

16,2%



NATURAL
REFRIGERANT
R290

Wichtigste Merkmale

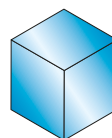
Die IM-24oDNE-HC / IM-24oXNE-HC ist ein professioneller Würfelisbereiter, der das natürliche Kältemittel R290 verwendet. Eines der Hauptmerkmale ist es, dass diese Maschine auf ein oder zwei IM-24oX(W)NE gestapelt werden kann, um somit die Produktionskapazität auf 480 kg bzw. 720 kg per 24 Stunden zu erhöhen.



Energieeffizient, 11,3% Einsparung im Vergleich zu den konventionellen Modellen*

- ✓ Gerät der Emerald Class, Hoshizaki's neuer Linie von umweltfreundlichen Eisbereitern
- ✓ Produziert bis zu 210kg Würfelis in 24 Stunden (UT 10°C. WT 10°C).
- ✓ Hoshizaki-IM-Eisbereiter 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.
- ✓ 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.

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



Eis-Typ: Würfelis (L)
Grösse: 28 x 28 x 32mm



Verfügbare Modelle

Modell	Luftgekühlt	Wassergekühlt
IM-24oDNE-HC	✓	
IM-24oXNE-HC	✓	

Eisvorratsbehälter

Modell	Behälter-Typ	Max. Behälterkapazität (ca.)
IM-24oDNE-HC	Bin B-8o1SA + TK IMD2	348kg
IM-24oXNE-HC	Bin B-8o1SA + TK IMD2	348kg

Production

Modell	Eisproduktion per 24h (ca.)	Temperatur	Eisproduktion per Zyklus (ca.)	Wasserverbrauch per 24h (ca.)
IM-24oDNE-HC	195kg (5mm) / 210kg (15mm)	UT 10°C, WT 10°C	0,67m ³	3.2kg / 14o Würfel
	180kg (5mm) / 195kg (15mm)	UT 21°C, WT 15°C	0,32m ³	
	160kg (5mm) / 175kg (15mm)	UT 32°C, WT 21°C	0,29m ³	
IM-24oXNE-HC	195kg (5mm) / 210kg (15mm)	UT 10°C, WT 10°C	0,67m ³	3.2kg / 14o Würfel
	180kg (5mm) / 195kg (15mm)	UT 21°C, WT 15°C	0,32m ³	
	160kg (5mm) / 175kg (15mm)	UT 32°C, WT 21°C	0,29m ³	

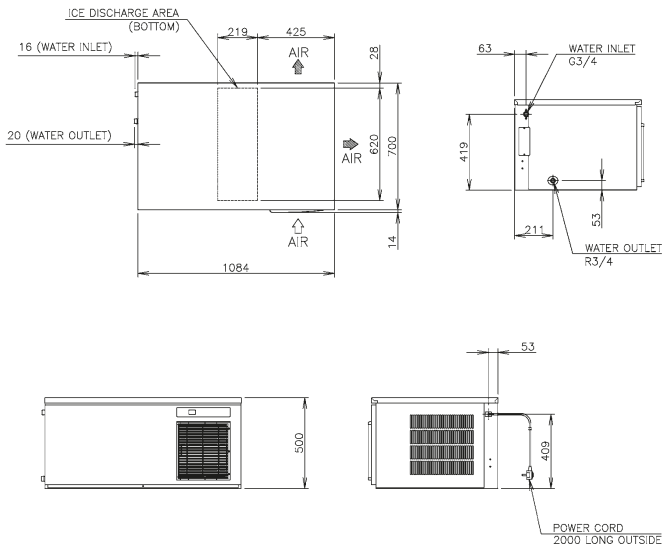
Für weitere Informationen besuchen Sie bitte unsere Website: www.hoshizaki-europe.com

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

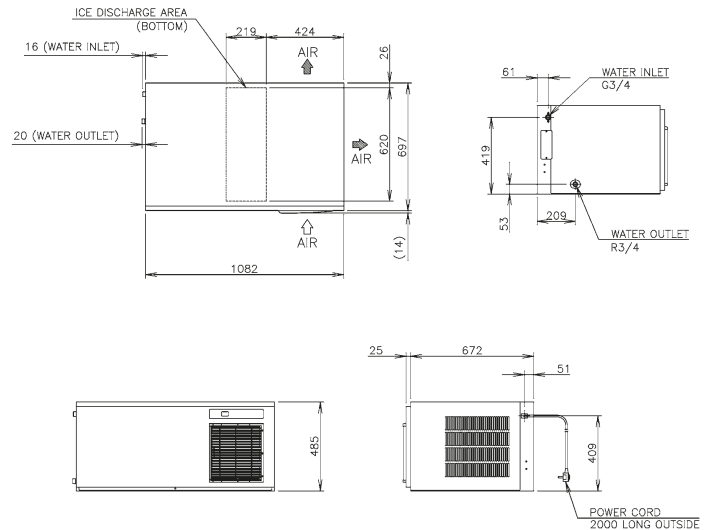


➔ CAD Spezifikationszeichnungen auf unserer Website verfügbar.

IM-24oDNE-HC



IM-24oXNE-HC



Spezifikationen

	IM-24oDNE-HC	IM-24oXNE-HC
Maße B x T x H (mm)	1084 x 700 x 500	1082 x 697 x 485
Versorgungsspannung	1/220-240V 50Hz	1/220-240V 50Hz
Stromverbrauch (UT.32°C, WT.21°C)	930W	930W
Wärmeabgabe (UT.32°C, WT.21°C)	2330W	2330W
Kältemittelfüllung	R290 / 147g	R290 / 147g
Isolierung	Polyurethan-Schaum	Polyurethan-Schaum
Gewicht brutto/netto	82kg / 96kg	78kg / 93kg

Betriebsanforderungen

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

Zubehör

IM-24oDNE-HC	IM-24oXNE-HC
Schaufel	Installationssatz
Installationssatz	Maschinenbefestigung
Maschinenbefestigung	Eisschacht



HOSHIZAKI

Hoshizaki Deutschland

Halskestr. 17
D-47877 Willich
Deutschland

Kampstr. 16
D-31180 Giesen-Hasede
Deutschland

T: +49 (0)2154 92810
F: +49 (0)2154 928128

T: +49 (0)5121 6973 70
F: +49 (0)5121 6973 17

vertrieb@hoshizaki.de
www.hoshizaki.de

vertrieb@hoshizaki.de
www.gram.de