

# MAJA hat das Bäckereis!

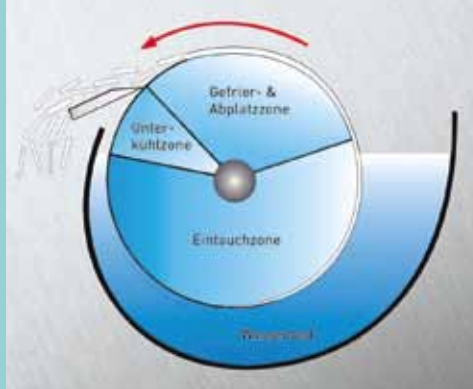
SCHERBENEIS

NUGGETEIS



**MAJA**<sup>®</sup>

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. Es hat sich seit über fünf Jahrzehnten in der Praxis bewährt. Es ist effizient, kostengünstig und wartungsarm.



## MAJA hat "das Bäckereis":

Scherbeneis für die Herstellung von 1a-Teigen.



### Teige gelingen besser mit MAJA-Scherbeneis:

Ein kleberstarkes Mehl erfordert eine intensive Knetung und diese führt zur Erwärmung des Teiges. Die Folge: Ohne eine geeignete Kühlung sind Gebäckfehler vorprogrammiert.

#### Deshalb MAJA-Scherbeneis:

- Optimale Entwicklung des Klebergerüstes
- Gutes Gashaltvermögen
- Attraktives Gebäckvolumen

#### Hohe Kühlleistung - Eistemperatur ca. -7°C

- Guter Wirkungsgrad, selbst bei hohen Umgebungstemperaturen, z.B. im Sommer und direkt in der Backstube.

#### Trocken ausgefrorene Eisscherben

- Locker und schütffähig
- Einfaches Handling
- Präzise Dosierung
- Dadurch genaue Einstellung der Teigtemperatur möglich.

#### Dünne Eisscherben (1 - 2 mm)

- Gutes Mischverhalten für eine schnelle Auflösung im Teig.
- Geringer mechanischer Widerstand - schonend zu Knetern.

#### Geringe Herstellkosten

- 1 kg MAJA-Scherbeneis kostet in der Herstellung ca. 0,02 € (abhängig vom Maschinentyp und den regional variierenden Energiekosten)

#### Zuverlässige, wartungsarme Technik

- Geringe Betriebs- und Wartungskosten
- Kein Zusatzaufwand für Wasseraufbereitung erforderlich, z. B. Enthärten, Filtern etc.

#### Anwendung

- Je nach Rezeptur bestehen 10 - 40 % der Schüttwassermenge aus MAJA-Scherbeneis.
- Geeignet für alle Teigarten.



Alles über MAJA-Eishygiene

HY-GEN Scherbeneiserzeuger von MAJA sind so konzipiert, dass sie schnell und einfach zu reinigen sind und dadurch die Produktion von Scherbeneis unter besonders hygienischen Bedingungen ermöglichen. Das Kernstück ist die mit wenigen Handgriffen herausnehmbare Verdampferwanne.

## Das HY-GEN-Hygieneprinzip von MAJA: Ideale Voraussetzungen für eine gründliche Reinigung, von Hand und auch vollautomatisch!

### Das Label „HY-GEN Protected“ steht für:

- Rotationsverdampfer kann ohne Werkzeug mit wenigen Handgriffen zur Reinigung geöffnet werden und ist von allen Seiten frei zugänglich.
- Einfach herausnehmbare Hygiene-Verdampferwanne aus Kunststoff (wärmedämmend, keine Korrosion).
- Verdampferwanne mit runder, reinigungsfreundlicher Kontur, bei Bedarf sogar austauschbar.
- Verdampferwanne ohne fest eingebaute Teile, dadurch gute Zugänglichkeit für eine schnelle und gründliche Reinigung.
- Keine Schrauben im Bereich der Eiserzeugung zur Vermeidung von Schmutzecken.
- Automatische Restwasserentleerung nach ca. einstündigem Maschinenstillstand.
- DVGW-konforme Technik für Wasserzu- und -ablauf zum Schutz der Trinkwasserversorgung vor Rückkontamination und zum Schutz vor der Bildung von Biofilm und Verkeimung.



Bei den kleinen Modellen bis 500 kg wird die Verdampferwanne seitlich herausgenommen.



Bei den Modellen ab 800 kg lässt sich die Verdampferwanne nach oben herausheben.



### Option MAJA-SCS:

MAJA-Scherbeneiserzeuger können auch vollautomatisch gereinigt werden. Dank des patentierten Selbstreinigungssystems MAJA-SCS kann der Eiserzeuger in regelmäßigen Abständen einer gründlichen Reinigung unterzogen werden, ohne dass hierfür zusätzliche Arbeitszeit anfällt oder Personal gebunden ist.

Start des Reinigungsvorgangs manuell über ON/OFF-Taster oder vollautomatisch über programmierbares Control Panel Touch (Option). Alle wasserführenden Teile werden von einem Wasser-Reinigergemisch umspült, dadurch Reinigung, Keimreduzierung und Entkalkung in einem einzigen Arbeitsgang.

MAJA-SCS gibt Ihnen jedoch nicht nur lückenlose Sicherheit optimaler Hygienebedingungen bei der Herstellung von Scherbeneis: Die regelmäßige gründliche Reinigung liefert auch einen wichtigen Beitrag zur Pflege und somit zum Werterhalt Ihres MAJA-Eiserzeugers!

**MAJA**<sup>®</sup>

# Große Modellvielfalt:

## Individuell konfigurierbare Scherbeneis-Lösungen



SAH 85 L / SAH 170 L



SAH 250 L / SAH 500 L auf Silo EN1



SAH 800 L - SAH 3000 L



RVH L / RVH LT



RVH

## MAJA-Scherbeneiszeuger

- **Kompaktmaschinen Typ SAH** mit integriertem luftgekühlten Kälteaggregat  
Für den kleinen Eisbedarf: **SAH 85 L / SAH 170 L**  
Eisleistungen 85 bzw. 170 kg / 24 h, inkl. fahrbarer Eisvorratsbehälter  
Für kleine und mittlere Betriebe: **SAH 250 L / SAH 500 L**  
Eisleistungen 250 bzw. 500 kg / 24 h, kombinierbar mit Untergestell für Eisvorratswagen EVA 75 oder Installation auf Eisvorratssilo EN1  
Für den größeren Eisbedarf: **SAH 800 L - SAH 3000 L**  
Eisleistungen 800 - 3.000 kg / 24 h, zur Installation auf Konsolen, Untergestellen, Eisvorratssilos.
- **Scherbeneiszeuger zur getrennten Aufstellung von Eiserzeugereinheit und Kälteaggregat Typ RVH-L / RVH-LT**  
Eisleistung 400 - 12.000 kg / 24 h, Kälteaggregat im robusten Wetterschutzgehäuse.
- **Scherbeneiszeuger ohne Kälteaggregat Typ RVH**  
Zum Anschluss an ein externes Kälteaggregat oder an eine Kälteverbundanlage - kompakt und platzsparend. Eisleistung 400 - 12000 kg
- **Scherbeneiszeuger zum Betrieb mit umweltfreundlichen Kältemitteln**, z.B. RVH-CO2, RVH-NH3, RVH-F...



## Praktisches Zubehör & Optionen

- **Große Auswahl an Steuerungen:**  
Vom einfachen ON/OFF Control Panel bis hin zur Timer-Steuerung mit Touch-Display und Zeitschaltfunktion für frei programmierbare Produktions-/Reinigungszyklen.
- **Hygieneoptionen:**  
Patentiertes Selbstreinigungssystem MAJA-SCS zur Automatisierung der regelmäßigen Reinigung der Eiserzeugereinheit.  
Externe UV-Entkeimung für noch mehr Hygiene bereits im Wasserzulauf.

# Aufstellungsvarianten und -zubehör

## ■ Wandkonsolen:

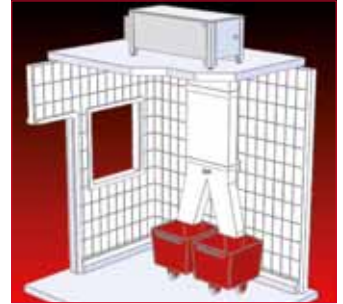
Spezielle Konsolen ermöglichen die Wandaufhängung von Eiserzeugern und Kälteaggregaten. In Verbindung mit diversen Schachtsystemen wird das Eis in Behälter, Transportwagen oder z. B. direkt in Kneterkessel befördert.

## ■ Untergestelle:

Zur individuellen Aufstellung der Eiserzeuger sind diverse Untergestelle erhältlich für den Einsatz von ein bis zwei Eisvorratswagen.

## ■ Unterschiedliche Schachtsysteme:

Schachtsysteme in Modulbauweise ermöglichen zahlreiche Aufstellungsvarianten für MAJA-Eiserzeuger. Hierbei reicht das Spektrum vom einfachen Verlängerungsschacht, über Hosenschächte mit zwei Austragungspunkten.



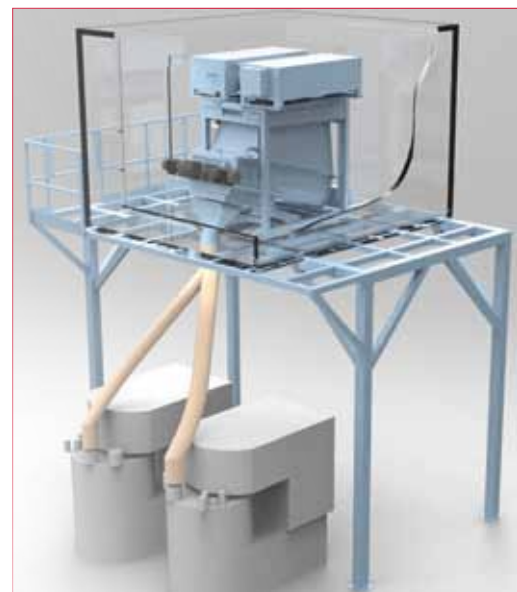
## Für Großbetriebe: Gewichtsgenaue Dosierung von Eischargen - zuverlässig und präzise!

### Intelligentes Eis-Management für mehr Hygiene und Effizienz in der Produktion:

Das MAJA-Verwiegesystem der Baureihe VS ermöglicht die hygienische Lagerung und Dosierung von Eis. Das System bietet Backbetrieben die Möglichkeit der vollständigen Prozessautomatisierung von der Eisproduktion bis hin zur gewichtsgenaue Dosierung der Eis-Chargen.

### Ausstattung & Merkmale

- Lagerkapazität ca. 200 kg MAJA-Scherbeneis bei einer Umgebungstemperatur von max. +15°C
- Dosierung über 2 Edelstahl-Austrageschnecken
- Flexible Anpassung der Chargengröße und -anzahl, je nach installierter Eismaschinenkapazität
- Kurzer Verwiegeprozess pro Charge, z.B.: ca. 25 sec. für 10 kg, ca. 40 sec. für 20 kg
- Hohe Verwiegegenauigkeit: +/- 250 g (abhängig von örtlichen Gegebenheiten). Dadurch gute Teigtemperierung und gleichbleibende Konsistenz.
- Bedienung per Touch-Display zur manuellen Eingabe des Sollgewichts. Option: Anbindung an vorhandene Rezeptursteuerung für vollautomatische Dosierung
- Hohe Prozesssicherheit und Nachverfolgbarkeit
- Zeitersparnis durch automatische Dosierung im Vergleich zum manuellen Schaufeln.



Beispiel MAJA-Verwiegesystem VS5 mit 2 RVH 3000

**MAJA**<sup>®</sup>

Eis ist zur Kühlung und zur Präsentation von Lebensmitteln sowie zur Herstellung von Backwaren nicht wegzudenken. Ob Sie feines, mattweißes Scherbeneis bevorzugen oder eher körniges Nuggeteis - bei MAJA entscheiden Sie, welches Eis für Ihren speziellen Bedarf am besten passt!



Alles über MAJA  
Nuggeteis

# MAJA hat "das Bäckereis": Nuggeteis für die Herstellung von 1a-Teigen.



## MAJA-Nuggeteis - die alternative Eissorte für die Teigkühlung

### Zur Teigherstellung:

- Zur Kühlung von knetintensiven Teigen.
- Hoher Wirkungsgrad für eine rasche und gleichmäßige Durchkühlung des Teiges zur Herstellung einwandfreier Backwaren.

### Im Ladenbereich, Catering & Partyservice:

- Nicht nur in der Produktion kommt MAJA-Nuggeteis zum Einsatz, sondern auch im Verkauf, z.B. zur Kühlung und ansprechenden Präsentation von Kaltgetränken, Cateringbuffets, im Partyservice etc.

## Modelle und Aufstellungsvarianten

- **NA-L:** Steckerfertige Kompaktmaschinen mit integriertem Kälteaggregat in luftgekühlter Ausführung. Wassergekühlte Ausführung (NA-W) auf Anfrage. Eisleistungen 300 - 970 kg / 24 h
- **NA:** Nuggeteisbereiter ohne Kälteaggregat, zum Anschluss an eine bauseitig vorhandene Kälteanlage, Eisleistungen 300 - 970 kg / 24 h
- **NA-CO2:** Nuggeteiserzeuger ohne Kälteaggregat, zum Anschluss an eine bauseitig vorhandene R744 / CO2 Kälteanlage, Eisleistungen 440 - 1420 kg / 24 h



NA 300 / 530 L auf  
Untergestell für  
fahrbaren Eisvorratsbehälter  
EV 50



NA 300 L / 530 L auf Silo ES 150



NA 970 L auf Silo ES 300



#### Herstellungsprinzip:

Die Verdampferschnecke dreht sich in dem mit Wasser gefüllten und von außen gekühlten Verdampferrohr. An dessen Innenseite gefriert Wasser zu kleinen Eiskristallen, welche durch die rotierende Verdampferschnecke abgeschabt und nach oben transportiert werden. Beim Durchlaufen der Pressmatrize entsteht die charakteristische Nuggetform.

**MAJA-Nuggeteis hat viele Vorteile:**  
Langanhaltende Frische, ansprechende Optik,  
einfaches Handling!

### Besondere Eigenschaften von MAJA-Nuggeteis:

- **Eistemperatur**  
Ca.  $-0,5^{\circ}\text{C}$ , dadurch ideale Kühleigenschaften für unterschiedlichste Einsatzbereiche von MAJA-Nuggeteis.
- **Beschaffenheit**  
Physikalische Dichte ca.  $0,5 \text{ kg / dm}^3$ , eisig glänzende, unregelmäßig geformte Nuggets, granulatartige Struktur. MAJA-Nuggeteis hat dadurch eine besonders ansprechende Optik.
- **Lagerfähigkeit**  
MAJA-Nuggeteis lässt sich in gedämmten Vorratsbehältern gut lagern; Lagerung im Kühlraum bei niederen Plus-Temperaturen über mehrere Tage möglich. Es bleibt dabei optimal schütffähig und dadurch leicht dosierbar.



**MAJA-NUGGETEIS**  
DAS ANDERE EIS!

**MAJA**<sup>®</sup>

[www.das-baeckereis.de](http://www.das-baeckereis.de)



MAJA Bäckereis 9 / 2015 DE  
Änderungen vorbehalten.

**MAJA-Maschinenfabrik**  
**Hermann Schill GmbH & Co. KG**  
Tullastraße 4 • 77694 Kehl-Goldscheuer • Germany  
Tel.: +49 7854 184-0 • Fax: +49 7854 184-244  
E-Mail: [maja@maja.de](mailto:maja@maja.de) • [www.maja.de](http://www.maja.de)

**MAJA**<sup>®</sup>