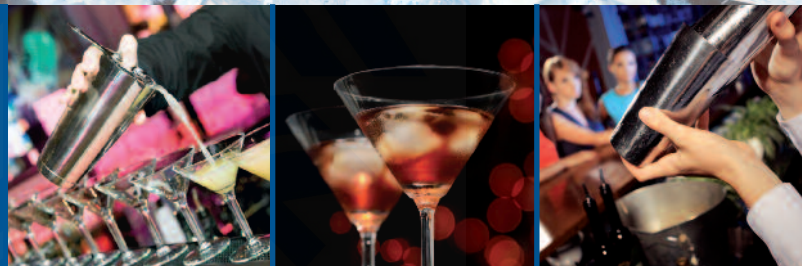


Öa^dä \Á ^••æ æÖä , >|~|a^i^ä~|Ö` à^Ää ^Á` Äe|c^Ö^i|ä



# Cube-Line



Intelligentes Eisbereitungssystem zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln

Selc^Ö^i|ä  
Q @Ö@ä cä |Ö^i^\*  
ÖE ÄJ~ä|ä| Ä^Ä F  
FGGEJ^Ö^i|ä  
q ) K^E JÄG^HÄÄ | Ä^Ä ÄGG  
QäK^E JÄG^HÄÄ | Ä^Ä ÄGF  
^T ää|ä | Ö \ ä|c^E^i|ä E^Ä  
Q^i^)^ ä^c^j K^D , , E ä|c^E^i|ä B| {

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

# Eiskalte Leidenschaft. Quadratisch. Natürlich. Hygienisch.



Abb.  
Modell IC 130 L/W

- ① Eisbereitungstechnik mit SPS-Steuerung und Kühlsystem
- ② Injektionsverdampfer mit herausnehmbarer Injektionseinheit (für einfache und wirksame Reinigung und Desinfektion)
- ③ Transparente Frontklappe zur einfachen Entnahme der Eiswürfel
- ④ Vorratsbehälter aus Edelstahl mit herausnehmbarem doppelten Boden zur Drainage und Ableitung des Schmelzwassers

## Quadratische Eiswürfel – ein Mythos

Der quadratische Eiswürfel ist der Klassiker unter den Eiswürfeln. Er verkörpert das typische Bild eines Eiswürfels und gilt schon alleine deshalb in vielen Cocktailbars, Restaurants und anderen gastronomischen Betrieben als unverzichtbares Element zum Kühlen und Servieren von Cocktails, Longdrinks, Softdrinks und anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken.

Der quadratische Eiswürfel ist ein Mythos. Er hat Kultstatus und gilt bei vielen Barkeepern und Gastronomen sowie im Marketing und in der Verkaufsförderung von Spirituosen und Getränkezubereitungen als Innbegriff des perfekten Eiswürfels.

## Volleiswürfel oder Hohleiswürfel

Nicht nur aus emotionalen Motiven, sondern auch aus ganz „kühlen Gründen“ spricht einiges für die Verwendung von quadratischen Eiswürfeln. Beim Kühlen von Getränken sowie bei der Zubereitung von Cocktails und Drinks haben quadratische Volleiswürfel den Vorteil, dass sie ihr Schmelzwasser langsam abgeben. Dadurch wird das Getränk in seinem Geschmack weniger stark beeinträchtigt und ein langanhaltender Kühleffekt erzielt. Hohleiswürfel besitzen im Vergleich zu Volleiswürfeln eine größere Oberfläche sowie etwas weniger Masse. Sie sind deshalb hervorragend geeignet, wenn beim Servieren und Zubereiten von Getränken ein schneller Kühleffekt gewünscht ist.

## Eiswürfel im klassischen Format

Die Eisbereiter der Produktlinie Cube-Line produzieren hygienisch einwandfreie, kristallklare Volleiswürfel in quadratischem Format mit einer Kantenlänge von 30 x 30 x 30 mm. Hierzu wird das zur Verfügung stehende Trinkwasser in die quadratischen Formen des Verdampfersystems injiziert und zu Eiswürfeln gefroren.

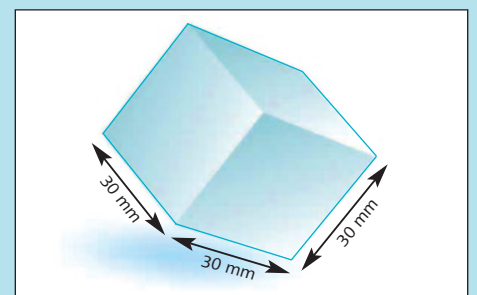
Auch in den etwas schlankeren Cocktail- und Longdrinkgläsern machen diese Eiswürfel eine gute Figur. Sie erzeugen Emotionen und beeindrucken durch ihre kristallklare Optik und der für einen natürlichen Eiswürfel typischen Marmorierung.



Der quadratische Volleiswürfel gilt als der Klassiker unter den Eiswürfeln



Quadratische Volleiswürfel beeindrucken durch ihre natürliche Form und Optik



Quadratischer Volleiswürfel, Kantenlänge 30 mm, Gewicht ca. 25 g

# Intelligentes Eisbereitungssystem. Kostensparend. Energieeffizient.

Cube-Line  
IC 130

## Emotion trifft Perfektion

Die Produktlinie Cube-Line beeindruckt durch ihr gastronomiegerechtes Design und die kompakte Bauweise. Mit einer Eisleistung von 125 kg pro Tag und einem Vorratsbehälter mit einem Fassungsvermögen von 60 kg ist das Modell IC 130 für den Einsatz in Cocktailbars, Bistros, Hotels, Restaurants, Diskotheken und anderen Gastronomiebetrieben sowie Cateringunternehmen und Partyservices hervorragend geeignet.

Die Eiswürfelbereiter der Produktlinie Cube-Line sind serienmäßig in luftgekühlter und wassergekühlter Ausführung (für den Einsatz in Räumen und Regionen mit hohen Umgebungstemperaturen) erhältlich. Das Gehäuse der Eisbereiter sowie der darin integrierte Vorratsbehälter sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Neben der Langlebigkeit und der erkennbar hochwertigen Qualität sind bei der Materialwahl der hygienische Aspekt und die damit verbundenen Vorteile bei Reinigung, Pflege und Desinfektion des Eisbereiters von besonderer Bedeutung.



## Wirtschaftlichkeit und Hygiene

Das von WESSAMAT entwickelte Eisbereitungssystem mit Injektions-Verdampfer überzeugt durch seinen geringen Wasserverbrauch für die Eisbereitung. Es bietet neben perfekten Volleiswürfeln einen besonders hohen Wirkungsgrad, was sich sehr positiv auf die Herstellungskosten der Eiswürfel auswirkt. Die Eiswürfelproduktion wird automatisch über ein Thermostat im Vorratsbehälter gesteuert.

Das effiziente Eisbereitungssystem ist besonders gut und einfach zu reinigen. Dazu trägt neben der Verwendung von hochwertigem Edelstahl für Gehäuse und Vorratsbehälter vor allem die herausnehmbare Injektionseinheit bei. Sie kann vom Betreiber zum Reinigen und Desinfizieren mit wenigen Handgriffen komplett aus dem Eisbereiter entnommen werden. Ein entscheidender Produktvorteil, der im Hinblick auf die steigenden Hygieneanforderungen und Vorschriften bei der Eiswürfelbereitung einen wichtigen Beitrag zur effektiven Reinigung und Desinfektion leistet.



Abb.  
Modell IC 130 L/W mit  
integriertem Vorratsbehälter



Die quadratische Form verkörpert bei vielen Barkeepern und Gastronomen den Inbegriff des perfekten Eiswürfels

## PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung <sup>1)</sup>	Leistung <sup>2)</sup> kg/Tag   Eisw./Tag	Vorrat <sup>3)</sup> kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg	Wasserverbrauch Liter/kg Eis Eisbereitung   Kühlung
IC 130 L	2210	Edelstahl	125   5.000	60	1777/715/600	1,02	132	2,2   -
IC 130 W	2211	Edelstahl	125   5.000	60	1777/715/600	1,02	132	2,2   16

**Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung**

**Das Model IC 130 L kann mit Vorbereitung zum Anschluss an einen externen Verflüssiger oder an ein Zentralkältesystem geliefert werden.**

<sup>1)</sup> **Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl.**

<sup>2)</sup> **Eisleistung bei Umgebungstemperatur von 15°C, Wassertemperatur von 10°C (bei luftgekühlten Geräten) und Verflüssigungstemperatur von 20°C (bei wassergekühlten Geräten).**

<sup>3)</sup> **Fassungsvermögen der Vorratsbehälter bei vollständiger Ausnutzung des gesamten Behältervolumens.**

**Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).**

**Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C bis 30°C Umgebungstemperatur.**

**Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C bis 45°C Umgebungstemperatur.**

**Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230 V/50 Hz (Sonderspannungen sind lieferbar).**

Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.





**WESSAMAT**

[www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)

*perfect ice!*

