

DIE LANGLEBIGEN & ZUVERLÄSSIGEN HOCHLEISTUNGSGERÄTE

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Alle Würfeleisbereiter haben eine elektronische Steuerung, um einen optimalen Eisherstellungsprozess, auch unter wechselnden Bedingungen, zu gewährleisten. Ohne zusätzliche manuelle Anpassungen produzieren unsere Würfeleisbereiter große Mengen an Eiswürfeln in gleichbleibend hoher Qualität. Da zu Beginn der Eisherstellung, optimalerweise in Verbindung mit Filtersystemen, alle Verunreinigungen aus dem Wasser entfernt werden, kommt es bei Hoshizaki-Geräten praktisch nicht zu Fehlfunktionen aufgrund von Verkalkungen. Dank des natürlichen Kältemittels R290 weisen Hoshizaki Eiswürfelmaschinen eine verbesserte Energieeffizienz auf.

Darüber hinaus natürliche HC-Kältemittel nur ein minimales Treibhauspotenzial im Vergleich zu Maschine mit herkömmlichen HFC-Kältemitteln. Dies wirkt sich positiv sowohl auf die Umwelt als auch auf Ihr Budget aus. Wie alle Eisbereiter von Hoshizaki sind auch die Würfeleisbereiter HACCP-zertifiziert und erfüllen kontinuierlich die höchsten Gesundheits-, Sicherheits- und Hygienestandards. Da Hoshizaki-Würfeleisbereiter in mehreren steckerfertigen, modularen und stapelbaren Optionen erhältlich sind, ist diese Produktreihe als echter Allrounder für alle Anforderungen, Zwecke, Standorte und Budgets geeignet.

STABILE MATERIALIEN UND LANGLEBIGES DESIGN



Die Geräte sind auf Langlebigkeit ausgelegt. Die magnetische Wasserpumpe ohne Direktkupplung z.B. verhindert Undichtigkeiten im Wasserkreislauf und verbessert die Lebensdauer des Geräts.

NIEDRIGER ENERGIEVERBRAUCH



Der Einsatz des natürlichen HC-Kältemittels R290 senkt den Gesamtenergieverbrauch unserer Würfeleisbereiter deutlich.

PRODUKTIONS- KAPAZITÄT



Die Reihe umfasst Würfeleisbereiter mit Produktionskapazitäten von 22 bis 240 kg pro Tag.

HÖCHSTE HYGIENESTANDARDS & EINFACHE WARTUNG



Die Außenseiten bestehen aus Edelstahl. Der geschlossene Wasserkreislauf bietet maximalen Schutz vor Verunreinigungen jeglicher Art. Alle Maschinen lassen sich einfach bedienen, reinigen und warten.

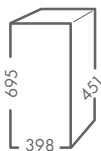
Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:

www.hoshizaki-europe.com



Steckerfertig

IM-21CNE-HC

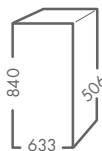


Produktionskapazität/24 Std.*:
25 kg
Behälterkapazität: 11,5 kg
Würfelgröße: **L**



Steckerfertig

IM-65NE-HC

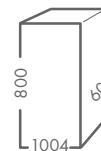


Produktionskapazität/24 Std.*:
62 kg
Behälterkapazität: 17 kg
Würfelgröße: **S L**



Steckerfertig

IM-100CNE-HC

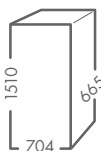


Produktionskapazität/24 Std.*:
105 kg
Behälterkapazität: 38 kg
Würfelgröße: **M L XL**



Steckerfertig

IM-240NE-HC

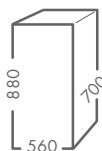


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Behälterkapazität: 110 kg
Würfelgröße: **L**



Modular

IM-240ANE-HC

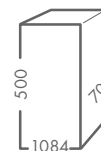


Produktionskapazität/24 Std.h*:
210 kg
Würfelgröße: **XS M L XL**



Stapelbar

IM-240DNE-HC



Produktionskapazität/24 Std.*:
210 kg. Es können mehrere
Maschinen gestapelt werden.
Würfelgröße: **XS M L XL**

* Sofern nicht anders angegeben, bezieht sich die angegebene Produktionskapazität auf die Mengen, die in der Standardiswürfelgröße L produziert werden

IM Eisbereiter (R290) – Steckerfertig, luft-/wassergekühlt



Produziert Würfeis

- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter
- CNE-Modelle sind ein-/unterbaufähig.



IM-21 CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

PRODUKTNAMEN	IM-21 CNE-HC	IM-30C(W)NE-HC	IM-45CNE-HC
PREISE			
L-Würfel, 28 x 28 x 32 mm	IM-21CNE-HC € 1.490	IM-30CNE-HC € 1.735 IM-30CWNE-HC € 1.950	IM-45CNE-HC € 2.385
S-Würfel, 25 x 25 x 23 mm	–	IM-30CNE-HC-25 € 1.865	IM-45CNE-HC-25 € 2.515

TECHNISCHE DATEN	IM-21 CNE-HC	IM-30C(W)NE-HC	IM-45C(W)NE-HC
Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C)	25 kg/24h	30 kg/24h	46 kg/24h
Vorratsbehälter, max.	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Maße (B x T x H)	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm	633 x 511 x 690 mm
Füße	(90-135 mm extra, optional)	(92-127 mm extra)	(90-125 mm extra)
Spannung	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Anschlussleistung	0.230 kW	0.230 kW	0.28 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto/netto	39/34 kg	39/34 kg	55/45 kg



IM Eisbereiter (R 290) – Steckerfertig, luft-/wassergekühlt



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

PRODUKTNAMEN	IM-45(W)NE-HC	IM-65(W)NE-HC	IM-100CNE-HC
PREISE			
L-Würfel, 28 x 28 x 32 mm	IM-45NE-HC € 2.385 IM-45WNE-HC € 2.600	IM-65NE-HC € 3.220 IM-65WNE-HC € 3.435	IM-100CNE-HC € 4.545
M-Würfel, 28 x 28 x 23 mm	–	–	IM-100CNE-HC-23 € 4.705
S-Würfel, 25 x 25 x 23 mm	IM-45NE-HC-25 € 2.515	IM-65NE-HC-25 € 3.350	–
XS-Würfel, 21 x 21 x 14 mm	–	–	IM-100CNE-HC-21 € 4.705
XL-Würfel, 32 x 32 x 32 mm	–	–	IM-100CNE-HC-32 € 4.815

TECHNISCHE DATEN	IM-45NE-HC	IM-65(W)NE-HC	IM-100CNE-HC
Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C)	46 kg/24h	62 kg/24h	105 kg/24h
Vorratsbehälter, max.	18 kg	26 kg	38 kg
Maße (B x T x H)	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm	1004 x 600 x 800 mm
Füße	(90-125 mm extra)	(90-125 mm extra)	(90-125 mm extra)
Spannung	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Anschlussleistung	0.280 kW	0.320 kW	0.500 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto/netto	50/44 kg	60/50 kg	88/77 kg

IM Eisbereiter (R 290) – Steckerfertig/Modular luft-/wassergekühlt

Produziert Würfeis

- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter



IM-100NE-HC
-steckerfertig-



IM-130NE-HC
-steckerfertig-



IM-130ANE-HC
-modular-incl. Vorratsbehälter B-210SA +
TopKit TK-8D

PRODUKTNAMEN	IM-100(W)NE-HC		IM-130(W)NE-HC		IM-130ANE-HC	
PREISE						
L-Würfel, 28 x 28 x 32 mm	IM-100NE-HC	€ 4.385	IM-130NE-HC	€ 4.820	IM-130ANE-HC	€ 3.835
	IM-100WNE-HC	€ 4.600	IM-130WNE-HC	€ 5.090		
M-Würfel, 28 x 28 x 23 mm	IM-100NE-HC-23	€ 4.545	IM-130NE-HC-23	€ 4.980	IM-130ANE-HC-23	€ 3.995
XS-Würfel, 21 x 21 x 14 mm	IM-100NE-HC-21	€ 4.545	IM-130NE-HC-21	€ 4.980	IM-130ANE-HC-SF	€ 4.790
XL-Würfel, 32 x 32 x 32 mm	IM-100NE-HC-32	€ 4.655	IM-130NE-HC-32	€ 5.090	IM-130ANE-HC-23-SF	€ 4.950

TECHNISCHE DATEN	IM-100(W)NE-HC		IM-130(W)NE-HC		IM-130ANE-HC	
Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C)	105 kg/24h		125 kg/24h		125 kg/24h	
Vorratsbehälter, max.	50 kg		50 kg		Kein Vorratsbehälter integriert	
Maße (B x T x H)	704 x 506 x 1200 mm		704 x 506 x 1200 mm		560 x 700 x 880 mm	
Füße	(90-130 mm extra)		(90-130 mm extra)		-	
Spannung	1/220-240V /50 Hz		1/220-240V /50 Hz		1/220-240V /50 Hz	
Anschlussleistung	0.560 kW		0.615 kW		0.640 kW	
Kältemittel	R290		R290		R290	
Gewicht, brutto/netto	84/76 kg		85/76 kg		79/68 kg	
Passende Vorratsbehälter	-		-		B-140SA, B-210SA, B-340SA	

IM Eisbereiter (R290) – Steckerfertig / Modular luft-/wassergekühlt

Produziert Würfeis

- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter



IM-240ANE-HC
-modular-



IM-240NE-HC
-steckerfertig-



IM-240DNE-HC
-modular-

PRODUKTNAMEN	IM-240A(W)NE-HC	IM-240(W)NE-HC	IM-240D(W)NE-HC IM-240XWNE-HC
--------------	-----------------	----------------	----------------------------------

PREISE

M-Würfel, 28 x 28 x 23mm	IM-240ANE-HC-23 € 5.630 IM-240ANE-HC-23-SF € 6.585	IM-240NE-HC-23 € 7.110	IM-240DNE-HC-23 € 5.240 IM-240XNE-HC-23 € 5.240
L-Würfel, 28 x 28 x 32mm	IM-240ANE-HC € 5.470 IM-240AWNE-HC € 5.740 IM-240ANE-HC-SF € 6.425	IM-240NE-HC € 6.950 IM-240WNE-HC € 7.220	IM-240DNE-HC € 5.080 IM-240DWNE-HC € 5.350 IM-240DWNE-HC-SF € 6.305 IM-240XNE-HC € 5.080 IM-240XWNE-HC € 5.350 IM-240XWNE-HC-SF € 6.305
XS-Würfel, 21 x 21 x 14mm	IM-240ANE-HC-21 € 5.630	IM-240NE-HC-21 € 7.110	IM-240DNE-HC-21 € 5.240
XL-Würfel, 32 x 32 x 32mm	IM-240ANE-HC-32 € 5.740	–	IM-240DNE-HC-32 € 5.350 IM-240XNE-HC-32 € 5.350

TECHNISCHE DATEN	IM-240A(W)NE-HC	IM-240(W)NE-HC	IM-240D(W)NE-HC IM-240XWNE-HC
------------------	-----------------	----------------	----------------------------------

Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C)	210 kg	210 kg	210 kg
Vorratsbehälter, max.	–	110 kg	–
Maße (B x T x H)	560 x 700 x 880 mm	704 x 665 x 1510 mm	1084 x 700 x 500 mm
Spannung	1/220-240V / 50 Hz	1/220-240V / 50 Hz	1/220-240V / 50 Hz
Anschlussleistung	0.930 kW	0.930 kW	0.930 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto/netto	89/78 kg	120/107 kg	96/82 kg
Passende Vorratsbehälter	B-140SA, B-210SA, B-340SA (inkl. TopKit und Ablaufset)	–	B-340SA (inkl. TopKit und Ablaufset) F_1025_52S, F_600_42S, F_650_44S, F_950_48S

IM Eisbereiter – Steckerfertig, wassergekühlt

Produziert Würfeleis

- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter



IM-30CWNE



IM-45WNE



IM-65WNE

PRODUKTNAMEN	IM-30 CWNE	IM-45WNE	IM-65WNE
PREISE			
L-Würfel, 28 x 28 x 32 mm	IM-30CWNE € 2.040	IM-45WNE € 2.820	IM-65WNE € 3.730
S-Würfel, 25 x 25 x 23 mm	IM-30CWNE-25 € 2.170	IM-45WNE-25 € 2.950	IM-65WNE-25 € 3.860

TECHNISCHE DATEN	IM-30CWNE	IM-45WNE	IM-65WNE
Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C)	32 kg/24h	47 kg/24h	63 kg/24h
Vorratsbehälter, max.	11.5 kg	18 kg	26 kg
Maße (B x T x H)	398 x 451 x 695 mm	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm
Optional Füße	92-127mm	90-125 mm	90-125 mm
Spannung	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Anschlussleistung	0.270 kW	0.330 kW	0.400 kW
Kältemittel	R134a – CO2e 186 kg	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 358 kg
Gewicht, brutto/netto	39/34 kg	52/46 kg	61/53 kg

IM Eisbereiter – Steckerfertig, luft-/wassergekühlt

Produziert Würfeleis

- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter



IM-100NE

PRODUKTNAMEN

IM-100(W)NE

PREISE

L-Würfel, 28x28x32 mm	IM-100WNE	€ 5.120
M-Würfel, 28x28x23 mm	IM-100WNE-23	€ 5.280
S-Würfel, 25x25x23 mm	–	
Extra kleine Würfel, 21x21x14 mm	IM-100NE-21	€ 5.065
	IM-100WNE-21	€ 5.280

TECHNISCHE DATEN

IM-100(W)NE

Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C)	95 kg/24h
Vorratsbehälter, max.	50 kg
Maße (B x T x H)	704 x 506 x 1200 mm
Füße	70-110 mm
Spannung	1/220-240V /50 Hz
Anschlussleistung	0.630 kW
Kältemittel	R134a – CO2e 415 kg
Gewicht, brutto/netto	85/76 kg

MAXIMALE VIELSEITIGKEIT FÜR UNENDLICH VIELE ANWENDUNGEN

EISBEREITER FÜR FLOCKEN- UND NUGGETEIS

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

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

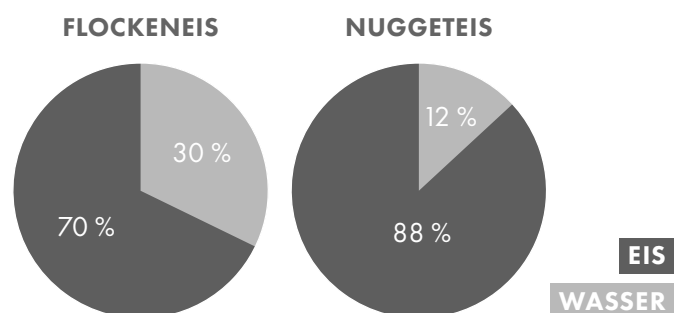
nahezu allen Hoshizaki Flocken- und Nuggeteisbereitern das natürliche Kältemittel R290 zum Einsatz, das umweltfreundlich und energieeffizient ist.

Das Flockeneis von Hoshizaki, das erwiesenermaßen keinerlei Verunreinigungen aufweist und selbst die strengsten Hygieneanforderungen erfüllt, wird sogar für den Transport von Spenderorganen und für andere medizinische Zwecke verwendet.

EIS-WASSER-VERHÄLTNIS

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

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



PERFEKTER GESCHMACK UND HYGIENE



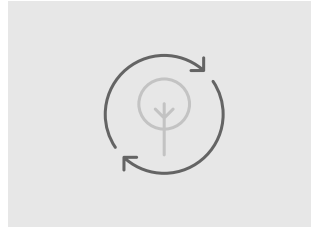
Da Hoshizakis Flocken- und Nuggeteis keinerlei Verunreinigungen aufweist, kühlt es perfekt und geschmacksneutral in allen kulinarischen Bereichen. Ebenso wird dieses Eis auch für medizinische Anwendungen genutzt.

VIELSEITIGKEIT



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

NACHHALTIGKEIT



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

ANWENDUNGS- BEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesundheits-
wesen



Marine



Lebensmittelverarbeitung



LEISTUNGSSTARKE KÄLTE - DIE UNVERZICHTBAREN ALL-ROUNDER

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Ein wichtiges Konstruktionselement unserer Flocken-Eisbereiter ist die extrem robuste Förderschnecke – das härteste Arbeitselement in allen Flocken-Eisbereitern. Der Innenraum der Flocken-Eisbereiter ist so konzipiert, dass in und an der Maschine keine Verkrustungen, Verkalkungen und bakterielle Verunreinigungen auftreten.

Die Schnecke besteht aus Edelstahl, während die Lager aus Karbon gefertigt sind. Die langlebigen Materialien tragen dazu bei, dass die Maschinen auch in feuchten und anspruchsvollen Umgebungen optimal funktionieren und praktisch und einfach zu reinigen sind.

Vorteile: längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

Die Eisbereiter von Hoshizaki sind computergesteuert, so wird das Eisbereitungsverfahren unter den unterschiedlichsten Bedingungen optimal kontrolliert, ohne dass manuelle Einstellungen erforderlich sind.

Ein leicht zu reinigender Luftfilter ermöglicht es dem Bediener, häufige Reinigungen vorzunehmen, was die Lebensdauer der Produkte verlängert und die Häufigkeit und Kosten von Wartungsarbeiten reduziert.



FLOCKEN- UND NUGGETEISBEREITER

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:

www.hoshizaki-europe.com



Steckerfertig



FM-80KE-HC/HCN

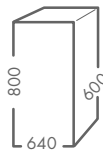


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 85 kg - Nugget: 75 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-HC/HCN



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 26 kg - Nugget: 32 kg

Steckerfertig



FM-120KE-50-HC/HCN

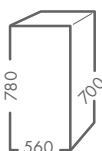


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 125 kg - Nugget: 110 kg
Behälterkapazität:
Flocken: 57 kg - Nugget: 65 kg

Modular



FM-150AKE-HC-SB/HCN

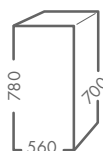


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 150 kg - Nugget:
140 kg

Modular



FM-300AKE-HC/HCN-SB

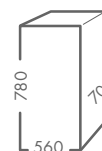


Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 300 kg - Nugget: 250 kg

Modular



FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Produktionskapazität/24 Std.:
Flocken: 450 kg - Nugget: 380 kg

FM Eisbereiter (R290) – Steckerfertig/ Modular luftgekühlt



Produziert Flocken- und Nuggeteis

- FM Eisbereiter können umgerüstet werden und Flockeneis oder Nuggeteis herstellen.
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserbrauch und Eisproduktion identisch.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf konprimiert, wodurch härteres und trockenere Eis entsteht.
- Alle FM-Eisbereitermodelle können umgerüstet werden und sowohl Nugget- oder Flockeneis produzieren.



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

PRODUKTNAMEN	FM-80KE-HC/ FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC/ FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC/ FM-120KE-50-HCN
--------------	----------------------------	------------------------------	------------------------------------

PREISE						
Flockeneis	FM-80KE-HC	€ 4.015	FM-120KE-HC	€ 4.580	FM-120KE-50-HC	€ 5.080
Nuggeteis	FM-80KE-HCN	€ 4.015	FM-120KE-HCN	€ 4.580	FM-120KE-50-HCN	€ 5.080

TECHNISCHE DATEN	FM-80KE-HC FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC FM-120KE-50-HCN
Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	85 kg – Flockeneis 65 kg – Nuggeteis	125 kg – Flockeneis 110 kg – Nuggeteis	125 kg – Flockeneis 110 kg – Nuggeteis
Vorratsbehälter, max.	26 kg – Flockeneis 32 kg – Nuggeteis	26 kg – Flockeneis 32 kg – Nuggeteis	57 kg – Flockeneis 65 kg – Nuggeteis
Maße, B x T x H	640 x 600 x 800 mm (Füße 89 mm)	640 x 600 x 800 mm (Füße 89mm)	940 x 600 x 800 mm (Füße 89 mm)
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.270 kW	0.355 kW	0.355 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht bruto/netto	75/65 kg	76/66 kg	88/76 kg

PRODUKTNAMEN	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
--------------	-------------------------------------

PREISE		
Flockeneis	FM-150AKE-HC-SB	€ 4.570
Nuggeteis	FM-150AKE-HCN-SB	€ 4.570

TECHNISCHE DATEN	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
------------------	-------------------------------------

Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	150 kg – Flockeneis 140 kg – Nuggeteis
Maße, B x T x H	560 x 700 x 780 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.405 kW
Kältemittel	R290 - CO2 eq: 0,33kg
Gewicht bruto/netto	70/63 kg
Passende Vorratsbehälter	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-150AKE-HC



FM Eisbereiter (R290) – Modular/luftgekühlt

PRODUKTNAMEN	FM-300AKE-HC-SB FM-300AKE-HCN-SB
---------------------	---------------------------------------------

PREISE

Flockeneis	FM-300AKE-HC	€ 6.125
Nuggeteis	FM-300AKE-HCN	€ 6.125

TECHNISCHE DATEN	FM-300AKE-HC-SB FM-300AKE-HCN-SB
-------------------------	---------------------------------------------

Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	300 kg – Flockeneis 250 kg – Nuggeteis
Maße, B x T x H	560 x 700 x 780 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.900 kW – Flockeneis
Anschlussleistung	0.960 kW – Nuggeteis
Kältemittel	R290
Gewicht bruto/netto	88/81 kg
Passende Vorratsbehälter	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-300AKE-HC

PRODUKTNAMEN	FM-480AKE-HC-SB FM-480AKE-HCN-SB
---------------------	---------------------------------------------

PREISE

Flockeneis	FM-480AKE-HC	€ 10.010
Nuggeteis	FM-480AKE-HCN	€ 10.010

TECHNISCHE DATEN	FM-480AKE-HC-SB FM-480AKE-HCN-SB
-------------------------	---------------------------------------------

Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	450 – Flockeneis 380 – Nuggeteis
Maße, B x T x H	560 x 700 x 780 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	1,10 kW – Flockeneis
Anschlussleistung	1.17 kW – Nuggeteis
Kältemittel	R290
Gewicht bruto/netto	99/92 kg
Passende Vorratsbehälter	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-480AKE-HC

FM Eisbereiter – Modular

Produziert Flocken- und Nuggeteis

- FM Eisbereiter können umgerüstet werden und Flockeneis oder Nuggeteis herstellen.
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserverbrauch und Eisproduktion identisch.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf komprimiert, wodurch härteres und trockeneres Eis entsteht.
- Alle FM-Eisbereitermodelle können umgerüstet werden und sowohl Nugget- oder Flockeneis produzieren.



FM-170AKE



FM-480AKE

PRODUKTNAMEN	FM-170AKE-SB FM-170AKE-N-SB	FM-480AWKE-R452-SB FM-480AWKE-R452-N-SB
PREISE		
Flockeneis	FM-170AKE-SB € 4.660	FM-480AWKE-R452-SB € 10.620
Nuggeteis	FM-170AKE-N-SB € 4.660	FM-480AWKE-R452-N-SB € 10.620
TECHNISCHE DATEN	FM-170AKE-SB FM-170AKE-N-SB	FM-480AWKE-R452-SB FM-480AWKE-R452-N-SB
Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	170 kg/24 h – Flockeneis 160 kg/24 h – Nuggeteis	450 kg – Flockeneis 380 kg – Nuggeteis
Maße, B x T x H	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.600 kW – Flockeneis 0.620 kW – Nuggeteis	1,385 kW – Flockeneis 1.450 kW – Nuggeteis
Kältemittel	R134a – CO2e 529 kg	R452A / 370 g
Gewicht bruto/netto	75/68 kg	102/95 kg
Passende Vorratsbehälter	B-140SA/B-210SA/B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

FM Eisbereiter – Modular



FM-600AKE



FM-750AKE

PRODUKTNAMEN	FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AWKE-R452(N)-SB	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
PREISE		
Flockeneis	FM-600AKE-R452-SB € 11.195 FM-600AWKE-R452-SB € 11.465	FM-750AKE-R452-SB € 11.775
Nuggeteis	FM-600AKE-R452-N-SB € 11.195 FM-600AWKE-R452-N-SB € 11.465	FM-750AKE-R452-N-SB € 11.775
TECHNISCHE DATEN	FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AWKE-R452(N)-SB	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	600 kg/24 h – Flockeneis 530 kg/24 h – Nuggeteis	750 kg – Flockeneis 490 kg – Nuggeteis
Maße, B x T x H	560 x 700 x 780 mm	763 x 762 x 780 mm
Ampere-Absicherung	1/220-240V/50Hz 20A Festanschluß	1/220-240V/50Hz 20A Festanschluß
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	1.900 kW – Flockeneis 1.950 kW – Nuggeteis	1.880 kW – Flockeneis 2.010 kW – Nuggeteis
Kältemittel	R452A / 1300 g	R452A / 1150 g
Gewicht bruto/netto	114/107 kg	143/133 kg
Passende Vorratsbehälter	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-210SA, B-340SA

FM Eisbereiter – Modular

Produziert Flocken- und Nuggeteis

- FM Eisbereiter können umgerüstet werden und Flockeneis oder Nuggeteis herstellen.
- Aufgrund der Herstellungsart sind Wasserverbr. und Eisproduktion identisch.
- Die Haupteigenschaft von Hoshizakis Nuggeteis ist die Vermeidung von Gefrierbrand bei der Auslage von Fisch und frischen Produkten
- Nuggeteis wird durch einen Presskopf komprimiert wodurch härteres und trockeneres Eis entsteht.
- Alle FM-Eisbereitermodelle können umgerüstet werden und sowohl Nugget- oder Flockeneis produzieren.



FM-1000AKE



FM-1200ALKE

PRODUKTNAMEN	FM-1000AKE-R452-SB FM-1000AKE-R452-N-SB	FM-1200ALKE-R452-SB FM-1200ALKE-R452-N-SB
--------------	--------------------------------------------	----------------------------------------------

PREISE

Flockeneis	FM-1000AKE-R452-SB € 15.490	FM-1200ALKE-R452-SB € 14.360
Nuggeteis	FM-1000AKE-R452-N-SB € 15.490	FM-1200ALKE-R452-N-SB € 14.360

TECHNISCHE DATEN	FM-1000AKE-R452-SB FM-1000AKE-R452-N-SB	FM-1200ALKE-R452-SB FM-1200ALKE-R452-N-SB
------------------	--------------------------------------------	----------------------------------------------

Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	1030 kg – Flockeneis 860 kg – Nuggeteis	1200 kg – Flockeneis 1060 kg – Nuggeteis
Maße, B x T x H	762 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm
Ampere-Absicherung	1/220-240V/50Hz 20A Festanschluß	1/220-240V/50Hz 20A Festanschluß
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	2.490 kW – Flockeneis 2.550 kW – Nuggeteis	470 W – Flockeneis 515 W – Nuggeteis
Kältemittel	R452A / 1350 g	R452A
Gewicht bruto/netto	156/146 kg	108/98 kg
Passende Vorratsbehälter	B-210SA, B-340SA	B-210SA, B-340SA

PRODUKTNAMEN	FM-1800ALKE-R452-SB FM-1800ALKE-R452-N-SB
--------------	----------------------------------------------

PREISE

Flockeneis	FM-1800ALKE-R452-SB € 19.615
Nuggeteis	FM-1800ALKE-R452-N-SB € 19.615

TECHNISCHE DATEN	FM-1800ALKE-R452-SB FM-1800ALKE-R452-N-SB
------------------	----------------------------------------------

Eisproduktion (24 h) ca. (bei UT 10 °C, WT)	1800 kg – Flockeneis 1590 kg – Nuggeteis
Maße, B x T x H	1080 x 700 x 780 mm
Ampere-Absicherung	1/220-240V/50Hz 20A Festanschluß
Spannung	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	710 W – Flockeneis 770 W – Nuggeteis
Kältemittel	R452A
Gewicht bruto/netto	155/140 kg
Passende Vorratsbehälter	B-340SA



FM-1800ALKE



DEMNÄCHST
ERHÄLTlich

ERWEITERUNG DES
CO₂ PORTFOLIOS
MIT HOSHIZAKI
EISBEREITERN

FM-600ALKE

400 kg / 24h



FM-1200ALKE

1060 kg / 24h



FM-1800ALKE

1590 kg / 24h



2in1 Eisbereiter-Kombinationen – Compact



- HACCP zertifizierte Eisbereiter
- Tagesleistung abgestimmt auf jede spezifische Situation
- 12 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten
- Qualitäts-Eis – harte Vollsicherwürfel und Nuggeteis
- Niedrige Verbrauchskosten, beispielsweise wird Nuggeteis mit 1,03 l Wasser pro 1 kg Eis produziert
- Separate Wartungsarbeiten möglich
- Unabhängig voneinander arbeitende Maschinen
- Lieferung erfolgt inkl. Stapelrahmen bzw. Untergestell



BL-CIF125



BL-CIF220

PRODUKTNAMEN	BL-CIF125	BL-CIF145	BL-CIF180	BL-CIF220
Eisbereiter oben	IM-45CNE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC	IM-100CNE-HC
Eistyp	Würfel	Würfel	Würfel	Würfel
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	46 kg	62 kg	105 kg	105 kg
Vorratsbehälter, max.	15 kg	26 kg	38 kg	38 kg
Abmessungen B x T x H	633 x 511 x 690 mm	633 x 506 x 840 mm	1004 x 600 x 800 mm	1004 x 600 x 800 mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.28 kW	0.32 kW	0.50 kW	0.50 kW
Kältemittel	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	55/45 kg	60/50 kg	88/77 kg	88/77 kg
* (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)				
Eisbereiter unten	FM-80KE-HCN	FM-80KE-HCN	FM-80KE-HCN	FM-120KE-50-HCN
Eistyp	Nugget	Nugget	Nugget	Nugget
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	85 kg (F)/75 kg (N)	85 kg (F)/75 kg (N)	85 kg (F)/75 kg (N)	125 kg (F)/110 kg (N)
Vorratsbehälter (kg), max.	26 kg (F)/32 kg (N)	26 kg (F)/32 kg (N)	26 kg (F)/32 kg (N)	57 kg (F)/65 kg (N)
Abmessungen B x T x H	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	940 x 600 x 800 mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.27 kW	0.27 kW	0.27 kW	0.355 kW
Kältemittel	R290	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	75/65 kg	75/65 kg	75/65 kg	88/76 kg
* (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)				
ABMESSUNGEN GESAMT	640 x 600 x 1490 mm	640 x 600 x 1640	1004 x 600 x 1600 mm	1004 x 600 x 1600 mm
PREISE	BL-CIF-125 € 6.400	BL-CIF-145 € 7.235	BL-CIF-180 € 9.130	BL-CIF-220 € 10.195



2in1 Eisbereiter-Kombinationen – Compact

PRODUKTNAMEN	BL-CKF135	BL-CKF175	BL-CKF200
Eisbereiter oben	KM-55B	KM-55B	KM-80B
Eistyp	Crescent EDGE Eis	Crescent EDGE Eis	Crescent EDGE Eis
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	53 kg	53 kg	79 kg
Vorratsbehälter , max.	23 kg	23 kg	40 kg
Abmessungen B x T x H	605 x 617 x 842 mm	605 x 617 x 842 mm	605 x 719 x 842 mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.288 kW	0.288 kW	0.449 kW
Kältemittel	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Gewicht brutto/netto	58/46 kg	58/46 kg	64/51 kg
* (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)			
Eisbereiter unten	FM-80KE-HCN	FM-120KE-HCN	FM-120KE-HCN
Eistyp	Nugget	Nugget	Nugget
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	85(F)/75(N) kg	125(F)/110(N) kg	125(F)/110(N) kg
Vorratsbehälter , max.	26(F)/32(N) kg	26(F)/32(N) kg	26(F)/32(N) kg
Abmessungen B x T x H	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.27 kW	0.355 kW	0.355 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	75/65 kg	76/66 kg	76/66 kg
* (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)			
ABMESSUNGEN GESAMT	640 x 617 x 1642 mm	640 x 617 x 1642 mm	640 x 719 x 1642 mm
PREISE	BL-CKF135 € 6.120	BL-CKF175 € 6.685	BL-CKF200 € 7.395

2in1 Eisbereiter-Kombinationen – Modular

- HACCP zertifizierte Eisbereiter
- Tagesleistung abgestimmt auf jede spezifische Situation
- 12 verschiedene Kombinationsmöglichkeiten
- Qualitäts-Eis – harte Volleiswürfel und Nuggeteis
- Niedrige Verbrauchskosten, beispielsweise wird Nuggeteis mit 1,03 l Wasser pro 1 kg Eis produziert
- Separate Wartungsarbeiten möglich
- Unabhängig voneinander arbeitende Maschinen
- Lieferung erfolgt inkl. Stapelrahmen bzw. Untergestell



BL-MIF280-650



BL-MIF390-650



BL-MIF430-650

PRODUKTNAMEN	BL-MIF280-650	BL-MIF390-650	BL-MIF430-650
Eisbereiter rechts oben	IM-130ANE-HC	IM-240ANE-HC	IM-130ANE-HC
Eistyp	Würfel	Würfel	Würfel
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	125 kg	235 kg	125 kg
Abmessungen B x T x H	560 x 700 x 880 mm	560 x 700 x 880 mm	560 x 700 x 880 mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.63	0.93	0.63
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	79/68 kg	89/78 kg	79/68 kg
* (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)			
Eisbereiter links oben	FM-150AKE-HCN-SB	FM-150AKE-HCN-SB	FM-300AKE-HCN-SB
Eistyp	Nugget	Nugget	Nugget
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	150 kg (F)/140 kg (N)	150 kg (F)/140 kg (N)	300 kg (F)/250kg (N)
Abmessungen B x T x H	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	k.A.	k.A.	0.96 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht brutto/netto	70/63 kg	70/63 kg	88/81 kg
(bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)			
Vorratsbehälter	F-650-44S	F-650-44S	F-650-44S
Kapazität, max.	299 kg	299 kg	299 kg
Abmessungen B x T x H	1181 x 801 x 1016 mm	1181 x 801 x 1016 mm	1181 x 801 x 1016 mm
Gewicht	80 kg	80 kg	80 kg
ABMESSUNGEN GESAMT	1118 x 801 x 1896 mm	1118 x 801 x 1896 mm	1118 x 801 x 1896 mm
PREISE	BL-MIF280-650 € 10.865	BL-MIF390-650 € 12.500	BL-MIF430-650 € 12.420

2in1 Eisbereiter-Kombinationen – Modular



BL-MIF540-950



BL-MIF720-1025

PRODUKTNAMEN	BL-MIF540-950	BL-MIF720-1025
Eisbereiter rechts oben	IM-240ANE-HC	IM-240ANE-HC
Eistyp	Würfel	Würfel
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	235 kg	235 kg
Abmessungen B x T x H	560 x 700 x 880 mm	560 x 700 x 880 mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.93 kW	0.93 kW
Kältemittel	R290	R290
Gewicht brutto/netto	89/78 kg	89/78 kg
*(bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)		
Eisbereiter links oben	FM-300AKE-HCN-SB	FM-480AKE-HCN-SB
Eistyp	Nugget	Nugget
Eisproduktion (kg/24h), ca.*	300 kg (F)/250 kg (N)	450 kg (F)/380 kg (N)
Abmessungen B x T x H	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
Versorgungsspannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.96 kW	1.10 kW (F)/1.17 (N)
Kältemittel	R290	R290
Gewicht brutto/netto	88/81 kg	99/92 kg
*(bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)		
Vorratsbehälter	F-950-48S	F-1025-52S
Kapazität (kg), max.	431 kg	467 kg
Abmessungen B x T x H	1220 x 801 x 1270 mm	1321 x 801 x 1270 mm
Gewicht	105 kg	112 kg
ABMESSUNGEN GESAMT	1220 x 801 x 2150 mm	1321 x 801 x 2150 mm
PREISE	BL-MIF540-950 € 14.270	BL-MIF720-1025 € 18.365

ENTDECKEN SIE DIE NEUE GENERATION

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

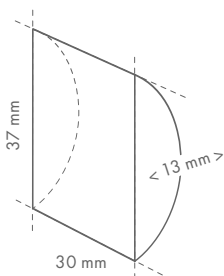
Wie die Original-Crescent-Eisbereiter produziert auch die neue Generation mit „EDGE“ klares, halbmondförmiges Eis. Die einzigartige Form wird mit einer Innentemperatur von -25°C von innen nach außen aufgebaut und kann zum Kühlen von Getränken, für die Auslage von Produkten und Flaschen sowie zum Kochen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

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

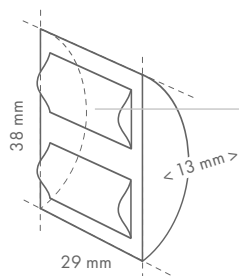
Winglets (Wölbungen). Diese Form ist perfekt zum Kühlen von Getränken, da sie keinen Eigengeschmack hat, absolut klar ist und langsam schmilzt.

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

CRESCENT-EIS



KM-Eiswürfel
Gewicht: 9 g



KM-EDGE-Eiswürfel
Gewicht: 10 g

Das neue Crescent-Eis hat Winglets. Ansonsten hat es die gleichen Eigenschaften wie das bisherige KM-Eis (Klarheit, Reinheit, Temperatur, Rundheit).

ÜBER CRESCENT-EIS



FLASCHENKÜHLUNG OHNE BESCHÄDIGUNGEN

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



APPETITLICHE AUSLAGE

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



KÜHLUNG VON GETRÄNKEN

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



OPTIMALE EISTEMPERATUR

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



DIE „EDGE“-FORM

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



KEINE BRÜCKENBILDUNG

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



ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesundheits-
wesen



Lebensmittel-
verarbeitung



Marine



EVERCHECK

- Speziell entwickelt für die Crescent-Eisbereiter
- Optischer und akustischer Alarm, wenn Wartung erforderlich ist
- Die wichtigsten Service- und Wartungsarbeiten können von vorne durchgeführt werden
- Die Steuerungen befinden sich in trockener Umgebung, was die Zuverlässigkeit der elektrischen Komponenten deutlich verbessert



CYCLESAYER

- Die Crescent-Eisbereiter von Hoshizaki produzieren die gleiche Menge Eis in der Hälfte der Zyklen
- Weniger Zyklen pro Tag führen zu längerer Lebensdauer und höheren Gewinnen
- Anzahl der Betriebszyklen in 24 Std. bei gleicher Eismenge um die Hälfte reduziert (im Vergleich zu Konkurrenzgeräten)

DAS TYPISCHE HOSHIZAKI-EIS

ÜBER DIE PRODUKTREIHE

Der doppelseitige Verdampfer in allen KM-Maschinen besteht aus Edelstahl – dem besten Material für Langlebigkeit, Lebensmittelsicherheit und Reinigung ohne Beschädigung des Geräts.

Durch die vergrößerte Stahloberfläche des verbesserten Verdampfers sind die Crescent-EDGE-Eisbereiter sogar noch leistungsstärker als frühere Generationen, was Produktionszyklen und -kapazitäten betrifft. Dank ihrer kompakten Parameter sind die steckerfertigen Modelle die perfekte Lösung für kleine Räume. Das intelligente Plug-and-Play-Design garantiert eine besonders einfache und schnelle Inbetriebnahme.

Bedienkomfort und Lebensmittelsicherheit stehen stets im Fokus und alle Einheiten (auch der Luftfilter) sind bequem von der Vorderseite aus zugänglich. Beachten Sie, dass regelmäßiges Reinigen die Nutzungsdauer Ihrer Maschine verlängert.

Der vollständig automatisierte, digitale Eisherstellungsprozess kommt ohne manuelle Einstellungen aus, sodass Ihre Mitarbeiter viel Zeit einsparen können.

DOPPELTE PRODUKTION



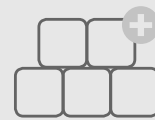
Der verbesserte Doppelverdampfer mit seiner doppelseitigen, rostfreien Stahloberfläche produziert in der Hälfte der Zeit die gleiche Menge Eis.

MAXIMALE HYGIENE



Die Innenunterteilung des Eisbereiters ist ein intelligentes Designmerkmal zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit, da es den Wasserkreislauf vor äußeren Verunreinigungen schützt.

FLEXIBILITÄT



Müssen Sie Ihre Produktionskapazität erweitern? Die variable Konfiguration mit modularen Behältern und Grundgehäusen ermöglicht Benutzern die Kombination der Einheiten nach individuellen Anforderungen und Umgebungsbedingungen.

CRESCENT-EISBEREITER

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:

www.hoshizaki-europe.com



Steckerfertig



Steckerfertig



Steckerfertig

KM-40B



Produktionskapazität/24 Std.:
43 kg
Behälterkapazität: 16 kg

KM-55B



Produktionskapazität/24 Std.:
53 kg
Behälterkapazität: 23 kg

KM-80B



Produktionskapazität/24 Std.:
79 kg
Behälterkapazität: 40 kg



Spezifikationen
folgen

KMD-210AB-HC



Produktionskapazität/24 Std.:
210 kg



KM Eisbereiter – Steckerfertig

Produziert Crescent-EDGE-Eis

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



KM-40B



KM-55B



KM-80B

PRODUKTNAMEN	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Eistyp	Crescent EDGE Eis	Crescent EDGE Eis	Crescent EDGE Eis
PREISE	KM-40B € 1.835	KM-55B € 2.105	KM-80B € 2.815

TECHNISCHE DATEN	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Eisproduktion (24h) ca. (bei UT 10°C, WT 10°C)	43 kg	53 kg	79 kg
Vorratsbehälter, max.	16 kg	23 kg	40 kg
Maße (B x T x H)	452 x 617 x 842 mm	605 x 617 x 842 mm	605 x 719 x 842 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz 1/220-240V/60 Hz	1/220-240V/50Hz 1/220-240V/60Hz	1/220-240V/50Hz 1/220-240V/60 Hz
Anschlussleistung	50 Hz: 0.278 kW 60 Hz: 0.224 kW	50 Hz: 0.288 kW 60 Hz: 0.434 kW	50 Hz: 0.449 kW 60 Hz: 0.521 kW
Kältemittel	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Gewicht, brutto/netto	50/40 kg	58/46 kg	64/51 kg



KMD-210AB-HC

PRODUKTNAMEN	KMD-210AB-HC
--------------	--------------

Eistyp	Crescent Eis
--------	--------------

PREISE

Luftgekühlt	KMD-210AB-HC	€ 4.965
-------------	--------------	---------

TECHNISCHE DATEN	KMD-210AB-HC**
------------------	----------------

Eisproduktion (24h) ca. (bei UT 21 °C, WT 10 °C)	210 kg
Maße (B x T x H)	560 x 625 x 610 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.683 kW
Kältemittel	R290 - CO ₂ e 147 kg
Gewicht, Brutto/Netto	73/57 kg
Passende Vorratsbehälter	B-140SA, B-210SA, B-340SA

**): Technische Änderungen vorbehalten

ÄSTHETIK UND FUNKTIONALITÄT IN PERFEKTEM EINKLANG

EIN OPTISCHES HIGHLIGHT FÜR IHRE GETRÄNKE

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

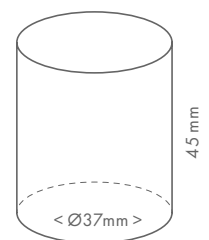
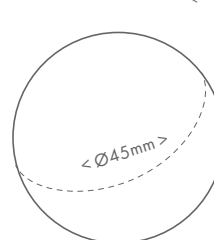
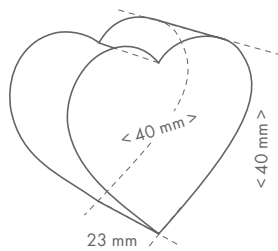
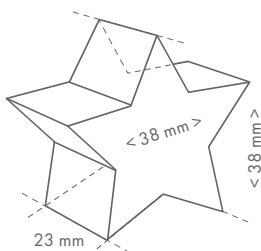
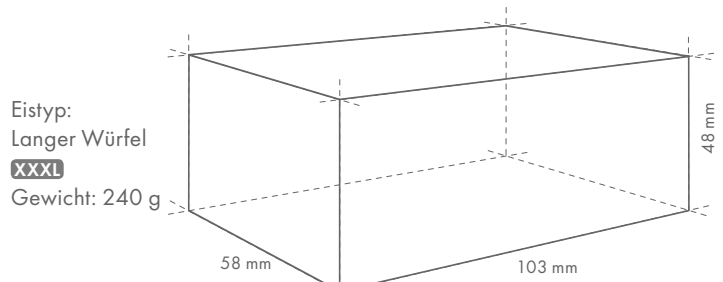
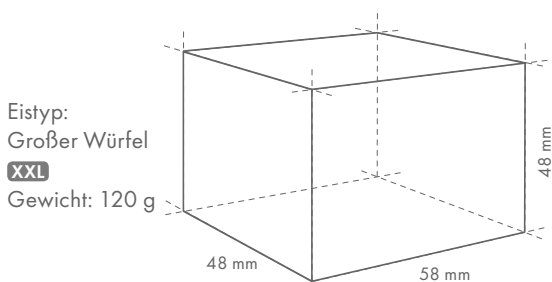
Da diese Eisbereiter genau auf Cocktailbars zugeschnitten sind, können Sie sich so von der Konkurrenz abheben und brauchen dabei keinerlei Abstriche bei Geschmack und Qualität ihrer Getränke hinzunehmen.

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

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

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

SPEZIALEISBEREITER



SPEZIALEISBEREITER

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



Steckerfertig



Stapelbar

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

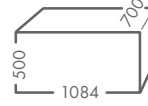
Andrew Mullins
 Betriebsleiter
 Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)
 September 2018

IM-65NE-HC-Q KUGELEISBEREITER



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

IM-240DNE-C ZYLINDER-EISBEREITER



Produktionskapazität/24 Std.:
 240 kg
 Eistyp: Zylinder

ANWENDUNGSBEREICHE



Hotellerie,
 Gastronomie



Catering



Bildungs-
 wesen



Freizeit



Marine

Großer Würfel



Kugleis



Herzförmiges Eis



Sternförmiges Eis



IM Eisbereiter – Steckerfertig, Sondereisformen



Produziert Würfeis (Sonderformen)

- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter



IM-65NE -Q-HC



IM-65NE -LM-HC



IM-65NE -LM103-HC

PRODUKTNAMEN	IM-65(W)NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Eistyp	Kugeleis	XXL-Würfel	XXXL-Würfel
PREISE	IM-65NE-HC-Q € 7.490	IM-65NE-HC-LM € 7.490	IM-65NE-HC-LM103 € 7.490
	IM-65WNE-HC-Q € 7.705	–	–
TECHNISCHE DATEN	IM-65(W)NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)	26 kg	40 kg	32 kg
Vorratsbehälter, max.	17 kg	26 kg	26 kg
Maße (B x T x H) mm	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 860 mm
Optional Füße	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.390 kW	0.400 kW	0.400 kW
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, Brutto/Netto	66/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE -H



IM-65NE -S

PRODUKTNAMEN	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Eistyp	Herzeis	Sterneis
PREISE	IM-65NE-HC-H € 7.490	IM-65NE-HC-S € 7.490
TECHNISCHE DATEN	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)	28 kg	22 kg
Vorratsbehälter, max.	26 kg	26 kg
Maße (B x T x H)	633 X 506 X 860 mm (Füße 90-125 mm extra)	633 X 506 X 860 mm (Füße 90-125 mm extra)
Optional Füße	90-125 mm	90-125 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.40 kW	0.40 kW
Kältemittel	R290	R290
Gewicht, brutto/netto	61/53 kg	61/53 kg



IM Eisbereiter – Steckerfertig, Zylindereis

Produziert Würfeis (Zylindereis)

- Die IM-Eisbereiter sind für höchste Hygienestandards konzipiert
- Für jeden Eiszyklus wird frisches Wasser verwendet
- Automatischer Spülzyklus
- Edelstahlgehäuse mit integrierten Türgriffen
- Wechselbare, magnetische Türdichtungen
- Geschlossener Wasserkreislauf
- Leicht zu reinigende Luftfilter



IM-65NE-C-HC



IM-100NE-C

PRODUKTNAMEN	IM-65NE-C-HC	IM-100NE-C
Eistyp	Zylindereis	Zylindereis
PREISE		IM-100NE-C € 5.270
PREISE – HC Modelle	IM-65NE-HC-C € 3.220	–
TECHNISCHE DATEN	IM-65NE-C	IM-100NE-C
Eisproduktion, ca. (bei UT 10°C, WT 10°C) (24h)	55 kg	85 kg
Vorratsbehälter, max.	26 kg	50 kg
Maße (B x T x H)	633 x 506 x 840 mm	704 x 506 x 1200 mm
Füße	90-125 mm	70-100 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.400 kW	0.630 kW
Kältemittel	R134a –CO2e 286 kg	R134a – CO2e 364 kg
Gewicht, brutto/netto	61/53 kg	85/76 kg
Passende Vorratsbehälter		

Eisvorratsbehälter "B" / Top Kits

- Kapazität in Kilogramm abhängig von der entsprechenden Eisgröße und -form
Die geschäumte Isolierung und der tiefgezogene Kunststoffinnenbehälter sorgen für eine geringe Schmelzrate, sodass die Kapazität der Eisbereiter bestmöglich genutzt wird.
- Die Behälter sind leicht zu reinigen, da die abgerundeten Ecken für optimale Hygiene sorgen.
- Halterung für Schaufel im Vorratsbehälter.
- Alle Lagerbehälter sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt und werden mit verstellbaren Füßen (90-120 mm) geliefert.
- Untergestelle für modulare Behälter erhältlich.



B-140SA



B-210SA



B-340SA

PRODUKTNAMEN	Kapazität (kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht, Brutto/Netto	Optional	PREISE
B-140SA	Ca. 115 kg Max. 140 kg	559 x 820 x 1016 mm (Mit Füßen 90-120 mm)	53/37 kg	-	€ 1.605
B-210SA	Ca. 165 kg Max. 210 kg	762 x 820 x 1016 mm (Mit Füßen 90-120 mm)	67/52 kg	-	€ 1.815
B-340SA	Ca. 275 kg Max. 340 kg	1219 x 820 x 1016 mm (Mit Füßen 90-120 mm)	88/72 kg	Trennwand S-31833	€ 2.540

TRENNWAND	PREISE
S-31833 für B-340SA	€ 557

UNTERGESTELLE	Beschreibung	Maße (B x T x H)	PREISE
SK-B140-H400	Untergestell f. B-301SA/B-140SA	564 x 825 x 400 mm	€ 546
SK-B210-H400	Untergestell f. B-501SA/B-210SA	762 x 820 x 400 mm	€ 576
SK-B340-H400	Untergestell f. B-801SA/B-340SA	1220 x 820 x 400 mm	€ 663

TOP KITS	PREISE
TK-4DM	€ 124
TK-4DR	€ 114
TK-8D	€ 124
TK-18D	€ 134
TK-IMD2	€ 114
TK-FM1800	€ 114

TOP KIT KONFIGURATION					
Modell		B-140SA	B-210SA	B-340SA	
IM-130A/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D	
IM-240D		N/A	N/A	TK-IMD2	
IM-240A/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D	
KMD-210		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D	
FM-150		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D	
FM-300/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D	
FM-480/-HC		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D	
FM-600		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D	
FM-750		N/A	-	TK-18D	
FM-1000		N/A	-	TK-18D	
FM-1200		N/A	-	TK-18D	
FM-1800		N/A	N/A	TK-FM1800	
IM-240A	2x	N/A	N/A	TK-4DM	
IM-240D	2x	N/A	N/A	TK-IMD2	
KMD-270	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR	
KMD-210	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR	
FM-150	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D	
FM-300	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D	
FM-480	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D	
FM-600	2x	N/A	N/A	TK-8D + TK-18D	

Hinweis:

Es sind verschiedene Maschinen-Kombinationen mit dem Behälter B340SA möglich.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler vor Ort.

Eisvorratsbehälter "F" / Transportsysteme

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



ITS 500

EISVORRATSBEHÄLTER "F"	Kapazität (max. kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht, Brutto/Netto	PREISE
F-600-42S	258 kg	1087 x 800 x 1019 mm	70 kg	€ 2.255
F-650-44S	299 kg	1118 x 800 x 1016 mm	80 kg	€ 2.460
F-950-48S	431 kg	1219 x 800 x 1270 mm	105 kg	€ 2.675
F-1025-52S	467 kg	1321 x 800 x 1270 mm	112 kg	€ 2.855

UNTERGESTELLE	Beschreibung	Maße (B x T x H) mm	PREISE
SK-F650-H400	Untergestell f. F-650	1120 x 750 x 400	€ 654
SK-F950-H400	Untergestell f. F-950	1120 x 720 x 400	€ 636
SK-1025-H400	Untergestell f. F-1025-52	1300 x 718 x 400	€ 648

LAGER- UND TRANSPORTSYSTEME	Anzahl Wagen	Kapazität (max. kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht	PREISE
ITS-100NS-31	1	46 (+109) kg	787 x 1016 x 1194 mm	110 kg	€ 4.145
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	€ 6.875
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	€ 7.205
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	€ 7.660
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	€ 13.090
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	€ 18.825

PRODUKT	Kapazität (max. kg)	Maße (B x T x H)	Gewicht	PREISE
Eislagerungs- & Dispensersysteme				
DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	€ 4.270
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	€ 4.835
Aufrecht stehende Vorratsbehälter				
SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	€ 2.905
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	€ 3.135

MODELLE	PREISE
SMART CART 75	€ 958
SMART CART 240	€ 1.555
Eiseimer-Set (6)	€ 783



Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Preise in EUR zzgl. MwSt.



DIE SCHNELLE ERFRISCHUNG

WASSER & EIS – GIBT ES EIN BESSERES TEAM?

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

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

- nur Eiswürfel
- Eiswürfel und Wasser
- nur Wasser

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

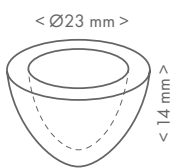
Am häufigsten kommen Hoshizaki-Dispenser zum Einsatz, wenn Eis-Wasser-Kombinationen schnell, effizient und lebensmittelsicher benötigt werden.

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

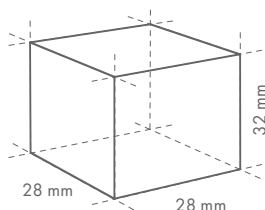
Mit ihrem eleganten und schlanken Look fügen sich diese Geräte harmonisch in moderne Inneneinrichtungen ein. Dank dem Fokus auf Benutzerfreundlichkeit und optimale Lebensmittelsicherheit kommt das frisch produzierte Eis bei der Lagerung niemals mit Luft oder Licht in Kontakt, sodass ein maximaler Schutz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

DSM DISPENSER sind kompakte und zuverlässige Geräte, die hochwertiges Shuttle-Eis produzieren und servieren.

DISPENSER-EIS



Eistyp: Shuttle
Gewicht: 3 g



Würfelgröße: **L**
Gewicht: 23 g

ANWENDBUNGsbEREICHE



Hotellerie,
Gastronomie



Catering



Gesund-
heitswesen



Bildungs-
wesen



Marine

EIS- UND/ODER WASSER-DISPENSER

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:

www.hoshizaki-europe.com



DSM-12DE EIS



Produktionskapazität/24 Std.:
13 kg
Behälterkapazität: 3 kg
Eistyp: Shuttle



DIM-30DE-2 EIS



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

HC-Version bald
erhältlich



DCM-120KE(EU) EIS & WASSER



Produktionskapazität/24 Std.:
125 kg
Behälterkapazität: 1,9 kg
Eistyp: Cubeleis & Wasser

STETS DIE RICHTIGE GRÖSSE



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

NACHHALTIG



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

LEBENSMITTELSICHER



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

Dispenser

Eis- und/oder Wasserdispenser

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



DCM-60KE



DCM-120KE

PRODUKTNAMEN	DCM-60KE (-P) -HC	DCM-120KE (-P)-HC
Eistyp	Cubeleiteis + Wasser	Cubeleiteis + Wasser
PREISE – HC-Modelle	DCM-60KE (-P)-HC € 4.735	DCM-120KE (-P)-HC € 5.230

TECHNISCHE DATEN	DCM-60KE (-P) -HC	DCM-120KE (-P)-HC
Produktionskapazität (24 h), ca.	60 kg	125 kg
Vorratsbehälter, max.	1.9 kg	4 kg
Maße, B x T x H	350 x 585 x 695 mm (max 710)	350 x 585 x 815 mm (max 830)
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.280 kW	0.480 kW
Kältemittel	R290	R290
Gewicht brutto/netto	56/47 kg	66/57 kg
Lieferbar mit	Hebel / Drucktaste (-P)	Hebel / Drucktaste (-P)
Optional	Drucktaste auf Anfrage (-P)	Drucktaste auf Anfrage (-P)

Eisdispenser

- Die **DSM-12DE** ist ein Eiswürfeldispenser, der Shuttle-Eis produziert. Der Eisdispenser kann unterschiedlich eingesetzt werden, z.B. für Lebensmittel und Getränke in der Gastronomie, der Freizeit oder dem Gesundheitswesen.
- Die **DIM-30DE-2** produziert Würfeis.
- Das frisch hergestellte Eis kommt bei der Lagerung nicht in Kontakt mit Licht oder Luft und behält daher die höchste Qualität.
- Das Eis eignet sich für mehrere Einsatzbereiche einschließlich Lebensmitteln und Getränken, im Freizeit- und Gesundheitsbereich.



DSM-12DE



DIM-30DE-2

PRODUKTNAMEN	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Eistyp	Shuttle-Eis	Würfeis (L = 28 x 28 x 32 mm)
PREISE	DSM-12DE € 2.585	DIM-30DE-2 € 4.990

TECHNISCHE DATEN	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Produktionskapazität (24 h)	13 kg	42 kg
Vorratsbehälter	3 kg	15 kg
Maße, B x T x H	180 x 527 x 695 mm	350 x 526 x 1590 mm (Inkl. Füße 90 mm)
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.200 kW	0.320 kW
Kältemittel	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 272 kg
Gewicht, brutto/netto	28/26 kg	71/65 kg



Eis Crusher

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

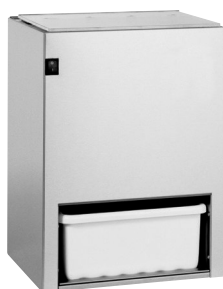


N 53

PRODUKTNAMEN	N 53	
Eistyp	Crusheis	
PREISE	N 53	€ 1.105

TECHNISCHE DATEN	N 53	
Leistung, ca.	2.4 kg/min.	
Vorratsbehälter, max.	1.2 kg	
Maße B x T x H	236 x 353 x 474 mm	
Spannung	1/220-240V/50Hz	
Anschlussleistung	0.130 kW	
Gewicht brutto/netto	10 kg	

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



C 105

PRODUKTNAMEN	C 105	
Eistyp	Crusheis	
PREISE	C 105	€ 2.265

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

Wasserfilter

- Das 4HC-H-Wasserfiltersystem maximiert die Geräteleistung, verbessert die Eisqualität und filtert Schmutz-/ Schwebepartikel kleiner als 0,5 Mikrometer, reduziert den Chlorgehalt sowie unerwünschten Geschmack und Geruch, verringert die Bildung von Kalkablagerungen Korrosionsprobleme aufgrund von Chlordämpfen.
- NSF-zertifiziert für bakteriostatische Wirkungen bedeutet, dass das Produkt das Einschwemmen und den Wachstum von Bakterien begrenzt, die möglicherweise bereits im eintretenden Wasser vorhanden sind.



4HC-H Single



4HC-H Twin



4HC-H Triple

PRODUKTNAMEN	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple	4HX Ersatzkartusche
Warennummer	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
PREISE	€ 165	€ 321	€ 466	€ 62
Installationskits	FKITB	FKITC	FKITC	
PREISE	€ 16	€ 16	€ 16	
Wasserfilter	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple	
IM Serie	IM21 - IM100	IM240+	N/A	
FM Serie	FM80 - FM300	FM480 - FM750	FM1000+	
KM Serie	KM40 - KM140	KM210AB-HC	KM1301+	
DISPENSER	DSM12 DCM60/120 DIM30	DCM230	N/A	
Maße				
Single Filter	B152 x T254 x H533mm			
Twin Filter	B330 x T381 x H660mm			
Triple Filter	B330 x T381 x H660mm			





GUTES ESSEN BRAUCHT FRISCHE ZUTATEN

PRÄSENTIEREN SIE FRISCHEN FISCH, FRISCHFLEISCH UND ANDERE SENSIBLE PRODUKTE

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

Die gesamte Produktreihe hält ein möglichst natürliches Feuchtigkeitsniveau aufrecht und gewährleistet lebensmittelsichere Temperaturen auch in Spitzenzeiten mit häufigem Öffnen der Tür.

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

EINFACH IST INTELLIGENT

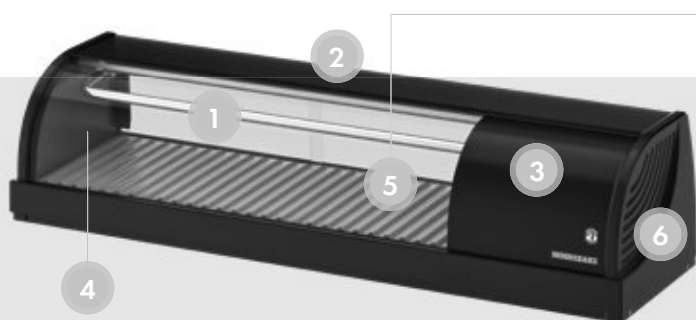
Eine der verblüffend einfachen Lösungen für einfache und schnelle Temperaturregelung: Die Innenschale kann beidseitig verwendet werden, damit für jede Fischart stets die perfekte Innentemperatur herrscht. Die angehobenen Seiten der Schale ermöglichen eine bessere Luftzirkulation und sorgen sofort für eine niedrigere Lagertemperatur.

Schale mit der flachen Seite nach oben:

Empfindlichere Fischarten.

Schale mit der gewölbten Seite nach unten:

Fischarten, die niedrigere Lagertemperaturen erfordern.



- 1 | Der rohrförmige Verdampfer absorbiert kontinuierlich Wärme
Das Kondensat gefriert auf der Außenfläche und bildet eine Frostschrift, ohne dass Tropfen entstehen
- 2 | Praktische Anti-Rutsch-Oberseite: ideal zum Abstellen von Serviergeschirr
- 3 | Schiebetür mit 150 mm Höhe, leicht auszubauen und für die tägliche Reinigung abnehmbar
- 4 | Gewölbtes Glas ermöglicht eine optimale Sichtbarkeit der ausgestellten Speisen
- 5 | Leichte ABS-Tablets mit wellenförmigem Profil, für eine einfache Reinigung herausnehmbar
- 6 | Die **Kondensatoreinheit** befindet sich bei allen Modellen entweder auf der rechten oder linken Seite, wobei die Luft auf den Seiten austritt, die vom Bediener abgewandt sind

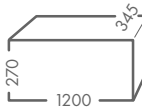
SONDERPRODUKTE

Auf der Website finden Sie alle Spezifikationen:

www.hoshizaki-europe.com



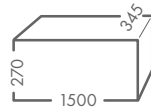
HNC-120BE



Nettokapazität: 42 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C



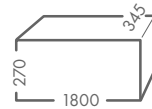
HNC-150BE



Nettokapazität: 57 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C



HNC-180BE



Nettokapazität: 72 Liter
Durchschnittstemperatur:
3°C

Schauvitrinen mit Kühlfunktion sind auch in 2100 mm Breite erhältlich.



Alle Modelle sind in Schwarz oder Stahl erhältlich und können mit der Kondensatoreinheit wahlweise auf der rechten oder linken Seite geliefert werden.

Für alle Modelle: Stromversorgung 1/220-240/50Hz - Stromverbrauch 0,15 (kW)

JEDES REISKORN PERFEKT ZUBEREITET

TIGER Dieser automatische Reiskocher produziert bis zu 40 Becher Reis, die 12 Stunden lang warm gehalten werden können. Darüber hinaus kann der Reis bis zu 6 Stunden auf Serviertemperatur gehalten werden, ohne dass Strom verbraucht wird, und damit der Reis stets wie frisch gekocht schmeckt.



JNO-B36W REISKOCHER



Kochkapazität: 3,6 l
* Inkl. Griffe
Höhe bei geöffnetem Deckel: 72 cm



JFM-390P/570P THERMOBEHÄLTER



Kapazität: 3,9 / 5,7 l
* Inkl. Griffe

Sushi-Schauvitrienen

- Gekühlte (Edelstahl-) Glasvitrine
- 16 Modelle, jetzt auch in Edelstahl erhältlich, in den Maßen von 1,2 m bis 2,1 m
- Kondensatorluftstrom befindet sich auf der Seite und Rückseite.
- Platten optimal passend für Sushi
- Große Verdampferoberfläche verbessert Kühlleistung
- Oberseitenglas nach unten geneigt, mit Platz für 170 cm Plattenbreite auf den Einheiten.
- Großer Innenraum: von vorn bis hinten 27cm



HNC 150 BE – Maschinenfach links



HNC 180 BE – Maschinenfach rechts

SUSHI CASES	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
PREISE				
Maschinenfach links				
Schwarze Ausführung	HNC-120BE-L-B € 2.340	HNC-150BE-L-B € 2.560	HNC-180BE-L-B € 2.795	HNC-210BE-L-B € 3.080
Edelstahlausführung	HNC-120BE-L-S € 2.470	HNC-150BE-L-S € 2.720	HNC-180BE-L-S € 3.010	HNC-210BE-L-S € 3.400
Maschinenfach rechts				
Schwarze Ausführung	HNC-120BE-R-B € 2.340	HNC-150BE-R-B € 2.560	HNC-180BE-R-B € 2.795	HNC-210BE-R-B € 3.080
Edelstahlausführung	HNC-120BE-R-S € 2.470	HNC-150BE-R-S € 2.720	HNC-180BE-R-S € 3.010	HNC-210BE-R-S € 3.400
TECHNISCHE DATEN	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Nettoinhalt	42 ltr.	57 ltr.	72 ltr.	87 ltr.
Temperaturbereich	5°C	5°C	5°C	5°C
Maße, B x T x H	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Spannung	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Anschlussleistung	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW
Kältemittel	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 157 kg	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 229 kg
Gewicht brutto/netto	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg

Reiskocher – JNO-B36W

- Für bis zu 20 Becher Reis (für bis zu 40 Becher gekochten Reis)
- Antihaft-beschichteter Behälter mit 1,8 mm Wandstärke.
- Kocheinlage, um das Ansetzen vom Reis zu verhindern.
- Inklusive Reisschaufel und Messbecher.
- Edelstahlausführung



JNO-B36W

PRODUKTNAME	JNO-B36W
PREIS	*
*): Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler	
TECHNISCHE DATEN	JNO-B36W
Kapazität	3,6 L
Spannung	220V-240V
Anschlussleistung	1610W
Maße	36,0 x 42,6 x 38,3 cm
Gewicht	8.6 kg

Thermobehälter – JFM

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



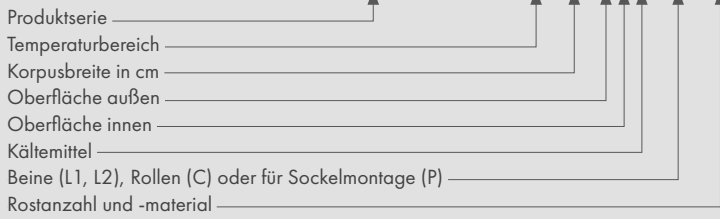
JFM 390/570

PRODUKTNAME	JFM-390P	JFM-570P
PREISE	*	*
*): Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler		
TECHNISCHE DATEN	JFM-390P	JFM-570P
Kapazität	3,9 L	5,7 L
Temperaturerhaltung	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Maße	43,0 x 36,0 x 25,0 CM	43,0 x 36,0 x 31,0 CM
Gewicht	4,3 kg	4,8 kg

Produktcode-Erklärung – Kühltechnik

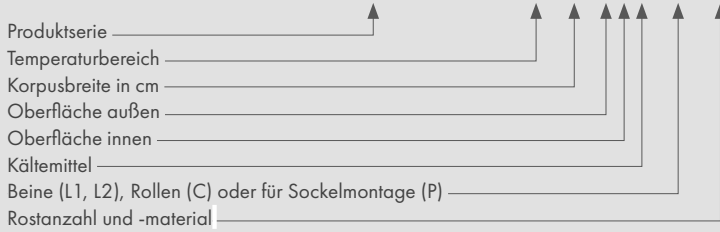
Produktcode-Erklärung, Beispiel

SUPERIOR PLUS K 72 CCG L2 4S



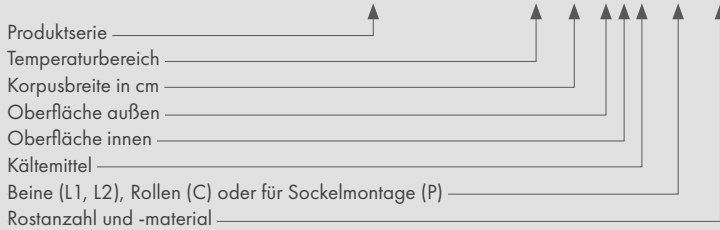
Produktcode-Erklärung, Beispiel

SUPERIOR TWIN K 84 CCG L2 4S



Produktcode-Erklärung, Beispiel

SUPERIOR EURO K 62 CCG L2 4S



Produktcode-Erklärung, Beispiel

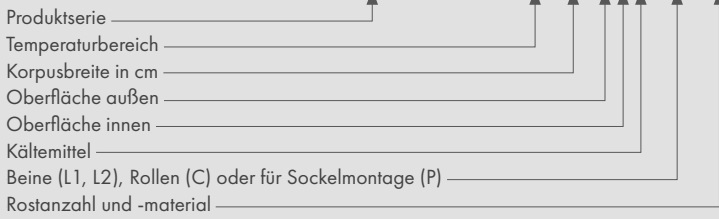
ECO MIDI K 82 CCG 4S



Typenbezeichnung, Beispiel – Kühltechnik

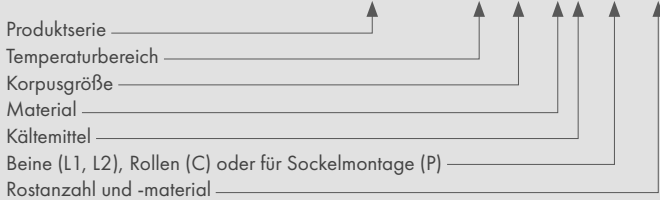
Produktcode-Erklärung, Beispiel

STANDARD PLUS K 69 SSG L2 3S



Produktcode-Erklärung, Beispiel

COMPACT K 610 RG L1 4N



Produktcode-Erklärung, Beispiel

GASTRO K 1407 CSG A DL DR L2



Produktcode-Erklärung, Beispiel

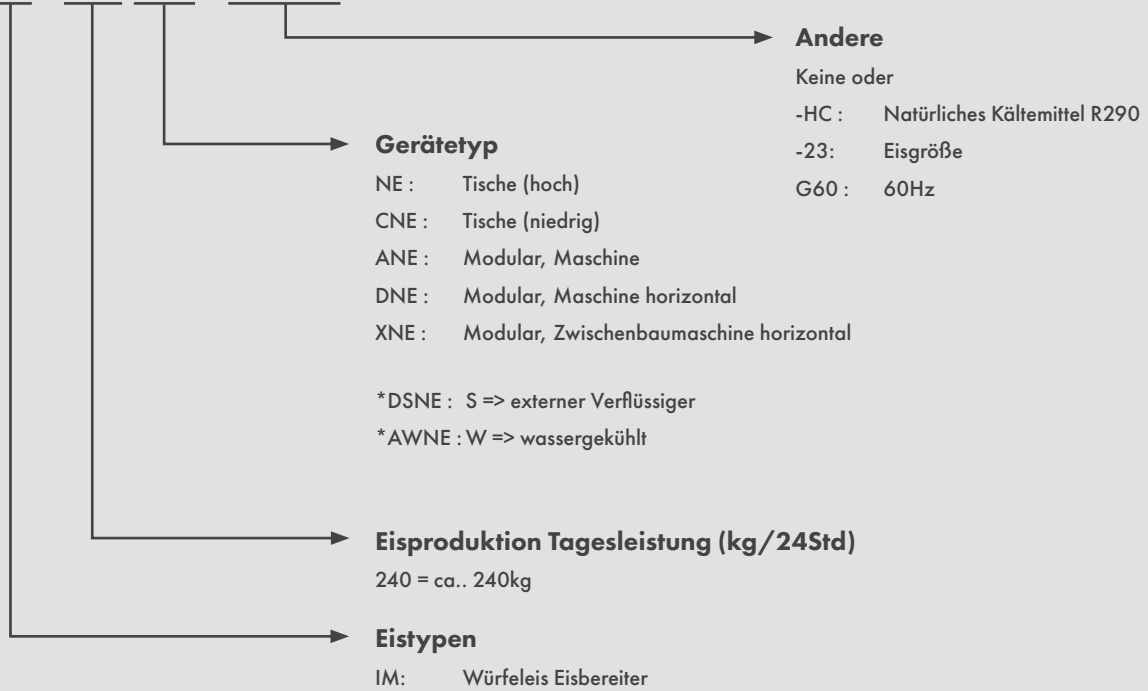
GASTRO K 1808 CSG A DL DR L2



Produktcode-Erklärung – Eisbereiter

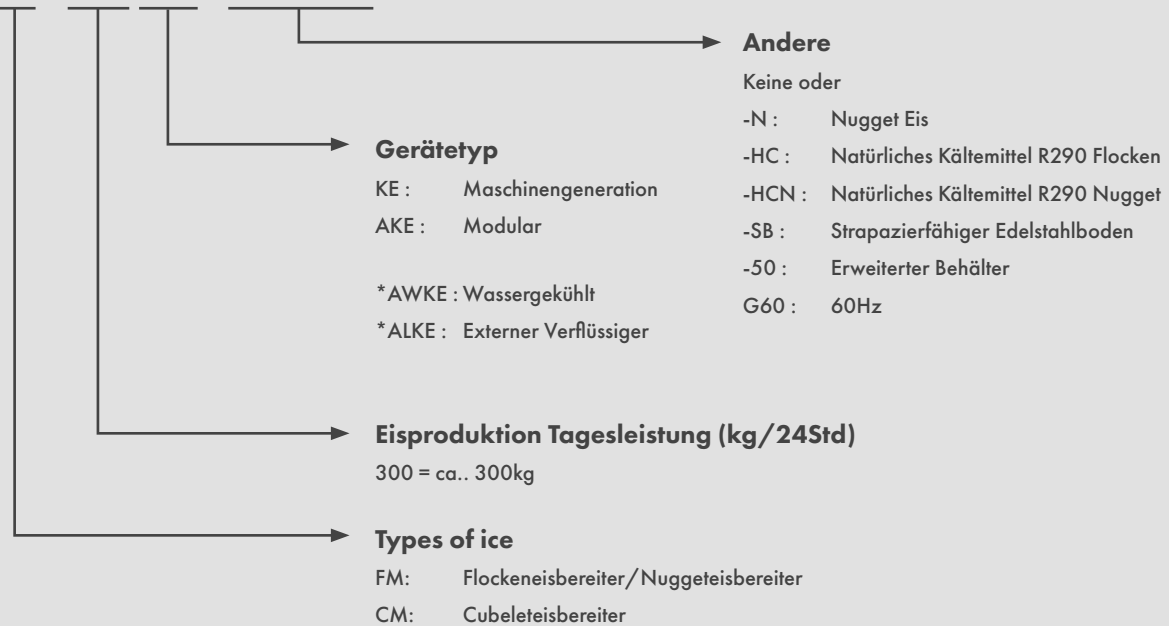
Typenbezeichnung - IM Serie

IM - 240 ANE - HC - 23



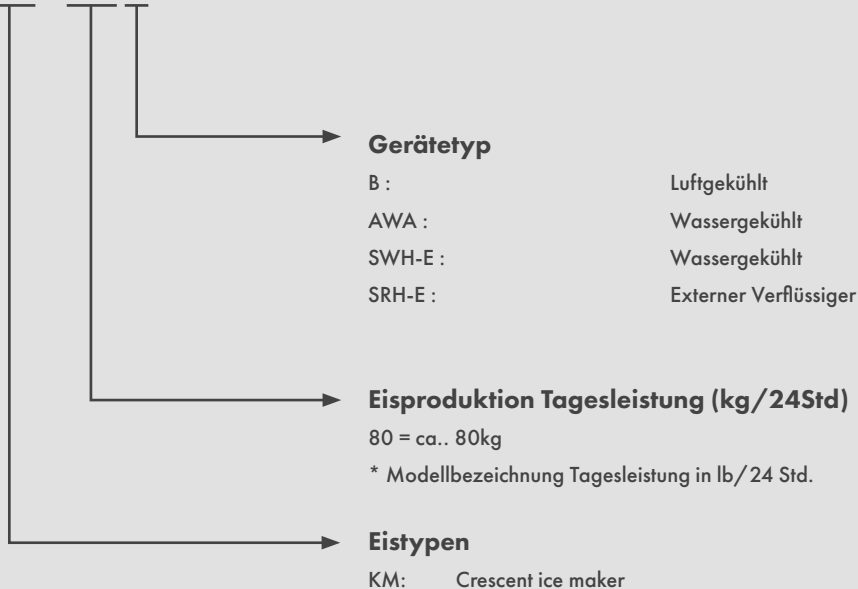
Typenbezeichnung - FM Serie

FM - 300 AKE - HCN - SB



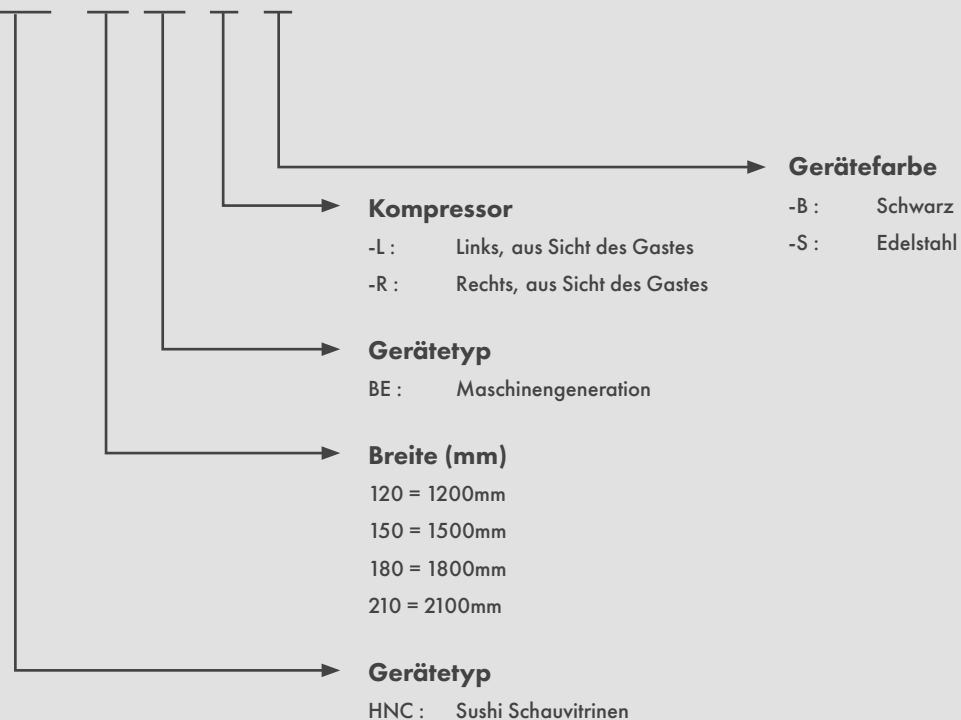
Typenbezeichnung - KM Serie

KM - 80 B



Typenbezeichnung - HNC Sushi

HNC - 210 BE - L - B





Verkaufsbedingungen HOSHIZAKI Deutschland

Allgemeines

Dem Verkauf unserer Ware und unseren sonstigen Leistungen liegen ausschließlich die nachstehenden Vertragsbedingungen zugrunde, auch wenn wir abweichenden Einkaufsbedingungen des Käufers, die wir hiermit ausdrücklich ablehnen, nicht im Einzelfall widersprochen haben. Spätestens mit der Annahme unserer Ware oder sonstigen Leistung gelten die Verkaufsbedingungen durch den Käufer, selbst im Falle eines vorangegangenen Widerspruchs, als vorbehaltlos angenommen.

Abweichungen von den Vertragsbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit unserer ausdrücklichen vorherigen schriftlichen Einwilligung für jeden einzelnen Vertrag.

I. I. Preise, Versand und Gefahrübertragung

Das Angebot ist freibleibend, wenn nicht anders schriftlich vereinbart. Die Preise sind Nettopreise zuzüglich der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer und zuzüglich Transportversicherung in Höhe von 0.9%. Die Anlieferung erfolgt in Deutschland (exkl. deutsche Inseln) und Österreich, ohne Montage, gemäß INCOTERM DDP. Lieferungen in die Schweiz gehen unverzollt frei deutscher Grenze. Kosten für Verpackung, Abfertigung, Zölle und Fracht gehen zu Lasten des Käufers. Die angebotenen Preise sind abhängig von den bei Angebotserteilung gültigen Lohn- und Gehaltstarifen, Einkaufspreisen für Komponenten und Rohstoffe, Zölle, Frachten, Steuern und öffentlichen Abgaben, ferner von Art und Umfang der angebotenen Leistungen.

Bei Änderungen dieser Preiskomponenten oder Änderungen in der Bestellung durch den Käufer können die Preise bis Vertragsschluss jederzeit, nach Vertragsschluss dann angemessen erhöht werden, sofern die vereinbarte Lieferung länger als vier Wochen nach Vertragsschluss liegt oder soweit die Kosten für die Verpackung, Fracht, Zölle, Abfertigung, Steuern, öffentliche Abgaben oder sonstige, neben dem Nettopreis zu entrichtende Vergütungen betroffen sind. Bei Lieferung von Ersatzteilen und Zubehör wird ein Versandkostenanteil in Rechnung gestellt.

Für die Auswahl des günstigsten Versandweges übernehmen wir keine Haftung. Der Versand erfolgt stets auf Gefahr, und falls nichts anderes vereinbart worden ist, auf Kosten des Käufers. Die Gefahr geht auf den Käufer über, sobald der Gegenstand der Bestellung das Werk verlassen hat.

Skonti werden nicht gewährt, wenn sich der Käufer mit der Bezahlung früherer Lieferungen in Rückstand befindet.

II. Umfang der Lieferpflicht und Lieferzeit

1. Alle Angaben von Lieferzeiten in unseren

Angeboten sind annähernd und nicht verbindlich. Die in unserer Auftragsbestätigung angegebene Lieferzeit beginnt – wenn nicht anders vereinbart – mit dem Eingang der Auftragsbestätigung beim Käufer, nicht jedoch vor Eingang der vom Käufer zu beschaffenden Unterlagen, Genehmigungen, Freigabe, sowie einer vereinbarten Anzahlung.

2. Höhere Gewalt, sowie unverschuldetes Unvermögen bei uns oder unseren Unterlieferanten (z.B. Arbeitskämpfe, Betriebs- oder Transportstörungen, behördliche Maßnahmen, unvorhersehbare Energie- und Materialverknappung, Mobilmachung, Krieg, Aufruhr, Naturkatastrophen) berechtigen uns bei einer Leistungsverzögerung zu entsprechender Verlängerung der Lieferzeit zzgl. einer angemessenen Anlaufzeit, bei Unmöglichkeit zum Rücktritt vom Kaufvertrag, ohne dass dem Käufer dadurch Schadenersatzansprüche zustehen.
3. Bei Nichteinhaltung der in der Auftragsbestätigung angegebenen Lieferzeit ist der Käufer berechtigt, uns schriftlich eine angemessene Nachfrist zu setzen, mit der Androhung, nach Fristablauf die Leistung abzulehnen und vom Vertrag zurückzutreten. Wird bis zum Ablauf der Nachfrist, die mindestens zwei Wochen betragen muss, nicht die Versandbereitschaft der Ware angezeigt, so hat der Käufer nach vorheriger Androhung das Recht, vom Vertrag zurückzutreten. Schadenersatzansprüche wegen Lieferverzuges sind ausgeschlossen, sofern wir, unsere Gehilfen oder Beauftragten den Schaden nicht grob fahrlässig oder vorsätzlich herbeigeführt haben, der Schaden des Weiteren nicht auf der Verletzung einer wesentlichen Vertragspflicht beruht.
4. Wird der Versand oder die Zustellung auf Wunsch des Käufers verzögert, so kann von uns – beginnend einen Monat nach Anzeige der Versandbereitschaft – Lagergeld in Höhe von 0,5 % des Rechnungsbetrages auf jeden angefallenen Monat dem Käufer verrechnet werden. Das Lagergeld wird auf insgesamt 5 % begrenzt, es sei denn, dass höhere Kosten nachgewiesen werden.
5. Teillieferungen sind zulässig.

III. Eigentumsvorbehalt

1. Alle von uns gelieferten Waren bleiben unser Eigentum (Vorbehaltsware) bis zur Erfüllung unserer sämtlichen Forderungen gegen den Käufer aus der Geschäftsverbindung. Bei laufender Rechnung gilt der Eigentumsvorbehalt als Sicherung für unsere jeweilige Saldoforderung. Dies gilt auch, wenn Zahlungen vom Käufer auf bestimmte Forderungen geleistet werden.
2. Die Bearbeitung oder Verarbeitung der Vorbehaltsware erfolgt stets in unserem Auftrag, ohne dass uns Verbindlichkeiten dar-

aus erwachsen. Das Eigentum an der durch Bearbeitung oder Verarbeitung entstehenden neuen Sache steht uns zu. Bei Verarbeitung mit anderen, nicht dem Käufer gehörenden Waren steht uns das Miteigentum an der neuen Sache zu im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsware zu den anderen verarbeiteten Waren zur Zeit der Verarbeitung. Für den Fall, dass die von uns gelieferten Waren mit anderen Sachen vermischt oder verbunden werden, überträgt uns der Käufer hiermit schon jetzt seine Eigentums – bzw. mit Miteigentumsrechte an dem vermischten Bestand oder der neuen Sache in dem vorgenannten Verhältnis und verwahrt diese für uns.

3. Der Käufer darf die Vorbehaltsware nur im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr zu üblichen Geschäftsbedingungen und nur, solange er seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber pünktlich nachkommt, weiterveräußern. Der Käufer ist verpflichtet, seinerseits die Vorbehaltsware nur unter Eigentumsvorbehalt weiter zu veräußern und sicherzustellen, dass die Forderungen aus solchen Veräußerungsgeschäften auf uns übertragen werden können.
4. Die Forderungen des Käufers aus einer Weiterveräußerung der Vorbehaltsware werden, unabhängig davon, ob die Weiterveräußerung vor oder nach der Verarbeitung, Vermischung oder Verbindung erfolgt, bereits jetzt an uns abgetreten. Sie dienen in demselben Umfang zu unserer Sicherung wie die Vorbehaltsware.
5. Veräußert der Käufer die Vorbehaltsware zusammen mit anderer, nicht von uns gelieferter Vorbehaltsware, so gilt die Abtretung der Forderung nur in Höhe des Rechnungsbetrages, der sich aus der Weiterveräußerung unserer Vorbehaltsware ergibt.
6. Nimmt der Käufer Forderungen aus der Weiterveräußerung von Vorbehaltswaren in ein mit seinen Abnehmern bestehendes Kontokorrentverhältnis auf, so tritt er einen zu seinen Gunsten sich ergebenden anerkannten oder Schlussaldo bereits jetzt in Höhe des Betrages an uns ab, der dem Gesamtbetrag der in das Kontokorrentverhältnis eingestellten Forderungen aus der Weiterveräußerung unserer Vorbehaltsware entspricht.
7. Der Käufer ist ermächtigt, die Forderungen aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware einzuziehen, solange er seinen Zahlungsverpflichtungen uns gegenüber ordnungsgemäß nachkommt. Wir können diese Ermächtigung bei Zahlungsverzug, Zahlungseinstellung, Übergang des Geschäftsbetriebes des Käufers an Dritte, bei beeinträchtigter Kredit- und Vertrauenswürdigkeit oder der Auflösung der Firma des Käufers sowie bei einem Verstoß des Käufers gegen seine Vertragspflichten



Verkaufsbedingungen HOSHIZAKI Deutschland

nach Ziff. III 3. jederzeit widerrufen, im Falle des Verzuges jedoch nur nach erfolglosem Ablauf einer angemessenen Nachfrist.

8. Im Falle des Widerrufs der Einziehungsermächtigung ist der Käufer verpflichtet, seine Abnehmer von der Forderungsabtretung an uns unverzüglich zu unterrichten und uns alle zur Einziehung erforderlichen Auskünfte und Unterlagen zu überlassen. Außerdem ist er in diesem Falle verpflichtet, etwaige Sicherheiten, die ihm für Kundenforderungen zustehen, an uns herauszugeben bzw. zu übertragen.

9. Übersteigt der Wert der für uns bestehenden Sicherheiten unsere gesicherten Forderungen um mehr als 20%, so sind wir auf Verlangen des Käufers bereit, Sicherheiten nach unserer Auswahl freizugeben.

10. Der Käufer ist verpflichtet, uns von einer Pfändung oder einer sonstigen rechtlichen oder tatsächlichen Beeinträchtigung oder Gefährdung der Vorbehaltsware oder der für uns bestehenden sonstigen Sicherheiten unverzüglich zu benachrichtigen.

11. Für den Fall des Zahlungsverzuges, sowie für den Fall der Rückgängigmachung des Kaufvertrages erklärt der Käufer bereits jetzt seine Zustimmung dazu, dass wir die beim Käufer befindliche Vorbehaltsware wegnehmen bzw. wegnehmen lassen. In der Wegnahme ist ein Rücktritt vom jeweiligen Liefervertrag nur zu erblicken, wenn wir dies ausdrücklich erklären.

IV. Zahlungsbedingungen, Zahlungsverzug

1. Unsere Rechnungen sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne jeden Abzug zu bezahlen, oder innerhalb 8 Tage abzüglich 2% Skonto. Dienstleistungen (z.B. Service- und Wartungsarbeiten) sind nicht skontierbar.

Zahlungen für Auslandslieferungen haben durch unwiderrufliches Bankakkreditiv zu erfolgen. Alle Bank- und Transferspesen gehen zu Lasten des Käufers.

Gerät der Käufer mit der Zahlung in Verzug, sind wir berechtigt, von dem betreffenden Zeitpunkt an Zinsen in Höhe von 9 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz (§ 288 BGB) zu berechnen.

Dem Käufer bleibt die Nachweismöglichkeit erhalten, es sei kein oder ein geringerer Schaden entstanden. Das Recht zur Geltendmachung eines höheren Verzugschadens bleibt unberührt, wobei wir diesen Schaden aber nachzuweisen haben.

2. Tritt nach Vertragsabschluss eine wesentliche Verschlechterung der Vermögensverhältnisse des Käufers ein oder wird eine solche bekannt (z.B. negative Bonitätsauskünfte, Beantragung von Insolvenz-, Vergleichs-, Konkursverfahren,

Scheck- oder Wechselprotest, Nichteinlösung von Lastschriften) sind wir berechtigt, nur Zugum-Zug zu leisten und eine angemessene Sicherheit zu verlangen. Kommt der Käufer einem entsprechenden Verlangen nicht binnen zwei Wochen nach, sind wir berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten.

3. Der Käufer kann nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen oder ein Zurückbehaltungsrecht ausüben. § 369 HGB ist ausgeschlossen.

V. Mängelrügen

1. Der Käufer ist verpflichtet, die gelieferte Ware unverzüglich zu prüfen (§ 377 HGB). Mengenbeanstandungen, Fehllieferungen und Mängel der gelieferten Ware sind innerhalb von 7 Arbeitstagen nach Lieferung schriftlich zu rügen; ansonsten gilt die Ware als mangelfrei abgenommen.

Der Käufer darf die Entgegennahme von Lieferungen wegen unerheblicher Mängel nicht verweigern.

Mengenabweichungen von bis zu 3 % gelten als unerheblich.

2. Wir sind berechtigt unsere Waren technisch und optisch zu ändern und an aktuelle Marktbedürfnisse anzupassen. Dies stellt keinen Mangel dar, sofern der vertragsgemäße Gebrauch hierdurch nicht beeinträchtigt wird.

VI. Gewährleistung, Verjährung

1. Die Gewährleistungsfrist beträgt ein Jahr ab Gefahrübergang. Die Gewährleistung beschränkt sich auf diejenigen Mängel, die nicht auf natürlichen Verschleiß oder unsachgemäße Benutzung/Behandlung zurückzuführen sind.

2. Falls unsere Ware oder unsere Leistungen mangelhaft sind, so werden wir nach eigener Wahl den Fehler beseitigen (Reparatur), die Ware oder Leistung durch eine mangelfreie ersetzen oder den Preis für die Ware vollständig oder – soweit möglich - anteilig erstatten. Der Käufer ist verpflichtet, zwei Nachbesserungsversuche zu dulden. Erst danach gilt die Nachbesserung als fehlgeschlagen.

Hat der Käufer oder ein Dritter eigenmächtige Nachbesserungsarbeiten vorgenommen, entfällt unsere Pflicht zur Nachbesserung und die Haftung für durch die Nachbesserung entstandenen Schäden.

3. Sofern der Käufer die Ware nach Erhalt nicht akzeptiert und retournieren möchte, bedarf es zunächst einer formellen Bestätigung von Hoshizaki. Es können dem Käufer Kosten bei der Rücklieferung der Ware entstehen. Individuell gefertigte Produkte sind von der Rücknahme ausgenommen.

4. Die beigefügten Garantieregungen gehen den Bestimmungen in Nr. 1-3 vor.

VII. Haftung

1. Haben wir nach Maßgabe der gesetzlichen oder vertraglichen Bestimmungen für einen durch uns oder einen Erfüllungsgehilfen verursachten Schaden einzustehen, so haften wir bei leicht fahrlässiger Verursachung nur bei Verletzung vertragswesentlicher Pflichten und bei Verletzung von Leben, Körper und Gesundheit des Käufers oder eines Dritten. Darüber hinaus haften wir selbst bei der Verletzung vertragswesentlicher Pflichten nur auf den bei Vertragsabschluss vorhersehbaren typischen Schaden.

Die vorstehende Haftungsbeschränkung gilt nicht, sofern die Haftung auf dem arglistigen Verschweigen eines Mangels, der Übernahme einer Garantie oder eines Beschaffungsrisikos oder einer Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz beruht.

2. Die dem Käufer zustehenden Schadensersatzansprüche verjähren innerhalb der Jahresfrist nach Ziff. VI 1. Gleiches gilt für Ansprüche des Käufers im Zusammenhang mit Maßnahmen zur Schadensabwehr (z.B. Rückrufaktionen). Bei Schadensersatzansprüchen nach dem Produkthaftungsgesetz gelten die gesetzlichen Verjährungsvorschriften.

VIII. Unterlagen und Muster

Zeichnungen, Abbildungen, Gewichtsangaben und sonstige technische Beschreibungen und Unterlagen, die im Rahmen der Vertragsverhandlungen übergeben werden, sind nur dann verbindlich, wenn sie ausdrücklich als solches bezeichnet werden. Das Eigentum und gewerbliche Schutzrechte an diesen Unterlagen, Mustern usw. verbleiben bei uns. Ohne unsere ausdrückliche Genehmigung dürfen die Dokumente auch nicht auszugsweise vervielfältigt oder Dritten zur Kenntnis gebracht werden, soweit dies nicht im Rahmen des vereinbarten vertraglichen Gebrauchs erforderlich ist. Der Verwendung der vom Käufer beizubringenden Unterlagen wie Zeichnungen, Lehren, Muster usw. dürfen keine Schutzrechte Dritter entgegenstehen. Von einer Haftung gegenüber Dritten bei Verletzung dieser Pflicht stellt der Käufer uns frei.

IX. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort ist Giesen-Hasede. Der örtliche Gerichtsstand ist nach unserer Wahl Hildesheim, oder der Sitz des Käufers.

X. Anwendbares Recht, Teilnichtigkeit

Für die Geschäftsbedingungen und die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen uns und dem Käufer gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Die Bestimmungen des UN-Übereinkommens über Verträge über den internationalen

(weiter auf der folgenden Seite)



Verkaufsbedingungen HOSHIZAKI Deutschland

Warenkauf (CISG) finden keine Anwendung.

Sollte eine Bestimmung in diesen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen und Vereinbarungen nicht berührt. Für diesen Fall wird eine Regelung vereinbart, die dem wirtschaftlichen Gehalt der ungültigen Bestimmung entspricht.

XI. Personenbezogene Daten

Wir speichern personenbezogene Daten des Käufers mittels elektronischer Datenverarbeitung.

XII. Datenschutzklausel

Entsprechend der EU-DSGVO-Vorschriften hat Hoshizaki eine Datenschutzerklärung, die unter <https://hoshizaki-europe.com/privacy-policy> einzusehen ist.

Stand: November 2019

Hoshizaki Europa B.V.

Burgemeester Stramanweg 101
NL – 1101 AA Amsterdam
The Netherlands



Garantiebedingungen HOSHIZAKI Deutschland für steckerfertige Geräte der Marken HOSHIZAKI und GRAM

Garantiebedingungen für Deutschland und Österreich:

1. Für HOSHIZAKI Geräte: 2 Jahre Garantie auf Teile und Lohn

Störungsmeldung durch den Händler innerhalb der Garantiezeit an: stoerung-eisbereiter@hoshizaki.de

Garantiezeit einen Defekt haben, beauftragen wir umgehend einen Servicemonteur und übernehmen die Kosten des Einsatzes wie folgt: Arbeitslohn und Ersatzteile; anfallende Fahrtkosten nur nach Rücksprache. Hiervon ausgenommen sind Verschleißteile, wie z.B. Dichtungen, Lampen oder Filter sowie Schäden, die durch mangelnde Pflege und Wartung entstanden sind. Bitte beachten Sie hierzu unsere Pflege und Wartungshinweise in den Bedienungsanleitungen der jeweiligen Geräte!

Reparaturen oder Serviceeinsätze in der Garantiezeit dürfen nur von Hoshizaki beauftragt werden.

Wird ein Verschulden in der Garantiezeit vom Betreiber festgestellt, so werden die entstandenen Kosten an den Auftraggeber weiterberechnet (Händler).

- Garantieleistungen werden nur auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland und in Österreich durch ortsansässige Hoshizaki/Gram-Servicepartner erbracht.
- Die Garantie umfasst 2 Jahre kostenfreie Reparatur und gilt ab Anlieferung bei unserem direkten Vertragspartner (Händler).

2. Für GRAM Geräte: 3 Jahre Vollgarantie auf alle steckerfertigen Geräte, optional verlängerbar auf bis zu fünf Jahre (Ausnahme: Gram Standard PLUS mit 2 Jahren Vollgarantie)

Störungsmeldung innerhalb der Garantiezeit an: stoerung-kuehlschrank@hoshizaki.de

Sollte ein steckerfertiges Gerät der Marke Gram innerhalb der Garantiezeit einen Defekt haben, beauftragen wir umgehend einen Servicemonteur und übernehmen die gesamten Kosten des Einsatzes – sowohl Arbeitslohn, Ersatzteile als auch anfallende Fahrtkosten. Hiervon ausgenommen sind Verschleißteile, wie z.B. Dichtungen, Lampen oder Filter sowie Schäden, die durch mangelnde Pflege und Wartung entstanden sind. Bitte beachten Sie hierzu unsere Pflege und Wartungshinweise in den Bedienungsanleitungen der jeweiligen Geräte!

- Dies gilt für steckerfertige* Geräte der Schrankserien PLUS, TWIN, EURO, MIDI, PROCESS, COMPACT und GASTRO 07/08 sowie CF-Tiefkühltruhen.
- MARINE: Weltweit 3 Jahre Teilegarantie
- Geräte zum Anschluss an Zentralkälte (ohne Kompressor): 3 Jahre Teilegarantie
- Garantieleistungen werden nur auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland und in Österreich durch ortsansässige Hoshizaki/Gram-Servicepartner erbracht.
- Die Garantie umfasst 3 Jahre kostenfreie Reparatur und gilt ab Anlieferung bei unserem direkten Vertragspartner (Händler).

Garantiebedingungen für die Schweiz:

1. Für HOSHIZAKI Geräte: 2 Jahre Teilegarantie

2. Für GRAM Geräte: 3 Jahre Teilegarantie (Ausnahme: Gram Standard PLUS mit 2 Jahren Teilegarantie)



AUF STARKEM FUNDAMENT GEBAUT

Hoshizaki hat sich als Pionier für Innovationen bei Küchen- und Gastronomiegeräte-Lösungen einen internationalen Ruf erworben. Durch den Zusammenschluss mit dem Kühlturmspezialisten Gram Commercial können wir die Genialität japanischer Ingenieurkunst mit der Intelligenz dänischen Designs kombinieren und zählen heute zu den weltweit am besten vernetzten, innovativsten und verantwortungsbewusstesten Herstellern von Kältelösungen.

Gemeinsam werden wir weiterhin die Grenzen des Möglichen ausloten.

Ref: DE-2020-01-301

Hoshizaki Deutschland

Zweigniederlassung der Hoshizaki Europe B.V., Amsterdam

Kampstr. 16
D-31180 Giesen-Hasede
Tel.: +49 5121 6973 70
Fax: +49 5121 6973719
vertrieb@hoshizaki.de

www.hoshizaki-europe.com

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