

FlakeLine | Nuggeteisbereiter



Backwarenherstellung

Bei der Backwarenherstellung wird dem Teig traditionell kaltes Wasser zugegeben. Durch die Zugabe von Nuggeteis wird eine noch effektivere Kühlung der Teigmasse erzielt.



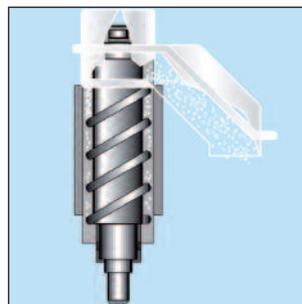
Nuggeteis

Nuggeteis ist aufgrund seiner Form, Konsistenz und Temperatur für die unterschiedlichsten Anwendungen geeignet. Mit einer Temperatur von minus 0,5 °C sind die kristallinen, ungleichförmigen Eisflocken sehr vielseitig verwendbar.



Zubereitung von Cocktails

Nuggeteis ist vielseitig verwendbar und aufgrund seiner Form und Konsistenz für die Zubereitung von Cocktails hervorragend geeignet. Wenn kein echtes Crushed-Ice vorhanden ist, kann Nuggeteis als Alternative hierzu eingesetzt werden.



Eisbereitungssystem

Durch das Einspeisen von Wasser bildet sich an der Innenwand des Gefrierzylinders eine dünne Eisschicht. Die Förderschnecke schiebt das Eis kontinuierlich zum Ausgang des Gefrierzylinders, wo sich die kristallinen Eisflocken bilden.

FlakeLine | Nuggeteisbereiter

Eisbereiter zur Herstellung von Nuggeteis

Zur Herstellung von Nuggeteis mit einer Temperatur von $-0,5^{\circ}\text{C}$. Die Eisleistung beträgt 80 kg bis 175 kg pro Tag (24 h). Das Nuggeteis ist aufgrund seiner Konsistenz eine Alternative zu Crushed-Ice und kann unter anderem für die Zubereitung von Cocktails sowie zum Kühlen und Präsentieren von Speisen und Getränken eingesetzt werden. Mit integriertem Vorratsbehälter. Die Modelle NF 80 W/L sind für den Einbau in Theken geeignet.



Nuggeteisbereiter Modell NF 80 L



Nuggeteis

Nuggeteis ist aufgrund seiner Form, Konsistenz und Temperatur für die unterschiedlichsten Anwendungen geeignet. Mit einer Temperatur von minus $0,5^{\circ}\text{C}$ sind die kristallinen, ungleichförmigen Eisflocken sehr vielseitig verwendbar.



Einbauvariante

Aufgrund der kompakten Bauweise können die Modelle NF 80 L (Luftkühlung, bis 25°C Umgebungstemperatur) und NF 80 W (Wasserkühlung) in Thekeneinrichtungen und Gastronomiemöbel eingebaut werden.

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistung KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
NF 80 L ⁷⁾	2056	Edelstahl	80	25	485/620/860	0,52	57
NF 80 W	2057	Edelstahl	80	25	485/620/860	0,52	57
NF 125 L	2058	Edelstahl	125	42	680/620/1030	0,59	69
NF 125 W	2059	Edelstahl	125	42	680/620/1030	0,59	69
NF 175 L	2046	Edelstahl	175	60	953/590/921	0,68	85
NF 175 W	2047	Edelstahl	175	60	953/590/921	0,68	85

- 1) Gehäuse aus Edelstahl / Vorratsbehälter aus Kunststoff.
- 2) Bei Trinkwassertemperatur von 10°C und Umgebungstemperatur 15°C (luftgekühlte Maschinen).
Bei Trinkwassertemperatur von 10°C und Verflüssigungstemperatur von 20°C (wassergekühlte Maschinen).
- 3) Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.
- 4) Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).
- 5) Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.
- 6) Leergewicht
- 7) Das Modell NF 80 L ist bis zu einer Raumtemperatur von $+25^{\circ}\text{C}$ auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.

Eisbereitungssystem:

Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 10°dH (ca. $300\ \mu\text{S}/\text{cm}$ Leitfähigkeit) wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen. Für labor- und medizintechnische Zwecke können die Flockeneisbereiter bei teilweise eingeschränkter Gewährleistung auch mit vollentsalztem (demineralisiertem) Wasser betrieben werden.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung $3/4''$

Trinkwassertemperatur:

$5 - 20^{\circ}\text{C}$

Installationshinweis:

Bei der Installation luftgekühlter Modelle der Baureihe L muss zur Seite, zur Rückwand und zur Decke ausreichend Abstand vorhanden sein (siehe Ausschreibungstexte und technische Datenblätter).