

# HELAD S

MEDELINOX.COM

## Nuestros valores

### COMPROMISO SOCIAL



El crecimiento social, empresarial, estatal y familiar, juntos nos llevara a lograr objetivos comunes.

### CULTURA EMPRESARIAL



Convivimos cada día en un ambiente laboral donde la creatividad individual, el respeto y la confianza toman el papel principal.

### CONFIANZA



Brindar a nuestros clientes y proveedores un vinculo de confianza, sumo respeto y tranquilidad para poder operar con normalidad y seguridad,

### CALIDAD



Implementar tecnología de avanzada que nos permita mantener y elevar la calidad de nuestros productos.

## Un camino recorrido

### FLEXIBILIDAD



Confeccionamos equipos de alta complejidad y de gran variedad sin perder nuestro foco en la calidad.

### ESTRUCTURA SÓLIDA



En nuestro equipo la estructura y la interdisciplinariedad son puntos importantes para encontrar resultados de alto nivel. La capacitación constante es nuestra fuente de crecimiento más importante.

### VANGUARDIA



Con investigación constante logramos imponer nuestros productos a través de la innovación. Constantemente superar las expectativas de nuestros clientes es nuestra dedicación.

## Alcance productivo

### DISEÑO Y DESARROLLO



Obtenemos y abastecemos las necesidades del cliente, compartiendo nuestros conocimientos para conseguir los mejores resultados. Lo ayudamos a seleccionar los equipos correctos y diseñamos la configuración de planta.

### MANUFACTURA Y TECNOLOGÍA



Diseñamos, desarrollamos y fabricamos el 100% de nuestros equipos, ncluyendo la programación y automatización completa o parcial de los mismos a través de nuestro propio software de control.

### LOGÍSTICA ASISTENCIA TÉCNICA



Acompañamos al cliente en todas las etapas de su proyecto. Planificamos y ejecutamos la logística para la puesta a punto de todos nuestros equipos: traslado puerta a puerta, ensamble y armado de equipos, programación y puesta en marcha, asistencia técnica y productiva.

## Sustentabilidad

### SALUD & CUIDADO AMBIENTAL



En la nueva proyección 2025, incluimos un apartado con el objetivo de lograr medir y ajustar todos nuestros.

### EFICIENCIA ENERGÉTICA



La meta más importante es que el funcionamiento de nuestra nueva planta productiva se vea influido en al menos un 25% por energía proveniente de recursos naturales renovables.

### RECICLADO SOCIAL



Logramos disminuir el material de descarte ejecutando acciones productivas, como la creación de repuestos y accesorios necesarios para el mantenimiento de nuestra planta productiva o de colegas.



**TINA DE MADURACIÓN  
AUTÓNOMA**

150l / 300l / 600l / 1000l

**TINA DE MADURACIÓN  
CILÍNDRICA CERRADA**

1500l / 2000l / 3000l / 4000l / 5000l

**TINA DE MADURACIÓN  
CILÍNDRICA ABIERTA**

150l / 300l / 600l / 1000l / 1200l / 1500l /  
2000l / 3000l / 4000l / 5000l

**TINA DE COCCIÓN  
CILÍNDRICA ABIERTA**

150l / 300l / 600l / 1000l / 1200l /  
1500l / 2000l

**BANCO DE  
AGUA HELADA**

5 HP / 7.5 HP / 10 HP / 12 HP /  
15 HP / 20 HP

**COCINADOR A GAS  
AUTÓNOMO**

60l / 120l / 150l / consultar por mayor  
capacidad.

**GRANIZADOR**

Diseño para trabajar en  
producciones continuas  
desde 300l.

**MEZCLADOR DE  
LÍQUIDOS Y SÓLIDOS**

**CONSERVADORA  
GLICOL**

12 / 14 / 16 tubos.

**INTERCAMBIADOR  
A PLACA DE ALTO  
RENDIMIENTO**

Se adapta a las capacidades  
productivas desde 300l.



MEDELINOX.COM

## ***FUNCIÓN***

Realizar el proceso de cocción de mezcla para helados mediante la recirculación de agua caliente de forma homogénea en las paredes del equipo.

## ***TABLERO DE COMANDOS***

Tecnología incorporada especializada en la comodidad, eficacia y velocidad. Permitiendo establecer temperaturas de trabajo, dar comienzo al proceso de agitación, además de encender y apagar el equipo. Con fácil acceso a su interior y componentes estándar.

## ***ENCAMISADO DE ALTO RENDIMIENTO***

Se constituye por canales que guían el caudal de agua a lo largo de las paredes del cuerpo interior del equipo creando la particularidad de una cocción pareja. Zona de influencia: 80% en el cuerpo interior.

## ***SISTEMA DE AGITACIÓN***

Compuesto por hélice y eje central totalmente mecanizados que permite mezclar con facilidad los ingredientes de cualquier receta. Posee puente desmontable central para la sujeción del sistema agitación.



### ***OPCIONAL***

Conjunto emulsionador 100% mecanizado (motor 3000rpm).  
Caldera generadora de agua caliente.  
Alarma sonora de aviso incorporada en tablero de comandos.

## ***TINA DE COCCIÓN CILÍNDRICA ABIERTA***

CAPACIDADES  
150l / 300l / 600l / 1000l / 1200l / 1500l / 2000l



## ***COCCIÓN ÓPTIMA***



# TINA DE COCCIÓN CILÍNDRICA ABIERTA

Capacidades 150 L / 300 L / 600 L /  
1000 L / 1200 L / 1500 L



## COCCIÓN ÓPTIMA



MEDELINOX.COM



## CONEXIÓN ELÉCTRICA

Condición eléctrica: 380 V. Tablero general de comandos sobre ON/OFF del equipo, ON/OFF del sistema de agitación y control de temperatura digital. Con morfología adaptada a la altura del tablero asegurando la comodidad y fácil acceso al mismo. Fabricado en acero inoxidable calidad AISI 304 L con controlador digital Novus N322.



## DESCARGA DE PRODUCTO

Válvula tipo mariposa mecanizada + curva 90° + manguito roscado Ø 38 (1 1/2").



## PRESIONES DE TRABAJO

La presión máxima de trabajo recomendada en el encamisado es de 1.5 BAR. Luego del proceso del proceso de ensamblado se realiza una etapa de prueba final sometiendo el equipo a las presiones máximas de trabajo para verificar su funcionamiento y confirmar su calidad.



## INGRESO DE PRODUCTO

El ingreso del producto a madurar se encuentra en la zona superior del equipo, compuesto por manguito roscado Ø 38 (1 1/2"). También dispone de dos medias tapas extraíbles y rebatibles para fácil acceso al interior fabricadas completamente en acero inoxidable calidad AISI 304L.



## CUERPO DEL EQUIPO

Fabricado completamente en acero inoxidable calidad AISI 304L con terminación en pulido sanitario normalizado. Dispone de entrada para limpieza CIP. El cuerpo interior se constituye por un fondo plano con inclinación hacia la descarga de producto. En cuerpo exterior la terminación es esmerilado en origen con vinilo protector. El encamisado térmico de alto rendimiento, adosado al cuerpo y fondo interior, dispone de conexiones de agua: BSP 3/4".



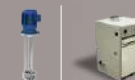
## PRUEBAS SOBRE EL EQUIPO

Se realizan pruebas hidráulicas en encamisado y cuerpo interior, además verificación de funcionamiento del sistema de agitación y los componentes electrónicos una vez finalizada la etapa de ensamblado.



## OPCIONALES

Caldera de agua caliente para la recirculación de agua. Varios modelos. Sistema homogeneizador incorporado. Con motor trifásico normalizado.



## DATOS TÉCNICOS

	DIMENSIONES Y PESO					
	150 L A 750 mm B 1400 mm 100 kg	300 L A 950 mm B 1400 mm 155 kg	600 L A 1150 mm B 1600 mm 250 kg	1000 L A 1350 mm B 1750 mm 310 kg	1200 L A 1450mm B 185 mm 400 kg	1500 L A 1550 mm B 1900 mm 450 kg
BATIDOR						
	0.5 HP 1500 RPM 380 V	0.75 HP 1500 RPM 380 V	1 HP 1500 RPM 380 V	2 HP 1500 RPM 380 V	2 HP 1500 RPM 380 V	2 HP 1500 RPM 380 V



## Acerca de nosotros

Nos especializamos en la transformación de la chapa de acero inoxidable y/o hierro en maquinas e implementos para la industria alimenticia en general. Contamos con un departamento profesional encargado del diseño y desarrollo para poder ajustar y adaptar el producto a las exigencias de cada cliente. Así mismo confeccionamos productos sobre planos, de diseño único y propio, desarrollados por el cliente. De esta manera brindamos una amplia gama de soluciones para sus proyectos productivos.

## Origen

Medelinox es el resultado de una visión futura y común de dos personas que decidieron arriesgarse a soñar alla por el año 1988. con el paso de los años el desafío comenzó a crecer y las exigencias a su lado. A pesar de esto, la línea productiva continuo funcionando... Hoy en día el alma de Medelinox se encuentra conformada por una familia que sigue persiguiendo ese sueño, la visión no se ha modificado y las bases para avanzar con firmeza y en continuo crecimiento son fundame tadas en dos pilares principales: mejorar e innovar continuamente, buscar excelencia y extrema calidad en nuestros equipos, como así en los procesos para fabricarlos; y por otro lado el profundo respeto por la sociedad, sentimos parte de ella y colaborar en su desarrollo. De esta manera decidimos aferrarnos a nuestras bases y principios para seguir camino a la visión que nos moviliza cada día.

Medelinox, una nueva era comienza.

## Actualidad

Es el emblema de los cambios a los que Medelinox apunta desde hace algunos años, horas de trabajo y dedicación y maquinaria de última generación son los factores en esta gran operación que va regalando sus primeros frutos.

"Reafirmando nuestras sólidas bases institucionales desafiamos el vertiginoso presente, buscando un emocionante avanzar"... Frase que construimos y escogemos para representar el momento actual que atraviesa Medelinox. Con la innovación como denominador común emprendimos camino hacia este nuevo objetivo de brindarles a clientes equipos de características únicas capaces de responder a sus exigencias máximas y a la vez, regalarle un toque de distinción y diseño actual imponiendo nuestro sello de calidad. Operarios, profesionales y dirigentes de Medelinox tras este nuevo objetivo de lograr imponer equipos que combinen funcionalidad y diseño actual. Muchas horas de trabajo, opiniones y decisiones tomadas en conjunto, como siempre anteponiendo y queriendo transmitir a quienes nos rodean nuestra inconfundible cultura empresarial, el valor humano, la productividad y los sueños de la mano para un firme crecimiento. Como siempre atentos a las necesidades del pequeño, mediano y gran fabricante, en nuestra renovada línea de equipos para heladería se podrán observar principalmente detalles en las terminaciones y algunas modificaciones funcionales en determinados equipos. Nuestro departamento de ingeniería y diseño, trabajando y dedicando continuos esfuerzos para el logro de cambios que reflejen identidad y nuestras ansias por transmitir ánimo de progreso y desarrollo para todos los rubros donde Medelinox proporcione un equipo.

"MEDELINOX, DESAFIOS EMOCIONANTES"...

NUESTRO PRESENTE, EL FUTURO





MEDELINOX.COM

Equipos para la industria alimenticia

Mendoza 865 (2535) El Trébol  
Te-Fax (03401) 420140  
medelinox@medelinox.com.ar