



HOSHIZAKI

DIE LANGLEBIGEN & ZUVERLÄSSIGEN HOCHLEISTUNGS- GERÄTE



IM SERIE

Würfeleis- 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 Eisbraucht.

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 Eiswürfemaschinen 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.

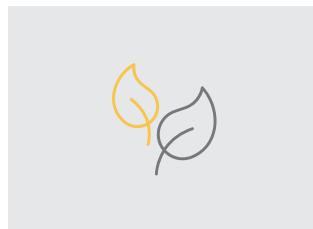
Da Hoshizaki-Würfeleisbereiter in mehreren steckerfertigen, modularen und stapelbaren Optionen erhältlich sind, ist diese Produktreihe als echter Allrounder für alle Anforderungen, Zwecke und Standorte geeignet.

STABILE MATERIALIEN UND LANGLEBIGES DESIGN



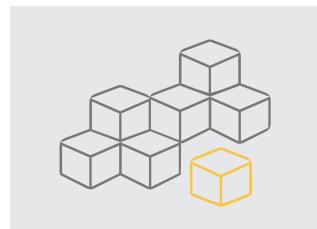
Die Geräte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Die magnetische Wasserpumpe ohne Direktkupplung z.B. verhindert Undichtigkeiten im Wasserkreislauf und verbessert die Lebensdauer des Geräts.

NIEDRIGER ENERGIEVERBRAUCH



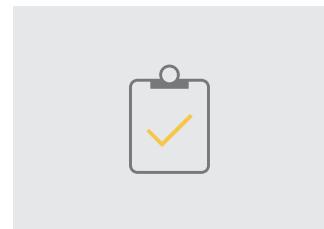
Der Einsatz des natürlichen HC-Kältemittels R290 senkt den Gesamtenergieverbrauch unserer Würfeleisbereiter deutlich.

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.

PERFEKTE FORM



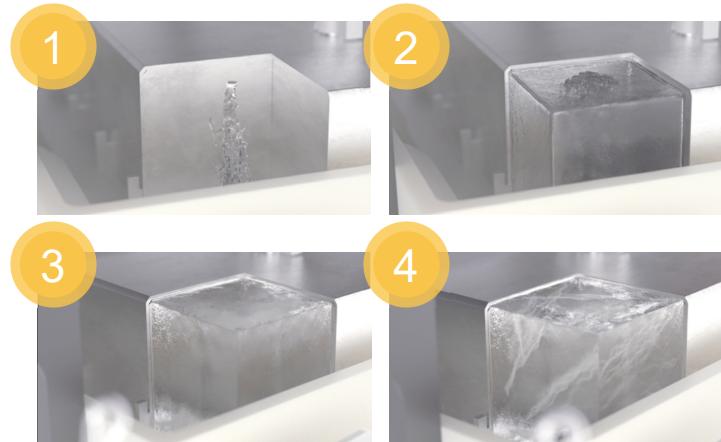
Jeder Würfel wird einzeln durch genau dosiertes Frischwasser in einer geschlossenen Zelle hergestellt, sodass größtmögliche Kompaktheit in perfekter Würfelform erreicht wird.

PERFEKTE 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.



PERFEKTER GESCHMACK



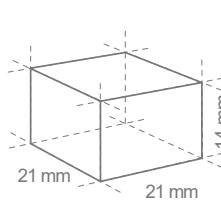
PERFEKTE FORM



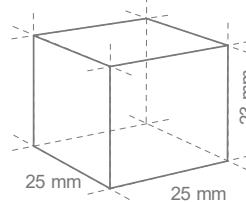
PERFEKTE VERDÜNNUNG



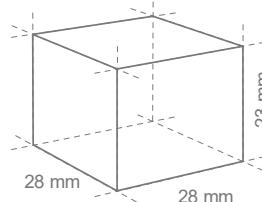
WÜRFELGRÖSSEN



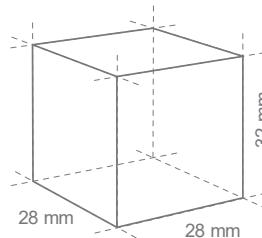
Würfelgröße: **XS**
Gewicht: 6 g



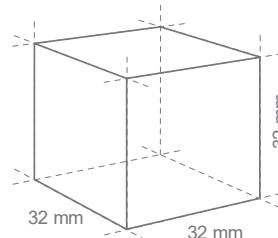
Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

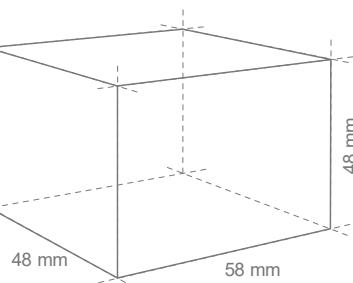


Würfelgröße: **XL**
Gewicht: 31 g

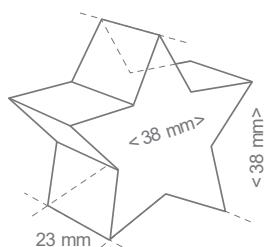
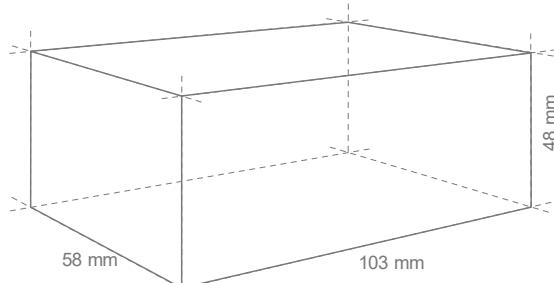
Da diese Eisberater genau auf Cocktails zugeschnitten sind, können Sie sich so von der Konkurrenz abheben und brauchen dabei keine Abstiche bei Geschmack und Qualität Ihrer Getränke hinzunehmen.

SPEZIALEISBEREITER

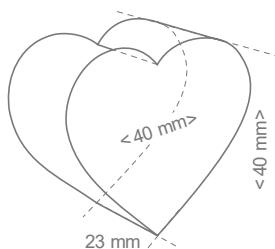
Eistyp:
Großer Würfel
XXL
Gewicht: 120 g



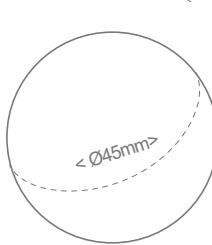
Eistyp:
Langer Würfel
XXXL
Gewicht: 240 g



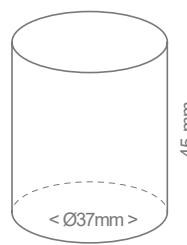
Eistyp: Stern
Gewicht: 18 g



Eistyp: Herz
Gewicht: 25 g



Eistyp: Kugel
Gewicht: 45 g



Eistyp: Zylinder
Gewicht: 42 g

IM SERIE

SCHLÜSSELSPEZIFIKATIONEN

PRODUKTREIHE



Steckerfertig



Steckerfertig



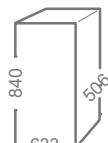
Steckerfertig

IM-21CNE-HC



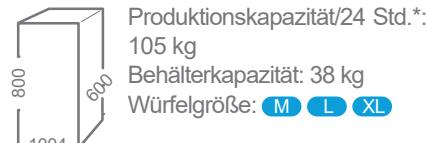
Produktionskapazität/24 Std.*:
25 kg
Behälterkapazität: 11,5 kg
Würfelgröße: **L**

IM-65NE-HC



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

IM-100CNE-HC



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



Steckerfertig



Modular



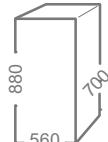
Stapelbar

IM-240NE-HC



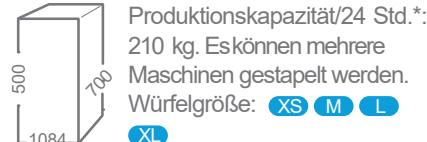
Produktionskapazität/24 Std.*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: **L**

IM-240ANE-HC



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

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



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 Kühl spezialisten 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.