

ZIEGRA

DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DE GLACE

Solutions de pesage ZIEGRA AS
Précision. Rapidité. Hygiène.

IceTechnology.
Made in
Germany



Systèmes de distribution automatisée de glace ZIEGRA

Production de glace : de 1.000 jusque 15.000 kg par jour par silo

Silo automatique (AS) :

- AS 500
- AS 1.000

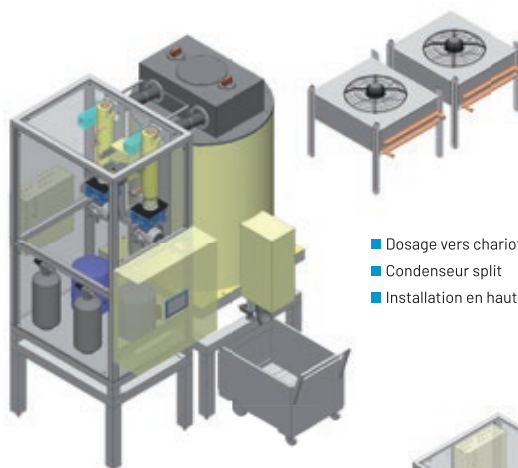
D'autres tailles disponibles sur demande

Distribution de glace vers :

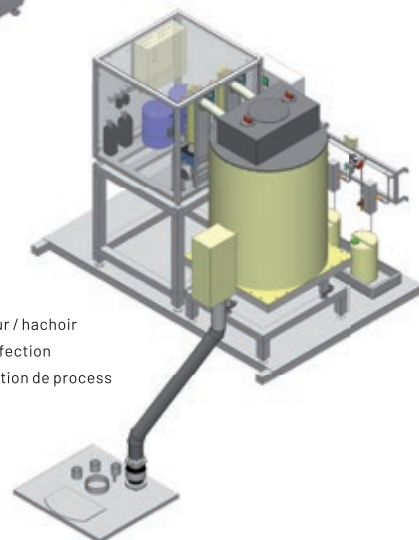
- Mélangeur avec/sans couvercle amovible
- Cutter viande
- Station de dosage
- Station de pesage
- Chariot et bac de glace

Caractéristiques optionnelles :

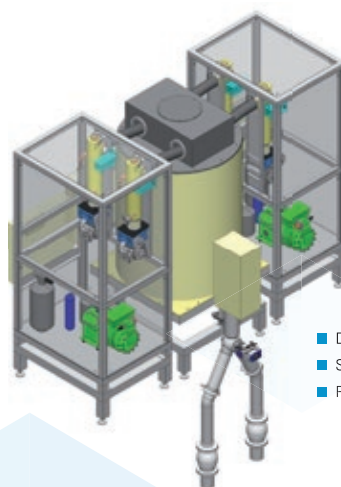
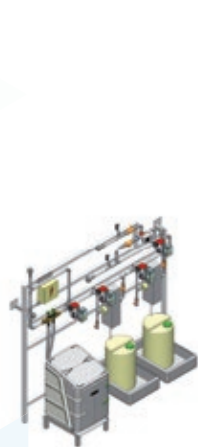
- Connexions et goulottes de distribution
- Condenseur ou groupe frigorifique à distance
- Nettoyage et désinfection automatique
- Supervision à distance



- Dosage vers chariot par interface tactile
- Condenseur split
- Installation en hauteur de la machine à glace



- Dosage vers station / mélangeur / hachoir
- Système de nettoyage et désinfection
- Connexion à un système de gestion de process



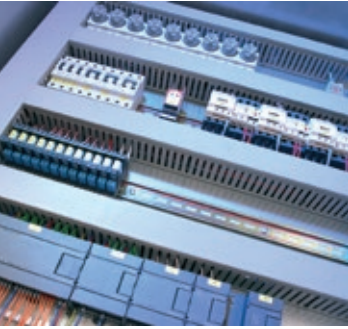
- Dosage vers deux dépôts de glace
- Station de nettoyage et désinfection
- Protection contre l'eau de ruissellement



ZIEGRA Eismaschinen GmbH
Sattlerstrasse 5
30916 Isernhagen Germany
Fon +49 511 90 244-0
www.ziegra.com

La glace est une substance naturelle.

**La meilleure qui soit pour contrôler
la température des produits.
ZIEGRA. For cooling.**



Les produits alimentaires ont besoin d'être refroidis – souvent au début ou lors de la fabrication.

Pour ce type de refroidissement, la glace est extrêmement efficace. Utilisée comme ingrédient, elle refroidit précisément là où elle a un impact immédiat.

Que ce soit pour refroidir de la pâte, quand des basses températures sont nécessaires afin d'assurer sa bonne élasticité et son développement, ou bien dans la préparation de chair à saucisse pour éviter l'accumulation de chaleur lors du mélange/broyage. Et, de fait, pour biens d'autres applications.

Par **ZIEGRA**.

Les systèmes automatiques ZIEGRA produisent plus que de la simple glace. Ils permettent d'économiser des coûts considérables liés au dosage manuel.

De fait, ils sont...

Faciles d'utilisation – pas de manutention ou de passage de chariots à travers l'usine. Au contraire, une distribution complètement automatisée au coeur de la production.

Fiables – une qualité garantie de votre produit à travers des process cohérents.

Hygiéniques – un système en circuit fermé. Pas d'intervention humaine, pas de risque de contamination par de la manipulation humaine de glace.

Economiques – en réduisant la manutention et les coûts de main d'oeuvre.

Efficaces – un dosage de glace plus rapide, pas de perte de temps inutile



Distribution automatique de glace – une technique innovante pour une production alimentaire moderne

Précise. Sûre. Hygiénique.

Dans de nombreux process de fabrication alimentaire, particulièrement en boulangerie et production de charcuterie, la glace reste le seul ingrédient utilisé à la main. La distribution automatique de glace améliore considérablement ce process.

ZIEGRA PerformancePlus

Précis:

- Dosage directement à la demande – vers le mélangeur, la station de dosage, hachoir.
- Distribution rapide.
- Quantités précises.

Sûr:

- Intégration complète vers un système de contrôle de process ou chargement manuel via une interface tactile – vous avez le choix.

Propre:

- Les machines à glace ZIEGRA ont été accréditées pour leur conception hygiénique.
- Un nettoyage et une désinfection automatique testées et approuvées de la machine à glace et du stockage sans nécessité d'arrêter le système.

ZIEGRA QualityPlus

Approuvé: depuis de nombreuses années ZIEGRA s'est montré en pointe sur des solutions innovantes en distribution de glace dans le secteur de l'industrie alimentaire.

Hygiénique: La conception hygiénique, comme les différentes options disponibles sur les machines à glace ZIEGRA, répondent aux standards exigés dans le monde pour une production hygiénique de glace.

Durable: L'accent mis par ZIEGRA sur la qualité va au-delà de la fabrication et de ses composants. Présent sur le marché depuis plus de 50 ans, ZIEGRA a mis en place un réseau de services et d'assistances expérimentés, la disponibilité des pièces détachées étant garantie pour un minimum de 15 ans.

ZIEGRA ChiplcePlus

Facile à stocker: la glace reste fluide et ne s'agglomère pas.

Douce: les grains de glace n'ont pas de bords coupants et préservent les aliments.

Universelle: Le choix d'une taille de grain micro, standard ou macro assure le type de glace le plus approprié pour chaque application.

Efficace: l'efficacité frigorifique maximale de la glace se situe à son point de fonte: 0°C.

La glace ZIEGRA, avec sa température de -0.5°C, optimise son efficacité énergétique.