Emerald Class
EISBEREITER

IM-100CNE-HC 23/32 WÜRFELEIS EISBEREITER

Leading Naturally

12,4%

NATURAL REFRIGERANT R290

Wichtigste Merkmale

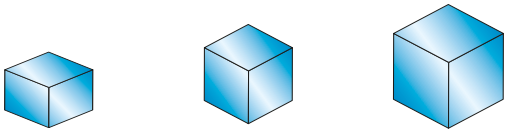
Die IM-100CNE-HC ist ein kompakter, steckerfertiger Würfeleisbereiter, der das natürliche Kältemittel R290 verwendet.

- Energieeffizient, bis zu 12,4% Einsparung im Vergleich zu den konventionellen Modellen*
- Gerät der Emerald Class, Hoshizakis neuer Linie von umweltfreundlichen Eisbereitern
- Produziert bis zu 92 kg Würfeleis in 24 Stunden (UT 10°C, WT 10°C).
- Hoshizaki-IM-Eisbereiter arbeiten mit einem nahezu geschlossenen Eisbereitungssystem, das mit einem automatischen Spülzyklus ausgestattet ist. Nach jeder Eisproduktion wird der Wasserbehälter entleert und mit frischem Wasser neu befüllt.
- Der nahezu geschlossene Wasserkreislauf sorgt für absoluten Schutz vor Verunreinigungen. Die Anzahl der Punkte, an denen es zu Verunreinigungen im Eisbereitungsprozess kommen kann, sind deutlich reduziert (HACCP).
- Die Eisbereiter sind computergesteuert. Damit werden die unterschiedlichen Eisbereitungsprozesse, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind, optimiert.
- 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.
- Das Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen sorgt für ein hygienisches und qualitativ hochwertiges Design.

* *Die Zahlen beziehen sich auf interne Forschung und Vergleiche zwischen Hoshizaki-Modellen. Bitte kontaktieren Sie Ihre Vertriebsniederlassung, um mehr zu erfahren.*

HOSHIZAKI 2 JAHRE GARANTIE TEILE UND LOHN

closed CELL



IM-100CNE-HC-23	IM-100CNE-HC	IM-100CNE-HC-32
Eis-Typ: Würfeleis (M)	**Eis-Typ:** Würfeleis (L)	**Eis-Typ:** Würfeleis (XL)
Grösse: 28 x 28 x 23mm	**Grösse:** 28 x 28 x 32mm	**Grösse:** 32 x 32 x 32mm

Verfügbare Modelle

Modell	Luftgekühlt	Wassergekühlt
IM-100CNE-HC	✔	
IM-100CNE-HC-23	✔	
IM-100CNE-HC-32	✔	

Eisvorratsbehälter

Modell	Behälter-Typ	Max. Behälterkapazität (ca.)
IM-100CNE-HC	Integriert	38kg
IM-100CNE-HC-23		
IM-100CNE-HC-32		

Produktion

Modell	Eisproduktion per 24h (ca.)	Temperatur	Wasserverbrauch per 24h (ca.)
IM-100-CNE-HC	92 kg (5mm)/105 kg (15mm) 90 kg (5mm)/95 kg (15mm) 75 kg (5mm)/84 kg (15mm)	UT 10°C, WT 10°C UT 21°C, WT 15°C UT 32°C, WT 21°C	0,47m³ 0,22m³ 0,18m³

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte unsere Website: www.hoshizaki-europe.com

Hoshizaki BV behält sich das Recht vor, Produkte und deren Spezifikationen ohne vorherige Ankündigungen zu ändern.

WRAS APPROVED PRODUCT

HACCP INTERNATIONAL PROGRAMME CERTIFICATION

CE

ISO HOSHIZAKI • ISO 9001

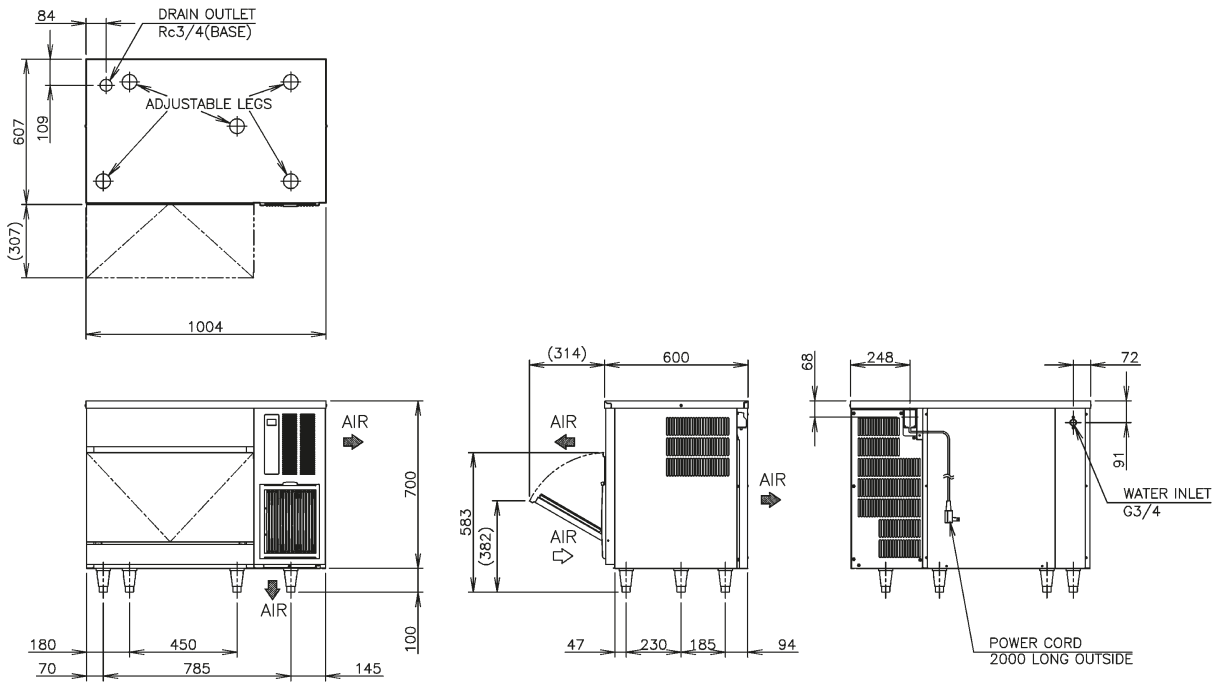
Emerald Class
EISBEREITER

IM-100CNE-HC 23/32 WÜRFELEIS EISBEREITER

Leading Naturally

IM-100-CNE-HC 23/32

CAD Spezifikationszeichnungen auf Webseite verfügbar.



Spezifikationen

	IM-100-CNE-HC 23/32
Maße B x T x H (mm)	1004mm x 600mm x 800 (790-830)mm
Versorgungsspannung	1/220-240V 50Hz
Stromverbrauch (UT 32°C, WT 21°C)	500W
Wärmeabgabe (UT 32°C, WT 21°C)	1150W
Kältemittelfüllung	R290 / 125g
Isolierung	Polyurethan-Schaum
Gewicht brutto/netto	88kg / 77kg

Betriebsanforderungen

Umgebungstemperatur	1 - 40°C
Wasservorlauftemperatur	5 - 35°C
Wasserversorgungsdruck	0,7-8bar (0,07-0.8MPa)
Spannungsbereich	Nennspannung ± 6%

Zubehör

Schaufel
Installationssatz

HOSHIZAKI

Hoshizaki Deutschland
Halskestr. 17
D-47877 Willich
Deutschland
T: +49 (0)2154 92810
F: +49 (0)2154 928128
vertrieb@hoshizaki.de
www.hoshizaki.de

Kampstr. 16
D-31180 Giesen-Hasede
Deutschland
T: +49 (0)5121 6973 70
F: +49 (0)5121 69737 19
vertrieb@hoshizaki.de
www.gram.de