



**MARTIN MAQ<sup>®</sup>**

MAQUINARIA HORTICOLA  
VEGETABLE HANDLING SYSTEMS

## HIDROCOOLER MAXI



# M M A Q

Maquinaria en acero inoxidable fabricada bajo los más altos estándares de calidad para proporcionar el mejor acabado final a su producto, con una larga vida útil y resistencia.

Más de 80 tipos de máquinas para el procesamiento de todo tipo de hortalizas como patatas y zanahorias y fruta, de un diseño exclusivo.

Ajustables en longitud, anchura y altura con numerosos tamaños y diseños para proporcionar siempre la solución apropiada a sus necesidades.

en Calidad y diseño en todas nuestras máquinas para prolongar su vida útil y darle la solución a sus necesidades en cada momento.



El hidrocooler MAXI es uno de nuestros hidrocoolers más potentes.

Apto para enfriar hasta 20 toneladas de zanahorias, chirivías, etc, por hora.

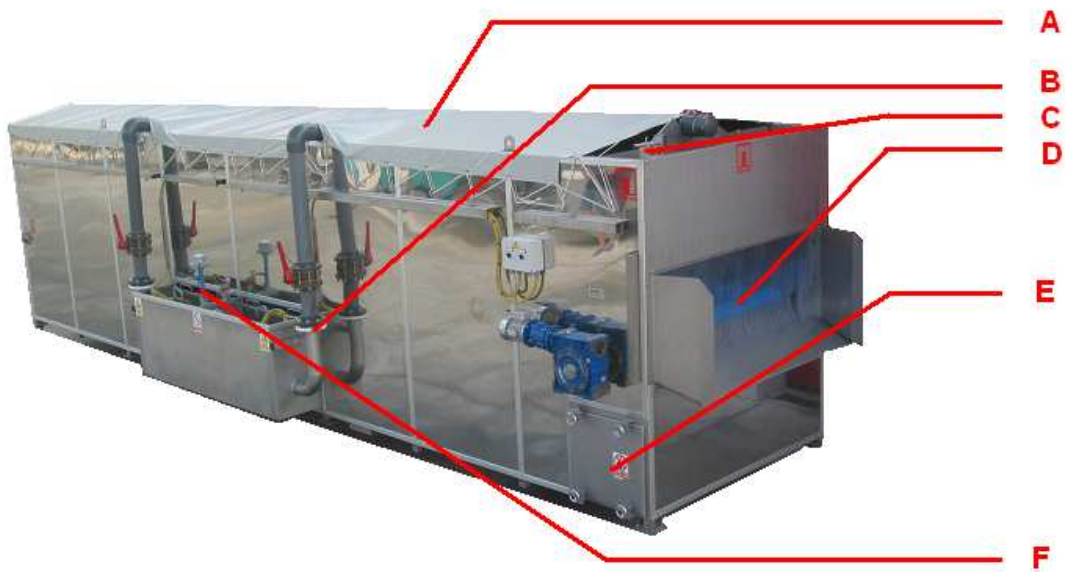
Es capaz de enfriar su producto hasta los 2°C, prolongando su vida entres dos y tres semanas.

Es la máquina perfecta para hacer que su producto dure más tiempo en el mercado con su frescura natural y el mejor acabado exterior.

Ideal para el procesamiento de productos que recorren grandes distancias o pasan mucho tiempo hasta llegar al cliente final.

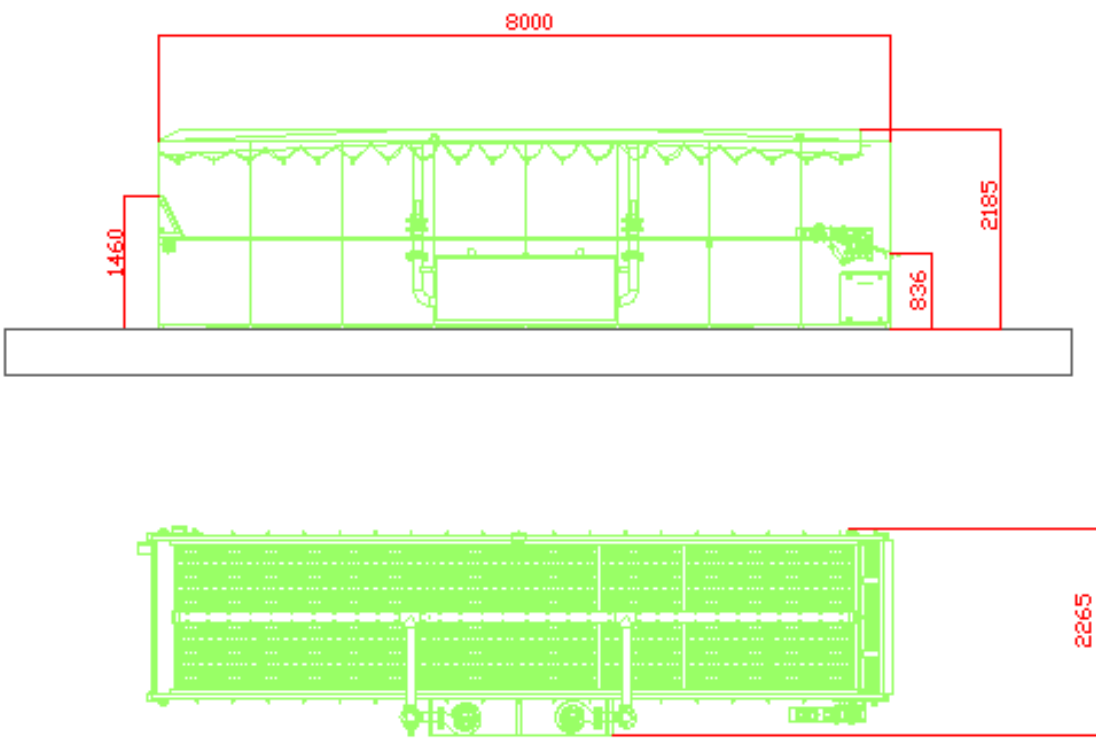
Además, con su sistema de recirculación, el consumo de agua es reducido, siendo posible su utilización en zonas del mundo donde el consumo de agua es muy restringido.





- A:** Lona para evitar las salpicaduras de agua
  - B:** Sistema de recirculación de agua con dos bombas
  - C:** Sistema de enfriamiento de agua
  - D:** Transportador para que el producto avance en el interior de la máquina
  - E:** Trampillas de limpieza.
  - F:** Detector de nivel de agua.
-

## Especificaciones técnicas

<b>HIDROCOOLER MAXI</b>	Largo: 8.000 mm Ancho: 2.265 mm Alto: 2.185 mm
 <p>The technical drawing consists of two views of the Hidrocooler Maxi. The top view is a side profile showing the internal structure, including a water tank, a conveyor belt, and a cooling system. Dimensions are indicated in red: a total length of 8000 mm, a total height of 2185 mm, a height of 1460 mm for the main body, and a height of 836 mm for the lower section. The bottom view is a top-down perspective showing the conveyor belt and the cooling system. A dimension of 2265 mm is indicated on the right side.</p>	

- Dos bombas sumergidas para bombear el agua.
- Depósito de agua con capacidad para 10 m<sup>3</sup> de agua.
- Transportador modular que filtra el agua respetando el producto
- Enfriador de cobre incluido.
- Incorpora un aislamiento especial en las paredes que hace que el frío se conserve en el interior de la máquina.
- Potencia total = 4,05 KW.
- Estructura robusta en acero inoxidable.

En MARTINMAQ sabemos que usted se esfuerza al máximo por cultivar y proveerse de productos de alta calidad.

Sabemos que esto requiere mucho esfuerzo y dedicación, por eso, siempre ponemos todo nuestro empeño en diseñar y fabricar máquinas que le ayuden a procesar sus productos con una alta eficacia o dotándolo siempre del mejor acabado final.

Además construimos todas nuestras máquinas con los más altos estándares de calidad para que la vida útil de todas nuestras máquinas sea lo más larga posible y con el menor mantenimiento.

Además disponemos de un equipo de servicio post-venta especializado que le ayudará a conservar sus máquinas durante más tiempo y le solucionarán cualquier problema que pueda surgir durante su uso.

**CONFÍE EN  
NUESTRO SERVICIO POST-VENTA  
Y  
EXIJA SIEMPRE AUTÉNTICAS  
PIEZAS DE REPUESTO MARTINMAQ**



**I+D+I**



**FABRICACIÓN**

**SERVICIO  
POST VENTA**



**REPUESTOS**



MARTIN MAQ  
Autovía A-601, salida 91  
40291 TABANERA LA LUENGA  
Segovia (ESPAÑA)

Tel: 921-122 122  
Fax: 921-57 70 88  
e-mail: [martinmaq@martinmaq.com](mailto:martinmaq@martinmaq.com)  
[www.martinmaq.com](http://www.martinmaq.com)

Su agente de MARTINMAQ más cercano



La información contenida en esta hoja técnica es meramente informativa y contiene los datos más recientes de nuestras máquinas. Debido a la investigación y desarrollo continuo en nuestra planta de producción puede ocurrir que algunas máquinas hayan sufrido mejoras y no se correspondan exactamente con las visionadas anteriormente.