



HOSHIZAKI



- Hygiejnisk design
- Aftagelig dørpakning
- Rengøringsvenligt luftfilter
- Rustfrit stål udvendigt
- Enestående isolering
- Micro-computer-styring
- Isproduktionskapacitet mellem 22-720 kg/24t

IM-maskiner, terninger, cylinder og kugleis • Magasiner • Top kits



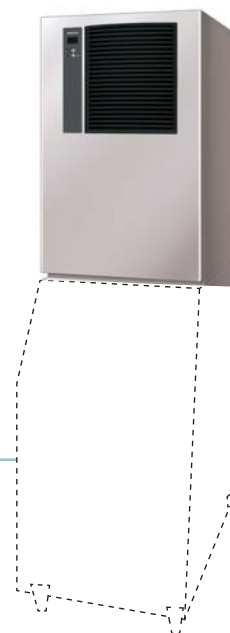
IM30CNE



IM45CNE



IM130ME-C



IM240ANE

Is er prikken over i'et i enhver kold drink, når iskvaliteten kan efterlade et godt indtryk hos kunden. IM ismaskiner anvender frisk vand i hver eneste produktionscyklus og producerer meget hårde og krystallklare isterninger.

Isen smelter ganske langsomt, og kunden kan nyde den kolde drink længe. Selv i høje omgivelsestemperaturer er IM maskinerne pålidelige udover det sædvanlige, hvilket gør dem velegnede for en lang række af barer, pubber, caféer, restauranter, fast food-kæder og hoteller.



HOSHIZAKI ISMASKINER

HOSHIZAKI er en global leverandør af ismaskiner for professionelt brug. Udover ismaskiner til fremstilling af is af enhver art, herunder klassiske isterninger, praktiske halvmåner, sjove stjerner og hjertes, skælis og cubelet is omfatter serien også isdispensere, sushi montrer, isknusere og andet udstyr til både små caféer og store industrielle selskaber.



HOSHIZAKI



**Stærke
kendetegn**



HOSHIZAKI IM maskiner anvender et lukket isproduktionssystem med automatisk skyllefunktion. Efter hver iscyklus, tømmes vandreservoaret og fyldes op igen med rent vand.



Rustfrit stål udvendigt og et integreret dørgræb giver et hygiejnisk produkt af høj kvalitet.



Aftagelig dørpakning forhindrer varme og bakterier i at trænge ind i magasinet. Ligesom det også gør HOSHIZAKI produktet let at rengøre og vedligeholde.



Et lukket vandkredsløb sørger for den ultimative beskyttelse mod bakterievækst. Det lukkede vandssystem reducerer antallet af steder, hvor urenheder kan trænge ind og forstyrre processen.



Rengøringsvenligt luftfilter gør det lettere at foretage rutinemæssige rengøringer. Dette øger den forventede levetid af HOSHIZAKI ismaskiner og reducerer hyppigheden af servicebesøg samt omkostninger hertil.

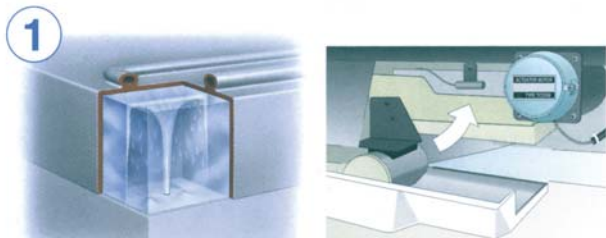


Produktionsprocessen i ismaskinerne styres af micro-computere. Processen udføres således på den bedste måde under varierende forhold uden at fysiske justeringer er nødvendige.

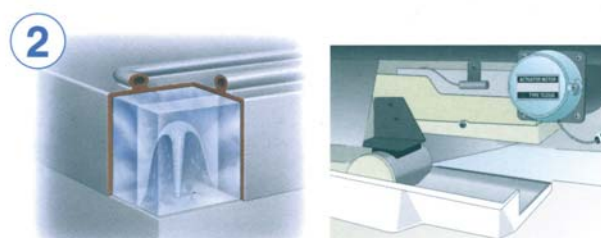
I alle HOSHIZAKI ismaskiner er der anvendt polyurethan-skum (HFC-fri), som giver maskinerne en enestående isolering. Dette medfører, at en HOSHIZAKI ismaskine bevarer kvaliteten og konsistensen af det producerede is længere end andre maskiner på markedet.

Dette reducerer antal produktionscyklus, og sparer energi og penge.

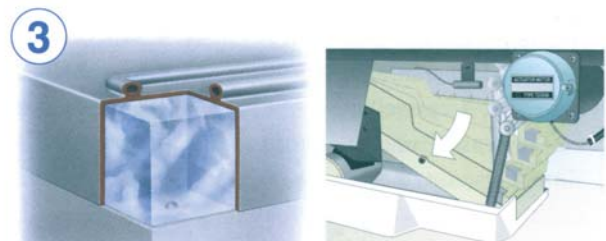
Isproduktionsproces - med lukket celleteknologi



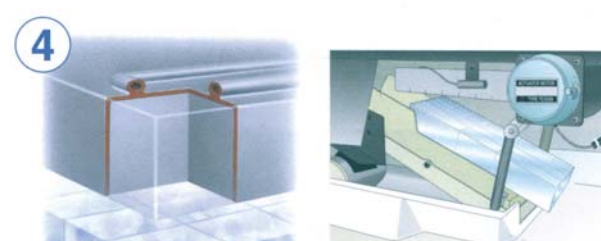
Vandpladen er placeret tæt på undersiden af fordamperen, og vandkredsløbet er derfor under normale omstændigheder lukket for både udefra kommende bakterievækst og vandtab. Vigtigt er det, at hver terning produceres individuelt ved hjælp af et spraysystem for at sikre den bedst mulige iskvalitet.



Efterhånden som isterningerne langsomt formes, fortsætter spraysystemet til slutningen af fremstillingscyklussen. Der er ikke behov for yderligere vand, idet den indvendige reservoirkapacitet er tilstrækkelig til én komplet fremstillingscyklus.



Når isterningen er færdig dannet, indleder den elektroniske styring en varmgas afrimningscyklus. Vandpladen åbnes, og den varme gas opvarmer langsomt fordamperen. På dette tidspunkt løber det resterende vand fra isproduktionscyklussen ud.



Til slut falder isen fra fordamperen ned i ismagasinet. Vandpladen skylles med frisk vand for at fjerne alle resterende partikler, før den begynder at lukke igen. Frisk vand forsætter med at løbe ind, indtil reservoiret er fuldt, så en ny fremstillingscyklus kan påbegyndes.

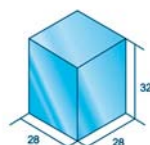
Istyper



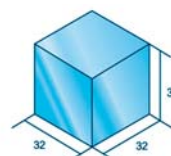
Medium (M)
25 × 25 × 23 mm



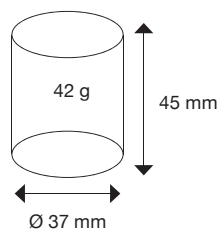
Medium/Large (M/L)
28 × 28 × 23 mm



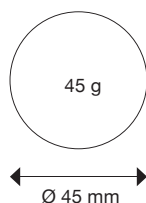
Large (L)
28 × 28 × 32 mm



Extra Large (XL)
32 × 32 × 32 mm



Ø 37 mm



Ø 45 mm

**HOSHIZAKI**

IM-maskiner, terning, cylinder og iskugler

| IM | Terning | Produktionskapacitet (kg/24h) | Magasin kapacitet (kg) | Dimensioner B x D x H (mm) | El-tilslutning | El-forbrug (kW) | Kølemiddel | Vægt (kg) | Tilsvarende magasin |
|--------------|----------|-------------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------|------------|-----------|------------------------|
| IM21CNE | L | 22 | 11.5 | 398 x 446 x 695 | 1/220-240V/50Hz | 0.24 | R134a | 34 | - |
| IM30CNE * | L | 28 | 11.5 | 398 x 446 x 695 *** | 1/220-240V/50Hz | 0.25 | R134a | 34 | - |
| IM30CNE-25 | M | 24 | 11.5 | | | | | | |
| IM45CNE | L | 44 | 15 | 633 x 506 x 690 *** | 1/220-240V/50Hz | 0.32 | R134a | 48 | - |
| IM45CNE-25 | M | 39 | 15 | | | | | | |
| IM45NE * | L | 44 | 18 | 503 x 456 x 840 *** | 1/220-240V/50Hz | 0.33 | R134a | 46 | - |
| IM45NE-25 | M | 39 | 18 | | | | | | |
| IM65NE * | L | 63 | 26 | 633 x 506 x 840 *** | 1/220-240V/50Hz | 0.40 | R134a | 53 | - |
| IM65NE-25 | M | 56 | 26 | | | | | | |
| IM65LE-Q | Ball | 26 | 17 | 633 x 506 x 870 *** | 1/220-240V/50Hz | 0.39 | R134a | 60 | - |
| IM100NE * | L | 95 | 50 | 704 x 506 x 1200 *** | 1/220-240V/50Hz | 0.63 | R134a | 76 | - |
| IM100NE-23 * | M/L | 79 | 50 | | | | | | |
| IM100CNE | L | 95 | 36 | 1004 x 600 x 700 **** | 1/220-240V/50Hz | 0.63 | R134a | 77 | - |
| IM100CNE-23 | M/L | 79 | 38 | | | | | | |
| IM130NE * | L | 130 | 50 | 704 x 506 x 1200 **** | 1/220-240V/50Hz | 0.70 | R404A | 76 | - |
| IM130NE-23 | M/L | 100 | 50 | | | | | | |
| IM240NE * | L | 240 | 110 | 704 x 665 x 1510 **** | 1/220-240V/50Hz | 1.30 | R404A | 111 | - |
| IM240NE-23 | M/L | 225 | 110 | | | | | | |
| IM240ANE * | L | 240 | -** | 560 x 700 x 880 | 1/220-240V/50Hz | 1.30 | R404A | 80 | B301SA, B501SA, B801SA |
| IM240ANE-23 | M/L | 210 | -** | | | | | | |
| IM240DNE * | L | 240 | -** | | | | | | |
| IM240DNE-23 | M/L | 225 | -** | | | | | | |
| IM240DNE-32 | XL | 225 | -** | 1084 x 700 x 500 | 1/220-240V/50Hz | 1.33 | R404A | 88 | B801SA |
| IM240XNE * | L | 240 | -** | | | | | | |
| IM240XNE-23 | M/L | 225 | -** | | | | | | |
| IM65LE-C | Cylinder | 55 | 26 | 633 x 506 x 850 *** | 1/220-240V/50Hz | 0.43 | R134a | 63 | - |
| IM100LE-C | Cylinder | 85 | 50 | 704 x 506 x 1200 **** | 1/220-240V/50Hz | 0.65 | R134a | 80 | - |
| IM130ME-C | Cylinder | 105 | 50 | 704 x 506 x 1200 **** | 1/220-240V/50Hz | 0.71 | R404A | 80 | - |
| IM240DNE-C | Cylinder | 210 | -** | 1084 x 700 x 500 | 1/220-240V/50Hz | 1.33 | R404A | 89 | B801SA |

Grænser for brug af ismaskiner:

Omgivelsestemp.
5-40°CVandtemp.
5-35°C

0,5-8 bar

- Isproduktionskapacitet (kg/24t) ved T omgivende 10°C, T vand 10°C.
- Kontakt os ved ønske om modeller for 230V/60Hz.

* Disse maskiner kan kun fås som vandkølede modeller

** Kræver separate ismagasiner

*** Ben +100-135 mm

**** Ben + 90-135 mm



B301SA

B501SA

B801SA

Opbevaringsmagasiner

For at sikre tilstrækkelig mængde is tilbyder HOSHIZAKI en række opbevaringsmagasiner som passer perfekt til HOSHIZAKI ismaskiner. Magasinerne er produceret af rustfrit stål, er lette at rengøre og de afrundede hjørner hjælper til at opretholde en høj hygiejnestandard.

Der er anvendt polyurethane skum, hvilket er en meget effektiv isolering. Størrelsen på magasinerne afhænger af forskellige faktorer - maskinens kapacitet, det gennemsnitlige daglige behov og spidsbelastning.

| Magasiner | Magasinkapacitet (kg) | Dimensioner excl. ben B x D x H (mm) | Vægt (kg) (Netto/Brutto) |
|---------------|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| B301SA | 144 | 560 x 820 x 1020 | 34/49 |
| B501SA | 217 | 762 x 820 x 1020 | 47/62 |
| B801SA | 348 | 1220 x 820 x 1020 | 64/86 |

Opdelere til magasiner på forespørgsel

| Andre mærker | Magasinkapacitet (kg) | Dimensioner excl. ben B x D x H (mm) | Vægt (kg) |
|-----------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------|
| E600-42 | 246 | 1087 x 666 x 1019 | 70 |
| E650-44 | 299 | 1118 x 800 x 1016 | 84 |
| E950-48 | 431 | 1219 x 800 x 1270 | 110 |
| E1025-52 | 467 | 1320 x 800 x 1270 | 111 |



Opbevaringsmagasiner er lavet af rustfrit stål og leveres med indstillelige ben - 152-162 mm.

Magasinerne er lette at rengøre, og de afrundede hjørner hjælper til at opretholde en høj hygiejnestandard

Top kits

Top kit 4 DM

Top kit 18 D

Top kit 8 D

Top kit IMD

Nogle kombinationer af ismaskiner og magasiner kræver et top kit. Se mulige konfigurationer i nedenstående tabel. Hvis man ønsker at kombinere en ismaskine med et andet magasinmærke, kontakt os venligst, idet andre top kits kan anvendes.

Top kits

| Top kit konfiguration |  BS301SA |  B501SA |  B801SA |
|-----------------------|--|--|---|
| IM240D | | | IMD |
| IM240A | – | 8D | 8D + 18D |
| 2 x IM240A | ej mulig | ej mulig | 4DM |

– = top kit ikke nødvendig

