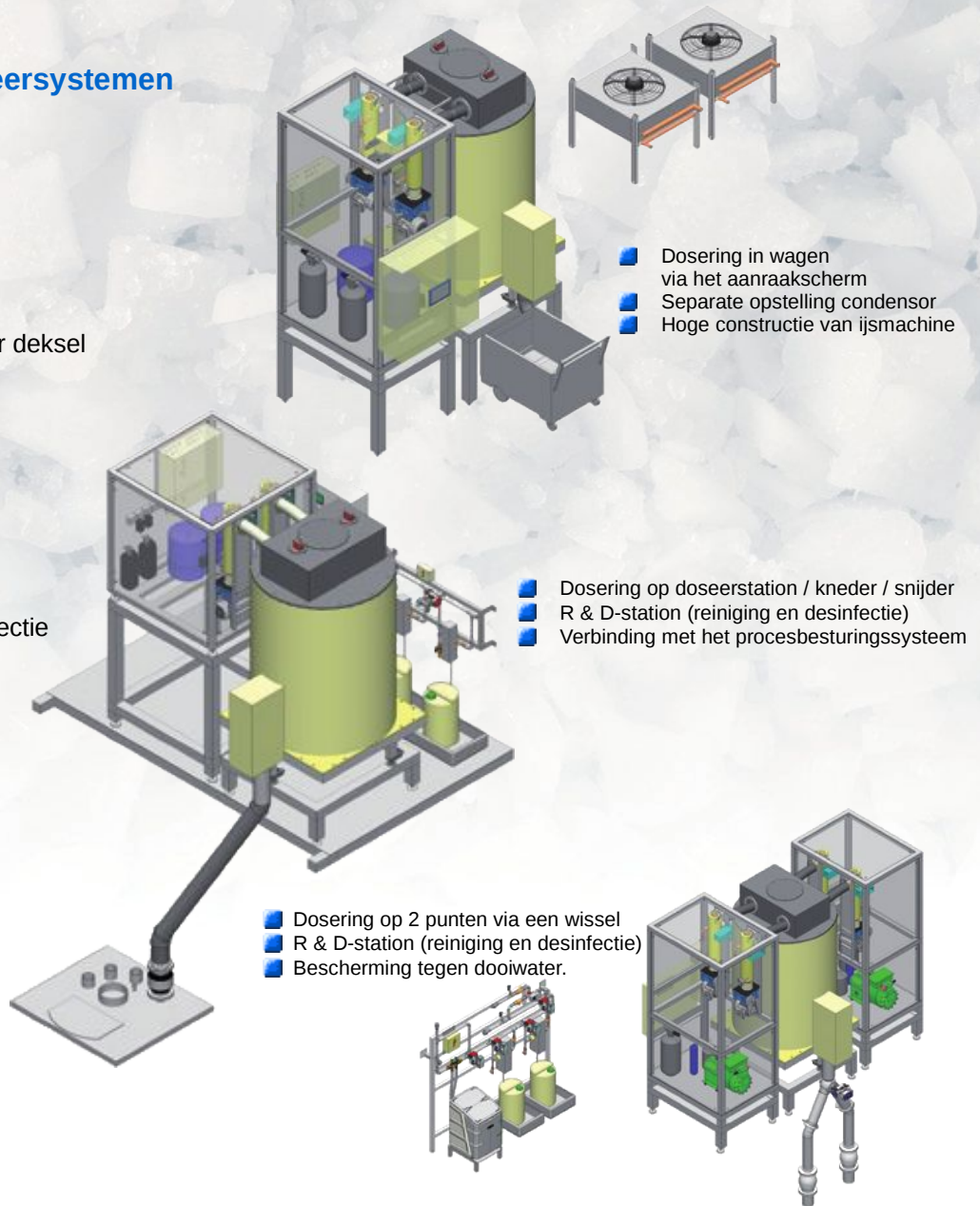
- AS 500
 - AS 1.000
- andere maten op aanvraag

IJs dosering in:

- Kneder met / zonder beweegbaar deksel
- Cutter
- Doseerstations
- Weegstations
- Transportwagen en bak

Machinerversies optioneel

- Wissels en buistransporteurs
- Split-installatie van condensor of compressoraggregaat
- Automatische reiniging en desinfectie
- Onderhoud op afstand



food



bakery



meat



fish



veggie



fruits



non food



supermarket



industry



laboratory



health care

IceTechnology. Made in Germany.



ZIEGRA Eismaschinen GmbH

Ernst-Grote-Strasse 7
D-30916 Isernhagen (Germany)

Tel. +49 511-90 244-0
Fax +49 511-90 244-90

www.zieggra.com · ice@zieggra.com



BEURZE ijsmachines

Kolkweg 17
8243 PN Lelystad
(Nederland)

www.beurze.com · info@keurze.com