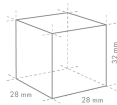


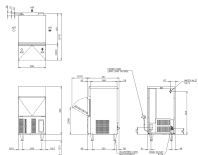
Übersicht

Eiswürfelmaschine HOSHIZAKI IM-30CP HOSHIZAKI 34 kg/24h

Produktnummer: IM-30CPE



Cube Size: **STANDARD**
Weight: 23 g



Beschreibung

Hoshizaki IM-Serie – Die neue Generation der Eisbereiter

Die neue **Hoshizaki IM-Serie** bringt Effizienz, Hygiene und Benutzerfreundlichkeit auf ein neues Niveau. Die Modelle der **CUBE-Serie** bilden die solide Basis dieser Produktgeneration und bieten bereits im Standard umfangreiche Funktionen, die speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie und medizinischen Einrichtungen konzipiert sind.

Standard bei allen CUBE-Modellen:

Technologische Verbesserungen

- Neuer, magnetischer Pumpenmotor mit variabler Drehzahl – reduziert Strom- und Wasserverbrauch
- Stand-by-Funktion – senkt den Energiebedarf im Leerlauf
- Hochwertige PU-Schaumisolierung – für bessere Energieeffizienz (kein Polystyrol)
- Neues Bedienfeld – für einfache Einstellung der Eiswürfelgrösse
- Tropenausgeführte Kühlaggregate – für bis zu +40°C Umgebungstemperaturen

Hygienefunktionen

- Vollständig geschlossener Wasserkreislauf – zum Schutz vor Verunreinigungen
- Automatische Reinigungsfunktion mit Neustartoption
- Visuelle Reinigungshinweise – für den Wasserkreislauf und den Verflüssiger

Eiswürfelqualität

- Produziert klare, kompakte Eiswürfel in verschiedenen Grössen – von 25 mm bis hin zu grossen Würfeln
- Ideal für Cocktails, Softdrinks, Buffets und medizinische Anwendungen

Erweiterungen & Optionen (auf Anfrage)

Für spezifische Anforderungen sind folgende Optionen je nach Modell oder auf Wunsch erhältlich:

UV-Desinfektion

- Integriertes UV-System (bei ULTRACUBE & ELITECUBE) zur hygienischen Aufbereitung von stehendem Wasser und Wassertank – erfüllt höchste Anforderungen an Lebensmittelsicherheit

Integrierte Ablaufpumpe

- Besonders bei FLEXICUBE-Modellen verbaut
- Erlaubt flexible Installation bei schwieriger Abflusshöhe oder längerer Distanz (bis 5 m bei 1,5 m Höhe)

Pulverbeschichtung in RAL-Farben

- Auf Wunsch ist die Verkleidung in individuellen RAL-Farben erhältlich
- Ideal für design-orientierte Küchen, offene Thekenbereiche oder CI-konformes Erscheinungsbild

Zubehör & Individualisierung

- Schaufelhalter-Kit für hygienische Lagerung des Zubehörs
- Optional: Sonderanfertigungen für spezielle Platzverhältnisse oder Anschlussvorgaben

Inbetriebnahme

Die Eiswürfelmaschine ist für den Betrieb an einer handelsüblichen 230-V-Steckdose ausgelegt, wodurch weder zusätzliche Installationen noch Fachpersonal erforderlich sind. Für den ordnungsgemässen Betrieb der Eiswürfelmaschine sind folgende Voraussetzungen am Standort sicherzustellen:

Kaltwasseranschluss: Ein geeigneter Kaltwasserzulauf mit ausreichendem Wasserdruck muss vorhanden sein.

Abwasseranschluss: Ein geeigneter Ablauf mit Trichter ist erforderlich, um das anfallende Schmelz- und Spülwasser sicher abzuführen. Ein direkter Anschluss ist nicht zulässig, es ist ein freier Auslauf gemäss DIN EN 1717 vorzusehen.

Einbausituation: Es ist zu prüfen, ob das Gerät für den Einbau vorgesehen ist oder freistehend aufgestellt werden muss – je nach Typ können Belüftung und Zugänglichkeit stark variieren.

Ablaufgefälle: Das Ablaufgefälle muss korrekt sein, damit das Wasser frei abfliessen kann. Ein unzureichendes Gefälle kann zu Funktionsstörungen oder Rückstau führen.

Nur bei Einhaltung dieser Punkte ist ein störungsfreier und effizienter Betrieb der Hoshizaki-Eiswürfelmaschine gewährleistet.

Modellübersicht

Modell	Merkmale
CUBE	Basisversion mit allen Standardfunktionen
FLEXICUBE	CUBE + Ablaufpumpe
ULTRACUBE	CUBE + UV-Desinfektion
ELITECUBE	Kombination aus FLEXI- und ULTRA: Ablaufpumpe + UV-Desinfektion

Produktinformationen

Technische Daten

Einbaufähig:	ja
Eisform:	Würfel
Eisgrössen mm:	28 x 28 x 32
Eisproduktion ca. kg/24 h:	34
Gewicht kg brutto/netto:	41 / 36
Kältemittel:	R290
Vorratsbehälter kg:	11.5
Elektroanschluss:	1/220 - 240V/50Hz
Kühlung:	luftgekühlt, steckerfertig
Anschlussleistung:	0.215 kW
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+1 bis +40
Material aussen:	Edelstahl AISI 430, galvanisierter Stahl (Rückseite)
Breite mm:	398
Tiefe mm:	451
Höhe mm:	695
Füsse:	92 - 127 mm extra