Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

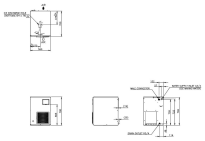
Crasheismaschine HOSHIZAKI FM-300AKE-HC-SB 300 kg/24h

Hoshizaki

Produktnummer: FM-300AKE-HC-SB







Erstellt am 13.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Die **Hoshizaki FM-300AKE-HC-SB** produziert rund 300 kg Flockeneis (Crasheis) pro Tag – für Fischgeschäft, Metzgerei, Hofladen, Buffet und Restaurant mit Fischtheke. Flockeneis ist leicht, feucht und formbar und hat die grösste Kontaktfläche aller Eisarten: Es kühlt Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch in der Theke gleichmässig und ohne Gefrierbrand, lässt sich auf Buffets modellieren und eignet sich für Bäckerei (Teigkühlung), Metzgerei, Labor und Pharma.

Modulmaschine für Vorratsbehälter: Die FM-300AKE-HC-SB stapeln Sie auf einen Hoshizaki-Vorratsbehälter B-140SA, B-210SA oder B-340SA oder auf ein Follett-Eistransportsystem – der abgebildete Behälter ist nicht im Preis enthalten und wird separat bestellt. So decken Sie Stosszeiten ab und geben das Eis dort aus, wo es gebraucht wird.

Gebaut für den Dauerbetrieb: Hoshizaki verbaut in den FM-Maschinen Karbon-Graphitlager statt geschmierter Kugellager – robuster, wasserbeständig und ohne Schmierfett im Eisweg. Die Produktionstemperatur ist so eingestellt, dass das Eis nicht unterkühlt ist und weder auf der Ware noch auf der Haut Gefrierbrand verursacht. Das tropentaugliche Kühlaggregat liefert bis +40 °C Umgebungstemperatur volle Leistung, der Luftfilter lässt sich ohne Werkzeug reinigen. Natürliches Kältemittel R290.

Empfehlung: Immer mit Hoshizaki-Wasserfilter betreiben – 80 % aller Störungen an Eismaschinen gehen auf Kalk zurück.

Lieferung, Anschluss an Wasser und Ablauf, Montage des Wasserfilters und Inbetriebnahme durch unsere Techniker aus Baar – schweizweit, mit Schwerpunkt Zentralschweiz. 2 Jahre Garantie, Ersatzteile und Wasserfilter ab Lager. Wir verkaufen rund 70 Hoshizaki-Geräte pro Jahr und kennen jede Serie aus dem Alltag.

Welches Eis und welche Grösse zu Ihrem Betrieb passen, lesen Sie auf unserer Seite Hoshizaki Eiswürfelmaschinen.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Eisform:	Crasheis
Eisproduktion ca. kg/24 h:	300
Gewicht kg brutto/netto:	88 / 81
Kältemittel:	R290
Passende Vorratsbehälter:	B-140SA, B-210SA, B-340SA
Vorratsbehälter kg:	optional
Elektroanschluss:	1/220 - 240V/50Hz
Kühlung:	luftgekühlt, steckerfertig
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 5 bis + 40
Breite mm:	560
Tiefe mm:	700
Höhe mm:	780
Füsse:	ohne