



HOSHIZAKI

KM-60C-HC

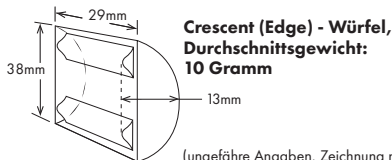
Steckerfertiger Eisbereiter für Crescent-Eis. Eisproduktion bis zu 60kg/24St.

VERFÜGBARE MODELLE

- KM-40C-HC KM-60C-HC KM-80C-HC KM-140C-HC
 KM-40C-W-HC KM-60C-W-HC KM-80C-W-HC KM-140C-W-HC



Vorratsbehälter 23 kg



(ungefähre Angaben, Zeichnung nicht maßstabsgetreu)

Die Vorzüge von Hoshizaki Crescent-Eis:

- kristallklar • fest, keine Hohlräume • einzeln geformt und produziert • Eisbehälter wird automatisch nachgefüllt (zusätzliche Eisreserve) • langsam schmelzend • liegt gut im Glas (kein Rückspritzen) • verdrängt einen höheren Prozentsatz an Flüssigkeit • kein Wasser notwendig bei Verwendung in Eiskübeln.

MODELL	Kältesystem	Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C) (kg)	Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 21 °C, WT 15 °C) (kg)	Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 32 °C, WT 21 °C) (kg)	Elektrischer Anschluss	Elektrischer Schutzschalter (A)	Elektrische Leistungsaufnahme power factor 63% (W)	Wasserverbrauch Liter m ³ /24St. Luft 10°C/Wasser 10°C
KM-60C-HC	Luftgekühlt	60	52	37	1/220-240V/50Hz	5	255	0.37

TECHNISCHE ZERTIFIZIERUNGEN



Mit natürlichem Kältemittel R290, energieeffizient und nachhaltig, mit einem GWP = 3.



PRODUKTSERIE: KM

ARTIKELNUMMER: F159-C141

Der KM-60C-HC-Eisbereiter produziert klares Crescent-Eis, das sich extrem vielseitig einsetzen lässt. Die Vorteile dieser besonderen Crescent-Eiswürfel reichen vom spritzfreien Servieren kalter Mischgetränke bis zur Auslage von Getränkeflaschen und -dosen. Auch eignen sie sich ideal für die Kühlung von Wein- und Champagnerflaschen in Kühlern ohne Wasserzugabe, die Zubereitung von Long-Drinks, Cocktails sowie die Auslage von Fisch in Verkaufstresen. Sie sind einfach perfekt für den Verkauf in Nachtclubs oder Sport- und Unterhaltungszentren mit schnellem Umsatz.

Die KM(D)-Technologie von Hoshizaki ist die fortschrittlichste auf dem Markt in Bezug auf:

• ENERGIEEFFIZIENZ: Zu unserer CycleSaver®-Technologie zählt ein doppelseitiger Verdampfer aus Edelstahl, der auf beiden Seiten Eis produziert und somit die gleiche Eismenge wie eine Standardmaschine liefert – jedoch mit nur etwa der Hälfte der Produktionszyklen. Dadurch sind weniger Entnahmen der fertigen Eiswürfel erforderlich, denn diese unproduktive Phase des gesamten Zyklus belastet alle Kühlkomponenten am stärksten. CycleSaver® bedeutet eine längere Eisbereitungszeit innerhalb von 24 Stunden, weniger Verschleiß und eine insgesamt längere störungsfreie Lebensdauer der Maschine. Zudem fließt das Nachfüllwasser, das zwischen aufeinanderfolgenden Eisbereitungszyklen in die Maschine geleitet wird, zwischen den beiden doppelseitigen Verdampfern in den Vorratsbehälter. Wenn wärmeres Wasser über die kalten Kühlrohre fließt, schmilzt es das Eis, das zur Entnahme bereit ist. So wird die Entnahme ohne weiteren Energieverbrauch gestartet und das Wasser für eine schnellere Eisbildung im nächsten Zyklus vorgekühlt.

Endlich eine Eismaschine auch für warme Umgebungen!

• QUALITÄT UND SCHMELZRATE DER EISWÜRFEL: Dank der besonderen Form des Verdampfers kann das Wasser in den KM-Geräten frei und schnell über die Oberfläche fließen. Bei dieser Geschwindigkeit erreichen Mineralien nicht die Gefriertemperatur, und so werden nur die reinsten Wassermoleküle in Eis umgewandelt. Das Ergebnis sind kristallklare Würfel, selbst bei stark mineralisiertem Wasser. Da das Eis dicker wird, ohne einen inneren Hohlraum zu bilden, schmilzt unser Crescent-Eis im Vergleich zu Konkurrenzprodukten deutlich langsamer.

• EINZIGARTIGER KM-EDGE-VERDAMPFER AUS EDELSTAHL: Der komplett aus Edelstahl gefertigter Verdampfer kann mit jeder Chemikalie zur Entfernung von Mineralablagerungen entkalkt werden, ohne dass die Gefahr besteht, dass das Material der Verdampferbeschichtung korrodiert. Es kommt niemals zu einem „Abblättern“ – unabhängig von der Konzentration oder der Häufigkeit der Reinigung, da dank der Konstruktion unserer Verdampfer aus Edelstahl keine Schutzbeschichtung erforderlich ist.

• HOHER HYGIENESTANDARD: Als zusätzliches Extra können die Geräte der KM C-Type-Serie mit UV-LED-Licht zur Sterilisierung von Wasser und Wasserkreislauf ausgestattet werden. So wird sichergestellt, dass die Eiswürfel sauber und frei von Bakterien und inneren Verunreinigungen sind. Der Hygienemodus reinigt den Wasserkreislauf automatisch nach 4 aufeinander folgenden Stunden, in denen die Maschine nicht läuft, und nach jeweils 20 Zyklen. In der Standardausführung verfügen alle Geräte dieser Serie über eine automatische chemische Reinigung, die bei Bedarf über das Bedienpanel eingeschaltet werden kann. Bei dem W-Modell läuft die chemische Reinigungsfunktion vollautomatisch.

• ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT SELBSTDIAGNOSE: Das EverCheck™-Bedienfeld mit akustischem Alarm und Diagnosefunktionen ist konzipiert zur Unterstützung von Servicetechnikern bei der Problemdiagnose.



GARANTIE

TEILE **2** JAHRE LOHN **2** JAHRE

AUSSENMATERIAL

Edelstahl,
Verzinkter Stahl (Rückseite),
Kunststoff (Lüftung)

Kühlmittel: R290 Propan / 90g

NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN

- Umgebungstemperatur: 7°C / 38°C
- Wassertemperatur: 7°C / 32°C
- Wasserzufuhrdruck: 0,7 bar min. / 8 bar max.
- Spannungsbereich: ±6%

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter www.hoshizaki-europe.com. Hoshizaki Europe B.V. behält sich das Recht vor, Produkte und deren Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

Hoshizaki Europe B.V.
Burgemeester Stramanweg 101,
1101 AA Amsterdam
The Netherlands

vertrieb@hoshizaki.de
www.hoshizaki-europe.com

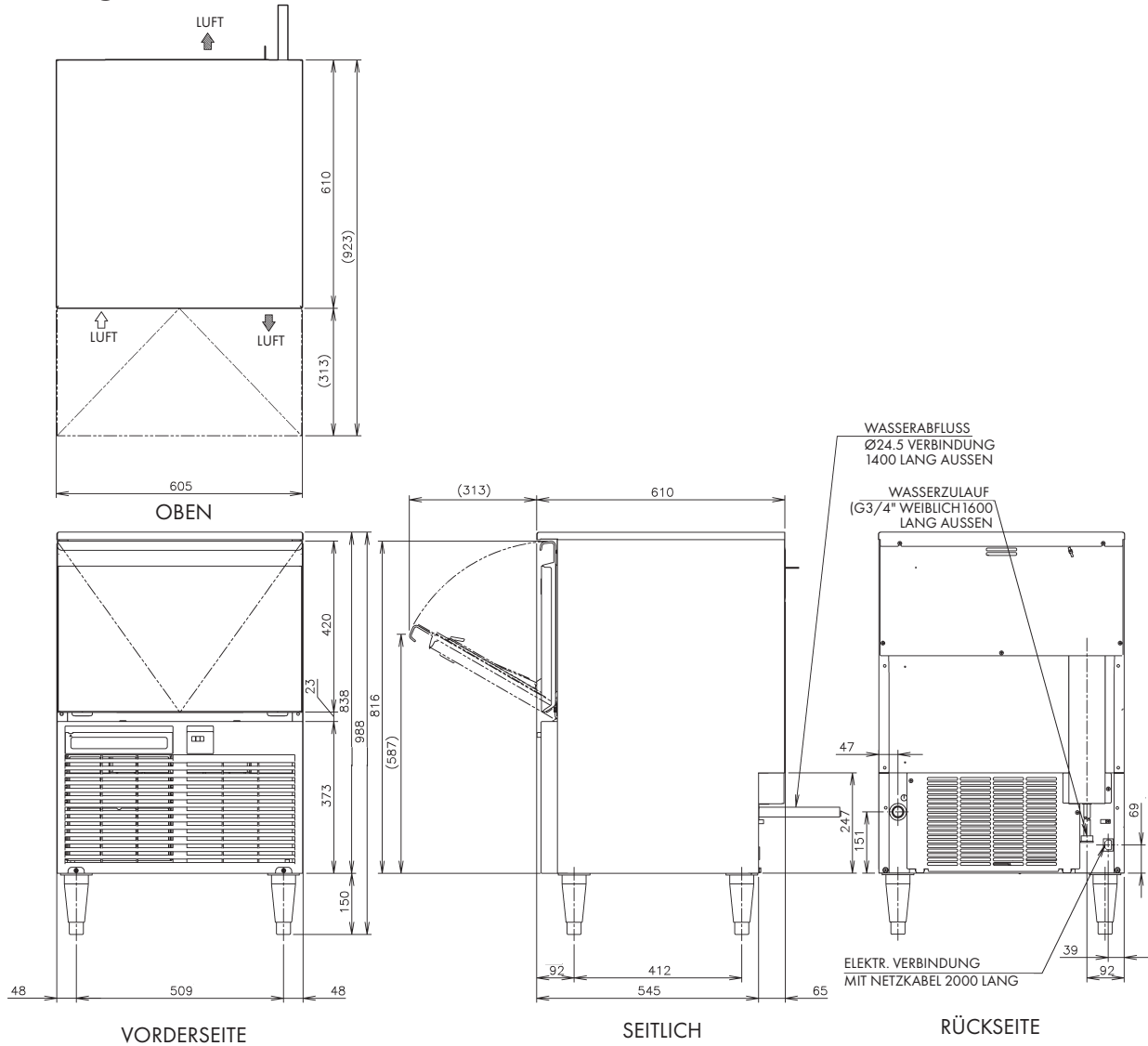


HOSHIZAKI

LEADING NATURALLY

KM-60C-HC

Steckerfertiger Eisbereiter für Crescent-Eis. Eisproduktion bis zu 60kg/24St.



VERSANDANGABEN

MODELL	Maße des Geräts		Maße der Verpackung		
	B x T x H (mm)	Nettogewicht (kg)	B x T x H (mm)	Bruttogewicht (kg)	Volumen (m³)
KM-60C-HC	605 x 610 x 988 (982-1005)	45	710 x 715 x 996	57	0.51

- ZUBEHÖR
- Bedienungsanleitung x 1
 - Schaufel x 1
 - Füße x 4
 - Stromversorgungskabel (Kontinental) x 1
 - Stromversorgungskabel (UK) x 1
 - Zylinderkopfschraube mit Unterlegscheibe (M4 x 30) (Gitterbefestigung) x 2



Hoshizaki Belgien: info@hoshizaki.be
Hoshizaki Dänemark: info@hoshizaki.dk
Hoshizaki Deutschland: vertrieb@hoshizaki.de
Hoshizaki Frankreich: info@hoshizaki.fr
Hoshizaki Iberia: info@hoshizaki.es
Hoshizaki Italien: info@hoshizaki.it
Hoshizaki Mittlerer Osten: sales@hoshizaki.ae

Hoshizaki Niederlande: info@hoshizaki.nl
Hoshizaki Norwegen: salg@hoshizaki.no
Hoshizaki Großbritannien: uksales@hoshizaki.uk
Hoshizaki Schweden: orderSE@hoshizaki.dk
Export-Länder: sales@hoshizaki.nl
Andere Länder: sales@hoshizaki.nl

www.hoshizaki-europe.com