

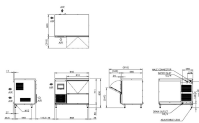
Übersicht

Nuggetmaschine HOSHIZAKI FM-120KE-50-HCN 96 kg/24h



HOSHIZAKI

Produktnummer: FM-120KE-50-HCN



Beschreibung

Die Nugget-Eismaschine von Hoshizaki ist für seine Langlebigkeit und Zuverlässigkeit weltbekannt. Serienmässig werden Karbonlager verbaut, die gegenüber den Kugellagern der Mitbewerber, wesentlich robuster und wasserbeständig sind.

Bei der Produktionstemperatur der Nugget-Eismaschinen von Hoshizaki wird speziell darauf geachtet, dass das Eis nicht unterkühlt ist. Durch dieses Verfahren wird die Gefahr von Gefrierbrand auf den Produkten oder der Haut verhindert.

Betrieb/Unterhalt

Für die ständige Optimierung des Eisbereitungsprozesses sorgt die digitale Steuerung, wodurch jegliche manuelle Einstellungen entfallen.

An warmen Tagen garantiert das tropenausgeführte Kühlaggregat bis zu Umgebungstemperaturen von + 40°C für eine optimale Leistung der Nugget-Eismaschine. Zusätzlich ist ein Luftfilter angebracht, der das schnelle Reinigen des Kondensators ohne Fachpersonal ermöglicht.

Der Nuggeteismaschinen-Hersteller Hoshizaki hebt sich betreffend Energiekosten ebenfalls von seinen Mitbewerbern ab. Der Eisspeicher und die Edelstahltüre mit Dichtung sind isoliert und verhindern, dass das bereits produzierte Eis im Speicher nicht schmilzt. Aus diesem Grund entfällt unnötiges Nachproduzieren von Eis und Energie wird eingespart.

Inbetriebnahme

Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann die Nuggeteismaschine über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Eisform:	Nuggeteis
Eisproduktion ca. kg/24 h:	96
Gewicht kg brutto/netto:	88 / 76
Kältemittel:	R290
Vorratsbehälter kg:	65
Elektroanschluss:	1/220 - 240V/50Hz
Kühlung:	luftgekühlt, steckerfertig
Anschlussleistung:	0.355 kW
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 5 bis + 40
Breite mm:	940
Tiefe mm:	600
Höhe mm:	800
Füsse:	89 mm extra