

EISBEREITER. KÜHLGERÄTE. BIERZAPFANLAGE. SONDERPRODUKTE.



KÜCHENPLANUNG JETZT VIEL EINFACHER
MIT BIM DATEN AUF SPECIFIGLOBAL.COM



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

PREISLISTE

GÜLTIG AB 01.09.2025*

* GÜLTIG BIS ZUM ERSCHEINEN EINER NEUEN PREISLISTE. | TECHNISCHE ÄNDERUNGEN UND IRRTÜMER VORBEHALTEN.

WE SERVE THE WORLD

UNSERE ANSPRECHPARTNER FINDEN SIE HIER:

<https://publications.hoshizaki-europe.com/DE/hoshizaki-deutschlandflyer-und-broschuren/2103ansprechpartner-hoshizaki-deutschland/>



1	6	EISBEREITER
	6	WÜRFELEISBEREITER
	10	IM CUBE SERIE
	14	SPEZIALEISBEREITER
	16	XXL WÜRFEL UND KUGELEIS NEU
	17	LANGER WÜRFEL (XXXL) - LM103 AND ZYLINDEREIS
	18	CRESCENT EISBEREITER
	20	KM SERIE
	22	FLOCKEN, NUGGET UND CUBELEISBEREITER
	24	FM SERIE
	28	2 IN 1 EISBEREITER-KOMBINATIONEN
	32	EISVORRATSBEHÄLTER & TRANSPORTSYSTEME
	34	DISPENSER
	36	EIS- UND/ODER WASSERDISPENSER
	37	ZUBEHÖR
	37	EIS CRUSHER
	38	WASSERFILTER
	39	EXTERNE ABLAUFpumpe

2	40	BEERMATIC
	45	BEERMATIC DUAL TAP

3	46	KÜHLGERÄTE
	46	COMPACT
	48	COMPACT 220 (unterbaufähig)
	50	COMPACT 420
	52	ADVANCE
	54	ADVANCE 70
	55	ADVANCE 140
	56	ADVANCE KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE
	60	ADVANCE 130 (2 Segmente)
	62	ADVANCE 180 (3 Segmente)
	64	ADVANCE 225 (4 Segmente)
	66	PREMIER
	68	PREMIER 70
	69	PREMIER 140
	70	PREMIER W80
	71	PREMIER 60
	72	PREMIER BW80
	74	PREMIER KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE
	78	PREMIER 270 (2 Segmente)
	79	PREMIER 370 (3 Segmente)
	80	PREMIER 470 (4 Segmente)
	84	PREMIER SALADETTEN KÜHLTISCHE
	84	PREMIER VORBEREITUNGSTISCHE
	85	PREMIER KÜHLTISCHE FÜR ZENTRALE KÄLTE
	86	ADVANCE SBU SCHOCKKÜHLER/ -FROSTER
	88	SBU NEU
	90	PREMIER KPS SCHOCKKÜHLER/ -FROSTER
	92	KPS NEU



EISBEREITER

EISBEREITER, DISPENSER & MEHR



BIERZAPFANLAGE

AUTOMATISCHE BIERZAPFANLAGE



KÜHLGERÄTE

KÜHL-/TIEFKÜHLSCHRÄNKE,
KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE,
SCHOCKKÜHLER/-FROSTER



SONDERPRODUKTE

SUSHI-SCHAUVITRINEN,
REISKOCHER & MEHR

4	94	SONDERPRODUKTE
	94	SUSHI-SCHAUVITRINEN
	96	REISKOCHER UND THERMOBEHÄLTER

VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN:

<https://publications.hoshizaki-europe.com/DE/termsgerman>



GARANTIEBEDINGUNGEN:

<https://publications.hoshizaki-europe.com/DE/warranty-conditions-2025/>

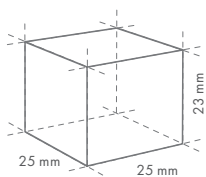


IM CUBE Serie

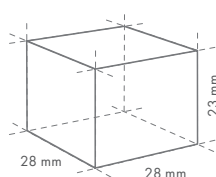
Die neuen IM CUBE-

Eisbereiter überzeugen durch clevere und durchdachte technologische Upgrades:

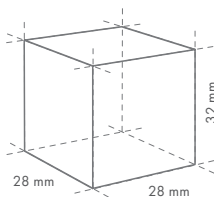
- **weniger Energie- und Wasserverbrauch**
- **mehr Leistung**
- **längere Lebensdauer**
- **noch bessere Eiswürfelqualität**
- **mehr Hygiene und Lebensmittelsicherheit**
- **mehr Flexibilität**



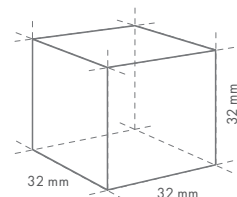
Würfelgröße: **S-25**
Gewicht: 13 g



Würfelgröße: **M-23**
Gewicht 17 g



Würfelgröße: **L-STANDARD**
Gewicht 23 g



Würfelgröße: **XL-32**
Gewicht 31 g

PRODUKTCODE-ERKLÄRUNG - IM SERIE

IM - 240 A W PE - U - 23

Eistypen

IM: Würfeleisbereiter

Eisproduktion Tagesleistung (kg/24Std)

21 = ca. 21kg
30 = ca. 30kg
45 = ca. 45kg
65 = ca. 65kg
100 = ca. 100kg
130 = ca. 130kg
240 = ca. 240kg

Gerätetyp

keine Angabe: Stand Alone Modelle
C: Unterbaufähig
A: modulare Maschine, vertikal
D: modulare Maschine, horizontal
X: modulare Maschine, horizontal, stapelbar

Kühlung

Keine Angabe: Luftgekühlt
W: Wasssergekühlt

Eisgröße / -form

25: Würfelgröße S (25 x 25 x 23 mm)
23: Würfelgröße M (28 x 28 x 23 mm)
Keine Angabe:
Standard-Würfelgröße L (28 x 28 x 32 mm)
32: Würfelgröße XL (32 x 32 x 32 mm)
LM: Würfelgröße XXL (48 x 58 x 48 mm)
Q: Würfelgröße Kugel (Ø45 mm)

Variante

Keine Angabe: Cube
F: FlexiCube (mit integrierter Ablaufpumpe)
U: UltraCube (mit UVC-Sanitisation)
E: EliteCube (mit integrierter Ablaufpumpe + UVC-Sanitisation)

Produktgeneration/Region

NE: IM Vorgängermodelle
PE: Neue Modelle der IM Cube Serie

PLANEN SIE AKTIV:

FINDEN SIE DEN RICHTIGEN EISBEREITER, DER ZU IHNEN
UND IHREM UNTERNEHMEN PASST.

DER NEUE STANDARD

IM CUBE Eisbereiter weisen die folgenden Produktverbesserungen auf
(im Vergleich zu den Vorgängermodellen):

- Automatische Spülung (automatischer Neustart der Reinigungsfunktion)
- Automatische Benachrichtigung bei Reinigungsbedarf des Luftfilters, des Wasserkreislaufs und beim notwendigen Austauschs der UV-LED
- Schaufelhalter-Kit (optional)
- Hochwertiger Edelstahl
- Effizienter, magnetischer Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit und bedarfsabhängiger Pumpenleistung für geringeren Energieverbrauch.
- Stand-by-/Reinigungstaste

DER VERGLEICH! JETZT UPGRADEN - BETRIEBSKOSTEN SENKEN

	WETTBEWERBSMODELL1	WETTBEWERBSMODELL2	IM-30CPE
Produktionskapazität pro 24 h	25 kg	19,5 kg	22 kg
Energieverbrauch pro 100 kg Eis*	27 kWh	29,2 kWh	23,5 kWh
Wasserverbrauch pro 100 kg Eis*	384 l	234 l	217 l
Kosten pro 100 kg Eis **	€ 8,29	€ 8,18	€ 6,70

	WETTBEWERBSMODELL1	WETTBEWERBSMODELL2	IM-130PE
Produktionskapazität pro 24 h	115 kg	91 kg	96 kg
Energieverbrauch pro 100 kg Eis*	19,3 kWh	17,3 kWh	14,9 kWh
Wasserverbrauch pro 100 kg Eis*	376 l	125 l	187 l
Kosten pro 100 kg Eis **	€ 6,37	€ 4,79	€ 4,47

SPAREN
SIE BIS ZU
27%**

Wir haben unsere Modelle der IM CUBE-Serie mit Modellen von Mitbewerbern mit vergleichbarer Produktionskapazität verglichen.

* Betriebsbedingungen (Luft) 32°C - (Wasser) 21°C

** Die Referenzkosten beziehen sich auf durchschnittliche Energie- und Wasserpreise für Nicht-Haushalte in Deutschland in 2023/2024 (Energie: 0,244 Euro / kWh, Wasser: Wasser (Zu- und Abwasser): 4,40 Euro/m³).

Die neue IM CUBE-SERIE

NEU

MÖGLICHKEITEN - ÜBERSICHT DER MERKMALE	CUBE SERIES	FLEXI CUBE SERIES	ULTRA CUBE SERIES	ELITE CUBE SERIES
NEUE Steuerplatine mit RS 485 Schnittstelle zur Erfassung von HACCP-Daten	●	●	●	●
Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit	●	●	●	●
Eingebautes UV-Desinfektionssystem			●	●
Integrierte Ablaufpumpe		●		●
PE: Stand-Alone-Modell	●	●	●	●
CPE: Einbaufähiges Modell	●	●	●	●
WPE: Wassergekühltes Modell	●	●	●	●

MEHR HYGIENE & LEBENSMITTELSICHERHEIT

- NEU: UV-Desinfektion (UltraCube, EliteCube)
- NEU: Schaufelhalter-Kit (optional)
- Der geschlossene Wasserkreislauf bietet maximalen Schutz vor Verunreinigungen während des gesamten Herstellung-Prozesses des Eises.



OPTIMIERTE PERFORMANCE

- NEU: Effizienter, magnetischer Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit und bedarfsabhängiger Pumpenleistung für geringeren Energieverbrauch
- Verwendung des natürlichen Kältemittels R290 für mehr Leistung und geringeren Stromverbrauch



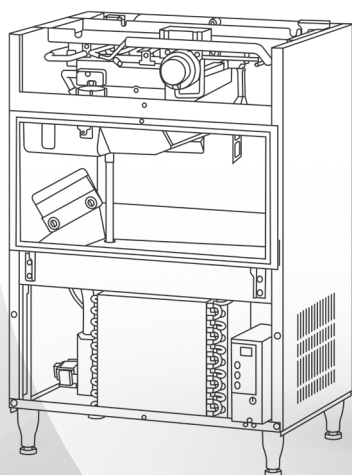


LÄNGERE LEBENSDAUER

- NEU: Automatische Spülung nach jedem Produktionsvorgang
- NEU: Weniger Verschleiß durch interne Komponenten aus lebensmittelechtem Edelstahl
- NEU: Magnetischer Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit
- Hochwertiges Isoliermaterial für weniger Energieverbrauch (Vollschäumung statt Polysterol-Isolierplatten)

BESSERE EISQUALITÄT

- NEU: Pumpenmotor mit intelligentem Wasserfluss, der sich an die verschiedenen Phasen des Eisherstellungsprozesses anpasst und so Beeinträchtigungen der Eiskwürfel wie Bruch oder Trübe verhindert.
- Closed Cell System: Geschlossenes Zellsystem, individuelle Würfelformung
- Frischwasser für jeden Produktionsvorgang



VERBESSERTER FUNKTIONEN

- NEU: Meldung über die Reinigung des Wasserkreislaufs
- NEU: Meldung über die Reinigung des Verflüssigers
- NEU: Bedienfeld für leichter einstellbare Größengröße
- NEU: Wassertank und Pumpe für bessere Wartungsfreundlichkeit und Hygiene leichter abnehmbar

WENIGER ENERGIEVERBRAUCH

- NEU: Effizienter, magnetischer Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit und bedarfsabhängiger Pumpenleistung für geringeren Energieverbrauch
- NEU: Stand-by-Funktion
- Hochwertiges Isoliermaterial für weniger Energieverbrauch (Vollschäumung statt Polysterol-Isolierplatten)
- Verwendung des natürlichen, effizienteren Kältemittels R290

WENIGER WASSERVERBRAUCH

NEU

- NEU: Effizienter, magnetischer Pumpenmotor mit variabler Geschwindigkeit und bedarfsabhängiger Pumpenleistung für geringeren Energieverbrauch.
- NEU: Verbesserte Wassertankkonstruktion für geringeren Wasserverbrauch



NEU

MEHR FLEXIBILITÄT

- NEU: Interne Ablaufpumpe (FlexiCube, EliteCube) ermöglicht das Abpumpen von Rest-/Abwasser über eine Distanz von 10 m und einem Höhenunterschied von 1,5 m.

IM Eisbereiter - Steckerfertig

EIN- UND
UNTERBAU-
FÄHIGE
MODELLE
(CPE)

3 JAHRE
GARANTIE
TEILE UND
LOHN

- Produziert extrem kompaktes Eis, sehr langsam schmelzendes und geschmacksneutrales Eis
- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- NEU: Magnetische DC-Wasserpumpe mit variabler Geschwindigkeit für mehr Kosteneffizienz
- Robustes und langlebiges Edelstahlgehäuse mit integrierter Griffmulde
- Sehr gute Wärmeisolierung durch wechselbare magnetische Türdichtungen und geschäumte Türen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Reduzierung der Wartungskosten durch einfache Zugänge und Bedienmöglichkeiten
- Werkzeuglose Reinigung des Luftfilters
- CPE-Modelle sind ein-/unterbaufähig
- NEU: OPTION "F" (Flexi Cube): zusätzlich integrierten (für bauliche Herausforderungen von bis 1,5m Höhe und 10m Weite)
- NEU: Option "U" (Ultra Cube): integrierte UVC-Sanitisation für noch mehr Hygiene
- NEU: Option "E" (Elite Cube): integrierte Ablaufpumpe + integrierte UV-Sanitisation
- sämtliche Eisbereiter sind HACCP zertifiziert



IM-21 CPE



IM-30CPE



IM-45CPE

Luftgekühlt	Modell-Typ	IM-21 CPE	IM-30CPE	IM-45CPE
Artikelnummer		M109	M110	M112
S-Würfel 25	Cube		IM-30CPE-25 2.435	IM-45CPE-25 3.345
L-Würfel (Standard) 28	Cube	IM-21 CPE 1.975	IM-30CPE 2.270	IM-45CPE 3.180
S-Würfel 25	UltraCube		IM-30CPE-U-25 2.695	IM-45CPE-U-25 3.610
L-Würfel (Standard) 28	UltraCube		IM-30CPE-U 2.530	IM-45CPE-U 3.440
S-Würfel 25	FlexiCube			IM-45CPE-F-25 3.765
L-Würfel (Standard) 28	FlexiCube			IM-45CPE-F 3.600
S-Würfel 25	EliteCube			IM-45CPE-E-25 4.030
L-Würfel (Standard) 28	EliteCube			IM-45CPE-E 3.860

Wassergekühlt	Modell-Typ		IM-30CWPE	
Artikelnummer			M110-D002	
S-Würfel 25	Cube	-	IM-30CWPE-25 2.705	-
L-Würfel (Standard) 28	Cube	-	IM-30CWPE 2.540	-
S-Würfel 25	UltraCube	-	IM-30CWPE-U-25 2.970	-
L-Würfel (Standard) 28	UltraCube	-	IM-30CWPE-U 2.805	-
S-Würfel 25	FlexiCube	-		-
S-Würfel 25	FlexiCube	-		-

TECHNISCHE DATEN	IM-21 CPE	IM-30CPE	IM-45CPE
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	30	34	47
Vorratsbehälter (kg) max.	11.5	11.5	15
Außenmaße B x T x H (mm)	398 x 451 x 695	398 x 451 x 695	633 x 511 x 690
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,21	0,215	0,255
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	38	41	54
Gewicht, netto (kg)	33	36	44
Füße	Optional (92-127 mm extra)	Inklusive	Inklusive

IM Eisbereiter - Steckerfertig

- Produziert extrem kompaktes Eis, sehr langsam schmelzendes und geschmacksneutrales Eis
- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- NEU: Magnetische DC-Wasserpumpe mit variabler Geschwindigkeit für mehr Kosteneffizienz
- Robustes und langlebisches Edelstahlgehäuse mit integrierter Griffmulde
- Sehr gute Wärmeisolierung durch wechselbare magnetische Türdichtungen und geschäumte Türen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Reduzierung der Wartungskosten durch einfache Zugänge und Bedienmöglichkeiten
- Werkzeuglose Reinigung des Luftfilters
- CPE-Modelle sind ein-/unterbaufähig
- NEU: OPTION "F" (Flexi Cube): zusätzlich integrierten (für bauliche Herausforderungen von bis 1,5m Höhe und 10m Weite)
- NEU: Option "U" (Ultra Cube): integrierte UVC-Sanitisation für noch mehr Hygiene
- NEU: Option "E" (Elite Cube): integrierte Ablaufpumpe + integrierte UV-Sanitisation
- sämtliche Eisbereiter sind HACCP zertifiziert

STAND-
ALONE
MODELLE
(PE)

3 JAHRE
GARANTIE
TEILE UND
LOHN



IM-45PE



IM-65PE



IM-100PE

Luftgekühlt	Modell-Typ	IM-45PE		IM-65PE		IM-100PE	
Artikelnummer		M111		M113		M114	
S-Würfel 25	Cube	IM-45PE-25	3.380	IM-65PE-25	4.410	IM-100PE	5.775
L-Würfel (Standard) 28	Cube	IM-45PE	3.210	IM-65PE	4.245		
S-Würfel 25	UltraCube	IM-45PE-U-25	3.640	IM-65PE-U-25	4.675		
L-Würfel (Standard) 28	UltraCube	IM-45PE-U	3.475	IM-65PE-U	4.510		
S-Würfel 25	FlexiCube	IM-45PE-F-25	3.800	IM-65PE-F-25	4.830		
L-Würfel (Standard) 28	FlexiCube	IM-45PE-F	3.630	IM-65PE-F	4.665		
S-Würfel 25	EliteCube	IM-45PE-E-25	4.060	IM-65PE-E-25	5.095		
L-Würfel (Standard) 28	EliteCube	IM-45PE-E	3.895	IM-65PE-E	4.925		

Wassergekühlt	Modell-Typ	IM-45WPE		IM-65WPE			
Artikelnummer		M111-D002		M113-D013			
S-Würfel 25	Cube	IM-45WPE-25	3.655	IM-65WPE-25	4.690		
L-Würfel (Standard) 28	Cube	IM-45WPE	3.490	IM-65WPE	4.525		
S-Würfel 25	UltraCube	IM-45WPE-U-25	3.920	IM-65WPE-U-25	4.955		
L-Würfel (Standard) 28	UltraCube	IM-45WPE-U	3.750	IM-65WPE-U	4.785		
S-Würfel 25	FlexiCube	IM-45WPE-F-25	4.075	IM-65WPE-F-25	5.110		
L-Würfel (Standard) 28	FlexiCube	IM-45WPE-F	3.910	IM-65WPE-F	4.945		
S-Würfel 25	EliteCube	IM-45WPE-E-25	4.340	IM-65WPE-E-25	5.375		
L-Würfel (Standard) 28	EliteCube	IM-45WPE-E	4.170	IM-65WPE-E	5.205		

TECHNISCHE DATEN	IM-45PE	IM-65PE	IM-100PE
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	47	58	104
Vorratsbehälter (kg) max.	18	26	50
Außenmaße B x T x H (mm)	503 x 456 x 840	633 x 506 x 840	704 x 506 x 1210
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,255	0,29	0,485
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	50	58	83
Gewicht, netto (kg)	44	48	71
Füße	Inklusive	Inklusive	Inklusive

IM Eisbereiter - Steckerfertig / Modular

**3 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Produziert extrem kompaktes Eis, sehr langsam schmelzendes und geschmacksneutrales Eis
- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- NEU: Magnetische DC-Wasserpumpe mit variabler Geschwindigkeit für mehr Kosteneffizienz
- Robustes und langlebige Edelstahlgehäuse mit integrierter Griffmulde
- Sehr gute Wärmeisolierung durch wechselbare magnetische Türdichtungen und geschäumte Türen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Reduzierung der Wartungskosten durch einfache Zugänge und Bedienmöglichkeiten
- Werkzeuglose Reinigung des Luftfilters
- CPE-Modelle sind ein-/unterbaufähig
- NEU: OPTION "F" (Flexi Cube): zusätzlich integrierten (für bauliche Herausforderungen von bis 1,5m Höhe und 10m Weite)
- NEU: Option "U" (Ultra Cube): integrierte UVC-Sanitisation für noch mehr Hygiene
- NEU: Option "E" (Elite Cube): integrierte Ablaufpumpe + integrierte UV-Sanitisation
- sämtliche Eisbereiter sind HACCP zertifiziert



IM-130CPE



IM-130PE



IM-130APE

Luftgekühlt	Modell-Typ	IM-130CPE	IM-130PE	IM-130APE
Artikelnummer		M 116	M 115	M 117
M-Würfel 23	Cube	IM-130CPE-23 6.255	IM-130PE-23 6.380	IM-130APE-23 5.415
L-Würfel (Standard) 28	Cube	IM-130CPE 6.050	IM-130PE 6.175	IM-130APE 5.210
XL-Würfel 32	Cube	IM-130CPE-32 6.390	IM-130PE-32 6.520	
M-Würfel 23	UltraCube	IM-130CPE-U-23 6.520	IM-130PE-U-23 6.645	IM-130APE-U-23 5.680
L-Würfel (Standard) 28)	UltraCube	IM-130CPE-U 6.315	IM-130PE-U 6.440	IM-130APE-U 5.475
XL-Würfel 32	UltraCube	IM-130CPE-U-32 6.655	IM-130PE-U-32 6.780	
M-Würfel 23	FlexiCube		IM-130PE-F-23 6.800	
L-Würfel (Standard) 28	FlexiCube		IM-130PE-F 6.595	
XL-Würfel 32	FlexiCube		IM-130PE-F-32 6.940	
M-Würfel 23	EliteCube		IM-130PE-E-23 7.065	
L-Würfel (Standard) 28)	EliteCube		IM-130PE-E 6.860	
XL-Würfel 32	EliteCube		IM-130PE-E-32 7.200	

Wassergekühlt	Modell-Typ		IM-130WPE	
Artikelnummer			M 115-D004	
M-Würfel 23	Cube		IM-130WPE-23 6.720	
L-Würfel (Standard) 28	Cube		IM-130WPE 6.520	
M-Würfel 23	UltraCube		IM-130WPE-U-23 6.985	
L-Würfel (Standard) 28	UltraCube		IM-130WPE-U 6.780	
M-Würfel 23	FlexiCube		IM-130WPE-F-23 7.140	
L-Würfel (Standard) 28	FlexiCube		IM-130WPE-F 6.940	
M-Würfel 23	EliteCube		IM-130WPE-E-23 7.405	
L-Würfel (Standard) 28	EliteCube		IM-130WPE-E 7.200	

TECHNISCHE DATEN	IM-130CPE	IM-130PE	IM-130APE
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	108	116	125
Vorratsbehälter (kg) max.	38	50	-
Außenmaße B x T x H (mm)	1004 x 600 x 700	704 x 506 x 1210	560 x 700 x 880
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,57	0,565	0,58
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	91	81	79
Gewicht, netto (kg)	80	71	68
Passende Vorratsbehälter (bei modularen Modellen)	-	-	B-140SB, B-210SB, B-340SB

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen

Preise in EUR zzgl. MwSt.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



- Produziert extrem kompaktes Eis, sehr langsam schmelzendes und geschmacksneutrales Eis
- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- NEU: Magnetische DC-Wasserpumpe mit variabler Geschwindigkeit für mehr Kosteneffizienz
- Robustes und langlebbares Edelstahlgehäuse mit integrierter Griffmulde
- Sehr gute Wärmeisolierung durch wechselbare magnetische Türdichtungen und geschäumte Türen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Reduzierung der Wartungskosten durch einfache Zugänge und Bedienmöglichkeiten
- Werkzeuglose Reinigung des Luftfilters
- CPE-Modelle sind ein-/unterbaufähig
- NEU: OPTION "F" (Flexi Cube): zusätzlich integrierten (für bauliche Herausforderungen von bis 1,5m Höhe und 10m Weite)
- NEU: Option "U" (Ultra Cube): integrierte UVC-Sanitisation für noch mehr Hygiene
- NEU: Option "E" (Elite Cube): integrierte Ablaufpumpe + integrierte UV-Sanitisation
- sämtliche Eisbereiter sind HACCP zertifiziert

IM Eisbereiter - Steckerfertig / Modular

**3 JAHRE
GARANTIE
TEILE UND
LOHN**



IM-240APE



IM-240PE



IM-240DPE

Luftgekühlt	Modell-Typ	IM-240APE		IM-240PE		IM-240DPE IM-240XPE
Artikelnummer		M 119		M 118		M 120 M 120-D001
M-Würfel 23	Cube	IM-240APE-23	7.545	IM-240PE-23	9.090	IM-240DPE-23 7.060 IM-240XPE-23 7.060
L-Würfel (Standard) 28	Cube	IM-240APE	7.340	IM-240PE	8.885	IM-240DPE 6.855 IM-240XPE 6.855
XL-Würfel 32	Cube	IM-240APE-32	7.685			IM-240DPE-32 7.195 IM-240XPE-32 7.195
M-Würfel 23	UltraCube	IM-240APE-U-23	7.810	IM-240PE-U-23	9.355	IM-240DPE-U-23 7.320 IM-240XPE-U-23 7.320
L-Würfel (Standard) 28	UltraCube	IM-240APE-U	7.605	IM-240PE-U	9.150	IM-240DPE-U 7.115 IM-240XPE-U 7.115
XL-Würfel 32	UltraCube	IM-240APE-U-32	7.945			IM-240DPE-U-32 7.460 IM-240XPE-U-32 7.460
M-Würfel 23	FlexiCube			IM-240PE-F-23	9.510	
L-Würfel (Standard) 28	FlexiCube			IM-240PE-F	9.305	
M-Würfel 23	EliteCube			IM-240PE-E-23	9.775	
L-Würfel (Standard) 28	EliteCube			IM-240PE-E	9.570	

Wassergekühlt	Modell-Typ	IM-240AWPE		IM-240WPE		IM-240DWPE IM-240XWPE
Artikelnummer		M 119-D006		M 118-D003		M 120-D008 M 120-D009
M-Würfel 23	Cube	IM-240AWPE-23	7.890	IM-240WPE-23	9.430	IM-240DWPE-23 7.400 IM-240XWPE-23 7.400
L-Würfel (Standard) 28	Cube	IM-240AWPE	7.685	IM-240WPE	9.225	IM-240DWPE 7.195 IM-240XWPE 7.195
XL-Würfel 32	Cube					IM-240DWPE-32 7.535 IM-240XWPE-32 7.535
M-Würfel 23	UltraCube	IM-240AWPE-U-23	8.150	IM-240WPE-U-23	9.695	IM-240DWPE-U-23 7.665 IM-240XWPE-U-23 7.665
L-Würfel (Standard) 28	UltraCube	IM-240AWPE-U	7.945	IM-240WPE-U	9.490	IM-240DWPE-U 7.460 IM-240XWPE-U 7.460
XL-Würfel 32	UltraCube					IM-240DWPE-U-32 7.800 IM-240XWPE-U-32 7.800
M-Würfel 23	FlexiCube			IM-240WPE-F-23	9.850	
L-Würfel (Standard) 28	FlexiCube			IM-240WPE-F	9.645	
M-Würfel 23	EliteCube			IM-240WPE-E-23	10.115	
L-Würfel (Standard) 28	EliteCube			IM-240WPE-E	9.910	

TECHNISCHE DATEN	IM-240APE	IM-240PE	IM-240DPE IM-240XPE
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	210	210	210
Vorratsbehälter (kg) max.	-	110	-
Außenmaße B x T x H (mm)	560 x 700 x 880	704 x 665 x 1510	1084 x 700 x 500
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.93	0.87	0.846
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	89	121	96
Gewicht, netto (kg)	78	108	82
Passende Vorratsbehälter (bei modularen Modellen)	B-140SB, B-210SB, B-340SB	-	B-340SB, F-1025-52S, F-650-44S, F-950-48S

ÄSTHETIK UND FUNKTIONALITÄT IN PERFEKTEM EINKLANG

EIN OPTISCHES HIGHLIGHT FÜR IHRE GETRÄNKE

Mit unseren speziellen Eisbereitern für außergewöhnliche Eisformen erweitern Sie Ihre kreativen Horizonte und schaffen zusätzliche ästhetische Möglichkeiten für Ihre Cocktails.

Da diese Eisbereiter genau auf Cocktailbars zugeschnitten sind, können Sie vom Wettbewerb abheben und brauchen dabei keinerlei Abstriche bei Geschmack und Qualität ihrer Getränke hinzunehmen.

Unsere Spezialeisbereiter arbeiten, ähnlich wie unsere bewährten Würfeisbereiter, mit unserem patentierten geschlossenen Zellsystem.

Jede Eisform wird einzeln aus genau dosiertem Frischwasser hergestellt, das in eine geschlossene Zelle eingespritzt wird, um höchstmögliche Kompaktheit zu erzielen und die perfekte Form einer Kugel oder eines großen Würfels zu bilden.

Früher wurden solche speziellen Eisformen noch manuell hergestellt, doch mit den speziellen Eisbereitern von Hoshizaki lässt sich heutzutage der integrierte und leicht zugängliche Vorratsbehälter ganz einfach mit absolut identischen Eisformen füllen.

ANWENDUNGSBEREICHE

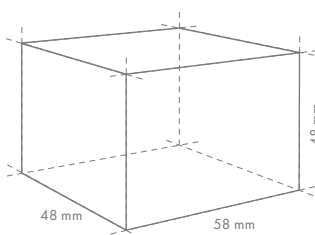


Hotellerie,
Gastronomie

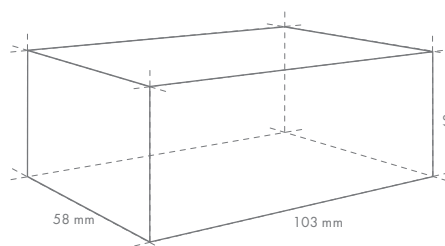


Catering

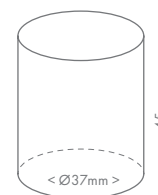
SPEZIALEISBEREITER



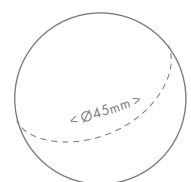
Großer Würfel **XXL (LM)**
Gewicht: 120 g



Langer Würfel **XXXL**
Gewicht: 240 g



Zylinder
Gewicht: 42 g



Kugel **Q**
Gewicht: 45 g

SPEZIALEISBEREITER

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:
www.hoshizaki-europe.com



Stapelbar

Steckerfertig



*„Hoshizaki ist führend,
 wenn es um Eis geht, und
 noch mehr als das, Hoshizaki
 ist eine ambitionierte Marke
 (....), die Eis in einer
 anderen Form erschafft,
 sodass Sie hinter der Bar
 kreativer sein können.“*

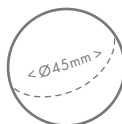
Andrew Mullins

Betriebsleiter

Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)

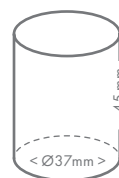
September 2018

IM-65PE-Q KUGELEISBEREITER



Produktionskapazität/24 Std.:
 22 kg
 Behälterkapazität: 26 kg
 Eistyp: Kugel

IM-240DNE-HC-C ZYLINDER-EISBEREITER



Produktionskapazität/24 Std.:
 240 kg
 Eistyp: Zylinder

Großer Würfel



Kugeleis



IM Eisbereiter - Steckerfertig, Sondereisformen

**3 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Produziert Kugeleis oder große Würfel
- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter
- Leicht zu entnehmender Wassertank



IM-65PE-Q



IM-65PE-LM

Luftgekühlt	Model type	IM-65PE-Q	IM-65PE-LM
Artikelnummer		M113-D012	M113-D009
Kugeleis	Cube	IM-65PE-Q € 9.535	
Kugeleis	UltraCube	IM-65PE-U-Q € 10.205	
Kugeleis	FlexiCube	IM-65PE-F-Q € 10.870	
Kugeleis	EliteCube	IM-65PE-E-Q € 11.540	
Großer Würfel - LM	Cube		IM-65PE-LM € 9.535
Großer Würfel - LM	UltraCube		IM-65PE-U-LM € 10.870
Großer Würfel - LM	FlexiCube		IM-65PE-F-LM € 10.205
Großer Würfel - LM	EliteCube		IM-65PE-E-LM € 11.540

Wassergekühlt	Model type	IM-65WPE-Q
Artikelnummer		M113-D015
Kugeleis	Cube	IM-65WPE-Q € 9.815
Kugeleis	UltraCube	IM-65WPE-U-Q € 10.505
Kugeleis	FlexiCube	IM-65WPE-F-Q € 11.190
Kugeleis	EliteCube	IM-65WPE-E-Q € 11.880

TECHNISCHE DATEN	IM-65PE-Q	IM-65PE-LM
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	28	43
Vorratsbehälter (kg) max.	17	26
Außenmaße B x T x H (mm)	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.32	0.32
Kältemittel	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	62	58
Gewicht, netto (kg)	52	48
Füße	90-125 mm	90-125 mm

Diese Art von Eisbereitern ist nur auf Sonderbestellung erhältlich. Bitte berücksichtigen Sie längere Lieferzeiten.

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Produziert Sondereisformen
- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter



IM-65NE-HC-LM103



IM-65NE-HC-C



IM-240DNE-HC-C

Luftgekühlt	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-C	IM-240DNE-HC-C IM-240XNE-HC-C
Artikelnummer	M066-D010	M066-D011	M071-D122 M071-D123
Langer Würfel (XXXL) - LM103	IM-65NE-HC-LM103 € 9.080		
Zylinder		IM-65NE-HC-C € 4.040	IM-240DNE-HC-C € 8.080 IM-240XNE-HC-C € 8.080
TECHNISCHE DATEN	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-C	IM-240DNE/XNE-HC-C
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	39	56	190
Vorratsbehälter (kg) max.	26	26	
Außenmaße B x T x H (mm)	633 x 506 x 860	633 x 506 x 840	1084 x 700 x 500
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.32	0.32	0.93
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	61	61	99
Gewicht, netto (kg)	51	51	85
Füße	90-125mm	90-125mm	-
Passende Vorratsbehälter (bei modularen Modellen)	-	-	B-340SB, F1025-52S, F-650-44S, F-950-48S

Diese Art von Eisbereitern ist nur auf Sonderbestellung erhältlich. Bitte berücksichtigen Sie längere Lieferzeiten.



ENTDECKEN SIE DIE NEUE GENERATION

EINZIGARTIGE REINHEIT – DER TYPISCHE HOSHIZAKI- EISWÜRFEL... MIT „EDGE“

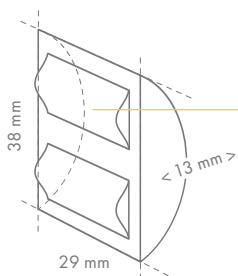
Wie die Original-Crescent-Eisbereiter produziert auch die neue Generation mit „EDGE“ klares, halbmondförmiges Eis. Die einzigartige Form wird mit einer Innentemperatur von bis zu -25°C von innen nach außen aufgebaut und kann zum Kühlen von Getränken, für die Auslage von Produkten und Flaschen sowie zum Kochen verwendet werden.

Eines der auffälligsten Merkmale unseres Crescent-EDGE-Eises ist seine runde Form und die flache Unterseite mit zwei kleinen

Winglets (Wölbungen). Diese Form ist perfekt zum Kühlen von Getränken, da sie keinen Eigengeschmack hat, absolut klar ist und langsam schmilzt.

Dank seiner runden, aber dennoch kantigen Form bildet das Crescent-Eis von Hoshizaki keine Brücken im Vorratsbehälter, sondern kann jederzeit für die sofortige Verwendung leicht herausgenommen werden.

CRESCENT-EIS



Das Crescent-Eis hat Winglets.

KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10 g

ÜBER CRESCENT-EIS



FLASCHENKÜHLUNG OHNE BESCHÄDIGUNGEN

Das Eis ist hart und kompakt, aber dank der glatten, runden Oberfläche ist es ideal zur Vermeidung von Schäden an Flaschen und Etiketten.



APPETITLICHE AUSLAGE

Durch das kristallklare Eis können Sie Ihre Waren vollständig mit Eis bedecken und damit perfekt geschützt präsentieren, dennoch sind die Produkte für Ihre Kunden sichtbar.



KÜHLUNG VON GETRÄNKEN

Durch 0 % Verunreinigungen ist das Eis absolut geschmacksneutral und damit die optimale Grundlage für Ihre Cocktailkreationen.



OPTIMALE EISTEMPORATUR

Die Temperatur des Eises liegt bei genau 0°C, so wird „Gefrierbrand“ vermieden. Da das Eis völlig klar ist, können Sie Ihre Waren vollständig mit Eis bedeckt präsentieren. All das trägt dazu bei, dass rund um Ihre empfindlichen und schützenswerten Lebensmittel stets optimale Temperaturen herrschen.



DIE „EDGE“-FORM

Die unübertroffene Eigenschaft des Crescent-Eises von Hoshizaki ist seine einzigartige Form, dank der Post-Mix-Softdrinks spritzfrei eingeschenkt werden können. Zudem kann das Eis sparsam verwendet werden, da sich der Drink optimal um das Eis verteilt.



KEINE BRÜCKENBILDUNG

Die runden Kanten des Eises verhindern ein Zusammenfrieren in Getränkeköhlern oder bei der Präsentation von Frischfleisch, Frischfisch oder auf Buffets. Frische Produkte oder Buffetschalen können neu befüllt werden, ohne Textur und Geschmack der Produkte zu beeinträchtigen.

Produktcode-Erklärung - KM Serie

KM - 40 C - HC - W

Eistypen

KM / KMD: Crescent Eisbereiter

Eisproduktion Tagesleistung (kg/24Std)

40 = ca. 40 kg Tagesleistung in 24 Std

Option kompakte Maschinen

W: Vollautomatische chemische Reinigung (optional)

Kältemittel

HC: Natürliches Kältemittel R290
R452A: Kältemittel

Gerätetyp

C: Gerätegeneration kompakte Maschinen
ABE/AJE/DJE: Gerätegeneration modulare Maschinen

KM Eisbereiter - Steckerfertig

- Die Cycle Saver Technologie produziert die doppelte Menge an Eis pro Zyklus.
- EverCheck Bedienfeld mit akustischem Alarm und Selbstdiagnosefunktionen.
- Das Design des Verdampfers ist resistent gegen Entkalkungssäuren und Verunreinigungen.
- Tür lässt sich von oben öffnen
- UV-LED-Licht sterilisiert Wasser und Wasserkreislauf. Der Sanitation-Modus reinigt den Wasserkreislauf automatisch in einer bestimmten Frequenz. (optional)
- Außen aus Edelstahl..



KM-40C-HC



KM-60C-HC



KM-80C-HC



KM-140C-HC

Luftgekühlt	KM-40C-HC		KM-60C-HC		KM-80C-HC		KM-140C-HC	
Crescent	KM-40C-HC	€ 2.300	KM-60C-HC	€ 2.800	KM-80C-HC	€ 3.145	KM-140C-HC	€ 4.190
TECHNISCHE DATEN	KM-40C-HC		KM-60C-HC		KM-80C-HC		KM-140C-HC	
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	43		60		75		138	
Vorratsbehälter (kg) max.	16		23		34		55	
Außenmaße B x T x H (mm)	452 x 610 x 982-1005		605 x 610 x 982-1005		605 x 712 x 982-1005		630 x 719 x 1333-1356	
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Anschlussleistung (kW)	0,22		0,26		0,31		0,56	
Kältemittel	R290		R290		R290		R290	
Gewicht, brutto (kg)	51		57		63		81	
Gewicht, netto (kg)	41		45		50		69	

*) : Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler

Luftgekühlt mit vollautomatischer Reinigung	KM-40C-HC-W		KM-60C-HC-W		KM-80C-HC-W		KM-140C-HC-W	
Crescent	KM-40C-HC-W	€ 2.650	KM-60C-HC-W	€ 3.145	KM-80C-HC-W	€ 3.495	KM-140C-HC-W	€ 4.540
TECHNISCHE DATEN	KM-40C-HC-W		KM-60C-HC-W		KM-80C-HC-W		KM-140C-HC-W	
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	43		60		75		138	
Vorratsbehälter (kg) max.	16		23		34		55	
Außenmaße B x T x H (mm)	452 x 610 x 982-1005		605 x 610 x 982-1005		605 x 712 x 982-1005		630 x 719 x 1333-1356	
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Anschlussleistung (kW)	0,22		0,26		0,31		0,56	
Kältemittel	R290		R290		R290		R290	
Gewicht, brutto (kg)	51		59		65		83	
Gewicht, netto (kg)	41		47		52		71	

Warennr.	Zubehör	Preise
F174-C101	ACK-40A: Vollautomatisches, chemisches Reinigungsset	€ 762
F174-C102	ACK-60A: Vollautomatisches, chemisches Reinigungsset	€ 762
F174-C103	ACK-80A: Vollautomatisches, chemisches Reinigungsset	€ 762
F174-C104	ACK-130A: Vollautomatisches, chemisches Reinigungsset	€ 762
F174-C201	UVL-25 A: UV-LED für den Wassertank	€ 394
	4x Füße	auf Anfrage

KM Eisbereiter - Modular

- Produziert Crescent-EDGE-Eis
- Schnellerer Produktionszyklus für eine erhöhte Produktionsleistung.
- Optimierte Oberfläche mit einer stärkeren, haltbareren Struktur.
- Verdampferdesign für kristallklare KM Edge Würfel ohne Unreinheiten oder Einschlüsse.
- Edelstahloberfläche.
- Füße sind Zubehör und müssen separat bestellt werden.



KMD-210ABE-HC



KMD-270ABE-R452

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

Luftgekühlt	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452*
Crescent	KMD-210ABE-HC € 5.475	KMD-270ABE-R452 € 5.905

TECHNISCHE DATEN	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	210	275
Außenmaße B x T x H (mm)	560 x 625 x 610	560 x 625 x 610
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,68	0,98
Kältemittel	R290	R452A
Gewicht, brutto (kg)	66	66
Gewicht, netto (kg)	57	57
Passende Vorratsbehälter	B-140SB, B-210SB, B-340SB	B-140SB, B-10SB, B-340SB

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen



KM-470AJE-R452



KM-590DJE-R452

Luftgekühlt	KM-470AJE-R452*	KM-590DJE-R452*
Crescent	KM-470AJE-R452 € 8.500	KM-590DJE-R452 € 9.920

TECHNISCHE DATEN	KM-470AJE-R452	KM-590DJE-R452
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	495	630
Außenmaße B x T x H (mm)	762 x 695 x 825	1219 x 695 x 695
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	1,85	2,08
Kältemittel	R452A	R452A
Gewicht, brutto (kg)	133	151
Gewicht, netto (kg)	122	136
Passende Vorratsbehälter	B-210SB, B-340SB	B340SB

Passende Top Kits finden Sie unter der Rubrik "Eisvorratsbehälter "B" / Top Kits"

MAXIMALE **VIELSEITIGKEIT** FÜR UNENDLICH VIELE ANWENDUNGEN

EISBEREITER FÜR FLOCKEN-, NUGGET- UND CUBELETEIS

Unsere Flocken-, Nugget- und Cubeleteisbereiter gehören zu den wahren Allroundern unter den Hoshizaki-Maschinen. Diese besonders leistungsstarken, langlebigen und nachhaltigen Eisbereiter sind in verschiedenen Branchen sehr beliebt, z. B. in der Lebensmittelzubereitung und -verarbeitung sowie bei Hotels, Bars, Restaurants und Cateringunternehmen.

Da die Flocken-, Nugget- und Cubeleteisbereiter das gesamte Wasser, das in die Maschine einläuft, zu Eis verarbeiten, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion. Darüber

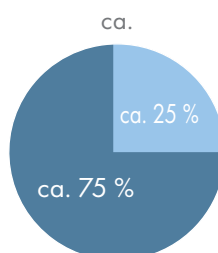
hinaus kommt in nahezu allen Hoshizaki Flocken- und Nuggeteisbereitern das natürliche Kältemittel R290 zum Einsatz, das umweltfreundlich und energieeffizient ist.

EIS-WASSER-VERHÄLTNIS

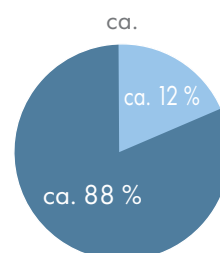
Der Hauptvorteil von Flockeneis von Hoshizaki besteht darin, dass bei der Auslage von frischem Fisch oder anderen Lebensmitteln kein „Gefrierbrand“ auftritt. Der Presskopf im Inneren des Flockeneisbereiters sorgt nur für eine leichte Verdichtung und erzeugt so das typische Hoshizaki-Flockeneis.

Zur Herstellung von Nuggeteis sorgt der Presskopf für eine stärkere Verdichtung und erzeugt so **härtere und trockenere einzelne** Eis-Nuggets.

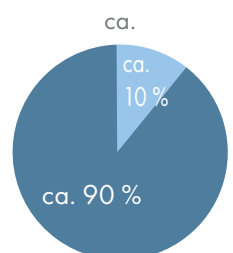
FLOCKENEIS



NUGGETEIS



CUBELETEIS



EIS

WASSER



ÜBER FLOCKEN- & NUGGETEIS

PERFEKTER GESCHMACK UND HYGIENE



Hoshizakis Flocken- und Nuggeteis kühlt perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen. Ebenso wird dieses Eis auch für medizinische Anwendungen genutzt.

VIELSEITIGKEIT



Hoshizaki-Eisbereiter können entweder Flocken- oder Nuggeteis produzieren. Beide Eistypen sind ausgesprochen vielseitig. Der Einsatz reicht über Lebensmittelproduzenten sowie in Hotels, bis hin zu Bars und Restaurants.

NACHHALTIGKEIT



In den Flocken- und Nuggeteisbereitern kommt das natürliche Kältemittel R290 zum Einsatz. Darüber hinaus wird das gesamte Wasser in Eis umgewandelt, und so tragen diese Eisbereiter bei jedem Zyklus dazu bei, Wasser zu sparen.

ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie, Gastronomie



Catering



Gesundheitswesen



Marine



Lebensmittelverarbeitung

Produktcode-Erklärung - FM Serie

FM 300 AKE HCN - SB

Eistypen

FM: Flockeneisbereiter/Nuggeteisbereiter

CM: Cubeleteisbereiter

Eisproduktion Tagesleistung (kg/24Std)

300 = ca. 300kg

SB: Strapazierfähiger Edelstahlboden
50: Erweiterter Behälter

N: Nugget-Eis
keine Angabe: Flocken-Eis

HC: Natürliches Kältemittel R290

Gerätetyp

KE: Maschinengeneration

AKE: Modular

*AWKE: Wassergekühlt

*ALKE: Externer Verflüssiger

FM Eisbereiter - Steckerfertig

- Produziert Flocken- und Nuggeteis
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserverbrauch und Eisproduktion identisch.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten. Die Oberfläche des Eises vergletschert nicht, somit hat das Eis ein besseres Tauverhalten.
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf komprimiert, wodurch härteres und trockeneres Eis entsteht.



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

Luftgekühlt	FM-80KE-HC	FM-120KE-HC	FM-120KE-50-HC
Artikelnummer	F114	F115	F115-C127
Flocke	FM-80KE-HC € 5.135	FM-120KE-HC € 5.800	FM-120KE-50-HC € 6.391
Nugget	FM-80KE-HCN € 5.135	FM-120KE-HCN € 5.800	FM-120KE-50-HCN € 6.391
TECHNISCHE DATEN	FM-80KE-HC	FM-120KE-HC	FM-120KE-50-HC
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	85 - Flockeneis 75 - Nuggeteis	125 - Flockeneis 110 - Nuggeteis	125 - Flockeneis 110 - Nuggeteis
Vorratsbehälter (kg) max.	26 - Flockeneis 32 - Nuggeteis	26 - Flockeneis 32 - Nuggeteis	57 - Flockeneis 65 - Nuggeteis
Außenmaße B x T x H (mm)	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	940 x 600 x 800
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,27	0,35	0,36
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	75	76	88
Gewicht, netto (kg)	65	66	76



FM-60KE-HC



CM-50KE-HC

Luftgekühlt	FM-60KE-HC	CM-50KE-HC
Artikelnummer	F161	F161-C103
Cubelet	-	CM-50KE-HC € 4.570
Flocke	FM-60KE-HC € 4.570	-
TECHNISCHE DATEN	FM-60KE-HC	CM-50KE-HC
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	65	55
Vorratsbehälter (kg) max.	18	18
Außenmaße B x T x H (mm)	498 x 570 x 697	498 x 570 x 697
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,27	0,27
Kältemittel	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	58	58
Gewicht, netto (kg)	49	49

Füße: auf Anfrage

Preise in EUR zzgl. MwSt.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



- Produziert Flocken- und Nuggeteis
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserverbrauch und Eisproduktion identisch.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten. Die Oberfläche des Eises vergletschert nicht, somit hat das Eis ein besseres Tauverhalten.
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf komprimiert, wodurch härteres und trockeneres Eis entsteht.



FM-150AKE-HC-SB



FM-300AKE-HC-SB

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

Luftgekühlt	FM 150AKE-HC-SB	FM 300AKE-HC-SB
Artikelnummer	F128-C101	F088-C101
Flocke	FM-150AKE-HC-SB € 5.730	FM-300AKE-HC-SB € 7.675
Nugget	FM-150AKE-HCN-SB € 5.730	FM-300AKE-HCN-SB € 7.675

TECHNISCHE DATEN	FM 150AKE-HC-SB	FM 300AKE-HC-SB
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	150 - Flockeneis 140 - Nuggeteis	300 - Flockeneis 250 - Nuggeteis
Außenmaße B x T x H (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,41	0,9
Kältemittel	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	70	88
Gewicht, netto (kg)	63	81
Passende Vorratsbehälter	B-140SB, B-210SB, B-340SB	B-140SB, B-210SB, B-340SB

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen

Luftgekühlt	FM 480AKE-HC-SB
Artikelnummer	F087-C101
Flocke	FM-480AKE-HC-SB € 12.514
Nugget	FM-480AKE-HCN-SB € 12.514

Wassergekühlt	FM-480AWKE-R452-SB*
Artikelnummer	F082-C222
Flocke	FM-480AWKE-R452-SB € 13.235
Nugget	FM-480AWKE-R452N-SB € 13.235



FM-480AKE-HC-SB

TECHNISCHE DATEN	FM 480AKE-HC-SB	FM-480AWKE-R452-SB*
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	450 - Flockeneis 380 - Nuggeteis	420 - Flockeneis 380 - Nuggeteis
Außenmaße B x T x H (mm)	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	1,1 - Flockeneis 1,17 - Nuggeteis	1,39 - Flockeneis 1,45 - Nuggeteis
Kältemittel	R290	R452
Gewicht, brutto (kg)	99	102
Gewicht, netto (kg)	92	95
Passende Vorratsbehälter	B-140SB, B-210SB, B-340SB	B-140SB, B-210SB, B-340SB

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen

FM Eisbereiter - Modular

- Produziert Flocken- und Nuggeteis
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserverbrauch und Eisproduktion identisch.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten. Die Oberfläche des Eises vergletschert nicht, somit hat das Eis ein besseres Tauverhalten.
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf komprimiert, wodurch härteres und trockeneres Eis entsteht.



FM-600AKE-R452-SB



FM-600AWKE-R452-SB

Luftgekühlt		FM-600AKE-R452-SB *		FM-600AWKE-R452-SB *	
Artikelnummer		F083-C201		F083-C222	
Flocke		FM-600AKE-R452-SB	€ 14.025	FM-600AWKE-R452-SB	€ 14.345
Nugget		FM-600AKE-R452N-SB	€ 14.025	FM-600AWKE-R452N-SB	€ 14.345
TECHNISCHE DATEN		FM-600AKE-R452-SB		FM-600AWKE-R452-SB	
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)		600 - Flockeneis 530 - Nuggeteis		570 - Flockeneis 490 - Nuggeteis	
Außenmaße B x T x H (mm)		560 x 700 x 780		560 x 700 x 780	
Elektrischer Anschluss		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Anschlussleistung (kW)		1,9 - Flockeneis 1,95 - Nuggeteis		1,71 - Flockeneis 1,76 - Nuggeteis	
Kältemittel		R452		R452	
Gewicht, brutto (kg)		114		114	
Gewicht, netto (kg)		107		107	
Passende Vorratsbehälter		B-140SB,B-210SB,B-340SB		B-140SB,B-210SB,B-340SB	

Erfordert eine Stromversorgung 1~/ 230 V / 20A / 50 Hz für induktive Last und hohen Anlaufstrom (76 A). Eine 16 A Steckdose ist nicht ausreichend.

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen.

*Begrenzter Vorrat verfügbar - Bitte kontaktieren Sie Ihren zuständigen Gebietsverkaufsleiter bei Hoshizaki Deutschland für weitere Informationen.

Luftgekühlt		FM-750AKE-R452-SB *	
Artikelnummer		F054-C201	
Flocke		FM-750AKE-R452-SB	€ 14.740
Nugget		FM-750AKE-R452N-SB	€ 14.740
TECHNISCHE DATEN		FM-750AKE-R452-SB	
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)		750 - Flockeneis 590 - Nuggeteis	
Außenmaße B x T x H (mm)		762 x 700 x 780	
Elektrischer Anschluss		1/220 - 240V/50Hz	
Anschlussleistung (kW)		1,88 - Flockeneis 2,01 - Nuggeteis	
Kältemittel		R452	
Gewicht, brutto (kg)		143	
Gewicht, netto (kg)		133	
Passende Vorratsbehälter		B-210SB,B-340SB	

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen.



FM-750AKE-R452-SB

FM Eisbereiter - Modular

- Produziert Flocken- und Nuggeteis
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserverbrauch und Eisproduktion identisch.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten. Die Oberfläche des Eises vergletschert nicht, somit hat das Eis ein besseres Tauverhalten.
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf komprimiert, wodurch härteres und trockeneres Eis entsteht.



FM-1000AKE-R452-SB



FM-1200ALKE-R452-SB

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

Luftgekühlt	FM-1000AKE-R452-SB *	FM-1200ALKE-R452-SB *
Artikelnummer	F055-C201	F073-C201
Flocke	FM-1000AKE-R452-SB € 19.390	FM-1200ALKE-R452-SB € 18.055
Nugget	FM-1000AKE-R452N-SB € 19.390	FM-1200ALKE-R452N-SB € 18.055
TECHNISCHE DATEN	FM-1000AKE-R452-SB	FM-1200ALKE-R452-SB
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	1030 - Flockeneis 860 - Nuggeteis	1200 - Flockeneis 1060 - Nuggeteis
Außenmaße B x T x H (mm)	762 x 700 x 780	762 x 700 x 780
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	2,49 - Flockeneis 2,55 - Nuggeteis	0,47 - Flockeneis 0,52 - Nuggeteis
Kältemittel	R452	R452
Gewicht, brutto (kg)	156	108
Gewicht, netto (kg)	146	98
Passende Vorratsbehälter	B-210SB,B-340SB	B-210SB,B-340SB

Erfordert eine Stromversorgung 1~/230 V / 20A / 50 Hz für induktive Last und hohen Anlaufstrom (76 A). Eine 16 A Steckdose ist nicht ausreichend. Geräte sind nicht steckerfertig, es sind weitere kältetechnische Vorbereitungen zu beachten.

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen.

Externer Kondensator	FM-1800ALKE-R452-SB *
Artikelnummer	F074-C201
Flocke	FM-1800ALKE-R452-SB € 24.256
Nugget	FM-1800ALKE-R452N-SB € 24.256
TECHNISCHE DATEN	FM-1800ALKE-R452-SB
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	1800 - Flockeneis 1590 - Nuggeteis
Außenmaße B x T x H (mm)	1080 x 700 x 780
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,71 - Flockeneis 0,77 - Nuggeteis
Kältemittel	R452
Gewicht, brutto (kg)	155
Gewicht, netto (kg)	140
Passende Vorratsbehälter	B-340SB



FM-1800ALKE-R452-SB

Vorratsbehälter im Preis nicht inbegriffen.

Passende Top Kits finden Sie unter der Rubrik "Eisvorratsbehälter "B" / Top Kits"

2 in 1 Eisbereiter - Kombinationen – Compact

- Tagesleistung abgestimmt auf jede spezifische Situation
- 12 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten
- Qualitäts-Eis – harte Volleiswürfel und Nuggeteis
- Niedrige Verbrauchskosten, beispielsweise wird Nuggeteis mit 1,03 l Wasser pro 1 kg Eis produziert
- Separate Wartungsarbeiten möglich
- Unabhängig voneinander arbeitende Maschinen
- Trennwand für Vorratsbehälter im Lieferumfang enthalten
- HACCP zertifizierte Eisbereiter



BL-CIF125

IM-Geräte:

**3 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

FM-Geräte:

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN



BL-CIF220

PRODUKTNAMEN	BL-CIF125	BL-CIF145	BL-CIF180	BL-CIF220
Eisbereiter oben	IM-45CPE	IM-65PE	IM-130CPE	IM-130CPE
Eistyp	Würfel	Würfel	Würfel	Würfel
Eisproduktion (kg/24 h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	46 kg	58 kg	108 kg	108 kg
Vorratsbehälter, max.	15 kg	26 kg	38 kg	38 kg
Außenmaße B x T x H	633 x 511 x 690 mm	633 x 506 x 840 mm	1004 x 600 x 700 mm	1004 x 600 x 700 mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.28 kW	0.33 kW	0,57 kW	0,57 kW
Kältemittel	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	55/45 kg	58/48 kg	91/80 kg	91/80 kg
Eisbereiter unten	FM-80KE-HCN	FM-80KE-HCN	FM-80KE-HCN	FM-120KE-50-HCN
Eistyp	Nugget	Nugget	Nugget	Nugget
Eisproduktion (kg/24 h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	85 kg (F)/75 kg (N)	85 kg (F)/75 kg (N)	85 kg (F)/75 kg (N)	125 kg (F)/110 kg (N)
Vorratsbehälter (kg), max.	26 kg (F)/32 kg (N)	26 kg (F)/32 kg (N)	26 kg (F)/32 kg (N)	57 kg (F)/65 kg (N)
Außenmaße B x T x H	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	940 x 600 x 800 mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.27 kW	0.27 kW	0.27 kW	0.355 kW
Kältemittel	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	75/65 kg	75/65 kg	75/65 kg	88/76 kg
ABMESSUNGEN GESAMT	640 x 600 x 1490 mm	640 x 600 x 1640	1004 x 600 x 1600 mm	1004 x 600 x 1600 mm
PREISE	€ 8.451 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Rahmen SK1)	€ 9.516 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Rahmen SK1)	€ 11.918 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Rahmen SK2)	€ 13.174 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Rahmen SK2)

2 in 1 Eisbereiter - Kombinationen – Modular

- Tagesleistung abgestimmt auf jede spezifische Situation
- 12 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten
- Qualitäts-Eis – harte Volleiswürfel und Nuggeteis
- Niedrige Verbrauchskosten, beispielsweise wird Nuggeteis mit 1,03 l Wasser pro 1 kg Eis produziert
- Separate Wartungsarbeiten möglich
- Unabhängig voneinander arbeitende Maschinen
- Trennwand für Vorratsbehälter im Lieferumfang enthalten
- HACCP zertifizierte Eisbereiter



BL-MIF280-650



BL-MIF390-650



BL-MIF430-650

PRODUKTNAMEN	BL-MIF280-650	BL-MIF390-650	BL-MIF430-650
Eisbereiter rechts oben	IM-130APE	IM-240APE	IM-130APE
Eistyp	Würfel	Würfel	Würfel
Eisproduktion (kg/24 h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	125 kg	210 kg	125 kg
Außenmaße B x T x H	560 x 700 x 880 mm	560 x 700 x 880 mm	560 x 700 x 880 mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,58	0,85	0,58
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	79/68 kg	89/78 kg	79/68 kg
Eisbereiter links oben	FM-150AKE-HCN-SB	FM-150AKE-HCN-SB	FM-300AKE-HCN-SB
Eistyp	Nugget	Nugget	Nugget
Eisproduktion (kg/24 h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	150 kg (F)/140 kg (N)	150 kg (F)/140 kg (N)	300 kg (F)/250kg (N)
Außenmaße B x T x H	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,405 kWh	0,405 kWh	0,96 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	70/63 kg	70/63 kg	88/81 kg
Vorratsbehälter	F-650-44S	F-650-44S	F-650-44S
Kapazität, max.	299 kg	299 kg	299 kg
Außenmaße B x T x H	1181 x 801 x 1016 mm	1181 x 801 x 1016 mm	1181 x 801 x 1016 mm
Gewicht	80 kg	80 kg	80 kg
ABMESSUNGEN GESAMT	1118 x 801 x 1896 mm	1118 x 801 x 1896 mm	1118 x 801 x 1896 mm
PREISE	€ 14.797 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Trennwand / Ablaufset)	€ 16.927 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Trennwand / Ablaufset)	€ 16.742 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Trennwand / Ablaufset)

2 in 1 Eisbereiter - Kombinationen – Modular



BL-MIF540-950



BL-MIF720-1025

PRODUKTNAMEN	BL-MIF540-950	BL-MIF720-1025
Eisbereiter rechts oben	IM-240APE	IM-240APE
Eistyp	Würfel	Würfel
Eisproduktion (kg/24 h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	210 kg	210 kg
Außenmaße B x T x H	560 x 700 x 880 mm	560 x 700 x 880 mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,85 kW	0,85 kW
Kältemittel	R290	R290
Gewicht brutto/netto	89/78 kg	89/78 kg
Eisbereiter links oben	FM-300AKE-HCN-SB	FM-480AKE-HCN-SB
Eistyp	Nugget	Nugget
Eisproduktion (kg/24 h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	300 kg (F)/250 kg (N)	450 kg (F)/380 kg (N)
Außenmaße B x T x H	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.96 kW	1.10 kW (F)/1.17 (N)
Kältemittel	R290	R290
Gewicht brutto/netto	88/81 kg	99/92 kg
Vorratsbehälter	F-950-48S	F-1025-52S
Kapazität (kg), max.	431 kg	467 kg
Außenmaße B x T x H	1220 x 801 x 1270 mm	1321 x 801 x 1270 mm
Gewicht	105 kg	112 kg
ABMESSUNGEN GESAMT	1220 x 801 x 2150 mm	1321 x 801 x 2150 mm
PREISE	€ 19.142 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Trennwand / Ablaufset)	€ 24.246 KOMPLETTPREIS (2x Maschine / Trennwand / Ablaufset)

Eisvorratsbehälter "B" / Top Kits

**2JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Kapazität in Kilogramm abhängig von der entsprechenden Eisgröße und -form
- Die geschäumte Isolierung und der tiefgezogene Kunststoffinnenbehälter sorgen für eine geringe Schmelzrate, sodass die Kapazität der Eisbereiter bestmöglich genutzt wird.
- Die Behälter sind leicht zu reinigen, da die abgerundeten Ecken für optimale Hygiene sorgen.
- Halterung für Schaufel im Vorratsbehälter.
- Alle Lagerbehälter sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und werden mit höhenverstellbaren Füßen (90-135 mm) geliefert.
- Untergestelle für modulare Behälter erhältlich.



B-140SB



B-210SB



B-340SB

PRODUKT-NAMEN	Artikel-Nummer	Kapazität (kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht, Brutto/Netto	Optional	PREISE
B-140SB	M190	Ca. 115 kg Max. 140 kg	559 x 820 x 1016 mm (zzgl. Füße 90-135 mm)	48/36 kg	–	€ 2.040
B-210SB	M191	Ca. 165 kg Max. 210 kg	762 x 820 x 1016 mm (zzgl. Füße 90-135 mm)	62/48 kg	–	€ 2.300
B-340SB	M192	Ca. 275 kg Max. 340 kg	1219 x 820 x 1016 mm (zzgl. Füße 90-135 mm)	84/64 kg	Trennwand S-31833	€ 3.220

TRENNWAND	PREIS
S-31833 für B-340SA/SB	€ 713

UNTERGESTELLE	Beschreibung	Maße (B x T x H)	PREISE
SK-B140-H400	Untergestell f. B-301 SA/ B-140SA und -SB	564 x 825 x 400 mm	€ 700
SK-B210-H400	Untergestell f. B-301 SA/ B-140SA und -SB	767 x 825 x 400 mm	€ 738
SK-B340-H400	Untergestell f. B-301 SA/ B-140SA und -SB	1224 x 825 x 400 mm	€ 849

TOP KITS	Artikel-Nummer	PREISE
TK-4DM	S-31045	€ 161
TK-4DR	S-31046	€ 147
TK-8D	TK-8D	€ 161
TK-18D	TK-18D	€ 174
TK-IMD2	S-31047	€ 147
TK-FM1800	S-31707	€ 147
TK - 30/ TK-48*	S-24154	€ 11

*Schaumstoffstreifen

TOP KIT KONFIGURATION				
Modell		B-140SB	B-210SB	B-340SB
IM-130A		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
IM-240D		N/A	N/A	TK-IMD2
IM-240A		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
KMD-210		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
KMD-270		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-150		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-300		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-480		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
KM-470		N/A	TK-30*	TK-30* + TK-18D
KM-590		N/A	N/A	TK-48*
FM-600		-	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
FM-750		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1000		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1200		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1800		N/A	N/A	TK-48* + TK-FM1800
IM-240A	2x	N/A	N/A	TK-48* + TK-4DM
KMD-210	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
KMD-270	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
FM-150	2x	N/A	N/A	TK-4DM
FM-300	2x	N/A	N/A	TK-4DM
FM-480	2x	N/A	N/A	TK-4DM
FM-600	2X	N/A	N/A	TK-4DM

Hinweis:

Es sind verschiedene Maschinen-Kombinationen mit dem Behälter B-340SA und -SB möglich. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler vor Ort.

*Die TOP KITS TK-30 und TK-48 sind optionales Zubehör und nur erforderlich, falls die Abmessungen des Eisbereiters von den Abmessungen des Vorratsbehälters abweichen.



**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

Eisvorratsbehälter "F" / Transportsysteme

- Kapazität in Kilogramm abhängig von der entsprechenden Eisgröße und -form
- Boden, Abdeckung und Klappe aus Edelstahl (Ausschnitte in Abdeckung individuell entsprechend der zu platzierenden Maschine)
- Die Transportsysteme von Hoshizaki bestehen aus verschiedenen Komponenten wie Wagen, Eimern, Abfüllsystemen etc.
- Diese ermöglichen den schnellen und hygienischen Eistransport von der Produktionsstätte zu dem Ort, wo es gebraucht wird.



ITS 500

EISVORRATSBEHÄLTER "F"	Artikel-Nummer	Kapazität (max. kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht, Brutto/Netto	PREISE
F-600-42S	F600S	258 kg	1087 x 800 x 1019 mm	70 kg	€ 2.860
F-650-44S	F650S	299 kg	1118 x 800 x 1016 mm	80 kg	€ 3.120
F-950-48S	F950S	431 kg	1219 x 800 x 1270 mm	105 kg	€ 3.390
F-1025-52S	F1025S	467 kg	1321 x 800 x 1270 mm	112 kg	€ 3.655

UNTERGESTELLE	Beschreibung	Maße (B x T x H)	PREISE
SK-F650-H400	Untergestell f. F-650	1120 x 750 x 400 mm	€ 836
SK-F950-H400	Untergestell f. F-950	1120 x 720 x 400 mm	€ 814
SK-1025-H400	Untergestell f. F-1025-52	1300 x 718 x 400 mm	€ 830

LAGER- UND TRANSPORTSYSTEME	Anzahl Wagen	Kapazität (max. kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht	PREISE
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	€ 8.690
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	€ 9.110
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	€ 9.685
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	€ 16.550
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	€ 23.790

PRODUKT	Kapazität (max. kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht	PREISE
Eislagerungs- & Dispensersysteme				
DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	€ 5.400
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	€ 6.120
Aufrecht stehende Vorratsbehälter				
SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	€ 3.685
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	€ 3.965

MODELLE	PREISE
SMART CART 75	€ 1.225
SMART CART 240	€ 1.987
Eiseimer-Set (6)	€ 973
FKITB/FKITC Installationskits	€ 22

DIE SCHNELLE ERFRISCHUNG

WASSER & EIS – GIBT ES EIN BESSERES TEAM?

Dispenser sind unverzichtbar, wenn Sie Eis und/oder Wasser für die Selbstbedienung bereitstellen wollen. Drei Schritte – die Produktion, die geschützte Lagerung und die schnelle Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Eis – sind in einem Gerät vereint. Mit einem einfachen Tastendruck ist das Erfrischungsgetränk in Sekundenschnelle fertig.

Bei **DCM-DISPENSERN** kann der Benutzer aus folgenden Optionen wählen:

- nur Eiswürfel
- Eiswürfel und Wasser
- nur Wasser

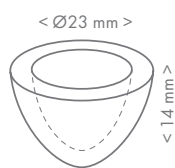
Die Produktionskapazitäten dieser kompakten, aber leistungsstarken Eis-/Wasserspender reichen von 60 kg pro Tag für kleinere Betriebe und bis zu 230 kg pro Tag für größere Unternehmen wie Freizeitparks, Hotelresorts und große Schnellbedienungsrestaurants.

Am häufigsten kommen Hoshizaki-Dispenser zum Einsatz, wenn Eis-Wasser-Kombinationen schnell, effizient und lebensmittelsicher benötigt werden.

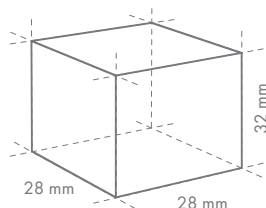
DIM DISPENSER produzieren die bewährten Hoshizaki-Eiswürfel und eignen sich perfekt für die Selbstbedienung. Dieser Spender ist vor allem aufgrund seiner praktischen und leicht einstellbaren Portionskontrolle beliebt. So können Sie die Größe der servierten Portionen genau regulieren. Diese Dispenser-Produktreihe für die Selbstbedienung kommt häufig in Hotels auf jeder Etage zum Einsatz.

Mit ihrem eleganten und schlanken Look fügen sich diese Geräte harmonisch in moderne Inneneinrichtungen ein. Dank dem Fokus auf Benutzerfreundlichkeit und optimale Lebensmittelsicherheit kommt das frisch produzierte Eis bei der Lagerung niemals mit Luft oder Licht in Kontakt, sodass ein maximaler Schutz vor Verunreinigungen gewährleistet wird. DSM-Dispenser sind somit auch erste Wahl für Krankenhäuser und Gesundheitseinrichtungen.

DISPENSER-EIS



Eistyp: Shuttle
Gewicht: 3 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g



Eistyp: Cubelet
Gewicht: 1-2 g

ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesund-
heitswesen



Bildungs-
wesen



Marine

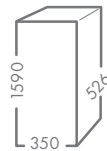
EIS- UND/ODER WASSER-DISPENSER

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:

www.hoshizaki-europe.com



DIM-40DE-HC EIS



Produktionskapazität/24 Std.:
43 kg
Behälterkapazität: 15 kg
Eistyp: Würfel **L**



DCM-120KE-HC EIS & WASSER



Produktionskapazität/24 Std.:
125 kg
Behälterkapazität: 4 kg
Eistyp: Cubeleis & Wasser

STETS DIE RICHTIGE GRÖSSE



Unsere Dispenser-Produktreihe umfasst geeignete Geräte für die unterschiedlichsten Anforderungen in Bezug auf Füllmengen, Lagerkapazität und Platzbedarf.

NACHHALTIG



Die Kontrolle des Verbrauchs sorgt für mehr Nachhaltigkeit; diese Dispenser ermöglichen eine intuitive Steuerung der Portionsgröße. So können Sie den Eisverbrauch beim Endnutzer regulieren und damit den Gesamtenergieverbrauch und Verschwendung reduzieren.

LEBENSMITTELSICHER



Dispenser werden von den Verbrauchern direkt bedient. Zur Vermeidung von Gesundheitsrisiken sind die Maschinen so konzipiert, dass das frisch produzierte Eis bei der Lagerung nicht mit Luft oder Wasser in Kontakt kommt.

Eis- und/oder Wasserdispenser

- Mit den Eis- und Wasserdispensern DCM-60KE und DCM-120KE sind folgende Kombinationen produzierbar: Cubeleiteis, Cubeleiteis und Wasser oder nur Wasser.
- Die Eis-/Wasserdispensersysteme finden Einsatz beispielsweise bei Lebensmitteln und Getränken, Freizeit und Gesundheitswesen.



DCM-60KE-HC



DCM-120KE-HC

Luftgekühlt	DCM-60KE-HC DCM-60KE-P-HC	DCM-120KE-HC DCM-120KE-P-HC
Artikelnummer	L030 L031	L032 L033
Cubelet + Wasser	DCM-60KE-HC € 5.995 DCM-60KE-P-HC € 5.995	DCM-120KE-HC € 6.610 DCM-120KE-P-HC € 6.610

TECHNISCHE DATEN	DCM-60KE-HC	DCM-120KE-HC
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	60	125
Vorratsbehälter (kg) max.	1,9	4
Außenmaße B x T x H (mm)	350 x 585 x 695	350 x 585 x 815
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,28	0,4
Kältemittel	R290	R290
Gewicht, brutto (kg)	54	64
Gewicht, netto (kg)	45	55
Lieferbar mit	Hebel	Hebel
Optional	Drucktaste auf Anfrage (-P)	Drucktaste auf Anfrage (-P)

Eisdispenser

- Die **DSM-12DE** ist ein Eiswürfeldispenser, der Shuttle-Eis produziert. Der Eisdispenser kann unterschiedlich eingesetzt werden, z.B. für Lebensmittel und Getränke in der Gastronomie, der Freizeit oder dem Gesundheitswesen.
- Die **DIM-40DE-HC** produziert Würfeis.
- Das frisch hergestellte Eis kommt bei der Lagerung nicht in Kontakt mit Licht oder Luft und behält daher die höchste Qualität.
- Das Eis eignet sich für mehrere Einsatzbereiche einschließlich Lebensmitteln und Getränken, im Freizeit- und Gesundheitsbereich.



DIM-40DE-HC

Luftgekühlt	DIM-40DE-HC
Artikelnummer	L024
L-Würfel (Standard) 28 Shuttle	DIM-40DE-HC € 6.315 -
Eisproduktion (kg/24h), ca. (bei UT 10 °C, WT 10 °C)	43
Vorratsbehälter (kg) max.	15
Außenmaße B x T x H (mm)	350 x 526 x 1590 (Höhe inklusive verstellbarer Füße bis 1635 mm)
Elektrischer Anschluss	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0,28
Kältemittel	R290
Gewicht, brutto (kg)	70
Gewicht, netto (kg)	59

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

Eis-Crusher

Eis Crusher

- Der Santos Ice Crusher N53 ist das ideale Produkt für die Zubereitung von Eis für Cocktails (Mojitos, Frozen Margaritas, Daiquiris und mehr).
- Für den Einsatz überall da, wo Crushed Eis benötigt wird, wie in Cocktailbars, Hotels, Restaurants, Eisdielen, Bars und Nachtclubs



SANTOS N53

	SANTOS N53
Crushed Ice	SANTOS N53 € 1.405

TECHNISCHE DATEN	SANTOS N53
Leistung, ca.	2.4 kg/min.
Vorratsbehälter, max.	1.2 kg
Maße B x T x H	236 x 353 x 474 mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.130 kW
Gewicht brutto/netto	10 kg

- Der kompakte C-105 Crusher bietet sich aufgrund seiner Größe und einfachen Bedienbarkeit optimal zur Platzierung auf Bars und Buffets an.
- Ideal, um geringe Mengen Eiskwürfel für Drinks und Cocktails zu zerkleinern.



C-105

	C-105
Crushed Eis	C-105 € 2.870

TECHNISCHE DATEN	C-105
Crush-Kapazität (24 h)	5 kg
Lagerkapazität	5 kg
Maße, B x T x H	370 x 310 x 510 mm
Elektrischer Anschluss	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.150 kW
Gewicht brutto/netto	25 kg

Wasserfilter

FILTERKÖPFE:

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Das 4HC-H-Wasserfiltersystem maximiert die Geräteleistung, verbessert die Eisqualität und filtert Schmutz-/ Schwebepartikel kleiner als 0,5 Mikrometer
- Reduziert den Chlorgehalt sowie unerwünschten Geschmack und Geruch
- Verringert die Bildung von Kalkablagerungen und verhindert Korrosionsprobleme aufgrund von Chlordämpfen
- NSF-zertifiziert für bakteriostatische Wirkungen: das Einschwemmen und das Wachstum von Bakterien wird durch den Einsatz von Filtern begrenzt



4HC-H Single



4HC-H Twin



4HC-H Triple

PRODUKTNAMEN	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple	4HC Ersatzkartusche
Artikelnummer	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
PREISE	€ 213	€ 412	€ 596	€ 81
Installationskits	FKITB	FKITC	FKITC	
PREISE	€ 22	€ 22	€ 22	
Wasserfilter	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple	
IM Serie	IM-21 - IM-00	IM-130/-240	N/A	
FM Serie	FM-60/-150	FM-300/-750	FM-1000+	
KM Serie	KM-40, 60, 80, 140	KMD210 - KMD270 KM470	KM590	
DISPENSER	DSM12 DCM-60/-120 DIM-30 + DIM-40	N/A	N/A	

Maße	
Single Filter	B204 x T193 x H467
Twin Filter	B422 x T216 x H485
Triple Filter	B527 x T216 x H485

Maße	
FKITB/FKITC Installationskit	€ 22



NUR FÜR
GERÄTE
DER IM-NE
MODELLE
VERWENDBAR

2JAHRE
GARANTIE
TEILE UND
LOHN

Externe Ablaufpumpe

Die externe Ablaufpumpe ist ein praktisches Zubehör, das an allen steckerfertigen Generation NE Eisbereitern der IM-Serie von IM-21 bis IM-65 (außer IM-65 LM, LM 103 und dem Q-Modell) montiert werden kann. Die Installation der externen Abflusspumpe bietet Ihnen mehr Flexibilität bei der Aufstellung Ihres Eisbereiters. Auch ein späteres Umstellen der Maschine ist mit der Anbringung der Pumpe wesentlich vereinfacht. Die Gefahr von stehendem Wasser oder einer Verstopfung der Ablaufleitung ist nahezu ausgeschlossen.

Kapazitäts- und Betriebseinschränkungen:

- Maximaler Pumpenabstand: 1,0m vertikal / 10m horizontal
- Standard Installation: Voraussetzung 0,5m vertikal / 5m horizontal
- Kapazität: 200ltr/Stunde oder 3.3ltr./min bei maximaler Entfernung

EXTERNE ABLAUFpumpe

Artikelnummer	S-32904
Außenmaße B x T x H (mm)	287 x 146 x 129

Preise

€ 473



BIERZAPFANLAGE

**DANK DER GESCHWINDIGKEIT UND
ZUVERLÄSSIGKEIT DES BEERMATIC
DUAL TAP KÖNNEN WIR GROSSE
VERANSTALTUNGEN SCHNELLER
MIT BIER VERSORGEN,
WAS MEHR ZEIT FÜR DEN
BARKEEPER FÜR KUNDENSERVICE
UND ZUSATZVERKÄUFE BEDEUTET**

Giovanni Derpergola - Bar Consultant @Liquidalembic

NOCH NIE HAT AUTOMATISCH EINGESCHENKTES BIER SO GUT GESCHMECKT

Multitasking ist eine Schlüsselqualifikation für jeden Barkeeper oder Servicemitarbeiter: Bestellungen entgegennehmen, Cocktails und andere Getränke zubereiten, Zahlungen abwickeln und den Arbeitsplatz sauber halten, dabei allen Gästen volle Aufmerksamkeit schenken und eine positive Atmosphäre schaffen. Der BEERMATIC DUAL TAP ist eine vollautomatische Bierzapfanlage mit Schaummechanismus. Dank der einstellbaren programmierbaren Füllmenge schenken Sie jedes Mal die im Voraus festgelegte Menge gekühltes Fassbier mit Schaum ein – immer in der perfekten Temperatur und mit genau dem richtigen Verhältnis zwischen Schaum und Bier. Glas für Glas für Glas.

Der BEERMATIC ist ein praktisches Instrument zur Kostenkontrolle. Die Serviermengen lassen sich sehr genau kontrollieren, ohne Bier und/oder Schaum zu verschütten. Bei Fassbier wird geschätzt bis zu 20 % pro Fass verschwendet.¹

*Sagen sie „nein“
zu Schankverlust!*

*Weniger Verlust
mit Hoshizaki
Beermatic-Technologie*



PERFEKT EINGESCHENKTES BIER AUF KNOPFDRUCK

GLEICHBLEIBEND PERFEKT GEZAPFTES BIER



Die eingeschenkte Menge kann an verschiedene Biersorten oder lokale Vorlieben angepasst werden. Das System bietet eine Zapfkapazität von 65 Litern: Damit können 130 perfekt gekühlte Biere (0,5 l) nacheinander ausgeschenkt werden. Das interne Kühlsystem kühlt das Bier in den Leitungen vom Fass durch die Anlage, so dass das Bier direkt vom Fass mit Umgebungstemperatur ausgeschenkt werden kann.

STEIGENDE EINNAHMEN



Bis das Bier ausgeschenkt wird, ist keine zusätzliche Aufmerksamkeit erforderlich. So öffnen sich praktische Zeitfenster, in denen Sie z. B. Zahlungen abwickeln, Bestellungen aufnehmen oder aufräumen können. Diese eingesparten Sekunden scheinen minimal zu sein, doch bei großem Andrang erleichtert diese automatische Hilfe die Bedienung größerer Menschenmengen.

PROBLEMLOS AUFSTELLEN UND INSTALLIEREN



Der BEERMATIC ist eine platzsparende Anlage, da Sie keine zusätzlichen Kühlkapazitäten für das Bierfass benötigen. Dank ihres kompakten Designs und seiner geringen Stellfläche passt diese Zapfanlage in die unterschiedlichsten Umgebungen. Sie kann problemlos transportiert werden und lässt sich für Pop-up-Events und Veranstaltungen unter freiem Himmel ganz einfach installieren.

FUNKTIONSMERKMALE

1. EINMAL DRÜCKEN ZUM SERVIEREN

So einfach ist das. Drücken Sie die Zapftaste einmal, um die voreingestellte Biermenge einzuschänken.

2. KIPP-VORRICHTUNG BEIM EINSCHENKEN

Beim Zapfen wird das Glas in den richtigen Winkel gekippt, damit das Bier perfekt eingeschenkt wird.

3. PORTIONSKONTROLLE

Die Serviermenge kann voreingestellt werden, damit jedes Mal die exakt gleiche Menge eingeschenkt wird. Kein Überlaufen von Bier oder Schaum.

4. SCHAUMKONTROLLE

Die Schaummenge kann für beide Hähne individuell eingestellt und angepasst werden.

5. INTERNES KÜHLSYSTEM

Bier in Umgebungstemperatur wird gekühlt, während es durch die Bierkreisläufe fließt.

6. ZWEI BIERKREISLÄUFE

Dieses Modell mit zwei Zapfhähnen hat zwei Kreisläufe, so dass zwei verschiedene Biersorten gleichzeitig angeschlossen und ausgeschenkt werden können.

7. ZÄHL-/PROTOKOLLFUNKTION

Das Display zeigt die Anzahl der gezapften Biere an. Über die Benutzereinstellungen können Sie die Anzahl der Biere je nach Volumen der verwendeten Gläser konfigurieren.

8. AUTOMATISCHER ODER MANUELLER EINSCHENKMODUS

Über das Bedienfeld lässt sich schnell und einfach vom automatischen zum manuellen Einschenkmodus oder umgekehrt wechseln.



9. ALARM BEI LEEREM FASS

Eine „SOLD OUT“-Leuchte zeigt auf dem Bedienfeld an, dass weniger als 0,5 l im Bierkreislauf vorhanden sind.

ÜBER BEERMATIC



HYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT



Durch die genau festgelegte Serviermenge wird ein Verschütten vollständig vermieden, es ist kein Abstreifen/Abschöpfen erforderlich, und der Arbeitsbereich bleibt jederzeit sauber. Die Zapfanlage ist so konstruiert, dass Kontaminationen vermieden und Reinigungsroutinen vereinfacht werden. Mit diesem System können Sie die Kontakte ihrer Mitarbeiter zum Glas reduzieren und höchste Standards bei Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Desinfektion aufrechterhalten.

KOSTEN- SENKUNG



Der BEERMATIC ist ein praktisches Instrument zur Kostenkontrolle. Die Serviermengen lassen sich sehr genau kontrollieren, ohne Bier und/oder Schaum zu verschütten. Bei Fassbier wird geschätzt bis zu 20 % pro Fass verschwendet.¹ Dank dem internen Kühlsystem können Sie alle Ihre Fässer bei Umgebungstemperatur lagern, sodass Sie Energiekosten und zusätzliche Kosten für Kühlraum oder Kühlschrank sparen.

BETRIEBLICHE FLEXIBILITÄT



Der Doppelzapfhahn bietet große Flexibilität, da Sie zwei separate Fässer mit unterschiedlichen Biersorten gleichzeitig anschließen können. Darüber hinaus ist die automatische Kipp-Vorrichtung mit allen gängigen Glasgrößen kompatibel. Da die kompakte Zapfanlage leicht transportiert und installiert werden kann und keine zusätzliche Kühlung erforderlich ist, eignet sie sich perfekt für Veranstaltungen im Freien/ befristete Events.

SCHNELLER, INTELLIGENTER, SAUBERER

WENIGER VERSCHWENDUNG MIT HOSHIZAKI BEERMATIC-TECHNOLOGIE

KEIN SCHANKVERLUST

Schankverlust ist ein wichtiger Kostenfaktor, und es können schnell große Mengen an verschwendetem Bier zusammenkommen. Mit BEERMATIC ist dieses Problem gelöst: Die präzise Portionskontrolle verhindert ein Überlaufen der Gläser.

DIE RICHTIGE MENGE AN SCHAUM

Sobald ein Fass zu warm wird, wird überschüssiges Kohlendioxid freigesetzt, und damit steigt die Schaummenge. Das Bier wird leicht säuerlich und sogar trüb. Um unkontrollierte Schaumbildung zu verhindern, trägt ein internes Kühlsystem dazu bei, dass generell weniger Schaum entsteht.

WENIGER SCHALES BIER

Eine genaue Kontrolle des Bierabsatzes

SOFORTIGE VERWENDUNG



Im Gegensatz zu herkömmlichen Zapfanlagen, bei denen Bierfässer vor dem Anschließen 24 Stunden lang gekühlt werden müssen, kühlt die BEERMATIC jede Serviermenge auf ihrem Weg vom Fass ins Glas einzeln ab.

verhindert das Problem der Bevorratung eines nicht nachgefragten Bieres. Über den integrierten Zähler in der Anzeige können Sie den Verbrauch in Echtzeit verfolgen und zudem und zudem beobachten, wann, wie viel und welches Bier getrunken wird.

FÄSSER WERDEN VÖLLIG GELEERT

Oftmals werden Fässer zu früh ausgetauscht, weil das Thekenpersonal nicht weiß, ob – oder wie viel – Bier noch darin enthalten ist.

Die BEERMATIC zeigt Ihnen genau an, wann das Fass leer wird, damit Sie nicht schätzen müssen, und das Fass wirklich bis zum letzten Tropfen leeren können.

SCHAUM PORTIONIERUNG

Die Schaummenge kann je nach lokalen Vorlieben und Biersorte manuell eingestellt werden.

PERFEKTE TEMPERATUR

Perfekte Temperatur: Das Bier wird bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 2 - 8 °C gezapft.



EINFACH EINZUSTELLEN, EINFACH ZU BEDIENEN



BEERMATIC DUAL TAP

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:
www.hoshizaki-europe.com



PRODUKTNAMEN

DBF-AS65WE-EU

PREISE

auf Anfrage

TECHNISCHE DATEN

DBF-AS65WE-EU

Produktserie	DBF
Modellname	DBF-AS65WE-EU-HC
Artikelnummer	B078-C101
Produktname	Automatische Bierzapfanlage
Marke	Hoshizaki
Elektrischer Anschluss	1 / 220 - 240V / 50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.245
Außenmaße B x T x H (mm)	367 x 674 x 764
Kältemittel	R600a
Kältemittel (kg)	0.080
Kältesystem	luftgekühlt
Gewicht, netto (kg)	50
Gewicht, brutto (kg)	57
Zapfleistung in 4 Std. nach anfänglichem Herunterkühlen von 10 Std (Lt)	60
Ausschankvolumen nach 45 Min. Pausenzeit (Lt)	10.2
Pausenzeit (min.)	45
Ausgabemenge	34-49 mL/s (2.0 - 3.5 bar)

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND LOHN

*in ca. 30 sec. bis zu 0,5 Liter Bier pro Zapfhahn



MITTELGROSS

Gläser:
135 - 200 mm



GROSS

Gläser:
155 - 240 mm



Die Zapfanlage ist kompatibel mit

Glasdurchmessern von: **50 - 105 MM**

Referenz 1. Quelle: BAR BUSINESS Magazin, Sept 2016, Artikel „7 wasteful sins: How You're Losing Profit on Draft Beer Sales“

Preise in EUR zzgl. MwSt.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KLEINE STELLFLÄCHE. HOHE LEISTUNG.

KOMPAKT WAR NOCH NIE SO GROß

Die COMPACT-Serie bietet effiziente Vielseitigkeit: Professionelle Schränke mit kompakten Abmessungen und hervorragenden Energiewerten. Platzsparende Lebensmittellagerung für individuelle Lösungen.

- ✓ Die COMPACT-Serie bietet effiziente Vielseitigkeit: Professionelle Schränke mit kompakten Abmessungen und hervorragenden Energiewerten.
- ✓ Die COMPACT-Serie ist optimal für alle, die platzsparende Lösungen benötigen, da die Schränke auch auf kleinstem Raum aufgestellt werden können.
- ✓ Zuverlässige Technik, ideal für professionelle Arbeitsumgebungen.
- ✓ Geeignet für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen von bis zu +30°C.
- ✓ Geeignet für Klimaklasse 4 (Kühlschränke im Normalbetrieb, auch Glastürkühlschränke) und Klimaklasse 3 (Glastür-Tiefkühlschränke).

COMPACT 420 K



ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Hotellerie

HAUPTMERKMALE

LEBENSMITTELSICHER UND
BENUTZERFREUNDLICH.

1. | Niedriges Geräuschniveau.
2. | Temperaturstabilität durch Umluftsystem.
3. | Durchgängiger Griff in voller Höhe für einfache Reinigung.
4. | Kippsichere Roste.
5. | Umschlagbare Tür (Massiv- oder Glastüren).
6. | Automatische Abtauung.
7. | COMPACT 220 Schränke passen unter Arbeitsplatten oder können bei Bedarf aufeinander gestellt werden.
8. | Eingebaute LED-Beleuchtung (nur in Glastür-Schränken erhältlich).
9. | Automatische Tauwasserverdunstung.



Produktcode-Erklärung - COMPACT

COMPACT K 220 L L* DR G U

Produktserie	↑
Temperaturbereich	↑
K = Kühlschrank	↑
KG = Kühlschrank mit Glastür	↑
F = Tiefkühlschrank	↑
FG = Tiefkühlschrank mit Glastür	↑
Modelltyp	↑
Material (außen)	↑
R = Edelstahl	↑
L = Weiß	↑
Füße (L) oder Rollen (C)	↑
DR = Tür rechts	↑
DL = Tür links	↑
Generation	↑
U = UK Stecker	↑
E = EU Stecker	↑

* keine Füße oder Rollen verfügbar für 220

COMPACT 220

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Energieeffizientes Umluftsystem
- Rechts angeschlagene, umschlagbare, massive Tür mit Schloss
- Umschlagbare Tür (inklusive Glastüren)
- LED-Beleuchtung (nur bei Glastür)
- Bodenrost 484,70mm (B) x 300mm (T) / Rost oben 483,80mm (B) x 433mm (T)
- Automatische Abtauung
- Verbesserte Energieeffizienzklasse
- Verbesserte Innenbeleuchtung der Glastür-Modelle
- NEU: Erweiterter Luftführungs kanal
- Kondensatorlüfter für ein Hochleistungskühl-system



COMPACT K220R G E



COMPACT K220L G E

COMPACT K & F 220R	K220R DR G E	F220R DR G E	COMPACT K & F 220L	K220L DR G E	F220L DR G E
Artikelnummer	151220010	153220010	Artikelnummer	161220010	163220010
Temperaturbereich	+1/+12°C	-25/-5°C	Temperaturbereich	+1/+12°C	-25/-5°C
Material			Material		
Außenausstattung	Edelstahl	Edelstahl	Außenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish	Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Preise	€ 1.320	€ 1.360	Preise	€ 1.190	€ 1.230

TECHNISCHE DATEN	COMPACT K220R & L DR G E	COMPACT F220R & L DR G E
Inhalt, brutto (Liter)	123	123
Nettonutzzinhalt (Liter)	77	77
Maße B x T x H (mm)	595 x 645 x 833	595 x 645 x 833
Gewicht, brutto (kg)	52	53
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	63	-
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	-	186
Elektrischer Anschluss/Anschlussleistung (kW)	230V, 50 Hz / 70	230V, 50 Hz / 150
Energieeffizienzklasse (ISO 22041-2019)	A++	A
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	197	700
Geräuschniveau – dB(A)	38.8	39.2
GWP	3	3
Kältemittel	R600a / 0.036 kg / CO2e 0.108 kg	R600a / 0.034 kg / CO2e 0.102 kg

WARENNR.	ZUBEHÖR	PREISE
1519898	Rilsanierter weißer Drahtrost, 485 x 433 mm	36
1519899	Rilsanierter weißer Boden-Drahtrost, 485 x 300 mm	27
1138334	Zusammenbausatz Compact 220 (nicht für KG und FG 220)	190



- Energieeffizientes Umluftsystem
- Rechts angeschlagene, umschlagbare, massive Tür mit Schloss
- Umschlagbare Tür (inklusive Glastüren)
- LED-Beleuchtung (nur bei Glastür)
- Bodenrost 484,70mm (B) x 300mm (T) / Rost oben 483,80mm (B) x 433mm (T)
- Automatische Abtauung
- Verbesserte Energieeffizienzklasse
- Verbesserte Innenbeleuchtung der Glastür-Modelle
- Erweiterter Luftführungs kanal
- Kondensatorlüfter für ein Hochleistungskühlsystem



COMPACT KG220R G E



COMPACT KG220L G E

COMPACT KG & FG 220R	KG220R DR G E	FG220R DR G E
Artikelnummer	154220010	155220010
Temperaturbereich	+1/+12°C	-19/-5°C
Material		
Außenausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Preise	€ 1.560	€ 1.670

COMPACT KG & FG 220L	KG220L DR G E	FG220L DR G E
Artikelnummer	164220010	165220010
Temperaturbereich	+1/+12°C	-19/-5°C
Material		
Außenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Preise	€ 1.430	€ 1.560

TECHNISCHE DATEN	COMPACT KG 220 R & L DR G E
Inhalt, brutto (Liter)	123
Nettonutzzinhalt (Liter)	77
Maße B x T x H (mm)	595 x 667 x 833
Gewicht, brutto (kg)	58
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	82
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	-
Elektrischer Anschluss/Anschlussleistung (kW)	230V, 50 Hz / 100
Energieeffizienzklasse (ISO 22041-2019)	A
Energieeffizienzklasse (ISO 23953-2019)	-
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	429
Geräuschniveau – dB(A)	38.8
GWP	3
Kältemittel	R600a / 0.029 kg / CO2e 0.087 kg

COMPACT FG 220 R & L DR G E
123
77
595 x 667 x 833
61
-
186
230V, 50 Hz / 150
-
C
906
39.2
3
R600a / 0.034 kg / CO2e 0.102 kg

WARENNR.	ZUBEHÖR	PREISE
1519898	Rilsanierter weißer Drahtrost, 485 x 433 mm	36
1519899	Rilsanierter weißer Boden-Drahtrost, 485 x 300 mm	27

COMPACT 420

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Energieeffizientes Umluftsystem
- Rechts angeschlagene, umschlagbare, massive Tür mit Schloss
- Umschlagbare Tür (inklusive Glastüren)
- LED-Beleuchtung (nur bei Glastür)
- Bodenrost 484.70mm (B) x 300mm (T) / Rost oben 483,80mm (B) x 433mm (T)
- Füße H = 100-135mm
- Automatische Abtauung
- Verbesserte Energieeffizienzklasse
- Verbesserte Innenbeleuchtung der Glastür-Modelle
- NEU: Erweiterter Luftführungs kanal
- Kondensatorlüfter für ein Hochleistungskühlsystem
- Fußpedal (Zubehör)



COMPACT K420R DR G



COMPACT K420L DR G

COMPACT K & F 420R	K420R L DR G E	F420R L DR G E
Artikelnummer	151421010	153421010
Temperaturbereich	+1/+12°C	-25/-5°C
Material		
Außenausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Preise	€ 1.760	€ 1.870

COMPACT K & F 420L	K420L L DR G E	F420L L DR G E
Artikelnummer	161421010	163421010
Temperaturbereich	+1/+12°C	-25/-5°C
Material		
Außenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Preise	€ 1.580	€ 1.690

TECHNISCHE DATEN	COMPACT K 440 R & L L DR
Inhalt, brutto (Liter)	343
Nettonutzzinhalt (Liter)	265
Maße B x T x H (mm)	595 x 645 x 1876-1911
Gewicht, brutto (kg)	87
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	122
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	-
Elektrischer Anschluss/ Anschlussleistung (kW)	230V, 50 Hz / 120
Energieeffizienzklasse (ISO 22041-2019)	B
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	310
Geräuschniveau – dB(A)	39.8
GWP	3
Kältemittel	R600a / 0.048 kg / CO2e 0.144 kg

COMPACT F420R & L L DR
343
265
595 x 645 x 1876-1911
88
-
217
230V, 50 Hz / 140
C
1086
39.7
3
R600a / 0.047 kg / CO2e 0.141 kg

WARENNR.	ZUBEHÖR	PREISE
1519898	Rilsanierter weißer Drahtrost, 485 x 433 mm	36
1519899	Rilsanierter weißer Boden-Drahtrost, 485 x 300 mm	27
1129663	Satz verstellbarer Edelstahl-Füße 100-130 mm	71
1129664	Satz verstellbarer Edelstahl-Füße 130-200 mm	79
1129665	Satz Rollen für COMPACT	99
1138335	Fußpedal-Türöffner Compact 420	190



- Energieeffizientes Umluftsystem
- Rechts angeschlagene, umschlagbare, massive Tür mit Schloss
- Umschlagbare Tür (inklusive Glastüren)
- LED-Beleuchtung (nur bei Glastür)
- Bodenrost 484.70mm (B) x 300mm (T) / Rost oben 483,80mm (B) x 433mm (T)
- Füße H = 100-135mm
- Automatische Abtauung
- Verbesserte Energieeffizienzklasse
- Verbesserte Innenbeleuchtung der Glastür-Modelle
- NEU: Erweiterter Luftführungs kanal
- Kondensatorlüfter für ein Hochleistungskühlsystem
- Fußpedal (Zubehör)



COMPACT KG420R DR G



COMPACT KG420L DR G

COMPACT KG & FG 420R	KG420R L DR G E	FG420R L DR G E
Artikelnummer	154421010	155421010
Temperaturbereich	+1/+12°C	-19/-5°C
Material		
Außenausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Preise	€ 2.130	€ 2.320

COMPACT KG & FG 420L	KG420L L DR G E	FG420L L DR G E
Artikelnummer	164421010	165421010
Temperaturbereich	+1/+12°C	-19/-5°C
Material		
Außenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Innenausstattung	Weißes Finish	Weißes Finish
Preise	€ 1.950	€ 2.320

TECHNISCHE DATEN	COMPACT KG 420 R & L L DR
Inhalt, brutto (Liter)	343
Nettonutzzinhalt (Liter)	265
Maße B x T x H (mm)	595 x 667 x 1876-1911
Gewicht, brutto (kg)	99
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	122
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	-
Elektrischer Anschluss/ Anschlussleistung (kW)	230V, 50 Hz / 130
Energieeffizienzklasse (ISO 22041- 2019)	D
Energieeffizienzklasse (ISO 23953-2019)	B
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	670
Geräuschniveau – dB(A)	39.8
GWP	3
Kältemittel	R600a / 0.048 kg / CO2e 0.144 kg

COMPACT FG 420 R & L L DR	
Inhalt, brutto (Liter)	343
Nettonutzzinhalt (Liter)	265
Maße B x T x H (mm)	595 x 667 x 1876-1911
Gewicht, brutto (kg)	110
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	-
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	217
Elektrischer Anschluss/ Anschlussleistung (kW)	230V, 50 Hz / 140
Energieeffizienzklasse (ISO 22041- 2019)	-
Energieeffizienzklasse (ISO 23953-2019)	-
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	1152
Geräuschniveau – dB(A)	39.7
GWP	3
Kältemittel	R600a / 0.047 kg / CO2e 0.141 kg

WARENNR.	ZUBEHÖR	PREISE
1519898	Rilsanierter weißer Drahtrost, 485 x 433 mm	36
1519899	Rilsanierter weißer Boden-Drahtrost, 485 x 300 mm	27
1129663	Satz verstellbarer Edelstahl-Füße 100-130 mm	71
1129664	Satz verstellbarer Edelstahl-Füße 130-200 mm	79
1129665	Satz Rollen für COMPACT	99
1138335	Fußpedal-Türöffner Compact 420	190

**LANGLEBIG.
ZUVERLÄSSIG.
GÜNSTIG.**

MODERNE KÜHLGERÄTE FÜR ZUVERLÄSSIGE KÜHLUNG

Die ADVANCE-Serie von Hoshizaki besteht aus langlebigen Kühl- und Tiefkühlschränken, die für Anforderungen anspruchsvoller Großküchen optimal geeignet sind.

Da Lebensmittelsicherheit, einfache Reinigung und standardisierte Anwendungsmöglichkeiten bei unserem Design im Mittelpunkt stehen, eignet sich die ADVANCE Serie perfekt für die unterschiedlichsten Küchenumgebungen – von der Gastronomie bis hin zu Großprojekten wie Hotels und Restaurants mit schnellem Service.

Die ADVANCE-Schränke haben durchdachte Funktionen für Hygiene und Lebensmittelsicherheit. Das Küchenmanagement wird dadurch zuverlässig vereinfacht.

- ✓ Geeignet für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von bis zu +40° C tropisch - Klimaklasse 5
- ✓ Schränke für anspruchsvolle Küchenumgebungen
- ✓ Leistungsstark: Temperatur bleibt trotz häufigem Öffnen der Tür stabil
- ✓ Entspricht 2/1 GN längs

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten



NEU:
Pedaltür-Öffner
(optional)

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Hotellerie



HAUPTMERKMALE

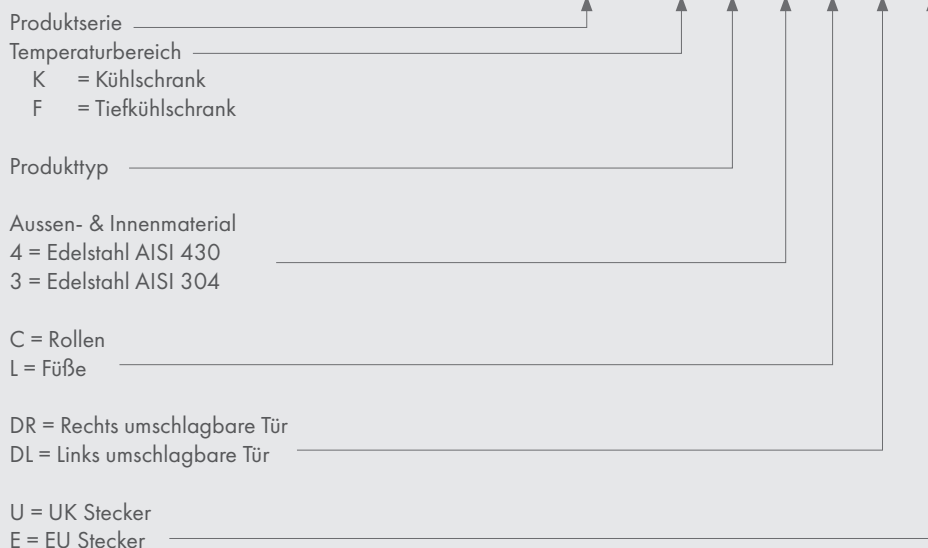
LEBENSMITTELSICHER UND BENUTZERFREUNDLICH.

1. | Effizienteste Luftverteilung innen durch speziell entwickelten Luftkanal
2. | Breite, magnetische, abnehmbare Dichtung
3. | Ergonomischer Griff über die gesamte Höhe für einfache Reinigung
4. | Hochwertiger Edelstahl für Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit
5. | Selbstschließende Tür in einem Winkel von unter 90 Grad
6. | Durchdachte Konstruktion für maximale interne Kapazität und einfache Wartung
7. | Automatische Lüfterabschaltung
8. | Wartungsarmer Kondensator
9. | Niedriger Geräuschpegel



Produktcode-ADVANCE

ADVANCE K 70 4 L DR U



ADVANCE 70



2/1 GN

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Monoblockkonstruktion für eine einfache Reparatur und Wartung
- Abnehmbare Dichtungen und abgerundete Ecken innen und außen für eine leichte und hygienische Reinigung
- Luftführung
- Rechts angeschlagene, umschlagbare und selbstschließende Tür
- Serienmäßiges Sicherheitstürschloss
- 4 graue Roste (650 x 530mm)
- LED Beleuchtung
- Individuell anpassbare, ergonomische Höhe durch verstellbare Füße (H = 130-180mm)
- Robuster Edelstahl innen und außen



Advance 70-4 L

ADVANCE	K 70-4 L	F 70-4 L
Artikelnummer	131701010	133701010
Temperaturbereich	0/+10°C	-25/-12°C
Material		
Außenausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Innenausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Preise	€ 2.310	€ 2.605

TECHNISCHE DATEN	ADVANCE K 70-4	ADVANCE F 70-4
Inhalt, brutto (Liter)	600	600
Nettonutzinhalt (Liter)	415	420
Maße B x T x H (mm)	654 x 830 x 1980-2030	654 x 830 x 1980-2030
Gewicht, brutto (kg)	120	129
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	361	-
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	-	506
Elektrischer Anschluss / Anschlussleistung (kW)	230V, 50 Hz / 140	230V, 50 Hz / 650
Energieeffizienzklasse (ISO 22041-2019)	C	D
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	548	2171
Geräuschniveau – dB(A)	50.0	54.0
GWP	3	3
Kältemittel	R290 / 0.058 kg / CO2e 0.170 kg	R290 / 0.082 kg / CO2e 0.246 kg

WARENNR.	ZUBEHÖR	PREISE
760660430	Generalschlüssel	€ 8
760660243	Schrankschiene - links für Doppeltürer GN2/1, U-Form	€ 13
760660244	Schrankschiene - rechts für Doppeltürer GN2/1, U-Form	€ 13
760660009	Grauer Rost mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke	€ 54
760660013	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke exkl. Schiene	€ 106
760660437	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke (Boden)	€ 101
760660442	Grauer Einlegeboden für GN2/1 Schränke exkl. Schiene (Boden)	€ 55
760660118	Satz mit 4 Edelstahlfüßen (130-180 mm)	€ 75
760660022	Satz bestehend aus 4 Rollen für Schränke (125 mm)	€ 99
760660445	Rostset (6 oben + 2 unten) aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke (für Doppeltürer)	€ 800
819581052	Fußpedal-Türöffner Advance 70/140	€ 189

**2/1 GN****5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Monoblockkonstruktion für eine einfache Reparatur und Wartung
- Abnehmbare Dichtungen und abgerundete Ecken innen und außen für eine leichte und hygienische Reinigung
- Luftführung
- Rechts angeschlagene, umschlagbare und selbstschließende Tür
- Serienmäßiges Sicherheitstürschloss
- 4 graue Roste serienmäßig
- LED Beleuchtung
- Individuell anpassbare, ergonomische Höhe durch verstellbare Füße (H = 130-180mm)
- Robuster Edelstahl innen und außen



Advance 140-4 L

ADVANCE 140

ADVANCE	K 140-4 L	F 140-4 L
Artikelnummer	131141070	133141070
Temperaturbereich	0/+10°C	-25/-12°C
Material		
Außenausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Innenausstattung	Edelstahl	Edelstahl
Preise	€ 3.710	€ 4.215

TECHNISCHE DATEN	ADVANCE K 140-4	ADVANCE F 140-4
Inhalt, brutto (Liter)	1200	1200
Nettonutzinhalt (Liter)	797	797
Maße B x T x H (mm)	1344 x 830 x 1980-2030	1344 x 830 x 1980-2030
Gewicht, brutto (kg)	192	198
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	634	-
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	-	674
Elektrischer Anschluss / Anschlussleistung (kW)	230V, 50 Hz / 270	230V, 50 Hz / 700
Energieeffizienzklasse (ISO 22041-2019)	C	D
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	926	3869
Geräuschniveau – dB(A)	52.0	56.0
GWP	3	3
Kältemittel	R290 / 0.085 kg / CO2e 0.255 kg	R290 / 0.105 kg / CO2e 0.315 kg

WARENNR.	ZUBEHÖR	PREISE
760660430	Generalschlüssel	€ 8
760660243	Schrankschiene - links für Doppeltüren GN2/1, U-Form	€ 13
760660244	Schrankschiene - rechts für Doppeltüren GN2/1, U-Form	€ 13
760660009	Grauer Rost mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke	€ 54
760660013	Einlegeboden aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke exkl. Schiene	€ 106
760660437	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke (Boden)	€ 101
760660442	Grauer Einlegeboden für GN2/1 Schränke exkl. Schiene (Boden)	€ 55
760660118	Satz mit 4 Edelstahlfüßen (130-180 mm)	€ 75
760660022	Satz bestehend aus 4 Rollen für Schränke (125 mm)	€ 99
760660445	Einschubset (6 oben + 2 unten) aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke exkl. Schiene (für Doppeltüren)	€ 800
819581052	Fußpedal-Türöffner Advance 70/140	€ 189

ZUVERLÄSSIG. LANGLEBIG. ERSCHWINGLICH.

**LANGE SCHUBLADEN
TELESKOPSCIENEN**

Das ADVANCE-Sortiment in einheitlichem Design umfasst Kühl- und Tiefkühlschränke sowie die vielseitigen 1/1 GN Kühltische.

ADVANCE-Kühltische sind wahlweise mit Türen oder mit Schubladen erhältlich. 2/2- oder 3/3-Schubladen-Sets, lassen sich ganz leicht nachrüsten. Eine Ausnahme bilden die Tiefkühltische. Sie sind nur mit Türen verfügbar.

FUNKTIONEN IM ÜBERBLICK

- Kühltische: Erweiterter Temperaturbereich von -2°C bis $+8^{\circ}\text{C}$
- Froster: Temperaturbereich -22°C bis -5°C
- 2 Arbeitsplatten-Optionen: Flach oder mit 100 mm Aufkantung.
- Umluftkühlung für den optimalen Warenschutz
- Korrosionsgeschützter Edelstahl
- Stabile Konstruktion von Gehäuse und Kompressorraum. Kühltischsystem der Klimaklasse 5 für eine Umgebungstemperatur von bis zu $+40^{\circ}\text{C}$ geeignet.
- Automatische Abtaugung mit Tauwasserverdunstung.
- Herausziehbarer, wartungsfreundliche Kühleinheit
- Herausnehmbarer Kondensatorfilter zur Reinigung oder zum Austausch.

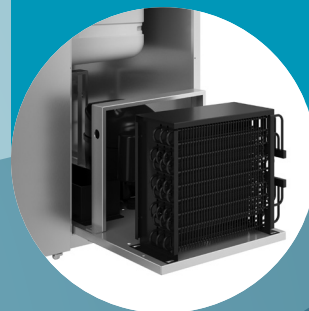
HYGIENE UND KÜHLEFFIZIENZ

Die breiten magnetischen Tür- und Schubladendichtungen sind ohne Werkzeug zur einfachen Reinigung abnehmbar. Der dreifache Isolierbereich sorgt für eine wirksame Abdichtung und reduziert entweichende Kaltluft für maximale Effizienz.



EINFACHE WARTUNG

Reinigungsarm
herausnehmbarer
Kondensator



2 ARBEITSPLATTEN-OPTIONEN

Variante C : Flache Arbeitsplatte
Variante S: Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung

QUALITÄTSSTAHL AUSSEN UND INNEN

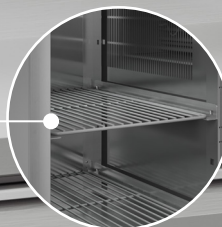
Edelstahl Typ AISI 304

ERGONOMISCHER,
LEICHT ZU REINIGENDER
GRIFF IN VOLLER LÄNGE



GN 1/1 KOMPABILITÄT

Die Gastronorm-Behälter können
direkt in die Rostauflagen oder auf
den Rosten platziert werden.



OPTIMALE HYGIENE

Der tiefgezogene Boden
entspricht modernsten
Hygienestandards.

TIEFKÜHLTISCHE
nur als Tür-Variante
erhältlich.

FÜSSE ODER ROLLEN

OPTIONAL MIT 2 ODER 3 SCHUBLADENSEKTIONEN:

-  B 330 x T 543 x H 201 mm (innen)
-  B 330 x T 543 x H 101 mm (innen)

TEMPERATURSTABILITÄT FÜR MAXIMALE FRISCHE

Die effiziente Umluftkühlung sorgt dafür, dass die Lagertemperaturen immer perfekt sind und der Geschmack, die Textur und die Nährstoffe Ihrer frischen Waren erhalten bleiben. ADVANCE Tische und Schränke sind so konzipiert, dass die Innentemperatur nach jedem Öffnen der Tür und jedem Abtauen schnell wieder erreicht wird.

ACR
MODELLE

Kühlisch

-2/+8°C

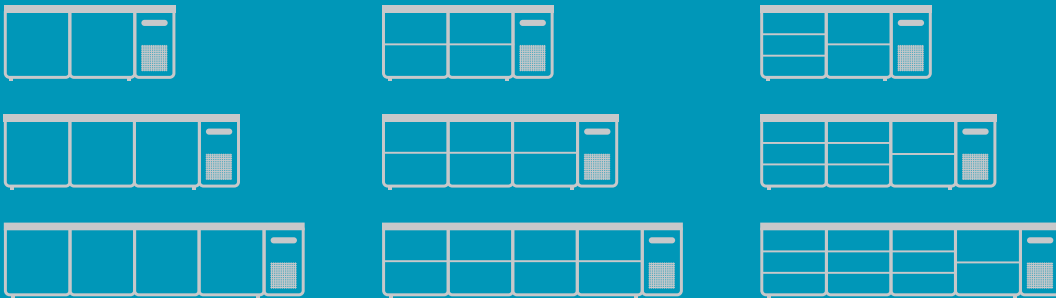
ACF
MODELLE

Tiefkühlisch

-22/-5°C

ADVANCE KONFIGURATIONEN

KONFIGURATIONEN*



HYGIENE

Innen und außen: korrosionsgeschützter Edelstahl. Geeignet für Feuchträume. Abgerundete Ecken und abnehmbare Dichtungen für einfache Reinigung. Arbeitsplatte mit Aufkantung (optional).



WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

Der reinigungsfreie herausnehmbare Kondensator senkt die Wartungskosten, erleichtert den Service und sorgt für eine stabile Leistung.



KONFIGURATIONSMÖGLICHKEITEN

Konfigurierbar mit flacher Arbeitsplatte oder mit 100 mm Aufkantung. Schubladen-Sets sind auch als Zubehör erhältlich (Austausch durch den Kunden). Kontaktieren Sie Hoshizaki Deutschland für ein individuelles Angebot.



ENERGIEEFFIZIENZKLASSE

Diese Serie entspricht der Energieeffizienzklasse C, Kühltische mit 4 Sektionen und Schubladen der Energieeffizienzklasse D.



* Schubladenkombinationen nicht für Tiefkühlische erhältlich.

ERKLÄRUNG DER MODELLBEZEICHNUNG - ADVANCE

A C R - 180 D G - L22 - C R C L2

Produktserie

A = ADVANCE

Produktgruppe

C = KÜHLTISCHE

Kühlischmodell

R = Kühlisch, -2°C/+8°C

F = Tiefkühlisch, -22°C/-5°C

Äußere Breite

130 : 1314 mm (2 Abschnitte)

180 : 1780 mm (3 Abschnitte)

225 : 2246 mm (4 Abschnitte)

Generation

D = Modell Generation

Kältemittel

G = HC

Konfiguration von Türen und Schubladen

L = links angeschlagene Tür

R = rechts angeschlagene Tür

2 = 2/2 Schubladenset

Stahltyp

C = EN 1.4301/AISI 304

Position der Kühleinheit

R = nach rechts positioniert

Arbeitsplatten-Typ

C = flache Arbeitsplatte (ohne Aufkantung)

S = Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung

Optionen (Ausstattungscode)

L1 = Füße H=130/180 mm

L2 = Füße H=135/200 mm

C1 = Rollen H=150 mm

C2 = Rollen H=200 mm

U = UK-Stecker

Ohne Code = EU-Stecker



ADVANCE 130



1/1 GN

NEU

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- 1/1 GN Kühlisch-Serie
- Klimaklasse 5
- Höhe 700 mm ohne Beine
- Türen oder Schubladen (ACF nur mit Türen)
- 2 Arbeitsplattenvarianten

- Links oder rechts angeschlagene Tür
- Umluft-Kühlung
- Außen und innen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- 2 graue Roste pro Türsektion (Breite 330 mm)
- Füße = H = 125/200 mm (L2)



ACR-130DG-LR-CRC-L2 ACF-130DG-LR-CRC-L2



3x 1/3 Schubladen als
nachrüstbares Zubehör
für ACR-Modelle erhältlich.

	Kühlisch	Tiefkühlisch
Artikelnummer	889000822	899000822
Temperaturbereich	-2/+8°C	-22/-5°C
Inhalt, brutto (Liter)	301	301
Nettonutzzinhalt (Liter)	171	171
Maße B x T x H (mm)	1314 x 700 x 825-900	1314 x 700 x 825-900
Gewicht, brutto (kg)	122	122
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	367	-
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-	376
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	180	524
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	B	D
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	721	2528
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R290	R290
Geräuschniveau dB(A)	51	-
Preis	€ 2.715	€ 3.550

Zubehör		
760660093	Arbeitsplatte für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 240
760660001	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 187
760660003	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 225 (AISI 304)	€ 216
760660002	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung, ACR/ACF 180 (AISI 304)	€ 201
760660210	Sektion mit 2 x 1/2 Schubladen	€ 641
760660211	Sektion mit 3 x 1/3 Schubladen	€ 919
760660183	Auflagewinkel, links	€ 36
760660184	Auflagewinkel, rechts	€ 36
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660008	Grauer Rost, 330 x 530 mm	€ 20
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176



ACR-130DG-LR-CRS-L2	Kühlisch	
Modell mit 100 mm Aufkantung	889000826	€ 3.010



ACF-130DG-LR-CRS-L2	Tiefkühlisch	
Modell mit 100 mm Aufkantung	899000826	€ 3.800

Tisch mit 2 Sektionen. Schubladenkombinationen



1/1 GN

NEU

5 JAHRE
GARANTIE
TEILE UND
LOHN

- 1/1 GN Kühlisch-Serie
- Klimaklasse 5
- Höhe 700 mm ohne Füße
- 4 Schubladen

- Modell mit 100 mm Aufkantung
- Umluft-Kühlung
- Außen und innen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Füße = H = 125/200 mm (L2)



ACR-130DG-22-CRC-L2


3x 1/3 Schubladen als
nachrüstbares Zubehör
für ACR-Modelle erhältlich.

	Kühlisch
Artikelnummer	889000830
Temperaturbereich	-2/+8°C
Inhalt, brutto (Liter)	300
Nettonutzzinhalt (Liter)	128
Maße B x T x H (mm)	1314 x 700 x 825-900
Gewicht, brutto (kg)	125
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	367
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	180
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	767
Klimaklasse	5
Kältemittel	R290
Geräuschniveau dB(A)	51
Preis	€ 4.030

Zubehör		
760660093	Arbeitsplatte für ACR/ACF130 (AISI 304)	€ 240
760660001	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 187
760660003	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 225 (AISI 304)	€ 216
760660002	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung, AC/ACFR 180 (AISI 304)	€ 201
760660210	Sektion mit 2 x 1/2 Schubladen	€ 641
760660211	Sektion mit 3 x 1/3 Schubladen	€ 919
760660183	Auflagewinkel, links	€ 36
760660184	Auflagewinkel, rechts	€ 36
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660008	Grauer Rost, 330 x 530 mm	€ 20
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176



ACR-130DG-22-CRS-L2

Modell mit 100 mm Aufkantung	889000834	€ 4.315
------------------------------	-----------	---------

ADVANCE 180



1/1 GN

NEU

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- 1/1 GN Kühlisch-Serie
- Klimaklasse 5 und 4
- Höhe 700 mm ohne Füße
- Türen oder Schubladen (ACF nur mit Türen)
- 2 Arbeitsplattenvarianten

- Links oder rechts angeschlagene Tür
- Umluft-Kühlung
- Außen und innen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- 2 graue Roste pro Türsektion (Breite 330 mm)
- Füße = H = 125/200 mm (L2)



3x 1/3 Schubladen als
nachrüstbares Zubehör
für ACR-Modelle erhältlich.

ACR-180DG-LRR-CRC-L2 ACF-180DG-LRR-CRC-L2

	Kühlisch	Tiefkühlisch
Artikelnummer	889020823	899020823
Temperaturbereich	-2/+8°C	-22/-5°C
Inhalt, brutto (Liter)	457	457
Nettonutzzinhalt (Liter)	257	257
Maße B x T x H (mm)	1780 x 700 x 825-900	1780 x 700 x 825-900
Gewicht, brutto (kg)	140	140
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	446	-
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-	506
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	240	639
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	C	D
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	927	2892
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R290	R290
Geräuschniveau dB(A)	53	-
Preis	€ 3.100	€ 4.025

Zubehör

760660093	Arbeitsplatte für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 240
760660001	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 187
760660003	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 225 (AISI 304)	€ 216
760660002	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung, AC/ACFR 180 (AISI 304)	€ 201
760660210	Sektion mit 2 x 1/2 Schubladen	€ 641
760660211	Sektion mit 3 x 1/3 Schubladen	€ 919
760660183	Auflagewinkel, links	€ 36
760660184	Auflagewinkel, rechts	€ 36
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660008	Grauer Rost, 330 x 530 mm	€ 20
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176



ACR-180DG-LRR-CRS-L2	Kühlisch	
Modell mit 100 mm Aufkantung	889020827	€ 3.415



ACF-180DG-LRR-CRS-L2	Tiefkühlisch	
Modell mit 100 mm Aufkantung	899020827	€ 4.245

Tisch mit 3 Sektionen. Schubladenkombinationen



1/1 GN

NEU

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- 1/1 GN Kühltsch-Serie
- Klimaklasse 5 und 4
- Höhe 700 mm ohne Füße
- 6 Schubladen

- Modell mit 100 mm Aufkantung
- Umluft-Kühlung
- Außen und innen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Füße = H = 125/200 mm (L2)



ACR-180DG-222-CRC-L2



3x 1/3 Schubladen als
nachrüstbares Zubehör
für ACR-Modelle erhältlich.

	Kühltsch
Artikelnummer	889020830
Temperaturbereich	-2/+8°C
Inhalt, brutto (Liter)	457
Nettonutzzinhalt (Liter)	192
Maße B x T x H (mm)	1780 x 700 x 825-900
Gewicht, brutto (kg)	167
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	446
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	240
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	989
Klimaklasse	5
Kältemittel	R290
Preis	€ 5.055

Zubehör

760660093	Arbeitsplatte für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 240
760660001	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 187
760660003	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 225 (AISI 304)	€ 216
760660002	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung, ACR/ACF 180 (AISI 304)	€ 201
760660210	Sektion mit 2 x 1/2 Schubladen	€ 641
760660211	Sektion mit 3 x 1/3 Schubladen	€ 919
760660183	Auflagewinkel, links	€ 36
760660184	Auflagewinkel, rechts	€ 36
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660008	Grauer Rost, 330 x 530 mm	€ 20
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176



ACR-180DG-222-CRS-L2

Modell mit 100 mm Aufkantung	889020834	€ 5.365
------------------------------	-----------	---------

ADVANCE 225



1/1 GN

NEU

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- 1/1 GN Kühltsch-Serie
- Klimaklasse 5 und 4
- Höhe 700 mm ohne Füße
- Türen oder Schubladen (ACF nur mit Türen)
- 2 Arbeitsplattenvarianten

- Links oder rechts angeschlagene Tür
- Umluft-Kühlung
- Außen und innen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- 2 graue Roste pro Türsektion (Breite 330 mm)
- Füße = H = 133/200 mm (L2)



ACR-225DG-LLRR-CRC-L2 ACF-225DG-LLRR-CRC-L2



3x 1/3 Schubladen als
nachrüstbares Zubehör
für ACR-Modelle erhältlich.

	Kühltsch	Tiefkühltsch
Artikelnummer	889040822	899040822
Temperaturbereich	-2/+8°C	-22/-5°C
Inhalt, brutto (Liter)	625	625
Nettonutzinhalt (Liter)	343	343
Maße B x T x H (mm)	2246 x 700 x 825-900	2246 x 700 x 825-900
Gewicht, brutto (kg)	178	178
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	546	-
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-	608
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	240	752
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	B	D
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	921	3278
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R290	R290
Geräuschniveau dB(A)	53	-
Preis	€ 3.895	€ 4.650

Zubehör		
760660093	Arbeitsplatte für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 240
760660001	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 187
760660003	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 225 (AISI 304)	€ 216
760660002	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung, ACR/ACF 180 (AISI 304)	€ 201
760660210	Sektion mit 2 x 1/2 Schubladen	€ 641
760660211	Sektion mit 3 x 1/3 Schubladen	€ 919
760660183	Auflagewinkel, links	€ 36
760660184	Auflagewinkel, rechts	€ 36
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660008	Grauer Rost, 330 x 530 mm	€ 20
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176



ACR-225DG-LLRR-CRS-L2	Kühltsch	
Modell mit 100 mm Aufkantung	889040826	€ 4.230



ACF-225DG-LLRR-CRS-L2	Tiefkühltsch	
Modell mit 100 mm Aufkantung	899040826	€ 4.970

Tisch mit 4 Sektionen. Schubladenkombinationen



1/1 GN

NEU

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- 1/1 GN Kühl Tisch-Serie
- Klimaklasse 5 und 4
- Höhe 700 mm ohne Füße
- 8 Schubladen

- Modell mit 100 mm Aufkantung
- Umluft-Kühlung
- Außen und innen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304
- Füße = H = 133/200 mm (L2)



ACR-225DG-2222-CRC-L2



3x 1/3 Schubladen als
nachrüstbares Zubehör
für ACR-Modelle erhältlich.

	Kühl Tisch
Artikelnummer	889040830
Temperaturbereich	-2/+8°C
Inhalt, brutto (Liter)	625
Nettonutzzinhalt (Liter)	256
Maße B x T x H (mm)	2246 x 700 x 825-900
Gewicht, brutto (kg)	210
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	546
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	240
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	C
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	1.467
Klimaklasse	5
Kältemittel	R290
Preis	€ 6.500

Zubehör		
760660093	Arbeitsplatte für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 240
760660001	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 130 (AISI 304)	€ 187
760660003	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung für ACR/ACF 225 (AISI 304)	€ 216
760660002	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung, ACR/ACF 180 (AISI 304)	€ 201
760660210	Sektion mit 2 x 1/2 Schubladen	€ 641
760660211	Sektion mit 3 x 1/3 Schubladen	€ 919
760660183	Auflagewinkel, links	€ 36
760660184	Auflagewinkel, rechts	€ 36
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660008	Grauer Rost, 330 x 530 mm	€ 20
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176



ACR-225DG-2222-CRS-L2

Modell mit 100 mm Aufkantung	889040834	€ 6.845
------------------------------	-----------	---------

LANGLEBIGE QUALITÄT. MAXIMALE EFFIZIENZ.



ZUVERLÄSSIGE PERFEKTION

Die PREMIER-Serie von Hoshizaki besteht aus Hochleistungskühlschränken für eine energieeffiziente Kühlung (Klimaklasse 4/5), die auf die Anforderungen betriebsamer Großküchen zugeschnitten sind. Das langlebige Design mit soliden Türscharnieren, Edelstahl und einer glatten Oberfläche ist für die anspruchsvollen Bedingungen in Küchenumgebungen ausgelegt. Die PREMIER-Schränke sind auch mit Füßen anstelle von Rollen erhältlich.

- ✓ Ideal für Gastronomie
- ✓ Geeignet für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen von bis zu +40°C
- ✓ Für den Betrieb unter anspruchsvollen Bedingungen: Klimaklasse 4/ 5
- ✓ Entspricht Gastronorm- & Rostmaßstandards

ANWENDUNGSBEREICHE



Catering



Hotellerie

HAUPTMERKMALE

LEBENSMITTELSICHER UND BENUTZERFREUNDLICH.

1. | Niedriger Geräuschpegel
2. | 80 mm Isolierung sorgt für geringen Energieverbrauch und hohe Temperaturstabilität (auch bei Abtauzyklen)
3. | Selbstschließende Tür in einem Winkel von unter 90 Grad für Lebensmittelsicherheit, Energieeinsparung und einfachere Arbeitsabläufe
4. | Ergonomischer Griff über die gesamte Höhe für einfache Reinigung
5. | Hochwertiger Edelstahl für Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit
6. | Automatische Lüfterabschaltung
7. | Verdampfer ohne Filter (für 70, 140 Schränke)



Produktcode - PREMIER

PREMIER K 70 L DR* U**

Produktserie _____
 Temperaturbereich _____
 K = Kühlschrank
 F = Tiefkühlschrank
 M = Kühlschrank mit erweitertem Temperaturbereich
 KG = Kühlschrank mit Glastüren

Modelltyp (Breite in cm) _____

C = Rollen
 L = Füße

DR = Tür rechts
 DL = Tür links

U = UK Stecker
 E = EU Stecker

* Nicht erhältlich für das Modell BW80
 ** Nicht erhältlich für das Modell 140

PREMIER 70



2/1 GN

6 JAHRE
GARANTIE
TEILE UND
LOHN

- Abnehmbare Dichtungen und abgerundete Ecken innen und außen für eine leichte und hygienische Reinigung
- Umluft-System
- Niedriges Geräuschniveau
- Rechts angeschlagene, umschlagbare und selbstschließende Tür
- Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz

- 3 graue Roste (B530 x T650 mm) + 1 Bodenrost
- LED Beleuchtung
- Serienmäßiges Sicherheitstürschloss
- Individuell anpassbare ergonomische Höhe durch verstellbare Füße (H = 130-180mm)
- Robuster Edelstahl innen und außen

**ZENTRAL-
KÄLTE-MODELLE
DEMNÄCHST
ERHÄLTICH**



Premier K 70 L DR

Premier M 70 L DR

Premier F 70 L DR

Premier KG 70 L DR

Artikelnummer	181701010	182701010	183701010	184701010
Temperaturbereich	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Inhalt, brutto (Liter)	700	700	700	700
Nettonutzinhalt (Liter)	475	475	475	475
Maße B x T x H (mm)	690 x 848 x 2080-2130	690 x 848 x 2080-2130	690 x 848 x 2080-2130	690 x 848 x 2080-2130
Gewicht, netto (kg)	125	125	125	130
Gewicht, brutto (kg)	135	135	135	140
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	206	206	-	206
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-	-	376	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	120	120	460	120
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	A	A	C	B
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	341	341	1771	451
Klimaklasse	5	5	5	4
Kältemittel	R600a	R600a	R290	R600a
Geräuschniveau dB(A)	48	48	52	48
Preis	€ 3.810	€ 3.910	€ 4.210	€ 5.010

Schrank ist vorbereitet zum Anschluss an einen externen Kompressor (Zentralkälte)

188701011	Premier U 70 DR Ru 1	4.210
-----------	----------------------	-------

NEU

Zubehör

760660430	Generalschlüssel	€ 8
760660442	Grauer Rost für GN2/1 Schränke exkl. Auflageschiene (Boden)	€ 55
760660009	Grauer Rost mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 54
760660013	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke	€ 106

Zubehör

760660437	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke (Boden)	€ 101
760660444	Rostset (3 oben + 1 unten) aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke exkl. Auflageschiene (für Eintürer)	€ 400
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660022	Satz Rollen 125 mm	€ 99
760660846	Edelstahl-Abdeckblech für PREMIER U 70	€ 200

PREMIER 140



2/1 GN

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- Abnehmbare Dichtungen und abgerundete Ecken innen und außen für eine leichte und hygienische Reinigung
- Umluft-System
- Niedriges Geräuschniveau
- Selbstschließende Tür
- Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz

- 6 graue Roste (B530 x T650 mm) + 2 Bodenroste
- LED Beleuchtung
- Serienmäßiges Sicherheitstürschloss
- Individuell anpassbare ergonomische Höhe durch verstellbare Füße (H = 130-180mm)
- Robuster Edelstahl innen und außen

**ZENTRAL-
KÄLTE-MODELLE
DEMNÄCHST
ERHÄLTICH**



Premier K 140 L

Premier M 140 L

Premier F 140 L

Premier KG 140 L

Artikelnummer	181141070	182141070	183141070	184141070
Temperaturbereich	+2/+12 °C	-5/+12 °C	-25/-5 °C	+2/+12 °C
Inhalt, brutto (Liter)	1400	1400	1400	1400
Nettonutzinhalt (Liter)	1085	1085	1085	1085
Maße B x T x H (mm)	1380 x 848 x 2080-2130	1380 x 848 x 2080-2130	1380 x 848 x 2080-2130	1380 x 848 x 2080-2130
Gewicht, netto (kg)	203	203	205	212
Gewicht, brutto (kg)	215	215	217	224
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10 °C (Watt)	361	361	-	361
Kälteleistung bei -30 °C (Watt)	-	-	608	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	200	200	920	200
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	A	A	C	B
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	592	592	3384	825
Klimaklasse	5	5	5	4
Kältemittel	R290	R290	R290	R290
Geräuschniveau dB(A)	50	50	56	50
Preis	€ 6.420	€ 6.720	€ 7.120	€ 8.910

Schrank ist vorbereitet zum Anschluss an einen externen Kompressor (Zentralkälte)

188141071	Premier U 140 Ru1	7.120
-----------	-------------------	-------

NEU

Zubehör

760660430	Generalschlüssel	€ 8
760660442	Grauer Rost für GN2/1 Schränke exkl. Auflageschiene (Boden)	€ 55
760660009	Grauer Rost mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 54
760660013	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke	€ 106
760660437	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke (Boden)	€ 101

Zubehör

760660445	Rostset (6 oben & 2 unten) aus Edelstahl mit Aufkantung für GN2/1-Schränke exkl. Auflageschiene (für Doppeltüren)	€ 800
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660022	Satz Rollen 125 mm	€ 99
760660243	Schrankschiene - links für Doppeltüren GN2/1, U-Form	€ 13
760660244	Schrankschiene - rechts für Doppeltüren GN2/1, U-Form	€ 13
760660848	Edelstahl-Abdeckblech für PREMIER U 140	€ 400

PREMIER W80



- Abnehmbare Dichtungen und abgerundete Ecken innen und außen für eine leichte und hygienische Reinigung
- Umluft-System
- Niedriges Geräuschniveau
- Rechts angeschlagene, umschlagbare und selbstschließende Tür
- Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz

- 4 graue Roste serienmäßig
- LED Beleuchtung
- Serienmäßiges Sicherheitstürschloss
- Individuell anpassbare ergonomische Höhe durch verstellbare Füße (H = 130-180mm)
- Robuster Edelstahl innen und außen

ZENTRAL-KÄLTE-MODELLE DEMNÄCHST ERHÄLTICH



Premier K W80 L DR

Premier M W80 L DR

Premier F W80 L DR

Premier KG W80 L DR

Artikelnummer	181801010	182801010	183801010	184801010
Temperaturbereich	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Inhalt, brutto (Liter)	700	700	700	700
Nettonutzinhalt (Liter)	475	475	475	475
Maße B x T x H (mm)	810 x 728 x 2080-2130	810 x 728 x 2080-2130	810 x 728 x 2080-2130	810 x 728 x 2080-2130
Gewicht, netto (kg)	125	125	125	130
Gewicht, brutto (kg)	135	135	135	140
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	206	206	-	206
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-	-	376	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	120	120	520	120
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	A	A	C	B
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	337	337	1776	439
Klimaklasse	5	5	5	4
Kältemittel	R600a	R600a	R290	R600a
Geräuschniveau dB(A)	46	46	50	46
Preis	€ 4.310	€ 4.410	€ 4.710	€ 5.510

Schrank ist vorbereitet zum Anschluss an einen externen Kompressor (Zentralkälte)

188801011	Premier U 80 DR Ru 1	4.710
-----------	----------------------	-------

NEU

Zubehör

760660430	Generalschlüssel	€ 8
760660443	Grauer Rost für GN 2/1 Schränke (Boden), exkl. Auflageschiene	€ 57
760660433	Grauer Rost mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 56
760660438	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke	€ 101

Zubehör

760660439	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke (Boden)	€ 101
760660447	Rostset (3 oben + 1 unten) aus Edelstahl mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 400
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660022	Satz Rollen 125 mm	€ 99
760660847	Edelstahl-Abdeckblech für PREMIER U 80	€ 200

PREMIER 60



1/1 EN



- Abnehmbare Dichtungen und abgerundete Ecken innen und außen für eine leichte und hygienische Reinigung
- Umluft-System
- Niedriges Geräuschniveau
- Rechts angeschlagene, umschlagbare und selbstschließende Tür
- Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz

- 4 graue Roste serienmäßig
- LED Beleuchtung
- Serienmäßiges Sicherheitstürschloss
- Individuell anpassbare ergonomische Höhe durch verstellbare Füße (H = 130-180mm)
- Robuster Edelstahl innen und außen

ZENTRAL-KÄLTE-MODELLE DEMNÄCHST ERHÄLTICH



Premier K 60 L DR

Premier M 60 L DR

Premier F 60 L DR

Premier KG 60 L DR

Artikelnummer	181601010	182601010	183601010	184601010
Temperaturbereich	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Inhalt, brutto (Liter)	480	480	480	480
Nettonutzinhalt (Liter)	335	335	335	335
Maße B x T x H (mm)	610 x 848 x 2080-2130	610 x 848 x 2080-2130	610 x 848 x 2080-2130	610 x 848 x 2080-2130
Gewicht, netto (kg)	110	110	110	115
Gewicht, brutto (kg)	120	120	120	125
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	206	206	-	206
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-	-	376	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	120	120	520	120
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	A	A	C	B
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	286	286	1506	373
Klimaklasse	5	5	5	4
Kältemittel	R600a	R600a	R290	R600a
Geräuschniveau dB(A)	46	46	50	46
Preis	€ 4.110	€ 4.210	€ 4.450	€ 5.330

Schrank ist vorbereitet zum Anschluss an einen externen Kompressor (Zentralkälte)

188601011	Premier U 60 DR Ru 1	4.450
-----------	----------------------	-------

NEU

Zubehör

760660430	Generalschlüssel	€ 8
760660431	Grauer Rost mit Aufkantung für EN 1/1-Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 43
760660440	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für EN 1/1-Schränke	€ 107
760660446	Rostset (4 Edelstahlroste) mit Aufkantung für EN 1/1 Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 420

Zubehör

760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660022	Satz Rollen 125 mm	€ 99
760660432	Set bestehend aus 2 Schienen für EN 1/1 Schrank, U-Form	€ 17
760660845	Edelstahl-Abdeckblech für PREMIER U 60	€ 200

PREMIER BW80



- Abnehmbare Dichtungen und abgerundete Ecken innen und außen für eine leichte, werkzeuglose und hygienische Reinigung
- Umluft-System
- Niedriges Geräuschniveau
- Rechts angeschlagene, umschlagbare und selbstschließende Tür
- 4 graue Roste serienmäßig
- LED Beleuchtung
- Serienmäßiges Sicherheitstürschloss
- Robuster Edelstahl innen und außen



Premier K BW80 DR

Premier M BW80 DR

Premier F BW80 DR

Premier KG BW80 DR

Artikelnummer	181800010	182800010	183800010	184800010
Temperaturbereich	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Inhalt, brutto (Liter)	610	610	610	610
Nettonutzinhalt (Liter)	457	457	457	457
Maße B x T x H (mm)	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970
Gewicht, netto (kg)	135	135	135	135
Gewicht, brutto (kg)	145	145	145	150
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10°C (Watt)	206	206	-	206
Kälteleistung bei -30°C (Watt)	-	-	376	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	120	120	370	120
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	A	A	C	B
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	333	333	1810	432
Klimaklasse	5	5	5	4
Kältemittel	R600a	R600a	R290	R600a
Geräuschniveau dB(A)	46	46	50	46
Preis	€ 4.410	€ 4.510	€ 4.810	€ 5.610

Zubehör

760660434	Auflageschiene bestehend aus 2 Schienen für Unterschränke, U-Form	€ 27
760660430	Generalschlüssel	€ 8
760660433	Grauer Rost mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 56

Zubehör

760660438	Rost aus Edelstahl mit Aufkantung für GN 2/1-Schränke	€ 101
760660448	Rostset (4 Edellstahlroste) mit Aufkantung für GN 2/1 Schränke, exkl. Auflageschiene	€ 400

Konfigurationsvielfalt & perfekte Temperaturen

Der Kühltisch, einer der wichtigsten Arbeitsplätze des Küchenchefs. Daher nimmt er oft eine zentrale Position in der Küche ein. Neben der Aufbewahrungsfunktion spielt der Tisch eine wichtige Rolle bei der Zubereitung, beim Anrichten bis hin zum Servieren der Speisen.

PREMIER-Tische sind Kühltische, die in verschiedenen Tür- und Schubladenkombinationen und Arbeitsplattenvarianten erhältlich sind, um den individuellen Anforderungen Ihres Küchenalltags gerecht zu werden.

FUNKTIONEN FÜR FLEXIBILITÄT

- GN 1/1 kompatibel. Gastronormbehälter können direkt auf den Regalschienen oder in die -böden eingesetzt werden.
- Je nach Kundenwunsch: links oder rechts angeschlagene Türen. Die Türen können vor Ort beim Kunden umgeschlagen werden.
- Die gängigsten Modelle sind erhältlich mit Tür- und Schubladenschloss.
- Kippsichere Roste und Schubladen mit Ausziehsperre.
- Schubladen mit Softeinzug (optionales Zubehör).
- 3/3 Schubladensektionen sind mit 150 mm tiefen GN Behälter kompatibel.
- Verlängerungssatz für Rollen: verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm (optionales Zubehör).
- Füße oder Rollen.

HYGIENE UND KÜHLEFFIZIENZ

Die breiten magnetischen Tür- und Schubladendichtungen sind zur einfachen Reinigung abnehmbar. Der dreifache Isolierbereich sorgt für eine wirksame Abdichtung und reduziert entweichende Kaltluft für maximale Effizienz.



EINFACHE WARTUNG

Die Kälteanlage kann zur Erleichterung von Servicearbeiten hervorgezogen werden.



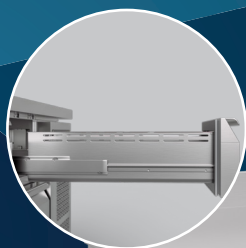
6 TISCHPLATTENVARIANTEN

Siehe nächste Seite

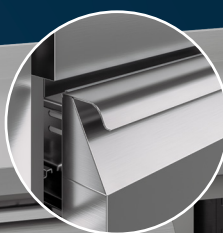
QUALITÄTSSTAHL AUSSEN UND INNEN

Edelstahl Typ AISI 304

LANGE SCHUBLADEN TELESKOPSCHIENEN



ERGONOMISCHER UND LEICHT ZU REINIGENDER GRIFF IN VOLLER LÄNGE



KORPUSHÖHE VON 750 MM

HYGIENE

Der tiefgezogene Boden entspricht modernsten Hygienestandards

NAHTLOSES KÜCHENDESIGN

Dank des intelligenten Frontlüftungsdesigns ist keine zusätzliche Luftzufuhr an der Unterseite, den Seiten oder der Rückseite des Geräts erforderlich. Dies ermöglicht eine nahtlose Integration in Ihr Küchendesign.

K

MODELLE

Kühlisch

+2/+12°C

F

MODELLE

Tiefkühlisch

-25/-5°C

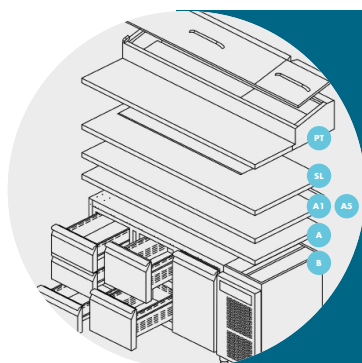


TEMPERATURSTABILITÄT FÜR MAXIMALE FRISCHE

Die effiziente Umluftkühlung sorgt dafür, dass die Lagertemperaturen immer perfekt sind und der Geschmack Ihrer frischen Waren erhalten bleiben. PREMIER Tisch und Schränke sind so konzipiert, dass die Innentemperatur nach jedem Öffnen der Tür und nach dem Abtauen schnell wieder erreicht wird.



Verschaffen Sie sich einen Überblick über die Möglichkeiten mit PREMIER



ARBEITSPLATTENOPTIONEN

- PT: Prep-Top-Arbeitsplatte mit isoliertem Nachtdeckel
- SL: Saladetten-Arbeitsplatte mit Klappdeckel
- A1: Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung
- A5: Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung
- A: Arbeitsplatte ohne Aufkantung
- B: Isoliersatz für Unterbau

KURZER ÜBERBLICK

- Für verschiedenste Gastronomiebereiche, z.B. in der Küche, als Belegstation oder für den Einsatz in Produktionslinien von ungekochten Lebensmitteln bis zu fertigen Gerichten: Bei Vorbereitung und Lagerung ist alles griffbereit vor Ort.
- Vorbereitungstische ("Prep" Counter) für Catering und Lebensmittelverarbeitung, Restaurants, Bars oder Cafés und Bäckereien. Snack Counter sind gekühlte, niedrige Tische, die mit modularen Kochgeräten kombiniert werden.
- Kühltische: Klimaklasse 5 Kühltische mit 4 Sektionen mit Schubladen und Tiefkühltische: Klimaklasse 4.
- Leistungsstark: stabile Temperaturen trotz häufigem Öffnen der Türen.
- Entspricht der Gastronorm.



ERKLÄRUNG DER MODELLBEZEICHNUNG - PREMIER

PREMIER K 3 A DL 2D 3D L E

Produktserie

Temperaturbereich

K = Umluft-Kühlisch, +2°C/+12°C

KL = Umluft-Kühlisch mit Schloss, +2°C/+12°C

F = Umluft-Tiefkühlisch, -25°C/-5°C

FL = Umluft-Tiefkühlisch mit Schloss, -25°C/-5°C

Anzahl der Sektionen

A = Arbeitsplatte

A5 = Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung

A1 = Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung

B = Isoliersatz für Unterbau

PT = Prep-Top-Arbeitsplatte

SL = Saladetten-Arbeitsplatte

DL = links angeschlagene Tür

DR = rechts angeschlagene Tür

2D = Schubladenauszüge mit 2×1/2 inkl. Edelstahl-Einsatz

3D = Schubladenauszüge mit 3×1/3 inkl. Edelstahl-Einsatz

L = Füße

C = Rollen

E = EU-Stecker



PREMIER 270



1/1 GN



- 1/1 GN Kühl- und Tiefkühltsche
- Klimaklasse 5
- Korpushöhe 750 mm
- Türen, Schubladen oder Kombinationen
- Unterschiedliche Arbeitsplatten möglich

- Links und rechts angeschlagene Türen möglich
- Umluft-Kühlung
- Edelstahl AISI 304 innen und außen
- 2 graue Roste, Breite 330 mm pro Sektion
- Füße, H = 130/180 mm (L)



Premier K 2 A DL DR L E

Premier F 2 A DL DR L E

	Kühltsch	Tiefkühltsch
Artikelnummer	211000012100	213000012100
Temperaturbereich	+2/+12 °C	-25/-5 °C
Inhalt, brutto (Liter)	301	301
Nettonutzzinhalt (Liter)	192	192
Maße B x T x H (mm)	1314 x 700 x 884.2/934.2	1314 x 700 x 884.2/934.2
Gewicht, brutto (kg)	110	112
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10 °C (Watt)	206	-
Kälteleistung bei -30 °C (Watt)	-	376
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	115	425
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	A+	C
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	317	1410
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R600a	R290
Geräuschniveau dB(A)	43	45
Preis	€ 3.716	€ 4.241

PREMIER 370



1/1 GN

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

- 1/1 GN Kühl- und Tiefkühltsche
- Klimaklasse 5
- Korpushöhe 750 mm
- Türen, Schubladen oder Kombinationen
- Unterschiedliche Arbeitsplatten möglich

- Links und rechts angeschlagene Türen möglich
- Umluft-Kühlung
- Edelstahl AISI 304 innen und außen
- 2 graue Roste, Breite 330 mm pro Sektion
- Füße, H = 130/180 mm (L)



Premier K 3 A DL DL DR L E

Premier F 3 A DL DL DR L E

	Kühltsch	Tiefkühltsch
Artikelnummer	311000112100	313000112100
Temperaturbereich	+2/+12 °C	-25/-5 °C
Inhalt, brutto (Liter)	463	463
Nettonutzinhalt (Liter)	288	288
Maße B x T x H (mm)	1755 x 700 x 884.2/934.2	1755 x 700 x 884.2/934.2
Gewicht, brutto (kg)	144	146
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10 °C (Watt)	350	-
Kälteleistung bei -30 °C (Watt)	-	376
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	125	425
Energieeffizienzstandard	ISO 22041 -2019	ISO 22041 -2019
Energieeffizienzklasse	A	C
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	474	1949
Klimaklasse	5	5
Kältemittel	R290	R290
Geräuschniveau dB(A)	43	45
Preis	€ 4.545	€ 5.069

GASTRONOMIE-KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE

PREMIER 470



1/1 GN



- 1/1 GN Kühl- und Tiefkühltsche
- Klimaklasse 5
- Korpushöhe 750 mm
- Türen, Schubladen oder Kombinationen
- Unterschiedliche Arbeitsplatten möglich

- Links und rechts angeschlagene Türen möglich
- Umluft-Kühlung
- Edelstahl AISI 304 innen und außen
- 2 graue Roste, Breite 330 mm pro Sektion
- Füße, H = 130/180 mm (L)



Premier K 4 A DL DL DL DR L E

	Kühltsch
Artikelnummer	411001112100
Temperaturbereich	+2/+12 °C
Inhalt, brutto (Liter)	625
Nettonutzinhalt (Liter)	384
Maße B x T x H (mm)	2196 x 700 x 884.2/934.2
Gewicht, brutto (kg)	182
Innenausstattung	Edelstahl AISI 304
Außenausstattung	Edelstahl AISI 304
Kälteleistung bei -10 °C (Watt)	350
Kälteleistung bei -30 °C (Watt)	-
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz
Anschlussleistung (kW)	125
Energieeffizienzstandard	ISO 22041-2019
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch (kWh/Jahr)	481
Klimaklasse	5
Kältemittel	R290
Geräuschniveau dB(A)	43
Preis	€ 5.328

Zubehör		
760660584	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung PREMIER 270	€ 395
760660586	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung PREMIER 370	€ 495
760660588	Arbeitsplatte mit 100 mm Aufkantung PREMIER 470	€ 620
760660583	Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung PREMIER 270	€ 375
760660585	Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung PREMIER 370	€ 470
760660587	Arbeitsplatte mit 50 mm Aufkantung PREMIER 470	€ 590
760660545	Auflagewinkel, 2 Stück	€ 17
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660580	Flache Arbeitsplatte PREMIER 270	€ 250
760660581	Flache Arbeitsplatte PREMIER 370	€ 275
760660582	Flache Arbeitsplatte PREMIER 470	€ 300
760660547	Gastronom-Behälter 1/1 GN, Tiefe 100 mm (nur für SL und PT Kühltsche)	€ 56
760660548	Gastronom-Behälter 1/3 GN, Tiefe 100 mm (nur für SL und PT Kühltsche)	€ 27
760660546	Graver Rost, 325 x 530 mm	€ 43
760660700	Satz Füße 100-150 mm	€ 60
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660022	Satz Rollen 125 mm	€ 99
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660483	Sektion mit 2 x 1/2 Schubladen	€ 400
760660484	Sektion mit 3 x 1/3 Schubladen	€ 480
760660549	Soft-Close Umbausatz für Schubladen. Pro Schublade zu bestellen (zum Nachrüsten)	€ 101
760660482	Türsektion	€ 380
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176

GASTRONOMIE-KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE

Tisch mit 2 Sektionen, Tür- und Schubladenkombinationen



1/1 GN



KÜHLTISCH MIT ARBEITSPLATTE TYP A, A1 ODER A5



PREMIER K 2 A DL 2D LE

Modell 1	211000013100	€ 4.144
----------	--------------	---------



PREMIER K 2 A 2D 2D LE

Modell 2	211000033100	€ 4.572
----------	--------------	---------



PREMIER K 2 A 3D 3D LE

Modell 3	211000044100	€ 5.247
----------	--------------	---------

KÜHLTISCH MIT ISOLIERSTZ (TYP B)



PREMIER K 2 B DL DR LE

Modell 4	211030012100	€ 3.472
----------	--------------	---------



PREMIER K 2 B 2D 2D LE

Modell 5	211030033100	€ 4.327
----------	--------------	---------



PREMIER K 2 B 3D 3D LE

Modell 6	211030044100	€ 5.002
----------	--------------	---------

TIEFKÜHLTISCH MIT ISOLIERSTZ (TYP B)



PREMIER F 2 B DL DR LE

Modell 7	213030012100	€ 3.996
----------	--------------	---------

GASTRONOMIE-KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE

Tisch mit 3 Sektionen, Tür- und Schubladenkombinationen



1/1 GN



KÜHLTISCH MIT ARBEITSPLATTE TYP A, A1 ODER A5



PREMIER K 3 A DL DL 2D L E

Modell 1	311000113100	€ 4.973
----------	--------------	---------



PREMIER K 3 A DL 2D 2D L E

Modell 2	311000133100	€ 5.401
----------	--------------	---------



PREMIER K 3 A DL 2D 3D L E

Modell 3	311000134100	€ 5.738
----------	--------------	---------



PREMIER K 3 A 2D 2D 2D L E

Modell 4	311000333100	€ 5.828
----------	--------------	---------



PREMIER K 3 A 3D 3D 3D L E

Modell 5	311000444100	€ 6.841
----------	--------------	---------

KÜHLTISCH MIT ISOLIERSTZ (TYP B)



PREMIER K 3 B DL DL DR L E

Modell 6	311030112100	€ 4.272
----------	--------------	---------



PREMIER K 3 B DL DL 2D L E

Modell 7	311030113100	€ 4.700
----------	--------------	---------



PREMIER K 3 B DL 2D 2D L E

Modell 8	311030133100	€ 5.128
----------	--------------	---------



PREMIER K 3 B 2D 2D 2D L E

Modell 9	311030333100	€ 5.556
----------	--------------	---------

GASTRONOMIE-KÜHL-/TIEFKÜHLTISCHE

Tisch mit 4 Sektionen, Tür- und Schubladenkombinationen



1/1 GN



KÜHLTISCH MIT ARBEITSPLATTE TYP A, A1 ODER A5



PREMIER K 4 A DL DL 2D 2D L E

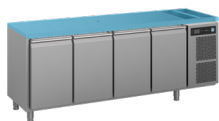
Modell 1	411001133100	€ 6.183
----------	--------------	---------



PREMIER K 4 A 2D 2D 2D 2D L E

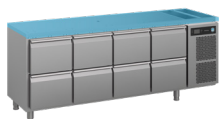
Modell 2	411003333100	€ 7.039
----------	--------------	---------

KÜHLTISCH MIT ISOLIERSTZ (TYP B)



PREMIER K 4 B DL DL DL DR L E

Modell 3	411031112100	€ 5.036
----------	--------------	---------



PREMIER K 4 B 2D 2D 2D 2D L E

Modell 4	411033333100	€ 6.747
----------	--------------	---------

PREMIER Saladette Kühltische



1/1 GN

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN



PREMIER K 2 SL DL DR L E

Modell 1 211060012100 € 4.400



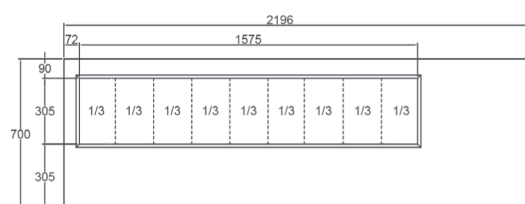
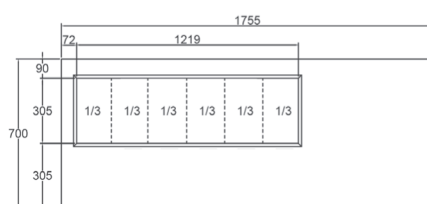
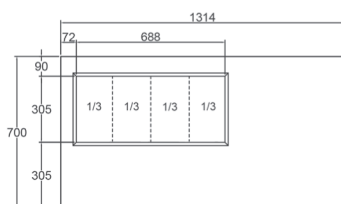
PREMIER K 4 SL DL DL DL DR L E

Modell 3 411061112100 € 6.150



PREMIER K 3 SL DL DL DR L E

Modell 2 311060112100 € 5.300



PREMIER Prep Top Kühltische



PREMIER K 2 PT DL DR L E

Modell 1 211070012100 € 5.500



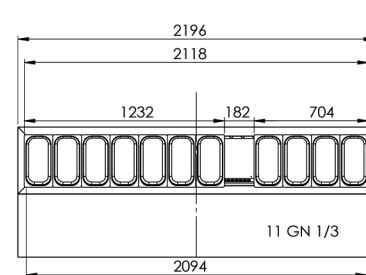
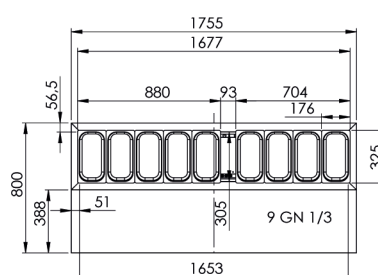
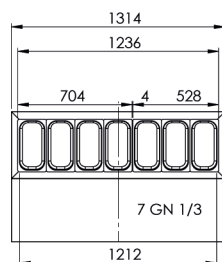
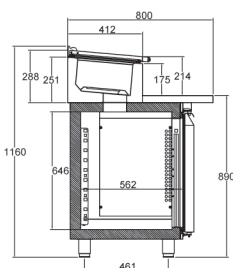
PREMIER K 4 PT DL DL DL DR L E

Modell 3 411071112100 € 7.850



PREMIER K 3 PT DL DL DR L E

Modell 2 311070112100 € 6.550



Zubehör		
760660545	Auflagewinkel, 2 Stück	€ 17
760660010	Edelstahl-Rost, 325 x 530 mm	€ 107
760660547	Gastronorm-Behälter 1/1 GN, Tiefe 100 mm (nur für SL und PT Kühltische)	€ 56
760660548	Gastronorm-Behälter 1/3 GN, Tiefe 100 mm (nur für SL und PT Kühltische)	€ 27
760660546	Grauer Rost, 325 x 530 mm	€ 43
760660700	Satz Füße 100-150 mm	€ 60
760660119	Satz Füße 125 - 200 mm	€ 101

Zubehör		
760660118	Satz Füße 130 - 180 mm	€ 75
760660022	Satz Rollen 125 mm	€ 99
760660011	Satz Rollen 150 mm	€ 130
760660012	Satz Rollen 200 mm	€ 194
760660549	Soft-Close Umbausatz für Schubladen. Pro Schublade zu bestellen (zum Nachrüsten)	€ 101
760660482	Türsektion	€ 380
760660453	Verlängerungssatz für Rollen (verlängert die Höhe der Rollen um 50 mm)	€ 176

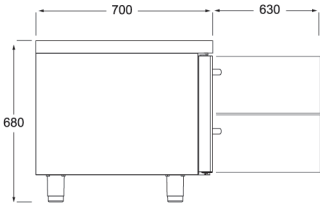
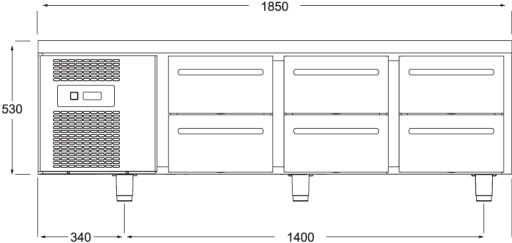
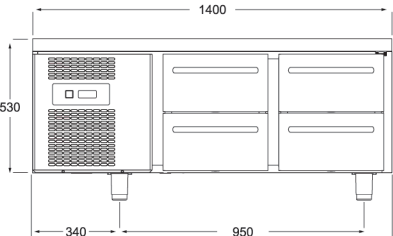
Snack Counters



SNACK COUNTER KS 0-4G		
Modell 1	871000100	€ 6.015



SNACK COUNTER KS 0-6G		
Modell 2	871000101	€ 7.730



PREMIER Kühltische (Zentralkälte)

6 JAHRE
GARANTIE
TEILE UND
LOHN

NEU

PREMIER Kühltische sind vorbereitet zum Anschluss an einen externen Kompressor (Zentralkälte)		
211000014101	Premier K 2 A DL 3D L E Ru1	€ 4.550
211030033101	Premier K 2 B 2D 2D L E Ru1	€ 4.327
211030044101	Premier K 2 B 3D 3D L E Ru1	€ 5.002
211030012101	Premier K 2 B DL DR L E Ru1	€ 3.472
211030013101	Premier K 2 B DL 2D L E Ru1	€ 4.144
311000432101	Premier K 3 A 3D 2D DR L E Ru1	€ 5.738
311030333101	Premier K 3 B 2D 2D 2D L E Ru1	€ 5.556
311030444101	Premier K 3 B 3D 3D 3D L E Ru1	€ 6.700
311030133101	Premier K 3 B DL 2D 2D L E Ru1	€ 5.128
311030144101	Premier K 3 B DL 3D 3D L E Ru1	€ 5.900
311030112101	Premier K 3 B DL DL DR L E Ru1	€ 4.272
411033333101	Premier K 4 B 2D 2D 2D 2D L E Ru1	€ 6.747
411031133101	Premier K 4 B DL DL 2D 2D L E Ru1	€ 6.183
411031112101	Premier K 4 B DL DL DL DR L E Ru1	€ 5.036

ADVANCE SBU

Schockkühler/-froster

WESENTLICHE MERKMALE FÜR KOMFORT UND GESCHMACK

Die ADVANCE SBU Schockkühler und -froster überzeugen durch das Wesentliche: langlebige Materialien, robustes Design, perfekte Leistung und einfacher Zugang für Reinigung und Wartung.

IMMER AUF DEN PUNKT

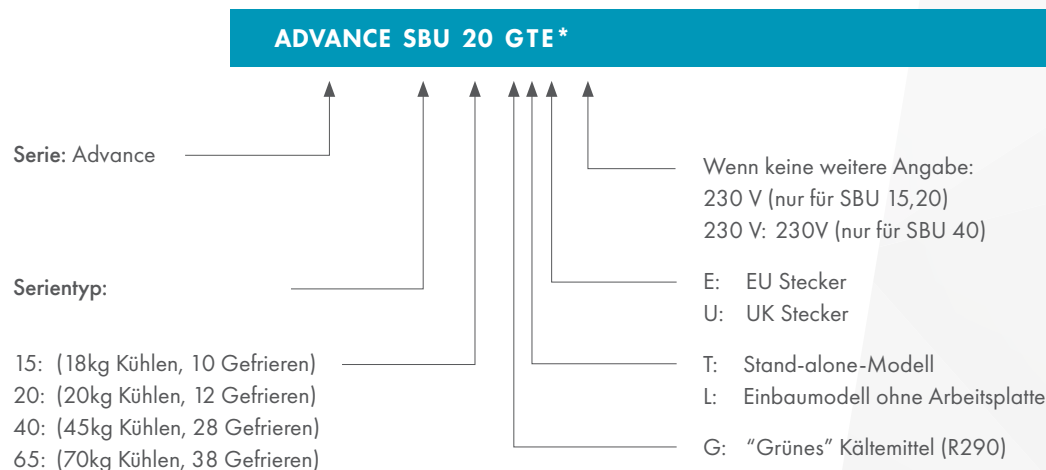
Ideal für Restaurants, Produktionsküchen oder Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, die effiziente und effektive Methoden zum Schockkühlen/-frozen bereits portionierter Lebensmittel benötigen. Stets auf den Punkt und mit perfektem Schutz von Geschmack und Konsistenz während des gesamten Prozesses.



FUNKTIONEN FÜR KOMFORT UND REIBUNGSLOSE ABLÄUFE

- Klimaklasse 5 für eine Umgebungstemperatur von bis zu +40°C
- Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür
- Leicht herausnehmbares Gestell für GN 1/1-Behälter und/oder EN-Roste 60 x 40 cm
- Leicht abnehmbare, magnetische Türdichtung für eine einfache Reinigung

ERKLÄRUNG DER MODELLBEZEICHNUNG - KPS



DIGITALES BEDIENFELD

- für einfache und schnelle Navigation



EINFACHE WARTUNG

Der interne Lüfterbereich kann zur Reinigung einfach geöffnet werden. Der Kondensator ist leicht zugänglich.

EINFACHE REINIGUNG

- Langlebiger und leicht zu reinigender Edelstahl mit glatten Oberflächen und abgerundeten Innenecken für hygienische Sauberkeit.
- Die magnetische Türdichtung und das Einschubgestell können einfach und ohne Werkzeug entfernt werden.
- Das Gerät ist mit einer Tauwasserauffangschale ausgestattet.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

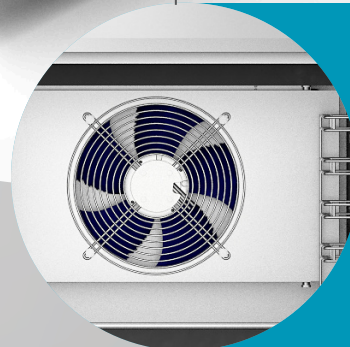
Sobald Lebensmittel in den Schockkühler eingebracht werden, startet der automatische Zyklus – ohne Tasten, ohne zusätzliche Schritte. Nach Abschluss des Kühlprozesses wechselt das Gerät automatisch in den Lagerungsmodus, um die Lebensmittel bei optimaler Temperatur zu halten.

Für zusätzliche Sicherheit ist das System mit HACCP-konformen, audiovisuellen Alarmen ausgestattet. Bei Stromausfall oder Temperaturabweichung erfolgt eine sofortige Warnung. Die Kondensatwanne ist unter dem Gehäuse angebracht, und kann zur Reinigung leicht entfernt werden.



TEMPERATURKONTROLLE

Einpunktfühler für präzise Kontrolle der Kerntemperatur



QUALITÄTSERHALT

Die ADVANCE SBU Schockkühler bieten sowohl **Hard- als auch Soft-Chill-Zyklen** – ideal für eine große Bandbreite an Lebensmitteln. Von empfindlich bis kompakt – jedes Produkt wird auf die richtige Weise gekühlt, wobei Geschmack, Textur und Aussehen erhalten bleiben.

ADVANCE SBU – Schockkühler/-froster



- Digitales Bedientableau mit Segmentanzeige
- Einzelpunktfühler
- Klimaklasse 5
- HACCP-Alarme
- Einfache Wartung mit Zugang zum Kondensator ohne Werkzeuge
- Herausnehmbarer Drahtrost
- Rechts angeschlagene und umkehrbare Tür



Einbaumodell ohne Arbeitsplatte

SBU	SBU15GLE***	SBU20GLE	SBU20GTE	SBU40GT	SBU65GT
Artikelnummer	975780515	975780522	975780520	975780541	975780542
MATERIAL	Edelstahl				
Flächen außen/innen					
PREISE	€ 5.600	€ 6.930	€ 6.930	€ 11.005	€ 17.225

TECHNISCHE DATEN	SBU15GLE	SBU20GLE	SBU20GTE	SBU40GT	SBU65GT
Kühlen (kg) (von +70°C bis +3°C in 90 Min.)	18	20	20	45	70
Gefrieren (kg) (von +70°C bis -18°C in 4 Stunden)	10	12	12	28	38
Temperaturbereich (°C)	-40/+10	-40/+10	-40/+10	-40/+10	-40/+10
Behälter / Rostmaß	1/1 GN & 400 x 600 mm EN	1/1 GN & 400 x 600 mm EN	1/1 GN & 400 x 600 mm EN	1/1 GN & 400 x 600 mm EN	1/1 GN & 400 x 600 mm EN
Maximale Anzahl Behälter*	5	5	5	10	14
Maße (B x T x H) (mm)	746,5 x 706 x 842-875	745 x 700 x 817-850	746,5 x 725 x 898-931	800 x 930 x 1814,5-1864,5	800 x 930,4 x 1954-2004
Gewicht, netto (kg)	85	85	101	175	245
Gewicht, brutto (kg)	95	95	114	200	270
Geräuschniveau dB(A)	60	60	60	64	64
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	880	880	880	1900	2610
Anschlussleistung (kW)	770	820	820	1900	2500
Elektrischer Anschluss	230V, 1N~/50Hz	230V, 1N~/50Hz	230V, 1N~/50Hz	230V, 1N~/50Hz 400V, 3N~/50Hz**	400V, 3N~/50Hz
Klimaklasse	5	5	5	5	5
Energieverbrauch – Kühlen (kWh/kg)	0,07	0,08	0,08	0,08	0,08
Energieverbrauch – Gefrieren (kWh/kg)	0,27	0,26	0,26	0,28	0,25
Kältemittel / CO2e	R290, 0,07kg/ CO2e 0,21kg	R290, 0,08kg/ CO2e 0,24kg	R290, 0,08kg/ CO2e 0,24kg	R290, 0,30kg/ CO2e 0,90kg	R290, 0,30kg/ CO2e 0,90kg

* Behälter nicht erhalten

** 400V, 3N~/50Hz - 975780540. Nur auf Bestellung erhältlich. Bitte berücksichtigen Sie die dadurch bedingten längeren Lieferzeiten.

*** Optional auch als Einbaumodell verwendbar.



PREMIER KPS SCHOCKKÜHLER/-FROSTER

PERFEKTION BEWAHREN – OHNE KOMPROMISSE

Wenn Qualität an erster Stelle steht, bietet der PREMIER KPS Schockkühler/-froster Präzision, Schutz und Sicherheit. Konzipiert für Hochleistungsküchen, schützt er die Lebensmittelqualität in jeder Phase des Kühl- und Gefrierprozesses.

Mit intelligenten Steuerungssystemen, multifunktionalen Funktionen und benutzerfreundlichen Eigenschaften hilft der PREMIER KPS dabei, Geschmack, Konsistenz und Nährwert zu bewahren – und Ihren Arbeitsablauf zu optimieren.

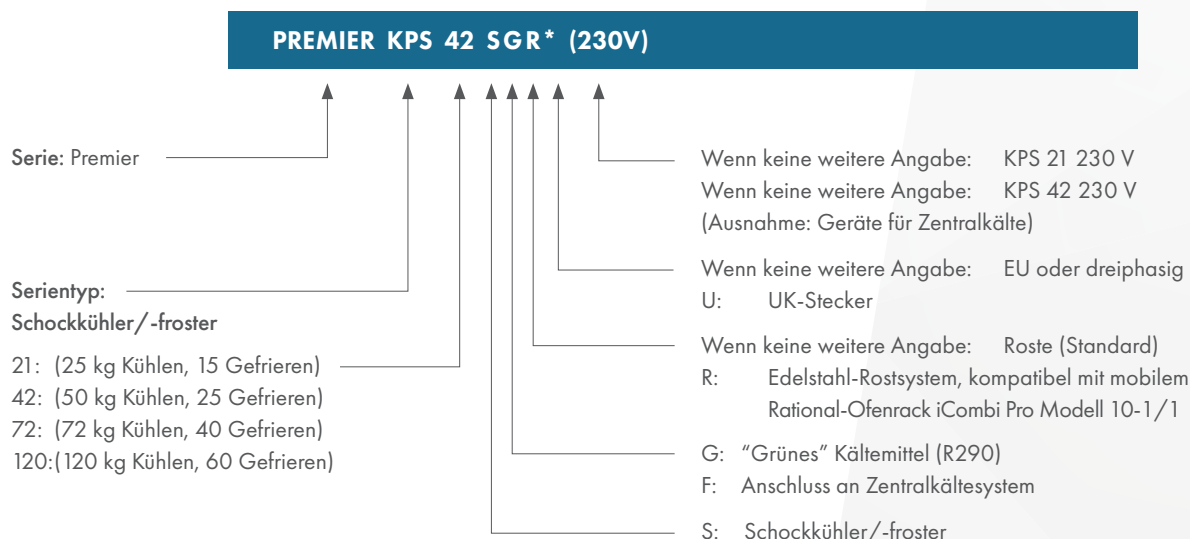
DIESE TECHNOLOGIE WURDE ENTWICKELT, UM DIE HÖCHSTEN STANDARDS IN DER PROFESSIONELLEN LEBENSMITTEL-ZUBEREITUNG ZU ERFÜLLEN.



FUNKTIONEN FÜR KOMFORT UND REIBUNGSLOSE ABLÄUFE

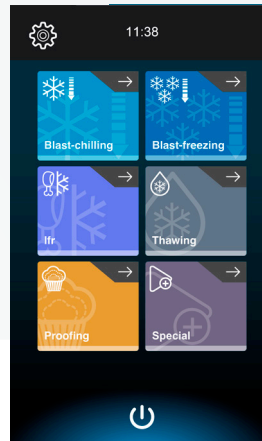
- Multifunktional: Kühlen, Frosten, Gärverzögerung, Auftauen
- 7" Touchdisplay mit farbigen Symbolen
- Wahlweise IFR-Betrieb, zeit- oder temperaturgesteuerter Kühl-/Frostzyklus
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Protokolldaten
- 10 Favoritenprogramme für Schockkühlen, Schockfrostern und Gärverzögerung können abgespeichert werden
- Herausnehmbarer Rost für 1/1 GN, 2/1 GN und/oder EN 600 x 400 mm
- Rechts angeschlagene, selbstschließende Tür (< 90°)

ERKLÄRUNG DER MODELLBEZEICHNUNG - KPS



TEMPERATURKONTROLLE

- Bis zu 20 individuell angepasste Zyklen können gespeichert werden.
- Automatischer Wechsel in den Lagerungsmodus nach dem Kühlvorgang
- Automatische Abtaufunktion
- IFR Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (3 Messpunkte)
- 10 Favoritenprogramme für Schockkühlen, Schockfrosten und Gärverzögerung können abgespeichert werden (chilling, blast freezing and retarder proving).
- Leicht abnehmbare, magnetische Türrichtung für eine einfache Reinigung



MODERNES UND INTUITIVES BEDIENFELD

Die Benutzeroberfläche ermöglicht dank intuitiver Farbsymbole und 7" Touchdisplay eine einfache Bedienung. Mit USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten und für Software-Updates. Mit nur wenigen Schritten kann der PREMIER KPS Schockkühler/-froster programmiert, Rezepte als Favoriten gespeichert oder automatische Programme genutzt werden.

EINFACHE WARTUNG

Einfache Wartung mit werkzeuglosem Zugang zum Kondensator. Der interne Lüfterbereich kann zur Reinigung leicht geöffnet werden.



LEBENSMITTELSICHERHEIT & HYGIENE

HACCP-konform, mit integrierten audiovisuellen Alarmen bei Stromausfall oder Temperaturabweichungen. Eine interne Kondensatwanne und der automatische Wechsel in den Lagerungsmodus sorgen jederzeit für einen sicheren und hygienischen Betrieb.

QUALITÄTSERHALT

- Verhindern Sie „Gefrierbrand“ mithilfe der IFR-Schockkühlfunktion: Der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler muss richtig in der Speise platziert und die entsprechende Starttaste aktiviert werden. IFR übernimmt nun die Kontrollfunktion und passt den Abkühlzyklus produktspezifisch an die Speisen an. Der Kerntemperaturfühler überwacht die kritischen Temperaturen an drei Stellen: Im Kern und an der Oberfläche der Speisen, sowie die umgebende Lufttemperatur.
- Geschmack, Konsistenz, Aussehen sowie Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten.



PREMIER KPS – Schockkühler/-froster



- 7" Touch-Display mit farbigen Symbolen
- IFR-Betrieb, zeit- oder temperatur-gesteuerten Kühl-/Gefrierzyklus
- Dreipunktsonde (3 Messpunkte)
- Klimaklasse 5
- Audio-visuelle HACCP-Alarme
- Einfache Wartung durch werkzeuglosen Zugang zum Verflüssiger
- 10 Favoritenprogramme
- Bis zu 20 kundenspezifische Zyklen können gespeichert werden
- Abnehmbares Drahtgestell
- Rechts angeschlagene Tür mit selbstschließendem 90°-Türsystem



KPS 21



KPS 42



KPS 72/120

KPS	KPS 21 SG	KPS 42 SG	KPS 42 SG R	KPS 72 SG	KPS 120 SG
Artikelnummer	875780551	875780559	875780560	975780543	975780544
MATERIAL	Edelstahl AISI 304				
Flächen außen/innen					
PREISE	€ 10.605	€ 15.965	€ 16.720	€ 26.125	€ 31.350

TECHNISCHE DATEN	KPS 21 SG	KPS 42 SG ***	KPS 42 SG R	KPS 72 SG	KPS 120 SG
Kühlen (kg) (von +70°C bis +3°C in 90 Min.)	25	50	50	72	120
Gefrieren (kg) (von +70°C bis -18°C in 4 Stunden)	15	25	25	40	60
Temperaturbereich (°C)	-40/+45	-40/+45	-40/+45	-40/+45	-40/+45
Kompatibel mit	–	–	Rational-Ofen Typ SCC 101	–	–
Behälter / Rostmaß	1/1 GN & 400 x 600 mm EN	1/1 GN & 400 x 600 mm EN	1/1 GN & 400 x 600 mm EN	1/1 GN & 2/1 GN	1/1 GN & 2/1 GN
Maximale Anzahl Behälter*	5	10	10	20 (1/1 GN)/ 10 (2/1 GN)	20 (1/1 GN)/ 10 (2/1 GN)
Maße (B x T x H) (mm)	746,5 x 744 x 847- 880	801,5 x 951 x 1737-1782	801,5 x 951 x 1737-1782	1041,5 x 1112 x 1893-1938	1041,5 x 1112 x 1893-1938
Gewicht, netto (kg)	115	175	175	285	285
Gewicht, brutto (kg)	125	200	200	305	305
Geräuschniveau dB(A)	60	64	64	64	64
Kälteleistung bei -25°C (Watt)	950	1900	1900	2610	3130
Anschlussleistung (Watt)	900	1800	1800	2050	2500
Elektrischer Anschluss	230V, 50 Hz	400V, 3N~/50Hz 230V/50 Hz**	400V, 3N~/50 Hz	400V, 3N~/50 Hz	400V, 3N~/50 Hz
Klimaklasse	5	5	5	5	5
Energieverbrauch – Kühlen (kWh/kg)	0,078	0,078	0,078	0,064	0,053
Energieverbrauch – Gefrieren (kWh/kg)	0,26	0,27	0,27	0,203	0,165
Kältemittel / CO2e	R290, 0,15kg/ CO2e 0,45kg	R290, 0,30kg/ CO2e 0,90kg	R290, 0,30kg/ CO2e 0,90kg	R290, 0,30kg/ CO2e 0,90kg	R290, 0,30kg/ CO2e 0,90kg

* Behälter nicht erhalten

** KPS 42 SG (230V) - 875780563

*** PREMIER KPS 42 SF, 875809959. Für Zentralkälte



Preise in EUR zzgl. MwSt.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

GUTES ESSEN BRAUCHT FRISCHE ZUTATEN

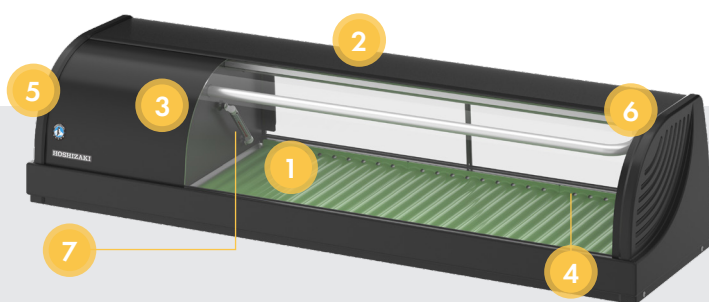
PRÄSENTIEREN SIE FRISCHEN FISCH UND ANDERE SENSIBLE PRODUKTE

In unserer Schauvitriken-Produktreihe kombinieren wir innovative Funktionen mit modernem und elegantem Design. Die Schauvitriken sind so konzipiert, dass sie die Frische auch der empfindlichsten Fischarten hervorheben und schützen.

Die gesamte Produktreihe hält ein möglichst natürliches Feuchtigkeitsniveau aufrecht und gewährleistet gleichbleibende Temperaturen.

Der sanfte Luftstrom wird gleichmäßig verteilt. Auf diese Weise entstehen ideale Bedingungen, um Austrocknen und Gewichtsverlust der gelagerten Produkte zu verhindern.

Bitte beachten: Diese Vitrine ist nicht als Lagervitrine konzipiert und darf nur zur Lebensmittelauslage verwendet werden. Sie muss täglich abgetaut und gereinigt werden.

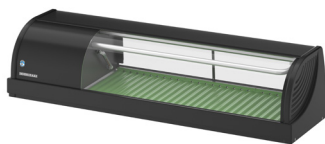


- 1 | Der rohrförmige Verdampfer absorbiert kontinuierlich Wärme. Das Kondensat gefriert auf der Außenfläche und bildet eine Frostschrift, ohne dass Tropfen entstehen.
- 2 | Praktische Anti-Rutsch-Oberseite: ideal zum Abstellen von Serviergeschirr
- 3 | Schiebetür mit 150 mm Höhe, leicht auszubauen und für die tägliche Reinigung abnehmbar
- 4 | Gewölbtes Glas ermöglicht eine optimale Sichtbarkeit der ausgestellten Speisen. Mit Splitterschutzfolie zum Schutz vor Glassplintern
- 5 | Die **Kondensatoreinheit** befindet sich bei allen Modellen entweder auf der rechten oder linken Seite, wobei die Luft auf den Seiten austritt, die vom Bediener abgewandt sind
- 6 | Dieses Modell ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die bei Bedarf ein- und ausgeschaltet werden kann
- 7 | Alle Modelle sind mit Thermometern ausgestattet

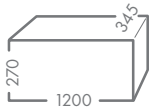
SONDERPRODUKTE

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:

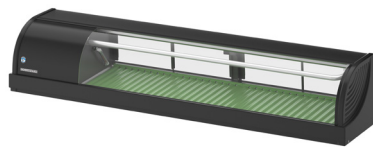
www.hoshizaki-europe.com



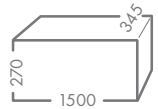
HNC-120BE



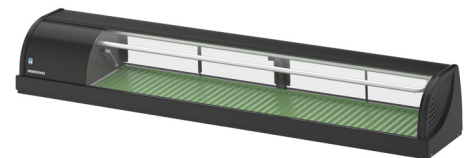
Nettokapazität: 42 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C



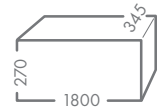
HNC-150BE



Nettokapazität: 57 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C



HNC-180BE



Nettokapazität: 72 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C

Schauvitrinen mit Kühlfunktion sind auch in 2100 mm Breite erhältlich.

Produktcode-Erklärung - HNC Sushi

HNC - 210 BE - L - B L H

Gerätetyp

HNC : Sushi Schauvitrinen

Breite (mm)

120 = 1200mm

150 = 1500mm

180 = 1800mm

210 = 2100mm

Gerätetyp

BE : Maschinengeneration

Natürliches Kältemittel

LED

Gerätefarbe

-B : Schwarz

Kompressor

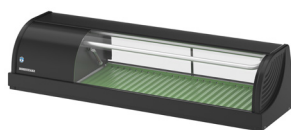
-L : Links, aus Sicht des Gastes

-R : Rechts, aus Sicht des Gastes

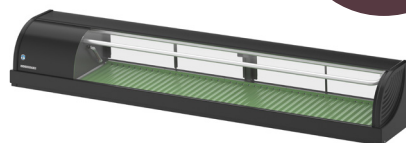
Sushi-Schauvitrinen

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE UND
LOHN

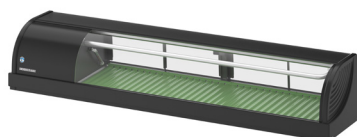
- Gekühlte Glasvitrine
- 16 Modelle, in den Maßen von 1,20 m bis 2,10 m
- Mit Splitterschutzfolie
- Be- und Entlüftung der Maschine befinden sich auf der Rückseite und der Seite am Maschinenfach
- Große Verdampferoberfläche verbessert Kühlleistung
- Oberseitenglas nach unten geneigt, mit 170 cm Breite
- Großer Innenraum: 27 cm tief
- Kompressor immer gastseitig bestellen
- Alle Modelle sind mit Thermometern ausgestattet



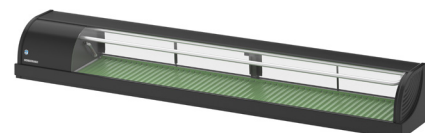
HNC-120-BE – Maschinenfach gastseits links



HNC-180-BE – Maschinenfach gastseits links



HNC-150-BE – Maschinenfach gastseits links



HNC-210-BE – Maschinenfach gastseits links

SUSHI CASES	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
PREISE				
Maschinenfach links				
Mit LED	HNC-120BE-L-BLH € 3.289	HNC-150BE-L-BLH € 3.534	HNC-180BE-L-BLH € 3.944	HNC-210BE-L-BLH € 4.359
Ohne LED	HNC-120BE-L-BH € 3.170	HNC-150BE-L-BH € 3.415	HNC-180BE-L-BH € 3.825	HNC-210BE-L-BH € 4.240
Maschinenfach rechts				
Mit LED	HNC-120BE-R-BLH € 3.289	HNC-150BE-R-BLH € 3.534	HNC-180BE-R-BLH € 3.944	HNC-210BE-R-BLH € 4.359
Ohne LED	HNC-120BE-R-BH € 3.170	HNC-150BE-R-BH € 3.415	HNC-180BE-R-BH € 3.825	HNC-210BE-R-BH € 4.240
TECHNISCHE DATEN	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Nettoinhalt	42 ltr.	57 ltr.	72 ltr.	87 ltr.
Temperaturbereich	5°C	5°C	5°C	5°C
Maße, B x T x H	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung (kW)	0.140	0.145	0.150	0.155
Kältemittel	R600a	R600a	R600a	R600a
Gewicht brutto/netto	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg



Reiskocher / Thermobehälter

Rice Cookers

- Für bis zu 20 Becher Reis (für bis zu 40 Becher gekochten Reis)
- Antihaf-beschichteter Behälter mit 1,8 mm Wandstärke
- Kocheinlage, um das Ansetzen vom Reis zu verhindern
- Inklusive Reisschaufel und Messbecher
- 2 Betriebsarten - Normal- und Schnellkochen (JMA-B36W)
- Mikrocomputergesteuerter Reiskocher. Verhindert das Anbrennen von Reis und sorgt für eine optimale Textur (JMA-B36W)



JNO-B36W



JMA-B36W

PRODUKTNAME	JNO-B36W	JMA-B36W
PREIS	auf Anfrage*	auf Anfrage*

*) : Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler

TECHNISCHE DATEN	JNO-B36W	JMA-B36W
Kapazität	3,6 L	3,6 L
Spannung	220V-240V	1 / 220-240V 50/60Hz
Anschlussleistung (kW)	1610	1385
Maße	36,0 x 42,6 x 38,3 cm	36,0 x 42,6 x 38,3 cm
Außen	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	8,6 kg	8,2 kg

Thermobehälter – JFM

- Einzigartiges Design zum effizienten Stapeln.
- Ausgezeichnete Isolierung. Hochwertige Isoliermaterialien halten den Reis bis zu 6 Std. heiß. Die Qualität bleibt "wie frisch gekocht".
- Kondensat-Sammler. Überschüssige Feuchtigkeit wird im Sammler aufgefangen, um nicht in den Reis zu tropfen.



JFM 390/570

PRODUKTNAME	JFM-390P	JFM-570P
PREISE	auf Anfrage*	auf Anfrage*

*) : Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler

TECHNISCHE DATEN	JFM-390P	JFM-570P
Kapazität	3,9 L	5,7 L
Temperaturerhaltung	76°C (6h)	78°C (6h)
Maße	43,0 x 36,0 x 25,0 cm	43,0 x 36,0 x 31,0 cm
Gewicht	4,3 kg	4,8 kg



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

Hoshizaki Deutschland

Zweigniederlassung der Hoshizaki Europe B.V., Amsterdam, Kampstr. 16, 31180 Giesen-Hasede, Deutschland
vertrieb@hoshizaki.de, +49 (0) 51 21-69 73 70, www.hoshizaki.de

Hoshizaki Deutschland erklärt hiermit ausdrücklich, das zum Zeitpunkt der Veröffentlichung alle in der Publikation enthaltenen Informationen nach neuestem Stand zutreffend sind. Deshalb distanzieren wir uns hiermit ausdrücklich von allen fehlerhaften oder unvollständigen Inhalten dieser Publikation und übernehmen somit keinerlei Verantwortung oder Haftung hierfür. Wir behalten uns vor, etwaige Änderungen ohne vorherige Ankündigung durchzuführen. Diese Preisliste ist gültig bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.

Ref: DE-2025-08-01