



HOSHIZAKI

www.hoshizaki-europe.com

V3.0



HOSHIZAKI

Table des matières



Nous connaître

Crée sur des bases solides	iii
Innovation Durable	iv - v
Nos marquages Qualité	vi - vii

Réfrigérateurs et congélateurs

Réfrigérateurs et congélateurs STANDARD	1.01
Points forts des produits	1.02 - 1.04
Gramme STANDARD	1.05 - 1.10

Machines à glaçons

Types de glace	2.i
Tailles et formes de glace	2.ii - 2.iii
Gamme IM Caractéristiques-clés	2.01
Processus de production	2.02
Série IM-N	2.03
Glaçon en forme de cube	2.04 - 2.08
Glaçon en forme de cylindre et de balles	2.09 - 2.10
Gamme KM Caractéristiques-clés	3.01
KM Machines à glaçons en forme de demi-lune	3.02 - 3.05
Gamme FM Caractéristiques-clés	4.01
FM Machines à glaçons Grains/Super Grains	4.02 - 4.06
FM Hydrocarbures	4.07 - 4.08

Distributeurs Glaçons/Eau

Caractéristiques-clés	5.01
-----------------------	------

Compartiments, Systèmes de transports, Broyeurs à glace

Compartiments de stockage	6.01 - 6.02
Top Kits	6.03
Systèmes de transport	6.04
Systèmes d'ensachage et de distribution de glaçons	6.05
Broyeurs à glace	6.06



HOSHIZAKI

Table des matières



Vitrines à sushis

Caractéristiques-clés	7.01 - 7.03
-----------------------	-------------

Accessoires

Filtres à eau /Séries 4HC-H/HF	8.01
Pelles à glace	8.02
Pieds réglables	8.02
Tuyaux flexibles	8.02

Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que l'information contenue dans cette publication sont exacts au moment de la publication. Hoshizaki Europe B.V. n'assume aucune responsabilité ou liabilite 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.



Nous connaître





Créer sur des bases solides

Leader mondial dans le froid et la propreté

Avec une expérience de plus de 60 ans dans l'équipement professionnel des cuisines, Hoshizaki est le leader mondial sur les marchés de la restauration.

Nous avons conçu et développé la première machine automatique à glaçons au Japon. Fort de ce statut de pionnier, nous disposons d'une gamme de produits de machines à glaçons, de tables et d'armoires réfrigérées qui répondent aux attentes de secteurs exigeants comme l'industrie alimentaire, les distributeurs de boisson, les bars et restaurants, les laboratoires de biologie, les établissements de santé et publique.

Hoshizaki a acquis légitimement une réputation internationale en matière d'innovation durable, de durabilité et de fiabilité. Toutes les machines sont conçues par l'équipe dédiée de Recherche et Développement d'Hoshizaki basée au Japon.

La société développe des machines à glaçons à faible consommation d'énergie/d'eau et respectueuses de l'environnement (sans hydrofluorocarbures), avec une valeur ajoutée pour l'utilisateur final en matière d'économies et d'écologie.

Hoshizaki innove également dans différents secteurs. Par exemple, dans l'hôtellerie les utilisateurs peuvent choisir des machines à glaçons qui produisent différents types de glaçons (de la boule de glace à la glace pilée. Ces options sont appréciées par le client final pour créer des cocktails originaux et se démarquer de la concurrence.

L'équipe de recherche et de développement Hoshizaki continue à élaborer des produits innovants et durables qui renforcent la position de la société comme l'un des principaux fournisseurs au monde.

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





Développement durable : Machines à glaçons Hydrocarbures

Hoshizaki dispose d'une réputation excellente en matière d'innovation, de développement de machines à glaçons à faible consommation en énergie/eau et des produits respectueux pour l'environnement (sans hydrofluorocarbure). Ces avancées technologiques offrent en permanence une valeur ajoutée à nos produits en termes d'économies de coût et de durabilité d'utilisation. Ces bénéfices profitent directement aux utilisateurs finaux.

HOSHIZAKI vient d'agrandir sa gamme Green en lançant les machines à glaçons IM et FM à gaz vert à hydrocarbures.

Le point-clé est que ces machines à glaçons sont conformes aux dernières normes en vigueur ce qui constitue une étape importante dans la durabilité et plus particulièrement pour les exploitants de petites et moyennes structures. Dans le passé, la sélection de machines à glaçons à usage commercial avaient plus d'impact sur l'environnement ou un prix beaucoup plus élevé.

Que faut-il entendre par hydrocarbures ?

Les hydrocarbures (HC) sont des substances présentes naturellement qui ont démontré qu'elles constituaient les réfrigérants les plus respectueux pour le climat et les plus économiques pour chauffer et refroidir. Les réfrigérants à base d'hydrocarbures, aux hydrochlorofluorocarbures (HCFC) et hydrofluorocarbures (HFC), dégradent moins l'environnement, car ils ne sont pas toxiques et ils ne détruisent pas la couche d'ozone, ce qui constitue un choix de prédilection pour les solutions commerciales de refroidissement et de congélation. Les réfrigérants HC les plus courants sont le propane et l'isobutane. Parmi les utilisations du propane, on peut citer les congélateurs, les réfrigérateurs et les machines à glaçons industriels. L'isobutane est lui plutôt utilisé pour les réfrigérateurs et congélateurs domestiques.

Les experts d'Hoshizaki en équipement commercial de refroidissement et de congélation ont élaboré les premières machines à glaçons vertes au monde à base d'hydrocarbures R290 (propane) et en totale conformité avec les normes C.E. Grâce à une tendance croissante dans l'utilisation d'hydrocarbures, Hoshizaki s'attend à ce que les appareils de réfrigération verts deviennent la norme pour l'industrie du froid dans un futur proche.



Avantages des hydrocarbures

Les réfrigérants HC possèdent une multitude d'avantages; leurs plus importantes qualités sont peut-être qu'elles ne contribuent pas à l'appauvrissement de la couche d'ozone et que les HC augmentent substantiellement le rendement énergétique.

La plupart des hydrocarbures utilisés comme réfrigérants ont un potentiel de réchauffement planétaire (PRP) inférieur à 3. Ce qui signifie qu'ils ne constituent aucune menace pour le climat de la planète en faibles concentrations. A titre de comparaison, le R404a, l'un des réfrigérants chimiques qui est remplacé par les hydrocarbures, possède un PRP de 3260, soit 1000 fois plus. Pour illustrer ce chiffre : 1 kg de HFC- 404a libéré qui concourt au réchauffement de l'atmosphère est l'équivalent de 1,1 tonne de propane ou d'isobutane !

En raison d'un PRP limité, les HC réduisent également les émissions directes de gaz à effet de serre (GES). Si un système de réfrigération traditionnel pour les supermarchés perdait de cinq à dix pour cent de la charge totale de réfrigérant dans l'atmosphère chaque année, et cela en permanence, grâce aux hydrocarbures en comparaison de

tout autre réfrigérant chimique utilisé couramment. Cela permettrait d'épargner des tonnes de gaz à effet de serre pour la planète.

Les HC diminuent les émissions indirectes de GES en maximisant le rendement énergétique grâce à une combinaison de facteurs : leurs excellentes caractéristiques thermodynamiques, un coefficient de performance (COP) supérieur, et une température de condensation basse.

En misant sur les hydrocarbures qui vont jouer un rôle majeur dans la technologie de réfrigération du futur. Hoshizaki s'est engagé à assumer un rôle déterminant dans la conception et la fabrication de machines à glaçons ayant une action positive pour l'environnement. Les ingénieurs spécialisés d'Hoshizaki s'efforcent en permanence de diversifier et d'étendre la gamme de machines vertes. Ainsi nous pouvons répondre aux besoins des secteurs qui utilisent des systèmes commerciaux de refroidissement et de congélation dans le monde entier.

Hoshizaki a choisi de miser sur les Hydrocarbures pour les technologies de réfrigération du futur.



Nos marquages Qualité



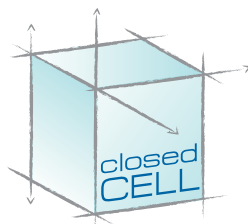
- L'HACCP est un outil de gestion de risques, reconnu au plan international dans l'utilisation d'une gestion pro-active des problèmes en matière de sécurité des aliments et des boissons.
- L'analyse, le contrôle des dangers et des points critiques (Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)). C'est 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.
- L'HACCP constitue également un élément-clé de nombreuses normes pour la certification de la conformité et il est reconnu en tant que principale référence pour le commerce international des produits de l'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 indique aux autorités gouvernementales que le produit peut être légalement commercialisé dans leur pays.
- 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.



- Mis au point pour la gamme IM de Hoshizaki, le système à alvéoles fermées permet au glaçon d'être plus compact, plus dur et d'une parfaite géométrie. En effet la glace ne peut pas se dilater au-delà des côtés de l'alvéole individuelle



- Développé pour la série KM
- 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.
- Consommation en énergie réduite, nettoyage et entretien limités.



- Le système EverCheck émet un signal visible et audible lorsque la machine a besoin d'un entretien.
- Il présente l'avantage d'alerter immédiatement l'opérateur dans le cas où un problème survient.
- Il limite le temps d'immobilisation, et diminue l'impact financier.
- Mis au point spécifiquement pour la série KM.



- Ce système a été inventé par Hoshizaki.
- Il extrait les impuretés et minéraux de l'eau, ce qui donne une production de glaçons plus propre.
- Consommation en énergie réduite, nettoyage et entretien limités.
- Mis au point pour la Série FM.



ECOFRIENDLY

- En se focalisant sur l'innovation durable, l'équipe de recherche et de développement d'Hoshizaki a amélioré de façon importante la performance de la gamme IM en termes de consommation d'eau. Tous les produits de la Série N de la gamme IM portent la marque « écologique », « EcoFriendly ».



ECOFRIENDLY HFCFREE

- Tous les machines à HFC ont ce label sauf les IM et FM. Notre équipe essaye en permanence de répondre à l'ensemble des besoins du marché en machines Hydro Carbon.



Réfrigérateurs et congélateurs





Hoshizaki STANDARD

Gamme de tables et d'armoires réfrigérées positives ou négatives



Pièces et main d'œuvre



Gamme de produits STANDARD

Cette gamme Gastronorm est constituée d'Armoire GN 2/1 et de Comptoirs GN1/1.

Ces modèles de réfrigérateurs ou de congélateurs, sont disponibles sous différentes versions:

les armoires existent en simple porte, double portes, 2 portillons.

les Comptoirs existent en deux ou trois portes.

- Tous nos réfrigérateurs et congélateurs sont soigneusement conçus pour garantir une circulation d'air optimale à tout moment.
- L'air réfrigéré circule pour maintenir la conservation des aliments à la bonne température correcte grâce à un ventilateur CC présentant un excellent rendement énergétique.
- L'intérieur et l'extérieur des réfrigérateurs et congélateurs sont réalisés en acier inoxydable. Les tables réfrigérées disposent d'un intérieur de porte en ABS gris.
- La plage de température se situe entre:
Armoires réfrigérées 0 à 16 et -25 à -7
Tables réfrigérée -6 à 12 et -25 à -7
- Ces tables et armoires sont très polyvalentes et s'adapte à tous types de cuisine.



Tables



Avantages pour le client

- La composition en acier inoxydable de la machine permet d'utiliser le plan de travail comme un espace de préparation pour les aliments, minimisant les problèmes provoqués par l'encombrement de la machine dans un environnement commercial de plus en plus étroit.
- Tout le groupe froid avec le compresseur est facilement accessible ou peut être facilement enlevé de la machine. Donc en facilitant le travail de maintenance, vous pourrez réduire ainsi les coûts, gagner du temps et éviter de déplacer l'ensemble de la table.
- Un ventilateur CC à économie d'énergie (une économie d'énergie de plus de 80% par rapport à un ventilateur CA) limite considérablement la quantité d'énergie consommée par la machine, en réduisant son impact à la fois sur l'environnement et sur vos finances.

Armoires



Avantages pour le client

- Un ventilateur CC présentant un excellent rendement énergétique (80% de plus qu'un ventilateur CA) réduit considérablement la quantité d'énergie consommée par la machine et donc son impact sur l'environnement et sur vos finances.
- Les programmes de nettoyage régulier ou de maintenance sont rapides et faciles à mettre en œuvre, grâce à la conception ergonomique de l'appareil.
- Les armoires disposent d'une fermeture automatique des portes si ces dernières se trouvent à un angle inférieur à 90° degrés. Cela minimise le risque de portes laissées accidentellement ouvertes. Ainsi nous diminuons la consommation d'énergie et les pertes de marchandises de nos clients.
- Le châssis avant du congélateur est chauffé ce qui, combiné à l'isolation efficace des appareils, signifie que la condensation ne peut pas s'accumuler sur les panneaux extérieurs de l'appareil.
- Le cycle de dégivrage de l'évaporateur du congélateur est programmé pour se déclencher toutes les six heures, afin de maintenir une économie d'énergie et de limiter l'accumulation de glace sur l'évaporateur.

Les appareils sont disponibles en option sur roues (roulettes) pour permettre un déplacement aisé pour repositionner l'appareil ou simplement pour le nettoyage.

Points forts des produits STANDARD



Nettoyage aisé

Joint de portes amovibles pour faciliter un nettoyage simplifié.



Etagères réglables

Le plan de travail présente de série une étagère réglable en hauteur par section.



Conception hygiénique

Intérieur inoxydable et base avec bords arrondis pour un nettoyage aisé.



Régulateur de contrôle simple

Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique pour un contrôle précis et une lecture aisée. La carte électronique est dans un boîtier étanche. Un couvercle en plastique transparent protège contre le réglage accidentel de la température et des projections d'eau de nettoyage.



Maintenance facile

Accès facilité au filtre à air positionné en façade pour le nettoyage. Plus besoin d'outils.



Entretien aisé

Une unité de réfrigération entièrement amovible et très compacte pour une maintenance et un accès aisés.



Roulettes ou pieds

Choix possible entre roulettes verrouillables et pieds réglable.

La hauteur des pieds pour les tables peuvent être réglés de 150 à 180mm.

La hauteur des pieds pour les armoires peuvent être réglée de 90 à 130mm.

RTE-120SNA - Réfrigérateur

Code produit	RTE-120SNA
Capacité brut (L)	222
Température (°C)	-6 à 12
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1200 x 600 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	86/77
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R134a
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,28



FTE-120SNA - Congélateur

Code produit	FTE-120SNA
Capacité brut (L)	222
Température (°C)	-25 à -7
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox et ABS.
Dimensions L x P x H (mm)	1200 x 600 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	90/81
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R404A
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,66



RTE-150SNA - Réfrigérateur

Code produit	RTE-150SNA
Capacité brut (L)	305
Température (°C)	-6 à 12
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur.
Dimensions L x P x H (mm)	1500 x 600 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	99/89
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R134a
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,29





FTE-150SNA - Congélateur

Code produit	FTE-150SNA
Capacité brut (L)	305
Température (°C)	-25 à -7
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1500 x 600 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	102/92
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R404A
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,66



RTE-180SNA - Réfrigérateur

Code produit	RTE-180SNA
Capacité brut (L)	385
Température (°C)	-6 à 12
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur Inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1800 x 600 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	115/103
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R134a
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,31



FTE-180SNA - Congélateur

Code produit	FTE-180SNA
Capacité brut (L)	385
Température (°C)	-25 à -7
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur Inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1800 x 600 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	121/109
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R404A
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,95

RTE-120SDA-GN 1/1 - Réfrigérateur

Code produit	RTE-120SDA-GN 1/1
Capacité brut (L)	265
Température (°C)	-6 à 12
Extérieur / intérieur	Extérieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur Inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1200 x 700 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	93/83
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R134a
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,28



FTE-120SDA-GN 1/1 - Congélateur

Code produit	FTE-120SDA-GN 1/1
Capacité brut (L)	265
Température (°C)	-25 à -7
Extérieur / intérieur	Extérieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox et ABS.
Dimensions L x P x H (mm)	1200 x 700 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	97/87
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R404A
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,66



RTE-170SDA-GN 1/1 - Réfrigérateur

Code produit	RTE-170SDA-GN 1/1
Capacité brut (L)	412
Température (°C)	-6 à 12
Extérieur / intérieur	Extérieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1660 x 700 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	115/103
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R134a
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,30





FTE-170SDA-GN 1/1 - Congélateur

Code produit	FTE-170SDA-GN 1/1
Capacité brut (L)	412
Température (°C)	-25 à -7
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1660 x 700 x 850 - 880
Poids brut / net (kg)	121/109
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R404A
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,90

Ces options sont détaillées ci-dessous :

Tables réfrigérée	Armoires réfrigérées
Dossieret (120/170)	Étagères supplémentaires GN (2/1)
Étagères supplémentaires GN 1/1	Glissières pieds
Taquets	Pieds réglables
Pieds réglables	

HRE-70B - GN2/1 - Réfrigérateur

Code produit	HRE-70B
Capacité brut (L)	631
Température (°C)	0 à 16
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	700 x 850 x 2015
Poids brut / net (kg)	131/116
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R134a
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,348



Modèle à 2 portes : HRE70B-2



HFE-70B 2/1 - Congélateur

Code produit	HFE-70B
Capacité brut (L)	631
Température (°C)	-25 à -7
Extérieur / intérieur	Exterieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	700 x 850 x 2015
Poids brut / net (kg)	131/116
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R404A
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,572



Modèle à 2 portes : HFE70B-2





HRE-140B 2/1 - Réfrigérateur

Code produit	HRE-140B
Capacité brut (L)	1379
Température (°C)	0 à 16
Extérieur / intérieur	Extérieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1400 x 850 x 2015
Poids brut / net (kg)	189/164
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R134a
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,501



Modèles à 4 portes : HRE140B-4



HFE-140B 2/1 - Congélateur

Code produit	HFE-140B
Capacité brut (L)	1372
Température (°C)	-25 à -7
Extérieur / intérieur	Extérieur Inox / dessous et arrière acier galvanisé / Intérieur inox.
Dimensions L x P x H (mm)	1400 x 850 x 2015
Poids brut / net (kg)	199/174
Isolation	Polyuréthane
Réfrigérant	R404A
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,723



Modèles à 4 portes : HFE140B-4



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.

Types de glaçons

Types de glaçons classiques

					
Glaçon cube	Glaçon cylindre	Glaçon demi-lune	Glaçon en forme de Grains/Super Grains	Glaçon en forme de petit cubelet	Glaçon en forme de navette cubelet
Séries de produits					
IM, DIM	IM	KM	FM	DCM, CM	DSM

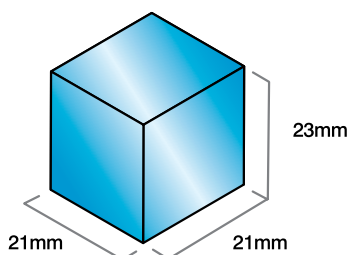
Types spéciaux de formes de glaçons

				
Glaçon balle de golf 45mm / 45g	En forme d'étoile	En forme de cœur	Gros cube 48 x 48 x 58 mm	Cube allongé 103 x 48 x 58mm
Séries de produits				
IM-65LE-Q	*	*	*	IM-65LE-LM103

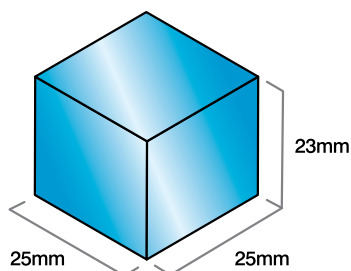
* Il s'agit de types spéciaux de glaçons et les machines ne font l'objet que de commande particulière. De ce fait, il faut tenir compte d'un délai de livraison plus long.

Tailles et formes de glaçons

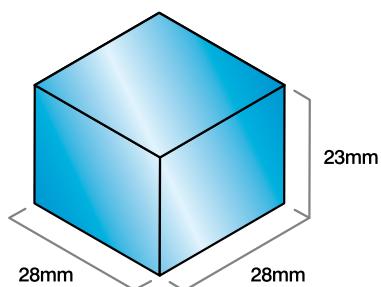
Les machines Hoshizaki produisent des glaçons durs et purs.



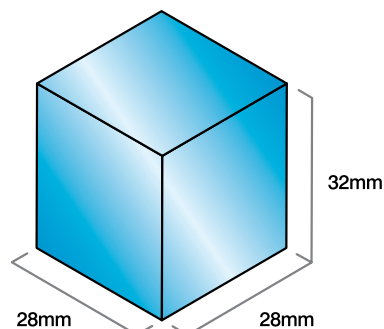
Petit (S) (21)*



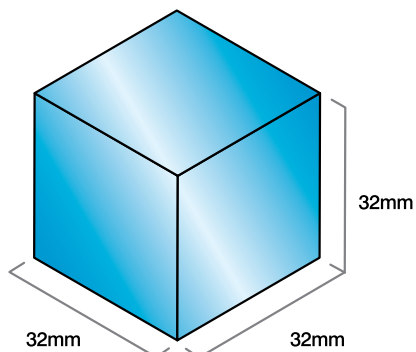
Moyen (M)(25)*



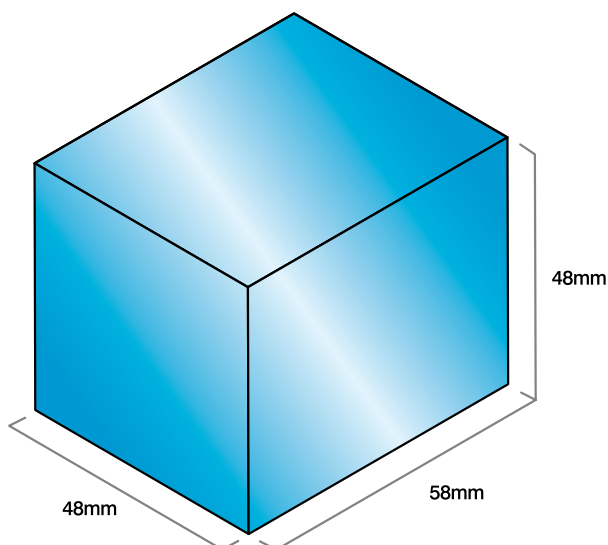
Moyen/Large (M/L)(23)*



Large Standard (L)(28)*

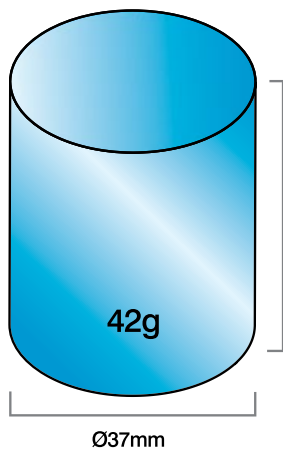


Extra Large (XL)(32)*

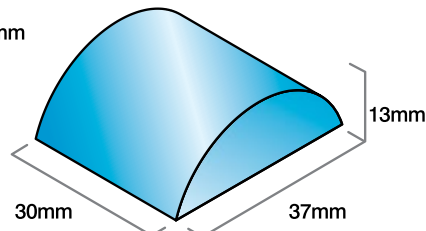


Gros cube (58)*

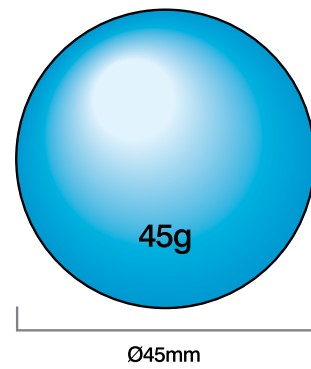
*La taille des glaçons cubiques mentionnés entre parenthèses () est indiquée dans le modèle des IM
ex : IM 30 CNE- (21) indique des glaçons de forme cubiques de petite taille.



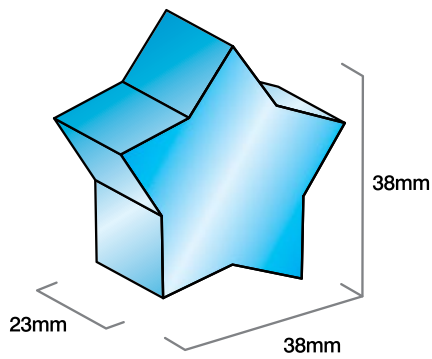
Glaçon cylindre



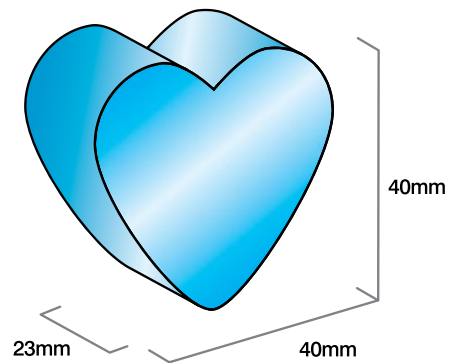
Glaçon demi-lune



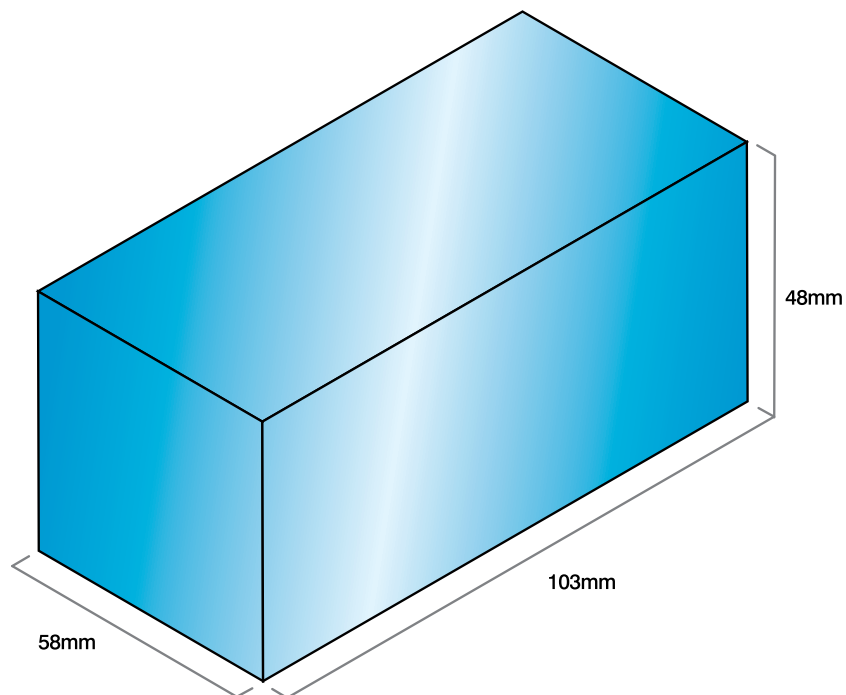
Glaçon boule



En forme d'étoile



En forme de cœur



Cube allongé (LM-103)*



Caractéristiques-clés des machines IM

La gamme unique IM de machines à glaçons est conçue avec l'hygiène comme priorité. Chaque cycle de glaçons s'effectue avec de l'eau douce, ce qui constitue un gage de la plus haute qualité de glaçon. C'est un critère particulièrement important pour les glaçons utilisés dans des boissons de qualité comme les cocktails, car cela protège l'intégrité et la saveur de la boisson.



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 douce.



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 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.

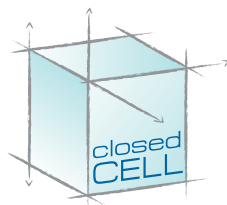


Un filtre à air lavable facilement vous permet de mettre en œuvre un programme de nettoyage régulier, pour augmenter la durée de vie de la machine à glaçons Hoshizaki et limiter la fréquence et le coût des appels à maintenance.



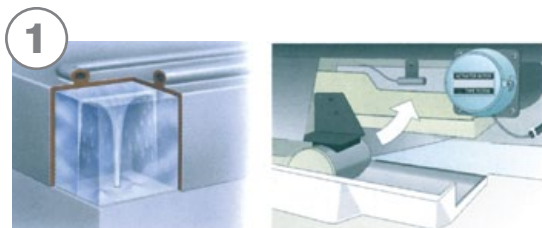
Les machines à glaçons sont contrôlées électroniquement, de façon à optimiser le processus de fabrication de glaçons dans des conditions variables sans la nécessité de réglages physiques.

De la mousse de polyuréthane injectée pour l'isolation permanente (sans HFC) préserve plus longtemps la qualité et l'homogénéité de la glace que toute autre machine du commerce. Cela limite le nombre de cycles de production et permet d'économiser en énergie et en coût.

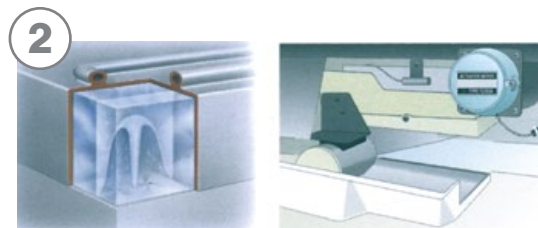




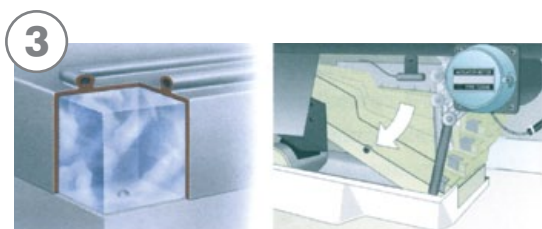
Processus de fabrication des glaçons



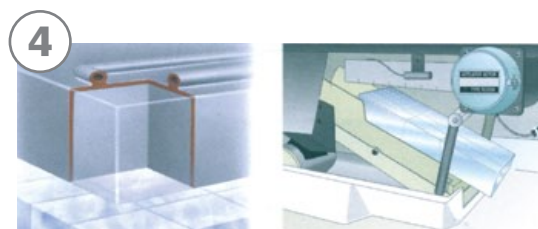
1 Avec la plaque à eau tout contre le dessous de l'évaporateur, le circuit de l'eau est étanche à la fois à la contamination et à la perte d'eau dans des conditions normales. Il est essentiel que chaque cube soit fabriqué individuellement par un jet dédié à pulvérisation pour garantir la plus haute qualité possible du glaçon.



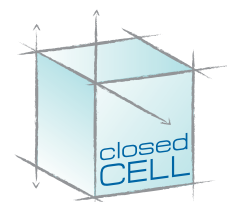
2 Comme le cube de glace se forme lentement, la pulvérisation se poursuit jusqu'à la fin du cycle. Il n'y a pas besoin d'eau douce supplémentaire, car la capacité interne du réservoir est adaptée à un cycle complet de glaçons.



3 Lorsque le cube est intégralement formé, la commande électronique démarre un cycle de dégivrage avec un gaz chaud. La plaque à 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.



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





La série ' N 'des machines à glaçons

La lancement de la nouvelle gamme Hoshizaki IM-N est dans le prolongement de la réputation d'Hoshizaki pour du matériel fiable et de bonne qualité. Hoshizaki continue d'innover pour assurer la fiabilité de ses produits.

En améliorant la technologie de nos machines à glaçons, Hoshizaki a réussi à améliorer la consommation d'eau de notre gamme IM et ainsi permettre d'importante économie d'eau.

Avec l'ensemble de ces améliorations techniques, les clients peuvent économiser de l'argent et améliorer l'ensemble de leurs performances.



Les noms de modèles ont changé:

Série L/M	Série N
IM-21CLE	IM-21CNE
IM-30CLE	IM-30CNE
IM-45LE	IM-45NE
IM-45CLE	IM-45CNE
IM-65LE	IM-65NE
IM-100LE	IM-100NE
IM-130ME	IM-130NE
IM-240M2E	IM-240NE
IM-240DME	IM-240DNE
IM-240AME	IM-240ANE



Améliorations techniques incluses:

- La conception et la mise en place du nouveau micro-processeur a permis une meilleure gestion de la consommation d'eau.
- Le design moderne permet une visibilité immédiate du bon fonctionnement, ce qui est un bénéfice pour l'utilisateur.



Machine à glace IM - N hydrocarbures est maintenant disponible

Hoshizaki étend sa série IM - N avec IM-240ANE-HC.

- Le IM240 AWE-HC peut produire jusqu'à 230 kilos de glaçons en cubes en moins de 24 heures en utilisant uniquement 50% de la tolérance légale en hydrocarbures.
- Elles n'ont besoin que de 0,870 kW par heure. Ce qui correspond à 34 % de consommation d'énergie en moins que le modèle traditionnel IM-240ANE d'Hoshizaki et à une diminution de plus de 99% du potentiel de réchauffement planétaire en comparaison du même modèle IM.
- Une machine à glaçons HC limite les factures d'énergie ce qui conforte leurs avantages pour l'environnement.



IM-21CNE

Capacité de fabrication (kg/24h)	22
Capacité du bac de stockage (kg)	11,5
Dimensions L x P x H (mm)	398 x 446 x 695
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,24
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	38/34
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-21CNE
Type de glaçons	IM-21CNE – Cube Large standard
En option	Pieds pour IM-21CNE



IM-30CNE

Capacité de fabrication (kg/24h)	28
Capacité du bac de stockage (kg)	11,5
Dimensions L x P x H (mm)	398 x 446 x 695 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,25
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	38/34
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-30CNE, IM-30CNE-25
Refroidissement à eau	IM-30CWNE
Type de glaçons	IM-30CNE – Cube Large standard IM-30CWNE – Cube Large standard IM-30CNE-25 – Cube Moyen



IM-45CNE

Capacité de fabrication (kg/24h)	44
Capacité du bac de stockage (kg)	15
Dimensions L x P x H (mm)	633 x 506 x 690 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,32
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	55/48
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-45CNE, IM-45CNE-25
Type de glaçons	IM-45CNE – Cube Large standard IM-45CNE-25 – Cube Moyen



IM-45NE

Capacité de fabrication (kg/24h)	44
Capacité du bac de stockage (kg)	18
Dimensions L x P x H (mm)	503 x 456 x 840 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,33
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	51/46
Refroidissement à air	IM-45NE, IM-45NE-25
Refroidissement à eau	IM-45WLE
Type de glaçons	IM-45NE – Cube Large standard IM-45WLE – Cube Large standard IM-45NE-25 – Cube Moyen



IM-65NE

Capacité de fabrication (kg/24h)	63
Capacité du bac de stockage (kg)	26
Dimensions L x P x H (mm)	633 x 506 x 840 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,40
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	60/53
Refroidissement à air	IM-65NE, IM-65NE-25
Refroidissement à eau	IM-65WLE
Type de glaçons	IM-65NE – Cube Large standard IM-65WLE – Cube Large standard IM-65NE-25 – Cube Moyen



IM-100NE

Capacité de fabrication (kg/24h)	95
Capacité du bac de stockage (kg)	50
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 506 x 1200 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,63
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	84/76
Refroidissement à air	IM-100NE, IM-100NE-23
Refroidissement à eau	IM-100WLE
Type de glaçons	IM-100NE-21* – Petit Cube IM-100NE – Cube Large standard IM-100WLE – Cube Large standard IM-100NE-23 – Cube Large/Moyen



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



IM-100CNE

Capacité de fabrication (kg/24h)	95
Capacité du bac de stockage (kg)	38
Dimensions L x P x H (mm)	1004 x 600 x 800 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,63
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	90/77
Refroidissement à air encastrable	IM-100CNE, IM-100CNE-23
Type de glaçons	IM-100CNE-21* – Petit Cube IM-100CNE – Cube Large standard IM-100CNE-23 – Cube Large/Moyen



IM-130NE

Capacité de fabrication (kg/24h)	130
Capacité du bac de stockage (kg)	50
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 506 x 1200 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,70
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	84/76
Refroidissement à air	IM-130NE, IM-130NE-23
Refroidissement à eau	IM-130WNE
Type de glaçons	IM-130NE-21* – Petit Cube IM-130NE – Cube Large Standard IM-130WNE – Cube Large Standard IM-130NE-23 – Cube Large/Moyen



IM-240NE

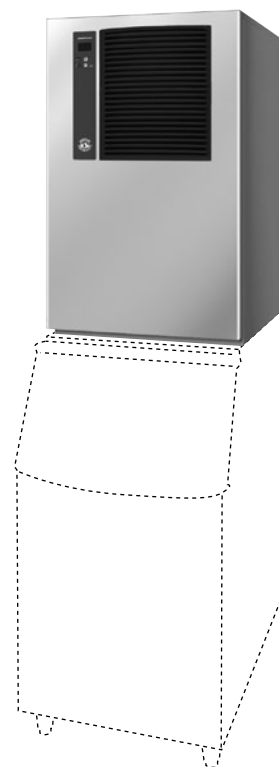
Capacité de fabrication (kg/24h)	240
Capacité du bac de stockage (kg)	110
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 665 x 1510 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,3
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	122/111
Refroidissement à air	IM-240NE, IM-240NE-23
Refroidissement à eau	IM-240WNE
Type de glaçons	IM-240NE-21* – Petit Cube IM-240NE – Cube Large Standard IM-240WNE – Cube Large Standard IM-240NE-23 – Cube Large/Moyen

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



IM-240ANE

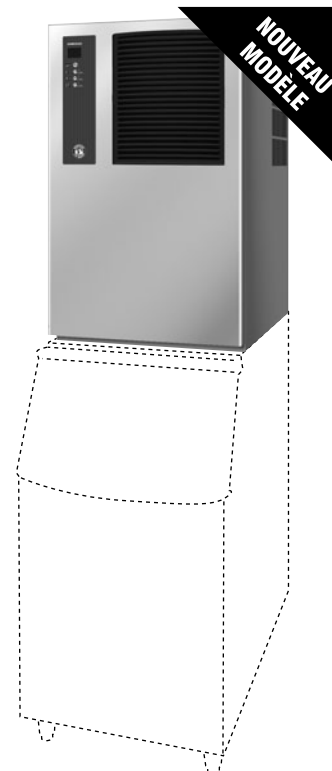
Capacité de fabrication (kg/24h)	240
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 700 x 880
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,3
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	91/80
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Top Kits	Voir page 6.03 pour les configurations
Refroidissement à air	IM-240ANE, IM-240ANE-23
Refroidissement à eau	IM-240AWNE
Type de glaçons	IM-240ANE-21* – Petit Cube IM-240ANE – Cube Large standard IM-240AWNE-23* – Cube Large/Moyen IM-240AWNE-21* – Cube Petit



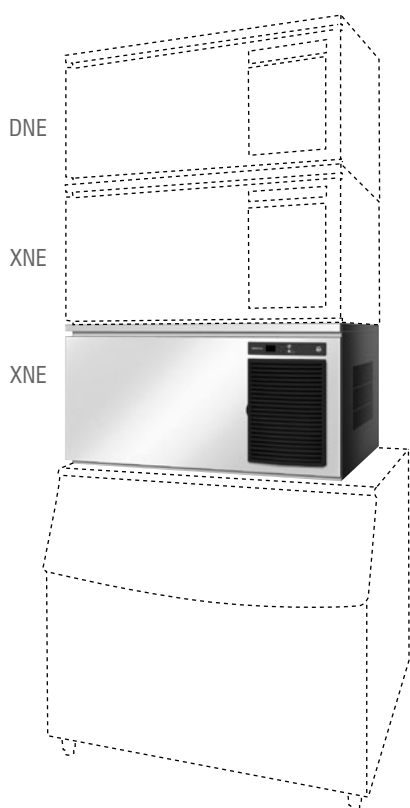
ECOFRIENDLY
HFCFREE

IM-240ANE-HC

Capacité de fabrication (kg/24h)	235
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 700 x 880
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
Top Kits	Voir page 6.03 pour les configurations
Refroidissement à air	IM-240ANE-HC
Type de glaçons	IM-240ANE-HC – Cube Large standard



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



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

Capacité de fabrication (kg/24h)	240/480/720**
Dimensions L x P x H (mm)	1084 x 700 x 500
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,33
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	106/88
Bacs correspondants	B-801SA, F650/950/1025
Refroidissement à air	IM-240DNE-21* IM-240XNE-21* IM-240DNE IM-240DNE-23 IM-240DNE-32* IM-240XNE IM-240XNE-23 IM-240XNE-32*
Refroidissement à eau	IM-240DWNE IM-240XWNE IM-240DWNE-23* IM-240DWNE-21 (50/60Hz)* IM-240DWNE-32* IM-240XWNE-23* IM-240XWNE-21 (50/60Hz)* IM-240XWNE-32*
Modèle(s) avec condenseur externe	IM-240DSNE IM-240DSNE-23 IM-240XSNE IM-240XSNE-23
Type de glaçons	IM-240D(W)(X)NE-21* – Small Cube IM-240D(W)NE, IM-240X(W)NE, IM-240DSNE, IM-240XSNE – Large Cube IM-240DNE-23, IM-240XNE-23, IM-240DSNE-23, IM-240XSNE-23 – Medium / Large Cube IM-240DNE-32, IM-240XNE-32 – Extra Large Cube
Condenseur à distance	URC-240CE
Machine d'extension	IM-240XNE, IM-240XNE-23, IM-240XWNE

**IM-240XNE extension machine for 480 kg (DNE+XNE) or 720 kg (DNE+2x XNE).

It is possible to stack the IM-240DNE on top of two IM-240XNE for a higher production capacity.

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

Machines à glaçons cylindrique IM - Bac intégré

www.hoshizaki-europe.com



IM-65LE-C*

Capacité de fabrication (kg/24h)	55
Capacité du bac de stockage (kg)	26
Dimensions L x P x H (mm)	633 x 506 x 850 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,43
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	69/63
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-65LE-C*
Type de glaçons	Cylindre



IM-100LE-C*

Capacité de fabrication (kg/24h)	85
Capacité du bac de stockage (kg)	50
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 506 x 1200 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,65
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	90/80
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-100LE-C*
Type de glaçons	Cylindre

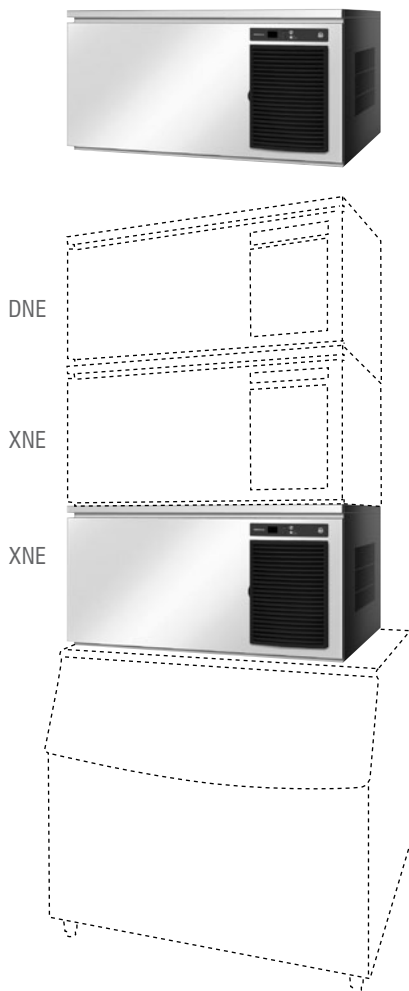


IM-130ME-C*

Capacité de fabrication (kg/24h)	105
Capacité du bac de stockage (kg)	50
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 506 x 1200 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,71
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	90/80
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-130ME-C*
Type de glaçons	Cylindre



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



IM-240DNE-C*

Capacité de fabrication (kg/24h)	240/480/720**
Dimensions L x P x H (mm)	220 x 440 x 660
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,33
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	106/89
Bacs correspondants	B-801SA, F650, 950/1025
Top Kits	Voir page 6.03 pour les configurations
Refroidissement à air	IM-240DNE-C
Refroidissement à eau	IM-240DWNE-C*
Type de glaçons	Cylindre
Machine d'extension	IM-240DNE-C, IM-240DWNE-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 supérieure.



IM-65LE-Q*

Capacité de fabrication (kg/24h)	26
Capacité du bac de stockage (kg)	17
Dimensions L x P x H (mm)	633 x 506 x 870 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,39
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	66/60
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-65LE-Q*
Type de glaçons	Boules

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



Caractéristiques-clés des machines à glaçons KM



Les machines KM produisent des glaçons transparents en forme de demi-lune. La machine à glaçons KM fabrique des glaçons transparents et en forme de demi-lune. Cette forme unique de glaçon est largement utilisé pour refroidir des bouteilles pour les traiteurs, refroidir des boissons (type gobelets), refroidir des objets dans le milieu médical.



Cette gamme comporte un évaporateur double peau en acier inoxydable, qui nécessite moins de cycles pour produire un compartiment plein de glaçons, ce qui, de fait, limite la consommation d'énergie.



Tous les appareils sont facilement accessibles pour l'entretien par l'avant. Cela réduit le temps nécessaire pour assurer les tâches de 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.



Un filtre à air lavable facilement vous permet de mettre en œuvre 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.





KM-35A

Capacité de fabrication (kg/24h)	36
Capacité du bac de stockage (kg)	16
Dimensions L x P x H (mm)	450 x 610 x 840
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,195
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	49/39
Refroidissement à air	KM-35A
Type de glaçons	Glaçon demi-lune
En option	Jeu de 4 pieds (plus 90-135 mm)



KM-50A

Capacité de fabrication (kg/24h)	52
Capacité du bac de stockage (kg)	23
Dimensions L x P x H (mm)	603 x 610 x 840
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,33
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	58/46
Refroidissement à air	KM-50A
Type de glaçons	Glaçon demi-lune
En option	Jeu de 4 pieds (plus 90-135 mm)



KM-75A

Capacité de fabrication (kg/24h)	72
Capacité du bac de stockage (kg)	40
Dimensions L x P x H (mm)	603 x 712 x 840
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,412
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	64/51
Refroidissement à air	KM-75A
Type de glaçons	Glaçon demi-lune
En option	Jeu de 4 pieds (plus 90-135 mm)



KM-100A

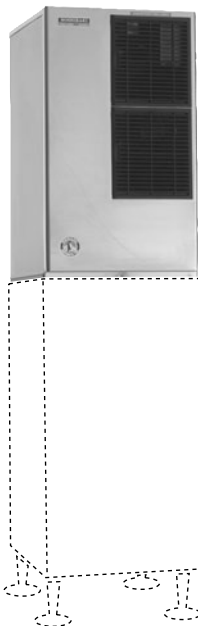
Capacité de fabrication (kg/24h)	101
Capacité du bac de stockage (kg)	45
Dimensions L x P x H (mm)	610 x 712 x 992
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,584
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	75/62
Refroidissement à air	KM-100A
Type de glaçons	Glaçon demi-lune



KM-125A

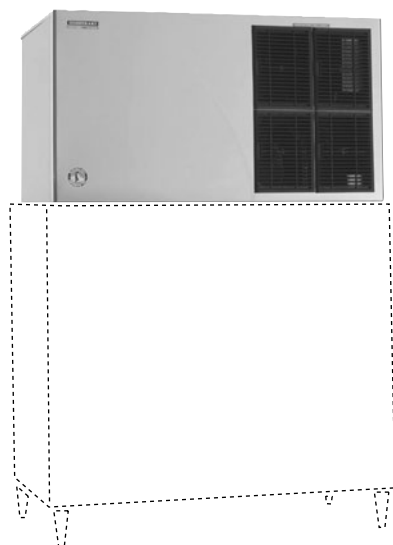
Capacité de fabrication (kg/24h)	128
Capacité du bac de stockage (kg)	55
Dimensions L x P x H (mm)	762 x 712 x 992
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,774
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	85/70
Refroidissement à air	KM-125A
Type de glaçons	Glaçon demi-lune





KM-650MAH-E

Capacité de fabrication (kg/24h)	333
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 695 x 950
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,4
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	75
Refroidissement à air	KM-650MAH-E
Type de glaçons	Glaçon demi-lune
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA



KM-1301SAH-E

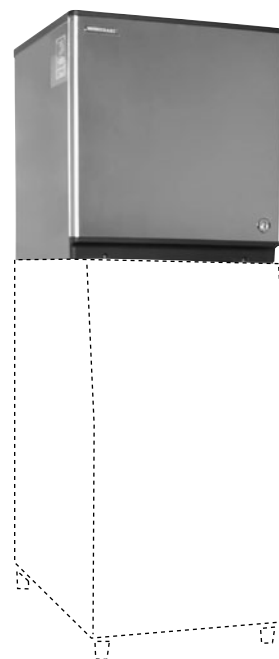
Capacité de fabrication (kg/24h)	600
Dimensions L x P x H (mm)	1219 x 695 x 695
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	2,5
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	125
Bacs correspondants	B-801SA
Refroidissement à air	KM-1301SAH-E
Refroidissement à eau	KM-1301SWH-E
Type de 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 1200 kg.



KMD-201AA

Capacité de fabrication (kg/24h)	190
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 625 x 610
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,65
Réfrigérant	R404A
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

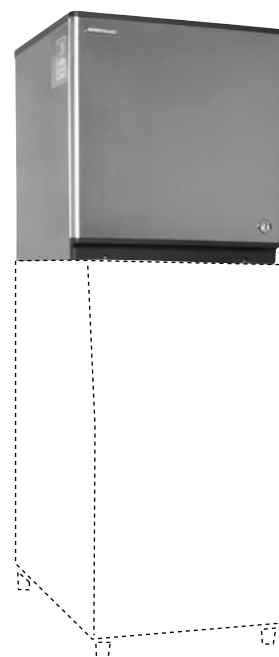


KMD201AA sur distributeur Lancer IBD4400



KMD-270AA

Capacité de fabrication (kg/24h)	265
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 625 x 610
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,67
Réfrigérant	R404A
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



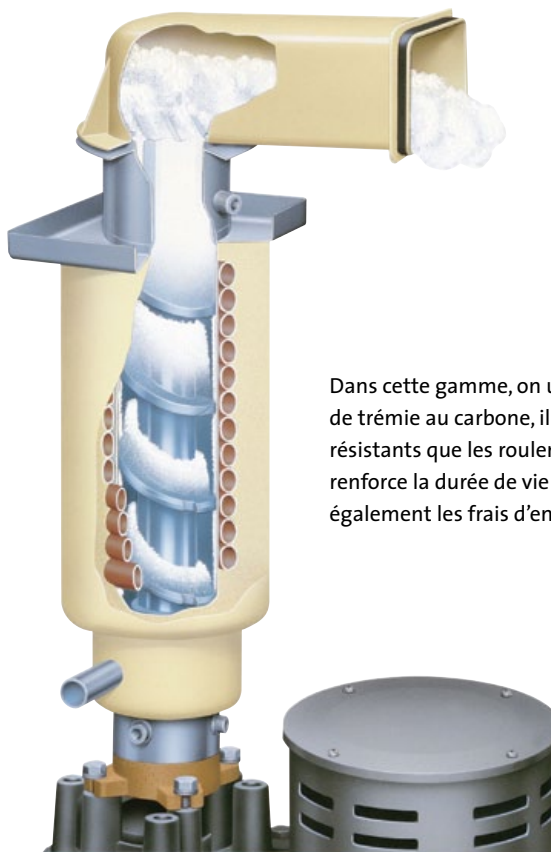


Caractéristiques-clés des machines FM

La gamme FM est une machine à glace modulaires ou bac intégré, qui permet de fabriquer de la glace grains ou de la glace super grains. Ces deux types de glaces sont reconnues pour leurs multiples applications: les préparations culinaires, la présentation du poisson, mise en place de buffets et pour des applications médicales. Le monde professionnel des restaurateurs et des barmans utilisent la glace super grains pour la préparation de cocktails et de boissons fraîches qui sont rapidement refroidies et qui ne deviennent pas aqueuses.



Les caractéristiques des glaçons fabriqués par les machines à glace d'Hoshizaki font que les brûlures de congélation ne sont désormais plus un problème lors de la mise à l'étalage de poissons ou de produits frais.



Dans cette gamme, on utilise des roulements de trémie au carbone, ils sont beaucoup plus résistants que les roulements à rouleaux, ce qui renforce la durée de vie du produit et diminue également les frais d'entretien.



Grains



Super grains



Cubelet

Les machines à glaçons d'Hoshizaki de cette gamme peuvent être converties à moindre frais soit pour glaçons sous forme de Grains ou Super Grains, ce qui apporte un niveau de flexibilité supérieur à celui des autres machines sur le marché.

	Glaçon	Eau
Grains	70%	30%
Super grains	88%	12%
Cubelet	90%	10%

Grâce au système de trémie, la consommation d'eau est égale à la production de glace.



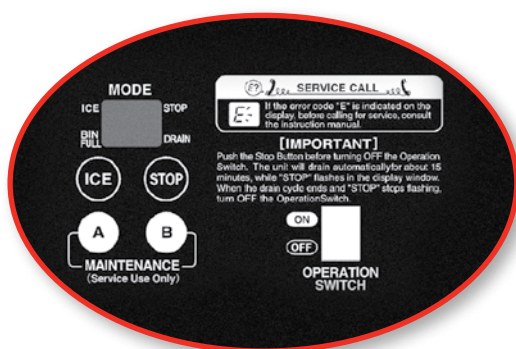


Nouveautés et Mises à jour pour les appareils de la gamme FM et CM

Hoshizaki annonce de nouvelles fonctionnalités et des améliorations pour les machines de la série à glace Grain (FM), (CM), qui sont largement utilisées dans la nourriture, les boissons et les secteurs de la santé.

Améliorations techniques incluses:

- Fonction automatique de vidange (Flush) = évacuation régulière du réservoir d'eau limitant le développement bactérien à l'intérieur du système de fabrication.
- Bac de stockage moulé d'une seule pièce = coins arrondis faciles à nettoyer et plus hygiéniques.
- Poignée de porte intégrée = Grande facilité d'ouverture et de nettoyage.
- FM - 150KE avec plus grande capacité de production de glace
- Panneau de contrôle et de gestion accessible en façade, et protégé par un capot plastique = permettant une mise en route facile et une visibilité de l'état de fonctionnement pour une aide au dépannage.



Affichage de l'état Opération



Ci-dessous le comparatif des codes pour les nouvelles série K:

Type de glace	Ancienne Serie	Nouveau modèle amélioré Série K
Grain	FM-170AFE	FM-170AKE
	FM-481AWGE	FM-480AWKE
	FM-600AWHE	FM-600AWKE
	FM-481AGE-HC	FM-480AKE-HC
Super grain	FM-170AFE-N	FM-170AKE-N
	FM-481AWGE-N	FM-480AWKE-N
	FM-600AWHE-N	FM-600AWKE-N
	FM-481AGE-HC-N	FM-480AKE-HC-N



FM-80KE

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



FM-150KE

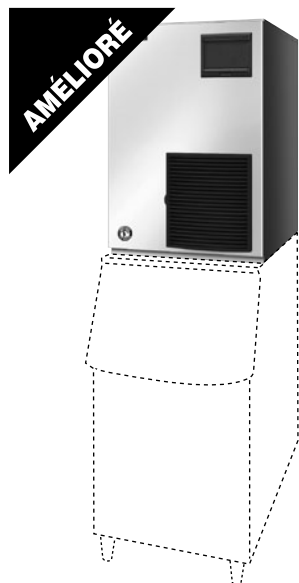
Capacité de fabrication (kg/24h)	150(F) / 140(N) / 140(C)
Capacité du compartiment de stockage (kg)	26
Dimensions L x P x H (mm)	640 x 600 x 800
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,52
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	82/71
Refroidissement à air	FM-150KE, FM-150KE-N, CM-140KE
Type de glaçons	FM-150KE – Glaçon grains FM-150KE-N – Super grains CM-140KE – Cubelet



FM-150KE-50

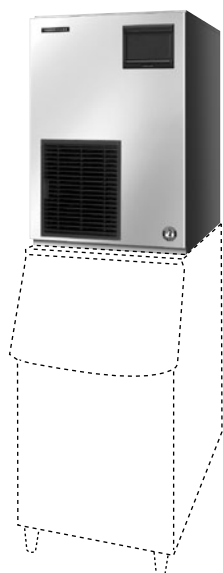
Capacité de fabrication (kg/24h)	150(F) / 140(N)
Capacité du compartiment de stockage (kg)	57
Dimensions L x P x H (mm)	940 x 600 x 800
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,52
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	94/81
Refroidissement à air	FM-150KE-50, FM-150KE-50-N
Type de glaçons	FM-150KE-50 – Glaçon grains FM-150KE-50-N – Super grains





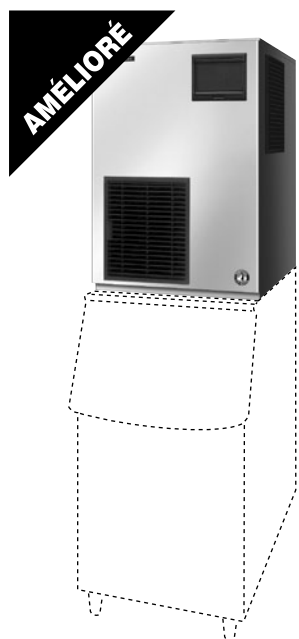
FM-170AKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	170(F) / 160(N)
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,60
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	75/68
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Refroidissement à air	FM-170AKE, FM-170AKE-N
Type de glaçons	FM-170AKE – Glaçon grains FM-170AKE-N – Super grains FM-170AKE 60Hz* – Glaçon grains FM-170AKE-N 60Hz* – Super grains



FM-300AKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	320(F) / 270 (N)
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,0
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	87/80
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Refroidissement à air	FM-300AKE, FM-300AKE-N
Type de glaçons	FM-300AKE – Glaçon grains FM-300AKE-N – Super grains FM-300AKE 60Hz* – Glaçon grains FM-300AKE-N 60Hz* – Super grains



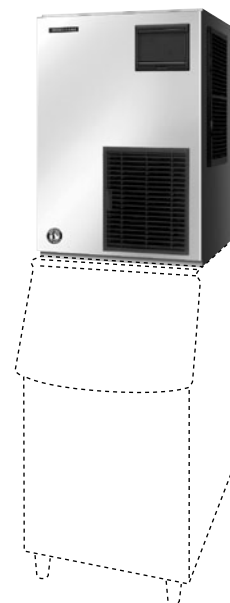
FM-480AKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	500(F) / 430 (N)
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/230V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,65
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	102/95
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Modèle(s)	FM-480AKE, FM-480AKE-N
Refroidissement à air	FM-481ALGE, FM-481ALGE-N
Type de glaçons	FM-480AKE, FM-481ALGE* – Glaçon grains FM-480AKE-N – Super grains FM-481ALGE-N* – Super grains FM-480AKE 60Hz* – Glaçon grains FM-480AKE-N 60Hz* – Super grains

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

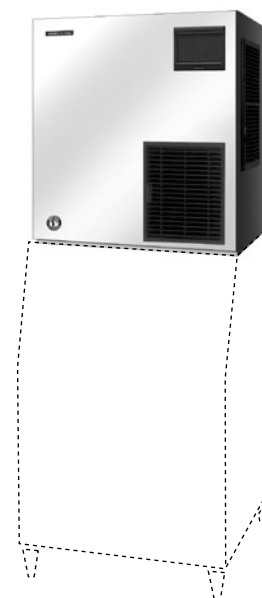
FM-600AKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	600(F) / 530(N)
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,95
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	114/107
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Refroidissement à air	FM-600AKE, FM-600AKE-N
Refroidissement à eau	FM-600AWKE*, FM-600AWKE-N*
Type de glaçons	FM-600AKE – Glaçon grains FM-600AWKE – Glaçon grains FM-600AKE-N – Super grains FM-600AWKE-N – Super grains



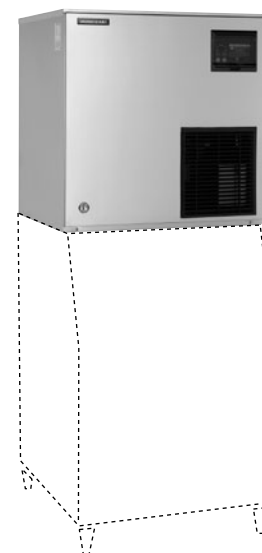
FM-750AKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	750(F) / 590(N)
Dimensions L x P x H (mm)	762 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,7
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	143/133
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Refroidissement à air	FM-750AKE, FM-750AKE-N
Type de glaçons	FM-750AKE – Glaçon grains FM-750AKE-N – Super grains

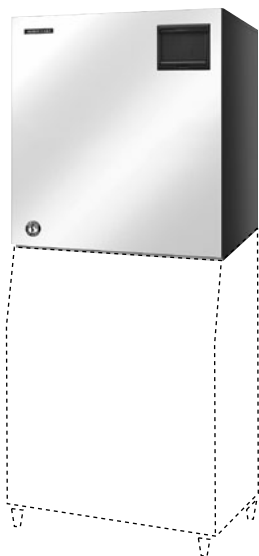


FM-1000AKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	1030(F) / 860(N)
Dimensions L x P x H (mm)	762 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	2,49
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	156/146
Bacs correspondants	B-501SA, B-801SA
Refroidissement à air	FM-1000AKE, FM-1000AKE-N
Type de glaçons	FM-1000AKE – Glaçon grains FM-1000AKE-N – Super grains

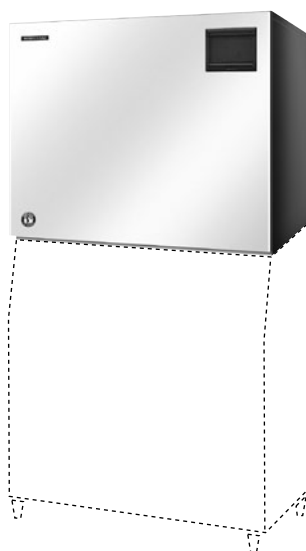


*Ces produits sont disponibles à la demande du client. Il faut prévoir un temps de délais assez long et demander les délais.



FM-1200ALKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	1200(F) / 1060(N)
Dimensions L x P x H (mm)	762 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,47
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	108/98
Sans unités de réfrigération	2,83kW – (-25°C)
Bacs correspondants	B-501SA, B-801SA
Modèle(s) Sans Unités de réfrigérations	FM-1200ALKE, FM-1200ALKE-N
Type de glaçons	FM-1200ALKE – Glaçon grains FM-1200ALKE-N – Super grains



FM-1800ALKE

Capacité de fabrication (kg/24h)	1800(F) / 1590(N)
Dimensions L x P x H (mm)	1080 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,71
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	155/140
Sans unités de réfrigération	4,3kW – (-25°C)
Bacs correspondants	B-801SA
Modèle(s) Sans Unités de réfrigérations	FM-1800ALKE, FM-1800ALKE-N
Type de glaçons	FM-1800ALKE – Glaçon grains FM-1800ALKE-N – Super grains



Caractéristiques-clés des machines FM vertes

Les hydrocarbures ont prouvé qu'ils étaient d'un rendement énergétique supérieur à la plupart des formulations de réfrigérants traditionnels. Hoshizaki utilise un niveau extrêmement faible de réfrigérant R290 (propane) dans ses machines à glaçons de la série FM avec une teneur en hydrocarbure en totale conformité, bien en dessous de la tolérance légale en matière d'hydrocarbures. Leur machine à glaçons FM 481 AGE-HC verte utilise une charge totale de seulement 156 gr de R290 dans un double circuit, tandis que la version équivalente R404a utilise une charge de 770 gr. Lorsqu'on utilise les machines à glaçons verts R290, la consommation d'énergie est diminuée jusqu'à 20 % pour un seul appareil, ce qui réduit également les émissions de carbone pour les fournisseurs d'énergie (centrales électriques) et fait réaliser des économies aux exploitants sur les coûts d'utilisation.



Les appareils de la série FM utilisent une mousse isolante qui est 100 % HFC sans Co₂, ce qui aide à limiter encore les coûts d'utilisation en maintenant une température constante dans l'appareil et contribue également à réduire les émissions directes de GES.

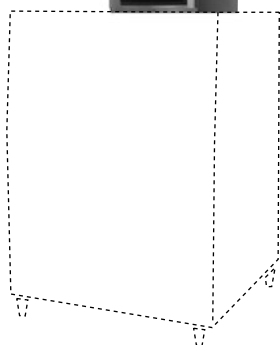
L'assemblage moléculaire des hydrocarbures signifie qu'ils sont capables de travailler à des pressions plus basses pour limiter la contrainte sur les appareils du système. Cela présente l'avantage potentiel supplémentaire de réduire les temps de fonctionnement des compresseurs, tout cela contribuant à une température en service plus basse, à moins de chaleur et de bruit, à une plus grande durabilité des composants et des durées de vie de machines prolongées. Cela, allié à la grande qualité et aux conceptions durables des appareils de Hoshizaki, signifie que les exploitants vont observer un retour à long terme sur leur investissement en équipement.





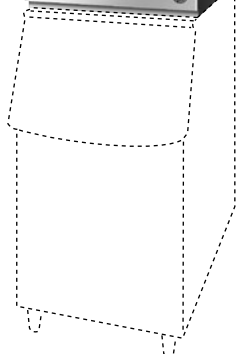
FM-170EE-50-HC*

Capacité de fabrication (kg/24h)	165 (F) / 145 (N)
Capacité du compartiment de stockage (kg)	57
Dimensions L x P x H (mm)	940 x 600 x 800
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,49
Réfrigérant	R290
Poids brut / net (kg)	94/81
Refroidissement à air	FM-170EE-50-HC*, FM-170EE-50-HC-N*
Type de glaçons	FM-170EE-50-HC – Glaçon grains FM-170EE-50-HC-N – Super grains



FM-300AFE-HC*

Capacité de fabrication (kg/24h)	292
Dimensions L x P x H (mm)	388 x 800 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,852
Réfrigérant	R290 (82g)
Poids brut / net (kg)	85/76
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Refroidissement à air	FM-300AFE-HC*, FM-300AFE-HC-N*
Type de glaçons	FM-300AFE-HC – Glaçon grains FM-300AFE-HC-N – Super grains



FM-480AKE-HC

Capacité de fabrication (kg/24h)	450 (F) / 380 (N)
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 700 x 780
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,10
Réfrigérant	R290 (78g + 78g)
Poids brut / net (kg)	99/92
Bacs correspondants	B-301SA, B-501SA, B-801SA
Refroidissement à air	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HC-N
Type de glaçons	FM-481AKE-HC – Glaçon grains FM-481AKE-HC-N – Super grains

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



Distributeurs glaçons et/ou eau





Distributeurs glaçons et/ou eau Caractéristiques-clés



- Mélange eau et/ou glaçon en appuyant sur une touche, ce qui facilite l'utilisation dans toute la mesure du possible et de ce fait, constitue une machine idéale pour les environnements de self-service.



DCM-6oKE

- La commande de quantités peut être réglée facilement, ce qui permet de réguler la consommation de glaçon parmi les utilisateurs finals, en réduisant la consommation d'énergie et les excès.
- Grâce au système de trémie, la consommation d'eau est égale à la production de glace.



DIM-3oDE

- Le glaçon est distribué directement dans la coupelle, ce qui limite le risque de contamination.





DSM-12CE

Capacité de fabrication (kg/24h)	13
Capacité du compartiment de stockage(kg)	3
Dimensions L x P x H (mm)	180 x 510 x 695
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique(kW)	0,26
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	26/23
Type de glaçons	Demi-sphere



DCM-6oKE (-P)

Capacité de fabrication (kg/24h)	60
Capacité du compartiment de stockage(kg)	1,9
Dimensions L x P x H (mm)	350 x 585 x 695 (max 710)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/60Hz
Puissance électrique (kW)	0,28
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	56/47
Type de glaçons	Cubelet + Eau
Disponible avec	Lever/boutton poussoir
En option	Boutton poussoir



DCM-12oKE (-P)

Capacité de fabrication (kg/24h)	125
Capacité du compartiment de stockage(kg)	4
Dimensions L x P x H (mm)	350 x 585 x 815 (max 830)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz/60Hz
Puissance électrique (kW)	0,604
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	66/57
Type de glaçons	Cubelet + Eau
Disponible avec	Lever/boutton poussoir
En option	Boutton poussoir



DCM-230HE

Capacité de fabrication (kg/24h)	230
Capacité du compartiment de stockage(kg)	18
Dimensions L x P x H (mm)	660 x 562 x 1016
Alimentation électrique	1/220 -240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,815
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	108
Type de glaçons	Cubelet + Eau



DIM-30DE

Capacité de fabrication (kg/24h)	32
Capacité du compartiment de stockage(kg)	15
Dimensions L x P x H (mm)	350 x 500 x 1600
Alimentation électrique	1/220- 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,32
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	65
Type de glaçons	Cubelet





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 avec les machines à glaçons Hoshizaki.

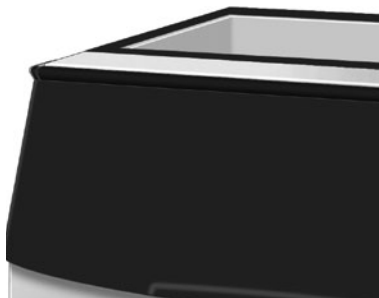
L'extérieur en acier inoxydable facilite le nettoyage et procure un aspect attractif durable.

Les bacs de stockages Hoshizaki sont robustes, hygiéniques et simples à mettre en place. Ils conviennent pour tout les types de glaces (cubes, demi-lune et grains) Ces bacs sont injectés de mousse de polyuréthane pour une remarquable isolation et l'intérieur a été traité avec un agent antimicrobien Hoshiguard.

Le choix pour la taille du bac dépend de plusieurs facteurs: la capacité de production de la tête de production, la consommation moyenne de glace et les pics d'utilisation de la glace.



Tous les bacs de stockage sont en acier inoxydable et sont livrés avec des pieds réglables de 90 à 120 mm.



Les bacs se nettoient facilement grâce à leurs bords ronds, ce qui permet d'assurer une hygiène optimale.



B-301SA

Capacité du compartiment (kg)	144
Dimensions L x P x H (mm)	560 x 820 x 1016 (Hors pieds)
Poids brut / net (kg)	49/34



B-501SA

Capacité du compartiment (kg)	217
Dimensions L x P x H (mm)	762 x 820 x 1016 (Hors pieds)
Poids brut / net (kg)	62/47



B-801SA

Capacité du compartiment (kg)	348
Dimensions L x P x H (mm)	1220 x 820 x 1016 (Hors pieds)
Poids brut / net (kg)	86/64
En option	Séparateurs de compartiments sur demande

AUTRES MARQUES

Modèle	Capacité du compartiment (kg)	Dimensions (hors pieds) L x P x H (mm)	Poids (kg)
F-600-42S	246	1087 x 686 x 1019	70
F-650-44S	299	1118 x 800 x 1016	84
F-950-48S	431	1219 x 800 x 1270	110
F-1025-52S	467	1320 x 800 x 1270	111



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.

TOP KITS

TK 4 DM	TK 18 D	TK - B3
TK 4 DR	TK IMD2	TK - B5
TK 8 D	TK 1800	TK - B8

TOP KIT CONFIGURATIONS

Quantité	Machine à glace	B-301SA	B-501SA	B-801SA
	IM-240D			TK IMD2
	IM-240A	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	KM-650	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	KMD-201	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	KMD-270	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-170	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-300	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-480	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
	FM-600	–	TK 8 D	TK 8 D + TK 18 D
2x	IM-240A	n.a.	n.a.	TK 4 DM
2x	KM-650	n.a.	n.a.	TK 4 DM
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
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
	KM-1301	n.a.	n.a.	–
	FM-300-HC	TK - B3	TK - B5	TK - B8
	FM-480-HC	–	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

– = aucun kit couvercle nécessaire

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



Systemes de transport de glaçons

Les méthodes de transport d'Hoshizaki comprennent une gamme de chariots, d'ensacheuses intégrés comme compartiments de stockage sous les machines à glace mêmes.

Une fois rempli, enlevez simplement le chariot ou le sac rempli de glace et transportez-le ou faites-le rouler jusqu'ou cela s'avère nécessaire sans devoir l'enlever de la machine.

Cela permet de réduire les risques de contamination mais aussi de gagner du temps précieux qui aurait autrement été perdu à prendre la glace une pelletée à la fois.

Il est impératif que tout risque de contamination (par ex. par contact de l'homme) soit limitée au maximum, et les systèmes d'Hoshizaki le permettent, grâce au transport de glaçons dans de grandes quantités sans intervention humaine.



LES SYSTEMES DE TRANSPORT

Modèle	Nombre de paniers	Capacité du compartiment (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
ITS-100-31	1	45 (+109)	788 x 1016 x 1178	110
ITS-500-31	1	227 (+109)	788 x 1016 x 1524	166
ITS-600-31	1	272 (+109)	788 x 1016 x 1703	176
ITS-700-31	1	318 (+109)	788 x 1016 x 1905	187
ITS-1350-60	2	612 (+218)	1524 x 1016 x 1905	390
ITS-2250-60	2	955 (+218)	1524 x 1016 x 2464	420



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 de le retirer du cadre.
En option : Chariot à glaçons supplémentaire



SYSTÈMES D'ENSACHAGE ET DE DISTRIBUTION DE GLAÇONS

En option	Capacité du compartiment (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
DB-650SA	295	858 x 1226 x 1651	205
DB-1000SA	454	1321 x 1156 x 1823	320

SYSTÈMES D'ENSACHAGE ET DE DISTRIBUTION DE GLAÇONS

Modèle	Capacité du compartiment (kg)	Dimensions (y compris pieds) L x P x H (mm)	Poids (kg)
DEV-500SG-30-75	209	762 x 788 x 1570	136
DEV-700SG-30-75	308	762 x 788 x 1969	146



COMPARTIMENTS DE STOCKAGE VERTICAUX

Modèle	Capacité du compartiment (kg)	Dimensions (y compris pieds) L x P x H (mm)	Poids (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

- Les broyeurs à glace Hoshizaki sont faciles à faire fonctionner et très compacts.
- Ils conviennent très bien pour le broyage de grandes quantités de cubes de glace et pour des présentations parfaites des boissons.
- Les broyeurs sont d'un encombrement si faible qu'ils trouvent leur place sur les bars ou les comptoirs pour broyer 3 à 5 kg de glace en seulement 60 secondes.

C-103

Capacité de broyage (kg/min)	3
Capacité de stockage (kg)	1
Dimensions L x P x H (mm)	180 x 330 x 320
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,15
Poids brut / net (kg)	10



C-105

Capacité de broyage (kg/min)	5
Capacité de stockage (kg)	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.



- Des niveaux d'humidité et de températures stables sont maintenus à tout moment au lieu de méthodes de circulation d'air forcées qui séchent et détruisent les sushis et le poisson présentés. Cela signifie que les sushis et le poisson présentés durent plus longtemps et sont d'une qualité parfaites. L'humidité ambiante ne convient pas pour la présentation de sandwich.
- Il n'y aura pas de décongélation dans les machines Hoshizaki. Elles ne vont pas permettre à la condensation de s'égoutter sur les sushis qui y sont présentés tout en protégeant l'intégrité du produit à tout moment.





Version moteur à droite sur la photo

HNC-120BE

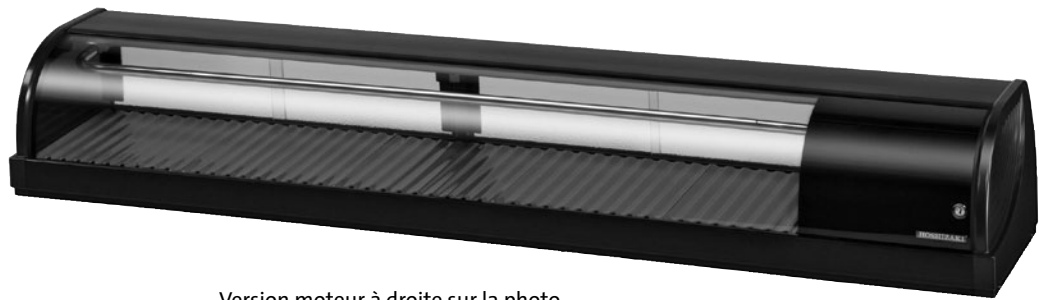
Capacité nette (L)	42
Température (°C)	4
Dimensions L x P x H (mm)	1200 x 345 x 280
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,15
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	44/32
Compresseur (à gauche)	HNC-120BE-L
Compresseur (à droite)	HNC-120BE-R



Version moteur à gauche sur la photo

HNC-150BE

Capacité nette (L)	57
Température (°C)	4
Dimensions L x P x H (mm)	1500 x 345 x 280
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,15
Réfrigérant	R134a
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)	4
Dimensions L x P x H (mm)	1800 x 345 x 280
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,15
Réfrigérant	R134a
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)	4
Dimensions L x P x H (mm)	2100 x 345 x 280
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,15
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	68/47
Compresseur (à gauche)	HNC-210BE-L
Compresseur (à droite)	HNC-210BE-R



Accessoires





FILTRES À EAU SÉRIES 4HC-H/HF



	Numéro article
Hoshizaki 4HC-H système simple	9320-21
Hoshizaki 4HC-H système double	9320-22
Hoshizaki 4HC-H système triple	9320-23
Hoshizaki HF-H système simple	9326-11
Hoshizaki HF-H système double	9326-12
Hoshizaki HF-H système triple	9326-13
Hoshizaki HF-H système quadruple	9326-14
Cartouche de remplacement Hoshizaki 4HC-H	9655-08
Cartouche de remplacement Hoshizaki HF-H	9656-16





PELLES À GLAÇONS

	Numéro article
IM-21/ IM-30	204336-01
IM-45/ IM-65/ FM-80 / FM-150/ FM-170	2H0361-01
IM-100	208185-01
KM-35	2H0361-01
KM-50/ KM-75 / KM-100 / KM-125	1H4123P02
Bac	4A2246-01



PIEDS RÉGLABLES

	Numéro article
IM-21/ IM-30/ IM-45	462576-02
IM-100/ IM-130/ IM-240NE/ DIM-30	446729-01
FM-80/ FM-150	462576-01



TUYAUX FLEXIBLES

	Numéro article
Tuyau flexible entrée eau	450722-01
Tuyau flexible sortie eau	452365-01



HOSHIZAKI

Hoshizaki Europe B.V.

Tel. +31 20 6918499
Fax +31 20 6918768
sales@hoshizaki.nl

Hoshizaki UK (UK, Ireland)

Tel. +44 845 456 0585
Fax +44 132 283 8331
uksales@hoshizaki.co.uk

Hoshizaki Deutschland (Germany, Switzerland, Austria)

Tel. +49 2154/92810
Fax +49 2154/928128
info@hoshizaki.de

Hoshizaki France

Tel. +33 1 48 63 93 80
Fax +33 1 48 63 93 88
info@hoshizaki.fr

Hoshizaki Iberia (Spain, Portugal)

Tel. +34.93.478.09.52
Fax +34.93.478.08.00
info@hoshizaki.es

Hoshizaki Middle East

Tel. +971 48 876 612
Fax +971 48 876 613
sales@hoshizaki.ae

Hoshizaki Nederland & België

Tel. +31 20 5650420 (Nederland)
Tel. +32 2 712 30 30 (België)
Fax +31 20 6918768
sales@hoshizaki.nl (Nederland)
info@hoshizaki.be (België)

www.hoshizaki-europe.com