



HOSHIZAKI

GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel 041 666 70 80

Conseiller vente
Romandie/Valais

Tel 021 847 00 91



info@gkm-ag.ch

www.gkm-ag.ch



9A Eistypen, Eisformen,
Qualitätslabel, Garantie

*Typs et form de glaçons,
Labels de qualité, Garantie*



9B Eiswürfelmaschinen IM

Machines à glaçons cube IM



9C Flockeneis- / Nuggets-
Eismaschinen FM

*Machines à glaçons grains
nuggets FM*



9D Crescent-Eismaschinen KM

Machines à glaçons crescent KM



9E Eisbereiter
Kombinationen BM

*Machines à glaçons
combinaisons BM*



9F Zubehör Eismaschinen
Eisvorratsbehälter
Eis-Transportsystem
Filter, Wartungsratgeber

*Accessoires
Bac de Stockage
Systèmes de transport
Filtre, Guide de maintenance*



9G Eis- und Wasserdispenser

Distributeurs d'eau e deglacons

QUALITÄTSLABEL



- Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points) ist die Hauptplattform für die internationale Gesetzgebung und hygienische Herstellungspraxis für alle Bereiche der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie.
- Das HACCP-Konzept ist ebenfalls ein wesentlicher Bestandteil vieler zertifizierter Compliance-Standards und wird als Hauptelement im internationalen Handel mit Nahrungsmittel- und Getränkeprodukten anerkannt.
- Das HACCP-Konzept ist Bestandteil des Risikomanagements, es ist international als Werkzeug für das proaktive Management von Sicherheitsfragen im Nahrungsmittel- und Getränkebereich anerkannt.
- Die internationale HACCP Zertifizierung umfasst die IM, FM/ CM, KM, DCM und die neue Compact AM-20CAE.



- Die ISO 9001-Zertifizierung ist eine formelle Anerkennung einer Akkreditierungsgesellschaft, die damit bestätigt, dass ein Unternehmen die von der International Organisation für Standardisierung (ISO) herausgegebenen Qualitätsstandards einhält.
- Diese Zertifizierung wird nach einer erfolgreich verlaufenden Prüfung der Umsetzung der Standards durch das Unternehmen und der Einhaltung der Richtlinien durch die Mitarbeiter verliehen. ISO 9001 ist auf die Implementierung von Prozessen gerichtet, die die Kundenzufriedenheit sicherstellen.



- CE steht für „Conformité Européenne“ oder „Konformitätserklärung“ in Deutsch.
- Wenn ein Produkt mit einem CE-Kennzeichen versehen ist, ist dies eine Bestätigung des Herstellers, dass das Produkt die grundlegenden Anforderungen der entsprechenden, durch sogenannte „Produkttrichtlinien“ („grundlegende Anforderungen und/oder „Leistungsmerkmale“ und „harmonisierte Standards“, denen die Produkte entsprechen müssen) umgesetzte europäischen Gesetze über Gesundheits-, Umweltschutz und Sicherheit, einhält.
- Die CE-Kennzeichnung eines Produkts garantiert seine freie Zirkulation in den EFTA & dem Binnenmarkt der Europäischen Union (EU) (28 Länder).
- Die CE-Kennzeichnung eines Produkts erlaubt die Beschlagnahme nicht-konformer Produkte durch den Zoll sowie Vollzugs-/Aufsichtsbehörden.



- Das System mit geschlossenen Zellen unterstützt die Produktion von kompaktem, hartem und geometrisch perfektem Eis. Die Eishärte des IM-Sortiments garantiert eine niedrige Schmelzrate.



- Die meisten Service- und Wartungsarbeiten können von der Vorderseite ausgeführt werden.
- Auch die Anordnung dieser Bedienelemente in einer trockenen Umgebung erhöht die Zuverlässigkeit von elektrischen Bauteilen enorm.
- Benutzerfreundliche, elektronische Steuerung.



- RoHS ist eine Abkürzung für Restriction of Hazardous Substances (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe) und eine Produkttrichtlinie.
- Auch bekannt als Richtlinie 2002/95/EG, verfasst in der Europäischen Union.
- Beschränkt die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe (z. B. Cadmium, Blei und Quecksilber) in Elektro- und Elektronikprodukten.
- Die beschränkten Stoffe gefährden die Umwelt, verunreinigen Deponien und sind gefährlich während der Fertigung und im Recycling.
- Seit 1. Juli 2006 müssen alle betreffenden Produkte im EU-Markt die RoHS Richtlinienerfüllen.



- Hoshizaki ist der Überzeugung, dass natürliche Kältemittel zukünftig eine große Rolle in der Kältetechnologie spielen werden.
- Hoshizaki engagiert sich als Wegbereiter in der Entwicklung und Herstellung von umweltfreundlichen Eisbereitern und Kühlschränken.
- Alle Eisbereiter, in denen das natürliche Kältemittel R290 eingesetzt wird, sind mit diesem Zeichen markiert. Unser Entwicklungsteam ist ständig bestrebt, unsere umweltfreundlichen Produktlösungen zu erweitern.

LABELS DE QUALITÉ



- L'HACCP est un outil de gestion de risques, reconnu au plan international dans l'utilisation d'une gestion pro-active des problèmes en matière de sécurité des aliments et des boissons.
- L'analyse, le contrôle des dangers et des points critiques (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)). C'est la principale référence pour la législation internationale et pour les bonnes méthodes de fabrication pour tous les secteurs de l'industrie alimentaire et de la boisson.
- La certification concerne la production des séries Hoshizaki IM, FM/CM, KM et DCM



- La certification ISO 9001 représente la reconnaissance officielle par un organisme d'accréditation qu'une société respecte le contenu des normes de gestion de la qualité émises par l'International Organisation for Standardisation (Organisation Internationale de normalisation).
- Une société reçoit cette distinction après avoir passé avec succès un audit au cours duquel on examine comment les normes sont mises en place et pour vérifier la conformité des employés de la société envers les directives. L'ISO 9001 a pour but de mettre en place des processus qui garantissent la satisfaction du client en continu.
- La certification ISO9001 concerne la production des séries Hoshizaki IM et FM.



- Le marquage CE sur un produit est la déclaration du fabricant que le produit est conforme aux exigences essentielles de la législation européenne concernée en matière d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement en place dans de nombreux documents appelés Directives Produits ('exigences essentielles' et/ou 'niveaux de performance' et 'Normes harmonisées' auxquels les produits doivent répondre).
- Le marquage CE sur un produit garantit la libre circulation du produit au sein de l'AELE et du marché unique de l'Union Européenne (UE) (28 pays).
- Le marquage CE sur un produit permet le retrait des produits non conformes par les autorités douanières et d'application/de vigilance.



- Le système à alvéoles fermées permet de fabriquer de la glace compacte, dure et géométriquement parfaite. La dureté de la glace de la gamme IM offre une fonte lente.



- La plupart des opérations d'entretien et de réparation peuvent être réalisées en façade.
- Ces commandes se situent également dans un environnement sec, ce qui améliore grandement la fiabilité des composants électriques.
- Commande électronique conviviale.



- RoHS est l'acronyme de Restriction of Hazardous Substances (limitation de l'utilisation de substances dangereuses) et est une norme qualifiant la conformité des produits.
- Également connue sous le nom de Directive 2002/95/EC. L'Union Européenne en est à l'origine.
- Limite l'utilisation de matériaux dangereux spécifiques (p. ex. cadmium, plomb et mercure) présents dans les produits électriques et électroniques.
- Les matériaux concernés sont dangereux pour l'environnement et polluent les décharges. Ils sont dangereux en raison de l'exposition professionnelle au cours de la fabrication et du recyclage.
- Tous les produits applicables sur le marché de l'UE après le 1er juillet 2006 doivent être conformes à la directive RoHS.



- Hoshizaki est persuadée que les réfrigérants naturels joueront un rôle majeur dans la technologie de réfrigération future.
- Hoshizaki s'est engagée à jouer un rôle de premier plan dans la conception et la fabrication de Machines à Glaçons réfrigérateurs respectueux de l'environnement.
- Toutes les Machines à Glaçons qui utilisent le réfrigérant naturel R290 sont étiquetées en conséquence. Notre équipe chargée du développement s'efforce en permanence d'étendre notre gamme de solutions écologiques.

EIS FÜR ALLE FÄLLE GLAÇONS POUR TOUS LES CAS

Hoshizakis breites Eismaschinenspektrum wird den meisten Anforderungen in Restaurants, Bars, für Frischwaren, in der Lebensmittelverarbeitung, im Bildungsbereich, der Verpflegung im Gesundheitswesen und in Kliniken gerecht.

Hoshizaki stützt beim Design und der Entwicklung von Eismaschinen zur Herstellung von Würfeis, Sicheis, Flockeneis, Nuggeteis und Eisdispensern auf umfangreiches technisches Fachwissen und Erfahrungen von zufriedenen Kunden.

Das Basisdesign und die wichtigsten Komponenten sind für den Weltmarkt spezifiziert, das heisst, dass Hoshizaki-Maschinen mühelos und schnell hervorragende Effizienzergebnisse bei Umgebungstemperaturen zwischen 5° C und 40° C, auch in feuchten Umgebungen, erzielen. Eis für alle Fälle.

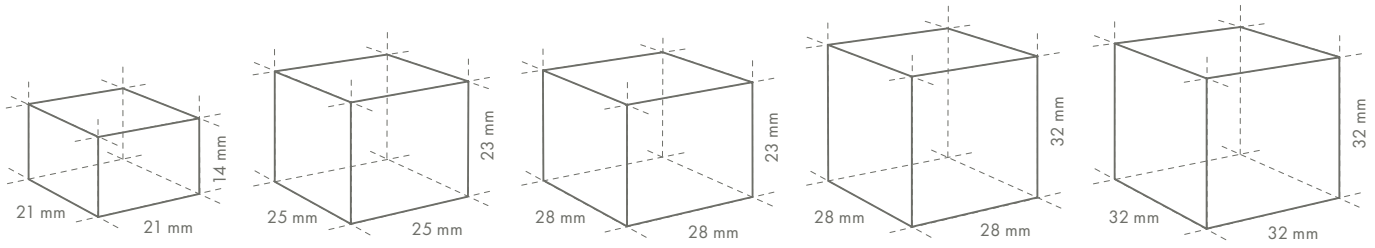
La large palette de Machines à Glaçons Hoshizaki répond à la plupart des exigences dans les restaurants, les bars, la conservation de produits frais, les usines agro-alimentaires, le secteur de la formation, la santé publique et les hôpitaux.

Hoshizaki s'appuie sur son immense expertise technique ainsi que sur les expériences de clients satisfaits pour concevoir et développer des Machines à Glaçons pour l'élaboration de glaçons en forme de cube, demi-lune, grains et super grain.

Le design de base et les principaux composants sont conçus pour le marché international, ce qui signifie que les machines Hoshizaki atteignent rapidement et sans efforts des niveaux d'efficacité remarquables à des températures ambiantes situées entre 5°C et 40°C, même dans des environnements humides. De la glace pour tous les cas.

Marktsegmente		IM							KM	FM	DSM	DCM	IM Special Serie			
		Extraklein XS	Klein S	Mittel M	Groß L STANDARD	Extragroß XL	Großer Eiswürfel XXL	Zylindereis	Crescent-Eis	Flockeneis	Nuggeteis	Shuttle-Eis	Cubeleis	Kugeleis	Herz	Stern
Gastgewerbe	Bar/Café	x	x	x	x	x	x	x		x		x	x	x	x	x
	Cocktail	x	x	x	x	x	x		x		x		x	x	x	x
	Hotel	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x
	Restaurants	x	x	x	x	x		x	x		x					
	Fast Food	x	x	x	x				x		x		x			
	Nachtclub		x	x	x	x	x	x	x		x			x	x	x
Verpflegung		x	x	x	x	x			x	x	x					
Schulwesen		x	x	x	x				x		x		x			
Gesundheitswesen	Labor								x	x	x	x				
	Krankenhaus	x	x	x	x				x		x	x	x			
	Lasertherapie								x							
	Physiotherapie	x							x	x	x					
Lebensmittelverarbeitung	Auslage verpackter Lebensmittel									x	x					
	Auslage frischer Produkte								x	x	x					

EISTYPEN & EISFORMEN TYPES ET FORMES DE GLAÇONS



Würfelgröße: **XS**
Gewicht: 6 g

Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g

Würfelgröße: **M**
Gewicht: 17 g

Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

Würfelgröße: **XL**
Gewicht: 31 g



Typ: Würfeleis
Produktsortiment: IM, DIM

Typ: Zylindereis
Produktsortiment: IM-C



Typ: Kugeleis
Produkt: IM-65NE-Q

Typ: Sterneis
Produkt: IM-65NE-S



Typ: Crescent-Eis
Produktsortiment: KM



Typ: Herzeis
Produkt: IM-65NE-H

Typ: Großer Eiswürfel
Produkt: IM-65NE-LM

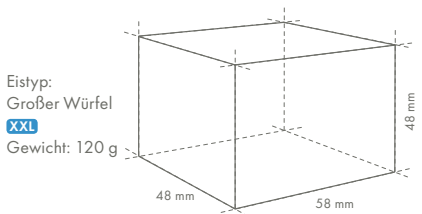


Typ: Flockeneis / Nuggeteis
Produktsortiment: FM

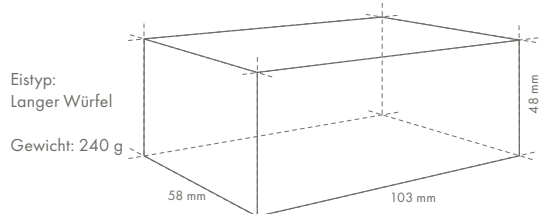
Typ: Cubelet-Eis
Produktsortiment: DCM, CM(FM)



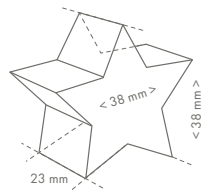
Typ: Länglicher Eiswürfel
Produkt: IM-65NE-LM103



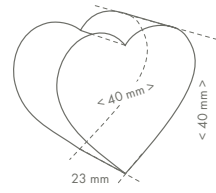
Eistyp: Großer Würfel
XXL
Gewicht: 120 g



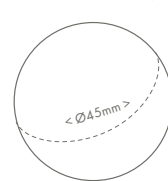
Eistyp: Langer Würfel
Gewicht: 240 g



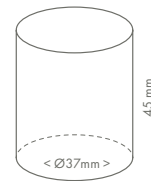
Eistyp: Stern
Gewicht: 18 g



Eistyp: Herz
Gewicht: 25 g



Eistyp: Kugel
Gewicht: 45 g



Eistyp: Zylinder
Gewicht: 42 g

EIS FÜR ALLE FÄLLE GLAÇONS POUR TOUS LES CAS

GKM Gewerbekühlmöbel AG hat zum Ziel, jederzeit bevorzugte und führende Marken bei energiesparenden, umweltfreundlichen Kühl- und Gefrierprodukten aus europäischer Produktion ins Programm aufzunehmen. Dies ist Teil unserer Wertegrundlage. Die Kühlgeräte sind gekennzeichnet mit dem Label ECO FRIENDLY und machen die Umweltvorteile deutlich.

GKM Gewerbekühlmöbel AG a pour objectif d'ajouter en permanence à son assortiment des marques favorites et leaders d'appareils de réfrigération et de congélation produits en Europe, économiseurs d'énergie et respectueux de l'environnement. Il s'agit là d'une de nos valeurs fondamentales. Ces meubles réfrigération et de congélation sont dotées du label ECO FRIENDLY qui distingue les produits préservant l'environnement.

Hoshizaki engagiert sich als Wegbereiter in der Konzeption und Herstellung von umweltfreundlichen Eismaschinen.

Hoshizaki s'engage en tant que pionnier dans la conception et la fabrication de Machines à Glaçons respectueuses de l'environnement.

Zu den Vorteilen von natürlichen Kältemitteln auf Kohlenwasserstoffbasis gehören:

- 1 Niedrige Mengen ermöglichen kleinere Wärmetauscher und Rohrleitungen.
- 2 Äusserst geringes Treibhauspotential (GWP) von 3.
- 3 Exzellente thermodynamische Eigenschaften sorgen für eine hohe Energieeffizienz.

Les avantages des réfrigérants naturels à base d'hydrocarbures sont les suivants :

- 1 Faibles charges de gaz autorisant des condenseurs et des tuyaux de faibles dimensions.
- 2 Très peu d'effets (<3) sur le réchauffement climatique.
- 3 Excellentes propriétés thermodynamiques entraînant un rendement énergétique élevé.

**HOSHIZAKI**

Wasserfilter HOS-20 für Eisbereiter
Bestellnummer: P01706-01

- Schutz vor Bakterien
- Verminderung der Kalkbildung
- Reduzierung von unangenehmen Chlor- und Geruchsstoffen

 System tested and Certified by NSF International against NSF/ANSI Standard 42 and 53 for the reduction of the claims specified on the Performance Data Sheet.

WARNING: Do not use with water that is microbiologically unsafe or of unknown quality without adequate disinfection before or after the system. Systems for cyst reduction may be used on disinfected waters that may contain filterable cysts. EPA Establishment Number 070555-CT-001

CAUTION: To reduce the risk of property damage due to water leakage you MUST read and follow installation and use instructions BEFORE installation and use of this product.

© 2013 3M Company. All rights reserved.
US Patents 6,458,269, 6,513,666. Made in USA for Hoshizaki

Druck/Pressure/Presion/Presión/Druk/Pressione/
Cisnienie: 177-862kPa, 1.72-8.62 Bar
Temperatura/Temperature/Temperature/Temperature/
Temperatura: 4.4-37.0°C
Durchfluss/Flow Rate/Debit/Caudal/Portata/Przepływ: 7.9 lpm
Kapazität/Capacity/Capacité/Capacidad/Capacità/
Pojemność: 31,069l
Rückhaltung/Micron Rating/Seuil de filtration en microns/
Capacidad en micras/Micronclassification (vermogen)/Grado microm/
Dokładność filtracji w mikronach: 0.2
*Tested and verified by manufacturer's laboratory/
Testé et vérifié dans les laboratoires du fabricant

Einbaudatum:

Wechseldatum:

Die Einwechsellpatrone muss bei Erreichen der Kapazität oder bei erkennbarem Druckverlust, spätestens jedoch nach 12 Monaten getauscht werden.

GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlicherweg 40 / 6060 Sarnen
Phone 041 666 70 80



Austausch der Filterpatrone nach 12 Monaten und die regelmässige Wartung

- 1 Verlängert die Lebensdauer
- 2 Hält die Eismaschine technisch auf Stand
- 3 Sorgt für eine dauerhaft gute Eisqualität

Remplacement de la cartouche de filtre après 12 mois et le maintien régulier

- 1 Prolonge la durée de vie
- 2 Maintient la machine à glace techniquement à la vitesse
- 3 Assure une bonne qualité de glace durable

EISWÜRFEL



IM EISMASCHINE - Wichtigste Merkmale

Die EISMASCHINE der IM-Serie sind für höchste Hygienestandards konzipiert.

- ✓ Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet und so Eis in höchster Qualität produziert.
- ✓ Dies ist für qualitativ hochwertige Getränke wie Cocktails besonders wichtig, die Integrität und der Geschmack der Getränke bleiben erhalten.

Gamme IM Les principales caractéristiques

Les Machines à Glaçons de la gamme IM sont conçues pour répondre aux plus hauts standards d'hygiène.

- ✓ L'eau est renouvelée à chaque cycle de production, pour obtenir de la glace de la meilleure qualité.
- ✓ Cet aspect est particulièrement important pour des boissons de qualité telles des cocktails, car leur intégrité et leur goût restent intacts.

DIE SECHS SEITEN DES KÜHLENS IN PERFEKTION

DER MARMOREFFEKT:

Das Erscheinungsbild der Hoshizaki-Eiswürfel zeichnet sich durch saubere Kanten und Transparenz aus, die einen Marmoreffekt erkennen lässt. Dieser Marmoreffekt tritt auf, wenn die ZELLWÄNDE die Ausdehnung des gefrierenden Wasser an allen Seiten blockieren, während bei der Herstellung des Würfels Temperaturen bis zu -30°C erreicht werden. Bei sinkenden Temperaturen dehnt sich das Wasser weiterhin aus und es bildet sich eine Marmorstruktur, die auf die extreme Dichte und Kompaktheit jedes einzelnen Würfels hinweist.

L'EFFET MARBRE :

L'apparition des glaçons Hoshizaki se caractérise par des bords nets et une transparence qui permet de voir un effet de marbre. Cet effet de marbre se produit lorsque les MURS DE LA CELLULE bloquent l'expansion de l'eau gelée de tous les côtés, alors que des températures aussi basses que -30°C sont atteintes pendant la production du cube. Lorsque la température baisse, l'eau continue à se dilater et une structure de marbre se forme, indiquant l'extrême densité et la compacité de chaque cube.

LERNEN SIE HOSHIZAKI EISWÜRFEL KENNEN

Jedem Barkeeper ist bewusst, wie wichtig die Eisqualität für sein Handwerk ist, und wie sich verschiedene Geschmacks und Texturschichten in einem Cocktailglas erzeugen lassen. Spirituosen und Zutaten höchster Qualität sollten ausschließlich mit perfekten Eiswürfeln serviert werden.

Hoshizaki-Würfel sind extrem kompakt, geschmacksneutral, von stets gleichbleibender Form und sie schmelzen langsam: Nur so ist genau die richtige Verdünnung möglich – eine Kombination von allem, was ein Barkeeper hinsichtlich Ästhetik, Geschmack und Funktionalität von Eis braucht.

Hoshizaki ist stolz darauf, die Technologie hinter diesen dichten und außergewöhnlich harten Eiswürfeln anzubieten und kontinuierlich zu perfektionieren. Da die Würfel innerhalb **EINES GESCHLOSSENEN ZELL-SYSTEMS** einzeln gebildet werden, entsteht keine unerwünschte Brückenbildung zwischen den einzelnen Würfeln.

APPRENDRE À CONNAÎTRE LES GLAÇONS HOSHIZAKIE

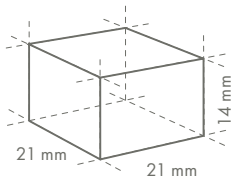
Chaque barman sait combien la qualité de la glace est importante pour son métier et comment différentes couches de goût et de texture peuvent être créées dans un verre à cocktail. Les spiritueux et les ingrédients de la plus haute qualité ne doivent être servis qu'avec des glaçons parfaits.

Les cubes Hoshizaki sont extrêmement compacts, sans goût, de forme constante et ils fondent lentement : c'est la seule façon d'obtenir la dilution adéquate - une combinaison de tout ce dont un barman a besoin en termes d'esthétique, de goût et de fonctionnalité de la glace.

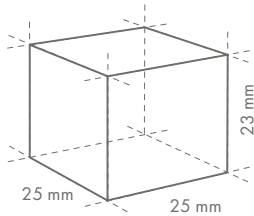
Hoshizaki est fier de proposer et de perfectionner en permanence la technologie qui se cache derrière ces glaçons denses et exceptionnellement durs. Comme les cubes sont formés individuellement dans un **SYSTÈME DE CELLULES FERMÉES**, il n'y a pas de pont indésirable entre les différents cubes.

ÜBER WÜRFELEIS À PROPOS DE LA GLACE DU CUBE

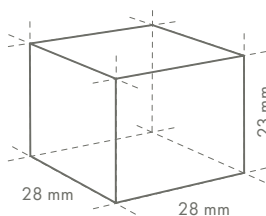
Würfelgrößen Taille des cubes



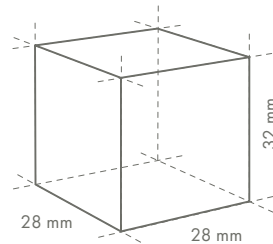
Würfelgröße: **XS**
Gewicht: 6 g



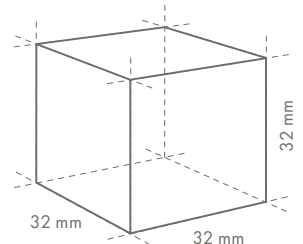
Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



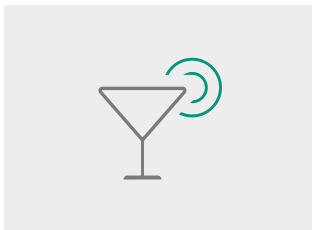
Würfelgröße: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgröße: **XL**
Gewicht: 31 g



BEI DER HERSTELLUNG DER HOSHIZAKI-EISWÜRFEL SIND DREI HAUPTMERKMALE ENTSCHEIDEND:

PERFEKTER GESCHMACK

Da die Eiswürfel keinerlei Verunreinigungen aufweisen, kühlen sie perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen, ohne den Geschmack Ihrer-Kreation zu beeinträchtigen.

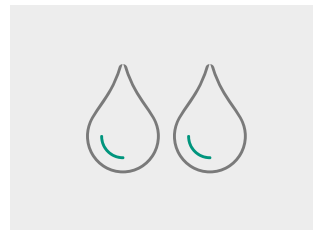
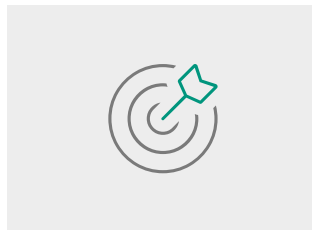
PERFEKTE FORM

Jeder Würfel wird einzeln durch genau dosiertes Frischwasser in einer geschlossenen Zelle hergestellt, sodass größtmögliche Kompaktheit in perfekter Würfelform erreicht wird.

PERFEKTE

VERDÜNNUNG

Während des Gefrierens blockieren die Wände der Zelle die Ausdehnung des Wassers. Dadurch werden die Hoshizaki-Eiswürfel außergewöhnlich kompakt und hart, so dass sie genau die richtige Verdünnung von Cocktails und Longdrinks



ANWENDUNGSBEREICH DOMAINES D'APPLICATION



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Marine



Freizeit



Gesundheits-
wesen



Bildungs-
wesen



Lebensmittelverarbeitung

TROIS CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES SONT CRUCIALES DANS LA PRODUCTION DE GLAÇONS HOSHIZAKI:

GOÛT PARFAIT

Comme les glaçons ne contiennent aucune impureté, ils rafraîchissent parfaitement et ont un goût neutre dans tous les domaines culinaires, sans affecter le goût de votre création.

UNE FORME PARFAITE

Chaque cube est produit individuellement par un dosage précis d'eau douce dans une cellule fermée, de manière à obtenir le maximum de compacité dans une parfaite forme de cube.

UNE DILUTION

PARFAITE
Pendant la congélation, les parois de la cellule bloquent l'expansion de l'eau. Cela rend les glaçons Hoshizaki exceptionnellement compacts et durs, tout en permettant de diluer correctement les cocktails et les long drinks.

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Alle Würfeleisbereiter haben eine elektronische Steuerung, um einen optimalen Eisherstellungsprozess, auch unter wechselnden Bedingungen, zu gewährleisten. Ohne zusätzliche manuelle Anpassungen produzieren unsere Würfeleisbereiter große Mengen an Eiswürfeln in gleichbleibend hoher Qualität. Da zu Beginn der Eisherstellung, optimalerweise in Verbindung mit Filtersystemen, alle Verunreinigungen aus dem Wasser entfernt werden, kommt es bei Hoshizaki-Geräten praktisch nicht zu Fehlfunktionen aufgrund von Verkalkungen. Dank des natürlichen Kältemittels R290 weisen Hoshizaki Eiswürfelmaschinen eine verbesserte Energieeffizienz auf.

À PROPOS DE LA GAMME DE PRODUITS

Toutes les machines à glaçons disposent d'une commande électronique afin de garantir un processus de fabrication de glace optimal, même dans des conditions variables. Aucun réglage manuel supplémentaire n'est requis pour que nos machines à glaçons produisent de grandes quantités de glaçons d'une haute qualité constante. Comme toutes les impuretés sont éliminées de l'eau au début de la fabrication de la glace, idéalement en combinaison avec des systèmes de filtration, les appareils Hoshizaki ne subissent quasiment aucun dysfonctionnement dû au tartre. Grâce au fluide frigorigère naturel R290, les machines à glaçons Hoshizaki présentent une meilleure efficacité énergétique.

Darüber hinaus natürliche HC-Kältemittel nur ein minimales Treibhauspotenzial im Vergleich zu Maschine mit herkömmlichen HFC-Kältemitteln. Dies wirkt sich positiv sowohl auf die Umwelt als auch auf Ihr Budget aus. Wie alle Eisbereiter von Hoshizaki sind auch die Würfeleisbereiter HACCP-zertifiziert und erfüllen kontinuierlich die höchsten Gesundheits-, Sicherheits- und Hygienestandards. Da Hoshizaki-Würfeleisbereiter in mehreren steckerfertigen, modularen und stapelbaren Optionen erhältlich sind, ist diese Produktreihe als echter Allrounder für alle Anforderungen, Zwecke, Standorte und Budgets geeignet.

En outre, les fluides frigorigères HC naturels n'ont qu'un potentiel de réchauffement planétaire minime par rapport aux fluides frigorigères HFC classiques. Cela a un effet positif à la fois sur l'environnement et sur votre budget. Comme toutes les machines à glace Hoshizaki, les machines à glaçons sont aussi certifiées HACCP et satisfont en permanence aux normes les plus strictes en matière de santé, de sécurité et d'hygiène. Comme les machines à glaçons Hoshizaki existent en plusieurs options prêtes au branchement, modulaires et empilables, cette gamme de produits offre une polyvalence couvrant tous les besoins, toutes les utilisations, en tout lieu et pour tout budget.



STABILE MATERIALIEN UND LANGLEBIGES DESIGN

Die Geräte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Die magnetische Wasserpumpe ohne Direktkupplung z. B. verhindert Undichtigkeiten im Wasserkreislauf und verbessert die Lebensdauer des Geräts.

DES MATÉRIAUX SOLIDES ET UN DESIGN DURABLE

Les appareils sont conçus pour durer. La pompe à eau magnétique sans accouplement direct prévient par ex. les fuites dans le circuit d'eau et accroît la durée de vie de l'appareil.



NIEDRIGER ENERGIEVERBRAUCH

Der Einsatz des natürlichen HC-Kältemittels R290 senkt den Gesamtenergieverbrauch unserer Würfeleisbereiter deutlich.

FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

L'utilisation du fluide frigorigère HC naturel R290 réduit considérablement la consommation totale d'énergie de nos machines à glaçons.



PRODUKTIONS-KAPAZITÄT

Die Reihe umfasst Würfeleisbereiter mit Produktionskapazitäten von 22 bis 240 kg pro Tag

CAPACITÉ DE PRODUCTION

La gamme comprend des machines à glaçons d'une capacité de production de 22 à 240 kg par jour.



HÖCHSTE HYGIENESTANDARDS & EINFACHE WARTUNG

Die Außenseiten bestehen aus Edelstahl. Der geschlossene Wasserkreislauf bietet maximalen Schutz vor Verunreinigungen jeglicher Art. Alle Maschinen lassen sich einfach bedienen, reinigen und warten.

TRÈS HAUTES NORMES D'HYGIÈNE ET MAINTENANCE FACILE

Les faces extérieures sont en acier inoxydable. Le circuit d'eau fermé offre une protection maximale contre toute forme de contamination. Toutes les machines sont faciles à utiliser, à nettoyer et à entretenir.

DIE IM-SERIE GAMME IM



Steckerfertig

IM-21CNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
25 kg
Behälterkapazität: 11,5 kg
Würfelgröße: **L**



Steckerfertig

IM-65NE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
62 kg
Behälterkapazität: 17 kg
Würfelgröße: **S L**



Steckerfertig

IM-100CNE-HC

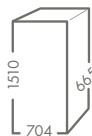


Produktionskapazität/24 Std.*:
105 kg
Behälterkapazität: 38 kg
Würfelgröße: **M L XL**



Steckerfertig

IM-240NE-HC

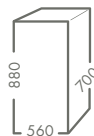


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: **L**



Modular

IM-240ANE-HC

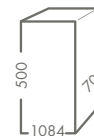


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Würfelgröße: **XS M L XL**



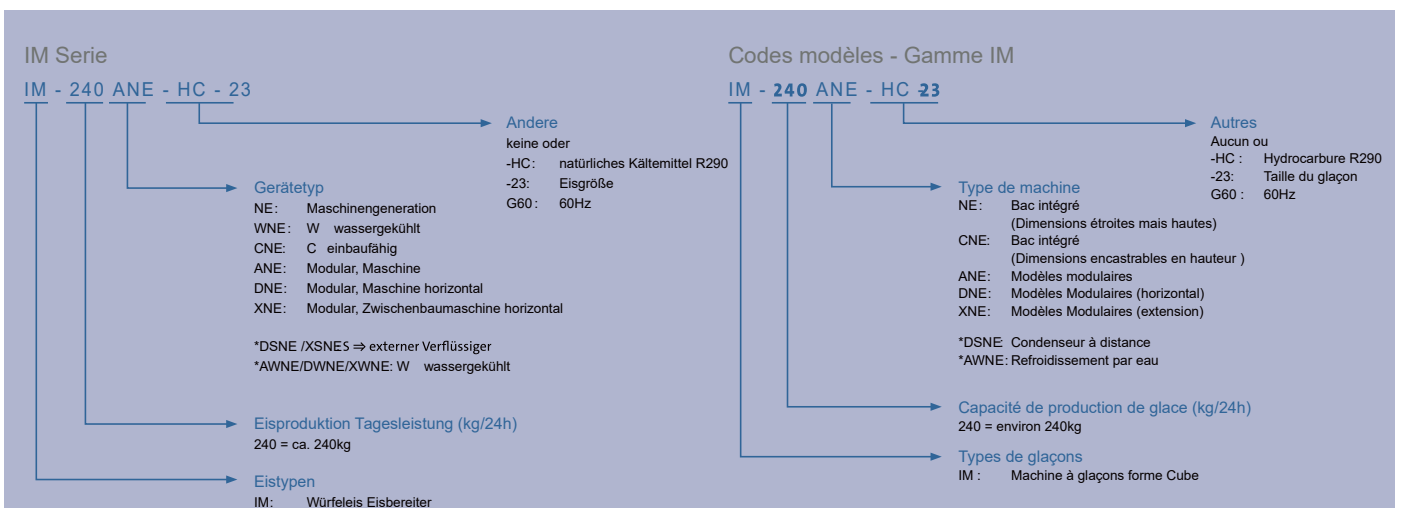
Stapelbar

IM-240DNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
210 kg. Es können mehrere
Maschinen gestapelt werden.
Würfelgröße: **XS M L XL**

* Sofern nicht anders angegeben, bezieht sich die angegebene Produktionskapazität auf die Mengen, die in der Standardwürfelgröße L produziert werden



IM EISMASCHINE - DIE WICHTIGSTEN MERKMALE GAMME IM - LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



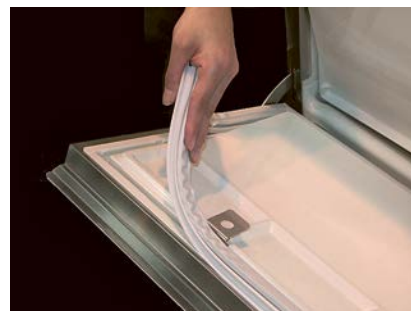
Hoshizaki-IM-Eismaschinen arbeiten mit einem nahezu geschlossenem Eisbereitungssystem, das mit einem automatischen Spülzyklus ausgestattet ist. Nach jeder Eisproduktion wird der Wasserbehälter entleert und mit frischem Wasser neu befüllt.

Les Machines à Glaçons IM d'Hoshizaki fonctionnent avec un système de production de glace quasiment fermé doté d'un cycle de rinçage automatique. Après chaque cycle de production, le réservoir d'eau est vidé et rempli d'eau propre.



Das Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen sorgt für ein hygienisches und qualitativ hochwertiges Design.

L'extérieur est en acier inoxydable avec des poignées intégrées, ce qui lui confère un design à la fois hygiénique et de haute qualité.



Wechselbare Türdichtungen verhindern, dass Wärme und Verunreinigungen in den Behälter eindringen können und sorgen für die einfache Reinigung und Pflege Ihres Hoshizaki-Produkts.

Les joints de porte amovibles permettent d'empêcher toute infiltration de chaleur et d'impuretés dans le bac et facilitent le nettoyage et la maintenance de votre produit Hoshizaki.



Der nahezu geschlossene Wasserkreislauf sorgt für den besten Schutz vor Verunreinigungen. Die Anzahl der Punkte, an denen es zu Verunreinigungen im Eisbereitungsprozess kommen kann, ist deutlich reduziert (HACCP).

Le circuit d'eau quasiment fermé offre la protection ultime contre la contamination. Le nombre d'endroits où les impuretés peuvent s'infiltrer dans le processus de fabrication de glaçons est considérablement réduit (HACCP).



Der leicht zu reinigende Luftfilter erlaubt Ihnen, selbst eine regelmäßige Reinigung durchzuführen und so die Lebensdauer Ihrer Hoshizaki-Eismaschine zu verlängern sowie die Kosten der Wartungseinsätze zu senken.

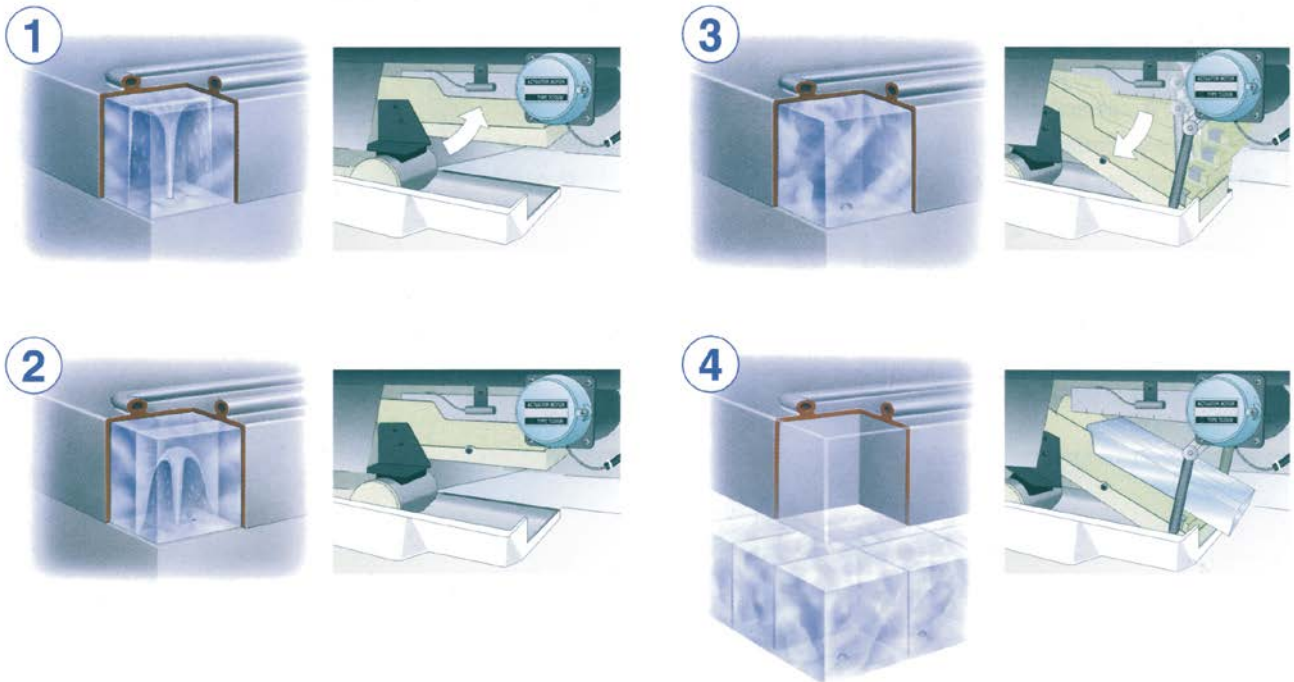
Le filtre à air facilement lavable vous permet d'effectuer un nettoyage de routine, lequel augmente la durée de vie de votre machine à glace Hoshizaki et réduit la fréquence et les coûts des interventions de maintenance.



Die Eismaschinen sind computergesteuert. Damit werden die unterschiedlichen Eisbereitungsprozesse, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind, optimiert.

Les Machines à Glaçons Hoshizaki sont commandées par ordinateur. Cela permet d'optimiser les différents processus de fabrication de glaçons, sans qu'aucun réglage manuel ne soit nécessaire.

EINZIGARTIGER EISPRODUKTIONSPROZESS IM SERIE PROCESSUS DE PRODUCTION DE GLAÇONS UNIQUE GAMME IM



① Der Wasserkreislauf ist nahezu geschlossen und im Normalbetrieb gegen Verunreinigung von außen und Wasserverlust geschützt, da die Wasserplatte zur Unterseite des Verdampfers hin geschlossen ist. Jeder Eiskwürfel wird einzeln von einem Spülstrahl bereitet, wodurch die höchstmögliche Eisqualität sichergestellt wird.

① *Avec la plaque à eau tout contre le dessous de l'évaporateur, le circuit de l'eau est étanche à la fois à la contamination et à la perte d'eau dans des conditions d'exploitation normales. Chaque cube est fabriqué individuellement par un jet dédié à pulvérisation pour garantir des glaçons de la plus haute qualité possible.*

② Der Eiskwürfel bildet sich langsam und der Spülstrahl bleibt bis zum Ende des Zyklus aktiv. Frisches Wasser ist nicht erforderlich, da der interne Wasserbehälter für einen vollen Eisbereitungszyklus ausreichend ist.

② *Comme le cube de glace se forme lentement, la pulvérisation se poursuit jusqu'à la fin du cycle. Il n'y a pas besoin d'eau douce supplémentaire, car la capacité interne du réservoir est adaptée à un cycle complet de fabrication de glaçons.*

③ Sobald der Eiskwürfel ausgeformt ist, startet die elektronische Steuerung einen Heißgas-Abtauzyklus. Die Wasserplatte wird geöffnet und der Verdampfer wird langsam durch das Heißgas erwärmt. Jetzt wird das während des Eisbereitungszyklus nicht verbrauchte Wasser abgeschlämmt.

③ *Lorsque le cube est intégralement formé, la commande électronique démarre un cycle de dégivrage par gaz chaud. La plaque à eau s'ouvre et le gaz chaud réchauffe lentement l'évaporateur. À ce stade, toute l'eau résiduelle du cycle de fabrication du glaçon est vidangée.*

④ Das Eis fällt vom Verdampfer in den Eisbehälter. Die Wasserplatte wird mit frischem Wasser gespült, um alle noch vorhandenen Partikel zu entfernen und beginnt, sich erneut zu schließen. Frisches Wasser tritt ein, bis der Behälter gefüllt ist und ein neuer Gefrierzyklus beginnen kann.

④ *Le glaçon tombe de l'évaporateur dans le compartiment à glaçons. La plaque à eau est rincée à l'eau douce pour éliminer toutes particules résiduelles avant de commencer à se refermer. L'eau douce continue à entrer jusqu'à ce que le réservoir soit plein pour permettre de commencer un nou*

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-21CNE

IM-21CNE-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
Optional Füße
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle

encastrable

Production de glaçons ca. 25 kg/24h*
Bac de stockage 11,5 kg ca.
Dimensions LxPxH 398x451x695mm
Pieds en option 90 - 135 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,23 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 39/34 kg
Modèles refroidis par air IM-21CNE-HC

Eisgrösse/Würfel

Taille des glaçons/Cube

IM-21CNE-HC

L CHF 2'205.00

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00



IM-30CNE

IM-30CNE-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle
Wassergekühlte
Modelle erhältlich
Eisgrösse/Würfel

encastrable

Production de glaçons ca. 30 kg/24h*
Bac de stockage 11,5 kg ca.
Dimensions LxPxH 398x451x695 mm
avec pieds 92 - 127 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,23 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 39/34 kg
Modèles refroidis par air IM-30CNE-HC
Refroidissement à eau
disponible
Taille des glaçons/Cube

IM-30CNE-HC

IM-30CNE-HC-25

L CHF 2'530.00

S CHF 2'715.00

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00



IM-45CNE

IM-45CNE-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle

encastrable

Production de glaçons ca. 46 kg/24h*
Bac de stockage 15 kg ca.
Dimensions LxPxH 633x511x690 mm
avec pieds 90 - 125 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,28 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 55/45 kg
Modèles refroidis par air IM-45CNE-HC
IM-45-CNE-HC-25

Eisgrösse/Würfel

Taille des glaçons/Cube

IM-45CNE-HC

IM-45CNE-HC-25

L CHF 3'480.00

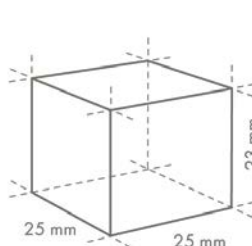
S CHF 3'665.00

Transport - Code
B = 73.00

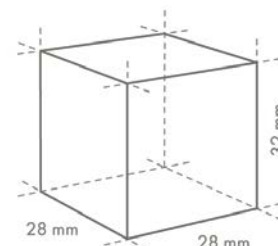
vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

9B

EDITION 2023/A21

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GEMEBE **GKMI** **MÖBEL**

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM



IM-45NE

IM-45NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 46 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	18 kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	503x456x840 mm
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90 - 125 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,28 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	50/44 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-45NE-HC IM-45NE-HC-25
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	

Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-45NE-HC	L	CHF 3'515.00
		IM-45NE-HC-25	S	CHF 3'700.00

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00



M-65NE

IM-65NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 62 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	26 kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	633x506x840 mm
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90 - 125 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,32 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	60/50 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-65NE-HC IM-65NE-HC-25
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	

Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-65NE-HC	L	CHF 4'650.00
		IM-65NE-HC-25	S	CHF 4'835.00

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00



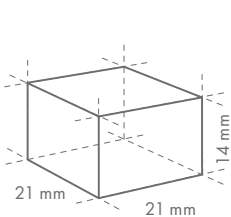
IM-100CNE-HC

einbaufähig	<i>encastrable</i>			
Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 105 kg/24h *		
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	38 kg ca.		
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	1004x600x800 mm		
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	100 mm extra		
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz		
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,50 kW		
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290		
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	88/77 kg		
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-100CNE-HC		
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-100CNE-HC	L	CHF 6'630.00

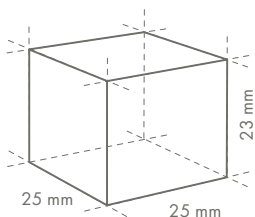
		IM-100CNE-HC-21	XS	CHF 6'850.00
		IM-100CNE-HC-23	M	CHF 6'850.00
		IM-100CNE-HC-32	XL	CHF 7'000.00

Transport - Code
D = 113.00

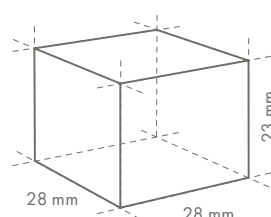
vRG netto
Kat. 100310 = 26.00



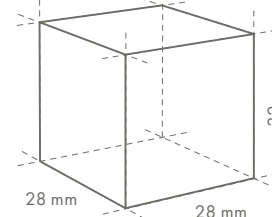
Würfelgrösse: **XS**
Gewicht: 6 g



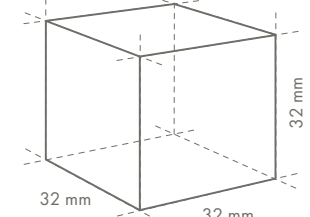
Würfelgrösse: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: **XL**
Gewicht: 31 g

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-100NE,130NE

IM-100NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 105 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	50 kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	704x506x1200 mm
Optional Füsse	<i>Pieds en option</i>	70 - 110 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,56 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	84/76 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-100NE-HC IM-100NE-HC-23
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	

Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-100NE-HC	L	CHF 6'330.00
		IM-100NE-HC-23	M	CHF 6'555.00
		IM-100NE-HC-21	XS	CHF 6'555.00
		IM-100NE-HC-32	XL	CHF 6'705.00

Transport - Code D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00



IM-100NE,130NE

IM-130NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 125 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	50 kg ca.
Masse BxTxH mit Füsse	<i>Dimensions LxPxH avec pieds</i>	704x506x1200 mm 70 - 1110 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,615 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	85/76 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-130NE IM-130NE-23
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	

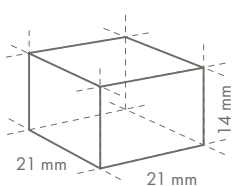
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-130NE-HC	L	CHF 6'765.00
		IM-130NE-HC-23	M	CHF 6'990.00
		IM-130NE-HC-21	XS	CHF 6'990.00
		IM-130NE-HC-32	XL	CHF 7'140.00

Transport - Code D = 113.00

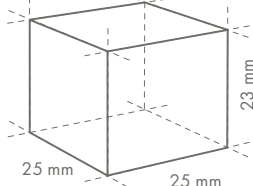
vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

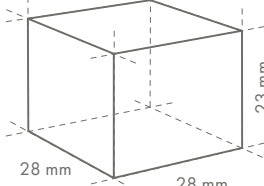
* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



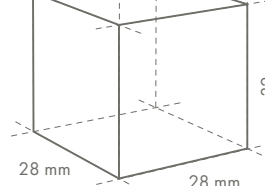
Würfelgrösse: **XS**
Gewicht: 6 g



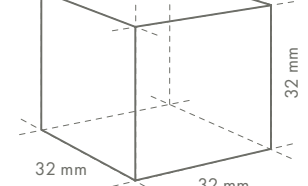
Würfelgrösse: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: **XL**
Gewicht: 31 g

9B

EDITION 2023/A21

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GKMI
GEWERBE KÜHL MÖBEL

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-130ANE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 125 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x880 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,63 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	79/68 kg
passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA / B-210SA B-340SA
Top Kits	<i>Top Kits</i>	Seite / page 34
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-130ANE-HC IM-130ANE-HC-23
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-130ANE-HC L IM-130ANE-HC-23 M

Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 5'705.00
CHF 5'930.00



IM-240ANE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 235 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x880 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,93 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net kg</i>	89/78 kg
passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA / B-210SA B-340SA
Top Kits	<i>Top Kits</i>	Seite / page 34
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-240ANE-HC IM-240ANE-HC-23
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-240ANE-HC L IM-240ANE-HC-23 M IM-240ANE-HC-21 XS IM-240ANE-HC-32 XL

Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

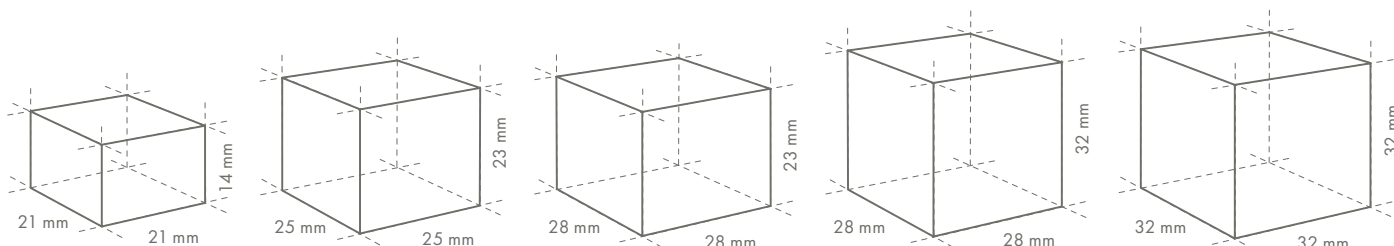
Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 8'045.00
CHF 8'270.00
CHF 8'270.00
CHF 8'415.00

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

*es productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



Würfelgrösse: **XS**
Gewicht: 6 g

Würfelgrösse: **S**
Gewicht: 13 g

Würfelgrösse: **M**
Gewicht: 17 g

Würfelgrösse: **L**
Gewicht: 23 g

Würfelgrösse: **XL**
Gewicht: 31 g

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-240NE

IM-240NE-HC

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle

Production de glaçons ca. 210 kg/24h *
Bac de stockage 110 kg ca.
Dimensions LxPxH 704x665x1510 mm
avec pieds 70 - 110 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,93 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 120/107 kg
Modèles refroidis par air IM-240NE-HC

Eisgrösse/Würfel *Taille des glaçons/Cube*

IM-240NE-HC	L	CHF 9'735.00
IM-240NE-HC-23	M	CHF 9'960.00
IM-240NE-HC-21	XS	CHF 9'960.00

Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

IM-240DNE-HC

IM-240XNE-HC

Eisproduktion
Masse BxTxH
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
passende Vorratsbehälter

Production de glaçons ca. 240/480/720
kg/24h *
Dimensions LxPxH 1084x700x500 mm
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,93 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net B-340SA / F650 /
950/1025
Bac de stockage IM-240DNE-HC
IM-240XNE-HC

Luftgekühlte Modelle *Modèles refroidis par air*

Wassergekühlte
Modelle erhältlich *Refroidissement à eau
disponible*

Eisgrösse/Würfel *Taille des glaçons/Cube*

IM-240DNE-HC	L	CHF 7'510.00
IM-240XNE-HC	L	CHF 7'510.00
IM-240DNE-HC-23	M	CHF 7'735.00
IM-240XNE-HC-23	M	CHF 7'735.00
IM-240DNE-HC-21	XS	CHF 7'735.00
IM-240XNE-HC-21	XS	CHF 7'735.00
IM-240DNE-HC-32	XL	CHF 7'880.00
IM-240XNE-HC-32	XL	CHF 7'880.00

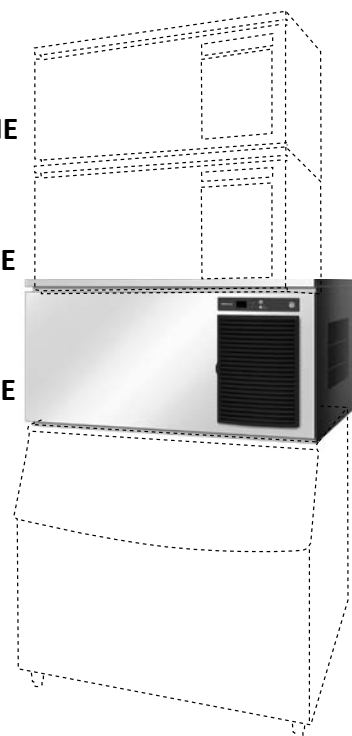
Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

DNE

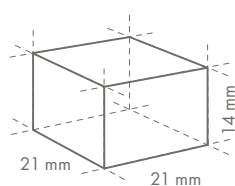
XNE

XNE

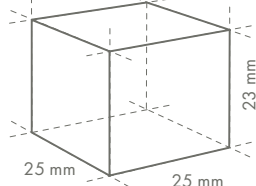


*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

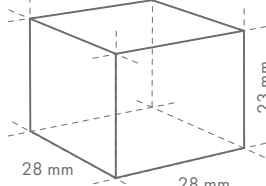
*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



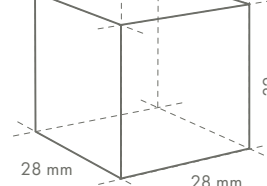
Würfelgrösse: **XS**
Gewicht: 6 g



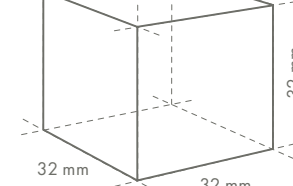
Würfelgrösse: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: **XL**
Gewicht: 31 g

9B

EDITION 2023/A21

Änderungen von Preisen, Massen und Technik vorbehalten!
Alle Preise in CHF exkl. MWST, ab Sarnen
Prix, mesures, technique sous réserve! Prix CHF hors TVA, départ Sarnen

GKMI
GEWERBE KÜHL MÖBEL

STECKERFERTIGE IM SERIE BESONDERE EISFORMEN MACHINES À GLAÇONS IM - FORMES SPÉCIALES - BAC INTÉGRÉ

eco

Produkt auch als 60Hz-Modell verfügbar: IM-65NE-Q
Produits également disponibles en 60Hz: IM-65NE-Q



IM-65NE

IM-65NE-HC-Q/LM*/LM103*

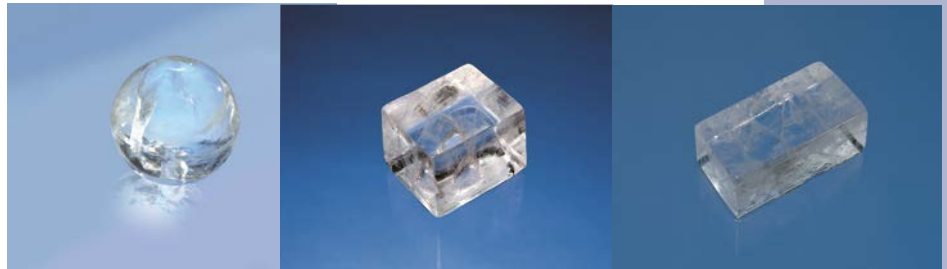
Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	26(Q) /40(LM) /32(LM103)kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	17(Q) / 26(LM,LM103) kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	633x506x860 mm (Q,LM,LM103)
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90-125 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,39 (Q) 0,40 (LM,LM103) kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	66(Q) 61/53 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-65NE-Q/LM*/LM103*
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	
Kugleis	<i>Glaçon balle de golf</i>	IM-65NE-HC-Q
Großer Eiswürfel XXL	<i>Gros cube XXL</i>	IM-65NE-HC-LM
Länglicher Eiswürfel XXXL	<i>Cube allongé XXXL</i>	IM-65NE-HC-LM103

Transport - Code D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 10'450.00
CHF 10'450.00
CHF 10'450.00

*Diese Produkte können auf Kundenwunsch gefertigt werden. Bitte bedenken Sie, dass dafür längere Vorbereitungszeiten benötigt werden.
Eisproduktion (kg/ 24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.



*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai. Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

IM-65NE-HC-H*/S*

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	28(H) / 22(S)kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	26(H,S) kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	633x506x840 mm (H,S)
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90-125 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,40 (H,S) kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	61/53 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-65NE-H*/S*
Eisgrössel	<i>Taille des glaçons</i>	
Herz	<i>En forme de coeur</i>	IM-65NE-HC-H*
	<i>En forme d'étoile</i>	IM-65NE-HC-S*

Transport - Code D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 10'450.00
CHF 10'450.00



IM-65NE



STECKERFERTIGE IM EISBEREITER FÜR ZYLINDEREIS MACHINES À GLAÇONS IM - FORME CYLINDRE - BAC INTÉGRÉ

eco



IM-65NE

IM-65NE-HC-C*

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto

Production de glaçons ca. 55 kg/24h *
Bac de stockage 26 kg ca.
Dimensions LxPxH
avec pieds 633x506x840 mm
Branchement 90 - 125 mm
Puissance totale absorbée 1/220 - 240V/50Hz
Réfrigérant 0,40 kW
Poids brut/net R290
61/53 kg

Luftgekühlte Modelle

Modèles refroidis par air IM-65NE-HC-C

Eisgrösse

Taille des glaçons
Zylindereis IM-65NE-HC-C*

Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 4'650.00



IM-100NE,130NE

IM-100NE-HC-C

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto

Production de glaçons ca. 95 kg/24h *
Bac de stockage 50 kg ca.
Dimensions LxPxH
avec pieds 704x506x1200 mm
Branchement 90 - 130 mm
Puissance totale absorbée 1/220 - 240V/50Hz
Réfrigérant 0,49 kW
Poids brut/net R290
85/76 kg

Luftgekühlte Modelle

Modèles refroidis par air IM-100NE-HC-C

Eisgrösse

Taille des glaçons
Zylindereis IM-100NE-HC-C

Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 8'070.00

* Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.





FLOCKEN EIS



NUGGETS



FM EISMASCHINE - Wichtigste Merkmale

Die FM-Serie produziert Flocken- oder Nuggeteis, wobei das Nuggeteis stärker komprimiert wird, um die Standzeit zu verlängern. Flockeneis und Nuggeteis sind für eine Vielzahl von Anwendungsgebieten geeignet.

Gamme FM – Les principales caractéristiques

Les machines de la gamme FM produisent des glaçons grains ou nuggets, les glaçons nuggets étant compressés lors de la fabrication pour leur permettre de durer plus longtemps. Les glaçons grains et nuggets conviennent à un grand nombre de domaines d'applications. leur intégrité et leur goût restent intacts.

MAXIMALE **VIELSEITIGKEIT** FÜR
UNENDLICH VIELE ANWENDUNGEN



EISBEREITER FÜR FLOCKEN- UND NUGGETEIS

Unsere Flocken- und Nuggeteisbereiter gehören zu den wahren Allroundern unter den Hoshizaki-Maschinen. Diese besonders leistungsstarken, langlebigen und nachhaltigen Eisbereiter sind in verschiedenen Branchen sehr beliebt, z. B. in der Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung sowie bei Hotels, Bars, Restaurants und Cateringunternehmen.

Da die Flocken- und Nuggeteisbereiter das gesamte Wasser, das in die Maschine einläuft, zu Eis verarbeiten, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion. Darüber hinaus kommt in

nahezu allen Hoshizaki Flocken- und Nuggeteisbereitern das natürliche Kältemittel R290 zum Einsatz, das umweltfreundlich und energieeffizient ist.

Das Flockeneis von Hoshizaki, das erwiesenermaßen keinerlei Verunreinigungen aufweist und selbst die strengsten Hygieneanforderungen erfüllt, wird sogar für den Transport von Spenderorganen und für andere medizinische Zwecke verwendet.

MACHINES À GLACE MACHINE À GLAÇONS GRAINS ET SUPER GRAINS

Nos machines à glaçons grains et super grains sont parmi les plus polyvalentes des machines Hoshizaki. Ces machines à glaçons particulièrement performantes, durables et résistantes sont très appréciées dans de nombreux secteurs, notamment la préparation et la transformation des aliments, ainsi que les hôtels, bars, restaurants et traiteurs.

Comme les machines à glaçons grains et super grains transforment toute l'eau qui entre dans la machine en glace, la consommation d'eau est équivalente à la production de glace.

En outre, presque toutes les machines à glaçons grains et super grains de Hoshizaki utilisent le frigorigène naturel R290, qui est respectueux de l'environnement et économe en énergie.

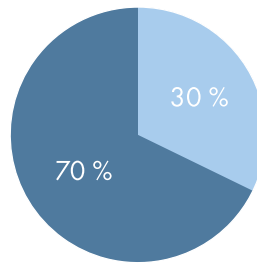
Les glaçons grains de Hoshizaki, dont il a été prouvé qu'ils sont exempts d'impuretés et qu'ils répondent aux exigences d'hygiène les plus strictes, sont même utilisés pour le transport d'organes de donneurs ainsi qu'à d'autres fins médicales.

ÜBER FLOCKEN- & NUGGETEIS SUR GLAÇONS GRAINS & GLAÇONS NUGGETS

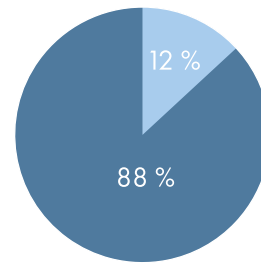
EIS-WASSER-VERHÄLTNISS

Der Hauptvorteil von Flockeneis von Hoshizaki besteht darin, dass bei der Auslage von frischem Fisch oder anderen Lebensmitteln kein „Gefrierbrand“ auftritt. Der Presskopf im Inneren des Flockeneisbereiters sorgt nur für eine leichte Verdichtung und erzeugt so das typische Hoshizaki-Flockeneis. Zur Herstellung von Nuggeteis sorgt der Presskopf für eine stärkere Verdichtung und erzeugt so härtere und trockenere einzelne Eis-Nuggets.

FLOCKENEIS GRAINS



NUGGETEIS NUGGETS

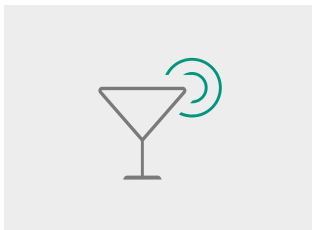


EIS
WASSER

RAPPORT GLAÇONS

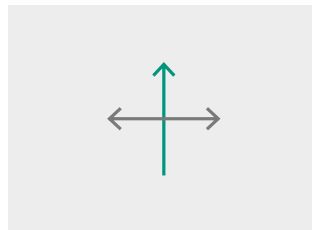
Le principal avantage des glaçons grains de Hoshizaki est qu'ils n'occasionnent aucune brûlure de congélation sur du poisson frais ou d'autres aliments. La tête de pressage à l'intérieur de la machine à glaçons grains n'assure qu'un faible compactage, produisant ainsi les glaçons grains Hoshizaki typiques.

Pour produire des glaçons super grains, la tête de pressage assure un compactage plus intense, permettant de produire des glaçons super grains plus durs et plus secs.



PERFEKTER GESCHMACK UND HYGIENE

Da Hoshizakis Flocken- und Nuggeteis keinerlei Verunreinigungen aufweist, kühlt es perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen. Ebenso wird dieses Eis auch für medizinische Anwendungen genutzt.



VIELSEITIGKEIT

Hoshizaki-Eisbereiter können entweder Flocken- oder Nuggeteis produzieren. Beide Eistypen sind ausgesprochen vielseitig. Der Einsatz reicht über Lebensmittelproduzenten sowie in Hotels, bis hin zu Bars und Restaurants.



NACHHALTIGKEIT

In den Flocken- und Nuggeteisbereitern kommt das natürliche Kältemittel R290 zum Einsatz. Darüber hinaus wird das gesamte Wasser in Eis umgewandelt, und so tragen diese Eisbereiter bei jedem Zyklus dazu bei, Wasser zu sparen.

ANWENDUNGSBEREICHE DOMAINES D'APPLICATION



Hotellerie, Catering
Gastronomie



Gesundheitswesen

Marine



Lebensmittelverarbeitung

GOÛT PARFAIT ET HYGIÈNE

Comme les glaçons grains et super grains Hoshizaki ne contiennent aucune impureté, ils refroidissent parfaitement et ont un goût neutre dans tous les domaines culinaires. Cette glace est également utilisée pour des applications médicales.

POLYVALENCE

Les machines à glace Hoshizaki peuvent produire des glaçons grains ou super grains. Ces deux types de glace sont extrêmement polyvalents. Ils sont utilisés par les producteurs de denrées alimentaires, ainsi que dans les hôtels, les bars et les restaurants.

DURABILITÉ

Les machines à glaçons grains et super grains utilisent le frigorigène naturel R290. En outre, toute l'eau est transformée en glace, de sorte que ces machines à glace permettent d'économiser l'eau à chaque cycle.

LEISTUNGSSTARKE KÄLTE - DIE ALL-ROUNDER UN FROID PUISSANT - LE POLYVALENT

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Ein wichtiges Konstruktionselement unserer Flocken-Eisbereiter ist die extrem robuste Förderschnecke – das härteste Arbeitselement in allen Flocken-Eisbereitern. Der Innenraum der Flocken-Eisbereiter ist so konzipiert, dass in und an der Maschine keine Verkrustungen, Verkalkungen und bakterielle Verunreinigungen auftreten.

Die Schnecke besteht aus Edelstahl, während die Lager aus Karbon gefertigt sind. Die langlebigen Materialien tragen dazu bei, dass die Maschinen auch in feuchten und anspruchsvollen Umgebungen optimal funktionieren und praktisch und einfach zu reinigen sind.

À PROPOS DE LA GAMME DE PRODUITS

Élément important dans la conception de nos machines à glaçons grains: le convoyeur à vis extrêmement robuste, élément de travail le plus résistant dans toutes ces machines. L'intérieur des machines à glaçons grains est conçu de manière à assurer l'absence d'incrustation, de tartre ou de contamination bactérienne dans et sur la machine.

Le convoyeur à vis est en acier inoxydable, tandis que les roulements sont en carbone. Ces matériaux durables contribuent au fait que les machines fonctionnent de manière optimale, même dans des environnements humides et exigeants, et sont pratiques et faciles à nettoyer.

Vorteile: längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

Die Eisbereiter von Hoshizaki sind computergesteuert, so wird das Eisbereitungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen optimal kontrolliert, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind.

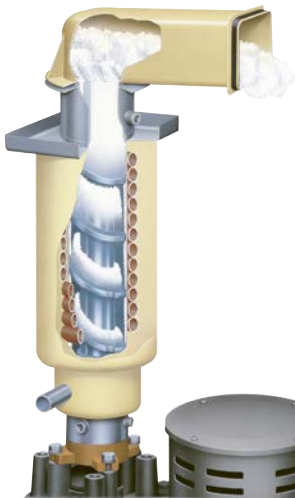
Ein leicht zu reinigender Luftfilter ermöglicht es dem Bediener, häufige Reinigungen vorzunehmen, was die Lebensdauer der Produkte verlängert und die Häufigkeit und Kosten von Wartungsarbeiten reduziert.

Avantages: longévité accrue et moindres frais de maintenance.

Les machines à glace Hoshizaki sont commandées par ordinateur, ce qui permet de contrôler de manière optimale le processus de fabrication de la glace dans les conditions les plus diverses, sans avoir à effectuer de réglages manuels.

Un filtre à air facile à nettoyer permet à l'opérateur d'effectuer des nettoyages fréquents, ce qui prolonge la durée de vie du produit et réduit la fréquence et les frais de maintenance.

FM EISPRODUKTION / PRODUCTION DE GLACE AVEC FM



Für den Verdampfer in FM-Geräten werden für die Förderschnecke Lager aus Karbon eingesetzt. Diese sind zuverlässiger, als die von anderen Herstellern verwendeten Kugellager. Da Karbonlager nicht wie Kugellager geölt oder gefettet werden müssen, wird das Risiko von Öllecks vermieden.

Le convoyeur à vis de l'évaporateur des machines FM est doté de roulements en carbone. Ces derniers sont beaucoup plus résistants que les roulements à billes employés par d'autres fabricants. Comme les roulements au carbone ne requièrent aucune lubrification ou aucun graissage, contrairement aux roulements à billes, le risque de fuite d'huile est ainsi évité.

Die Förderschnecke ist aus doppelt gehärtetem Edelstahl. Die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet optimal in rauen und nassen Umgebungen. Vorteile: längere zu erwartende Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

Le convoyeur à vis est en acier inoxydable doublement trempé. En combinaison avec des roulement en carbone, le convoyeur à vis fonctionne de manière optimale dans des environnements rudes et humides. Avantages: longévité accrue et moindres frais de maintenance.

Das einzigartige FM-Förderschneckensystem von Hoshizaki ermöglicht in den Maschinen der FM Serie das effizienteste Eis-herstellungsverfahren. Da das vom Gerät aufgenommene Wasser vollständig genutzt wird, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion.

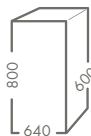
Unique en son genre, le système de convoyeur à vis de la gamme FM de Hoshizaki permet à ces machines de disposer du processus de fabrication de glace le plus efficient. Comme l'eau parvenant à la machine est utilisée dans sa totalité, la consommation d'eau correspond à la production de glace.

DIE FM-SERIE GAMME FM

Steckerfertig



FM-80KE-HC/HCN

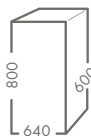


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 85 kg - Nugget: 75 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-HC/HCN



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-50-HC/HCN

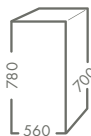


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 57 kg - Nugget: 65 kg

Modular



FM-150AKE-HC-SB/HCN

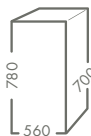


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 150 kg - Nugget:
140 kg

Modular



FM-300AKE-HC/HCN-SB

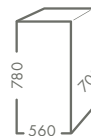


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 300 kg - Nugget: 250 kg

Modular



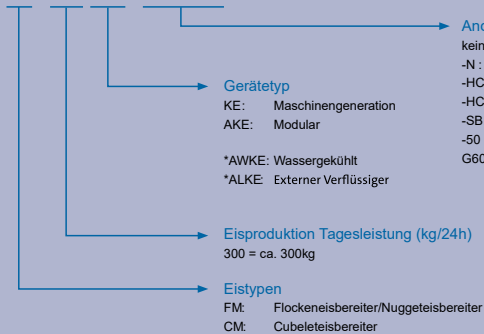
FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 450 kg - Nugget: 380 kg

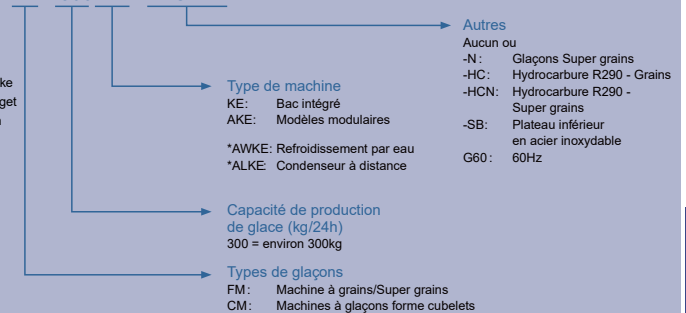
FM-Serie

FM - 300 AKE - HCN - SB



Codes modèles - Gamme FM

FM - 300 AKE - HCN - SB



EISMASCHINE FM MACHINES À GLAÇONS GAMME FM



FM-60KE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 65 F kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	18 F kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	498x570x697 mm
Optional Füsse	<i>Pieds en option</i>	89 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,270 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	58/49 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-60KE-HC

Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	FM-60KE-HC Flocke/Grains
-----------	---------------------------	-----------------------------

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 =
26.00

CHF 5'260.00



CM-50KE-HC

einbaufähig

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 55 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	18 kg
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	498x570x697 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,27 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut / net</i>	58/49 kg

Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	CM-50KE-HC
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	Cublet-Eis

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 5'260.00

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

EISMASCHINE FM MACHINES À GLAÇONS GAMME FM



FM-80KE.150KE

FM-80KE-HC/HCN

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 85 F / 65 N kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	26 F / 32 N kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	640x600x800 mm
Optional Füsse	<i>Pieds en option</i>	89 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,270 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	75/65 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-80KE-HC FM-80KE-HCN

Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	FM-80KE-HC Flocke/Grains FM-80KE-HCN Nugget/nugget
-----------	---------------------------	---------------------------------------------------------------------------

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 =
26.00

CHF 5'910.00

CHF 5'910.00



FM-80KE.150KE

FM-120KE-HC/HCN

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 125 F / 110 N kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	26 F / 32 N kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	640x600x800 mm
Optional Füsse	<i>Pieds en option</i>	89 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,355 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	76/66 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-120KE-HC FM-120KE-HCN

Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	FM-120KE-HC Flocke/Grains FM-120KE-HCN Nugget/nugget
-----------	---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 6'675.00

CHF 6'675.00



FM-120KE-50-HC/HCN

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 125 F / 110 N kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	57 F / 65 N kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	940x600x800 mm
Optional Füsse	<i>Pieds en option</i>	89 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,355 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	88/76 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-120KE-50-HC FM-120KE-50-HCN

Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	FM-120KE-50-HC Flocke/Grains FM-120KE-50-HCN Nugget/nugget
-----------	---------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100310 =
26.00

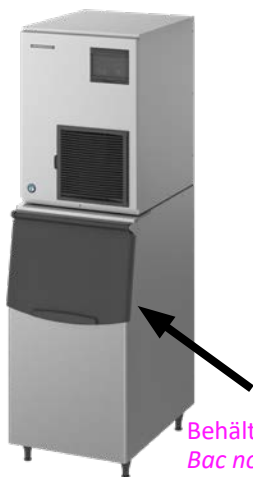
CHF 7'355.00

CHF 7'355.00

* Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

EISMASCHINE FM MACHINES À GLAÇONS GAMME FM



FM-150AKE-HC-SB/ HCN-SB

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 150 F / 140 N kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x780 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,405 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	70/63 kg
Passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB

Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	FM-150AKE-HC-SB Flocke/Grains FM-150AKE-HCN-SB Nugget/ nugget
-----------	---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

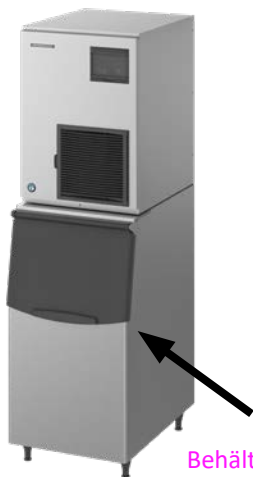
Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 =
26.00

CHF 6'595.00

CHF 6'595.00



FM-300AKE-HC/ HCN-SB

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 300 F / 250 N kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x780 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,9 F / 0,96 N kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	88/81 kg
Passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-300AKE-HC-SB FM-300AKE-HCN-SB

Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	FM-300AKE-HC-SB Flocke/Grains FM-300AKE-HCN-SB Nugget/ nugget
-----------	---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

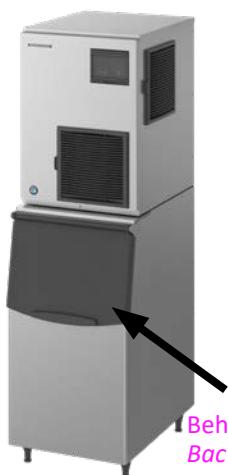
Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 =
26.00

CHF 8'830.00

CHF 8'830.00



FM-480AKE-HC/ HCN-SB

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 450 F / 380 N kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x780 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	1,10 F / 1,17 N kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	99/92 kg
Passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-480AKE-HC-SB FM-480AKE-HCN-SB

Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	FM-480AKE-HC-SB Flocke/Grains FM-480AKE-HCN-SB Nugget/nugget
-----------	---------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 =
26.00

CHF 14'400.00

CHF 14'400.00

* Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



FLOCKEN EIS

NUGGETS



EISMASCHINE FM MACHINES À GLAÇONS GAMME FM



Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

FM-600AKE-R452-SB/N-SB

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 600 F / 530 N kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x780 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	1,90 F / 1,95 N kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R452A -1300g
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	114/107 kg
Passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Top Kits	<i>Top Kits</i>	REGISTER 9F ZUBEHÖR
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-600AKE-R452-SB FM-600AKE-R452-N-SB
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Modèles refroidis par eau disponible</i>	

Eisgrösse



Taille des glaçons



Flocke/Grains

FM-600AKE-R452-SB

Nugget/nugget

FM-600AKE-R452-N-SB

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100320 =
46.30

CHF 16'140.00

CHF 16'140.00

FM-750AKE-R452/-N-SB



Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 762 F / 490 N kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	763x762x780 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz 20A
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	1,88 F / 2,01 N kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R452 - 1150g
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	143/133 kg
Passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-210SA B-340SA
Top Kits	<i>Top Kits</i>	REGISTER 9F ZUBEHÖR
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452N-SB

Eisgrösse

Taille des glaçons

Flocke/Grains

FM-750AKE-R452-SB

Nugget/nugget

FM-750AKE-R452-N-SB

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100320 =
46.30

CHF 16'960.00

CHF 16'960.00

FM-1000AKE-R452/-N-SB



Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

Eisproduktion	<i>Production de glace</i>	ca. 1030 F / 860 N kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	762x700x780 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz 20A
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	2,49 F / 2,55 N kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R452 1350g
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	156/146 kg
Passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-210SA, B-340SA
Top Kits	<i>Top Kits</i>	REGISTER 9F ZUBEHÖR
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	FM-1000-AKE-R452-SB FM-1000AKE-R452-N-SB

Eisgrösse

Taille des glaçons

Flocke/Grains

FM-1000AKE-R452-SB

Nugget/nugget

FM-1000AKE-R452-N-SB

Transport - Code
E = 132.00

vRG netto
Kat. 100320 =
46.30

CHF 22'310.00

CHF 22'310.00

EISMASCHINE FM MACHINES À GLAÇONS GAMME FM

Für Zentralkühlung geeignet. *Nécessite un groupe à distance.*



Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

FM-1200ALKE-R452-SB/-N-SB

Eisproduktion
Masse BxTxH
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Gewünschte Kälteleistung
Passende Vorratsbehälter
Top Kits
Für Zentralkühlung
Benötigt ein externes Kälteaggregat

Production de glace
Dimensions LxPxH
Branchement
Puissance totale absorbée
Réfrigérant
Poids brut/net
Niveau souhaité de refroidissement
Bacs de stockage correspondants
Top Kits
Pour refroidiss. central
Nécessite une unité de refroidissement externe

ca. 1200 F/1060 N kg/24h*
762x700x780 mm
1/220 - 240V/50Hz 20A
0,47 F / 0,515 N kW
R452
108/98 kg
470 W Flockeneis
515 W Nuggeteis
B-210SA, B-340SA
REGISTER 9F ZUBEHÖR
FM-1200ALKE-R452-SB
FM-1200ALKE-R452-N-SB

Eisgrösse

Taille des glaçons

Flocke/Grains

FM-1200ALKE-R452-SB

Nugget/nugget

FM-1200ALKE-R452-N-SB

Transport - Code
E = 132.00

vRG netto
Kat. 100320 =
46.30

CHF 20'775.00

CHF 20'775.00



Für Zentralkühlung geeignet. *Nécessite un groupe à distance.*



Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

FM-1800ALKE-R452-SB/-N-SB

Eisproduktion
Masse BxTxH
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Gewünschte Kälteleistung
Passende Vorratsbehälter
Top Kits
Für Zentralkühlung
Benötigt ein externes Kälteaggregat

Production de glace
Dimensions LxPxH
Branchement
Puissance totale absorbée
Réfrigérant
Poids brut/net
Niveau souhaité de refroidissement
Bacs de stockage correspondants
Top Kits
Pour refroidiss. central
Nécessite une unité de refroidissement externe

ca. 1800 F/1590 N kg/24h*
1080x700x780 mm
1/220 - 240V/50Hz 20A
0,71 F / 0,77 N kW
R452
155/140 kg
710 W Flockeneis
770 W Nuggeteis
B-340SA
REGISTER 9F ZUBEHÖR
FM-1800ALKE-R452-SB
FM-1800ALKE-R452-N-SB

Eisgrösse

Taille des glaçons

Flocke/Grains

FM-1800ALKE-R452-SB

Nugget/nugget

FM-1800ALKE-R452-N-SB

Transport - Code
E = 132.00

vRG netto
Kat. 100320 =
46.30

CHF 27'910.00

CHF 27'910.00



FLOCKEN EIS

NUGGETS



*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

CRESCENT-EISMASCHINEN KM MACHINES À GLAÇONS CRESCENT KM

CRESCENTEIS



CRESCENT-EIS

Geeignet für Betriebe mit schnellem Verkauf, wie z. B. Nachtclubs, Sport- und Unterhaltungsveranstaltungen.



GLAÇONS DEMI-LUNE

Convient aux activités à débit rapide, telles que discothèques, manifestations sportives et culturelles.

EISBEREITER FÜR CRESCENTEIS MACHINES À GLAÇONS POUR DEMI-LUNES

ENTDECKEN SIE DIE NEUE GENERATION

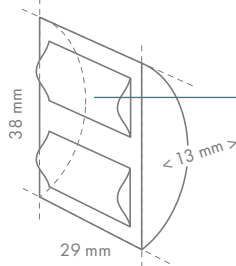
EINZIGARTIGE REINHEIT – DER TYPISCHE HOSHIZAKIEISWÜRFEL MIT „EDGE“

Wie die Original-Crescent-Eisbereiter produziert auch die neue Generation mit „EDGE“ klares, halbmondförmiges Eis. Die einzigartige Form wird mit einer Innentemperatur von -25°C von innen nach außen aufgebaut und kann zum Kühlen von Getränken, für die Auslage von Produkten und Flaschen sowie zum Kochen verwendet werden. Eines der auffälligsten Merkmale unseres Crescent-EDGE-Eises ist seine runde Form und die flache Unterseite mit zwei kleinen Winglets (Wölbungen). Diese Form ist perfekt zum Kühlen

von Getränken, da sie keinen Eigengeschmack hat, absolut klar ist und langsam schmilzt.

Dank seiner runden, aber dennoch kantigen Form bildet das Crescent-Eis von Hoshizaki keine Brücken im Vorratsbehälter, sondern kann jederzeit für die sofortige Verwendung leicht herausgenommen werden.

CRESCENT EIS



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10 g

Das neue Crescent-Eis hat **Winglets**. Ansonsten hat es die gleichen Eigenschaften wie das bisherige KM-Eis (Klarheit, Reinheit, Temperatur, Rundheit).

Les nouveaux glaçons demi-lune ont des **ailettes**. Ils disposent sinon des mêmes propriétés que la précédente glace KM (transparence, pureté, température, rondeur).

UNE PURETÉ UNIQUE – LE GLAÇON HOSHIZAKI TYPIQUE AVEC «EDGE»

Avec «EDGE», la nouvelle génération de machines produit des glaçons transparents en forme de demi-lune, comme les machines à glaçons demi-lune d'origine. La forme particulière est obtenue de l'intérieur vers l'extérieur avec une température interne de -25°C et peut servir à rafraîchir des boissons, exposer des produits et des bouteilles, ainsi que cuisiner. L'une des principales caractéristiques de nos glaçons demi-lune EDGE est leur forme ronde et leur fond plat avec deux petites ailettes (renflements).

Cette forme est parfaite pour rafraîchir les boissons car elle n'a pas de goût particulier, est d'une transparence absolue et fond lentement. Grâce à leur forme ronde mais néanmoins anguleuse, les glaçons demi-lune de Hoshizaki ne s'agglomèrent pas dans le bac de stockage et peuvent en être extraits facilement à tout moment pour une utilisation immédiate.

eco

ÜBER CRESCENT-EIS À PROPOS DE GLAÇONS POUR DEMI-LUNES



FLASCHENKÜHLUNG OHNE BESCHÄDIGUNGEN

Das Eis ist hart und kompakt, aber dank der glatten, runden Oberfläche ist es ideal zur Vermeidung von Schäden an Flaschen und Etiketten.



OPTIMALE EISTEMPERATUR

Die Temperatur des Eises liegt bei genau 0°C, so wird „Gefrierbrand“ vermieden. Da das Eis ist völlig klar ist, können Sie Ihre Waren vollständig mit Eis bedeckt präsentieren. All das trägt dazu bei, dass rund um Ihre empfindlichen und schützenswerten Lebensmittel stets optimale Temperaturen herrschen.



REFROIDISSEMENT DE BOUTEILLES SANS DOMMAGES

La glace est dure et compacte, mais grâce à sa surface lisse et ronde, elle est idéale pour éviter d'endommager les bouteilles et les étiquettes.



TEMPÉRATURE OPTIMALE DE LA GLACE

La température de la glace est exactement de 0 °C, ce qui permet d'éviter les brûlures de congélation. Comme la glace est totalement transparente, vous pouvez présenter vos marchandises entièrement recouvertes de glace. Cela contribue à maintenir des températures toujours optimales autour de vos aliments sensibles à protéger.



APPETITLICHE AUSLAGE

Durch das kristallklare Eis können Sie Ihre Waren vollständig mit Eis bedeckt und damit perfekt geschützt präsentieren, dennoch sind die Produkte für Ihre Kunden sichtbar.



DIE „EDGE“-FORM

Die unübertroffene Eigenschaft des Crescent-Eises von Hoshizaki ist seine einzigartige Form, dank der Post-Mix-Softdrinks spritzfrei eingegossen werden können. Zudem ist es das wirtschaftlichste Eis, da sich der Drink optimal um das Eis verteilt.



UN ÉTALAGE APPÉTISSANT

La glace cristalline vous permet de présenter vos produits entièrement recouverts de glace et donc parfaitement protégés, tout en garantissant qu'ils restent visibles pour vos clients.



LA FORME «EDGE»

La caractéristique inégalée des glaçons demi-lune Hoshizaki est leur forme unique, qui permet de verser des boissons mixées sans aucune éclaboussure. C'est aussi la glace la plus économique, car la boisson se répartit de manière optimale autour de la glace.



KÜHLUNG VON GETRÄNKEN

Durch 0 % Verunreinigungen ist das Eis absolut geschmacksneutral und damit die optimale Grundlage für Ihre Cocktailkreationen.



KEINE BRÜCKENBILDUNG

Die runden Kanten des Eises verhindern ein Zusammenfrieren in Getränkekühlern oder bei der Präsentation von Frischfleisch, Frischfisch oder auf Buffets. Frische Produkte oder Buffetschalen können neu befüllt werden, ohne Textur und Geschmack der Produkte zu beeinträchtigen.



RAFRAÎCHISSEMENT DE BOISSONS

En raison de l'absence totale d'impuretés, la glace a un goût absolument neutre et constitue donc la base optimale pour vos créations de cocktails.



AUCUNE FORMATION DE BLOCS

Les bords arrondis des glaçons empêchent qu'ils ne s'agglomèrent dans les refroidisseurs de boissons ou sur les présentoirs de viande fraîche, de poisson frais ou sur les buffets. Les plateaux de produits frais ou de buffet peuvent être remplis à nouveau sans que la texture et le goût des produits n'en soient affectés

ANWENDUNGSBEREICHE

DOMAINES D'APPLICATION



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesundheits-
wesen



Lebensmittel-
verarbeitung



Marine

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Der doppelseitige Verdampfer in allen KM-Maschinen besteht aus Edelstahl – dem besten Material für Langlebigkeit, Lebensmittelsicherheit und Reinigung ohne Beschädigung des Geräts.

Durch die vergrößerte Stahloberfläche des verbesserten Verdampfers sind die Crescent-EDGE-Eisbereiter sogar noch leistungsstärker als frühere Generationen, was Produktionszyklen und -kapazitäten betrifft. Dank ihrer kompakten Parameter sind die steckerfertigen Modelle die perfekte Lösung für

kleine Räume. Das intelligente Plug-and-Play-Design garantiert eine besonders einfache und schnelle Inbetriebnahme.

Bedienkomfort und Lebensmittelsicherheit stehen stets im Fokus und alle Einheiten (auch der Luftfilter) sind bequem von der Vorderseite aus zugänglich. Beachten Sie, dass regelmäßiges Reinigen die Nutzungsdauer Ihrer Maschine verlängert.

Der vollständig automatisierte, digitale Eisherstellungsprozess kommt ohne manuelle Einstellungen aus, sodass Ihre Mitarbeiter viel Zeit einsparen können.

À PROPOS DE LA GAMME DE PRODUITS

L'évaporateur à double face de toutes les machines KM est en acier inoxydable, matériau idéal pour la durabilité, la sécurité alimentaire et le nettoyage sans endommager l'appareil.

Grâce à la surface en acier plus étendue de l'évaporateur amélioré, les machines à glaçons demi-lune EDGE sont encore plus performantes que les générations précédentes en termes de cycles et de capacité de production. Grâce à leurs paramètres compacts, les modèles prêts au branchement

sont idéaux pour les petits espaces.

Intelligent, le design «plug-and-play» garantit une mise en service particulièrement simple et rapide.

Le confort d'utilisation et la sécurité alimentaire sont toujours au centre des préoccupations et toutes les unités (y compris le filtre à air) sont facilement accessibles par l'avant. Un nettoyage régulier prolonge la durée de vie de votre machine.

Numérique et entièrement automatisé, le processus de fabrication de glace ne nécessite aucun réglage manuel, ce qui fait gagner un temps précieux à vos employés.



DOPPELTE PRODUKTION

Der verbesserte Doppelverdampfer mit seiner doppelseitigen, rostfreien Stahloberfläche produziert in der Hälfte der Zeit die gleiche Menge Eis.

DOUBLE FLEXIBILITÉ DE LA PRODUCTION

Le double évaporateur amélioré avec sa surface en acier inoxydable double face produit la même quantité de glace en deux fois moins de temps.

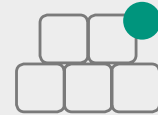


MAXIMALE HYGIENE

Die Innenunterteilung des Eisbereiters ist ein intelligentes Designmerkmal zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit, da es den Wasserkreislauf vor äußeren Verunreinigungen schützt.

HYGIÈNE MAXIMALE

Le cloisonnement interne de la machine à glace est une caractéristique de design intelligent permettant d'accroître la sécurité alimentaire en protégeant le circuit d'eau des contaminations externes.



FLEXIBILITÄT

Müssen Sie Ihre Produktionskapazität erweitern? Die variable Konfiguration mit modularen Behältern und Grundgehäusen ermöglicht Benutzern die Kombination der Einheiten nach individuellen Anforderungen und Umgebungsbedingungen.

FLEXIBILITÉ

Avez-vous besoin d'accroître vos capacités de production? La configuration variable avec conteneurs modulaires et boîtiers de base permet aux utilisateurs de combiner les unités en fonction des besoins individuels et des conditions environnementales.

DIE KM-SERIE GAMME KM



KM-Serie

KM - 125 A

Gerätetyp

A/AA : Luftgekühlt
 AWA : Wassergekühlt
 MAH-E/SAH-H: Luftgekühlt
 SWH-E : Wassergekühlt
 SRH-E : Externer Verflüssiger

Eisproduktion Tagesleistung (kg/24h)

125 = ca. 125kg
 *Modellbezeichnung Tagesleistung in lb/24 Std.

Eistypen

KM: Crescenteisbereiter

KM-35A, KM-50A, KM-75A sind einbaufähig

Codes modèles - Gamme KM

KM - 125 A

Type de machine

A/AA : Refroidissement par air
 AWA : Refroidissement par eau
 MAH-E/SAH-H : Modèle de production : refroidissement par air
 SWH-E : Refroidissement par eau
 SRH-E : Condenseur à distance

Capacité de production de glace (kg/24h)

125 = environ 125kg
 * Présentation des modèles de production kg/24h

Types de glaçons

KM : Machine à glaçons Demi-lune

DIE KM-SERIE DIE WICHTIGSTEN MERKMALE GAMME IM - LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



- Hoshizaki Verdampferausführung in Edelstahl hat Schicht- und Eisbrückenbildung für eine konkurrenzlose Zuverlässigkeit eliminiert (US-patentiert).
- Doppelseitige Eisherstellungsoberfläche. Dies verringert die zur Produktion eines vollen Behälters mit Eis erforderlichen Zyklen und reduziert auf diese Weise den Energieverbrauch.
- Verringert in hohem Maß mineralische Ablagerungen und unterstützt so die Produktion von klaren und harten Crescent-Würfeln. Verbessert auch den Pumpen- und Verdichterbetrieb.
- Schlechte Wasserqualität ist eine der Hauptursachen für einen Geräteausfall. Die eingebaute Selbstreinigung des doppelten Spülsystems verbessert die Gerätenutzungsdauer.

- *Le modèle d'évaporateur Hoshizaki en acier inoxydable élimine la formation de couche et de pontage de glace, offrant ainsi une fiabilité défiant toute concurrence (brevet étatsunien).*
- *Production de glace sur les deux faces. Ceci réduit le nombre de cycles nécessaires pour produire un bac de stockage complet et donc la consommation d'énergie.*
- *Réduit considérablement les dépôts minéraux et permet ainsi la production de glaçons demi-lune transparents et durs. Améliore le fonctionnement de la pompe et du compresseur.*
- *Une mauvaise qualité de l'eau est l'une des principales raisons des pannes d'appareil. L'auto-nettoyage intégré du double système de vidange améliore la durée de vie de l'appareil.*



KM-Geräte mit CycleSaver®-Ausführung können dieselbe Eismenge mit ca. der Hälfte an Zyklen produzieren wie Eismaschinen vom Wettbewerb. Weniger Zyklen verlängern die Nutzungsdauer und verringern die Wartung im Vergleich zu Geräten vom Wettbewerb. Vorteile:

- Reduzierung der Betriebszyklen um die Hälfte in 24 Stunden bei Produktion der gleichen Eismenge im Vergleich zu Mitbewerbern.
- Reduziert den Energieverbrauch.
- Reduziert notwendige (obligatorische) Reinigung und Wartung.
- Erhöht Gerätenutzungsdauer und somit auch den Gewinn des Verwenders.

Les machines KM équipées du CycleSaver® peuvent produire la même quantité de glace avec deux fois moins de cycles que les machines à glaçons de la concurrence. Le nombre moins élevé de cycles prolonge la durée de vie et réduit la maintenance, par comparaison aux appareils de la concurrence. Avantages:

- Réduction de moitié du nombre de cycles sur 24 heures pour la production de la même quantité de glace, comparé à la concurrence.
- Réduit la consommation énergétique.
- Réduit le nettoyage et la maintenance (obligatoires) nécessaires.
- Accroît la durée de vie de l'appareil et ainsi également le bénéfice pour l'utilisateur.



EverCheck™ Bedienfeld mit akustischem Alarm und Diagnosefunktionen, konzipiert zur Unterstützung von Servicetechnikern in der Problemdiagnose. Die meisten Service- und Wartungsarbeiten können von der Gerätevorderseite aus durchgeführt werden. Auch die Anordnung dieser Bedienelemente in einer trockenen Umgebung erhöht die Zuverlässigkeit von elektrischen Bauteilen enorm. Vorteile:

- Gleichmässige Eisbildung bei allen Umgebungsbedingungen.
- Schutz vor Wasserverlust oder Filterbeschränkung.
- Weniger Ausfallzeit, weniger Reparaturen, längere Nutzungsdauer.

Panneau de commande EverCheck™ avec signal sonore et fonctions de diagnostic, conçu pour que les techniciens de la maintenance identifient plus aisément les problèmes. La plupart des travaux d'entretien et de maintenance peuvent s'effectuer à partir de la face avant de la machine. Le placement de ces éléments de commande dans un environnement sec accroît aussi considérablement la fiabilité des composants électriques. Avantages:

- Formation de glace homogène quelles que soient les conditions ambiantes.
- Protège contre la perte d'eau et d'efficacité du filtre.
- Moins de temps d'immobilisation, moins de réparations durée de vie plus longue.

STECKERFERTIGE KM EISMASCHINE MACHINES À GLAÇONS GAMME KM – AVEC AGREGAT



KM-40C-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
Optional Beine
Elektroanschluss
Elektroleistung/100kg
Kältemittel
Gewicht brutto/netto

encastrable

Production de glaçons
Bac de stockage
Dimensions LxPxH
Pieds en option
Branchement
Puissance électrique/100kg
Réfrigérant
Poids brut / net

ca. 43 kg/24h *
16 kg
452x610x838 mm
92 - 135 mm extra
1/220 - 240V/50Hz
13.8 kWh
R290
49/39 kg

Luftgekühlte Modelle Modèles refroidis par air
Eisgrösse Taille des glaçons

KM-40C-HC
KM-40C-HC-W
Crescent-Eis

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 2'645.00
CHF 3'045.00



KM-60C-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßern
Elektroanschluss
Elektroleistung /100kg
Kältemittel
Gewicht brutto/netto

encastrable

Production de glaçons
Bac de stockage
Dimensions LxPxH
avec pieds
Branchement
Puissance électrique/100kg
Réfrigérant
Poids brut / net

ca. 60 kg/24h *
23 kg
605x610x838 mm
90 - 135 mm extra
1/220 - 240V/50Hz
14.8 kWh
R290
57/45 kg

Luftgekühlte Modelle Modèles refroidis par air
Eisgrösse Taille des glaçons

KM-60C-HC
KM-60C-HC-W
Crescent-Eis

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 3'220.00
CHF 3'620.00



KM-80C-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßern
Elektroanschluss
Elektroleistung/100kg
Kältemittel
Gewicht brutto/netto

encastrable

Production de glaçons
Bac de stockage
Dimensions LxPxH
avec pieds
Branchement
Puissance électrique/100kg
Réfrigérant
Poids brut / net

ca. 75 kg/24h *
34 kg
605x712x838 mm
90 - 135 mm extra
1/220 - 240V/50Hz
12.4 kWh
R290
63/50 kg

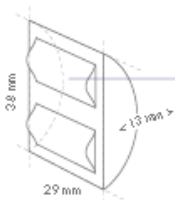
Luftgekühlte Modelle Modèles refroidis par air
Eisgrösse Taille des glaçons

KM-80C-HC
KM-80C-HC-W
Crescent-Eis

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 3'620.00
CHF 4'015.00



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10g

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

CRESCENTEIS



STECKERFERTIGE KM EISMASCHINE MACHINES À GLAÇONS GAMME KM – AVEC AGREGAT



KM-140C-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 138 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	47 kg
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	630x719x1356 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung/100kg	<i>Puissance électrique/100kg</i>	11.1 kWh
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut / net</i>	81/69 kg

Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	KM-140C-HC
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	KM-140C-HC-W Crescent-Eis

Transport - Code
E = 132.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 4'820.00
CHF 5'220.00



KMD-210ABE- HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 210 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x625x610 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung	<i>Puissance électrique</i>	0.683 kWh
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut / net</i>	R290 66/57 kg

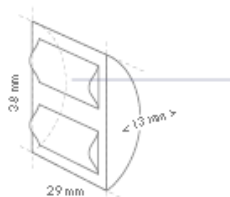
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	KMD-210ABE-HC
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	Crescent-Eis

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 6'300.00

Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10g

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* *Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.*

CRESCENTEIS



STECKERFERTIGE KM EISMASCHINE MACHINES À GLAÇONS GAMME KM – AVEC AGREGAT



Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

KMD-270ABE- R452

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 275 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x625x610 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung	<i>Puissance électrique</i>	0.984 kWh
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R452
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut / net</i>	66/57 kg

Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	KMD-270ABE-R452
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	Crescent-Eis

Transport - Code
B = 73.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 6'795.00



KM-470AJE- R452

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 495 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	762x695x825 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung	<i>Puissance électrique</i>	1.850 kWh
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R452
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut / net</i>	133/122 kg

Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	KM-470AJE-R452
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	Crescent-Eis

Transport - Code
D = 113.00

vRG netto
Kat. 100320 = 46.30

CHF 9'780.00



KM-590DJE- R452

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 630 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	1225x695x695 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Elektroleistung	<i>Puissance électrique</i>	2.080 kWh
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R452
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut / net</i>	151/136 kg

Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	KM-590DJE-R452
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	Crescent-Eis

Transport - Code
E = 132.00

vRG netto
Kat. 100320 = 46.30

CHF 11'415.00

EISBEREITER KOMBINATIONEN BL MACHINES À GLAÇONS COMBINAISONS BL

WÜRFELEIS



NUGGETEIS



2in1-series

Wählen Sie die optimale Kombination für Ihren Bedarf!

Sélectionnez la meilleure combinaison pour vos besoins!



2in1-series

- HACCP zertifizierte EISMASCHINE
- Tagesleistung abgestimmt auf jede spezifische Situation
- 12 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten
- Qualitäts-Eis – harte Volleiswürfel und Nuggeteis
- **Niedrige Verbrauchskosten, beispielsweise wird Nuggeteis mit 1,03 l Wasser pro 1 kg Eis produziert**
- Separate Wartungsarbeiten möglich
- Unabhängig voneinander arbeitende Maschinen

Séries 2-en-1

- *Machines à glaçons certifiées HACCP*
- *Production journalière adaptée à chaque cas de figure*
- *12 possibilités de combinaisons différentes*
- *Glace de qualité – glaçons pleins en glace dure et glaçons nuggets*
- ***Faibles coûts de consommation: 1,03 l d'eau pour 1 kg de glaçons nuggets***
- *Travaux de maintenance réalisables séparément*
- *Machines indépendantes les unes des autres*

Optimales System für alle, die zwei Eissorten benötigen (z.B. Bars, Restaurants, Hotels, Catering)

Besoin d'un système optimal pour les variétés à deux glaces (Par exemple, des bars, restaurants, hôtels, restauration)



KOMBINATIONEN 2 IN 1-SERIE BL EISMASCHINE COMBINAISONS DE 2 1-SERIES MACHINES À GLAÇONS GAMME BL



BL-CIF125

- Produziert in einer Kombination bis zu 65 kg Nuggeteis und bis zu 46 kg Würfeleis pro Tag
- *Combinaison produisant jusqu'à 65 kg de glaçons nuggets et 46 kg de glaçons en cubes par jour*

EISMASCHINE 1
IM-45CNE-HC

EISMASCHINE 2
FM-80KE-HCN

Optimales System für alle, die zwei Eissorten benötigen
(z.B. Bars, Restaurants, Hotels, Catering)

Besoin d'un système optimal pour les variétés à deux glaces (Par exemple, des bars, restaurants, hôtels, restauration)



BL-MIF430-650

- Produziert in einer Kombination bis zu 250 kg Nuggeteis und 125 kg Würfeleis pro Tag
- Mit Speicherkapazität von ca. 300 kg und Trennwand für die optimale Trennung der Eissorten
- *Combinaison produisant jusqu'à 250 kg de glaçons nuggets et 125 kg de glaçons en cubes par jour*
- *Capacité de stockage d'environ 300 kg et paroi pour une séparation optimale des sortes de glaçons*

EISMASCHINE 1
IM-130ANE-HC

EISMASCHINE 2
FM-300AKE-HCN-SB

BEHÄLTER
F-650-44S

WÜRFELEIS



NUGGETEIS





BL-CIF220

- Produziert in einer Kombination bis zu 110 kg Nuggeteis und 105 kg Würfeleis pro Tag
- *Combinaison produisant jusqu'à 110 kg de glaçons nuggets et 105 kg de glaçons en cubes par jour*



BL-MIF540-950

- Produziert in einer Kombination bis zu 485 kg Nuggeteis und bis zu 235 kg Würfeleis pro Tag
- Mit Speicherkapazität von ca. 431 kg und Trennwand für die optimale Trennung der Eissorten
- Cresceteis auch für Flaschenkühlung optimal
- *Combinaison produisant jusqu'à 485 kg de glaçons nuggets et 235 kg de glaçons cubes par jour*
- *Capacité de stockage d'environ kg et paroi pour une séparation optimale des sortes de glaçons*
- *Les glaçons en demi-lune conviennent aussi parfaitement à la réfrigération de bouteilles*

WÜRFELEIS



NUGGETEIS



KOMBINATIONEN 2 IN 1-SERIE BL EISMASCHINE

2in1-series | Compact

MODELL	BL-CIF125	BL-CIF145	BL-CIF180	BL-CIF220	BL-CKF140	BL-CKF180	BL-CKF200
EISMASCHINE oben	IM-45CNE-HC Würfel	IM-65NE-HC Würfel	FM-80KE-HCN Nugget	IM-100CNE-HC Würfel	KM-60C-HC Crescent	KM-60C-HC Crescent	KM-80C-HC Crescent
Eisproduktion (kg/24h ca.): UT 10°C/ WT 10°C	46	62	85(F)/65(N)	105	60	60	75
Vorratsbehälter (kg)	15	26	26(F)/32(N)	38	23	23	34
Abmessungen B x T x H mm	633 x 511 x 690	633 x 506 x 840	640 x 600 x 800	1004 x 600 x 800	605 x 610 x 838	605 x 610 x 838	605 X 712 x 838
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,28	0,32	0,27	0,50	14,8	14,8	12,4
Kältemittel	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto (kg)	55/45	60/50	75/65	88/77	57/45	57/45	63/50
EISMASCHINE unten	FM-80KE-HCN Nugget	FM-80KE-HCN Nugget	IM-100CNE-HC Würfel	FM-120KE-50-HCN Nugget	FM-80KE-HCN Nugget	FM-120KE-HCN Nugget	FM-120KE-HCN Nugget
Eisproduktion (kg/24h ca.): UT 10°C/ WT 10°C	85(F)/65(N)	85(F)/65(N)	105	125(F)/110(N)	85(F)/65(N)	125(F)/110(N)	125(F)/110(N)
Vorratsbehälter (kg)	26(F)/32(N)	26(F)/32(N)	38	57(F)/65 (N)	26(F)/32(N)	26(F)/32 (N)	26(F)/32 (N)
Abmessungen B x T x H mm	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	1004 x 600 x 800	940 x 600 x 800	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,27	0,27	0,50	0,355	0,27	0,355	0,355
Kältemittel	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto (kg)	75/65	75/65	88/77	88/76	75/65	76/66	76/66
Abmessungen gesamt BxTxH (mm)	640 x 600 x 1490	640 x 600 x 1640	1004 x 600 x 1600	1004 x 600 x 1600	640 x 617 x 1642	640 x 617 x 1642	640 x 719 x 1642
Listenpreis	9'545.00	10'715.00	13'380.00	14'825.00	9'310.00	10'075.00	10'475.00

2in1-series | Modular

MODELL	BL-MIF280-650	BL-MIF390-650	BL-MIF430-650	BL-MIF540-950	BL-MIF720-1025
EISMASCHINE rechts oben	IM-130ANE-HC Würfel	IM-240ANE-HC Würfel	IM-130ANE-HC Würfel	IM-240ANE-HC Würfel	IM-240ANE-HC Würfel
Eisproduktion (kg/24h ca.): UT 10°C/ WT 10°C	125	210	125	210	210
Abmessungen B x T x H mm	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,64	0,93	0,64	0,93	0,93
Kältemittel	R290	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto (kg)	79/68	89/78	79/68	89/78	89/78
EISMASCHINE links oben	FM-150AKE- HCN-N-SB Nugget	FM-150AKE- HCN-N-SB Nugget	FM-300AKE- HCN-SB Nugget	FM-300AKE-HCN- SB Nugget	FM-480AKE- HCN-SB Nugget
Eisproduktion (kg/24h ca.): UT 10°C/ WT 10°C	150(F)/140(N)	150(F)/140(N)	300(F)/250(N)	300(F)/250(N)	450(F)/380(N)
Abmessungen B x T x H mm	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,405	0,405	0,96	0,96	1,10(F)/ 1,17(N)
Kältemittel	R290	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto (kg)	70/65	70/65	88/81	88/81	99/92
Vorratsbehälter*	F-650-44S	F-650-44S	F-650-44S	F-950-48S	F-1025-52S
Kapazität (kg)	299	299	299	431	467
Abmessungen B x T x H mm	1118 x 801 x 1016	1118 x 801 x 1016	1118 x 801 x 1016	1220 X 801 x 1270	1321 x 801 x 1270
Gewicht (kg)	80	80	80	105	112
Abmessungen gesamt B x T x H (mm)	1118 x 801 x 1896	1118 x 801 x 1896	1118 x 801 x 1896	1220 x 801 x 2150	1321 x 801 x 2150
Listenpreis	16'740.00	19'075.00	18'975.00	21'625.00	27'495.00

COMBINAISONS DE 2 1-SERIES MACHINES À GLAÇONS GAMME BL

2in1-series | Compact

MODÈLE	BL-CIF125	BL-CIF145	BL-CIF180	BL-CIF220	BL-CKF140	BL-CKF180	BL-CKF200
MACHINE À GLACE en haut	IM-45CNE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	IM-65NE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	FM-80KE-HCN Nugget	IM-100CNE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	KM-60C-HC Crescent	KM-60C-HC Crescent	KM-80C-HC Crescent
Production de glace (kg/24h, approx.): Tair 10 °C / Teau 10 °C	46	62	85(F)/65(N)	105	60	60	75
Bac (kg)	15	26	26(F)/32(N)	38	23	23	34
Dimensions l x P x H (mm)	633 x 511 x 690	633 x 506 x 840	640 x 600 x 800	1004 x 600 x 800	605 x 610 x 838	605 x 610 x 838	605 X 712 x 838
Tension d'alimentation	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance totale absorbée (kW)	0,28	0,32	0,27	0,50	14.8	14.8	12.4
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Poids brut / net (kg)	55/45	60/50	75/65	88/77	57/45	57/45	63/50
MACHINE À GLACE en bas	FM-80KE-HCN Nugget	FM-80KE-HCN Nugget	IM-100CNE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	FM-120KE-50-HCN Nugget	FM-80KE-HCN Nugget	FM-120KE-HCN Nugget	FM-120KE-HCN Nugget
Production de glace (kg/24h, approx.): Tair 10 °C / Teau 10 °C	85(F)/65(N)	85(F)/65(N)	105	125(F)/110(N)	85(F)/65(N)	125(F)/110(N)	125(F)/110(N)
Bac (kg)	26(F)/32(N)	26(F)/32(N)	38	57(F)/65 (N)	26(F)/32(N)	26(F)/32 (N)	26(F)/32 (N)
Dimensions l x P x H (mm)	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	1004 x 600 x 800	940 x 600 x 800	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800
Tension d'alimentation	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance totale absorbée (kW)	0,27	0,27	0,50	0,355	0,27	0,355	0,355
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Poids brut / net (kg)	75/65	75/65	88/77	88/76	75/65	76/66	76/66
Dimensions totales l x P x H (mm)	640 x 600 x 1490	640 x 600 x 1640	1004 x 600 x 1600	1004 x 600 x 1600	640 x 617 x 1642	640 x 617 x 1642	640 x 719 x 1642
Prix catalogue	9'545.00	10'715.00	13'380.00	14'825.00	9'310.00	10'075.00	10'475.00

2in1-series | Modular

MODÈLE	BL-MIF280-650	BL-MIF390-650	BL-MIF430-650	BL-MIF540-950	BL-MIF720-1025
MACHINE À GLACE en haut	IM-130ANE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	IM-240ANE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	IM-130ANE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	IM-240ANE-HC <i>Glaçons en cubes</i>	IM-240ANE-HC <i>Glaçons en cubes</i>
Production de glace (kg/24h, approx.): Tair 10 °C / Teau 10 °C	125	210	125	210	210
Dimensions l x P x H (mm)	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880
Tension d'alimentation	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance totale absorbée (kW)	0,64	0,93	0,64	0,93	0,93
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290	R290
Poids brut / net (kg)	79/68	89/78	79/68	89/78	89/78
MACHINE À GLACE en bas	FM-150AKE-N-SB Nugget	FM-150AKE-N-SB Nugget	FM-300AKE-HCN-SB Nugget	FM-300AKE-HCN-SB Nugget	FM-480AKE-HCN-SB Nugget
Production de glace (kg/24h, approx.): Tair 10 °C / Teau 10 °C	150(F)/140(N)	150(F)/140(N)	300(F)/250(N)	300(F)/250(N)	450(F)/380(N)
Dimensions l x P x H (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Tension d'alimentation	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance totale absorbée (kW)	0,405	0,405	0,96	0,96	1,10(F)/ 1,17(N)
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290	R290
Poids brut / net (kg)	70/65	70/65	88/81	88/81	99/92
Bac*	F-650-44S	F-650-44S	F-650-44S	F-950-48S	F-1025-52S
Capacité (kg)	299	299	299	431	467
Dimensions totales l x P x H (mm)	1118 x 801 x 1016	1118 x 801 x 1016	1118 x 801 x 1016	1220 X 801 x 1270	1321 x 801 x 1270
Poids brut / net (kg)	80	80	80	105	112
Dimensions totales l x P x H (mm)	1118 x 801 x 1896	1118 x 801 x 1896	1118 x 801 x 1896	1220 x 801 x 2150	1321 x 801 x 2150
Prix catalogue	16'740.00	19'075.00	18'975.00	21'625.00	27'495.00

ZUBEHÖR EISMASCHINEN ACCESSOIRES MACHINES À GLAÇONS



EISVORRATSBEHÄLTER BAC DE STOCKAGE

B-140SA

Kapazität (kg)	Capacité (kg) approx.	max. 140 ca.115
Masse BxTxH (mm)	Dimensions LxPxH (mm)	560 x 820 x 1016 (Mit Füßen 90mm)
Gewicht brutto/netto (kg)	Poids brut / net (kg)	53/37
Transport CODE netto	C = 96.00	CHF 2'345.00



B-3015A

B-210SA

Kapazität (kg)	Capacité (kg) approx.	max. 210 ca. 165
Masse BxTxH (mm)	Dimensions LxPxH (mm)	762x820x1016 (Mit Füßen 90mm)
Gewicht brutto/netto (kg)	Poids brut / net (kg)	67/52
Transport CODE netto	D = 113.00	CHF 2'645.00



B-5015A

B-340SA

Kapazität (kg)	Capacité (kg) approx.	max. 340 ca. 275
Masse BxTxH (mm)	Dimensions LxPxH (mm)	1220x820x1016 (Mit Füßen 90mm)
Gewicht brutto/netto (kg)	Poids brut / net (kg)	88/72
Optional	Option	Behältereinsätze auf Anfrage
Transport CODE netto	F = 178.00	CHF 3'705.00



B-8015A

Trennwand für B-340SA

ensemble orifice de sortie pour B-340SA

TRENNWAND-S-31833

CHF 820.00

Ablaufset zu B-Behälter

ensemble orifice de sortie

Ablaufset für B-Behälter

ABLAUFSET-B

CHF 37.00



Vorratsbehälter F-Serie

Bac de stockage serie F

Modell Modèle	Kapazität (kg) Ca Capacité (kg) approx.	Abmessungen (mit Füßen) B x T x H (mm) Dimensions (avec pieds) l x P x H (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	
F-600-42S	246	1087 x 800 x 1019	70	CHF 3'290.00
F-650-44S	299	1118 x 801 x 1016	80	CHF 3'590.00
F-950-48S	431	1220 x 801 x 1270	105	CHF 3'900.00
F-1025-52S	467	1321 x 801 x 1270	112	CHF 4'205.00

Ablaufset zu F-Behälter

ensemble orifice de sortie

Ablaufset für F-Behälter

ABLAUFSET-F

CHF 37.00



TOP KITS

Top Kits

Einige Kombinationen benötigen zur Abdeckung des Vorratsbehälters ein Top Kit. Bitte schauen Sie in der Liste, welches Top Kit Ihre Kombination benötigt.

Kontaktieren Sie uns, wenn Sie unsere EISMASCHINE mit anderen Vorratsbehältern kombinieren möchten.

TOP KITS	
Abdeckung Covercle	
TK-4DM	CHF 230.00
TK-4DR	CHF 205.00
TK-8D	CHF 230.00
TK-18D	CHF 245.00
TK-IMD2	CHF 205.00
TK-FM1800	CHF 205.00

Top Kits

Certaines combinaisons de Machines à Glaçons peuvent nécessiter un kit couvercle ou Top Kit pour le bac de stockage. Vérifiez dans le tableau suivant le Top Kit requis pour votre combinaison.

Contactez-nous si vous souhaitez combiner nos Machines à Glaçons avec d'autres bacs de stockage.

TOP KIT KONFIGURATION CONFIGURATION TOP KIT				
Menge Quantité	EISMASCHINE Modell Modèle de machine	B-140SA	B-210SA	B-340SA
	IM-130A/-HC	-	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	IM-240D	n.a.	n.a.	TK IMD2
	IM-240A/-HC	-	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	KMD-210	-	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-150A	-	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-300/-HC	-	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-480/-HC	-	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-600	-	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-750	n.a.	-	TK 18 D
	FM-1000	n.a.	-	TK 18 D
	FM-1200	n.a.	-	TK 18 D
	FM-1800	n.a.	n.a.	TK-FM1800
2x	IM-240A	n.a.	n.a.	TK 4 DM
2x	IM-240D	n.a.	n.a.	TK-IMD2
2x	KMD-210	n.a.	n.a.	TK 4 DM + TK 4 DR
2x	FM-150	n.a.	n.a.	TK 4 DM + TK 4 DM + TK 4DR
2x	FM-300	n.a.	n.a.	TK 4 DM + TK 4 DM + TK 4DR
2x	FM-480	n.a.	n.a.	TK 4 DM + TK 4 DM + TK 4DR
2x	FM-600	n.a.	n.a.	TK 4 DM + TK 4 DM + TK 4DR

-- = kein Top Kit erforderlich / -- = *aucun Top Kit requis*
n.a. = Kombination EISMASCHINE und Vorratsbehälter nicht möglich
n.a. = combinaison machine à glaçons et bac de stockage impossible

Untergestell zu Eisvorratsbehälter

Cadre de base pour le conteneur de stockage de glace

	Beschreibung Description	Masse (BxTxH) Dimension (LxPxH)	
SK-B140-H400	Untergestell f. B-301SA/B-140SA	564 x 825 x 400 mm	CHF 790.00
SK-B210-H400	Untergestell f. B-501SA/B-210SA	762 x 820 x 400 mm	CHF 830.00
SK-B340-H400	Untergestell f. B-801SA/B-340SA	1220 x 820 x 400 mm	CHF 960.00

EIS-TRANSPORTSYSTEM SYSTÈME DE TRANSPORT DE GLAÇONS

Die Transportsysteme von Hoshizaki bestehen aus verschiedenen Komponenten wie Wagen, Eimern, Abfüllsystemen etc. Diese ermöglichen den schnellen und hygienischen Eistransport von der Produktionsstätte zu dem Ort, wo es gebraucht wird.

Damit wird nicht nur das Verunreinigungsrisiko reduziert, sondern auch wertvolle Zeit gespart, die durch das Umfüllen des Eises sonst verloren gehen würde.

Es ist sehr wichtig, die Verunreinigung (z.B. durch menschlichen Kontakt) zu minimieren; die Hoshizaki-Systeme ermöglichen den Transport großer Eismengen mit geringer Arbeitskraft.

Les systèmes de transport de Hoshizaki sont constitués de divers éléments tels que des chariots, des seaux, des systèmes de remplissage, etc. Ceux-ci permettent un transport rapide et hygiénique de la glace du site de production à l'endroit où elle est nécessaire.

Cela permet non seulement de réduire le risque de contamination, mais aussi de gagner un temps précieux qui serait autrement perdu en remplissant la glace.

Il est très important de minimiser la contamination (par exemple par contact humain) ; les systèmes Hoshizaki permettent de transporter de grandes quantités de glace avec peu de main-d'œuvre.

EISTRANSPORTSYSTEM LES SYSTÈMES DE TRANSPORT

Modell Modèle	Anzahl Wagen Nombre de paniers	Kapazität (kg) Ca. Capacité du compartiment (kg) env.	Maße B x T x H (mm) Dimensions L x P x H (mm)	Gewicht (kg) Poids (kg)	
ITS-500NS-31	1	174 (+109)	788 x 1016 x 1524	166	CHF 10'000.00
ITS-600NS-31	1	273 (+109)	788 x 1016 x 1703	176	CHF 10'485.00
ITS-700NS-31	1	296 (+109)	788 x 1016 x 1905	187	CHF 11'145.00
ITS-1350SG-60	2	603 (+218)	1524 x 1016 x 1905	390	CHF 19'045.00
ITS-2250SG-60	2	968 (+218)	1524 x 1016 x 2464	420	CHF 27'375.00



FILTERAUSWAHL - AUSTAUSCH NACH 12 MONATEN SÉLECTION DE FILTRE - REMPLACEMENT APRÈS 12 MOIS

Wasserfiltersysteme Systèmes de filtration d'eau			
passend für Eismaschinen adaptés aux machines à glace	HOS-20	HOS-40	HOS-90
Kapazität ca. in Liter / Capacité en litres ev. Listenpreis / Liste des prix	32.000 CHF 269.00	94.000 CHF 466.00	204.000 CHF 611.00
IM-21/30	✓		
IM-21/30/45/65/100		✓	
IM-130/240			✓
FM-80/120/150/170/300		✓	
FM-480/600/750/1000/1200/1800			✓
KM-40C	✓		
KM-40C/60C/80C		✓	
CM-140		✓	
DIM-30DE-1 / DCM-60/120		✓	



Wasserfiltersysteme Einzelteile Systèmes de filtration d'eau par article			
	Patrone	Filterkopf	Schlauch
HOS-20	HOS-20-PA CHF 133.00	HOS-FILTER CHF 97.00	HOS- SCHLAUCHKIT CHF 39.00
HOS-40	HOS-40-PA CHF 330.00	HOS-FILTER CHF 97.00	
HOS-90	HOS-90-PA CHF 475.00	HOS-FILTER CHF 97.00	

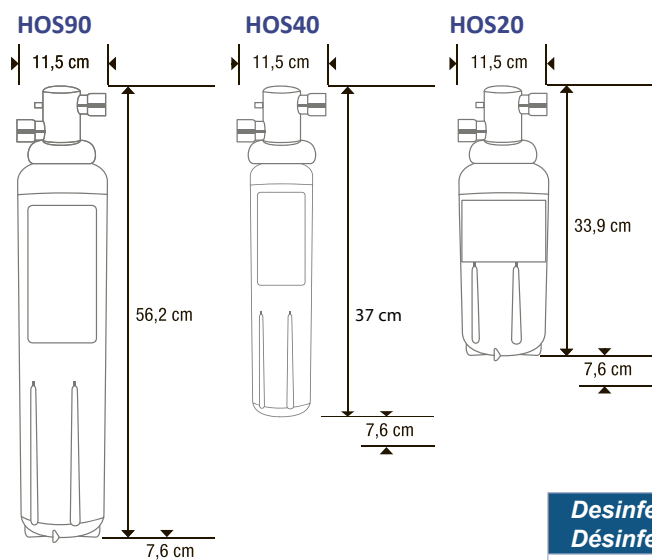


Ihre Vorteile

- Impact-Technologie
- Vorfilter für Sedimente
- Aktivkohleblock gegen Chlorgeruch und -geschmack
- Membrantechnologie zum Schutz vor Bakterien
- Absperrventil im Kopf
- Entsorgung im Hausmüll möglich
- Kalkschutz

Vos avantages

- Technologie d'impact
- Préfiltre pour les sédiments
- Le charbon actif bloque l'odeur et le goût du chlore
- Technologie membranaire pour la protection contre les bactéries
- Vanne d'arrêt dans la tête
- Possibilité d'élimination dans les déchets ménagers
- Protection contre le calcaire



Beim Wechsel werden 7,6 cm
Mindestabstand vom unteren Rand der
Patrone bis zum Boden benötigt!

En changeant 7,6 cm
Distance minimale du bord inférieur de la
Cartouche nécessaire jusqu'au fond !

Notwendig beim Austausch
der Filterpatrone:

- Service Nummer aufkleben
- Filterkopf
- Filterkartusche
- Wasserzulaufschlauch
- Gewinde (3/4")

Nécessaire lors du remplacement
la cartouche de filtre:

- Stick sur le numéro de service
- Tête de filtre
- Cartouche filtrante
- Tuyau d'arrivée d'eau
- filetage (3/4 ")



Desinfektionsmittel & Entkalker Désinfectants et décoratifs		Ersatzteil Stück/VE
HOSHIZAKI Entkalker / Décoratifs 2 Liter Kanister	ZX2003	CHF 80.00
HOSHIZAKI Entkalker / Décoratifs 3,8 Liter Kanister	ZX1002-01	CHF 184.00
Desinfektionsmittel / Désinfectants 2 Liter Kanister	ZX2004	CHF 75.00
Desinfektionsmittel / Désinfectants 0,75 Liter Sprühflasche / pulvérisation	ZX2005	CHF 35.00

Austausch der Filterpatrone nach 12 Monaten und die regelmässige Wartung

- 1 Verlängert die Lebensdauer
- 2 Hält die Eismaschine technisch auf Stand
- 3 Sorgt Für Eine Dauerhaft gute Eisqualität

WAS ENDKUNDEN VOR DEM KAUF BEACHTEN SOLLTEN...

Sie möchten sich einen Eiswürfelbereiter für Ihre Gastronomie oder auch für Ihre private Bar zulegen? Beachten Sie dazu den Aufstellungsort, Eismaschinenkapazität, Frischwasser-, Abwasseranschluss, Wasserqualität und achten Sie auf den richtigen Eistypen.

Aufstellungsort des Eiswürfelbereiters

Man unterscheidet Eiswürfelbereiter in verschiedenen Geräte-klassen: Einbau-, Unterbau und Freistehend, Wasser- und Luftgekühlt. Bei allen Ausführungen ist ein kühler Aufstellungsort von Vorteil, da die Eisproduktionsmenge von der Umgebungs- und Wassertemperatur abhängig ist. Je wärmer es in einer Cocktailbar wird, umso länger benötigt die Maschine für einen Zyklus. Die HOSHIZAKI Eiswürfelmaschinen können in einem Temperaturbereich zwischen 5 °C und 40 °C arbeiten.

Eismaschinenkapazität

Achten Sie bei Ihrer Entscheidung für die Größe einer Eiswürfelmaschine auf die Produktionszeit (kg/24h) und auch auf die Kapazität des Vorratsbehälters. Verschiedene Einsatzgebiete verlangen unterschiedliche Maschinen. HOSHIZAKI hat Geräte für nahezu jeden Bedarf.

Frischwasser- und Abwasseranschluss

Der Aufstellungsort sollte so gewählt werden, dass ein leicht zugänglicher Frischwasseranschluss zu erreichen ist, sowie ein Abwasseranschluss in Bodennähe. Um Unannehmlichkeiten mit einem Wasserschaden zu vermeiden, sollte der Wasserzulauf so nahe wie möglich an der Eismaschine angebracht sein. Knicke im Zulauf oder Ablauf können schnell zu einem Wasserschaden in Ihrer Bar führen. Ist ein Ablauf in Bodennähe nicht möglich, kann man zwischen Ablauf und Eismaschinen eine Wasserpumpe installieren, so haben Sie auch ohne Abwasser in Bodennähe eine sichere Lösung für Ihre Eiswürfelmaschine.

Wasserqualität und Wasserfilter

Jenach Wasserqualität in Ihrer Region und Hausempfehlen wir einen Wasserfilter für den Eismaschinen. Vermeiden Sie dadurch teure und häufige Reinigungsarbeiten an den Geräten. Zudem verbessern Filter die Qualität vom Eis und sorgen in den meisten Fällen für noch klarere Eiswürfel. Wasserfilter können die Kalkablagerungen in den Eiswürfelbereitern verringern und hemmen das Wachstum von Mikroorganismen. Die Filter müssen je nach Qualität des Wassers ausgetauscht werden, welches aber mit wenigen Handgriffen schnell erledigt ist. Wichtig ist die Durchflussmenge und maximale Kapazität, um die richtige Filtergröße für die Eiswürfelmaschine zu ermitteln. Ein Austausch der Filter wird notwendig nach der erreichten Durchflussmenge, spätestens jedoch nach einem Jahr. Ihre Eiswürfelmaschine und Gäste werden es Ihnen danken.

Remplacement de la cartouche de filtre après 12 mois et le maintenance régulière

- 1 Prolonge la durée de vie
- 2 Maintient la machine à glace techniquement à la vitesse
- 3 Assure une bonne qualité de glace durable

QUELLES DOIVENT ÊTRE LES CONSIDÉRATIONS DES CLIENTS FINAUX AVANT L'ACHAT...

Vous désirez acquérir une machine à glaçons pour votre établissement gastronomique ou encore pour votre bar à domicile? Tenez compte de l'emplacement d'installation, de la capacité de la machine à glace, des raccords d'eau potable et d'évacuation des eaux usées, de la qualité de l'eau et des types de glaçons adéquats.

Emplacement d'installation de la machine à glaçons

On distingue différentes catégories de machines à glace: intégrables, encastrables et pose libre, refroidies par eau ou par air. Un emplacement d'installation dans un endroit frais est recommandé pour toutes les versions, car la quantité de glace produite dépend de la température ambiante et de la température de l'eau. Plus la chaleur augmente dans un bar à cocktail, plus la machine prendra de temps pour réaliser un cycle. Les machines à glace HOSHIZAKI peuvent fonctionner à des températures comprises entre 5 °C et 40 °C.

Capacité des machines à glace

Lorsque vous choisissez la taille de votre machine à glace, accordez une attention particulière à la durée de production (kg / 24 h), ainsi qu'à la capacité du bac de stockage. Des domaines d'application différents requièrent différentes machines. HOSHIZAKI propose des appareils pour quasiment tous les besoins.

Raccords d'eau potable et d'évacuation des eaux usées

L'emplacement d'installation choisi doit bénéficier d'une arrivée d'eau potable facile d'accès, ainsi que d'un raccord d'évacuation des eaux usées à proximité du sol. Afin d'éviter les désagréments dus à un dégât des eaux, le tuyau d'arrivée d'eau doit être placé le plus près possible de la machine. Des plis dans les tuyaux d'arrivée ou d'évacuation d'eau peuvent vite occasionner un dégât des eaux dans votre bar. Si l'évacuation ne peut se faire à proximité du sol, une pompe à eau peut être installée entre le raccord d'évacuation et les machines à glace afin de vous offrir une solution sûre pour votre machine, même dans ces conditions.

Qualité de l'eau et filtre à eau

Selon la qualité de l'eau dans votre région ou votre établissement, nous recommandons d'employer un filtre à eau pour la machine à glace. Vous éviterez ainsi de devoir procéder fréquemment à des travaux de nettoyage coûteux sur les appareils. De plus, les filtres améliorent la qualité de la glace et permettent d'obtenir des glaçons encore plus transparents dans la plupart des cas. Les filtres à eau peuvent réduire les dépôts de tartre dans les machines à glaçons et préviennent le développement de micro-organismes. La fréquence de remplacement des filtres dépend de la qualité de l'eau. L'opération s'effectue toutefois rapidement en un tournemain. Le débit et la capacité maximale sont importants afin de déterminer la taille de filtre correcte pour la machine à glace. Il est nécessaire de remplacer les filtres une fois le débit maximal atteint, au plus tard cependant après un an. Votre machine à glace et vos clients vous en remercieront.

EIS UND/ ODER WASSERDISPENSER DISTRIBUTEURS D'EAU ET DE GLACE

Cubeleis

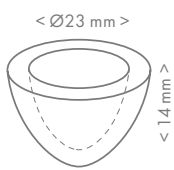


Würfeleis

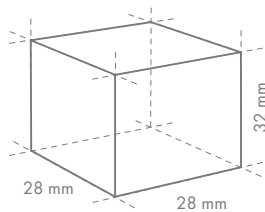


DSM DISPENSER sind kompakte und zuverlässige Geräte, die hochwertiges Shuttle-Eis produzieren und servieren.

*Les **DISTRIBUTEURS DSM** sont des appareils compacts et fiables qui produisent et servent de la glace en cubelets de haute qualité.*



Eistyp: Shuttle
Gewicht: 3 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

ANWENDUNGSBEREICHE **DOMAINES D'APPLICATION**



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesund-
heitswesen



Bildungs-
wesen



Marine

WASSER & EIS – GIBT ES EIN BESSERES TEAM?

Dispenser sind unverzichtbar, wenn Sie Eis und/oder Wasser für die Selbstbedienung bereitstellen wollen. Drei Schritte – die Produktion, die geschützte Lagerung und die schnelle Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Eis – sind in einem Gerät vereint. Mit einem einfachen Tastendruck ist das Erfrischungsgetränk in Sekundenschnelle fertig.

Bei **DCM-DISPENSERN** kann der Benutzer aus folgenden Optionen wählen:

- nur Eiswürfel
- Eiswürfel und Wasser
- nur Wasser

Die Produktionskapazitäten dieser kompakten, aber leistungsstarken Eis-/Wasserspender reichen von 60 kg pro Tag für kleinere Betriebe und bis zu 230 kg pro Tag für größere Unternehmen wie Freizeitparks, Hotelresorts und große Schnellbedienungsrestaurants. Am häufigsten kommen Hoshizaki-Dispenser zum Einsatz, wenn Eis-Wasser-Kombinationen schnell, effizient und lebensmittelsicher benötigt werden.

DIM DISPENSER produzieren die bewährten Hoshizaki-Eiswürfel und eignen sich perfekt für die Selbstbedienung. Dieser Spender ist vor allem aufgrund seiner praktischen und leicht einstellbaren Portionskontrolle beliebt. So können Sie die Größe der servierten Portionen genau regulieren. Diese Dispenser-Produktreihe für die Selbstbedienung kommt häufig in Hotels auf jeder Etage zum Einsatz.

Mit ihrem eleganten und schlanken Look fügen sich diese Geräte harmonisch in moderne Inneneinrichtungen ein. Dank dem Fokus auf Benutzerfreundlichkeit und optimale Lebensmittelsicherheit kommt das frisch produzierte Eis bei der Lagerung niemals mit Luft oder Licht in Kontakt, sodass ein maximaler Schutz vor Verunreinigungen gewährleistet wird. DSM-Dispenser sind somit auch erste Wahl für Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen.

EAU & GLACE – UNE ÉQUIPE GAGNANTE

Les distributeurs sont indispensables si vous souhaitez fournir de la glace et/ou de l'eau en libre-service. Trois étapes – production, stockage protégé et livraison rapide de glace de haute qualité – sont combinées dans un même dispositif. Une simple pression de bouton suffit pour obtenir une boisson rafraîchissante en quelques secondes.

*Pour les **DISTRIBUTEURS DCM**, l'utilisateur peut choisir parmi les options suivantes:*

- uniquement des glaçons
- glaçons et eau
- uniquement de l'eau

Les capacités de production de ces distributeurs de glace/eau compacts, mais puissants, vont de 60 kg par jour pour les petites entreprises et jusqu'à 230 kg par jour pour les grandes entreprises telles que parcs d'attractions, complexes hôteliers et grands restaurants à service rapide. Les distributeurs Hoshizaki sont le plus souvent utilisés lorsque des combinaisons eau/glace sont requises avec rapidité et efficacité, tout en assurant la sécurité alimentaire.

*Les **DISTRIBUTEURS DIM** produisent les glaçons Hoshizaki éprouvés et sont parfaits pour le libre-service. Ce distributeur est surtout apprécié pour son contrôle des portions, pratique et facilement réglable. Il permet de régler avec précision la taille des portions servies. Cette gamme de distributeurs libre-service est souvent utilisée à tous les étages des hôtels.*

Avec leur aspect élégant et élancé, ces unités s'intègrent harmonieusement dans les intérieurs modernes. Grâce à l'accent mis sur la convivialité et la sécurité alimentaire optimale, la glace fraîchement produite n'est jamais en contact avec l'air ou la lumière pendant le stockage, ce qui garantit une protection maximale contre toute contamination. Les distributeurs DSM sont donc également le premier choix pour les hôpitaux et les établissements de santé.

EIS UND/ ODER WASSERDISPENSER DISTRIBUTEURS D'EAU ET DE GLACE



STETS DIE RICHTIGE GRÖSSE

Unsere Dispenser-Produktreihe umfasst geeignete Geräte für die unterschiedlichsten Anforderungen in Bezug auf Füllmengen, Lagerkapazität und Platzbedarf.



NACHHALTIG

Die Kontrolle des Verbrauchs sorgt für mehr Nachhaltigkeit; diese Dispenser ermöglichen eine intuitive Steuerung der Portionsgröße. So können Sie den Eisverbrauch beim Endnutzer regulieren und damit den Gesamtenergieverbrauch und Verschwendung reduzieren.



LEBENSMITTELSICHER

Dispenser werden von den Verbrauchern direkt bedient. Zur Vermeidung von Gesundheitsrisiken sind die Maschinen so konzipiert, dass das frisch produzierte Eis bei der Lagerung nicht mit Luft oder Wasser in Kontakt kommt.

TOUJOURS LA BONNE TAILLE

Notre gamme de produits de distribution comprend des équipements appropriés pour les exigences les plus diverses en Référence aux quantités de remplissage, à la capacité de stockage et les besoins en espace.

DURABLE

Le contrôle de la consommation assure plus de durabilité ; ces distributeurs permettent un contrôle intuitif la taille des portions. Vous pouvez utiliser le Réglementer la consommation de glace au niveau de l'utilisateur final et donc la consommation totale d'énergie et réduire les déchets.

LSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les distributeurs sont utilisés par les consommateurs directement exploité. Pour éviter Les risques pour la santé sont les machines conçu de manière à ce que les produits fraîchement fabriqués la glace n'entre pas en contact avec l'air ou l'eau pendant le stockage.





DCM-60KE -HC

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Eisgrösse
Lieferbar mit

Production de glace

Bac de stockage

Dimensions LxPxH

Branchement

Puissance totale absorbée

Réfrigérant

Poids brut / net

Taille des glaçons

Disponible avec

ca. 60 kg/24h *

1,9 kg ca.

350x585x695 mm

1/220 - 240V/50Hz

0,28 kW

R290

56/47 kg

Cublet-Eis/Wasser

auf Anfrage

DCM-60KE-HC

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 6'900.00



DCM-120KE -HC

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Eisgrösse
Lieferbar mit

Production de glace

Bac de stockage

Dimensions LxPxH

Branchement

Puissance totale absorbée

Réfrigérant

Poids brut / net

Taille des glaçons

Disponible avec

ca. 125 kg/24h *

4 kg ca.

350x585x815 mm

1/220 - 240V/60Hz

0,48 kW

R290

66/57 kg

Cublet-Eis/Wasser

DCM-120KE-HC

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

CHF 7'605.00

* Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

Cubeleiteis



DIM - Wichtigste Merkmale

Die DIM-40DE-HC produziert Eiswürfel und hat ein neues Außendesign.

Das frisch hergestellte Eis kommt bei der Lagerung nicht in Kontakt mit Licht oder Luft und behält daher die höchste Qualität. Das Eis eignet sich für mehrere Einsatzbereiche einschließlich Lebensmitteln und Getränken, im Freizeit- und Gesundheitsbereich.



DIM - Caractéristiques-clés

La DIM-40DE-HC produit des glaçons cubiques. Afin d'améliorer l'esthétique de l'appareil, nous avons modifié sa couleur. Les glaçons sont stockés dans la partie supérieure, puis délivrés à la demande. Il n'y a pas de contact avec la lumière, ni avec l'air avant la distribution. Ces glaçons sont utilisés dans divers environnements, tels que la restauration, les loisirs et le secteur des soins.



DIM-40DE-HC

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßern
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Eisgrösse
Lieferbar mit

Production de glace
Bac de stockage
Dimensions LxPxH
avec pieds
Branchement
Puissance totale absorbée
Réfrigérant
Poids brut / net
Taille des glaçons
Disponible avec

ca. 43 kg/24h *
15 kg ca.
350x526x1590 mm
90 mm
1/220 - 240V/60Hz
0,28 / 0,22 kW
R290
70/59 kg
Würfeleis
DIM-40DE-HC

Transport - Code
C = 96.00

vRG netto
Kat. 100310 = 26.00

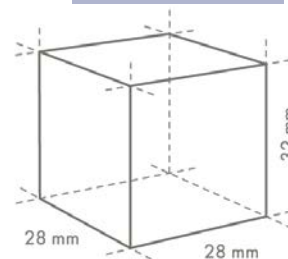
CHF 7'270.00

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



Würfeleis



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

G **GEWERBE** | K **KÜHL** | M **MÖBEL** AG

Netzwerk & Partnerschaft
langjähriges,
partnerschaftliches
Netzwerk mit rund
50 Hersteller aus Europa
500 Kältefachpartner
in der Schweiz

Flexibel & Effizient
eigene Logistik
eigene Transportfahrzeuge
200 m² Hochregal-Lager
mit professionellem
Gerätemanagement inklusive
Qualitätsprüfung

**Mit Teampower
und viel Know-how**
rund um Kältetechnik
systematisch
zu Spitzenleistungen

**Lösungs-
orientiertes
Angebot**
für fast alle
Bedürfnisse

**Breites
Gewerbe-
Kühlmöbelsortiment**
für alle Kunden die mit leistungsstarken
Kühlgeräten arbeiten

DAFÜR SIND WIR BEKANNT



GKM Gewerbekühlmöbel AG
Türlacherweg 40
6060 Sarnen
Tel 041 666 70 80

Conseiller vente
Romandie/Valais
Tel 021 847 00 91



info@gkm-ag.ch

www.gkm-ag.ch