



ICE CREAM MACHINES
SINCE 1924

CATALOGO INDUSTRIAL 2011
Maquinas y equipos industriales
para cremas heladas.



MIX PLANT HTST

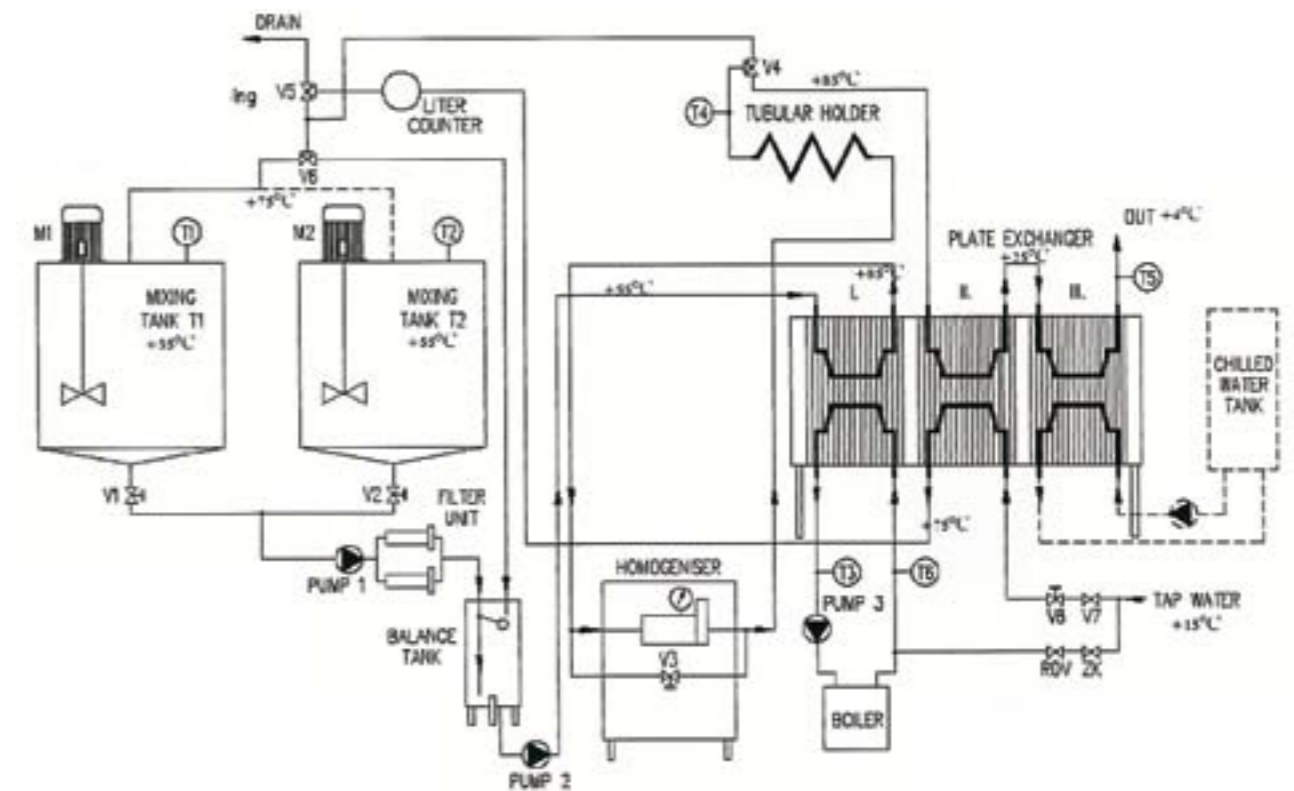
Estas plantas de pasteurización están diseñadas para el heladero industrial mediano y grande. El equipo aporta la mejor tecnología ya que registra y controla temperaturas de calentamiento y enfriamiento que aseguran un excelente proceso de pasteurización.

Planta de procesamiento de pasteurización de mix, forma continua HTST



2 tinas de cocinado, Caldera a gas o eléctrica, Bomba de circulación de agua caliente, Tubo de retención, Bomba sanitaria de mix, Doble Filtro a cartucho, Tanque de balance, Intercambiador de calor de 4 secciones para HTST, Homogeneizador a pistón, Base de montaje de acero inoxidable compact.

Esquema de mixplant HTST



MIXPLANT HTST	600	1200	2400	3000
Producción l/h	600	1200	2400	3000
Presión de homogenización	200 bar	200 bar	200 bar	200 bar
Calentamiento	Eléctrico o gas	Eléctrico o gas	Eléctrico o gas	Eléctrico o gas
Potencia instalada Kw	15	21	31	42
Enfriamiento intermedio	Agua +25°C	Agua +25°C	Agua +25°C	Agua +25°C
Enfriamiento final	Agua + 4°C	Agua + 4°C	Agua + 4°C	Agua + 4°C

MIXPLANT BACH

Estas plantas de pasteurización están diseñadas para el heladero industrial pequeño y mediano.

Planta de procesamiento de pasteurización de mix, BACH



2 tinas de cocinado, Caldera a gas o eléctrica, Bomba de circulación de agua caliente, Bomba sanitaria de mix, Doble Filtro a cartucho, Intercambiador de calor de 2 secciones para enfriamiento, Homogeneizador a pistón, Base de montaje de acero inoxidable compact.

MIXPLANT BACH	300	600	1200
Producción l/h	300	600	1200
Presión de homogenización	200 bar	200 bar	200 bar
Calentamiento	Eléctrico o gas	Eléctrico o gas	Eléctrico o gas
Potencia instalada Kw	7,4	9,8	16,5
Enfriamiento intermedio	Agua +25°C	Agua +25°C	Agua +25°C
Enfriamiento final	Agua + 4°C	Agua + 4°C	Agua + 4°C

TMI, TMP TINAS

Capacidades de 300 a 2000 litros, Construidas en acero inoxidable aisi 304, Control electrónico de temperatura, Doble encamisado para circulación de agua fría o caliente, Agitador con variador de velocidad (opcional).



BANCO DE AGUA HELADA CHL

Capacidades de 7,5hp a 30hp, Batea de acero inoxidable, Agitador, Controlador electrónico de temperatura, Evaporador de acero inoxidable, Bomba de acero inoxidable, Compresores r 404.

CHL	7,5 hp	10 hp	20 hp	30 hp
Bomba Kw	1,2	1,5	2	2,2
Compresor Kw	5	7,5	15	22
Total instalado Kw	6,2	9	17	24,2

CYP LAVADO QUÍMICO

Capacidad 150 y 200 litros, Dos tinas calefaccionadas eléctricamente o por vapor, Mezclador por aire o por vapor, Bomba de recirculación, Filtro, Tablero de comando con control de temperatura.



ZX 200-300-400

Los freezers continuos ZX son para a los heladeros profesionales máquinas de excelente prestación, que permiten satisfacer exigencias para la producción de helados por extrusión como por dosificación.

Sistema de control TEPS es un control electrónico que dosifica pequeñas inyecciones de gas caliente para controlar la viscosidad del helado.

Cilindro fabricante construido en una aleación de níquel rectificad y cromado.

Bomba a pistón simple y doble con regulador electrónico de velocidad.



Tablero de comando



Bomba

ZX	200	300	400
Bomba Kw	1	1,5	1,5
Compresor Kw	4	5,5	7,5
Batidor	3	4	5,5
Total instalado Kw	8	11	14,5
Mínimo l/h	100	150	200
Máximo l/h	200	300	400
Overrum max	120%	120%	120%
Bomba	1 pistón	1 pistón	2 pistones
Sistema overrum	Manual	Manual	Aire comprimido
Temperatura ingreso mix	+4°C	+4°C	+4°C
Temperatura salida helado	-6°C	-6°C	-6°C

WX 600 - 800 - 1200

Los freezers continuos WX son para los heladeros profesionales máquinas de excelente prestación que permiten satisfacer exigencias para la producción de helados por extrusión como por dosificación.



Sistema de control INVERTER

Este sistema permite tener un control de la viscosidad del helado prácticamente sin variaciones, ya que modifica la velocidad del compresor en lugar de hacer inyecciones de gas caliente. Esto supone dos ventajas: obtener un notable ahorro de energía y trabajar con cualquier máquina extrusora o envasadora automática. Además de controlar la viscosidad, el INVERTER protege el compresor de posibles fallas, diferencia de fases, aumento de consumo, picos de tensión al momento del arranque, etc.



Cilindro

El cilindro está construido en una aleación de níquel especialmente diseñada para esta aplicación, rectificad y cromado.

El cilindro es de 6" de diámetro con sistema de evaporador inundado lo que hace obtener un excelente rendimiento. Otra ventaja comparativa es el cilindro intercambiable ya que tiene fijación por tornillos de sujeción fácilmente recambiables ante cualquiera necesidad de reemplazo por desgaste o rotura.



Batidor

El robusto batidor está diseñado con 3 filas de cuchillas seccionadas, con excéntrico interno, que permiten obtener una excelente calidad de helado.

La cola de la turbina está construida en acero inoxidable endurecido, en forma de eje acanalado con una guía central, lo que evita que tome juego. Dicho eje va montado por medio de una rosca izquierda que, de ser necesario, simplifica su sustitución. El eje excéntrico de guía del está construido en acero inoxidable endurecido y se monta clavado con un prisionero de fijación.



Bomba

La línea WX trae una bomba de mix, rotativa a paletas que logra succionar directamente y levantar 10 bar de presión. Dicha bomba requiere mínimo mantenimiento ya que sus partes móviles están totalmente cromadas.

La bomba rotativa es extremadamente eficiente y libre de pulsaciones, lo que permite tener un flujo constante de helado ideal para extrusar o dosificar en máquina automática.

En caso de desgaste solamente se deberán sustituir las paletas



Overrun

El overrun trabaja por medio de aire comprimido y se regula en forma manual mediante microrregulador de presión y la lectura en un manómetro de aire.



Comando

El WX cuenta con una pantalla touch screen donde se seleccionan los valores de LITROS A PRODUCIR, VISCOCIDAD y se lee la presión del mix. Los comandos de encendido son interruptores de 24 volts.

WX	600	800	1200
Máximo litros por hora	600	800	1200
Mínimo litros por hora	200	300	400
Mínimo overrun	30%	30%	30%
Máximo overrun	120%	120%	120%
Compresor KW	10	11,3	5,25 + 11,3
Turbina	4	5,5	7,5
Bomba	1	1	1,5
Total KW instalados	15	17,8	25,5
Sistema de overrun	Aire comprimido	Aire comprimido	Aire comprimido
Temperatura salida helado	-6°C	-6°C	-6°C
Temperatura ingreso mix	+4°C	+4°C	+4°C
Refrigerante	R 404/507	R 404/507	R404/507

ZL 4000 Y 6000 TÚNEL DE EXTRUSIÓN Y CONGELAMIENTO

Esta línea de tuneles está pensada para el heladero mediano, con un manejo muy simple que no requiere personal altamente especializado.

Estos tuneles se destacan por su simpleza mecánica, robustez y bajo mantenimiento



Mesa de trabajo

Está diseñada con patas altas y un mínimo de componentes debajo de ella para evitar la acumulación suciedad y posible formación de hongos. La altura de las patas permite limpiar debajo de la mesa perfectamente.



Sistema de corte

Podemos ofrecer corte con dos alambres o con uno, sin conexión mecánica motorizadas con servomotores sincronizado electrónicamente.

Giro pinzas

Un nuevo diseño de este equipo dio como resultado este modelo de giro pinzas simple y muy cómodo para su limpieza, motorizado con un motor eléctrico sincronizado electrónicamente sin ejes y movimientos que requieren un mantenimiento permanente.

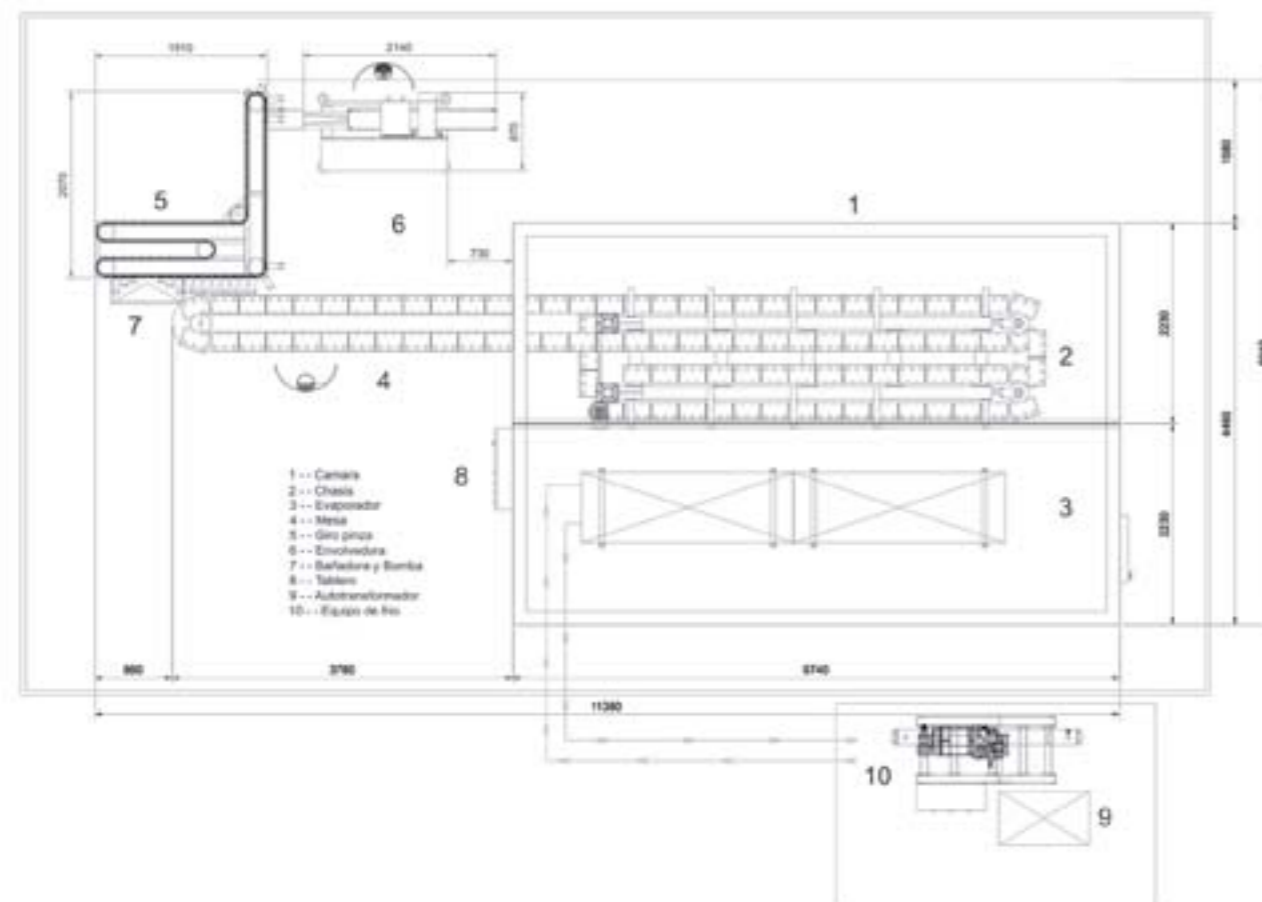
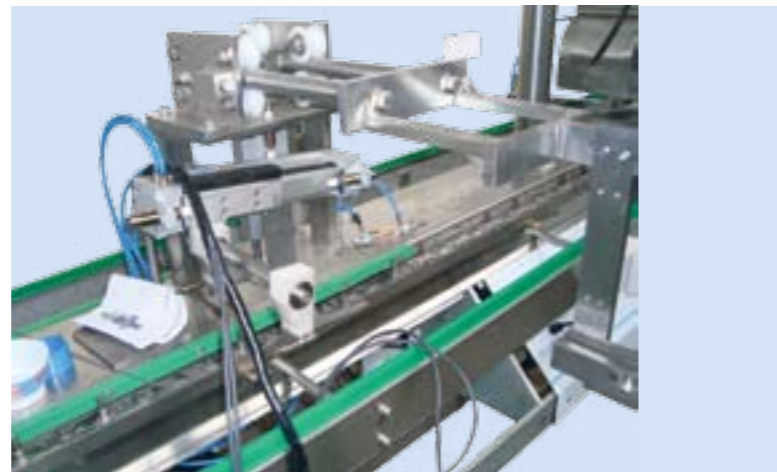
Mecánica

Construida en perfiles de acero galvanizado extremadamente robusto.

Tracción

El sistema de tracción en todas las vueltas con un reductor en cada columna asegura que la cadena no sufre esfuerzos excesivos. Dichos reductores están montados en la parte superior para facilitar el acceso a ellos y evitar que se llenen de agua.

Las dos columnas están segmentadas para facilitar su desmonte cuando fuere necesario reemplazar los rodamientos.



ENVOLVEDORA SX600R

Esta envolvedora tiene un novedoso diseño en el cual el film del envoltorio ingresa por debajo del producto lo que hace que el mismo se deposite directamente sobre el film sin tocar ningún otro elemento. Esta máquina cuenta con una pantalla Touch Screen y un PLC lo que permite que se pueda usar en automático con el túnel o en forma manual, sistema de fotocentrado y doble bobina.



Sistema de dosificación

Este sistema está montado sobre un carro que avanza a la misma velocidad del plato para permitir una dosificación sobre el mismo.

En este carro se pueden montar tres accesorios: dos con bajada y subida fija, y uno con bajada y subida variable.

Todos los movimientos de este carro son comandados por servomotores.

ESPECIFICACIONES	SX600R	ZL 4000	ZL 6000
Máximo piezas por hora	7000	4000	6000
Mínimo piezas por hora	1500	1500	1500
Resistencias Kw	0,8	30%	30%
Resistencia chocolate Kw		3	3
Bomba de chocolate Kw		1	1
Compresor Kw		50	75
Motor principal Kw	1,5	2	2
Motor giro pinzas Kw		1	1
Forzadores kW		6	7
Total KW instalados	2,3	62	90
Aire comprimido		6 bar	6 bar
Temperatura ingreso helado		-6°C	-6°C
Refrigerante		R404/507	R404/507

FABRICADORA DE PALETAS AUTOMÁTICA ROTATIVA PLR



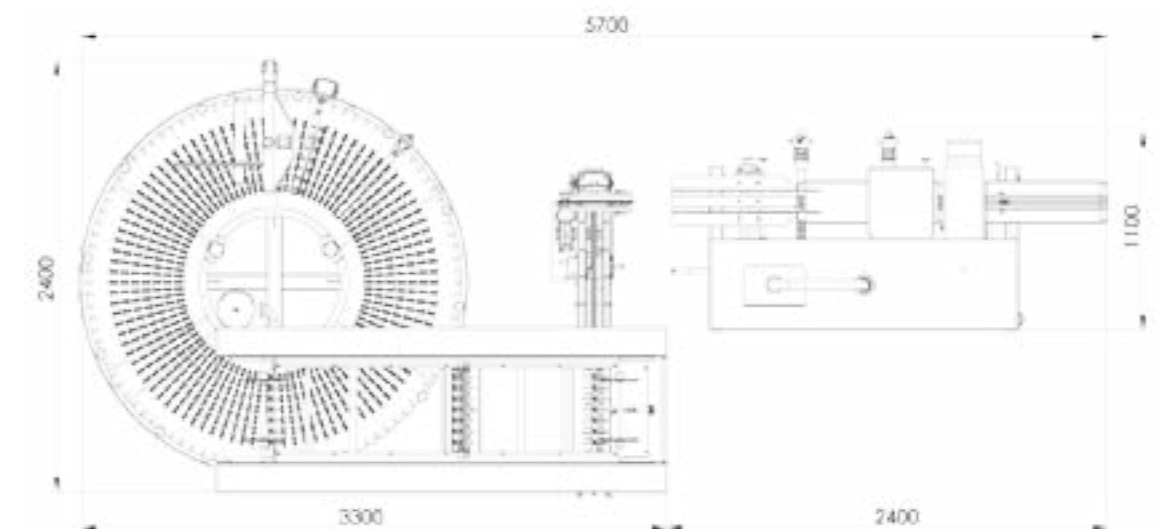
La línea de máquinas automáticas de paletas PLR es sumamente confiable y de simple funcionamiento. Puede producir los siguientes productos: Paletas de crema con baño de chocolate, Paletas de jugo rellenas de crema, Paletas de jugo de dos colores, Paletas de crema rellenas con sirope. La capacidad de las PLR oscila entre 4000 y 7000 piezas por hora.

Estas máquinas están equipadas con equipos frigoríficos a tornillo para freón R 507/404 o bien para amoníaco. Existe gran variedad de modelos de moldes. Estas máquina pueden tener una línea de extracción simple sólo para paletas de jugo o con una extracción lineal con baño de chocolate para palitos recubiertos. Toda la máquina está controlada por un PLC.

Estación de succionado



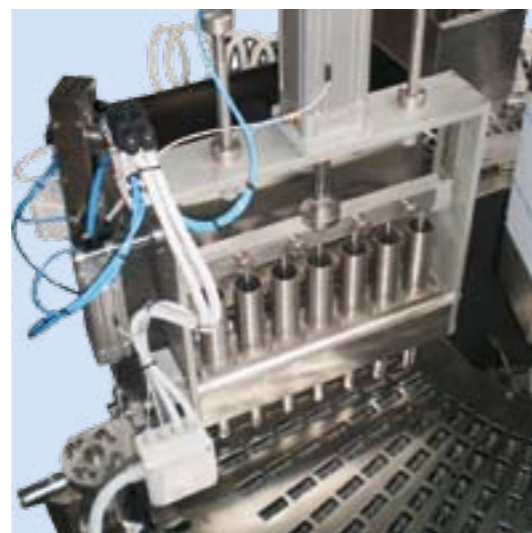
Clavador de palitos



Dosificador por gravedad para jugos.



Dosificador volumétrico para cremas.



ESPECIFICACIONES	SX600R	PLR 4000	ZL 4000	ZL 6000
Máximo piezas por hora	7000	4000	4000	6000
Mínimo piezas por hora	1500	1500	2000	2500
Resistencias Kw	0,8			
Resistencia chocolate Kw		3	3	3
Resistencias de descongelado		3	4	6
Compresor Kw		40	50	75
Bomba de descongelado Kw		1	1,2	1,2
Bomba salmuera Kw		3	4	5,5
Total KW instalados	2,3	50	62,2	90,7
Aire comprimido		ø?	6 bar	6 bar
Temperatura de ingreso de helado		-3°C	-3°C	-3°C
Refrigerante		R404/507	R404/507	R404/507
Ancho max bobina	400 mm		R404/507	R404/507
Largo máximo paquete	200 mm			
Fotocentrado	Si			

FRUIT FEEDER

Dispensador de frutas ,frutas secas, salsas, chocolate, etc.
 Capacidad de 300 a 1500 litros.
 Totalmente construida en acero inoxidable aisi 304.
 Incorporación automática de fruta del 2% al 20%.
 Regulación de porcentaje y lavado CIP.
 Capacidad de 300 a 900 litros por hora.



BOMBA RIPPLE

Máquina automática para incorporación de salsa y jalea.
 Estructura de acero inoxidable.
 Tolva de carga 15kg.
 Bomba volumétrica monotornillo con variador de velocidad.
 Pico decorador para conectar al fabricante.



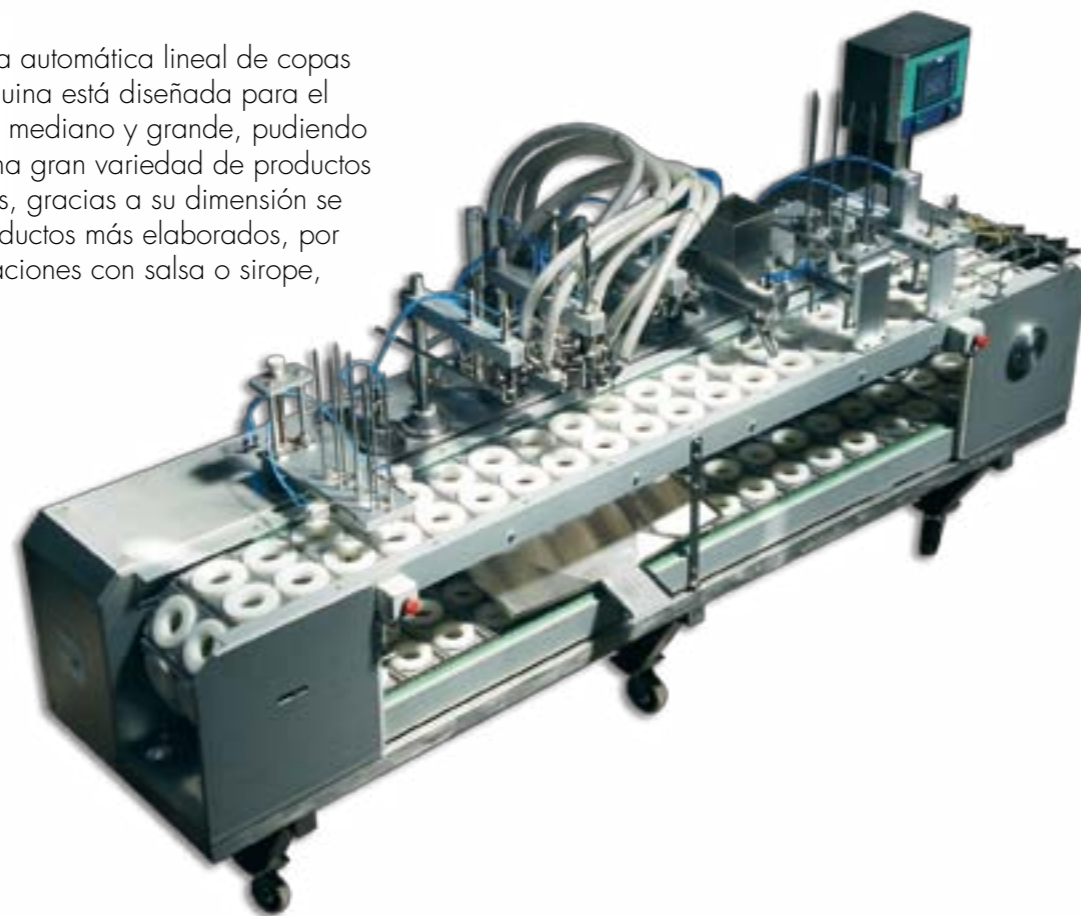
TFP BASIC

Dosificador temporizado a dos colores.
 Base con ruedas columna de regulación de altura.
 Mesa de trabajo adaptable a cada envase.
 Cabezal decorador-dosificador.
 Programador electrónico



EXPERT

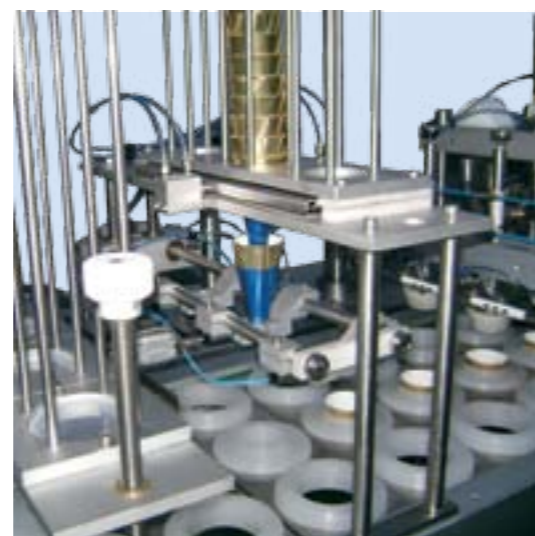
Maquina llenadora automática lineal de copas y conos. Esta máquina está diseñada para el industrial heladero mediano y grande, pudiendo producir en ella una gran variedad de productos tipo copas y conos, gracias a su dimensión se pueden lograr productos más elaborados, por ejemplo 2 dosificaciones con salsa o sirope, mas solido.



Dos filas



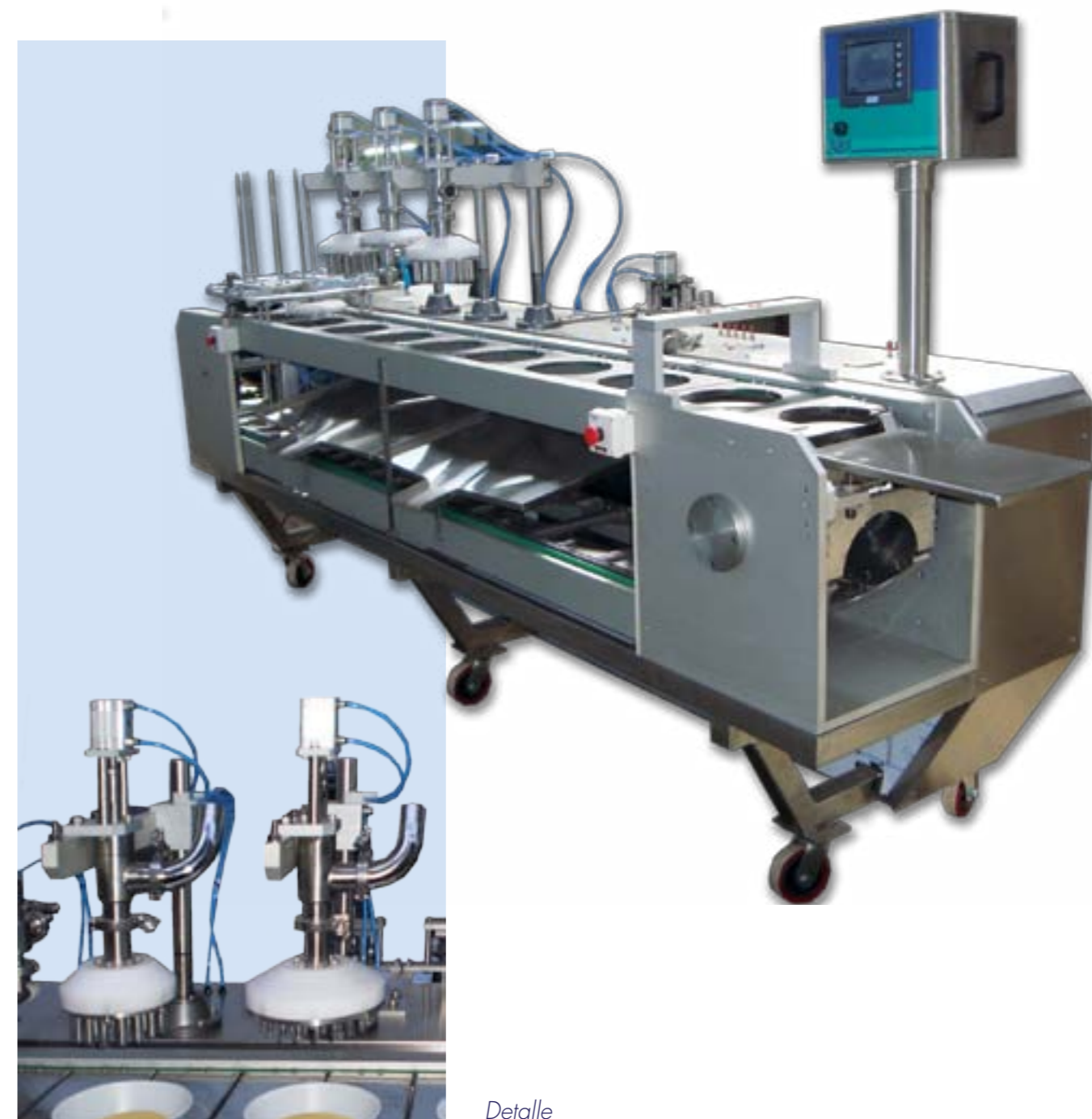
Tres filas



EXPERT	2 FILAS	3 FILAS
Capacidad maxima p/h	7,000	10,000
Máximo volumen dosificado	500cc	500cc
Productos	Cono copas	Cono copas
Control	Automático con PLC	Automático con PLC
Presion de aire requerida	6 bar	6 bar

TORTICA

Máquina automática lineal de Tortas y potes. Esta máquina está diseñada para el heladero grande, pudiendo producir en ella una variedad de tortas y potes de varios colores con ingredientes agregados. Como opcional se puede pedir un sistema de extrusion con corte por alambre caliente.



Detalle

TORTICA	Tortas	Potes 1 litro	Potes 3 y 5 litros
Capacidad máxima p/h	2000	4000	2000
Capacidad mínima p/h	500	1000	500
Control	Automático con PLC	Automático con PLC	Automático con PLC
Presión de aire requerida	6 Bar	6 Bar	6 Bar



ZURIS - CREMGEL SRL

Av. Las Heras 415 - B1878LBE Quilmes Este - Bs As, Argentina

Tel./Fax: (+54 11) 4257 - 5297 / 5314 - I.D. 54*164*487

e-mail: info@zuris.com.ar / www.zuris.com.ar