



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

IM-45NE-HC-25

Steckerfertige HC- Eisbereiter (natürliches Kältemittel R290)



HOSHIZAKI

Produktnummer: HOS.M064-D001



Beschreibung

Die Hoshizaki IM-45NE-HC-25 ist eine steckerfertige Würfeleismaschine und produziert in 24 Stunden bis zu 39 kg hochwertigstes Würfeis. Da das Eis erwiesenermaßen keinerlei Verunreinigungen aufweist und selbst die strengsten Hygieneanforderungen erfüllt, bietet dieser wahre Allrounder diverse Einsatzmöglichkeiten von der

Erstellt am 28.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

Gastronomie bis hin zu medizinischen Zwecken. 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 Eiskwürfeln in gleichbleibend hoher Qualität.

Nachhaltig

Die IM-45NE-HC-25 verwendet R290.

Der Einsatz des natürlichen HC-Kältemittels senkt den Gesamtenergieverbrauch unserer Würfeleisbereiter deutlich, und steigert zudem die Produktionskapazität. |

Material

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

Einzigartige Technologie

Ein einzelner Strahl Süßwasser wird in jede der geschlossenen Zellen injiziert. Überschüssiges Wasser verlässt die geschlossene Zelle durch eine Reihe von Auslässen. Die Zellwände blockieren die Ausdehnung des gefrierenden Wassers von allen Seiten und erreichen während des Würfelbildungsprozesses bis zu -30°C. Dank der automatischen Spülzyklen werden Verunreinigungen wie Mineralien aus dem Wasser eliminiert, was zu reinstem Eis führt, während Ihre Maschine vor Verkalkung und Mineralbildung geschützt ist. |

Langlebiges Design

Wie alle Hoshizaki Eishereiter, ist die IM-45NE-HC-25 auf Langlebigkeit ausgelegt. Die magnetische Wasserpumpe ohne Direktkupplung z.B. verhindert Undichtigkeiten im Wasserkreislauf und verbessert die Lebensdauer des Geräts. |

Passt Perfekt

Dank seiner kompakten Maße von 503 x 456 x 840 mm eignet sich die steckerfertige IM-45NE-HC-25 ideal für Umgebungen mit knappem Platzangebot. |

Plug&Play

Das intelligente Plug-and-Play-Design garantiert eine sehr einfache und schnelle Inbetriebnahme. |

Produktserie	IM
Modellname	IM-45NE-HC-25
Artikelnummer	M064-D001
Produktname	Steckerfertige HC-Eishereiter (natürliches Kältemittel R290)
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	39
Vorratsbehälter (kg) max.	18
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz
Elektrische Leistungsaufnahme (kW)	0.275
Außenmaße B x T x H (mm)	503 x 456 x 840
Eistyp	S-Würfel 25
Kältemittel	R290
Kältesystem	Luftgekühlt
Produktkonfiguration	Mit integriertem Vorratsbehälter
Gewicht, netto (kg)	44

Erstellt am 28.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN	Gewicht, brutto (kg)	50
TECHNIK & SERVICE	Download	Download
Bedienungsanleitung		Download
EU-Konformitätserklärung		Download
Produktbild		Download

Produktinformationen

Erstellt am 28.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.