

Main Locations (Branches) in Japan

Hokkaido Branch	3-2-5-1 Nijuyonken, Nishi-ku, Sapporo City, Hokkaido 063-0803, JAPAN	TEL:(81)11-631-2052 / FAX:(81)11-631-2053
Tohoku Branch	8-72 Rokucho-no-me-Minamimachi, Wakabayashi-ku, Sendai City, Miyagi 984-0013, JAPAN	TEL:(81)22-288-5001 / FAX:(81)22-288-5155
Kanto Branch	3-14-15 Botan, Koto-ku, Tokyo 135-8482, JAPAN	TEL:(81)3-3642-8968 / FAX:(81)3-3641-8468
Chubu Branch	3-15-3 Sanno, Nakagawa-ku, Nagoya City, Aichi 454-0011, JAPAN	TEL:(81)52-332-5200 / FAX:(81)52-332-5201
Kansai Branch	1-4-27 Ebie, Fukushima-ku, Osaka City, Osaka 553-0001, JAPAN	TEL:(81)6-4795-6000 / FAX:(81)6-4795-6033
Chugoku Branch	2-3-40 Takayadai, Higashi-Hiroshima City, Hiroshima 739-2117, JAPAN	TEL:(81)82-491-1830 / FAX:(81)82-491-1838
Shikoku Branch	2551-4 Hayashicho Takamatsu City, Kagawa 761-0301, JAPAN	TEL:(81)87-868-3400 / FAX:(81)87-868-3399
Kyushu Branch	Fukuoka Fuji Land Building, 2-3 Nakasunakashima-machi, Hakata-ku, Fukuoka City, Fukuoka 810-0802, JAPAN	TEL:(81)92-262-0016 / FAX:(81)92-262-0115

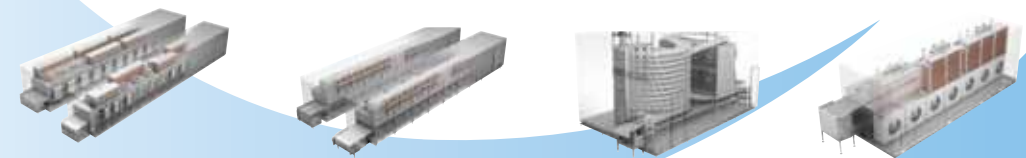
Overseas Locations

U.S.A./CHICAGO OFFICE 1850 JARVIS AVENUE, ELK GROVE VILLAGE, IL 60007, U.S.A. TEL: (1)773-516-5070 / FAX: (1)773-516-5071	VIETNAM/HO CHI MINH CITY ROOM 305, 3FL, TUOI TRE TOWER, 60A HOANG VAN THU, WARD 9, PHU NHUAN DIST., HO CHI MINH CITY, VIETNAM TEL: (84)8-3997-5284 / FAX: (84)8-3997-5287
CANADA/VANCOUVER OFFICE #4-1595 CLIVEDEN AVENUE, DELTA, B.C., V3M 6M2, CANADA TEL: (1)604-270-1544 / FAX: (1)604-270-9870	KOREA/SEOUL 2F, 345, CHEONGPA-RO, YONGSAN-GU, SEOUL, 04303, KOREA TEL: (82)2-796-1766 / FAX: (82)2-798-7715
BELGIUM/BRUSSELS LEUVENSESTEENWEG 605, 1930 ZAVENTEM, BELGIUM TEL: (32)2-757-9075 / FAX: (32)2-757-9023	ARGENTINA/BUENOS AIRES DR. JOSE VALENTIN GOMEZ 151, LOT 42, HAEDO-PARTIDO DE MORON, BUENOS AIRES CP B1706FMA, ARGENTINA TEL: (54)11-4609-2000
SPAIN/MADRID CALLE MONTEVIDEO 5, NAVE 13 POL.INDUSTRIAL CAMPORROSO 28806 ALCALA DE HENARES, MADRID, SPAIN TEL: (34)91-830-0392 / FAX: (34)91-830-0397	PERU/LIMA AVENIDA LOS INGENIEROS 104, URBANIZACIÓN SANTA RAQUEL II ETAPA, DISTRITO ATE, LIMA, PERU TEL: (51)1-205-5400
FRANCE/PARIS 9, RUE MICHAEL FARADAY, 78180 MONTIGNY-LE-BRETONNEUX, FRANCE TEL: (33)1-30-58-2600 / FAX: (33)1-30-58-1937	CHILE/SANTIAGO OFFICE CORDILLERA NO.331, MODULO D14, FLEX CENTER, PUERTO VESPUCCIO, QUILICURA, SANTIAGO, CHILE TEL: (56)2-739-0202
RUSSIA/MOSCOW POLKOVAYA ST., HOUSE 1, BLDG. 1, 127018, MOSCOW, RUSSIA TEL: (7)499-230-01-76 / FAX: (7)499-230-21-12	COLOMBIA/BOGOTA TRANSVERSAL 93 NO.53-48 INTERIOR 37, PARQUE INDUSTRIAL EL DORADO, BOGOTA, COLOMBIA TEL: (57)1-430-9980 / FAX: (57)1-437-0988
INDONESIA/JAKARTA SYNTHESIS SQUARE TOWER II, 7TH FLOOR, JL. JEND. GATOT SUBROTO KAV. 64 NO.177A, JAKARTA, 12870, INDONESIA TEL: (62)21-831-2360 / FAX: (62)21-831-2280	BRASIL/SAO PAULO BRANCH RUA LICATEM, 250 BLOCO B/C, JARDIM PEROVÁ-ARUJÁ-SP CEP: 07428-280, BRASIL TEL: (55)11-4654-8000 / FAX: (55)11-4654-8002
TAIWAN/TAIPEI 8F, NO.35, DE-XING WEST RD., SHILIN DIST., TAIPEI, 11158, TAIWAN TEL: (886)2-28320168 / FAX: (886)2-28320268	MEXICO/MEXICO CITY OFFICE AV.COYOACAN #945 COL.DEL VALLE DELEGACION BENITO JUAREZ, C.P.03100, MEXICO, D.F. MEXICO TEL: (52)55-5062-0870 / FAX: (52)55-5062-0898
CHINA/SHANGHAI RM. 703B, BUILDING 1, HONGQIAO VANKE CENTER, LANE 988, SHENCHANG ROAD, MINHANG DISTRICT, SHANGHAI, CHINA 201106 TEL: (86)21-5234-1988 / FAX: (86)21-5234-1788	
THAILAND/BANGKOK 2/3 MOO14, 4TH FLOOR BANGNA TOWER BLDG., TOWER A, BANGNA-TRAD RD, K.M.6.5, BANGKAEW BANGPLEE, SAMUTPRAKARN 10540, THAILAND TEL: (66)2-751-9610 / FAX: (66)2-751-9565	



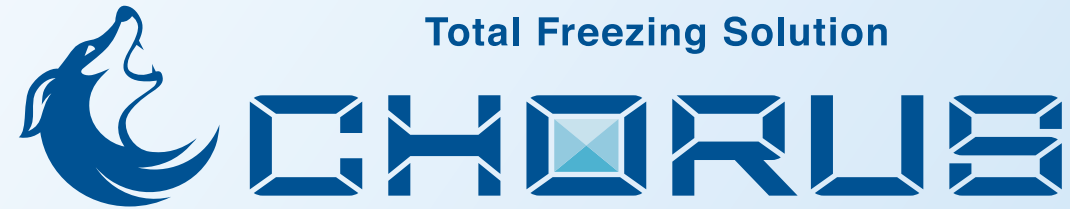
CHORUS

Total Freezing Solution



[Catálogo General de Congelador]

Con la nueva solución en refrigeración,



Sobre el símbolo

Hemos elegido el lobo. Su velocidad, su visión amplia, su fuerza, y sus habilidades de comunicación y trabajo en equipo, reúnen las características que Mayekawa ha fomentado para revolucionar la industria de los congeladores.

Propone el mejor congelador para cada producto del cliente.

Nuestra visión amplia y nuestro equipo coordinado de especialistas altamente calificado en energía térmica y productos alimentarios proponen el sistema para el cliente.



BEST FIT FREEZER

El objetivo de **Mayekawa** es satisfacer las **necesidades** de nuestros **clientes.**

Nosotros ofrecemos múltiples congeladores para cubrir las diversas necesidades de nuestros clientes. No sólo instalamos nuestros equipos, tenemos los servicios de mantenimiento para garantizar una operación de los congeladores de manera confiable. Tenemos en nuestras principales fábricas equipos de demostración que permiten hacer pruebas con los clientes.



Más de **150** oficinas en los cinco continentes

Servicio de mantenimiento

Nuestros técnicos están capacitados para atenderle durante la puesta en marcha de los equipos, así como de los servicios posventa, para mantener los equipos de congelación con una operación estable y confiable.

Confianza en nuestros productos

Más de **3000** congeladores en todo el mundo

Resultados de instalación en los diversos mercados

Pesca , Agricultura , Ganadería y Alimentos procesados ; Se instalaron nuestros congeladores en varios mercados. Nuestro mayor orgullo es la satisfacción de nuestros clientes.

Resultados

Thermo-Jack Freezer

Túnel de congelación continua de alta eficiencia, con boquillas especiales para generar un flujo de aire vertical.

Ideal para congelar o enfriar todo tipo de productos

Nuestros congeladores IQF, al ser más eficientes, permiten reducir el tiempo de congelación debido al efecto Coanda en el manejo de aire, así mismo, se puede seleccionar el tipo de banda dependiendo del producto a congelar: en malla de acero inoxidable o en lámina de acero inoxidable. Por lo tanto se puede aplicar a una gran variedad de productos desde líquidos o granulados, hasta a productos con o sin envase.

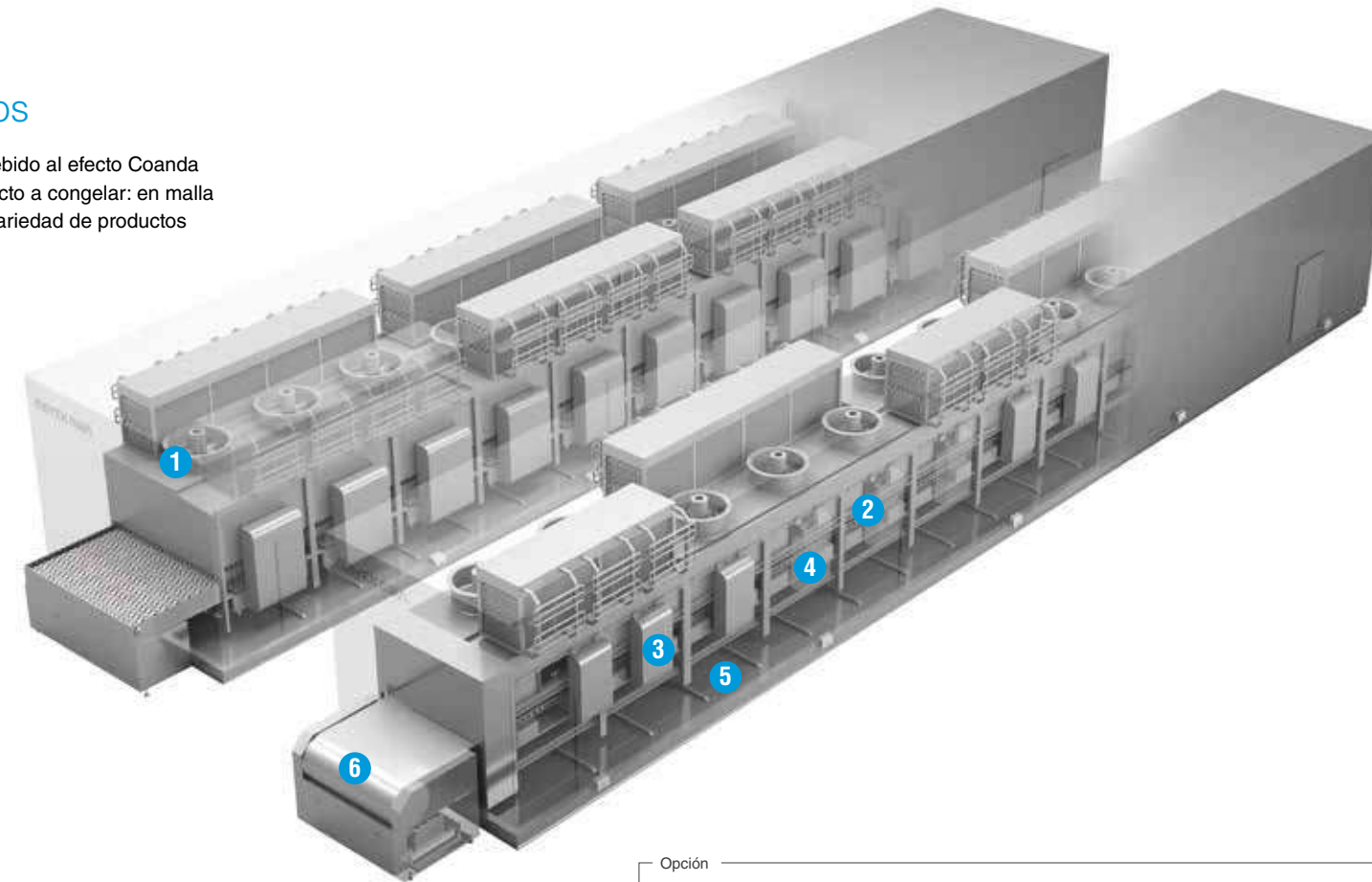
Congelación rápida

Congelación de alta calidad

Adecuado a una gran variedad de productos.

Ahorro de energía / Ahorro de espacio

Higiénico



Congelación rápida por el sistema de flujo de aire vertical (Efecto Coanda)



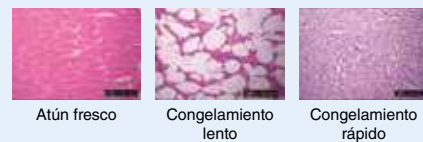
Lámina de acero inoxidable Malla inoxidable

Dirigir el aire que sale del ventilador del difusor, y pasarlo a través de toberas, nos permite una inmejorable calidad de congelación. Al tener una corriente de aire en ambas caras del producto nos permite reducir el tiempo de congelación y aumentar la calidad ya que la pérdida de humedad en el producto es menor.

Reducción de 1/2 - 2/3 del tiempo de congelación y refrigeración

Comparación de células entre congelamiento rápido y lento

*Por ejemplo, en caso de congelar atún, la congelación lenta causa la destrucción celular como resultado del crecimiento de los cristales de hielo en las células. Con la congelación rápida (Thermo-Jack) se ha comprobado la reducción de la destrucción celular y el goteo después del deshielo.



Atún fresco Congelamiento lento Congelamiento rápido

Tipo de malla inoxidable [Especificaciones]		Condiciones de referencia Carne caliente procesada (120g) , Tiempo de congelación de 20min *Flujo de aire superior e inferior.						
		300kg/h	500kg/h	700kg/h	1,000kg/h	1,500kg/h	2,000kg/h	
Temperatura del interior	-35degC (especificación estándar)							
Especificación del transportador	Ancho de banda (mm)	1,200 a 3,300						
	Ancho efectivo de banda (mm)	Menos 100mm de ancho de banda						
	Altura de transportador (mm)	NPT+1,000						
	Método de accionamiento	Sistema de accionamiento directo						
	Longitud de enfriamiento eficaz total (mm)	3,000 a 21,000 (intervalo de cada 1,500)						
Especificaciones interiores	Toberas	Flujo de aire sólo superior / superior e inferior. Acero inoxidable 304						
		Modelo	MMF1506TJAX	MMF1510.5TJAX	MMF1513.5TJAX	MMF1519.5TJAX		
		Ancho de equipo (mm)	3,000	3,000	3,000	3,000		
		Longitud de equipo (mm)	8,800	13,300	16,300	22,300		
		Capacidad de refrigeración (kW)	50	80	105	145		
Especificaciones de enfriador	Material de enfriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro						
		Modelo	MMF2104.5TJAX	MMF2107.5TJAX	MMF2109TJAX	MMF2113.5TJAX	MMF2119.5TJAX	
		Ancho de equipo (mm)	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	
		Longitud de equipo (mm)	7,300	10,300	11,800	16,300	22,300	
		Capacidad de refrigeración (kW)	50	75	100	135	195	
Panel aislante	Material (Superficie interior / exterior)	Acero Inoxidable / Placa de Acero pintado , Espesor : 100mm						
		Modelo	MMF3003TJAX	MMF3004.5TJAX	MMF3006TJAX	MMF3009TJAX	MMF3013.5TJAX	MMF3018TJAX
		Ancho de equipo (mm)	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	
		Longitud de equipo (mm)	5,800	7,300	8,800	11,800	16,300	20,800
		Altura (mm)	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	
		Capacidad de refrigeración (kW)	95	115	135	165	210	260
Bandeja de drenaje	Material	Acero Inoxidable 304						
		Modelo						
		Altura (mm)	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	
Método de drenaje		Caja de drenaje / Tubería						

*En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH3/CO2, NH3 o Freón. *Dependiendo del tipo y tamaño de los productos, las capacidades son diferentes. Por favor, consultarnos por los detalles.

1 Ventilador de difusor

La carcasa de los motores y de los ventiladores están hechos de acero inoxidable diseñados para ser impermeables e higiénicos.



Difusor

Los intercambiadores están distribuidos a todo lo largo de la zona útil de enfriamiento para prevenir la congelación no uniforme.



2 Dispositivo de elevación de toberas

El congelador Thermo-Jack tiene la versatilidad de ajustar la altura de las toberas, lo cual permite congelar una diversidad de productos con diferentes espesores, la altura puede variar de 40mm a 100mm.



3 Conducto móvil de toberas inferiores

Se puede deslizar el conducto de toberas inferiores, permitiendo comprobar previamente zonas difíciles de ver para una mayor higiene. *sólo el sistema de ambos flujo de aire arriba y abajo



4 Sistema para sacar las toberas inferiores

Se puede lavar fácilmente al sacar toberas inferiores aflojando el dispositivo de sujeción.



5 Sistema de bandeja de drenaje

Para evitar el deterioro del isopanel del piso, se incorpora una lámina de acero inoxidable, la cual está soldada para evitar la entrada de humedad, además de ofrecer una mayor resistencia y permitir una limpieza más eficiente.



6 Varios tipos de la banda



Malla inoxidable Lámina de acero inoxidable Malla plástica (opción)

Opción

• Dispositivo de desescarche por aire

El desescarche se hace durante el funcionamiento del equipo, lo que permite alargar el tiempo de operación continua.



• CIP - Sistema de lavado automático

El equipo permite un lavado más eficiente del interior mediante la automatización de una serie de operaciones como el prelavado y el lavado de espuma.



Tipo de lámina de acero inoxidable [Especificaciones]		Condiciones de referencia Carne caliente procesada (120g) , Tiempo de congelación de 20min				
		300kg/h	500kg/h	700kg/h	1000kg/h	
Temperatura del interior	-35degC (especificación estándar)					
Especificación del transportador	Ancho de banda (mm)	1,200 / 1,500				
	Ancho efectivo de banda (mm)	Menos 100mm de ancho de banda				
	Altura de transportador (mm)	NPT+1,000 (ancho de banda 1,200) NPT+1,200 (ancho de banda 1,500)				
	Método de accionamiento	Método por roldana (1,200mm de ancho de banda) Método por tambor (1,500mm de ancho de banda)				
	Longitud de enfriamiento eficaz total (mm)	3,000 a 21,000 (intervalo de cada 1,500)				
Especificaciones interiores	Toberas	Superior e inferior Acero inoxidable 304				
		Modelo	MSF1207.5TJAX	MSF1212TJAX	MSF1216.5TJAX	
		Ancho de equipo (mm)	2,700	2,700	2,700	
		Longitud de equipo (mm)	10,300	15,350	19,300	
		Capacidad de refrigeración (kW)	47	74	100	
Especificaciones de enfriador	Material de enfriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro				
		Modelo	MSF1506TJAX	MSF1510.5TJAX	MSF1513.5TJAX	MSF1518TJAX
		Ancho de equipo (mm)	3,000	3,000	3,000	3,000
		Longitud de equipo (mm)	8,950	11,950	16,450	20,950
		Altura (mm)	3,000	3,000	3,000	3,000
Bandeja de drenaje	Material	Acero Inoxidable 304				
		Modelo				
Método de drenaje		Caja de drenaje / Tubería				

*En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH3/CO2, NH3 o Freón. *Dependiendo del tipo y tamaño de los productos, las capacidades son diferentes. Por favor, consultarnos por los detalles.

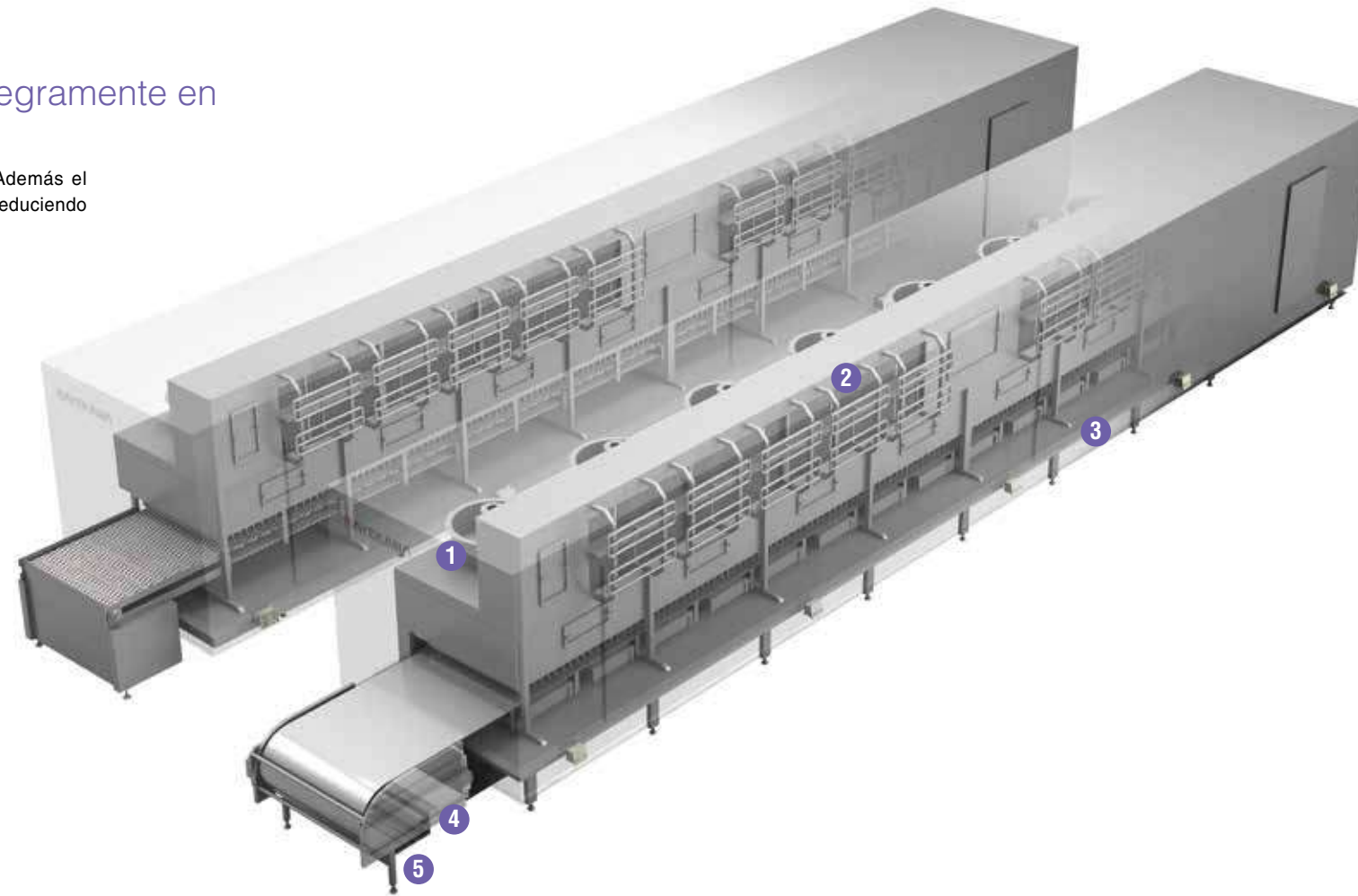
SlimLight Freezer

Se busca a fondo el rendimiento y la facilidad de uso, manteniendo la función de Thermo Jack Freezer.

Se consigue un ahorro de espacio, se produce íntegramente en nuestra fábrica y se transporta en un contenedor.

Se busca la facilidad de uso, manteniendo la función necesaria de Thermo-Jack Freezer. Además el tamaño se ha reducido de manera que cabe en un contenedor sin desarmarse totalmente, reduciendo considerablemente el tiempo de instalación.

- Congelación de alta calidad
- Estructura simple
- Producción completamente en la fábrica
- Reducción del tiempo de instalación
- Ahorro de energía / Ahorro de espacio
- Higiénico



Congelación rápida por el sistema de flujo de aire vertical

Las toberas distribuyen el flujo de aire eficientemente a los productos, envolviendo su superficie, lo que permite una rápida congelación y previene la pérdida de humedad.

1 Ventilador de difusor

La carcasa de los motores y de los ventiladores están hechos de acero inoxidable diseñados para ser impermeables e higiénicos.



2 Difusor

Los intercambiadores están distribuidos a todo lo largo de la zona útil de enfriamiento para prevenir la congelación no uniforme.



3 Sistema de bandeja de drenaje

Para evitar el deterioro del isopanel del piso, se incorpora una lámina de acero inoxidable, la cual está soldada para evitar la entrada de humedad, además de ofrecer una mayor resistencia y permitir una limpieza más eficiente.



4 Retorno de banda externa

El retorno de la cinta está colocada en la parte externa, permitiendo su lavado con facilidad, con agua a temperatura ambiente. *sólo la cinta tipo lámina



5 Sistema de Lavado Automático

La cinta es lavada en todo momento para mantener la higiene *sólo la cinta tipo lámina



Opción

• Dispositivo de desescarche por aire

El desescarche se hace durante el funcionamiento del equipo, lo que permite alargar el tiempo de operación continua.



• CIP - Sistema de lavado automático

El equipo permite un lavado más eficiente del interior mediante la automatización de una serie de operaciones como el prelavado y el lavado de espuma.



Tipo de malla inoxidable [Especificaciones]		Condiciones de referencia pescado crudo (100L x 70W x 20H 200g) Tiempo de congelación de 20min.				
Temperatura del interior		-35degC (especificación estándar)	300kg/h	500kg/h	700kg/h	
Especificaciones del transportador	Ancho de banda (mm)	1,200 / 1,500	Modelo	MMF1209SL	MMF1215SL	
	Ancho efectivo de banda (mm)	Menos 100mm de ancho de banda	Ancho de equipo (mm)	2,130	2,130	
	Altura de transportador (mm)	NPT+1,000	Longitud de equipo (mm)	12,150	18,150	
	Método de accionamiento	Sistema de accionamiento directo	Altura (mm)	2,700	2,700	
Especificaciones interiores	Longitud de enfriamiento eficaz total (mm)	3,000 a 18,000 (intervalo de cada 1,500)	Capacidad de refrigeración (kW)	60	100	
	Toberas	Flujo de aire sólo superior / superior e inferior Acero inoxidable 304	Modelo	MMF1507.5SL	MMF1512SL	MMF1516.5SL
Especificaciones de enfriador	Material de enfriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro	Ancho de equipo (mm)	2,430	2,430	2,430
	Panel aislante (Superficie interior / exterior)	Acero Inoxidable / Placa de Acero pintado, Espesor: 100mm	Longitud de equipo (mm)	10,850	15,350	19,850
Bandeja de drenaje	Material	Acero Inoxidable 304	Altura (mm)	2,800	2,800	2,800
Método de drenaje		Caja de drenaje / Tubería	Capacidad de refrigeración (kW)	62.5	100	137.5

*En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH₃/CO₂, NH₃ o Freón. *Dependiendo del tipo y tamaño de los productos, las capacidades son diferentes. Por favor, consultarnos por los detalles.

Tipo de lámina de acero inoxidable [Especificaciones]		Condiciones de referencia pescado crudo (100L x 70W x 20H 200g) Tiempo de congelación de 20min.				
Temperatura del interior		-35degC (especificación estándar)	300kg/h	500kg/h	700kg/h	
Especificaciones del transportador	Ancho de banda (mm)	1,200 / 1,500	Modelo	MSF1209SL	MSF1215SL	
	Ancho efectivo de banda (mm)	Menos 100mm de ancho de banda	Ancho de equipo (mm)	2,130	2,130	
	Altura de transportador (mm)	NPT+1,000	Longitud de equipo (mm)	12,150	18,150	
	Método de accionamiento	Sistema de accionamiento directo	Altura (mm)	2,700	2,700	
Especificaciones interiores	Longitud de enfriamiento eficaz total (mm)	3,000 a 18,000 (intervalo de cada 1,500)	Capacidad de refrigeración (kW)	60	100	
	Toberas	Superior e inferior Acero inoxidable 304	Modelo	MSF1507.5SL	MSF1512SL	MSF1516.5SL
Especificaciones de enfriador	Material de enfriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro	Ancho de equipo (mm)	2,430	2,430	2,430
	Panel aislante (Superficie interior / exterior)	Acero Inoxidable / Placa de Acero pintado, Espesor: 100mm	Longitud de equipo (mm)	10,850	15,350	19,850
Bandeja de drenaje	Material	Acero Inoxidable 304	Altura (mm)	2,800	2,800	2,800
Método de drenaje		Caja de drenaje / Tubería	Capacidad de refrigeración (kW)	62.5	100	137.5

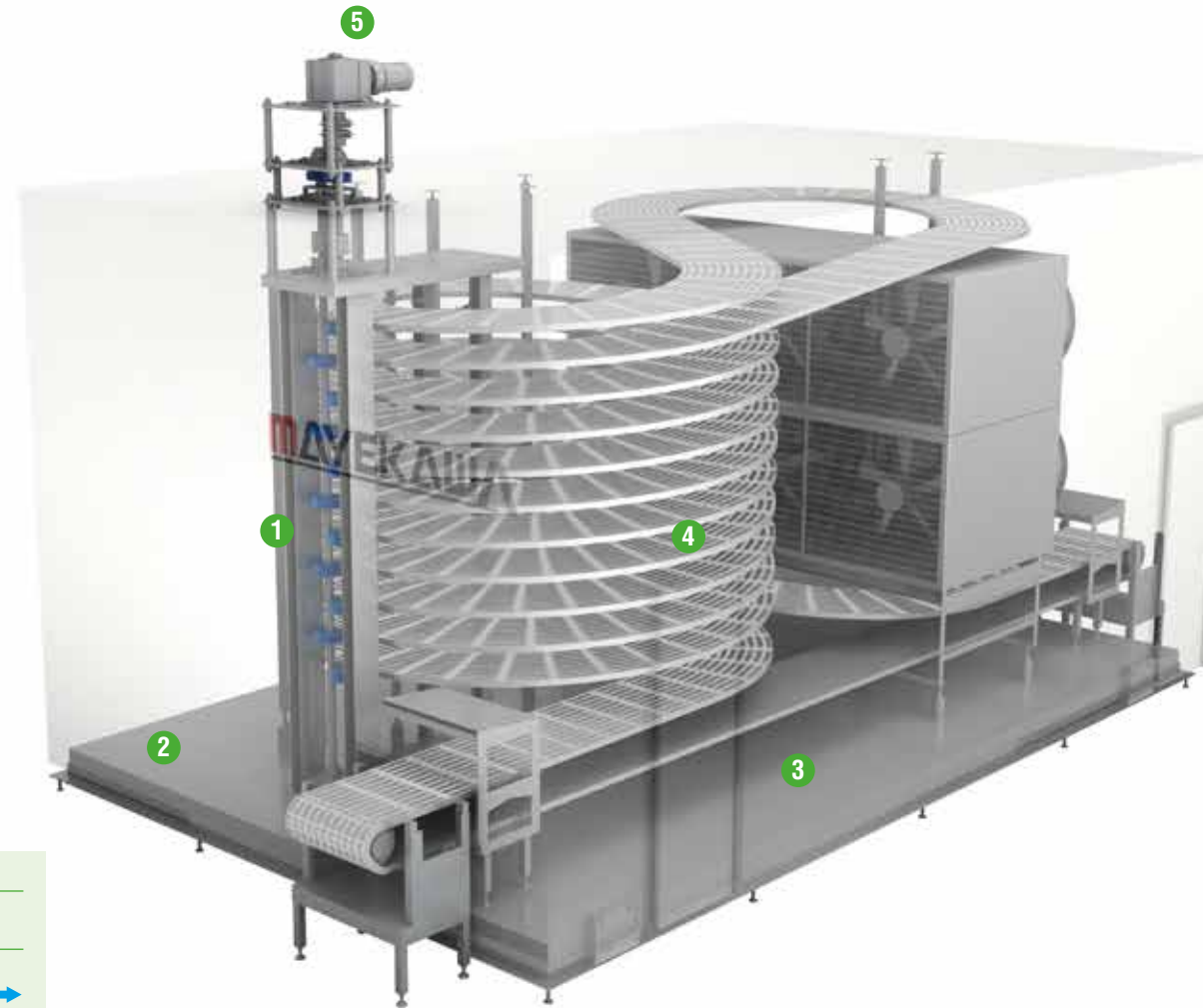
*En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH₃/CO₂, NH₃ o Freón. *Dependiendo del tipo y tamaño de los productos, las capacidades son diferentes. Por favor, consultarnos por los detalles.

MultiLayered Freezer

Realiza la congelación continua con una producción masiva, aprovechando el espacio tridimensional.

Se puede diseñar la entrada y salida en la parte inferior del espiral con una sola torre.
Se puede adaptar a diseños flexibles

A diferencia del método convencional de accionamiento de la cadena con un eje principal de tambor, este congelador usa un sistema de ruedas dentadas periféricas que simplifica la estructura y facilita la limpieza. Adicionalmente, el diámetro interno es menor que el de los congeladores convencionales, lo que permite ubicarlo en espacios compactos.



1 Accionamiento mediante Sistema de piñones periféricos

Un sistema de tracción en el lateral del transportador mediante ruedas dentadas de plástico hace deslizar la estructura sobre bloques deslizantes.



2 Estructura sin tambor

A diferencia de los sistemas convencionales en los que el transportador es accionado mediante un tambor, nuestros congeladores incorporan una estructura sin tambor con el sistema de piñones periféricos.



3 Sistema de bandeja de drenaje

Para evitar el deterioro del isopanel del piso, se incorpora una lámina de acero inoxidable, la cual está soldada para evitar la entrada de humedad, además de ofrecer una mayor resistencia y permitir una limpieza más eficiente.



4 Sin deflector

Se eliminan los deflectores para mejorar la visibilidad y las labores de limpieza.



5 Accionamiento exterior

El motor y el reductor se han instalado en el exterior del panel, previniendo daños del sello de aceite por el choque térmico.

Opción

•Dispositivo de desescarche por aire

El desescarche se hace durante el funcionamiento del equipo, lo que permite alargar el tiempo de operación continua.

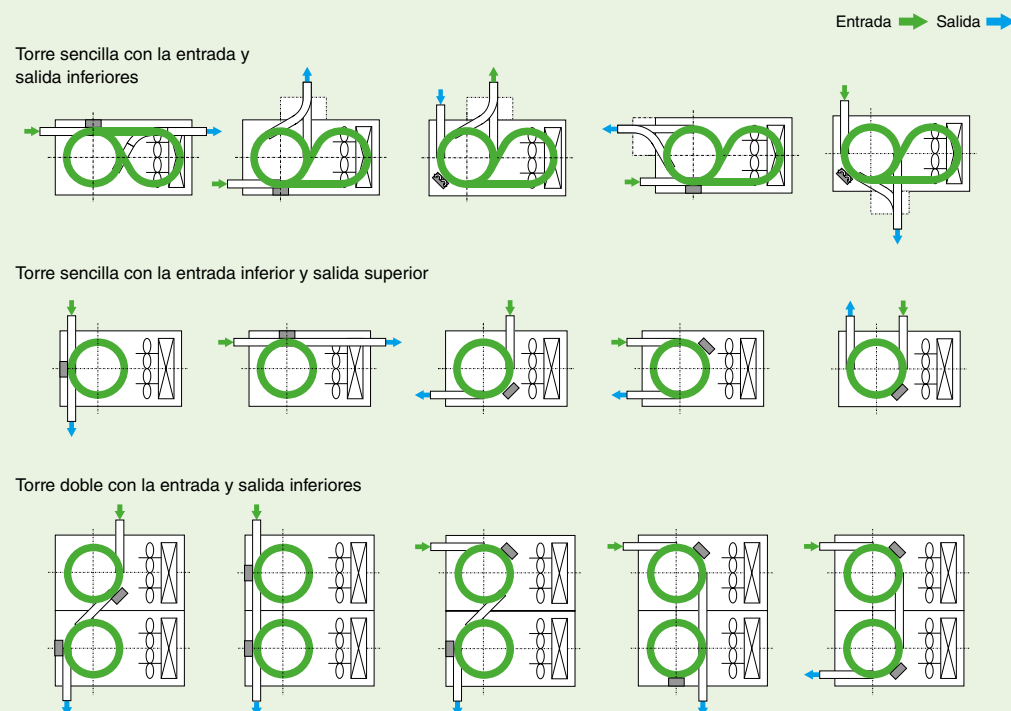


•CIP - Sistema de lavado automático

El equipo permite un lavado más eficiente del interior mediante la automatización de una serie de operaciones como el prelavado y el lavado de espuma.



Ejemplo de diseño



Especificaciones		Condiciones de referencia			
Temperatura del interior	-35degC (especificación estándar)	Condiciones de referencia : Pastas en bandeja (185L x 135W x 35H 350g) , Tiempo de congelación de 65min.			
Especificación del transportador	Ancho de banda (mm)	450 / 550 / 650 / 750 / 850 / 950	1,400kg/h	2,100kg/h	3,000kg/h
	Ancho efectivo de banda (mm)	Menos 50mm de ancho de banda			
	Velocidad	2m/min a 20m/min			
	Altura (mm)	NPT + 900 a 1,100			
	Material	Acero inoxidable/poliacetal			
	Espiral especificaciones (mm)	P8 alambre diámetro			
Marco	Acero inoxidable				
Número de niveles	8 a 22	Condiciones de referencia : Comida frita empanada (80L x 100W x 25H 80g) , Tiempo de congelación de 45min.			
Altura de los niveles (mm)	120 a 200 / 120 a 400				
Altura eficaz de cada nivel (mm)	Altura del nivel - 50	1,000kg/h	1,500kg/h	2,000kg/h	
Base común	Acero galvanizado				
Especificaciones de enfriador	Material de enfriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro			
	Material de ventilador	Impulsor: poliamida Cuerpo: acero inoxidable Motor: acero inoxidable			
Panel aislante	Material (Superficie interior / exterior)	Acero Inoxidable / Placa de Acero pintado, Espesor : 100mm			
Bandeja de drenaje	Material	Acero Inoxidable 304			
Método de drenaje		Caja de drenaje / Tubería	150	200	260

*Estamos preparando diversos diseños para ofrecer líneas adecuadas. Por favor, consultarnos.

*En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH₃/CO₂, NH₃ o Freón. *Dependiendo del tipo y tamaño de los productos, las capacidades son diferentes. Por favor, consultarnos por los detalles.

IQF Line Freezer

Realiza la congelación continua rápidamente de manera individual, aplicando vibración y una alta velocidad de aire desde la superficie inferior.

Ideal para congelar individualmente vegetales, frutas y productos marinos sin agrupamientos.

En el primer transportador se congela la superficie del alimento de forma individual y en el segundo transportador se congela completamente en multicapas. El sistema multicapa permite reducir significativamente el espacio de la instalación.

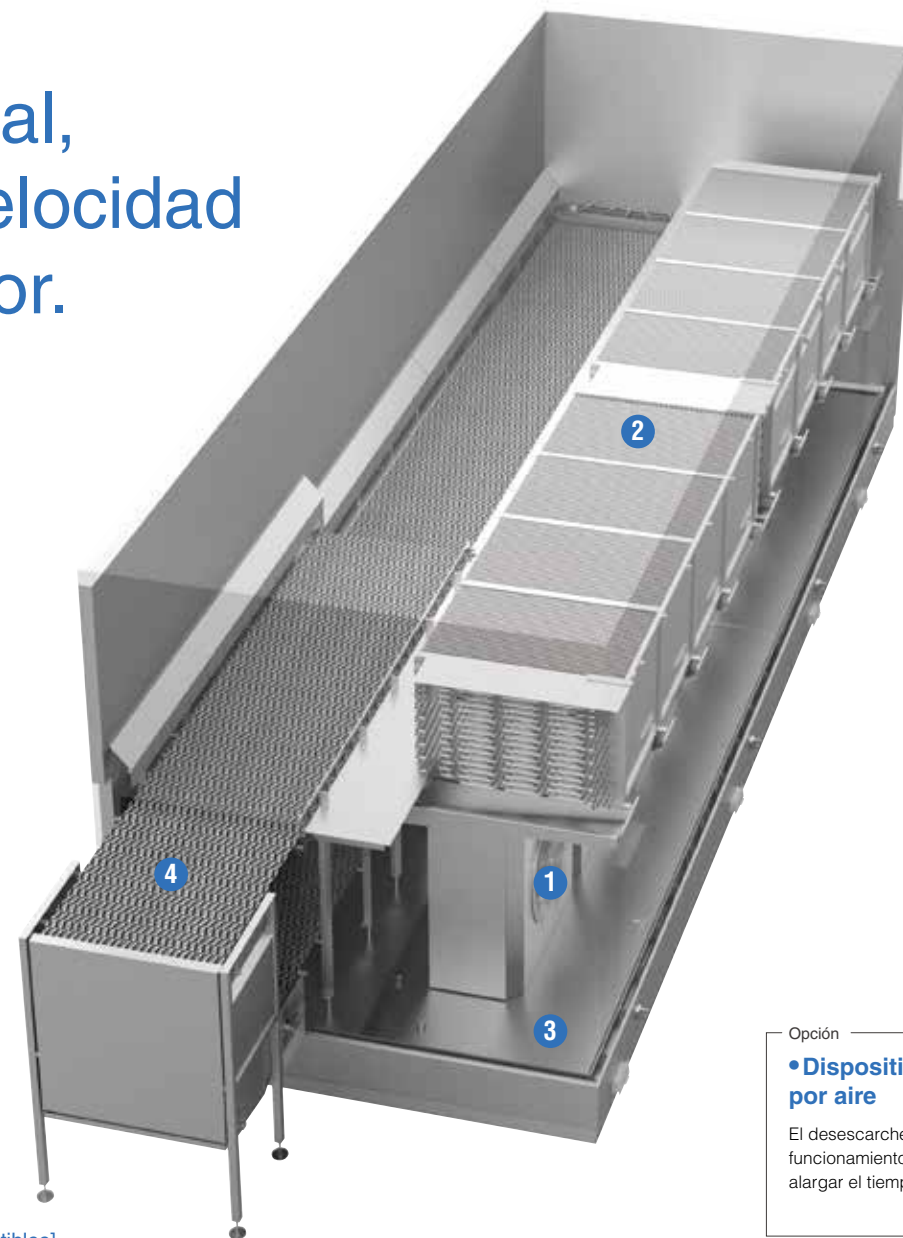
Congelación individual

Congelación de alta calidad

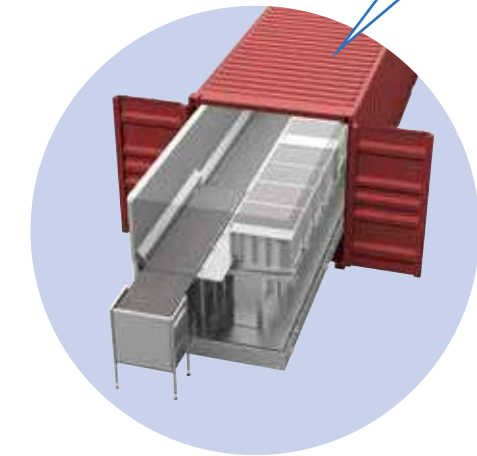
Referencia a varios productos

Compacto

Higiénico



SERIE : CONTAINER FIT



1 Ventilador de difusor

La carcasa de los motores y de los ventiladores están hechos para ser impermeables e higiénicos.



2 Difusor

Los intercambiadores están distribuidos a todo lo largo del equipo para prevenir la congelación no uniforme.



3 Sistema de bandeja de drenaje

Para evitar el deterioro del isopanel del piso, se incorpora una lámina de acero inoxidable, la cual está soldada para evitar la entrada de humedad, además de ofrecer una mayor resistencia y permitir una limpieza más eficiente.



4 Dispositivo para el congelamiento individual

La vibración desde la parte inferior del transportador previene que los productos se peguen entre sí.



Opción

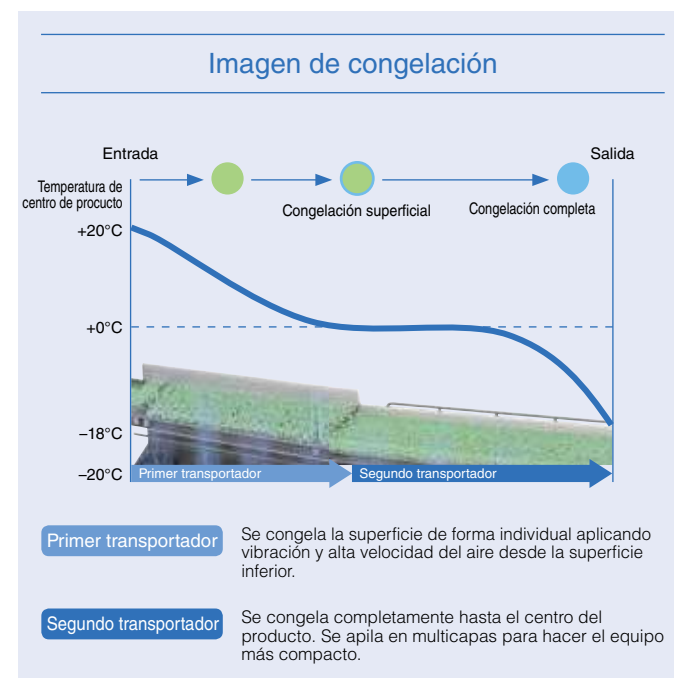
• Dispositivo de desescarche por aire

El desescarche se hace durante el funcionamiento del equipo, lo que permite alargar el tiempo de operación continua.



• CIP - Sistema de lavado automático

El equipo permite un lavado más eficiente del interior mediante la automatización de una serie de operaciones como el prelavado y el lavado de espuma.



[Ejemplos de productos compatibles]



Especificaciones	Condiciones de referencia : Guisantes (Los productos que han sido drenados)									
	MF0804C	MF0806C	MF0808C	MF0810C	MF0812C	MF1504-2D	MF1506-2D	MF1508-2D	MF1510-2D	MF1512-2D
Temperatura del interior	-35degC (especificación estándar)									
Capacidad máxima (kg/h)	667	1,000	1,333	1,667	2,000	2,000	3,000	4,000	5,000	6,000
Dimensiones (mm)	6,150Lx2,300Wx2,500H	8,150Lx2,300Wx2,500H	10,150Lx2,300Wx2,500H	12,150Lx2,300Wx2,500H	14,150Lx2,300Wx2,500H	8,400Lx4,500Wx4,200H	11,900Lx4,500Wx4,200H	15,400Lx4,500Wx4,200H	18,900Lx4,500Wx4,200H	22,400Lx4,500Wx4,200H
Ancho de banda (mm)	813					1,524				
Ancho efectivo de banda (mm)	720					1,430				
Método de accionamiento	Sistema de accionamiento directo									
Número de ventilador	3.7kW x 4	3.7kW x 6	3.7kW x 8	3.7kW x 10	3.7kW x 12	15kWx4	15kWx6	15kWx8	15kWx10	15kWx12
Capacidad eléctrica (kW)	88.3	126.2	164.2	202.6	241.0	290	435	580	725	870
Material de entriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro									
Especificación de suelo	Estructura Soldada al fondo del equipo									
Panel aislante	Estructura principal soldada / Estructura de panel									
Material de panel aislante (Superficie interior / exterior)	Acero inoxidable / Placa de acero pintado espesor:100mm									
Manera de llevar	Llevar el estado del equipo completo			Separación			Separación			
Método de drenaje	Caja de drenaje / Tubería									

*En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH₃/CO₂, NH₃ o Freón. *Dependiendo del tipo y tamaño de los productos, las capacidades son diferentes. Por favor, consultarnos por los detalles.

Spiral Freezer

Spiral Freezer

Congelador espiral de tipo convencional da confianza y resultados



Se realiza una alta productividad y ahorro de espacio.

Se realiza el congelamiento continuo con la producción masiva para minimizarse el espacio de instalación colocando transportador tridimensional.

Optional Features

- **Sistema de Lavado Automático**
Se realiza un lavado más limpio y efectivo mediante la automatización de una serie de operaciones (pre-lavado y enjuague).
- **Dispositivo de desescarche por aire**
Se realiza la operación de desescarche durante la operación del equipo, lo que nos permite reducir el desescarche dando una operación continua de 16 horas.
- **Estructura Soldada del fondo del equipo**
Permite un mejor lavado y un eficiente higiénico.

Congelamiento continuo con la producción masiva

Ahorro de espacio

Referencia a varios productos

Especificaciones	Condiciones de referencia Condiciones de referencia : Pastas en la charola, Tiempo de congelación de 60min.				
	2t/n	3t/n	4t/n	5t/n	
Temperatura del interior	+10 a -35degC (especificación estándar)				
Ancho de banda (mm)	500 a 900				
Intervalo de etapa (mm)	110 a 200				
Etapas	8 a 30 (En el caso del tipo grande especial favor de consultarnos.)				
Transportador	Acero Inoxidable 304 / Acero Galvanizado (parte de tambor)				
Material de panel aislante (Superficie interior / exterior)	Stainless Steel / colored steel sheet 100mm				
Bandeja de drenaje Material	Acero Inoxidable 304				
Base común	Acero Inoxidable 304				
Material de enfriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro				
Método de drenaje	Caja de drenaje / Tubería				
	Modelo	MSP900S-23-140	MSP900S-1717-135	MSP900S-2323-140	MSP900S-2929-145
	Ancho de equipo (mm)	23	17+17	23+23	29+29
	Longitud de equipo (mm)	7,300	7,300	7,300	7,300
	Altura (mm)	10,600	21,200	21,200	21,200
	Capacidad de refrigeración (kW)	5,000	4,000	5,000	6,000

* En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH₃/CO₂, NH₃ y Freon. *Tenemos modelos distintos a los anteriores. Dependiendo del tipo y tamaño de los productos las capacidades son diferentes. Favor de consultarnos primero.

Batch Freezer

Batch Freezer

Equipo de congelamiento rápido de tipo Batch adecuado para la producción de bajo volumen y varios tipos.



Tipo de estante (Manual)



Tipo de carro (Automático / Semiautomático)

Se puede seleccionar dos tipos; Tipo de estante y Tipo de carro

Se puede controlar el tiempo y velocidad de aire dependiendo de los diversos productos. Estamos preparando el tipo de carro en donde se puede planear la producción para dar "Primeras entradas , Primeras salidas"

Referencia a varios productos

Primeras entradas, Primeras salidas

Congelación uniforme

Variación

Mejora la operatividad

Specifications	Condiciones de referencia		
	Dos cuartos	Cuatro cuartos	Seis cuartos
Temperatura del interior	-35degC (especificación estándar)		
Capacidad máxima(kg/h)	50	100	150
Material de panel aislante (Superficie interior / exterior)	Acero Inoxidable / Placa de Acero pintado, Espesor : 100mm		
Material de enfriador	Acero Inoxidable / Cobre / Aluminio / Hierro		
Ventilador	0.75kW x 2	0.75kW x 4	0.75kW x 6
Dimensiones(mm)	W2,000 x L2,100 x H2,750	W2,000 x L4,100 x H2,750	W2,300 x L6,700 x H2,750

* En cuanto al refrigerante se puede utilizar NH₃/CO₂, NH₃ y Freon. *Tenemos modelos distintos a los anteriores. Dependiendo del tipo y tamaño de los productos las capacidades son diferentes. Favor de consultarnos primero.

Thermo-Jack Freezer

SimiLight Freezer

Multilayered Freezer

IQF Line Freezer

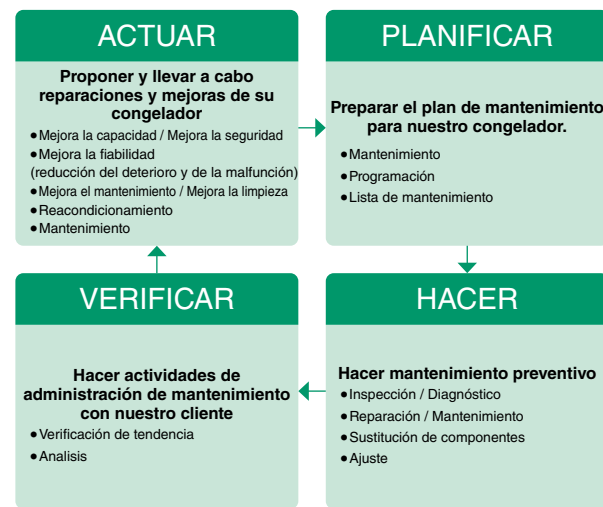
Spiral Freezer / Batch Freezer

Servicio

Tenemos una red global a través de nuestras oficinas repartidas por todo el mundo para ofrecerles el servicio de su confianza.

Con el aumento de la globalización y la gran diversificación de productos, se ha producido un cambio hacia procesos de producción que tienden a supeditar la seguridad, el ahorro de energía, el ahorro de mano de obra, la completa automatización, la precisión y la estabilidad. Cualquier fallo súbito de los equipos de producción o de las instalaciones traen como consecuencia desmejoras en seguridad, pérdidas de producción y mala calidad, teniendo un importante impacto en la sociedad y en la actividad empresarial. Por esa razón, Mayekawa hace uso de su red de servicio global más grande de la industria, trabajando en localizaciones próximas a su negocio para prevenir fallos súbitos de instalaciones de congelación. Estamos en continuo desarrollo de nuestro sistema global para proveerle de valor añadido, mantenimiento y servicio para sus congeladores, de forma que pueda confiar en ellos por un largo periodo tiempo.

[Ciclo de administración para mejorar el valor de nuestro congelador]



★ **Planta Bruselas (Belgica)**
N.V.MAYEKAWA EUROPE S.A.



★ **Corporativo Tokio(Japón)**



★ **Planta Moriya(Japón)**



★ **Planta Tarrant (E.E.U.U.)**
MAYEKAWA U.S.A., INC.



★ **Planta Nashville (E.E.U.U.)**
MAYEKAWA U.S.A., INC.



★ **Planta Chennai (India)**
MAYEKAWA INDIA PVT.LTD.



★ **Planta Changwon (Korea del Sur)**
MYCOM KOREA CO., LTD.



★ **Planta Cuernavaca(México)**
MAYEKAWA DE MEXICO, S.A.DE C.V.



★ **Planta Aruja (Brasil)**
MAYEKAWA DO BRASIL LTDA.

★ Plantas de Mayekawa / ● Oficinas de Mayekawa

60 oficinas y 3 fábricas en Japón
101 oficinas en otros 41 países (incluyen 7 fábricas)

*Mayo de 2017

Thermo-Jack Freezer

Simulight Freezer

Multilayered Freezer

IQF Line Freezer

Spiral Freezer / Batch Freezer

Servicio