

EISWÜRFEL



IM EISMASCHINE - Wichtigste Merkmale

Die EISMASCHINE der IM-Serie sind für höchste Hygienestandards konzipiert.

- ✓ Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet und so Eis in höchster Qualität produziert.
- ✓ Dies ist für qualitativ hochwertige Getränke wie Cocktails besonders wichtig, die Integrität und der Geschmack der Getränke bleiben erhalten.

Gamme IM Les principales caractéristiques

Les Machines à Glaçons de la gamme IM sont conçues pour répondre aux plus hauts standards d'hygiène.

- ✓ L'eau est renouvelée à chaque cycle de production, pour obtenir de la glace de la meilleure qualité.
- ✓ Cet aspect est particulièrement important pour des boissons de qualité telles des cocktails, car leur intégrité et leur goût restent intacts.

DIE SECHS SEITEN DES KÜHLENS IN PERFEKTION

DER MARMOREFFEKT:

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 Wasser 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 eine Marmorstruktur, die auf die extreme Dichte und Kompaktheit jedes einzelnen Würfels hinweist.

L'EFFET MARBRE :

L'apparition des glaçons Hoshizaki se caractérise par des bords nets et une transparence qui permet de voir un effet de marbre. Cet effet de marbre se produit lorsque les MURS DE LA CELLULE bloquent l'expansion de l'eau gelée de tous les côtés, alors que des températures aussi basses que -30°C sont atteintes pendant la production du cube. Lorsque la température baisse, l'eau continue à se dilater et une structure de marbre se forme, indiquant l'extrême densité et la compacité de chaque cube.

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.

Hoshizaki ist stolz darauf, die Technologie hinter diesen dichten und außergewöhnlich harten Eiswürfeln anzubieten und kontinuierlich zu perfektionieren. Da die Würfel innerhalb **EINES GESCHLOSSENEN ZELL-SYSTEMS** einzeln gebildet werden, entsteht keine unerwünschte Brückenbildung zwischen den einzelnen Würfeln.

APPRENDRE À CONNAÎTRE LES GLAÇONS HOSHIZAKIE

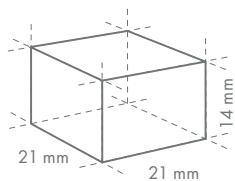
Chaque barman sait combien la qualité de la glace est importante pour son métier et comment différentes couches de goût et de texture peuvent être créées dans un verre à cocktail. Les spiritueux et les ingrédients de la plus haute qualité ne doivent être servis qu'avec des glaçons parfaits.

Les cubes Hoshizaki sont extrêmement compacts, sans goût, de forme constante et ils fondent lentement : c'est la seule façon d'obtenir la dilution adéquate - une combinaison de tout ce dont un barman a besoin en termes d'esthétique, de goût et de fonctionnalité de la glace.

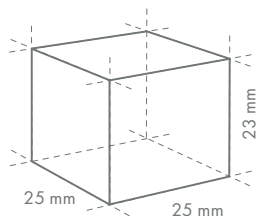
Hoshizaki est fier de proposer et de perfectionner en permanence la technologie qui se cache derrière ces glaçons denses et exceptionnellement durs. Comme les cubes sont formés individuellement dans un **SYSTÈME DE CELLULES FERMÉES**, il n'y a pas de pont indésirable entre les différents cubes.

ÜBER WÜRFELEIS À PROPOS DE LA GLACE DU CUBE

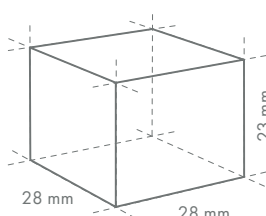
Würfelgrößen Taille des cubes



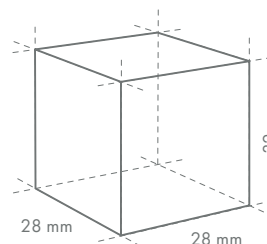
Würfelgröße: **XS**
Gewicht: 6 g



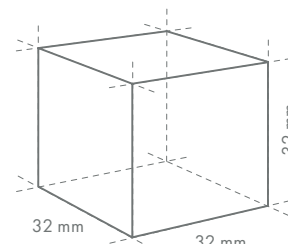
Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgröße: **XL**
Gewicht: 31 g



BEI DER HERSTELLUNG DER HOSHIZAKI-EISWÜRFEL SIND DREI HAUPTMERKMALE ENTSCHEIDEND:

PERFEKTER GESCHMACK

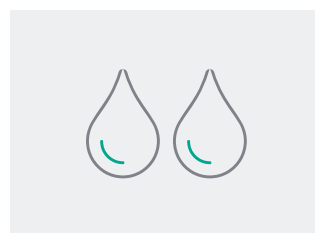
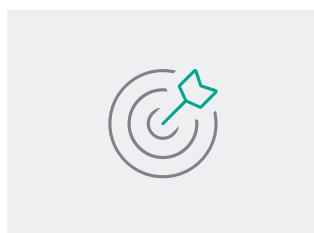
Da die Eiswürfel keinerlei Verunreinigungen aufweisen, kühlen sie perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen, ohne den Geschmack Ihrer-Kreation zu beeinträchtigen.

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



ANWENDUNGSBEREICH DOMAINES D'APPLICATION



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Marine



Freizeit



Gesundheits-
wesen



Bildungs-
wesen



Lebensmittelverarbeitung

TROIS CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES SONT CRUCIALES DANS LA PRODUCTION DE GLAÇONS HOSHIZAKI:

GOÛT PARFAIT

Comme les glaçons ne contiennent aucune impureté, ils rafraîchissent parfaitement et ont un goût neutre dans tous les domaines culinaires, sans affecter le goût de votre création.

UNE FORME PARFAITE

Chaque cube est produit individuellement par un dosage précis d'eau douce dans une cellule fermée, de manière à obtenir le maximum de compacité dans une parfaite forme de cube.

UNE DILUTION

PARFAITE
Pendant la congélation, les parois de la cellule bloquent l'expansion de l'eau. Cela rend les glaçons Hoshizaki exceptionnellement compacts et durs, tout en permettant de diluer correctement les cocktails et les long drinks.

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.

À PROPOS DE LA GAMME DE PRODUITS

Toutes les machines à glaçons disposent d'une commande électronique afin de garantir un processus de fabrication de glace optimal, même dans des conditions variables. Aucun réglage manuel supplémentaire n'est requis pour que nos machines à glaçons produisent de grandes quantités de glaçons d'une haute qualité constante. Comme toutes les impuretés sont éliminées de l'eau au début de la fabrication de la glace, idéalement en combinaison avec des systèmes de filtration, les appareils Hoshizaki ne subissent quasiment aucun dysfonctionnement dû au tartre. Grâce au fluide frigorigère naturel R290, les machines à glaçons Hoshizaki présentent une meilleure efficacité énergétique.

Darüber hinaus natürliche HC-Kältemittel nur ein minimales Treibhauspotenzial im Vergleich zu Maschine 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 kontinuierlich 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, Standorte und Budgets geeignet.

En outre, les fluides frigorigères HC naturels n'ont qu'un potentiel de réchauffement planétaire minime par rapport aux fluides frigorigères HFC classiques. Cela a un effet positif à la fois sur l'environnement et sur votre budget. Comme toutes les machines à glace Hoshizaki, les machines à glaçons sont aussi certifiées HACCP et satisfont en permanence aux normes les plus strictes en matière de santé, de sécurité et d'hygiène. Comme les machines à glaçons Hoshizaki existent en plusieurs options prêtes au branchement, modulaires et empilables, cette gamme de produits offre une polyvalence couvrant tous les besoins, toutes les utilisations, en tout lieu et pour tout budget.



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.

DES MATÉRIAUX SOLIDES ET UN DESIGN DURABLE

Les appareils sont conçus pour durer. La pompe à eau magnétique sans accouplement direct prévient par ex. les fuites dans le circuit d'eau et accroît la durée de vie de l'appareil.

FAIBLE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

L'utilisation du fluide frigorigère HC naturel R290 réduit considérablement la consommation totale d'énergie de nos machines à glaçons.

CAPACITÉ DE PRODUCTION

La gamme comprend des machines à glaçons d'une capacité de production de 22 à 240 kg par jour.

TRÈS HAUTES NORMES D'HYGIÈNE ET MAINTENANCE FACILE

Les faces extérieures sont en acier inoxydable. Le circuit d'eau fermé offre une protection maximale contre toute forme de contamination. Toutes les machines sont faciles à utiliser, à nettoyer et à entretenir.

DIE IM-SERIE GAMME IM



Steckerfertig

IM-21CNE-HC



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



Steckerfertig

IM-65NE-HC

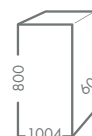


Produktionskapazität/24 Std.*:
62 kg
Behälterkapazität: 17 kg
Würfelgröße: **S L**



Steckerfertig

IM-100CNE-HC

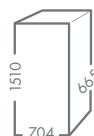


Produktionskapazität/24 Std.*:
105 kg
Behälterkapazität: 38 kg
Würfelgröße: **M L XL**



Steckerfertig

IM-240NE-HC

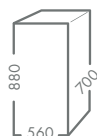


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: **L**



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 Standardwürfelgröße L produziert werden

IM Serie

IM - 240 ANE - HC - 23

Gerätetyp

NE: Maschinengeneration
WNE: W wassergekühlt
CNE: C einbaufähig
ANE: Modular, Maschine
DNE: Modular, Maschine horizontal
XNE: Modular, Zwischenbaumaschine horizontal

*DSNE /XSNE5 ⇒ externer Verflüssiger
*AWNE/DWNE/XWNE: W wassergekühlt

Eisproduktion Tagesleistung (kg/24h)
240 = ca. 240kg

Eistypen

IM: Würfels Eisbereiter

Andere

keine oder
-HC: natürliches Kältemittel R290
-23: Eisgröße
G60: 60Hz

Codes modèles - Gamme IM

IM - 240 ANE - HC 23

Type de machine

NE: Bac intégré
(Dimensions étroites mais hautes)
CNE: Bac intégré
(Dimensions encastrables en hauteur)
ANE: Modèles modulaires
DNE: Modèles Modulaires (horizontal)
XNE: Modèles Modulaires (extension)

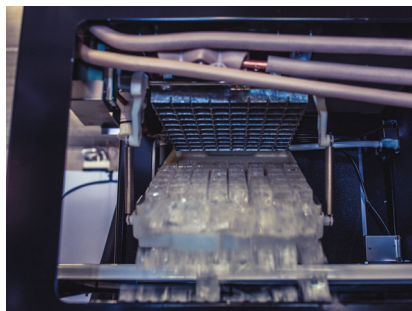
*DSNE Condenseur à distance
*AWNE: Refroidissement par eau

Capacité de production de glace (kg/24h)
240 = environ 240kg

Types de glaçons

IM: Machine à glaçons forme Cube

IM EISMASCHINE - DIE WICHTIGSTEN MERKMALE GAMME IM - LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES



Hoshizaki-IM-Eismaschinen arbeiten mit einem nahezu geschlossenem Eisbereitungssystem, das mit einem automatischen Spülzyklus ausgestattet ist. Nach jeder Eisproduktion wird der Wasserbehälter entleert und mit frischem Wasser neu befüllt.

Les Machines à Glaçons IM d'Hoshizaki fonctionnent avec un système de production de glace quasiment fermé doté d'un cycle de rinçage automatique. Après chaque cycle de production, le réservoir d'eau est vidé et rempli d'eau propre.



Das Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen sorgt für ein hygienisches und qualitativ hochwertiges Design.

L'extérieur est en acier inoxydable avec des poignées intégrées, ce qui lui confère un design à la fois hygiénique et de haute qualité.



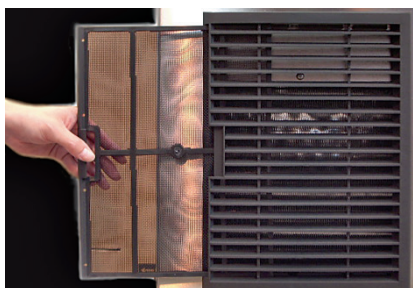
Wechselbare Türdichtungen verhindern, dass Wärme und Verunreinigungen in den Behälter eindringen können und sorgen für die einfache Reinigung und Pflege Ihres Hoshizaki-Produkts.

Les joints de porte amovibles permettent d'empêcher toute infiltration de chaleur et d'impuretés dans le bac et facilitent le nettoyage et la maintenance de votre produit Hoshizaki.



Der nahezu geschlossene Wasserkreislauf sorgt für den besten Schutz vor Verunreinigungen. Die Anzahl der Punkte, an denen es zu Verunreinigungen im Eisbereitungsprozess kommen kann, ist deutlich reduziert (HACCP).

Le circuit d'eau quasiment fermé offre la protection ultime contre la contamination. Le nombre d'endroits où les impuretés peuvent s'infiltrer dans le processus de fabrication de glaçons est considérablement réduit (HACCP).



Der leicht zu reinigende Luftfilter erlaubt Ihnen, selbst eine regelmäßige Reinigung durchzuführen und so die Lebensdauer Ihrer Hoshizaki-Eismaschine zu verlängern sowie die Kosten der Wartungseinsätze zu senken.

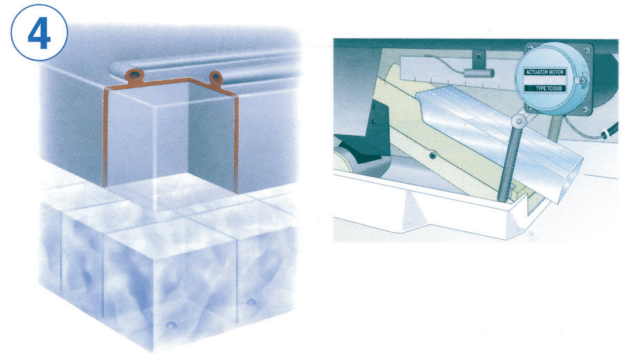
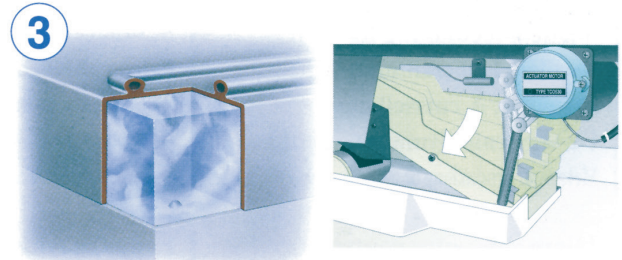
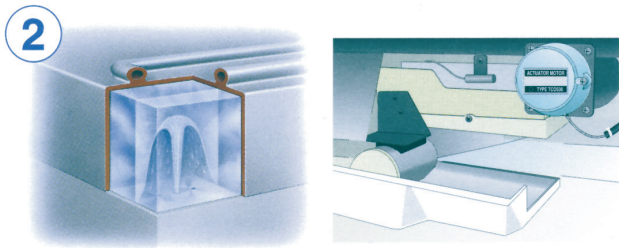
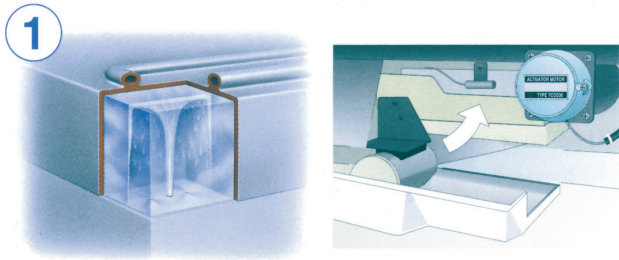
Le filtre à air facilement lavable vous permet d'effectuer un nettoyage de routine, lequel augmente la durée de vie de votre machine à glace Hoshizaki et réduit la fréquence et les coûts des interventions de maintenance.



Die Eismaschinen sind computergesteuert. Damit werden die unterschiedlichen Eisbereitungsprozesse, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind, optimiert.

Les Machines à Glaçons Hoshizaki sont commandées par ordinateur. Cela permet d'optimiser les différents processus de fabrication de glaçons, sans qu'aucun réglage manuel ne soit nécessaire.

EINZIGARTIGER EISPRODUKTIONSPROZESS IM SERIE PROCESSUS DE PRODUCTION DE GLAÇONS UNIQUE GAMME IM



① Der Wasserkreislauf ist nahezu geschlossen und im Normalbetrieb gegen Verunreinigung von außen und Wasserverlust geschützt, da die Wasserplatte zur Unterseite des Verdampfers hin geschlossen ist. Jeder Eiskwürfel wird einzeln von einem Spülstrahl bereitet, wodurch die höchstmögliche Eisqualität sichergestellt wird.

① *Avec la plaque à eau tout contre le dessous de l'évaporateur, le circuit de l'eau est étanche à la fois à la contamination et à la perte d'eau dans des conditions d'exploitation normales. Chaque cube est fabriqué individuellement par un jet dédié à pulvérisation pour garantir des glaçons de la plus haute qualité possible.*

② Der Eiskwürfel bildet sich langsam und der Spülstrahl bleibt bis zum Ende des Zyklus aktiv. Frisches Wasser ist nicht erforderlich, da der interne Wasserbehälter für einen vollen Eisbereitungszyklus ausreichend ist.

② *Comme le cube de glace se forme lentement, la pulvérisation se poursuit jusqu'à la fin du cycle. Il n'y a pas besoin d'eau douce supplémentaire, car la capacité interne du réservoir est adaptée à un cycle complet de fabrication de glaçons.*

③ Sobald der Eiskwürfel ausgeformt ist, startet die elektronische Steuerung einen Heißgas-Abtauzyklus. Die Wasserplatte wird geöffnet und der Verdampfer wird langsam durch das Heißgas erwärmt. Jetzt wird das während des Eisbereitungszyklus nicht verbrauchte Wasser abgeschlämmt.

③ *Lorsque le cube est intégralement formé, la commande électronique démarre un cycle de dégivrage par gaz chaud. La plaque à eau s'ouvre et le gaz chaud réchauffe lentement l'évaporateur. À ce stade, toute l'eau résiduelle du cycle de fabrication du glaçon est vidangée.*

④ Das Eis fällt vom Verdampfer in den Eisbehälter. Die Wasserplatte wird mit frischem Wasser gespült, um alle noch vorhandenen Partikel zu entfernen und beginnt, sich erneut zu schließen. Frisches Wasser tritt ein, bis der Behälter gefüllt ist und ein neuer Gefrierzyklus beginnen kann.

④ *Le glaçon tombe de l'évaporateur dans le compartiment à glaçons. La plaque à eau est rincée à l'eau douce pour éliminer toutes particules résiduelles avant de commencer à se refermer. L'eau douce continue à entrer jusqu'à ce que le réservoir soit plein pour permettre de commencer un nou*

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-21CNE

IM-21CNE-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
Optional Füße
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle

encastrable

Production de glaçons ca. 25 kg/24h*
Bac de stockage 11,5 kg ca.
Dimensions LxPxH 398x451x695mm
Pieds en option 90 - 135 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,23 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 39/34 kg
Modèles refroidis par air IM-21CNE-HC

Eisgrösse/Würfel *Taille des glaçons/Cube* IM-21CNE-HC L



IM-30CNE

IM-30CNE-HC

einbaufähig

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle
Wassergekühlte
Modelle erhältlich
Eisgrösse/Würfel

encastrable

Production de glaçons ca. 30 kg/24h*
Bac de stockage 11,5 kg ca.
Dimensions LxPxH 398x451x695 mm
avec pieds 92 - 127 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,23 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 39/34 kg
Modèles refroidis par air IM-30CNE-HC
Refroidissement à eau disponible
Taille des glaçons/Cube IM-30CNE-HC L
IM-30CNE-HC-25 S



IM-45CNE

IM-45CNE-HC

einbaufähig

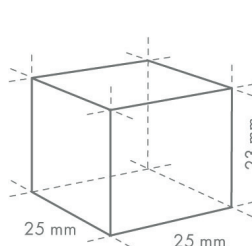
Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle

encastrable

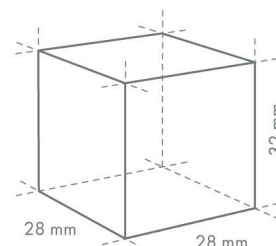
Production de glaçons ca. 46 kg/24h*
Bac de stockage 15 kg ca.
Dimensions LxPxH 633x511x690 mm
avec pieds 90 - 125 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,28 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 55/45 kg
Modèles refroidis par air IM-45CNE-HC
IM-45-CNE-HC-25 L
IM-45CNE-HC L
IM-45CNE-HC-25 S

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



Würfelgröße: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-45NE

IM-45NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 46 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	18 kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	503x456x840 mm
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90 - 125 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,28 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	50/44 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-45NE-HC IM-45NE-HC-25
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	

Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-45NE-HC L IM-45NE-HC-25 S
------------------	--------------------------------	---------------------------------



M-65NE

IM-65NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 62 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	26 kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	633x506x840 mm
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90 - 125 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,32 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	60/50 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-65NE-HC IM-65NE-HC-25
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	

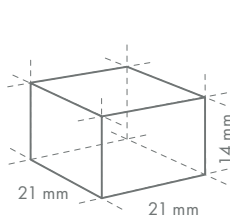
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-65NE-HC L IM-65NE-HC-25 S
------------------	--------------------------------	---------------------------------



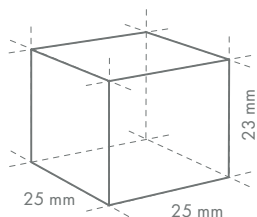
IM-100CNE-HC

einbaufähig

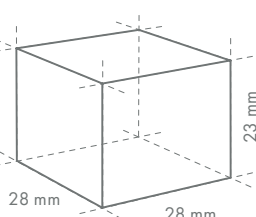
Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 105 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	38 kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	1004x600x800 mm
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	100 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,50 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	88/77 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-100CNE-HC IM-100CNE-HC-21 XS IM-100CNE-HC-23 M IM-100CNE-HC-32 XL
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-100CNE-HC L



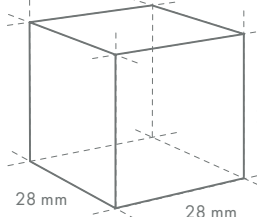
Würfelgrösse: XS
Gewicht: 6 g



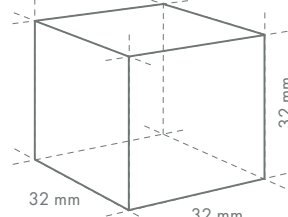
Würfelgrösse: S
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: M
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: L
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: XL
Gewicht: 31 g

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-100NE,130NE

IM-100NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 105 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	50 kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	704x506x1200 mm
Optional Füße	<i>Pieds en option</i>	70 - 110 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,56 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	84/76 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-100NE-HC IM-100NE-HC-23
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-100NE-HC L IM-100NE-HC-23 M IM-100NE-HC-21 XS IM-100NE-HC-32 XL

IM-100NE,130NE

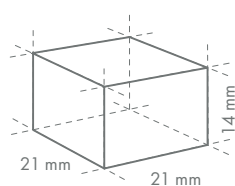
IM-130NE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 125 kg/24h *
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	50 kg ca.
Masse BxTxH mit Füße	<i>Dimensions LxPxH avec pieds</i>	704x506x1200 mm 70 - 1110 mm extra
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,615 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	85/76 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-130NE IM-130NE-23
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-130NE-HC L IM-130NE-HC-23 M IM-130NE-HC-21 XS IM-130NE-HC-32 XL

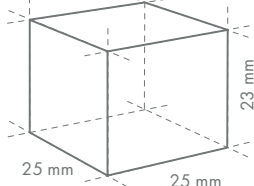
IM-100NE,130NE

* Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

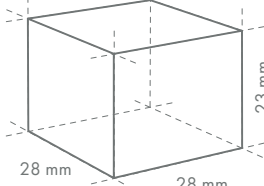
* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



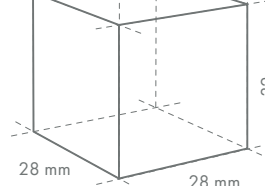
Würfelgrösse: **XS**
Gewicht: 6 g



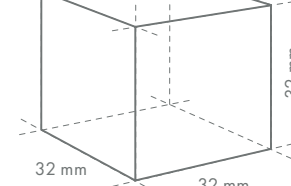
Würfelgrösse: **S**
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: **M**
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: **L**
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: **XL**
Gewicht: 31 g

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-130ANE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 125 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x880 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,63 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	79/68 kg
passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA / B-210SA B-340SA
Top Kits	<i>Top Kits</i>	Seite / page 34
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-130ANE-HC IM-130ANE-HC-23
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-130ANE-HC L IM-130ANE-HC-23 M

Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !



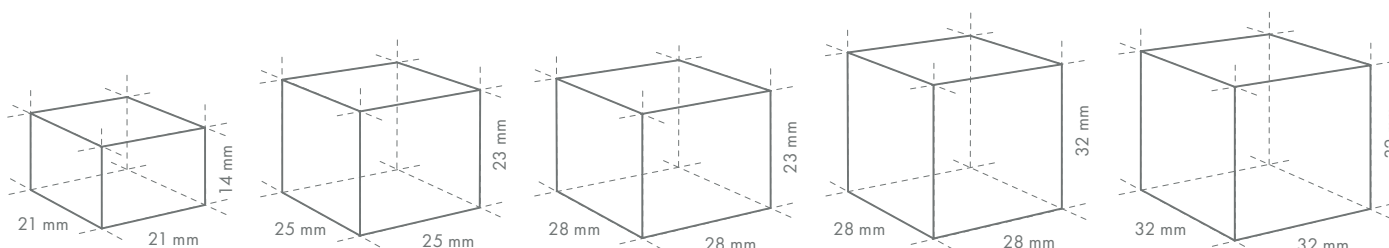
IM-240ANE-HC

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	ca. 235 kg/24h *
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	560x700x880 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,93 kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net kg</i>	89/78 kg
passende Vorratsbehälter	<i>Bacs de stockage correspondants</i>	B-140SA / B-210SA B-340SA
Top Kits	<i>Top Kits</i>	Seite / page 34
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-240ANE-HC IM-240ANE-HC-23
Wassergekühlte Modelle erhältlich	<i>Refroidissement à eau disponible</i>	
Eisgrösse/Würfel	<i>Taille des glaçons/Cube</i>	IM-240ANE-HC L IM-240ANE-HC-23 M IM-240ANE-HC-21 XS IM-240ANE-HC-32 XL

Behälter nicht im Preis inbegriffen!
Bac non inclus dans le prix !

*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

*es productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



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

EISMASCHINE SERIE IM MACHINES À GLAÇONS GAMME IM

eco



IM-240NE

IM-240NE-HC

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
Luftgekühlte Modelle

Production de glaçons ca. 210 kg/24h*
Bac de stockage 110 kg ca.
Dimensions LxPxH 704x665x1510 mm
avec pieds 70 - 110 mm extra
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,93 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 120/107 kg
Modèles refroidis par air IM-240NE-HC

Eisgrösse/Würfel *Taille des glaçons/Cube* IM-240NE-HC L
IM-240NE-HC-23 M
IM-240NE-HC-21 XS

IM-240DNE-HC

IM-240XNE-HC

Eisproduktion
Masse BxTxH
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto
passende Vorratsbehälter

Production de glaçons ca. 240/480/720 kg/24h*
Dimensions LxPxH 1084x700x500 mm
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,93 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 86/82 kg
Bac de stockage B-340SA / F650 / 950/1025

Luftgekühlte Modelle *Modèles refroidis par air* IM-240DNE-HC
IM-240XNE-HC

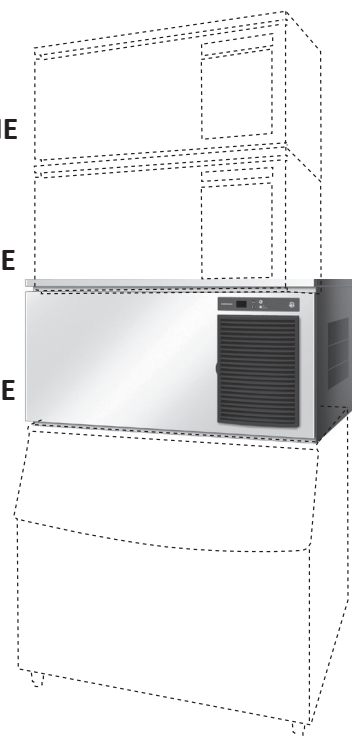
Wassergekühlte Modelle erhältlich *Refroidissement à eau disponible*

Eisgrösse/Würfel *Taille des glaçons/Cube* IM-240DNE-HC L
IM-240XNE-HC L
IM-240DNE-HC-23 M
IM-240XNE-HC-23 M
IM-240DNE-HC-21 XS
IM-240XNE-HC-21 XS
IM-240DNE-HC-32 XL
IM-240XNE-HC-32 XL

DNE

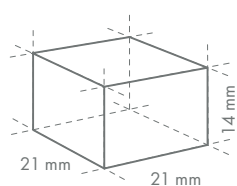
XNE

XNE

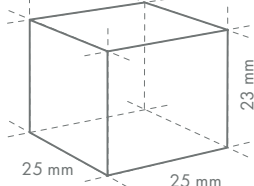


*Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

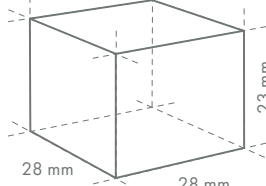
*Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



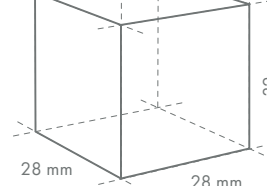
Würfelgrösse: XS
Gewicht: 6 g



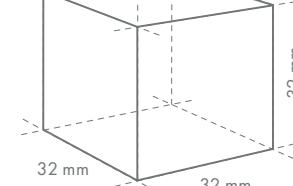
Würfelgrösse: S
Gewicht: 13 g



Würfelgrösse: M
Gewicht: 17 g



Würfelgrösse: L
Gewicht: 23 g



Würfelgrösse: XL
Gewicht: 31 g

STECKERFERTIGE IM SERIE BESONDERE EISFORMEN MACHINES À GLAÇONS IM - FORMES SPÉCIALES - BAC INTÉGRÉ

eco

Produkt auch als 60Hz-Modell verfügbar: IM-65NE-Q
Produits également disponibles en 60Hz: IM-65NE-Q



IM-65NE

IM-65NE-HC-Q/LM*/LM103*

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	26(Q) /40(LM) /32(LM103)kg/24h*
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	17(Q) / 26(LM,LM103) kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	633x506x860 mm (Q,LM,LM103)
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90-125 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,39 (Q) 0,40 (LM,LM103) kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	66(Q) 61/53 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-65NE-Q/LM* / LM103*
Eisgrösse	<i>Taille des glaçons</i>	
Kugleis	<i>Glaçon balle de golf</i>	IM-65NE-HC-Q
Großer Eiswürfel XXL	<i>Gros cube XXL</i>	IM-65NE-HC-LM
Länglicher Eiswürfel XXXL	<i>Cube allongé XXXL</i>	IM-65NE-HC-LM103

*Diese Produkte können auf Kundenwunsch gefertigt werden. Bitte bedenken Sie, dass dafür längere Vorbereitungszeiten benötigt werden.
Eisproduktion (kg/ 24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.



*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai. Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

IM-65NE-HC-H*/S*

Eisproduktion	<i>Production de glaçons</i>	28(H) / 22(S)kg/24h*
Vorratsbehälter	<i>Bac de stockage</i>	26(H,S) kg ca.
Masse BxTxH	<i>Dimensions LxPxH</i>	633x506x840 mm (H,S)
mit Füßen	<i>avec pieds</i>	90-125 mm
Elektroanschluss	<i>Branchement</i>	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	<i>Puissance totale absorbée</i>	0,40 (H,S) kW
Kältemittel	<i>Réfrigérant</i>	R290
Gewicht brutto/netto	<i>Poids brut/net</i>	61/53 kg
Luftgekühlte Modelle	<i>Modèles refroidis par air</i>	IM-65NE-H*/S*
Eisgrössel	<i>Taille des glaçons</i>	
Herz	<i>En forme de coeur</i>	IM-65NE-HC-H*
	<i>En forme d'étoile</i>	IM-65NE-HC-S*



IM-65NE





IM-65NE

IM-65NE-HC-C*

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto

Production de glaçons ca. 55 kg/24h *
Bac de stockage 26 kg ca.
Dimensions LxPxH
avec pieds 633x506x840 mm
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,40 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 61/53 kg

Luftgekühlte Modelle *Modèles refroidis par air* IM-65NE-HC-C

Eisgrösse *Taille des glaçons*
Zylindereis IM-65NE-HC-C*



IM-100NE,130NE

IM-100NE-HC-C

Eisproduktion
Vorratsbehälter
Masse BxTxH
mit Füßen
Elektroanschluss
Anschlussleistung
Kältemittel
Gewicht brutto/netto

Production de glaçons ca. 95 kg/24h *
Bac de stockage 50 kg ca.
Dimensions LxPxH
avec pieds 704x506x1200 mm
Branchement 1/220 - 240V/50Hz
Puissance totale absorbée 0,49 kW
Réfrigérant R290
Poids brut/net 85/76 kg

Luftgekühlte Modelle *Modèles refroidis par air* IM-100NE-HC-C

Eisgrösse *Taille des glaçons*
Zylindereis IM-100NE-HC-C

* Daten basierend auf luftgekühltem Standard-Modell. Eisproduktion (kg/24h): Umgebungstemperatur 10°C, Wassertemperatur 10°C.

* Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

