

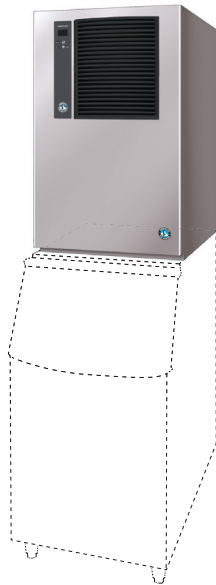


# HOSHIZAKI

## IM-24oANE (-23) / IM-24oAWNE WÜRFELEISBEREITER

### Produktbeschreibung

Der IM-24oANE (-23) (luftgekühlt) und der IM-24oAWNE (wassergekühlt) sind modulare Würfeleisbereiter. Diese Produkte produzieren bis zu 240 kg in 24 Stunden und können in Kombination mit allen erhältlichen Behältern verwendet werden.



- 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 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.

### Erhältliche Modelle

IM-24oANE (luftgekühlt)
IM-24oANE-23 (luftgekühlt)
IM-24oAWNE (wassergekühlt)
IM-24oANE-21 (luftgekühlt)
IM-24oAWNE-23 (wassergekühlt)
IM-24oAWNE-21 (wassergekühlt)

### Eiswürfel

Modell	Größe	Form
IM-24oANE	Würfel ca. 28 x 28 x 32 mm	
IM-24oANE-23	Würfel ca. 28 x 28 x 23 mm	
IM-24oAWNE	Würfel ca. 28 x 28 x 32 mm	

### Behälter

Modell	Art des Behälters	(Max.) Behälterkapazität
B-301SA	Modular	144 kg
B-501SA, Top Kit TK 8 D		217 kg
B-801SA, Top Kit TK 8 D + TK 18 D		348 kg

### Produktion

Modell	Eisproduktion pro 24 Std. (Dimple-Größe)	Temperatur	Eisproduktion pro Zyklus	Wasserverbrauch pro 24 Std.
IM-24oANE	ca. 220 (5 mm) / 240 (15 mm) kg ca. 205 (5 mm) / 230 (15 mm) kg ca. 160 (5 mm) / 190 (15 mm) kg	AT.10°C, WT.10°C AT.21°C, WT.15°C AT.32°C, WT.21°C	ca. 3,2 kg/140 St.	ca. 0,73 m³ ca. 0,36 m³ ca. 0,28 m³
IM-24oANE-23	ca. 180 (5 mm) / 225 (15 mm) kg ca. 175 (5 mm) / 215 (15 mm) kg ca. 165 (5 mm) / 195 (15 mm) kg	AT.10°C, WT.10°C AT.21°C, WT.15°C AT.32°C, WT.21°C	ca. 2,38 kg/140 St.	ca. 0,80 m³ ca. 0,40 m³ ca. 0,38 m³
IM-24oAWNE	Ca. 230 (5mm) / 240kg (15mm) Ca. 215 (5mm) / 225kg (15mm) Ca. 205 (5mm) / 215kg (15mm)	AT.10°C, WT.10°C AT.21°C, WT.15°C AT.32°C, WT.21°C	Ca. 3,2kg/140 St.	Ca. 0,76m³ Ca. 0,37m³ Ca. 0,36m³

### Zwei Jahre Garantie

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

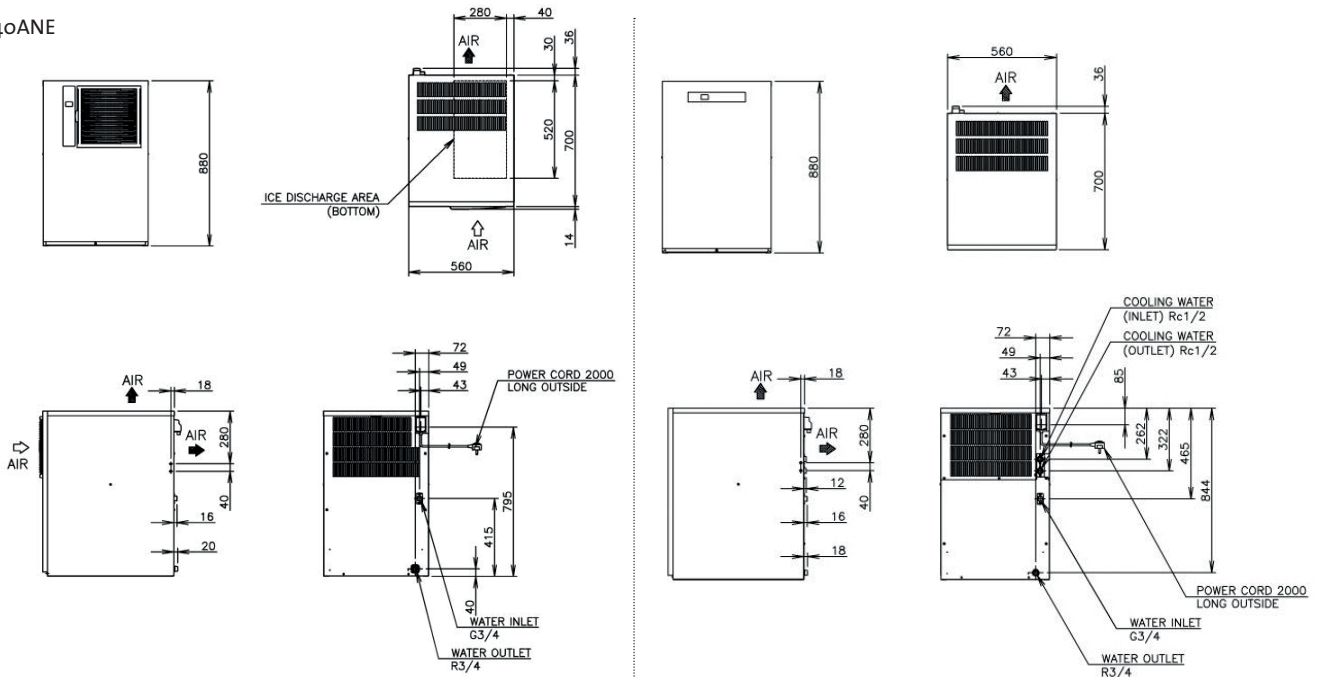




# HOSHIZAKI

## IM-240ANE (-23) / IM-240AWNE WÜRFELEISBEREITER

IM-240ANE



Technische Daten	IM-240ANE	IM-240ANE-23	IM-240AWNE
<b>Netzversorgungsspannung</b>	1-PHASIG 220 - 240 V 50 Hz	1-PHASIG 220 - 240 V 50 Hz	1-PHASIG 220 - 240 V 50 Hz
<b>Ampère (AT.32°C, WT.21°C)</b>	6.6 A	6.6 A	6.3 A
<b>Stromaufnahme</b>	31 A	35 A	35 A
<b>Stromverbrauch (AT.32°C, WT.21°C)</b>	1320 W	1320 W	1300W
<b>Gefrierzykluszeit (AT.21°C, WT.15°C)</b>	ca. 20 Min.	ca. 17 Min.	ca. 19 Min.
<b>Außenseite</b>	Edelstahl	Edelstahl, verzinkter Stahl (hinten)	Edelstahl
<b>Isolierung Treibmittel</b>	Wasser	Wasser	Wasser
<b>Anschlüsse - Elektrik</b>	X-Anschluss	X-Anschluss	X-Anschluss
<b>Anschlüsse - Wasserversorgung</b>	Einlass 3/4" (an der Rückseite angeschlossen)	Einlass 3/4" (an der Rückseite angeschlossen)	Einlass 3/4" (an der Rückseite angeschlossen)
<b>Anschlüsse - Ablauf</b>	Auslass 3/4" (an der Rückseite angeschlossen)	Auslass 3/4" (an der Rückseite angeschlossen)	Auslass 3/4" (an der Rückseite angeschlossen)
<b>Eisbereitungssystem</b>	System mit geschlossenen Zellen	System mit geschlossenen Zellen	System mit geschlossenen Zellen
<b>Entnahmesystem</b>	Heißgas-Abtauen	Heißgas-Abtauen	Heißgas-Abtauen
<b>Kondensator</b>	Luftgekühlt, Lamellen- und Rohrtyp	Luftgekühlt, Lamellen- und Rohrtyp	Wassergekühlt, Rohr-in-Rohr-Typ
<b>Wärmeableitung (AT.32°C, WT.21°C)</b>	2870W (2365kcal/h)	2870W (2365kcal/h)	-
<b>Verdampfer</b>	Kupferrohr an den Blechen und Zellen	Kupferrohr an den Blechen und Zellen	Verzinntes Kupferrohr an den Blechen und Zellen
<b>Kältemittelsteuerung</b>	Thermostatisches Expansionsventil	Thermostatisches Expansionsventil	Thermostatisches Expansionsventil
<b>Kältemittelbefüllung</b>	R404A 480 g	R404A 480 g	R404A
<b>Behälter Steuerungssystem</b>	Mikroschalter mit Zeitverzögerung	Mikroschalter mit Zeitverzögerung	Mikroschalter mit Zeitverzögerung
<b>Eisbereitung Steuerungssystem</b>	Thermistor, Timer	Thermistor, Timer	Thermistor, Timer
<b>Elektrischer Schutz</b>	Gerät der Klasse I, 5A-Sicherung	Gerät der Klasse I, 5A-Sicherung	Gerät der Klasse I, 5A-Sicherung
<b>Kompressorschutz</b>	Überlastschutz mit autom. Zurücksetzung	Überlastschutz mit autom. Zurücksetzung	Überlastschutz mit autom. Zurücksetzung
<b>Eisbereiterschutz</b>	Sperre durch Steuerungsplatine	Sperre durch Steuerungsplatine	Sperre durch Steuerungsplatine
<b>Abmessungen Produkt ohne Verpackung</b>	560 x 700 x 880 (B x T x H, mm)	560 x 700 x 880 (B x T x H, mm)	560 x 700 x 880 (B x T x H, mm)
<b>Abmessungen Produkt mit Verpackung</b>	680 x 820 x 1065 (B x T x H, mm)	680 x 820 x 1065 (B x T x H, mm)	680 x 820 x 1065 (B x T x H, mm)
<b>Gewicht brutto/netto</b>	91 kg / 80 kg	91 kg / 80 kg	94 kg / 83 kg

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

Zubehör
Schaufel
Installationskit
Eisschütte



**Kaffee + Gastrotechnik**

**Busin**  
Kaffee + Gastrotechnik

Gstaldenstrasse 54  
8607 Aathal-Seegräben

Importeur Schweiz  
Verkauf / 24 Std. Service

info@busin.ch  
www.busin.ch

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