

Cortadoras de pan, máquinas de hielo y básculas para panaderías

---

# Equipos de panadería



- Corte de pan sin aceite
- Máquinas de hielo protegidas HY-GEN
- Básculas construidas para una larga vida





#### Cortadoras de pan

Descubra las cortadoras de pan a la medida de sus necesidades. Nuestra gama incluye modelos básicos, cortadoras de pan de mesa y máquinas de autoservicio, lo que garantiza que disponemos de una máquina perfecta para cada necesidad.

#### Máquinas de hielo

Elija entre nuestras máquinas de hielo en escamas MAJA o hielo picadoMAJA. Ambos tipos son igualmente adecuados para enfriar de forma eficaz masas de amasado intensivo, proporcionando un rendimiento óptimo para sus necesidades de horneado.

#### Básculas

Descubra las mejores básculas del mundo, construidas para resistir el paso del tiempo. Aplicamos los estándares de fabricación más exigentes para garantizar que nuestras básculas sean duraderas, fiables y le proporcionen un pesaje preciso durante muchos años.

# ¿Por qué elegir Marel?

## Un único proveedor

#### Unidos para ofrecerle décadas de experiencia

Con más de 70 años de experiencia, MAJA y TREIF, como parte de Marel, suministran equipos altamente fiables a panaderías y minoristas, lo que nos convierte en el proveedor integral para todas sus necesidades.

Nuestro profundo conocimiento en la industria y de la tecnología garantiza que podamos ayudarle a conseguir una óptima eficiencia operativa.

Le ofrecemos la posibilidad de probar nuestras máquinas en su línea producción, virtualmente o en nuestro centro de demostración, para que pueda comprobar los resultados usted mismo con sus propios productos.

**MAJA**

**TREIF**

PART OF  
**marel**



# ¿Por qué elegir una cortadora de pan Marel?



Pioneros en el corte de pan sin aceite



Diseñadas para cumplir estrictos requisitos de higiene



El único fabricante que desarrolla y produce el corazón de la máquina

**nanoblade**  
it works

Producción propia de cuchillas

## Cortar pan

### Cortadoras de pan TREIF

#### SIRIUS+

- Modelo de mesa con grandes posibilidades de corte en poco espacio
- 100 cortes por minuto
- 800/690/580 mm, 125 kg



#### PRIMUS 400

- Cortadora de pan rápida y versátil con una cámara de 400 mm
- 130/220 cortes por minuto
- 800/700/1,050 mm, 230 kg



### Cortadoras de pan TREIF

#### DISKUS SBS

- Cortadora de pan de autoservicio
- 130/200 cortes por minuto
- 860/700/1,196 mm, 235 kg



#### Eazy

- Modelo básico con numerosas funciones diseñadas pensando en la comodidad
- 130 cortes por minuto
- 650/700/1,050 mm, 195 kg



#### PRIMUS 500

- Cortadora de pan con amplia cámara de 500 mm
- 130/220 cortes por minuto
- 1000/700/1050 mm, 250 kg



#### PRIMUS smart

- Rápida, higiénica, silenciosa y ocupa poco espacio
- 130/220 cortes por minuto
- 650/700/1,050 mm, 210 kg



#### PRIMUS fusión

- Cortadora de pan de armario totalmente integrada
- 220 cortes por minuto
- 800/740/820 a 910 mm, 200 kg





# ¿Por qué elegir una máquina de hielo en escamas Marel?



## HY-GEN protección

- Producción higiénica de hielo
- Limpieza rápida y sencilla
- Manual y/o totalmente automática



## Refrigeración eficiente con una temperatura del hielo de aproximadamente -7 °C

- Enfriamiento rápido del producto
- Derretimiento lento
- Frescor prolongado



## Hielo en escamas congelado en seco

- Superficie seca
- Virtualmente no hay derretimiento de hielo
- Fácil de almacenar
- Fácil manejo
- Aspecto atractivo



## Ligero (densidad 0,42 kg/dm<sup>3</sup>)

- Hasta un 30% más ligero que otros tipos de hielo
- Se necesita menos hielo para llenar el expositor
- Ahorro de costes de transporte

# Máquinas de hielo

## Máquinas de hielo en escama

### MAJA SAH 85 L/170 L

- Máquina básica, fácil de instalar, con carro de almacenamiento
- 85 – 170 kg/24 h



### MAJA SAH 250 – SAH 3000

- Máquina de hielo en escamas compacta con unidad de condensación
- 250 – 3.000 kg/h



### MAJA RVH-CO2

- Máquina respetuosa con el medio ambiente que utiliza R744 (CO<sub>2</sub>)
- 500 – 15.200 kg/24 h



### MAJA RVH-L/LT

- Máquina y unidad de condensación separadas para una instalación dividida
- 250 – 12.000 kg/24 h





# ¿Por qué elegir una máquina de hielo en pepitas Marel?



## Temperatura

Con una temperatura aproximada de  $-0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , el hielo en pepitas MAJA proporciona una solución de refrigeración ideal para una amplia variedad de aplicaciones.



## Características

El hielo granulado MAJA tiene un aspecto atractivo, caracterizado por granulos brillantes de forma irregular con estructura granular y una densidad de aproximadamente  $0,5\text{ kg/dm}^3$ .



## Propiedades de almacenamiento

El hielo en pepitas MAJA puede almacenarse en contenedores aislados y conservarse en una cámara frigorífica a temperaturas superiores a  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante varios días. Durante el almacenamiento, mantiene su consistencia suelta, lo que facilita su dispensación y dosificación según sea necesario.

# Máquinas de hielo

## Máquinas de hielo en pepitas

### MAJA NAS-L / NAC-L

- Con unidad de refrigeración integrada
- 175 – 970 kg/24 h



### MAJA NAS / NAC

- Sin unidad de refrigeración: diseñada para conectarse a un sistema de refrigeración in situ existente
- 300 – 970 kg/24 h





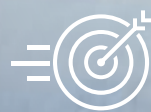
# ¿Por qué elegir una báscula Marel?



Fabricadas para una larga vida con una construcción robusta y duradera



Pesaje preciso como unidad independiente o integrada en una línea de producción



Alta velocidad y precisión combinadas con potentes funciones



## Pesaje

### Básculas de mesa

#### Báscula de mesa M1100

- Diseñada para soportar las duras condiciones de un entorno de lavado
- Registra y anota los pesos en 0,5-1,0 segundos



#### Báscula de mesa avanzada M2400

- Báscula de pesaje y envasado
- Programación personalizada adicional disponible



*TRANSFORMING FOOD PROCESSING*

