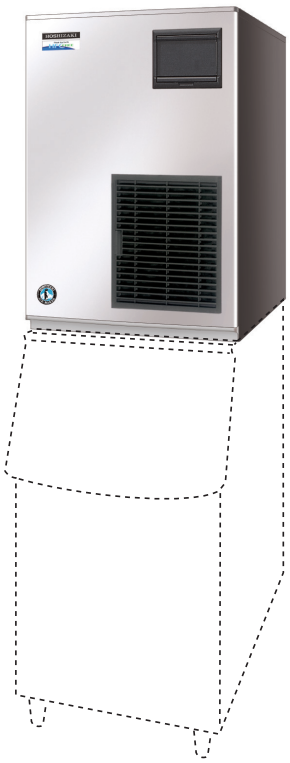
Emerald Class
EISBEREITER

HOSHIZAKI

FM-300AKE-HC-SB / FM-300AKE-HCN-SB FLOCKEN / NUGGETEISBEREITER

Leading Naturally

12,2%



NATURAL REFRIGERANT R290

Wichtigste Merkmale

Die FM-300AKE-HC-SB und die FM-300AKE-HCN-SB sind modulare Eisbereiter die das natürliche Kältemittel R290 verwenden.

- Energie-Effizient, 12,2% Einsparung im Vergleich zu den konventionellen Modellen*
- Produziert entweder Flocken- oder Nuggeteis.
- Mitglied der Emerald Class, Hoshizaki's neuer Linie von umweltfreundlichen Eisbereitern
- Produziert bis zu 300kg Flocken- und 250kg Nuggeteis in 24 Stunden (AT.10°C.WT.10°C).
- Anwendungen für Flockeneis: Lebensmittelverarbeitung, Auslage von Fisch und frischen Produkten und Organtransport im Medizinbereich.
- Anwendungen für Nugget-Eis: Auslage von verpackten Produkten, wie z. B. Getränke und Lebensmittel in Flaschen, Auslage von Fisch und frischen Produkten und Hauptzutat von Cocktails.
- Das einzigartige FM-Förderschneckensystem von Hoshizaki ermöglicht in den Maschinen der FM Serie das effizienteste Eisherstellungsverfahren. Da das vom Gerät aufgenommene Wasser vollständig genutzt wird, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion.
- 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 Produktnutzungsdauer und geringere Wartungskosten.
- Die Eisbereiter sind computergesteuert. Damit werden die unterschiedlichen Eisbereitungsprozesse, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind, optimiert.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Flockeneis ist die Verhütung von Gefrierbrand bei der Auslage von frischem Fisch oder Produkten.

* *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

CleanCycle6

FM-300AKE-HC-SB
Eis-Typ: Flockeneis

FM-300AKE-HCN-SB
Eis-Typ: Nuggeteis

Verfügbare Modelle

Modell	Luftgekühlt	Wassergekühlt
FM-300AKE-HC-SB	✔	
FM-300AKE-HCN-SB	✔	

Eisvorratsbehälter

Modell	Behälter-Typ	(Max.) Behälterkapazität
B-301SA	Modular	144kg
B-501SA, Top Kit - TK 8 D		217kg
B-801SA, Top Kit - TK 8 D + TK 18 D		348kg

Produktion

Modell	Eisproduktion per 24h (ca.)	Temperatur	Wasserverbrauch per 24h (ca.)
FM-300AKE-HC-SB	300kg 250kg 205kg	UT.10°C, WT.10°C UT.21°C, WT.15°C UT.32°C, WT.21°C	0,300m³ 0,250m³ 0,205m³
FM-300AKE-HCN-SB	250kg 210kg 175kg	UT.10°C, WT.10°C UT.21°C, WT.15°C UT.32°C, WT.21°C	0,250m³ 0,210m³ 0,175m³

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

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

HACCP INTERNATIONAL FOOD SAFETY PROGRAMME CERTIFICATION

CE

ISO HOSHIZAKI • ISO 9001

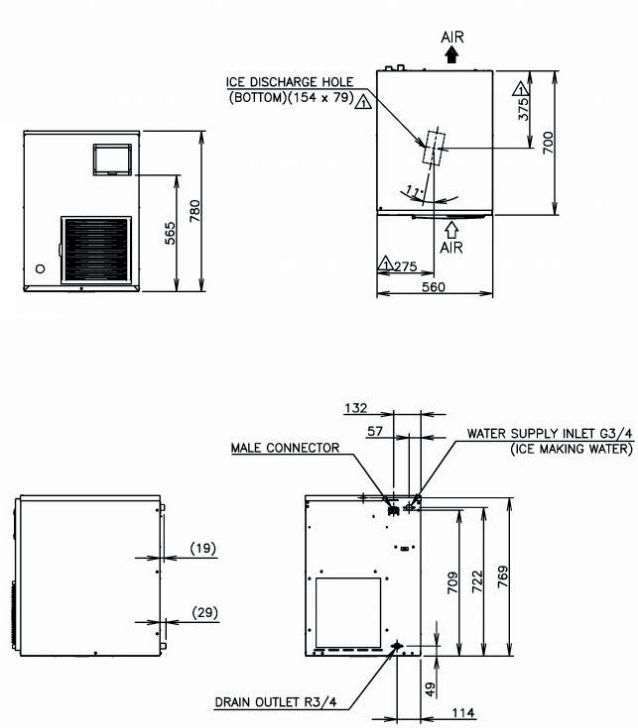
Emerald Class
EISBEREITER

HOSHIZAKI

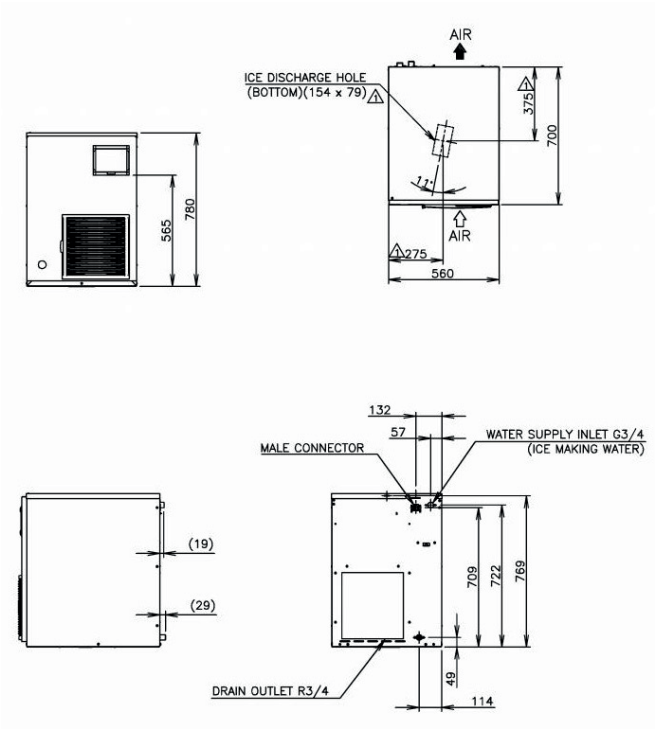
FM-300AKE-HC-SB / FM-300AKE-HCN-SB FLOCKEN / NUGGETEISBEREITER

Leading Naturally

FM-300AKE-HC-SB



FM-300AKE-HCN-SB



CAD Spezifikationszeichnungen auf Webseite verfügbar.

Spezifikationen

	FM-300AKE-HC-SB	FM-300AKE-HCN-SB
Maße B x T x H (mm)	560mm x 700mm x 780mm	560mm x 700mm x 780mm
Versorgungsspannung	1/220-240V 50Hz	1/220-240V 50Hz
Stromverbrauch (UT.32˚C, WT.21˚C)	900W	960W
Wärmeabgabe (UT.32˚C, WT.21˚C)	1840W	1840W
Kältemittelfüllung	R290	R290
Isolierung	Polyurethan-Schaum	Polyurethan-Schaum
Gewicht brutto/netto	88 kg / 81 kg	88 kg / 81 kg

Betriebsanforderungen

Umgebungstemperatur	5 - 40°C
Wasservorlauftemperatur	5 - 35°C
Wasserversorgungsdruck	0,05-0,8MPa (0,5-8bar)
Spannungsbereich	Nennspannung ± 6%

Zubehör

Installationssatz
Montagehalterung

Für weitere Informationen nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrer Vertriebsniederlassung auf.

Hoshizaki Belgium: info@hoshizaki.be
Hoshizaki Deutschland: info@hoshizaki.de
Hoshizaki France: info@hoshizaki.fr
Hoshizaki Iberia: info@hoshizaki.es
Hoshizaki Middle East: sales@hoshizaki.ae

Hoshizaki Nederland: sales@hoshizaki.nl
Hoshizaki United Kingdom: uksales@hoshizaki.co.uk
Andere Länder: sales@hoshizaki.nl

www.hoshizaki-europe.com