



HOSHIZAKI

DIE LANGLEBIGEN & ZUVERLÄSSIGEN HOCHLEISTUNGS- GERÄTE



IM SERIE

Würfeis- und Spezialeisbereiter



LERNEN SIE HOSHIZAKI-EISWÜRFEL KENNEN

Jedem Barkeeper ist bewusst, wie wichtig die Eisqualität für sein Handwerk ist, und wie sich verschiedene Geschmacks- und Texturschichten in einem Cocktailglas erzeugen lassen. Spirituosen und Zutaten höchster Qualität sollten ausschließlich mit perfekten Eiswürfeln serviert werden. Hoshizaki-Würfel sind extrem kompakt, geschmacksneutral, von stets gleichbleibender Form und sie schmelzen langsam: Nur so ist genau die richtige Verdünnung möglich – eine Kombination von allem, was ein Barkeeper hinsichtlich Ästhetik, Geschmack und Funktionalität von Eis braucht.

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Alle Würfeleisbereiter haben eine elektronische Steuerung, um einen optimalen Eisherstellungsprozess, auch unter wechselnden Bedingungen, zu gewährleisten. Ohne zusätzliche manuelle Anpassungen produzieren unsere Würfeleisbereiter große Mengen an Eiswürfeln in gleichbleibend hoher Qualität. Da zu Beginn der Eisherstellung, optimalerweise in Verbindung mit Filtersystemen, alle Verunreinigungen aus dem Wasser entfernt werden, kommt es bei Hoshizaki-Geräten praktisch nicht zu Fehlfunktionen aufgrund von Verkalkungen. Dank des natürlichen Kältemittels R290 weisen Hoshizaki Eiswürfelmaschinen eine verbesserte Energieeffizienz auf. Darüber hinaus haben natürliche HC-Kältemittel nur ein

minimales Treibhauspotenzial im Vergleich zu Maschinen mit herkömmlichen HFC-Kältemitteln. Dies wirkt sich positiv sowohl auf die Umwelt als auch auf Ihr Budget aus. Wie alle Eisbereiter von Hoshizaki sind auch die Würfeleisbereiter HACCP-zertifiziert und erfüllen die höchsten Gesundheits-, Sicherheits- und Hygienestandards.

Da Hoshizaki-Würfeleisbereiter in mehreren steckerfertigen, modularen und stapelbaren Optionen erhältlich sind, ist diese Produktreihe als echter Allrounder für alle Anforderungen, Zwecke und Standorte geeignet.

STABILE MATERIALIEN UND LANGLEBIGES DESIGN



Die Geräte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Die magnetische Wasserpumpe ohne Direktkupplung z.B. verhindert Undichtigkeiten im Wasserkreislauf und verbessert die Lebensdauer des Geräts.

NIEDRIGER ENERGIEVERBRAUCH



Der Einsatz des natürlichen HC-Kältemittels R290 senkt den Gesamtenergieverbrauch unserer Würfeleisbereiter deutlich.

PRODUKTIONS- KAPAZITÄT



Die Reihe umfasst Würfeleisbereiter mit Produktionskapazitäten von 22 bis 240 kg pro Tag.

HÖCHSTE HYGIENESTANDARDS & EINFACHE WARTUNG



Die Außenseiten bestehen aus Edelstahl. Der geschlossene Wasserkreislauf bietet maximalen Schutz vor Verunreinigungen jeglicher Art. Alle Maschinen lassen sich einfach bedienen, reinigen und warten.



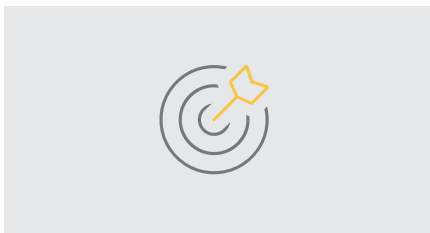
ÜBER WÜRFELEIS

PERFEKTER GESCHMACK



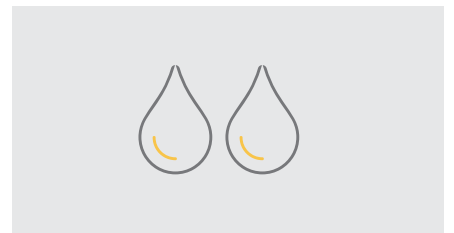
Da die Eiswürfel keinerlei Verunreinigungen aufweisen, kühlen sie perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen, ohne den Geschmack Ihrer Kreation zu beeinträchtigen.

PERFECTE FORM



Jeder Würfel wird einzeln durch genau dosiertes Frischwasser in einer geschlossenen Zelle hergestellt, sodass größtmögliche Kompaktheit in perfekter Würfelform erreicht wird.

PERFECTE VERDÜNNUNG



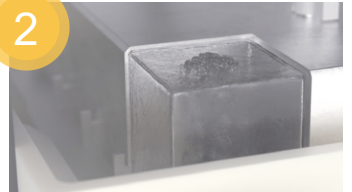
Während des Gefrierens blockieren die Wände der Zelle die Ausdehnung des Wassers. Dadurch werden die Hoshizaki-Eiswürfel außergewöhnlich kompakt und hart, so dass sie genau die richtige Verdünnung von Cocktails und Longdrinks ermöglichen.

Das Erscheinungsbild der Hoshizaki-Eiswürfel zeichnet sich durch saubere Kanten und Transparenz aus, die einen Marmoreffekt erkennen lässt. Dieser Marmoreffekt tritt auf, wenn die Zellwände die Ausdehnung des gefrierenden Wassers an allen Seiten blockieren, während bei der Herstellung des Würfels Temperaturen bis zu -30°C erreicht werden. Bei sinkenden Temperaturen dehnt sich das Wasser weiterhin aus und es bildet sich die Marmorstruktur, die auf die extreme Dichte und Kompaktheit jedes einzelnen Würfels hinweist.

1



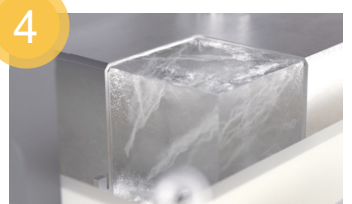
2



3



4



PERFEKTER GESCHMACK



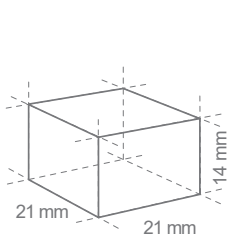
PERFEKTE FORM



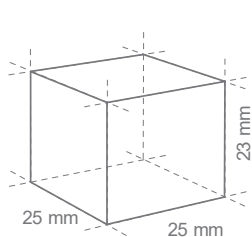
PERFEKTE VERDÜNNUNG



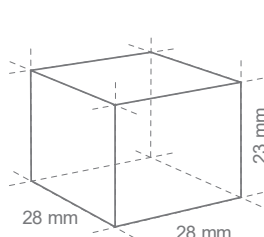
WÜRFELGRÖSSEN



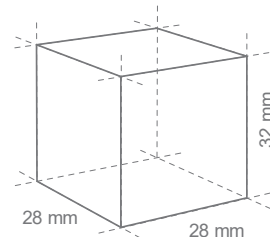
Würfelgröße: **XS**
Gewicht: 6 g



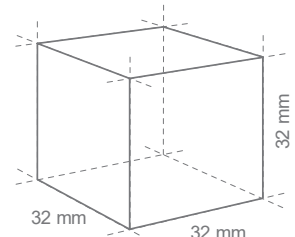
Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **M**
Gewicht: 17 g



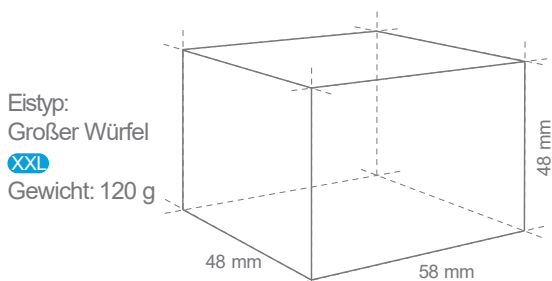
Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgröße: **XL**
Gewicht: 31 g

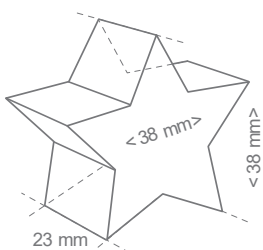
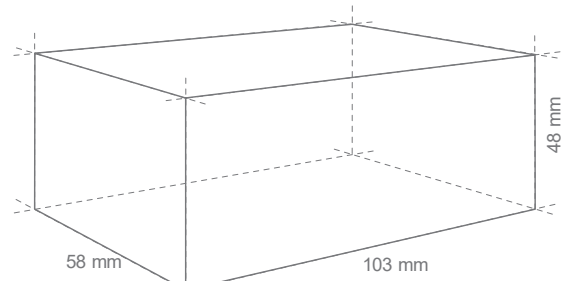
Da diese Eiswürfel genau auf Cocktails zugeschnitten sind, können Sie sich so von der Konkurrenz abheben und brauchen dabei keinerlei Abstriche bei Geschmack und Qualität Ihrer Getränkeinzunehmen.

SPEZIALEISBEREITER

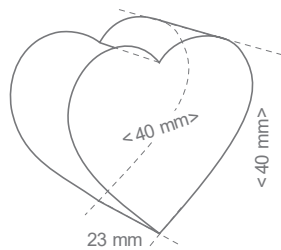


Eistyp:
Großer Würfel
XXL
Gewicht: 120 g

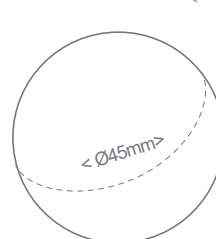
Eistyp:
Langer Würfel
XXXL
Gewicht: 240 g



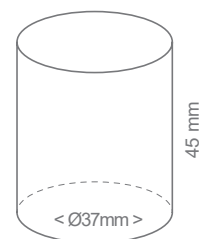
Eistyp: Stern
Gewicht: 18 g



Eistyp: Herz
Gewicht: 25 g



Eistyp: Kugel
Gewicht: 45 g



Eistyp: Zylinder
Gewicht: 42 g

IM SERIE

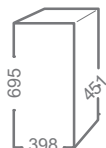
SCHLÜSSELSPEZIFIKATIONEN

PRODUKTTREIHE



Steckerfertig

IM-21CNE-HC

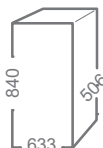


Produktionskapazität/24 Std.*:
25 kg
Behälterkapazität: 11,5 kg
Würfelgröße: **L**



Steckerfertig

IM-65NE-HC

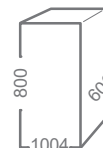


Produktionskapazität/24 Std.*:
62 kg
Behälterkapazität: 17 kg
Würfelgröße: **S L**



Steckerfertig

IM-100CNE-HC

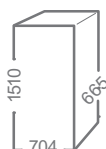


Produktionskapazität/24 Std.*:
105 kg
Behälterkapazität: 38 kg
Würfelgröße: **M L XL**



Steckerfertig

IM-240NE-HC

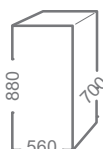


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: **L**



Modular

IM-240ANE-HC

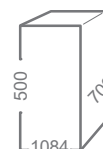


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Würfelgröße: **XS M L XL**



Stapelbar

IM-240DNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
210 kg. Es können mehrere
Maschinen gestapelt werden.
Würfelgröße: **XS M L XL**

*Sofern nicht anders angegeben, bezieht sich die angegebene Produktionskapazität auf die Mengen, die in der Standardeiswürfelgröße L produziert werden



HOSHIZAKI

GRAM



Auf starkem Fundament gebaut

Hoshizaki hat sich als Pionier für Innovationen bei Küchen- und Gastronomiegeräte-Lösungen einen internationalen Ruf erworben. Durch den Zusammenschluss mit dem Kühlspezialisten Gram Commercial können wir die Genialität japanischer Ingenieurkunst mit der Intelligenz dänischen Designs kombinieren und zählen heute zu den weltweit am besten vernetzten, innovativsten und verantwortungsbewusstesten Herstellern von Kältelösungen.

Gemeinsam werden wir weiterhin die Grenzen des Möglichen ausloten.