



HOSHIZAKI

Leading Naturally

Machines à Glaçons, Distributeurs et Broyeurs à Glace

| Bacs de stockage et systèmes de transport de glaçons | Vitrines à sushi |



HOSHIZAKI

Table des matières

| | |
|---|----|
| Nous connaître | 4 |
| Créé sur des bases solides | 4 |
| Préservation de l'environnement | 6 |
| Nos labels de qualité | 8 |
| Nomenclature Code produit | 10 |
| Machines à glaçons | 13 |
| Un glaçon pour toutes circonstances | 14 |
| Types de glaçons | 15 |
| Tailles et formes de glaçons | 16 |
| NOUVEAU Machines à glaçons Classe Émeraude | 18 |
| Gamme IM | 21 |
| IM - Caractéristiques-clés | 22 |
| IM - Classe Émeraude | 24 |
| IM - Machines à glaçons Cube | 29 |
| IM - Machines à glaçons Cylindre et formes spéciales | 35 |
| Gamme FM | 37 |
| FM - Caractéristiques-clés | 38 |
| FM - Classe Émeraude | 40 |
| FM - Machines à glace Grains/Super grains | 42 |
| Gamme KM | 47 |
| KM - Caractéristiques-clés | 48 |
| KM - Machines à glaçons Demi-lune | 50 |
| Machine à glaçons AM COMPACT | 55 |
| Distributeurs Glaçons/Eau | 57 |
| DCM - Distributeurs de glaçons et/ou d'eau | 58 |
| DIM - Distributeurs de glaçons Cube | 60 |
| DSM - Distributeurs de glaçons Demi-sphère | 61 |
| Bacs de stockage, Systèmes de transports, Broyeurs à glace | 63 |
| Bacs de stockage | 64 |
| Kits couvercles | 66 |
| Systèmes de transport | 67 |
| Systèmes d'ensachage et de distribution de glaçons | 68 |
| Broyeurs à glace | 69 |
| Vitrines à sushis | 71 |
| Vitrines à sushi - Caractéristiques-clés | 72 |

photographie de Benjamin Brette www.bphoto.fr (p12,13,20,23)

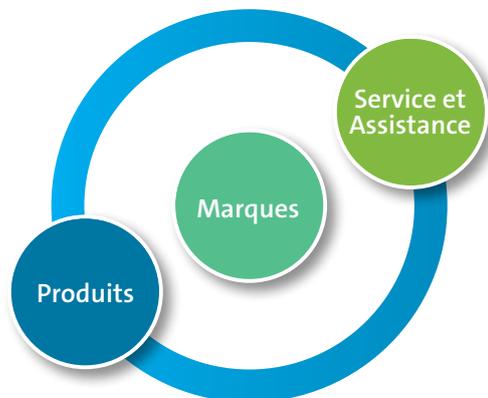


Des bases solides

Notre mission

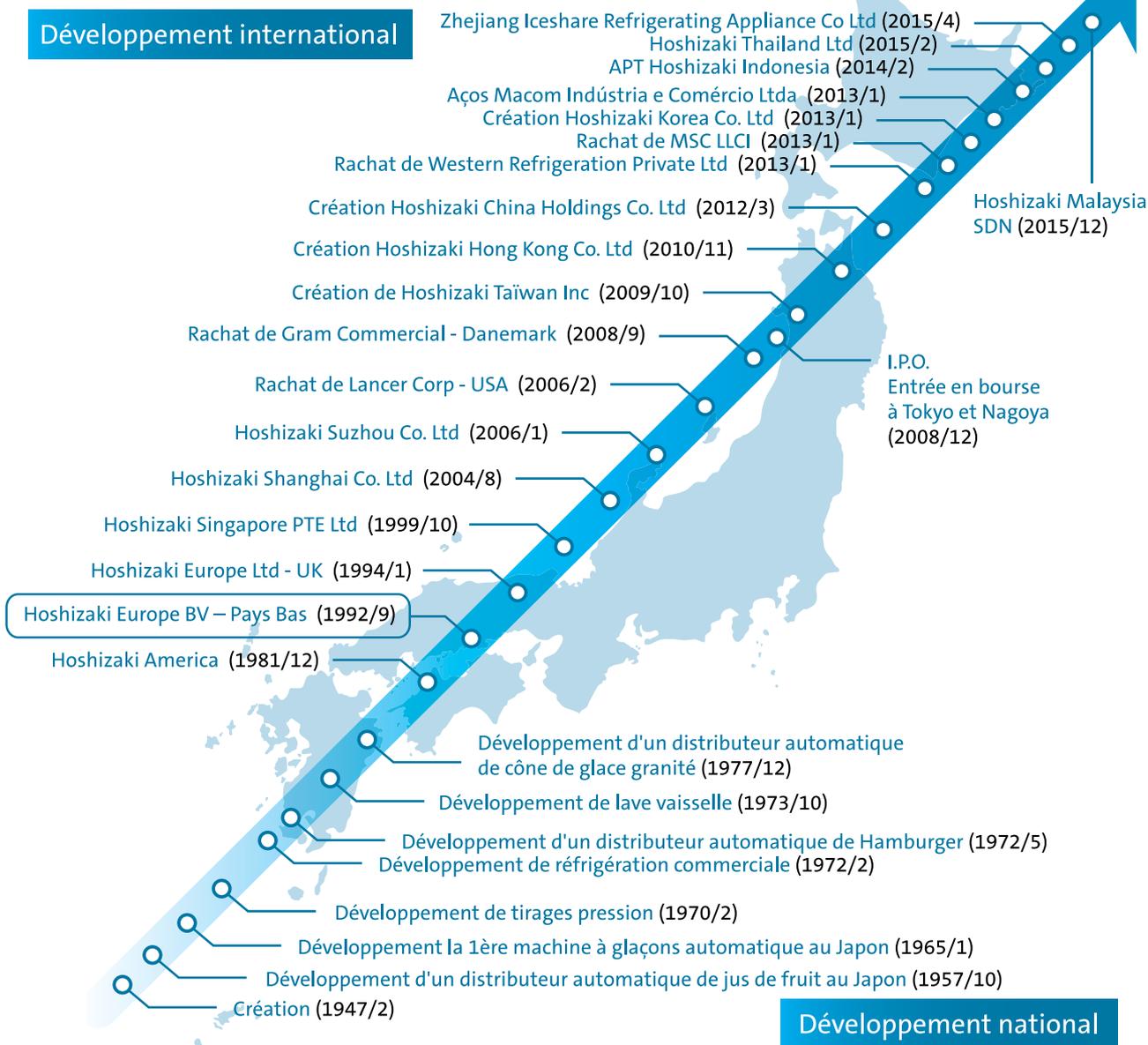
Nous, le Groupe Hoshizaki, aspirons à être une entreprise en constante évolution, capable de réagir aux changements dans les exigences culinaires et d'apporter sa contribution à ses clients, mais aussi à la société en général. Pour atteindre cet objectif, nous fabriquons des nouveaux produits sur la base de technologies innovantes, toujours plus performants et respectueux de l'environnement. Nous mettons un point d'honneur à garantir un service de qualité et une grande fiabilité de nos produits pour des environnements culinaires plus confortables et plus efficaces.

Notre philosophie d'entreprise



Historique du groupe Hoshizaki

Développement international



Développement national



Une mission simple, claire et engagée

Fort d'une expérience de 70 ans dans la fabrication d'équipements professionnels pour la restauration, Hoshizaki propose une vaste gamme de machines à glaçons, d'armoires réfrigérées (positives et négatives) ainsi que des vitrines à sushi qui répondent aux attentes exigeantes de nombreux secteurs : la restauration, le CHR, l'industrie agroalimentaire, les établissements de santé et publics, etc. Historiquement, Hoshizaki est à l'origine de la première machine à glaçons automatique, conçue et développée au Japon en 1965.

Leader mondial dans le froid et la propreté, Hoshizaki acquiert légitimement une réputation internationale en matière d'innovation durable et de fiabilité de ses produits.

Aujourd'hui, Hoshizaki poursuit son investissement en Recherche et Développement afin de proposer des équipements toujours plus performants, économiques et écologiques, avec des machines à glaçons à faible consommation d'eau et d'énergie, respectueuses de l'environnement (sans hydrofluorocarbures).

Soucieux de répondre au mieux aux exigences des utilisateurs, Hoshizaki offre une gamme de glaçons aux formats spéciaux : balle de golf, cœur, étoile, gros cube (type pain de glace), etc. Ces formes sont particulièrement appréciées pour la réalisation de cocktails originaux, une option idéale pour se démarquer de la concurrence.

Jour après jour, notre équipe de Recherche et Développement basée au Japon continue d'investir dans des produits innovants et durables, renforçant la position visionnaire d'Hoshizaki à travers le monde.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à vous rendre sur le site internet : www.hoshizaki-europe.com.

Nos marchés



Restauration



Enseignement



Laboratoire



Professionnels de la santé



Poissonniers



Industrie agroalimentaire



Hôpitaux



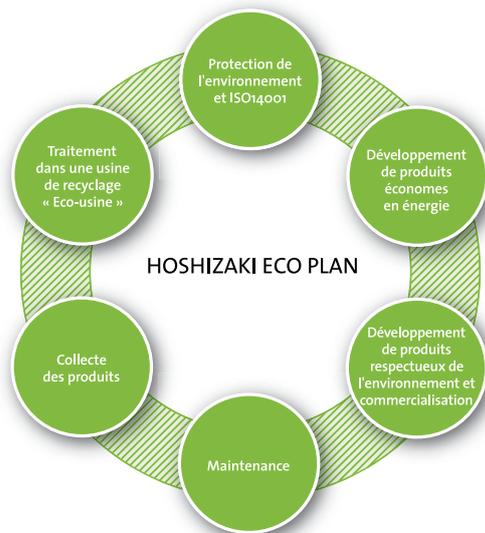
Établissements de loisirs





Protection de l'environnement...

« Les bons produits proviennent d'un environnement sain ».



- Cet engagement est pris en permanence par Hoshizaki dans la gestion de nos usines. Nous appuyant sur ce concept de gestion, notre priorité est l'HARMONIE et la préservation de l'environnement naturel local à chaque construction d'une nouvelle usine.
- Nous poursuivons également nos efforts pour protéger l'environnement grâce à des mesures telles que le programme écologique « Eco Plan », un programme en place depuis longtemps, destiné à contrer le réchauffement climatique et à traiter les autres problèmes environnementaux.
- Le programme écologique d'Hoshizaki est un programme intégré qui combine des efforts dans le développement de produits, le recyclage, la récupération des CFC nocifs pour l'environnement et différentes autres mesures environnementales.

Le Saviez-Vous ?

La Fondation Hoshizaki Green a été créée en 1990 en tant qu'organisme d'intérêt public, avec pour objectif la protection et l'aide à la reproduction de plantes et d'animaux sauvages. Hoshizaki soutient et continuera de soutenir cette fondation dans ses projets éducatifs et de protection de la nature.



Protection d'un paradis aviaire

Shinjiko Green Park

Ouvert depuis le : 6 juin 1996

Surface : 16 000 m²

Nb d'arbres : Env. 5 500



Transmission des environnements naturels anciens aux générations à venir.

Furusato Shakunouchi Park

Ouvert depuis le : 15 avril 1994

Surface : 26 000 m²

Nb d'arbres : Env. 4 500

Source: HOSHIZAKI CORPORATION



...une mission importante pour Hoshizaki

Réfrigération naturelle

Persuadée que les réfrigérants naturels joueront un rôle majeur dans la technologie de réfrigération de demain, Hoshizaki s'engage à jouer un rôle de premier plan dans la conception et la fabrication de machines à glaçons et réfrigérateurs respectueux de l'environnement.



**NATURAL
REFRIGERANT
R290**

Conformité aux lois européennes

Pourquoi l'industrie s'efforce-t-elle tant à s'adapter à la technologie ?

La législation a joué un rôle important dans l'adoption des réfrigérants naturel par les fabricants pour leur nouveaux produits. Cet enjeu technologique est à l'ordre du jour pour les entreprises souhaitant pérenniser leurs activités dans le temps

L'Union Européenne s'est engagée depuis longtemps dans la protection de la couche d'ozone et érigé des lois parmi les plus strictes et avancées au monde dans ce domaine. En effet, elle a non seulement mis en œuvre les mesures relatives à la protection de la couche d'ozone (Protocole de Montréal), mais a également pris le parti de retirer progressivement du marché les substances dangereuses, et ce avant les échéances requises.



Emerald Class

MACHINES À GLAÇONS

Hoshizaki est fier de présenter la gamme Classe Émeraude

- Des produits respectueux de l'environnement au sein des gammes IM et FM.
- La gamme Classe Émeraude continuera à se développer au cours des deux prochaines années.

Pour en savoir plus, consultez les pages 18-19, 24-27 et 40-41.



Pourquoi Emerald (Émeraude) ?

La puissance de ce cristal symbolise l'espoir, une vie nouvelle et la puissance du renouvellement constant de la nature. La couleur verte dynamique représente notre engagement envers la protection de l'environnement.





Labels de Qualité



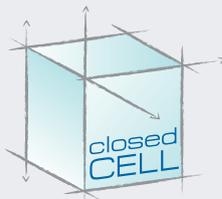
- L'HACCP est un outil de gestion de risques, reconnu au plan international dans l'utilisation d'une gestion pro-active des problèmes en matière de sécurité des aliments et des boissons.
- L'analyse, le contrôle des dangers et des points critiques (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)). C'est la principale référence pour la législation internationale et pour les bonnes méthodes de fabrication pour tous les secteurs de l'industrie alimentaire et de la boisson.
- La certification concerne la production des séries Hoshizaki IM, FM/CM, KM et DCM



- La certification ISO 9001 représente la reconnaissance officielle par un organisme d'accréditation qu'une société respecte le contenu des normes de gestion de la qualité émises par l'International Organisation for Standardisation (Organisation Internationale de normalisation).
- Une société reçoit cette distinction après avoir passé avec succès un audit au cours duquel on examine comment les normes sont mises en place et pour vérifier la conformité des employés de la société envers les directives. L'ISO 9001 a pour but de mettre en place des processus qui garantissent la satisfaction du client en continu.
- La certification ISO9001 concerne la production des séries Hoshizaki IM et FM.



- Le marquage CE sur un produit est la déclaration du fabricant que le produit est conforme aux exigences essentielles de la législation européenne concernée en matière d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement en place dans de nombreux documents appelés Directives Produits ('exigences essentielles' et/ou 'niveaux de performance' et 'Normes harmonisées' auxquels les produits doivent répondre).
- Le marquage CE sur un produit garantit la libre circulation du produit au sein de l'AELE et du marché unique de l'Union Européenne (UE) (28 pays).
- Le marquage CE sur un produit permet le retrait des produits non conformes par les autorités douanières et d'application/de vigilance.



- Le système à alvéoles fermées permet de fabriquer de la glace compacte, dure et géométriquement parfaite. La dureté de la glace de la gamme IM offre une fonte lente.



- Les machines Hoshizaki à glaçons de forme cubique et demi-lune produisent la même quantité de glaçons avec une quantité d'eau 2 fois moins importante.
- Moins de cycles journaliers, c'est augmenter la durée de vie et les gains.
- Il faudra à une machine à glaçons Hoshizaki près de 15 années pour accumuler autant de cycles que la concurrence en 6 ans.



- La plupart des opérations d'entretien et de réparation peuvent être réalisées en façade.
- Ces commandes se situent également dans un environnement sec, ce qui améliore grandement la fiabilité des composants électriques.
- Commande électronique conviviale.



- Mis au point pour la Série FM.
- Il extrait les impuretés et minéraux de l'eau, ce qui donne une production de glaçons plus propre.



- RoHS est l'acronyme de Restriction of Hazardous Substances (limitation de l'utilisation de substances dangereuses) et est une norme qualifiant la conformité des produits.
- Également connue sous le nom de Directive 2002/95/EC. L'Union Européenne en est à l'origine.
- Limite l'utilisation de matériaux dangereux spécifiques (p. ex. cadmium, plomb et mercure) présents dans les produits électriques et électroniques.
- Les matériaux concernés sont dangereux pour l'environnement et polluent les décharges. Ils sont dangereux en raison de l'exposition professionnelle au cours de la fabrication et du recyclage.
- Tous les produits applicables sur le marché de l'UE après le 1er juillet 2006 doivent être conformes à la directive RoHS.



- Hoshizaki est persuadée que les réfrigérants naturels joueront un rôle majeur dans la technologie de réfrigération future.
- Hoshizaki s'est engagée à jouer un rôle de premier plan dans la conception et la fabrication de machines à glace et réfrigérateurs respectueux de l'environnement.
- Toutes les machines à glace qui utilisent le réfrigérant naturel R290 sont étiquetées en conséquence. Notre équipe chargée du développement s'efforce en permanence d'étendre notre gamme de solutions écologiques.

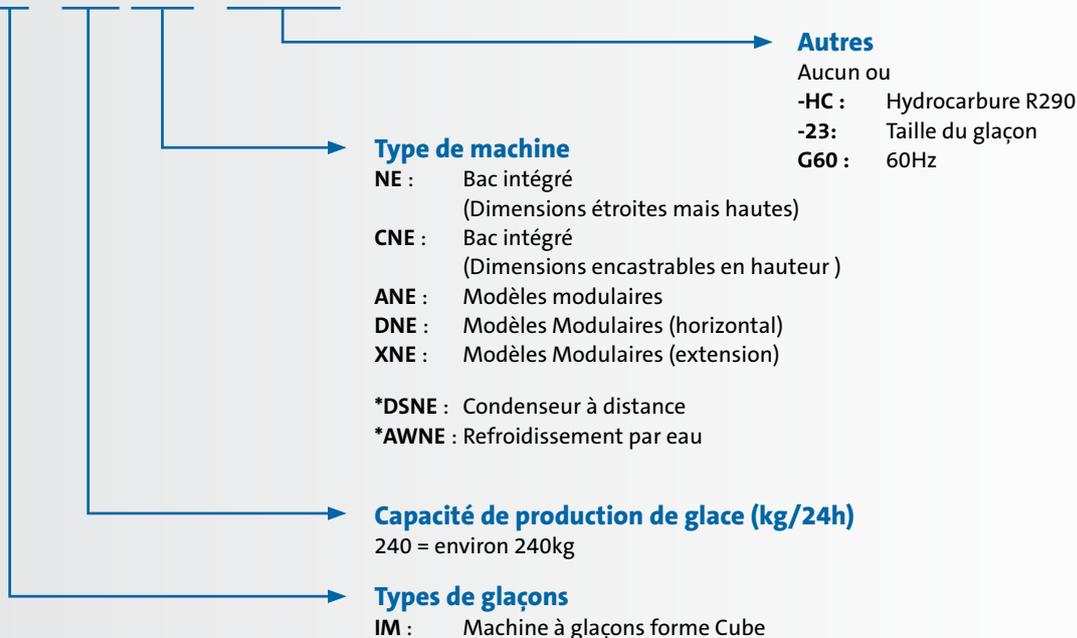
Leading Naturally



Définitions des Codes Produits

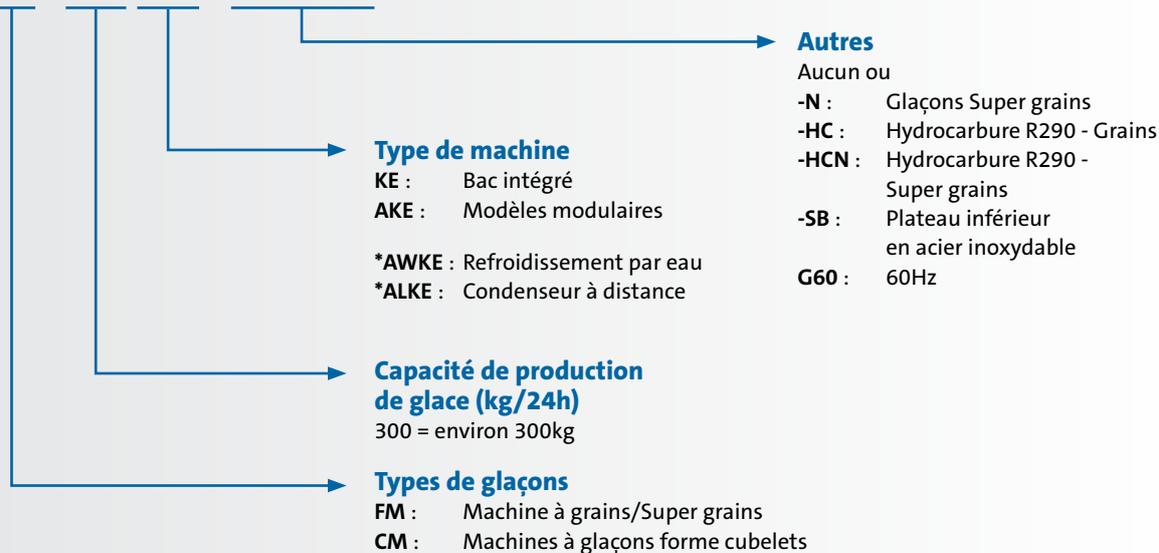
Codes modèles - Gamme IM

IM - 240 ANE - HC - 23



Codes modèles - Gamme FM

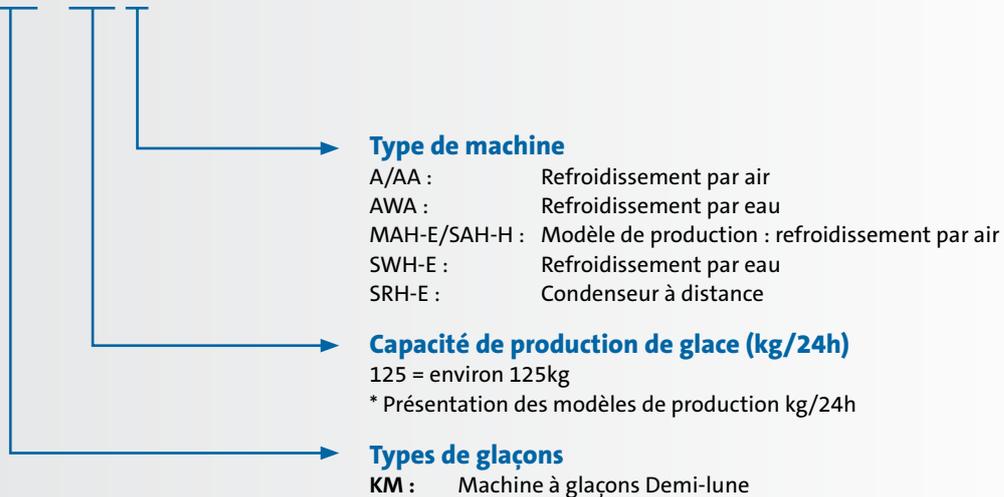
FM - 300 AKE - HCN - SB





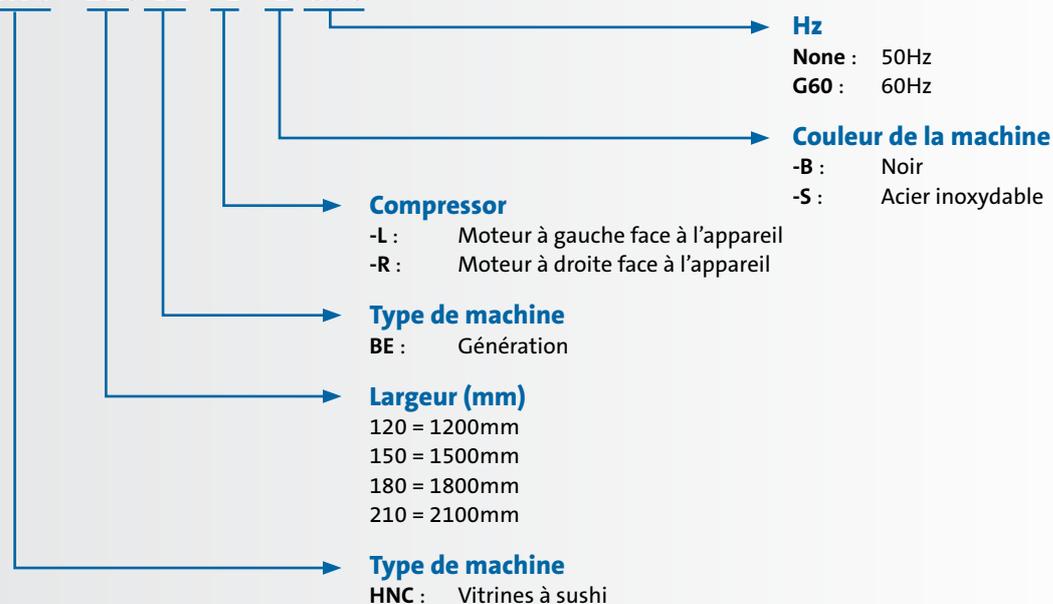
Codes modèles - Gamme KM

KM - 125 A



Codes modèles - HNC Sushi

HNC - 210 BE - L - B G60







Machines à glaçons





Un glaçon pour toutes circonstances

La gamme très étendue de machines à glaçons d'Hoshizaki répond à un vaste choix de critères et nous avons développé des solutions innovantes qui sont faites pour répondre aux demandes d'un éventail important de lieux et d'exploitations.

Nous apportons des solutions spécifiques à l'industrie pour les besoins des marchés de la restauration, bars, produits primeurs, de la transformation alimentaire, de l'éducation, de la restauration hospitalière et en cliniques, de façon à ce que les exploitants puissent offrir le meilleur service possible à leurs clients et patients.

Nous faisons appel à notre immense savoir-faire technique et aux connaissances de l'utilisateur final pour concevoir et développer des machines à glace pour l'élaboration de glaçons en forme de cube, de demi-lune, de grain, en plus des distributeurs à glaçons.

Vous rencontrerez des machines à glaçons et des distributeurs de glaçons dans les self services, dans les laboratoires, des bars ou chaînes de restaurant les plus connues dans le monde, et vous aurez probablement l'occasion de les voir assurer un travail dans des conditions extrêmes sur des navires de pêche.

Nos machines de haute technologie et très économiques sont réputées pour leur performance et leur longévité pour résister aux conditions de travail les plus difficiles. Les conceptions de base et les principaux composants sont adaptés au marché international, ce qui signifie que les machines Hoshizaki vont atteindre des niveaux excellents de rendement en exploitation dans des températures ambiantes de 5°C à 40°C, même en environnements humides.

| Segments de Marchés | | IM | | | | | | | IM Spécial | | | | KM | FM | AM | DSM | DCM | DIM | |
|--------------------------------------|---------------------------|----------------|---------------|---------------|------------------------|----------------|-----------|-----------------|---------------|-------|--------|--------------|------------------|------------------|---------|-----------------|---------|------------------------|--|
| | | Glaçon cube XS | Glaçon cube S | Glaçon cube M | Glaçon cube L STANDARD | Glaçon cube XL | Gros cube | Glaçon cylindre | Balle de golf | Coeur | Etoile | Cube allongé | Glaçon demi-lune | Grain/supergrain | Chapeau | Navette cubelet | Cubelet | Glaçon cube L STANDARD | |
| CHR | Collectivités | | | | X | | | | | | | X | X | | X | | | | |
| | Hôtels | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | |
| | Restaurants | X | X | X | X | X | X | | | | | X | X | | X | X | | | |
| | Restaurants haut de gamme | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | | X | X | | | |
| | Restauration rapide | X | X | X | X | | | | | | | | X | X | | X | X | | |
| | Discothèque | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | | | |
| | Bars cafés | X | X | X | X | X | X | | | | | | X | X | X | X | X | | |
| | Bars à cocktails | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | |
| | Seaux à champagne | | | | X | | | | | | | | X | X | | | | | |
| | Buffets sur lit de glace | | | | | | | | | | | | | X | | | | | |
| Collectivités | Restaurants d'entreprise | | | | X | | | | | | | | | | | | X | | |
| | Etablissements scolaires | | | | X | | | | | | | | | | | | X | | |
| | Cafétéria | | | | X | | | | | | | | | | | | X | | |
| Etablissements de loisirs | X | X | X | X | | | | | | | | X | X | X | | | | X | |
| Santé | Laboratoires | | | | | | | | | | | X | X | | X | | | | |
| | Hôpitaux | X | X | X | X | | | | | | | X | | | X | X | | | |
| | Transport médical | | | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| | Physiothérapie sportive | X | | | | | | | | | | X | X | | | | | | |
| GMS - Présentation de produits frais | | | | | | | | | | | | X | X | | | | | | |

Exclusions: La DIM-30DE-1 produit des petits cubes de glace pour la Restauration. Le broyeur à glace produit de la glace pilée pour bars à cocktails.

Types de glaçons

Formes classiques



Type: Glaçon cube

Gamme de Produits: IM, DIM



Type: Glaçon cylindre

Gamme de Produits: IM-C*



Type: Glaçon demi-lune

Gamme de Produits: KM



Type: Glaçon demi-sphère

Gamme de Produits: DSM



Type: Grains/Super grains

Gamme de Produits: FM



Type: Glaçon cubelet

Gamme de Produits: DCM, CM(FM)

Formes spéciales



Type: Glaçon balle de golf

Produit: IM-65NE-Q



Type: Glaçon étoile

Produit: IM-65NE-S*



Type: Glaçon cœur

Produit: IM-65NE-H*



Type: Glaçon gros cube

Produit: IM-65NE-LM*



Type: Glaçon cube allongé

Produit: IM-65NE-LM103*

* Il s'agit de modèles spéciaux et les machines ne font l'objet que de commande particulière. De ce fait, il faut tenir compte d'un délai de livraison plus long.



Type: Glaçon chapeau

Gamme de Produits: AM

Compact et performante

Modèle encastrable, pour de multiples applications.

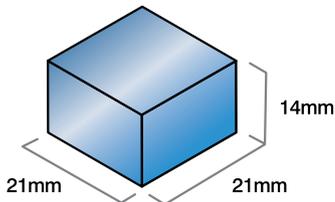


AM-20CAE COMPACT Machine à Glaçons

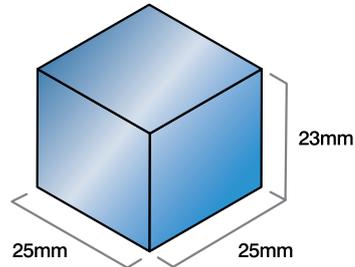


Tailles et formes de glaçons

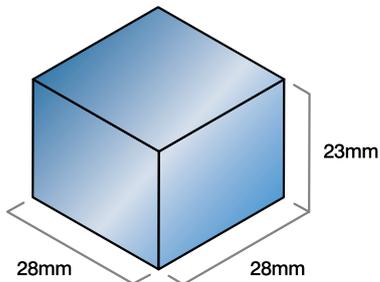
Les tailles de glaçons présentées ci-dessous sont approximatives.



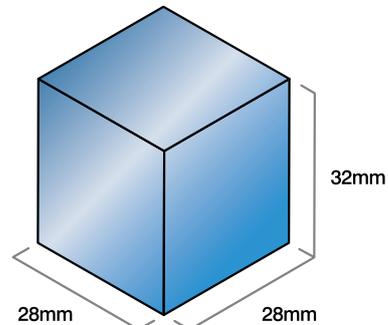
Très petit (XS) - 6g*
Disponible de IM100 à IM240



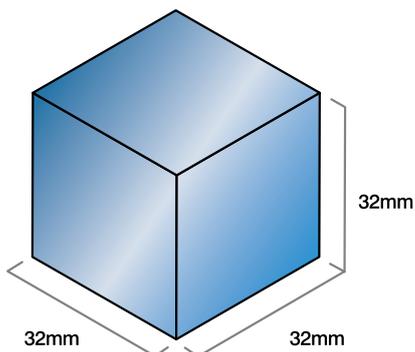
Petit (S) - 13g*
Disponible de IM30 à IM65



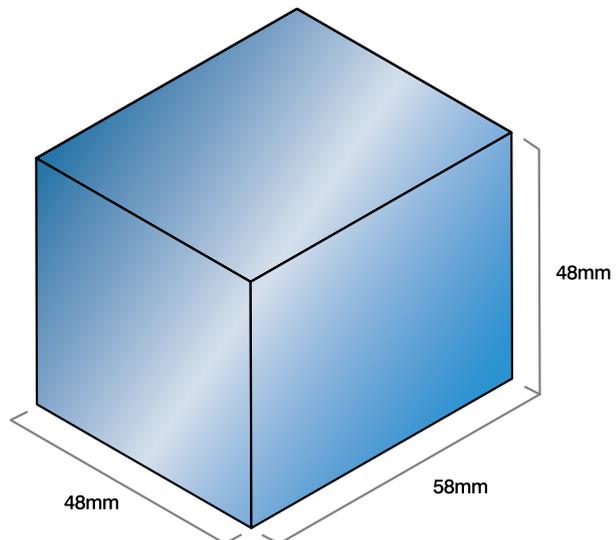
Moyen (M) - 17g*
Disponible de IM100 à IM240



Standard (L) - 22g*
Disponible sur toutes les IM de base et DIM30DE

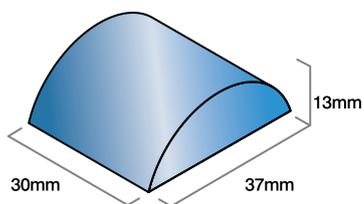


Extra Large (XL) - 31g*
Disponible sur IM240DNE/XNE

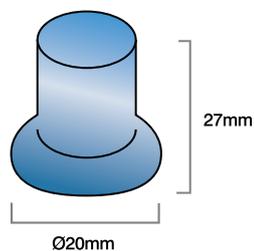


Gros cube (XXL) - 120g*
Disponible sur la base d'une IM65

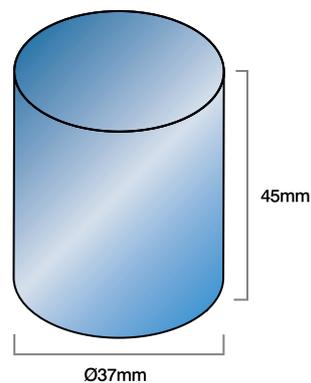
*La taille des glaçons cubes mentionnés entre parenthèses () est indiqué dans le modèle des IM
ex : IM 30 CNE- (21) indique des glaçons de forme cubiques de petite taille.



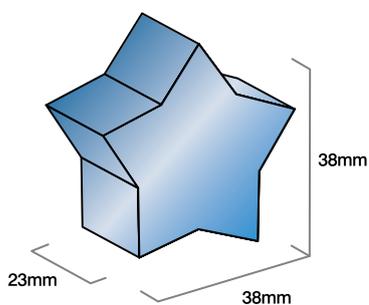
Glaçon demi-lune - 9g
Disponible sur la gamme KM



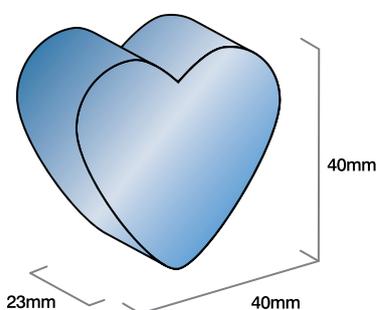
Glaçon chapeau - 13g
Disponible sur AM20CAE



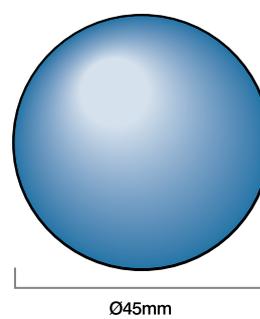
Glaçon cylindre - 42g
Disponible de IM65 à IM240



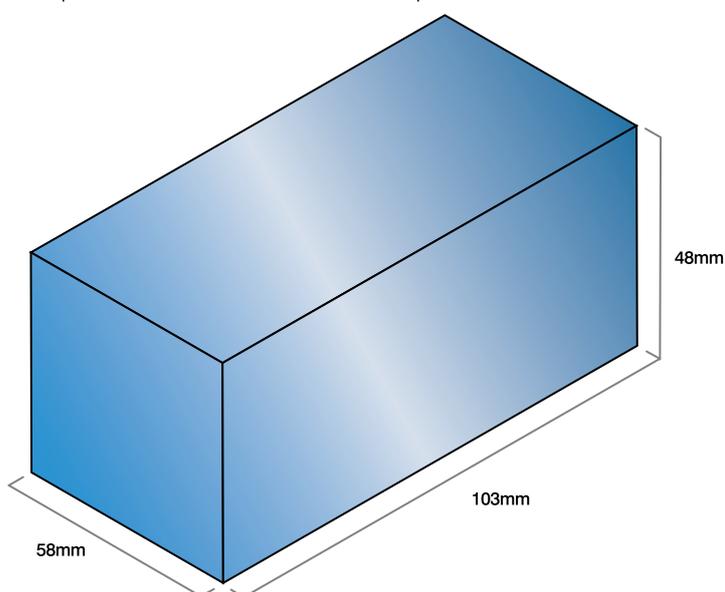
Glaçon étoile - 18g
Disponible sur la base d'une IM65



Glaçon cœur - 25g
Disponible sur la base d'une IM65



Glaçon balle de golf - 45g
Disponible sur la base d'une IM65



Cube allongé (XXXL) - 240g
Disponible sur la base d'une IM65



Glaçon demi-sphère - 3g
Disponible sur DSM12CE

Les glaces Grains et Super grains ne sont pas représentées sur cette page.



Emerald Class

MACHINES À GLAÇONS

Hoshizaki continue d'étendre sa gamme Classe Emeraude

Hoshizaki a toujours conservé une position de leader en matière de développement d'équipements de restauration et réfrigération, et a passé des années à étudier et perfectionner l'action de réfrigérants naturels dans ses produits.

La première série de la gamme inclue une gamme de machines à glaçons, à grains et super grains. Le tableau ci-dessous recense les disponibilités de nos modèles.

Modèles Disponibles

| | |
|---------------------|-----------------------|
| IM-21CNE-HC | Disponible |
| IM-30CNE-HC | Disponible |
| IM-45CNE-HC | Disponible |
| IM-100CNE-HC | Disponible |
| IM-45NE-HC | Disponible |
| IM-65NE-HC | Disponible |
| IM-100NE-HC | Disponible |
| IM-130NE-HC | Disponible |
| IM-240NE-HC | Disponible avril 2017 |
| IM-130ANE-HC | Disponible |
| IM-240ANE-HC | Disponible |
| IM-240DNE-HC/XNE-HC | Disponible avril 2017 |
| FM-80KE-HC/HCN | Disponible |
| FM-120KE-HC/HCN | Disponible |
| FM-120KE-50-HC/HCN | Disponible |
| FM-300AKE-HC/HCN-SB | Disponible |
| FM-480AKE-HC/HCN-SB | Disponible |

Pourquoi des réfrigérants naturels ? Pourquoi l'hydrocarbure R290 ?

L'agent réfrigérant R290 est un gaz naturel inoffensif pour l'environnement, donc 100 % écologique. Il pèse moins lourd et a donc besoin de moins de puissance de travail pour les mêmes performances de réfrigération. Il en découle ainsi une réduction de la consommation d'énergie et un fonctionnement plus silencieux.



**NATURAL
REFRIGERANT
R290**

Les avantages des réfrigérants naturels à base d'hydrocarbures sont les suivants :

- Aucun impact sur la couche d'ozone.
- Faibles charges de gaz autorisant des condenseurs et des tuyaux de faibles dimensions.
- Très peu d'effets (<3) sur le réchauffement climatique.
- Excellentes propriétés thermodynamiques entraînant un rendement énergétique élevé.

Les marchés desservis





Économies d'énergie et de coûts

 **41,5%**

Avec l'utilisation des gaz hydrocarbures, Hoshizaki s'ouvre les portes d'une technologie propre et durable.

EXEMPLE

IM-240ANE-HC Modulaire

Produit jusqu'à 235kg de glaçons cube par 24H.

Utilise un peu moins de 147g de gaz hydrocarbure R290 conformément à la norme EN60335-2-14, autorisant une charge de 150g.

Nous allons comparer deux modèles de machines à glaçons avec une production de glaçons journalière identiques, fonctionnant avec des gaz réfrigérants différents : l'une avec un gaz HFC (hydrofluocarbure) et l'autre un gaz naturel HC (hydrocarbure R290). L'objectif est d'observer le rendement énergétique de chacune des deux machines..

Calcul de consommation d'eau et d'énergie

Un calcul comparant une production de 100kg de glaçons/24h a été établie entre la IM-240ANE-HC (hydrocarbure R290) et la IM-240ANE-HFC (hydrofluocarbure).

Analyse:

La IM-240ANE-HC présente un rendement énergétique plus élevé (à production égale, une consommation d'électricité nettement plus faible) que son équivalent au gaz HFC, tout en démontrant des avantages environnementaux incontestables.

Consommation de la IM-240ANE-HC :

- 8.2 kWh/100kg d'énergie en moins.*
- 7014.28 kW d'énergie en moins (par an).*
- IM-240ANE-HC consommé **41.5%** d'énergie en moins.*

N'hésitez pas à contacter votre agence Hoshizaki pour recevoir votre propre calcul d'économie de coûts (basé sur le tarif national électrique).



*Les productions annoncées sont données dans des conditions extrêmes de température ambiante à +32°C et de température de l'eau à 21°C.





Machines à glaçons IM



Rendez-vous sur notre site Web pour en savoir plus sur nos conditions de vente.



Caractéristiques-clés des machines IM

La gamme de machines à glaçons IM a été pensée et conçue sur un principe simple : l'hygiène et la qualité de la glace comme priorité. A la fin de chaque cycle de production, l'eau résiduelle est vidangée. Pour chaque nouveau cycle, de l'eau claire est injectée dans le circuit de production afin garantir un glaçon transparent et propre qui protège l'intégrité et la saveur des boissons.



- Les machines IM d'Hoshizaki utilisent un système de fabrication de glaçons à alvéoles fermées qui dispose d'un cycle automatique de vidange. Après chaque nouveau lot de glaçons, le réservoir d'eau sera vidangé et rempli d'eau claire.



- L'extérieur est en acier inoxydable avec poignées de porte intégrées, ce qui offre une finition de haute qualité et hygiénique.



- Les joints de porte amovibles empêchent l'entrée de toute chaleur et tout élément de contamination dans le compartiment de stockage et rendent votre produit Hoshizaki facile à nettoyer et entretenir.



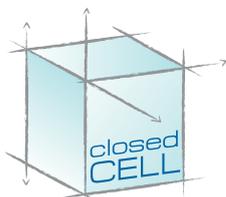
- L'eau en circuit fermé constitue la meilleure protection contre la contamination, en limitant le nombre de points par lesquels les impuretés peuvent entrer dans le processus de fabrication de glaçons.



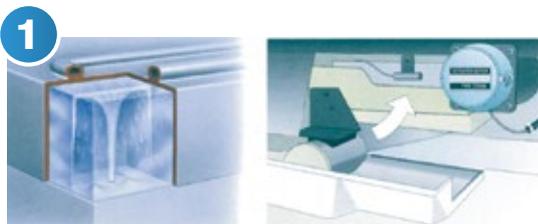
- Un filtre à air amovible lavable facilement vous permet de mettre en oeuvre un programme de nettoyage régulier, pour augmenter la durée de vie de la machine à glaçons Hoshizaki et limiter la fréquence et le coût des appels à maintenance.



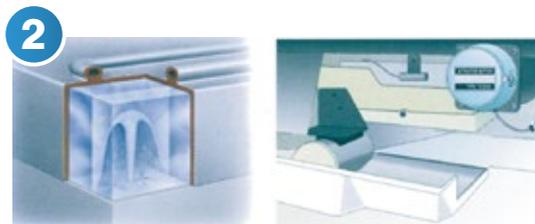
- Les machines à glaçons sont contrôlées électroniquement, de façon à optimiser le processus de fabrication de glaçons dans des conditions variables sans la nécessité de réglages physiques.
- La mousse isolante isole et conserve la qualité et la consistance de la glace plus longtemps que toute autre machine sur le marché.



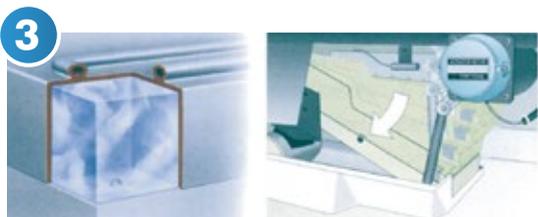
Processus de fabrication des glaçons



Principe : un injecteur vient pulvériser de l'eau sur une alvéole de l'évaporateur. Chaque cube de glace est produit individuellement avec un injecteur dédié, afin de garantir un glaçon cristallin, pure et transparent. La plaque à eau est positionnée contre le dessous de l'évaporateur, le circuit de l'eau est ainsi étanche à la contamination et à la perte d'eau en conditions de production normales.



Sous les pulvérisations des injecteurs, les glaçons vont progressivement se former sur l'évaporateur jusqu'à obtention de cubes de glace pleins. Il n'est en aucun cas nécessaire d'ajouter de l'eau claire, la capacité interne du réservoir étant adaptée à un cycle de glaçons complet.



Lorsque le cube est intégralement formé, la commande électronique démarre un cycle de dégivrage avec un gaz chaud. Le réservoir d'eau s'ouvre et le gaz chaud réchauffe lentement l'évaporateur. À ce stade, toute l'eau résiduelle du cycle de fabrication du glaçon est vidangée.



Le glaçon va tomber de l'évaporateur dans le compartiment à glaçons. La plaque à eau sera rincée à l'eau claire pour éliminer toutes particules résiduelles avant de commencer à se refermer. L'eau claire continue à entrer jusqu'à ce que le réservoir soit plein pour permettre de commencer un nouveau cycle de production.



**IM-21CNE-HC**

| | |
|---------------------------------------|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 25 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 11,5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 398 x 451 x 695 (Hors pieds, en option) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,23 |
| Réfrigérant | R290 |
| Poids brut / net (kg) | 39/34 |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-21CNE-HC |
| Type de glaçons - Cube Large Standard | IM-21CNE-HC |
| Pieds en option (mm) | Hauteur 90-135 mm |

**IM-30CNE-HC**

| | |
|---------------------------------------|--|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 30 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 11,5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 398 x 451 x 695 (+Pieds: 90-135mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,23 |
| Réfrigérant | R290 |
| Poids brut / net (kg) | 39/34 |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-30CNE-HC, IM-30CNE-HC-25 |
| Type de glaçons | Cube Large Standard IM-30CNE-HC Petit Cube IM-30CNE-HC-25 |

**IM-45CNE-HC**

| | |
|---------------------------------------|--|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 46 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 15 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 633 x 511 x 690 (+Pieds: 90-135mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,28 |
| Réfrigérant | R290 |
| Poids brut / net (kg) | 55/45 |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-45CNE-HC, IM-45CNE-HC-25 |
| Type de glaçons | Cube Large Standard IM-45CNE-HC Petit Cube IM-45CNE-HC-25 |

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

IM-45NE-HC

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 46 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 18 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 503 x 456 x 840 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,28 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 50/44 | |
| Refroidissement à air | IM-45NE-HC, IM-45NE-HC-25 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-45NE-HC |
| | Petit Cube | IM-45NE-HC-25 |



IM-65NE-HC

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 62 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 26 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 633 x 506 x 840 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,32 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 60/50 | |
| Refroidissement à air | IM-65NE-HC, IM-65NE-HC-25 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-65NE-HC |
| | Petit Cube | IM-65NE-HC-25 |



IM-100CNE-HC

| | | |
|---------------------------------------|---|-----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 105 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 38 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1004 x 600 x 800 (Pieds inclus, obligatoires) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,50 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 88/77 | |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-100CNE-HC, IM-100CNE-HC-23, IM-100CNE-HC-32 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-100CNE-HC |
| | Cube Moyen | IM-100CNE-HC-23 |
| | Très Large standard | IM-100CNE-HC-32 |



• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



IM-100NE-HC

| | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 105 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 50 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 704 x 506 x 1200 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,56 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 84/76 | |
| Refroidissement à air | IM-100NE-HC, IM-100NE-HC-23 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-100NE-HC |
| | Cube Moyen | IM-100NE-HC-23 |



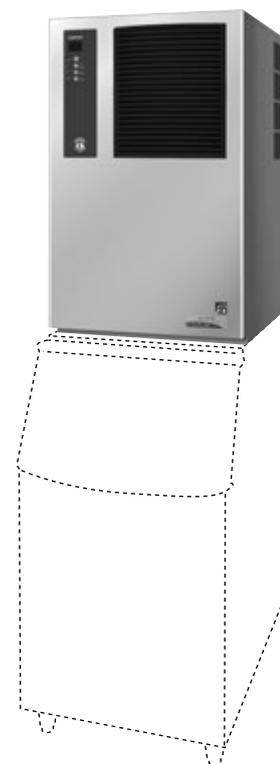
IM-130NE-HC

| | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 125 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 50 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 704 x 506 x 1200 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,615 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 85/76 | |
| Refroidissement à air | IM-130NE-HC, IM-130NE-HC-23 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-130NE-HC |
| | Cube Moyen | IM-130NE-HC-23 |

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

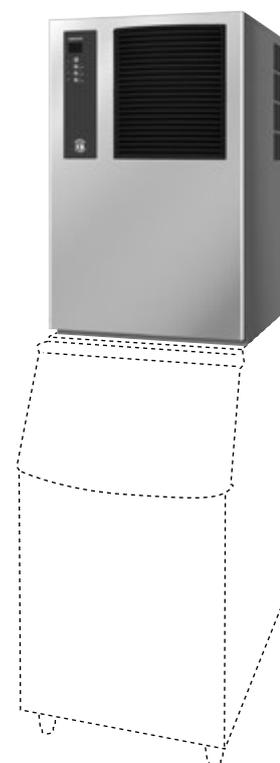
IM-130ANE-HC

| | | |
|---------------------------------------|--|-----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 125 | |
| Dimensions L x P x H (mm) Approx. | 560 x 700 x 880 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0.63 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 79/68 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | IM-130ANE-HC, IM-130ANE-HC-23 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-130ANE-HC |
| | Cube Moyen | IM-130ANE-HC-23 |



IM-240ANE-HC

| | | |
|---------------------------------------|--|-----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 235 | |
| Dimensions L x P x H (mm) Approx. | 560 x 700 x 880 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0.93 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 89/78 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | IM-240ANE-HC, IM-240ANE-HC-21, IM-240ANE-HC-23, IM-240ANE-HC-32 | |
| Type de glaçons | Cube Moyen | IM-240ANE-HC-23 |
| | Cube Large standard | IM-240ANE-HC |
| | Très Petit Cube | IM-240ANE-HC-21 |
| | Très Large standard | IM-240ANE-HC-32 |



• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



IM-240NE-HC

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 210 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 110 |
| Dimensions L x P x H (mm) Approx. | 704 x 665 x 1510 (+Pieds: 70-110mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,93 |
| Réfrigérant | R290 |
| Poids brut / net (kg) | 120/107 |
| Refroidissement à air | IM-240NE-HC |
| Type de glaçons - Cube Large standard | IM-240NE-HC |

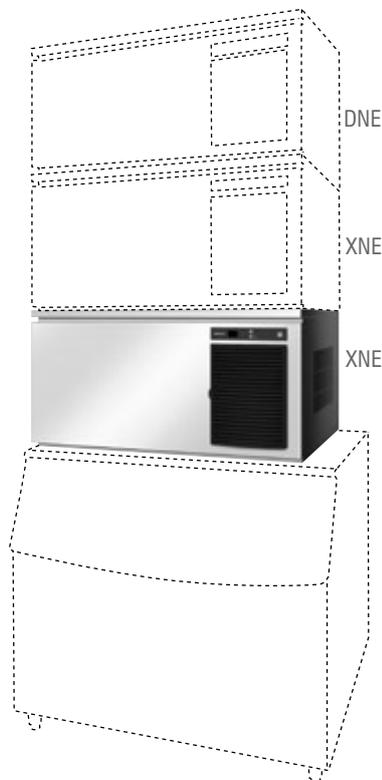
Disponible à partir d'avril 2017.



IM-240DNE-HC/IM-240XNE-HC

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 240/480/720 |
| Dimensions L x P x H (mm) Approx. | 1084 x 700 x 500 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,93 |
| Réfrigérant | R290 |
| Poids brut / net (kg) | 96/82 |
| Bacs correspondants | B-801SA, F650, 950/1025 |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations |
| Refroidissement à air | IM-240DNE-HC, IM-240XNE-HC |
| Type de glaçons - Cube Large standard | IM-240DNE-HC, IM-240XNE-HC |

Disponible à partir d'avril 2017.



*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

**Extension IM-240XNE pour 480kg (DNE+XNE) ou 720kg (DNE+2xXNE).

Il est possible d'empiler la machine IM240DNE sur maximum deux IM240XNE pour une capacité de production optimale.

- Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

IM-21CNE

| | |
|---------------------------------------|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 22 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 11,5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 398 x 451 x 695 (Hors pieds, en option) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,24 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 157kg |
| Poids brut / net (kg) | 39/34 |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-21CNE |
| Type de glaçons - Cube Large Standard | IM-21CNE |
| Pieds en option (mm) | Hauteur 90-135 mm |

Produit également disponible en 60Hz: IM-21CNE*



IM-30CNE

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 28 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 11,5 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 398 x 451 x 695 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,27 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 186kg | |
| Poids brut / net (kg) | 39/34 | |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-30CNE, IM-30CNE-25 | |
| Refroidissement à eau | IM-30CWNE, IM-30CWNE-25 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-30CNE, IM-30CWNE |
| | Petit Cube | IM-30CNE-25, IM-30CWNE-25 |

Produit également disponible en 60Hz: IM-30CNE*, IM-30CWNE*



IM-45CNE

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 44 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 15 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 633 x 511 x 690 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,32 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 229kg | |
| Poids brut / net (kg) | 56/48 | |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-45CNE, IM-45CNE-25 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-45CNE |
| | Petit Cube | IM-45CNE-25 |

Produit également disponible en 60Hz: IM-45CNE*



*Ces produits sont disponibles à la demande du client. Il faut prévoir un temps de délais assez long et demander les délais.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



IM-45NE

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 44 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 18 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 503 x 456 x 840 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,33 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 229kg | |
| Poids brut / net (kg) | 52/46 | |
| Refroidissement à air | IM-45NE, IM-45NE-25 | |
| Refroidissement à eau | IM-45WNE, IM-45WNE-25 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-45NE, IM-45WNE |
| | Petit Cube | IM-45NE-25, IM-45WNE-25 |

Produit également disponible en 60Hz: IM-45NE*, IM-45NE-25*, IM-45WNE-25*, IM-45WNE*



IM-65NE

| | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 63 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 26 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 633 x 506 x 840 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,40 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 286kg | |
| Poids brut / net (kg) | 61/53 | |
| Refroidissement à air | IM-65NE, IM-65NE-25 | |
| Refroidissement à eau | IM-65WNE, IM-65WNE-25 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-65NE, IM-65WNE |
| | Petit Cube | IM-65NE-25 |

Produit également disponible en 60Hz: IM-65NE*, IM-65NE-25*, IM-65WNE*, IM-65WNE-25*



IM-100CNE

| | | |
|---------------------------------------|---|---------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 95 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 38 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1004 x 600 x 800 (Pieds inclus, obligatoires) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,63 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 400kg | |
| Poids brut / net (kg) | 88/77 | |
| Refroidissement à air ENCASTRABLE | IM-100CNE, IM-100CNE-23, IM-100CNE-21* | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-100CNE |
| | Cube Moyen | IM-100CNE-23 |
| | Cube Très Petit | IM-100CNE-21* |

Produit également disponible en 60Hz

*Ces produits sont disponibles sur commande uniquement. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



IM-100NE

| | | |
|---------------------------------------|--|-----------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 95 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 50 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 704 x 506 x 1200 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,63 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 400kg | |
| Poids brut / net (kg) | 85/76 | |
| Refroidissement à air | IM-100NE, IM-100NE-23, IM-100NE-21* | |
| Refroidissement à eau | IM-100WNE, IM-100WNE-23, IM-100WNE-21* | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-100NE, IM-100WNE |
| | Cube Moyen | IM-100NE-23, IM-100WNE-23 |
| | Très Petit Cube | IM-100NE-21*, IM-100WNE-21* |

Produit également disponible en 60Hz: IM-100NE*, IM-100NE-21*, IM-100NE-23*, IM-100WNE*, IM-100WNE-21*



IM-130NE

| | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 130 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 50 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 704 x 506 x 1200 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,70 | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1490kg | |
| Poids brut / net (kg) | 85/76 | |
| Refroidissement à air | IM-130NE, IM-130NE-23, IM-130NE-21* | |
| Refroidissement à eau | IM-130WNE, IM-130WNE-21, IM-130WNE-23 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-130NE, IM-130WNE |
| | Cube Moyen | IM-130NE-23, IM-130WNE-23 |
| | Très Petit Cube | IM-130NE-21*, IM-130WNE-21 |



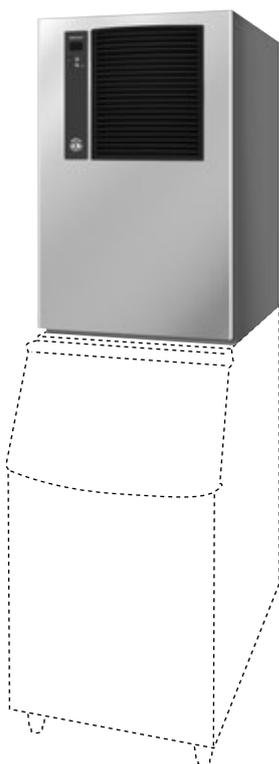
*Ces produits sont disponibles sur commande uniquement. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



IM-240NE

| | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 240 | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 110 | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 704 x 665 x 1510 (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,32 | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1960kg | |
| Poids brut / net (kg) | 128/111 | |
| Refroidissement à air | IM-240NE, IM-240NE-23, IM-240NE-21* | |
| Refroidissement à eau | IM-240WNE, IM-240WNE-23 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-240NE, IM-240WNE |
| | Cube Moyen | IM-240NE-23, IM-240WNE-23 |
| | Très Petit Cube | IM-240NE-21* |



IM-240ANE

| | | |
|---------------------------------------|--|-----------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 240 | |
| Dimensions L x P x H (mm) Approx. | 560 x 700 x 880 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,32 | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1882kg | |
| Poids brut / net (kg) | 95/80 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | IM-240ANE, IM-240ANE-23, IM-240ANE-21 | |
| Refroidissement à eau | IM-240AWNE, IM-240AWNE-23 | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-240ANE, IM-240AWNE |
| | Cube Moyen | IM-240AWNE-23 |
| | Très Petit Cube | IM-240ANE-21* |

Produit également disponible en 60Hz: IM-240AWNE*, IM-240AWNE-23*, IM-240AWNE-21*, IM-240ANE*

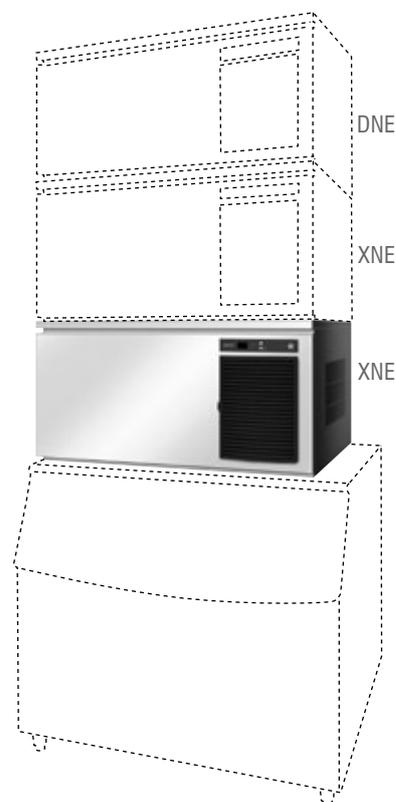
*Ces produits sont disponibles sur commande uniquement. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

**IM-240D(W)NE / IM-240X(W)NE / IM-240DSNE* /
IM-240XSNE***

| | | |
|---------------------------------------|--|--|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 240/480/720** | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1084 x 700 x 500 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,33 | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1882kg | |
| Poids brut / net (kg) | 101/88 | |
| Bacs correspondants | B-801SA, F650, 950/1025 | |
| Kits couvercles | Voir page 61 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | IM-240DNE, IM-240DNE-23, IM-240DNE-21* IM-240DNE-32*, IM-240XNE, IM-240XNE-23 IM-240XNE-21*, IM-240XNE-32*, IM-240ANE* | |
| Refroidissement à eau | IM-240DWNE, IM-240DWNE-23* IM-240DWNE-21*, IM-240DWNE-32* IM-240XWNE, IM-240XWNE-23*, IM-240XWNE-21*, IM-240XWNE-32* | |
| Modèle(s) avec condenseur à distance | IM-240DSNE* , IM-240DSNE-23* IM-240XSNE* , IM-240XSNE-23* | |
| Type de glaçons | Cube Large Standard | IM-240DNE, IM-240XNE, IM-240DWNE, IM-240XWNE, IM-240DSNE* , IM-240XSNE* |
| | Cube Moyen | IM-240DNE-23, IM-240XNE-23, IM-240DWNE-23* ,IM-240XWNE-23* IM-240DSNE-23* , IM-240XSNE-23* |
| | Très Petit Cube | IM-240DNE-21* , IM-240XNE-21* , IM-240DWNE-21* , IM-240XWNE-21* |
| | IM Machines à glaçons Cubique Extra Large | IM-240DNE-32* , IM-240XNE-32* IM-240DWNE-32* , IM-240XWNE-32* |
| Condenseur à distance | URC-240CE | |
| Machine d'extension | IM-240XNE, IM-240XNE-23, IM-240XNE-21* , IM-240XNE-32* , IM-240XWNE, IM-240XWNE-23* , IM-240XWNE-21* , IM-240XWNE-32* , IM-240XSNE* , IM-240XSNE-23* | |

Produits également disponibles en 60Hz: IM-240DNE*, IM-240DNE-21*, IM-240DNE-23*



*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

**Extension IM-240XNE pour 480kg (DNE+XNE) ou 720kg (DNE+2xXNE).

Il est possible d'empiler la machine IM240DNE sur maximum deux IM240XNE pour une capacité de production optimale.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



• Photo de IM-65NE-Q /LM/ LM103

IM-65NE-Q/LM*/LM103*

| | | |
|---------------------------------------|--|---------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 26(Q) /40(LM) /32(LM103) | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 17(Q) / 26(LM,LM103) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 633 x 506 x 860 (Q,LM,LM103) (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,39 (Q), 0,40 (LM,LM103) | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 260(Q)/299 (LM,LM103) | |
| Poids brut / net (kg) | 66(Q) 61/53 | |
| Refroidissement à air | IM-65NE-Q/LM*/LM103* | |
| Type de glaçons | Glaçon balle de golf | IM-65NE-Q |
| | Gros cube XXL | IM-65NE-LM |
| | Cube allongé XXXL | IM-65NE-LM103 |

Produits également disponibles en 60Hz: IM-65NE-Q



• Photo de IM-65NE-H/S

IM-65NE-H*/S*

| | | |
|---------------------------------------|---|-----------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 28(H) / 22(S) | |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 26(H,S) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 633 X 506 X 840 (H,S) (+Pieds: 90-135mm) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,40 (H,S) | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 260kg | |
| Poids brut / net (kg) | 61/53 | |
| Refroidissement à air | IM-65NE-H*/S* | |
| Type de glaçons | En forme de cœur | IM-65NE-H |
| | En forme d'étoile | IM-65NE-S |



*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

IM-65NE-C*

| | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 55 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 26 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 633 x 506 x 840 (+Pieds: 90-135mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,40 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 260kg |
| Poids brut / net (kg) | 61/53 |
| Refroidissement à air | IM-65NE-C* |
| Type de glaçons | Cylindre |

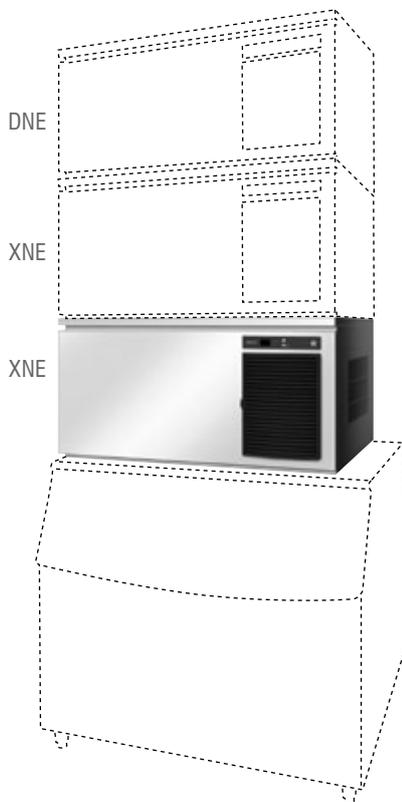
**IM-100NE-C***

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 85 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 50 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 704 x 506 x 1200 (+Pieds: 90-135mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0.63 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 364kg |
| Poids brut / net (kg) | 85/76 |
| Refroidissement à air | IM-100NE-C* |
| Type de glaçons | Cylindre |



*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



IM-240D(W)NE*/X(W)NE-C

| | |
|---------------------------------------|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 240/480/720** |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1084 x 700 x 500 (Hors bac, voir page 65) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 1,33 |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1630kg |
| Poids brut / net (kg) | 101/89 |
| Bacs correspondants | B-801SA, F650, 950/1025 |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations |
| Refroidissement à air | IM-240DNE-C, IM-240XNE-C |
| Refroidissement à eau | IM-240DWNE-C, IM-240XWNE-C |
| Type de glaçons | Cylindre |
| Machine d'extension | IM-240XNE-C, IM-240XWNE-C |

**Extension IM240 XNE-C pour 480kg (DNE+XNE) ou 720kg (DNE+2xXNE).

Il est possible d'empiler la machine IM240DNE-C sur maximum deux IM240XNE-C pour une capacité de production optimale.

- Données de l'IM-240DNE-C.

*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



La Gamme FM



Rendez-vous sur notre site Web pour en savoir plus sur nos conditions de vente.



Caractéristiques-clés des machines FM

La gamme FM propose des machines à grains/Super grains, déclinées en version modulaire ou avec bac intégré.



La glace en grains et super grains est très demandée pour un grand nombre d'applications de refroidissement.

Les applications de la glace en grains sont les suivantes :

- Industrie agroalimentaire.
- Étals de poisson et de produits frais.
- Transport d'organes dans le domaine médical.

La principale caractéristique de la glace en grains d'Hoshizaki est qu'elle permet d'éviter la 'brûlure par le froid' sur les chairs des poisson ou les produits frais.

Les applications de la glace en super grains sont les suivantes :

- Présentation de produits emballés tels que des bouteilles et des aliments.
- Ingrédient clé dans les cocktails.

La glace en super grains d'Hoshizaki est comprimée par la tête d'extrusion, produisant ainsi une glace compacte et sèche.



Les machines de la gamme FM peuvent facilement être converties pour produire une glace en grains ou super grains, le tout à moindre frais. Ceci apporte un niveau de flexibilité supérieur aux autres machines sur le marché. De plus, grâce au système de vis sans fin, la consommation d'eau est également à la production réelle de glace.

| | Glaçon | Eau |
|-----------------|--------|-----|
| Glaçon grains | 70% | 30% |
| Super grains | 88% | 12% |
| Glaçon cubelet* | 90% | 10% |





Production de glace FM

- Le condenseur FM utilise des paliers en carbone, plus fiables que les roulements à billes utilisés par les autres fabricants. Les paliers en carbone ne requièrent pas d'huile ni de graisse comme les roulements à billes, ce qui élimine le risque de fuite d'huile.
- La vis sans fin est en acier double trempé. Associée aux paliers en carbone, elle fonctionne de manière optimale dans un environnement difficile et humide. Les avantages sont les suivants : plus longue durée de vie et coûts d'entretien réduits.
- La gamme FM utilise le processus de fabrication de la glace le plus efficace grâce au système de vis sans fin FM unique d'Hoshizaki. Elle utilise toute l'eau qui entre dans la machine ; la consommation d'eau est par conséquent identique à la production de glace.



**FM-80KE-HC/HCN**

| | | |
|--|--------------------------------|-------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 85(F) / 75(N) | |
| Capacité du compartiment de stockage (kg) env. | 26(F) / 32(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 640 x 600 x 800 (Pieds inclus) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,270 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 75/65 | |
| Refroidissement à air | FM-80KE-HC, FM-80KE-HCN | |
| Type de glaçons | Glaçon grains | FM-80KE-HC |
| | Super grains | FM-80KE-HCN |

*Disponible à partir de Février 2017



• Photo de FM-120KE-HC/HCN

FM-120KE-HC/HCN

| | | |
|--|--------------------------------|--------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 125(F) / 110(N) | |
| Capacité du compartiment de stockage (kg) env. | 26(F) / 32(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 640 x 600 x 800 (Pieds inclus) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,355 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 76/66 | |
| Refroidissement à air | FM-120KE-HC, FM-120KE-HCN | |
| Type de glaçons | Glaçon grains | FM-120KE-HC |
| | Super grains | FM-120KE-HCN |

*Disponible à partir de Février 2017



• Photo de FM-120KE-50-HC/HCN

FM-120KE-50-HC/HCN

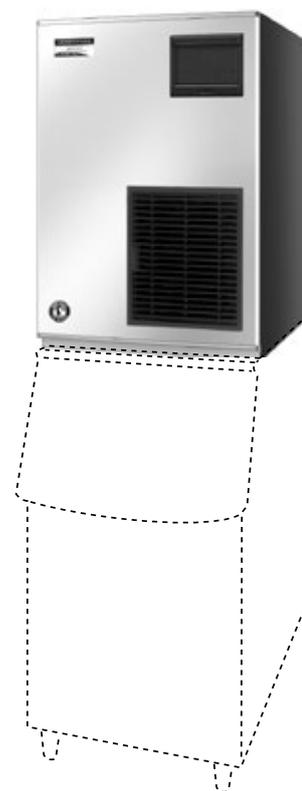
| | | |
|--|---------------------------------|-----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 125(F) / 110(N) | |
| Capacité du compartiment de stockage (kg) env. | 57(F) / 65(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 940 x 600 x 800 (Pieds inclus) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,355 | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 88/76 | |
| Refroidissement à air | FM-120KE-50-HC, FM-120KE-50-HCN | |
| Type de glaçons | Glaçon grains | FM-120KE-50-HC |
| | Super grains | FM-120KE-50-HCN |

*Disponible à partir de Février 2017

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

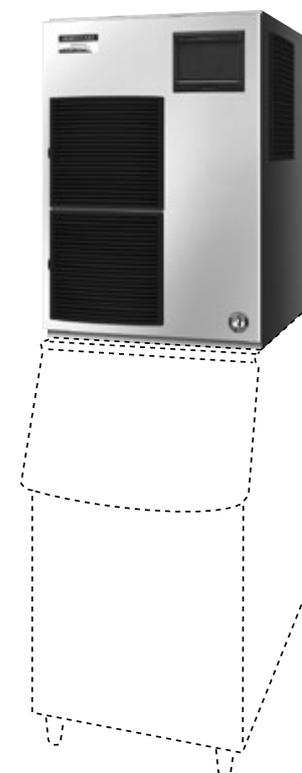
FM-300AKE-HC/HCN-SB

| | | |
|---------------------------------------|--|------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 300(F) / 250(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,9(F) / 0.96(N) | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 88/81 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Refroidissement à air | FM-300AKE-HC-SB, FM-300AKE-HCN-SB | |
| Type de glaçons | Glaçon grains | FM-300AKE-HC-SB |
| | Super grains | FM-300AKE-HCN-SB |



FM-480AKE-HC/HCN-SB

| | | |
|---------------------------------------|--|------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 450(F) / 380(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,10(F) / 1.17(N) | |
| Réfrigérant | R290 | |
| Poids brut / net (kg) | 99/92 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Refroidissement à air | FM-480AKE-HC-SB, FM-480AKE-HCN-SB | |
| Type de glaçons | Glaçon grains | FM-480AKE-HC-SB |
| | Super grains | FM-480AKE-HCN-SB |



• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



FM-80KE/-N

| | | |
|--|--------------------------------|-----------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 85(F) / 65(N) | |
| Capacité du compartiment de stockage (kg) env. | 26(F) / 32(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 640 x 600 x 800 (Pieds inclus) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,3 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 215kg | |
| Poids brut / net (kg) | 75/65 | |
| Refroidissement à air | FM-80KE, FM-80KE-N | |
| Type de glaçons | Grains | FM-80KE |
| | Super grains | FM-80KE-N |



FM-150KE/-N, CM-140KE

| | | |
|--|--------------------------------|------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 150(F) / 140(N) / 140(C) | |
| Capacité du compartiment de stockage (kg) env. | 26(F) / 32(N) / 32(C) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 640 x 600 x 800 (Pieds inclus) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,64 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 315kg | |
| Poids brut / net (kg) | 82/71 | |
| Refroidissement à air | FM-150KE, FM-150KE-N, CM-140KE | |
| Type de glaçons | Grains | FM-150KE |
| | Super grains | FM-150KE-N |
| | Cubelet | CM-140KE |



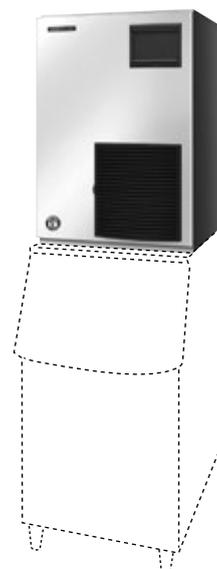
FM-150KE-50/-N

| | | |
|--|--------------------------------|---------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 150(F) / 140(N) | |
| Capacité du compartiment de stockage (kg) env. | 57(F) / 65(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 940 x 600 x 800 (Pieds inclus) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,64 | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 315kg | |
| Poids brut / net (kg) | 94/81 | |
| Refroidissement à air | FM-150KE-50, FM-150KE-50-N | |
| Type de glaçons | Grains | FM-150KE-50 |
| | Super grains | FM-150KE-50-N |

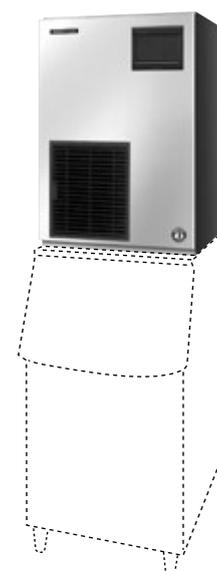
Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

FM-170AKE/-N-SB

| | | |
|---------------------------------------|--|----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 170(F) / 160(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,60(F) / 0,62(N) | |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 529kg | |
| Poids brut / net (kg) | 75/68 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | FM-170AKE-SB, FM-170AKE-N-SB | |
| Type de glaçons | Grains | FM-170AKE-SB |
| | Super grains | FM-170AKE-N-SB |

**FM-300AKE/-N-SB**

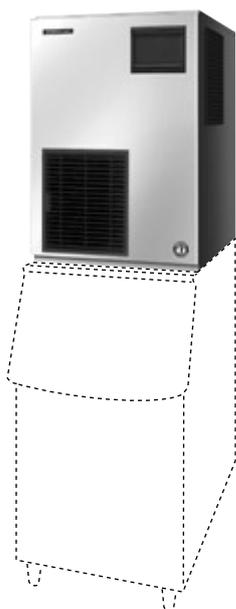
| | | |
|---------------------------------------|--|----------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 320(F) / 270(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,0 | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1803kg | |
| Poids brut / net (kg) | 87/80 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | FM-300AKE-SB, FM-300AKE-N-SB | |
| Type de glaçons | Grains | FM-300AKE-SB |
| | Super grains | FM-300AKE-N-SB |



Produits également disponibles en 60Hz: FM-300AKE-SB*, FM-300AKE-N-SB*

*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

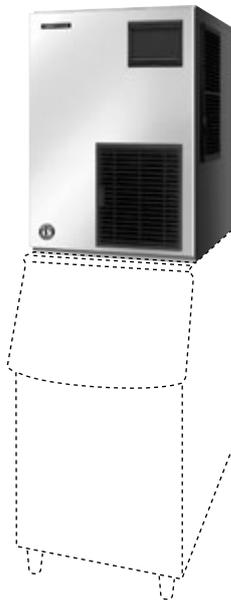
Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



FM-480AKE/-N-SB

| | | |
|--|--|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 500(F) / 430(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/230V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,65 | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 2352kg | |
| Poids brut / net (kg) | 102/95 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | FM-480AKE-SB, FM-480AKE-N-SB | |
| Refroidissement à eau | FM-480AWKE-SB, FM-480AWKE-N-SB | |
| Modèle(s) sans unités de réfrigération | FM-481ALGE-SB*, FM-481ALGE-N-SB* | |
| Puissance frigorifique requise | 1,6kW / -18°C | |
| Type de glaçons | Grains | FM-480AKE-SB, FM-480AWKE-SB, FM-481ALGE-SB* |
| | Super grains | FM-480AKE-N-SB, FM-480AWKE-N-SB, FM-481ALGE-N-SB* |

Produits également disponibles en 60Hz: FM-480AKE-SB*, FM-480AKE-N-SB*
Les modèles FM-481ALGE-SB et FM-481ALGE-N-SB nécessitent un groupe à distance (non fourni).



FM-600AKE/-N-SB

| | | |
|---------------------------------------|--|----------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 600(F) / 530(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,90(F) / 1,95(N) | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 5096kg | |
| Poids brut / net (kg) | 114/107 | |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | FM-600AKE-SB, FM-600AKE-N-SB | |
| Refroidissement à eau | FM-600AWKE-SB*, FM-600AWKE-N-SB* | |
| Type de glaçons | Grains | FM-600AKE-SB, FM-600AWKE-SB* |
| | Super grains | FM-600AKE-N-SB, FM-600AWKE-N-SB* |

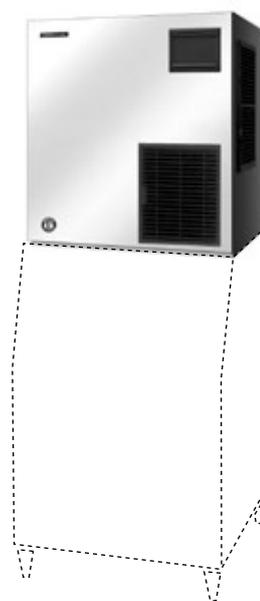
Produits également disponibles en 60Hz: FM-600AKE-SB*, FM-600AKE-N-SB*

*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

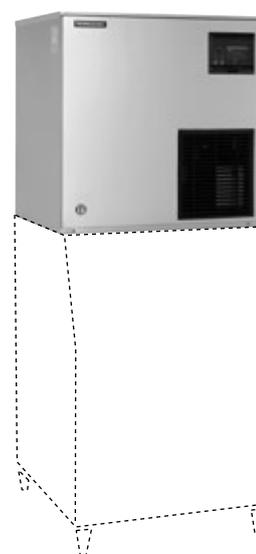
Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

FM-750AKE/-N

| | | |
|---------------------------------------|--|-------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 750(F) / 590(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 762 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 1,88(F) / 2,01(N) | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 4508kg | |
| Poids brut / net (kg) | 143/133 | |
| Bacs correspondants | B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | FM-750AKE, FM-750AKE-N | |
| Type de glaçons | Grains | FM-750AKE |
| | Super grains | FM-750AKE-N |

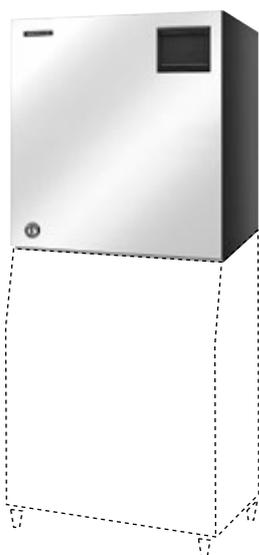
**FM-1000AKE/-N**

| | | |
|---------------------------------------|--|--------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 1030(F) / 860(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 762 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 2,49(F) / 2,55(N) | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 5292kg | |
| Poids brut / net (kg) | 156/146 | |
| Bacs correspondants | B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Refroidissement à air | FM-1000AKE, FM-1000AKE-N | |
| Type de glaçons | Grains | FM-1000AKE |
| | Super grains | FM-1000AKE-N |



*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

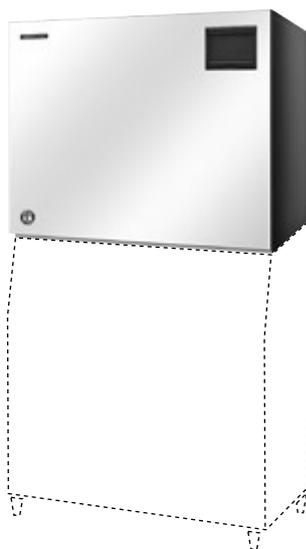
Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



FM-1200ALKE/-N

| | | |
|---|--|---------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 1200(F) / 1060(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 762 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,47(F) / 0,515(N) | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 118kg | |
| Poids brut / net (kg) | 108/98 | |
| Puissance frigorifique requise | 2,83kW / -25°C | |
| Bacs correspondants | B-501SA, B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Modèle(s) sans unités de réfrigérations | FM-1200ALKE, FM-1200ALKE-N | |
| Type de glaçons | Grains | FM-1200ALKE |
| | Super grains | FM-1200ALKE-N |

Nécessite un groupe à distance (non fourni).



FM-1800ALKE/-N

| | | |
|---|---|---------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 1800(F) / 1590(N) | |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1080 x 700 x 780 (Hors bac, voir page 65) | |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz | |
| Puissance électrique (kW) | 0,71(F) / 0,77(N) | |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 118kg | |
| Poids brut / net (kg) | 155/140 | |
| Puissance frigorifique requise | 4,3kW / -25°C | |
| Bacs correspondants | B-801SA | |
| Kits couvercles | Voir page 66 pour les configurations | |
| Modèle(s) sans unités de réfrigérations | FM-1800ALKE, FM-1800ALKE-N | |
| Type de glaçons | Grains | FM-1800ALKE |
| | Super grains | FM-1800ALKE-N |

Nécessite un groupe à distance (non fourni).

Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



La Gamme KM



Rendez-vous sur notre site Web pour en savoir plus sur nos conditions de vente.



Caractéristiques-clés des machines à glaçons KM

- La gamme KM produit des glaçons en forme de demi-lune, qui est façonné à l'intérieur de la machine sous une température de -4°C .
- Les glaçons produits sont cristallins car seules les molécules d'eau pure se congèlent sur l'évaporateur d'Hoshizaki pour lequel un brevet américain a été déposé.
- La forme demi-lune épouse parfaitement la contenance du bac de stockage et permet d'atteindre une capacité de stockage maximale optimisée.



- Un filtre à air lavable facilement vous permet de mettre en oeuvre un programme de nettoyage régulier, pour augmenter la durée de vie de la machine à glaçons Hoshizaki et limiter la fréquence et le coût des appels à maintenance.

La forme demi-lune est très facile d'utilisation et présente de nombreux avantages : facilite l'insertion de bouteilles dans les seaux à champagnes; limite l'émulsion des sodas; épouse parfaitement la forme des contenants, etc.

Ainsi, cette machine est adaptée aux lieux où les ventes s'effectuent rapidement, tels que les discothèques, les manifestations sportives et culturelles.





- L'évaporateur en acier inoxydable élimine le plage et l'accumulation de glace pour une efficacité inégalée (brevet américain).
- L'évaporateur se compose d'une surface de fabrication de glace recto-verso, diminuant ainsi le nombre de cycles nécessaires pour remplir entièrement le bac de stockage, et par conséquent la consommation d'énergie.
- L'accumulation de tartre est grandement réduite, pour des glaçons durs et transparents en forme de demi lune. Cela améliore également le fonctionnement de la pompe et du compresseur.
- La mauvaise qualité de l'eau est l'une des principales causes de panne. Le système double flux permet un autonettoyage et une plus longue durée de vie de l'appareil.



Le concept CycleSaver® permet aux machines de la gamme KM de fabriquer la même quantité de glaçons en deux fois moins de cycles, ce qui prolonge la durée de service et diminue l'entretien. La gamme KM d'Hoshizaki fabrique ainsi plus de glaçons, avec moins d'énergie, tout en effectuant deux fois moins de cycles que les machines concurrentes.

Avantages :

- Nombre de cycles divisé par deux en 24 heures, tout en produisant la même quantité de glace que les machines concurrentes.
- Consommation d'énergie réduite.
- Nettoyage et entretien obligatoires réduits.
- Prolongation de la durée de vie et de la rentabilité pour le client.



La machine Km dispose d'un tableau de commande EverCheck™ avec alarme sonore et fonction d'auto-diagnostic, conçu pour aider les techniciens à diagnostiquer les problèmes. La plupart des opérations d'entretien et de réparation peuvent être réalisées directement en façade de la machine. Ces commandes se situent également dans un environnement sec, ce qui améliore grandement la fiabilité des composants électriques.

Avantages :

- Fabrication permanente de glace dans toutes les conditions ambiantes.
- Protection contre les fuites d'eau ou le colmatage du filtre.
- Plus de pièces mécaniques mobiles.
- Temps d'immobilisation réduit, moins de réparations, plus longue durée de vie.



KM-35A

| | |
|---------------------------------------|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 36 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 16 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 452 x 617 x 842 (Hors pieds, en option) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,195 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 286kg |
| Poids brut / net (kg) | 49/39 |
| Refroidissement à air | KM-35A |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |
| Pieds en option | Hauteur 90-135mm |



KM-50A

| | |
|---------------------------------------|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 52 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 23 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 605 x 617 x 842 (Hors pieds, en option) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,303 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 315kg |
| Poids brut / net (kg) | 58/46 |
| Refroidissement à air | KM-50A |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |
| Pieds en option | Hauteur 90-135mm |



KM-75A

| | |
|---------------------------------------|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 72 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 40 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 605 x 719 x 842 (Hors pieds, en option) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,412 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 343kg |
| Poids brut / net (kg) | 64/51 |
| Refroidissement à air | KM-75A |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |
| Pieds en option | Hauteur 90-135mm |

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



KM-100A

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 101 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 45 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 612 x 712 x 992 (+Pieds: H152mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,584 |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1333kg |
| Poids brut / net (kg) | 82/62 |
| Refroidissement à air | KM-100A |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |



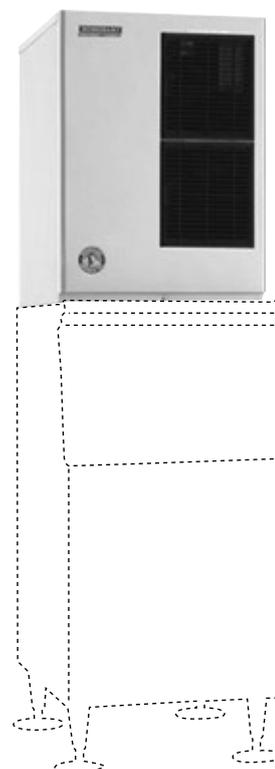
KM-125A

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 128 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 55 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 762 x 712 x 992 (+Pieds: H152mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,774 |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1411kg |
| Poids brut / net (kg) | 92/70 |
| Refroidissement à air | KM-125A |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |



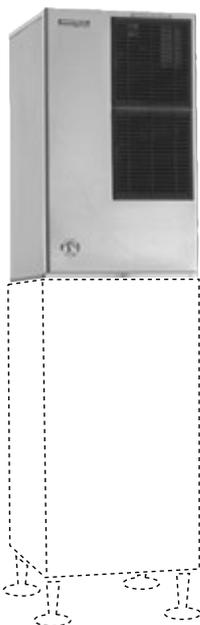
KM-320MAH-E / KM-515MAH-E

| | |
|---------------------------------------|--|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 157 / 264 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 695 x 770 (Hors bac, voir page 65) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,71 / 1,2 |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 1875kg (320)/1712kg (515) |
| Poids brut / net (kg) | 79/69, 79/68 |
| Refroidissement à air | KM-320MAH-E, KM-515MAH-E |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA |



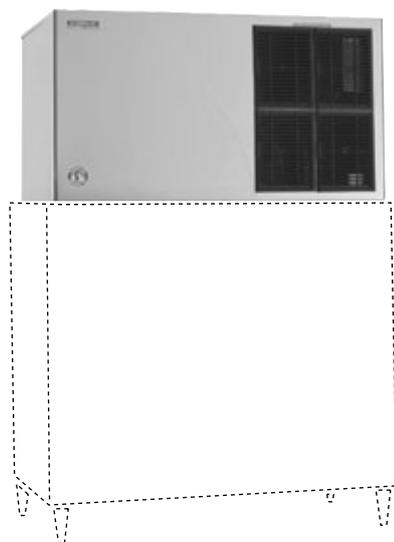
• Photo de KM-515MAH-E

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



KM-650MAH-E

| | |
|---------------------------------------|--|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 333 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 695 x 950 (Hors bac, voir page 65) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 1,2 |
| Réfrigérant | R404A - C02: 2086kg |
| Poids brut / net (kg) | 91/77 |
| Refroidissement à air | KM-650MAH-E |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA |



KM-1301SAH-E

| | |
|---|---|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 584 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1219 x 695 x 695 (Hors bac, voir page 65) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 2,12 |
| Réfrigérant | R404A - C02: 5281kg |
| Poids brut / net (kg) | 143/125 |
| Bacs correspondants | B-801SA |
| Refroidissement à air | KM-1301SAH-E* |
| Refroidissement à eau | KM-1301SWH-E* |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |
| Condenseur à distance | KM-1301SRH-E |
| Condensateur distant | URC14FE |
| Kit de connexion pour condenseur à distance | OS Quick |

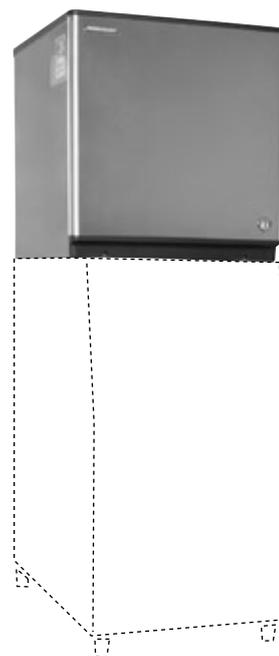
Deux KM1301 peuvent être empilés pour une production de 1168 kg.

*Ces produits sont disponibles uniquement sur commande. Consultez impérativement votre agence pour le délai.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

KMD-201AA

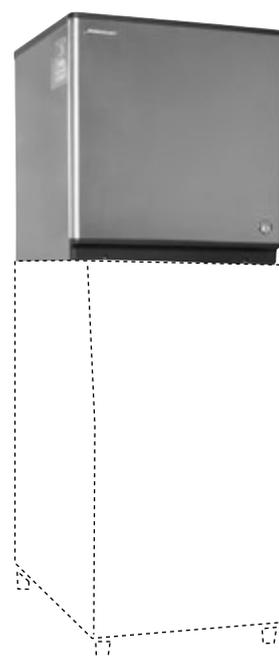
| | |
|---------------------------------------|--|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 190 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 625 x 610 (Hors bac, voir page 65) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,7 |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 2038kg |
| Poids brut / net (kg) | 73/57 |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA et distributeurs Lancer |
| Refroidissement à air | KMD-201AA |
| Refroidissement à eau | KMD-201AWA |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |



KMD201AA sur distributeur Lancer IBD4400

**KMD-270AA**

| | |
|---------------------------------------|--|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 265 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 625 x 610 (Hors bac, voir page 65) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 1,03 |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 3058kg |
| Poids brut / net (kg) | 73/57 |
| Bacs correspondants | B-301SA, B-501SA, B-801SA et distributeurs Lancer |
| Refroidissement à air | KMD-270AA |
| Refroidissement à eau | KMD-270AWA |
| Type de glaçons | Glaçon demi-lune |



- Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.





LA GAMME AM MACHINES À GLAÇONS



Facile à installer



Facile d'entretien



Facile à démarrer :
interrupteur en façade avec
thermostat variable



Facile à positionner



Ø 20mm / 27mm (h)



Production de glaçons :
Environ 26kg/24h



Polissage extérieur pour
limiter les traces de doigts



Fonctionnement silencieux





2
HOSHIZAKI
TRADE MARK & LABOUR WARRANTY

UNE GARANTIE COMPLÈTE
PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE



MODÈLE ENCASTRABLE
POUR DE MULTIPLES
APPLICATIONS



27mm (h)
ø 20mm
13gr

GLAÇON CHAPEAU
POUR APPORTER UNE
POINTE D'ORIGINALITÉ
À VOS BOISSONS



AM-20CAE

| | |
|---------------------------------------|--------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 26 |
| Capacité du bac de stockage (kg) env. | 4 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 350 x 444 x 590 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0.23 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 186kg |
| Poids brut / net (kg) | 34/28 |
| Refroidissement à air | AM-20CAE |
| Type de glaçons | Glaçon chapeau |



Machine COMPACT et design
pour tous types de sous comptoirs



Facile à installer



Polissage extérieur pour limiter
les traces de doigts



Production de glaçons :
Environ 26kg/24h



Arrêt automatique quand
la cuve est pleine



Mousse en Polyuréthane



Encastrable
(avec sortie d'air en façade)



Facile à démarrer : interrupteur
en façade avec thermostat variable



Fabriqué en U.E



Système d'injecteur individuel
par glaçon

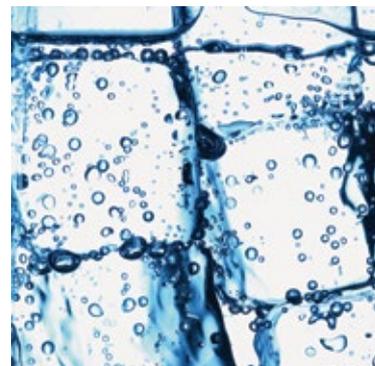


Ø 20mm / 27mm (h)

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



Distributeurs glaçons et/ou eau





DCM - Caractéristiques -clés



Les distributeurs de glace/d'eau DCM-60KE et DCM-120KE permettent d'obtenir les combinaisons suivantes: distribution de glaçons, d'eau et de glaçons, ou uniquement d'eau. La distribution de glace/eau est possible dans des environnements multiples tels que celui des maisons de retraite, des selfs services, des restaurants de collectivité, des fast foods, des distributeurs de boissons, des parcs de loisirs.

- Le réglage des portions est simple et intuitif, ce qui permet aux utilisateurs finaux de configurer facilement la machine à leurs souhaits, et ainsi réduire la consommation d'énergie et le gaspillage.
- Les distributeurs de glaçons/eau Hoshizaki sont très compacts tout en gardant un design moderne. De ce fait, ils s'intègrent parfaitement aux petits espaces.
- La distribution de glaçons est assurée, de série, par un système de levier sur lequel on vient apposer le verre. En option, un bouton poussoir permet de se servir sans que le verre ne soit en contact direct avec la machine, pour une hygiène optimale.
- La distribution de glaçons est assurée, de série, par un système de levier sur lequel on vient apposer le verre. En option, un bouton poussoir permet de se servir sans que le verre ne soit en contact direct avec la machine, pour une hygiène optimale.



| Type de glaçons | Glaçon | Eau |
|-----------------|--------|-----|
| Cubelets | 90% | 10% |



DCM-60KE (-P)

| | |
|--|---------------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 60 |
| Capacité du compartiment de stockage(kg) env | 1,9 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 350 x 585 x 695-710 (Pieds réglables) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,28 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 300 kg |
| Poids brut / net (kg) | 56/47 |
| Type de glaçons | Cubelet + Eau |
| Système de distribution (de série) | Levier |
| En option | Bouton poussoir (-P) |

**DCM-120KE (-P)**

| | |
|--|---------------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 125 |
| Capacité du compartiment de stockage(kg) env | 4 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 350 x 585 x 815-830 (Pieds réglables) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/60Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,48 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 300 kg |
| Poids brut / net (kg) | 66/57 |
| Type de glaçons | Cubelet + Eau |
| Système de distribution (de série) | Levier |
| En option | Bouton poussoir (-P) |

**DCM-230HE**

| | |
|--|----------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 230 |
| Capacité du compartiment de stockage(kg) env | 18 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 660 x 571 x 1016 |
| Alimentation électrique | 1/230V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,815 |
| Réfrigérant | R404A - CO2: 2078 kg |
| Poids brut / net (kg) | 120/108 |
| Type de glaçons | Cubelet + Eau |



- Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.



DIM - Caractéristiques-clés



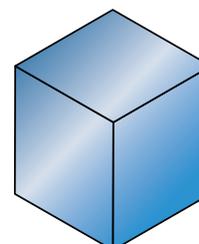
La DIM-30DE-1 produit des glaçons cubiques. Afin d'améliorer l'esthétique de l'appareil, nous avons modifié sa couleur. Les glaçons sont stockés dans la partie supérieure, puis délivrés à la demande. Il n'y a pas de contact avec la lumière, ni avec l'air avant la distribution. Ces glaçons sont utilisés dans divers environnements, tels que la restauration, les loisirs et le secteur des soins.



DIM-30DE-1

| | |
|--|----------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 32 |
| Capacité du compartiment de stockage(kg) env | 15 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 350 x 526 x 1590 (+Pieds: H90mm) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V 50/60Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,32 / 0,33 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 272kg |
| Poids brut / net (kg) | 71/65 |
| Type de glaçons | Cube |

Produit disponible en 60Hz*



Glaçon Cube
Large Standard
Taille: 28 x 28 x 32mm

*Ces produits sont disponibles à la demande du client. Il faut prévoir un temps de délais assez long et demander les délais.

• Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.

DSM - Caractéristiques-clés



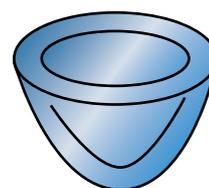
La DSM-12DE distribue uniquement des glaçons en forme de demi-sphère. Il s'agit du distributeur le plus compact de la gamme. Il est utilisé dans divers environnements, tels que la restauration, les loisirs et le secteur des soins.

- Le réglage des portions est simple et intuitif, ce qui permet aux utilisateurs finaux de configurer facilement la machine à leurs souhaits, et ainsi réduire la consommation d'énergie et le gaspillage.
- Les distributeurs de glaçons Hoshizaki sont très compacts tout en gardant un design moderne. De ce fait, ils s'intègrent parfaitement aux petits espaces.



DSM-12DE

| | |
|--|--------------------------------|
| Capacité de fabrication (kg/24h) env. | 13 |
| Capacité du compartiment de stockage(kg) env | 3 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 180 x 527 x 695 (pieds inclus) |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,20 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 114kg |
| Poids brut / net (kg) | 28/26 |
| Type de glaçons | Demi-sphère |



Glaçons en forme de demi-sphère - 3g

- Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.





Bacs de stockage, systèmes de transport et broyeurs





Bacs de stockage de glaçons



De façon à assurer de grandes quantités de glaçons à tout moment, Hoshizaki propose une large gamme de compartiments de stockage qui s'intègrent parfaitement sur les machines à glaçons modulaires Hoshizaki.

- L'extérieur en acier inoxydable facilite le nettoyage et procure un aspect attractif durable.
- Les bacs de stockages Hoshizaki sont robustes, hygiéniques et simples à mettre en place. Ils conviennent pour tous les types de glaçons (cubes, demi-lune et grains)
L'isolation des bacs se compose d'une mousse polyuréthane, reconnue pour ses remarquables qualités isolantes.
Par ailleurs, l'intérieur des bacs est traité avec un agent anti-microbien Hoshiguard.
- Le choix de la taille des bacs se porte sur plusieurs critères: la capacité de la tête de production, la consommation moyenne de glaçons, la fréquence et l'intensité des pics d'utilisation des glaçons.



B-801SA

B-301SA

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Capacité du compartiment (kg) env. | 144 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 560 x 820 x 1016 (+Pieds: H90mm) |
| Poids brut / net (kg) | 49/37 |

**B-501SA**

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Capacité du compartiment (kg) env. | 217 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 781 x 820 x 1016 (+Pieds: H90mm) |
| Poids brut / net (kg) | 57/47 |

**B-801SA**

| | |
|------------------------------------|--|
| Capacité du compartiment (kg) env. | 348 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1220 x 820 x 1016 (+Pieds: H90mm) |
| Poids brut / net (kg) | 86/64 |
| En option | Séparateurs de compartiments sur demande |

**AUTRES MARQUES**

| Modèle | Capacité du compartiment (kg) env. | Dimensions (hors pieds) L x P x H (mm) | Poids brut (kg) |
|------------|------------------------------------|--|-----------------|
| F-300-22S | 136 | 559 x 801 x 1067 | 70 |
| F-425-30S | 195 | 762 x 801 x 1016 | 81 |
| F-600-42S | 258 | 1087 x 686 x 1019 | 94 |
| F-650-44S | 296 | 1118 x 801 x 1016 | 93 |
| F-950-48S | 429 | 1220 x 801 x 1270 | 94 |
| F-1025-52S | 464 | 1321 x 801 x 1270 | 93 |



Kits couvercles

Certaines combinaisons de machines à glaçons peuvent nécessiter un kit couvercle. Vérifier le tableau suivant avec les configurations possibles de kit couvercles qui conviennent.

Si vous souhaitez mettre en combinaison l'une de nos machines à glaçons avec un compartiment d'une autre marque, merci de nous consulter, car d'autres kits couvercles peuvent être nécessaires.

KITS COUVERCLES

| | |
|---------|---------|
| TK 4 DM | TK 18 D |
| TK 4 DR | TK IMD2 |
| TK 8 D | TK 1800 |

CONFIGURATIONS DE KITS COUVERCLES

| Quantité | Machine à glace | B-301SA | B-501SA | B-801SA |
|----------|-----------------|---------|---------|-------------------|
| | IM-130A/-HC | – | TK 8 D | TK 8 D + TK 18 D |
| | IM-240D | n.a. | n.a. | TK IMD2 |
| | IM-240A/-HC | – | TK 8 D | TK 8 D + TK 18 D |
| | KM-320/515/650 | – | TK 8 D | TK 8 D + TK 18 D |
| 2x | KM-320/515/650 | n.a. | n.a. | TK 4 DM |
| | KM-1301 | n.a. | n.a. | – |
| | FM-170 | – | TK 8 D | TK 8 D + TK 18 D |
| | FM-300/-HC | – | TK 8 D | TK 8 D + TK 18 D |
| | FM-480/-HC | – | TK 8 D | TK 8 D + TK 18 D |
| | FM-600 | – | TK 8 D | TK 8 D + TK 18 D |
| | FM-750 | n.a. | – | TK 18 D |
| | FM-1000 | n.a. | – | TK 18 D |
| | FM-1200 | n.a. | – | TK 18 D |
| | FM-1800 | n.a. | n.a. | TK 1800 |
| 2x | IM-240A | n.a. | n.a. | TK 4 DM |
| 2x | KM-650 | n.a. | n.a. | TK 4 DM |
| 2x | KMD-201 | n.a. | n.a. | TK 4 DM + TK 4 DR |
| 2x | KMD-270 | n.a. | n.a. | TK 4 DM + TK 4 DR |
| 2x | FM-170 | n.a. | n.a. | TK 4 DM |
| 2x | FM-300 | n.a. | n.a. | TK 4 DM |
| 2x | FM-480 | n.a. | n.a. | TK 4 DM |
| 2x | FM-600 | n.a. | n.a. | TK 4 DM |

– = aucun kit couvercle nécessaire

n.a. = aucune combinaison de machine à glaçons et de compartiment n'est possible

Systèmes de transport de glaçons



Les systèmes de transport de glaçons Hoshizaki comprennent une gamme de chariots et d'ensacheuses qui viennent se placer directement sous les machines à glaçons, à la place du bac de stockage.

Une fois le contenant rempli, enlevez simplement le chariot ou sac rempli de glaçons, et transportez-le à l'endroit souhaité. De cette façon, vous pourrez aisément transporter vos glaçons sans avoir à déplacer votre machine.

Ce système réduit les risques de contamination, en permettant un transport d'une grande quantité de glaçons sans intervention d'une personne (contrairement au système de pelle).

Par ailleurs, cela permet un gain de temps précieux, qui aurait été perdu si les glaçons avaient été déplacés manuellement (avec une pelle).

LES SYSTÈMES DE TRANSPORT

| Modèle | Nombre de paniers | Capacité du compartiment (kg) env. | Dimensions L x P x H (mm) | Poids brut (kg) |
|---------------|-------------------|------------------------------------|---------------------------|-----------------|
| TS-100NS-31 | 1 | 45 (+109) | 788 x 1016 x 1178 | 50 |
| ITS-500NS-31 | 1 | 227 (+109) | 788 x 1016 x 1524 | 169 |
| ITS-600NS-31 | 1 | 273 (+109) | 788 x 1016 x 1703 | 272 |
| ITS-700SG-31 | 1 | 296 (+109) | 788 x 1016 x 1905 | 181 |
| ITS-1350SG-60 | 2 | 603 (+218) | 1524 x 1016 x 1905 | 323 |
| ITS-2250SG-60 | 2 | 968 (+218) | 1524 x 1016 x 2464 | 520 |



SBF*

| | |
|---|------------------|
| Dimensions cadre L x P x H (mm) | 720 x 960 x 990 |
| Chariot L x P x H (mm) | 560 x 1090 x 890 |
| Chariot positionné dans le cadre L x P x H (mm) | 720 x 1150 x 990 |

Ce chariot a besoin d'un espace de 1100 mm pour permettre son insertion/extraction du cadre. En option : Chariot à glaçons supplémentaire

*Uniquement disponible pour les têtes de production de la gamme FM.
Nous contacter pour plus d'informations.





SYSTÈMES D'ENSACHAGE ET DE DISTRIBUTION DE GLAÇONS

| Modèle | Capacité du compartiment (kg) env. | Dimensions (y compris pieds) L x P x H (mm) | Poids brut (kg) |
|------------|------------------------------------|---|-----------------|
| EDB-650SA | 295 | 858 x 1226 x 1651 | 205 |
| EDB-1000SA | 454 | 1321 x 1156 x 1823 | 320 |

SYSTÈME DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION DE GLAÇONS

| Modèle | Capacité du compartiment (kg) env. | Dimensions (y compris pieds) L x P x H (mm) | Poids brut (kg) |
|-----------------|------------------------------------|---|-----------------|
| DEV-500SG-30-75 | 209 | 762 x 787 x 1600 | 136 |
| DEV-700SG-30-75 | 309 | 762 x 787 x 1994 | 146 |

COMPARTIMENTS DE STOCKAGE VERTICAUX

| Modèle | Capacité du compartiment (kg) env. | Dimensions (y compris pieds) L x P x H (mm) | Poids brut (kg) |
|-----------|------------------------------------|---|-----------------|
| SG-500-30 | 209 | 762 x 788 x 1105 | 96 |
| SG-700-30 | 308 | 762 x 788 x 1486 | 100 |

En option:

- Chariot supplémentaire à glaçons.
- Jeu de 6 bacs de manutention.

Également disponible sur demande:

- Gamme complète de supports pour machines à glaçons et compartiments de stockage.
- Machines à glaçons avec cadres complets en acier inoxydable et chariot amovible.
- Autres systèmes de stockage, de transport, d'ensachage et de distribution.

Broyeurs à Glace



Le broyeur à glace N53 Santos est le produit idéal pour faire des cocktails (mojitos, margaritas glacées, daiquiris et autres). Il peut être utilisé partout où de la glace pilée est requise : bars à cocktails, hôtels, restaurants, glaciers, bars et discothèques.

Puissant, efficace et fiable

- Fabrication de la glace pilée plus ou moins fine par une simple pression d'un bouton.
- Un résultat exceptionnel : 1,2 kg de glace pilée en 30 secondes.
- Équipé d'un moteur asynchrone silencieux et solide.
- Adapté à une utilisation intensive et mains libres grâce à son réservoir à glaçons de grande capacité (1,2 kg).

2 modes de fonctionnement :

- Une longue pression sur le bouton : fonctionnement manuel.
- Une courte pression sur le bouton : fonctionnement automatique.
- Broie automatiquement la glace placée dans le réservoir (utilisation mains libres).



N53

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Capacité de broyage (kg/min) env. | 2.4 |
| Capacité de stockage (kg) env. | 1.2 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 236 x 353 x 474 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,13 |
| Poids brut / net (kg) | 10 |



Broyeurs à Glace



Le broyeur à glace C105 est facile à utiliser et à stocker, grâce à sa taille compacte. Il est idéal pour la réalisation de cocktails et toutes autres préparations à base de glace pillée. Sa petite taille permet de le positionner aisément sur un bar ou sur un comptoir. Il s'emploie pour broyer des glaçons cubiques en petite quantité, et peut broyer jusqu'à 3 à 5kg de glace en seulement 60 secondes.

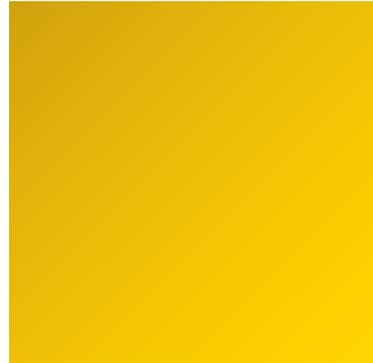


C-105

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Capacité de broyage (kg/min) env. | 5 |
| Capacité de stockage (kg) env. | 5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 370 x 310 x 510 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,15 |
| Poids brut / net (kg) | 25 |



Vitrines à sushi





Caractéristiques-clés des vitrines à sushi



Les vitrines à sushis HNC de Hoshizaki sont conçues dans un souci d'esthétisme. Elles se posent sur les comptoirs grâce à leur forme contemporaine et moderne, elles sont très attractives tout en gardant les sushis au frais à la température précise.

Le système de froid statique permet une conservation optimale ingrédients frais. Grâce à un fort taux d'humidité, les chairs des poissons ne sont pas altérées. Cette humidité ambiante est donc idéale pour la conservation du poisson, mais ne convient pas pour la présentation de sandwiches.

Le bombé de la vitre est spécialement conçu pour réduire le phénomène de condensation à l'intérieur de la vitrine. Ainsi, l'intégrité des produits est préservée à tout moment de la journée.

- 16 modèles incluant ceux en acier inoxydable, sont disponibles à partir de 1,20m jusqu'à 2,10m.
- L'air est aspiré par l'arrière et refoulé sur le côté.
- Le plateau rigide ondulé permet de poser les pavés de poissons.
- La vitrine à sushi doit être éteinte et nettoyée après chaque utilisation.
- La forme bombée de la vitre permet de conserver suffisamment de place pour présenter le poisson (hauteur 120mm).
- Intérieur large : 27cm.



Version moteur à droite sur la photo

HNC-120BE

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Capacité nette (L) | 42 |
| Température (°C) env. | 5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1200 x 345 x 270 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,15 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 114kg |
| Poids brut / net (kg) | 44/32 |
| Compresseur (à gauche) | HNC-120BE-L |
| Compresseur (à droite) | HNC-120BE-R |



Version moteur à gauche sur la photo

HNC-150BE

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Capacité nette (L) | 57 |
| Température (°C) env. | 5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1500 x 345 x 270 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,15 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 157kg |
| Poids brut / net (kg) | 52/37 |
| Compresseur (à gauche) | HNC-150BE-L |
| Compresseur (à droite) | HNC-150BE-R |



Version moteur à droite sur la photo

HNC-180BE

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Capacité nette (L) | 72 |
| Température (°C) env. | 5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 1800 x 345 x 270 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,15 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 200kg |
| Poids brut / net (kg) | 60/42 |
| Compresseur (à gauche) | HNC-180BE-L |
| Compresseur (à droite) | HNC-180BE-R |



Version moteur à gauche sur la photo

HNC-210BE

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Capacité nette (L) | 87 |
| Température (°C) env. | 5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | 2100 x 345 x 270 |
| Alimentation électrique | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | 0,15 |
| Réfrigérant | R134a - CO2: 229kg |
| Poids brut / net (kg) | 68/47 |
| Compresseur (à gauche) | HNC-210BE-L |
| Compresseur (à droite) | HNC-210BE-R |

Cas de sushi en acier inoxydable

NOUVEAUTÉ



Version moteur à droite sur la photo



HNC-180BE

| | | |
|---------------------------|------------------|--------------------|
| Capacité nette (L) | | 72 |
| Température (°C) env. | | 5 |
| Dimensions L x P x H (mm) | | 1800 x 345 x 270 |
| Alimentation électrique | | 1/220 - 240V/50Hz |
| Puissance électrique (kW) | | 0,15 |
| Réfrigérant | | R134a - CO2: 200kg |
| Poids brut /net (kg) | | 60/42 |
| Compresseur (à gauche) | Noir | HNC-180BE-L-B |
| | Acier inoxydable | HNC-180BE-L-S |
| Compresseur (à droite) | Noir | HNC-180BE-R-B |
| | Acier inoxydable | HNC-180BE-R-S |





HOSHIZAKI

Bureau Benelux

Twentepoort West 62
7609 RD Almelo
The Netherlands

T: +31 (0)54 645 4252
F: +31 (0)54 681 3455

info@hoshizaki.nl
info@hoshizaki.be
info@hoshizaki.lu

Hoshizaki Europe B.V. Headquarters

Keienbergweg 50 C/D
1101 GC Amsterdam
The Netherlands

T: +31 (0)20 6918499
F: +31 (0)20 6918768

www.hoshizaki-europe.com
www.gram-commercial.com

À partir d'avril 2017:
Burgemeester Stramanweg 101,
1101 AA Amsterdam
The Netherlands

Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que les informations contenues dans cette publication sont exactes au moment de la publication. Hoshizaki Europe B.V. n'assume aucune responsabilité ou liability pour les erreurs typographiques ou omissions, ou pour toute erreur d'interprétation de l'information au sein de la publication et se réserve de le droit de modifications sans préavis.