

NUGGETEISBEREITER, STECKERFERTIGER FM-120KE-HCN

Produktsreihe: FM

Artikelnummer: F115-C106

Die Hoshizaki FM-120KE-HCN ist eine steckerfertige Nuggeteismaschine und produziert in 24 Stunden bis zu 110 kg hochwertigstes Nuggeteis.

In Cocktails sind die trockenen und harten Eisnuggets das ideale Kühlmittel, da sie genau die richtige Menge an Verdünnung liefern, insbesondere für hochprozentige Getränke wie Mojitos und Tiki Cocktails.

Nachhaltig

Die FM-120KE-HCN verwendet R290. Dieses natürliche Kältemittel ist nicht nur klimafreundlich, sondern steigert auch die Maschine in Bezug auf Leistung und Produktionskapazität.

Material

Das Exterior und die Schnecke bestehen aus Edelstahl. Der geschlossene Wasserkreislauf bietet maximalen Schutz gegen jede Art von Kontamination während der Eisproduktion. Alle Hoshizaki-Maschinen sind einfach zu bedienen, zu reinigen und zu warten.

Einzigartige Technologie

Das Interieur der Nuggeteisbereiter verhindert unerwünschte Verkalkungen und bakterielle Verunreinigungen. Beispielsweise ermöglicht die Verwendung von Carbonlager anstelle herkömmlicher Kugellager, dass die Maschine ganz ohne Schmierfett arbeiten kann.

Langlebiges Design

Wie alle Hoshizaki Eisbereiter, ist die FM-120KE-HCN auf Langlebigkeit ausgelegt. So hilft zum Beispiel das intuitive Steuerdisplay dabei, die vorbeugenden Wartungsarbeiten immer im Blick zu haben.

Passt Perfekt

Mit den Außenmaßen B x T x H von mm ist die FM-120KE-HCN kompakt und passt perfekt in kleine Räume.

Plug&Play

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



SPEZIFIKATIONEN

Produktname	Nuggeteisbereiter, Steckerfertiger
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	110
Vorratsbehälter (kg).	32
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz
Elektrische Leistungsaufnahme (kW)	0,355
Maße B x T x H (mm), ohne Beine	640 x 600 x 711
Eistyp	Nugget

Kältemittel	R290
CO2 Äquivalent (kg)	0,3
Kältesystem	Luftgekühlt
Produktkonfiguration	Mit integriertem Vorratsbehälter
Gewicht, netto (kg)	66
Gewicht, brutto (kg)	76