



HOSHIZAKI

IM-100CNE WÜRFELEISBEREITER

Produktbeschreibung

Der IM-100CNE (-23) ist ein steckerfertiger Untertisch-Würfeleisbereiter. Er ist für die Aufstellung unter Theken und Arbeitsplatten für die Lebensmittelzubereitung geeignet. Er produziert bis zu 95 kg in 24 Stunden und hat einen Vorratsbehälter für 38 kg.



- Ein geschlossener Wasserkreislauf bietet ultimativen Schutz vor Verunreinigungen durch Verringerung der Anzahl der Punkte, an denen Unreinheiten in den Eisherstellungsvorgang gelangen können.
- Hoshizaki Eisbereiter sind mikrocomputergesteuert, damit der Eisherstellungsprozess unter verschiedenen Umständen ideal abläuft, ohne dass physikalische Einstellungen vorgenommen werden müssen.
- Die Außenseite aus Edelstahl mit integriertem Türgriff sorgt für eine hygienische und hochwertige Oberfläche.
- Die Isolierung aus Polyurethanschaum-Einspritzung (HFC-frei) trägt zur Aufrechterhaltung der Qualität und Konsistenz des produzierten Eises bei, was die Anzahl der Produktionszyklen verringert.
- Ein problemlos reinigbarer Luftfilter ermöglicht es dem Endbenutzer, die routinemäßige Reinigung selbst durchzuführen und damit die Lebenserwartung des Produkts zu verlängern und die Häufigkeit und Kosten von Wartungsbesuchen zu verringern.
- Abnehmbare Türdichtungen verhindern das Eindringen von Wärme und Verunreinigungen in den Vorratsbehälter und sorgen dafür, dass Ihr Hoshizaki-Produkt einfach zu reinigen und zu warten ist.

Erhältliche Modelle

IM-100CNE (luftgekühlt)
IM-100CNE-23 (luftgekühlt)

Eiswürfel

Modell	Größe	Form
IM-100CNE	Würfel ca. 28 x 28 x 32mm	
IM-100CNE-23	Würfel ca. 28 x 28 x 23mm	

Behälter

Modell	Art des Behälters	Behälterkapazität
IM-100CNE (-23)	Integriert	ca. 38kg

Produktion

Modell	Eisproduktion pro 24 Std. (Dimple-Größe)	Temperatur	Eisproduktion pro Zyklus	Wasserverbrauch pro 24 Std.
IM-100CNE	ca. 85kg ca. 83kg ca. 73kg	AT.10°C, WT.10°C AT.21°C, WT.15°C AT.32°C, WT.21°C	ca. 1,8kg/80 St.	ca. 0,42m ³ ca. 0,20m ³ ca. 0,18m ³

Zwei Jahre Garantie

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.hoshizaki-europe.com
Hoshizaki Europe B.V. behält sich das Recht vor, Produkte und ihre technischen Daten ohne Vorankündigung zu ändern.

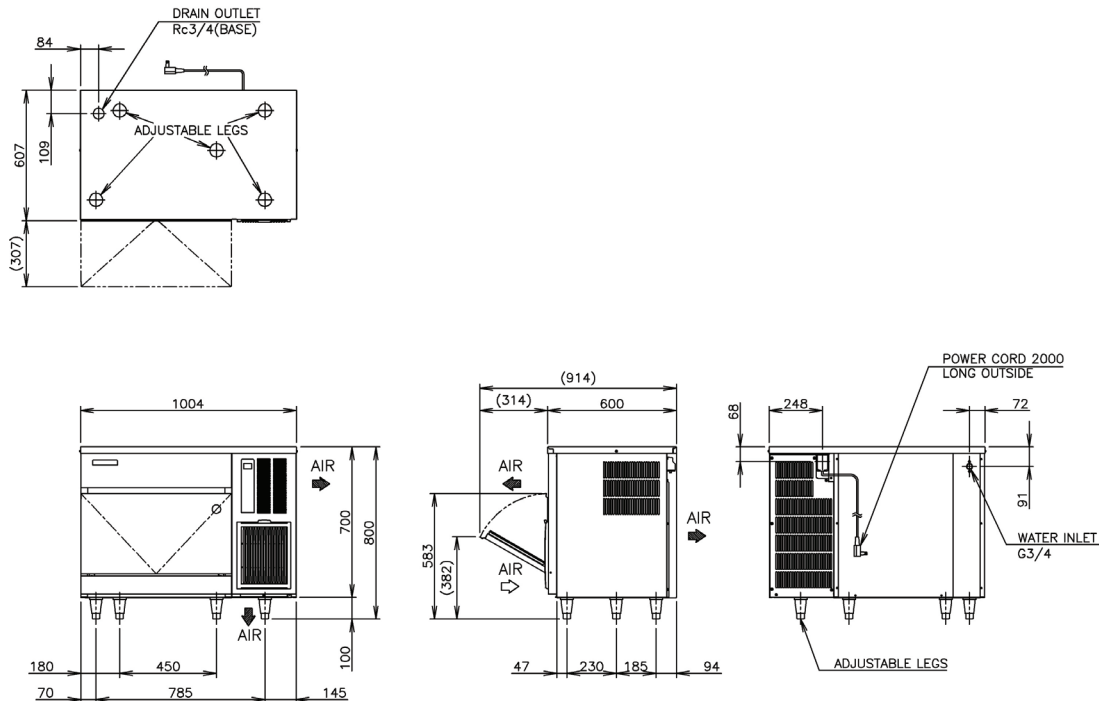




HOSHIZAKI

IM-100CNE WÜRFELEISBEREITER

IM-100CNE



D11567 / 2012.05.18

Technische Daten	IM-100CNE
Netzversorgungsspannung	1 phasig 220-240V 50Hz
Ampère (AT.32°C, WT.21°C)	4.1A
Anlaufstrom	19A
Stromverbrauch (AT.32°C, WT.21°C)	630W
Gefrierzykluszeit (AT.21°C, WT.15°C)	ca. 29min
Außenseite	Edelstahl, verzinkter Stahl (hinten)
Isolierung Treibmittel	Wasser
Anschlüsse - Elektrik	Y-Anschluss
Anschlüsse - Wasserversorgung	Einlass G3/4 (an der Rückseite angeschlossen)
Anschlüsse - Ablauf	Auslass R3/4 (an der Rückseite angeschlossen)
Eisbereitungssystem	Zellenproduktion
Entnahmesystem	Heißgas-Abtauen
Kondensator	Luftgekühlt
Wärmeableitung (AT.32°C, WT.21°C)	1180W (1015kcal/h)
Verdampfer	Kupferrohr an den Blechen und Zellen
Kältemittelsteuerung	Thermostatisches Expansionsventil
Kältemittel	R134a
Behälter Steuerungssystem	Mikroschalter mit Zeitverzögerung
Eisbereitung Steuerungssystem	Thermistor, Timer
Elektrischer Schutz	Gerät der Klasse I, 5A-Sicherung
Kompressorschutz	Überlastschutz mit autom. Zurücksetzung
Eisbereiterschutz	Sperre durch Steuerungsplatine
Abmessungen Produkt ohne Verpackung	1004 x 600 x 800 (B x T x H, mm)
Abmessungen Produkt mit Verpackung	1110 x 700 x 890 (B x T x H, mm)
Gewicht brutto/netto	90kg / 77kg

Betriebsbedingungen	
Umgebungstemperatur	1 - 40°C
Wasserversorgungstemperatur	5 - 35°C
Wasserversorgungsdruck	0,07-0,78MPa (0,7-8bar)
Spannungsbereich	Nennspannung ±6%

Zubehör
Schaufel
Fuß
Installationskit



Kaffee + Gastrotechnik

**Busin
Kaffee + Gastrotechnik**

Gstaldlerstrasse 54
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz
Verkauf / 24Std. Service

info@busin.ch
www.busin.ch

T +41 (0)44 932 31 31
M +41 (0)79 420 26 00