



HOSHIZAKI

HAUTE PERFORMANCE, DURABLES & FIABLES

Nos machines sont disponibles en plusieurs variantes (monobloc, modulaires et empilables) et offrent une réelle polyvalence - adaptées à tous les besoins, objectifs, emplacements et budgets.



IM SÉRIE

Glaçons cube et formes spéciales



DÉCOUVREZ LE GLAÇON HOSHIZAKI

Tout barman vous le dira : la qualité de la glace est primordiale pour pouvoir créer des associations de goûts et de textures dans un verre à cocktail. Les spiritueux et les ingrédients de qualité supérieure ne demandent ni plus ni moins, qu'à être associés à des glaçons parfaits. Les glaçons Hoshizaki sont extrêmement compacts, secs, neutres, de consistance régulière et fondent lentement, ce qui permet d'obtenir quantité de dilution idéale – en somme, c'est tout ce qu'un barman recherche en termes d'esthétique, de goût et de texture pour la glace.

À PROPOS DE LA GAMME

Toutes les machines à glaçons sont équipées d'un système de contrôle électronique qui permet d'optimiser le processus de fabrication de la glace, même dans des conditions variables. Nos machines à glaçons produisent des quantités généreuses de glaçons, d'une qualité et d'une régularité toujours identiques, sans aucune intervention de votre part. Comme toutes les impuretés contenues dans l'eau sont éliminées au début du processus de fabrication, les problèmes de dysfonctionnement dus à la calcification et l'accumulation des minéraux sont inexistantes. Grâce au réfrigérant naturel R290, les machines à glaçons disposent d'une meilleure performance

énergétique. De plus, les réfrigérants HC, d'origine naturelle, n'ont qu'un impact minimal sur le réchauffement climatique, contrairement à des machines fonctionnant avec des fluides frigorigènes HFC. Cela a un impact positif à la fois sur l'environnement et sur votre budget. Les machines à glaçons de la gamme IM sont toutes certifiées HACCP et répondent en permanence aux normes les plus strictes en matière de santé, d'hygiène et de sécurité. Nos machines sont disponibles en plusieurs variantes (monobloc, modulaires et empilables) et offrent une réelle polyvalence - adaptées à tous les besoins, objectifs, emplacements et budgets.

CONCEPTION INTELLIGENTE ET DURABLE



Nos appareils sont conçus pour durer - ils disposent d'une conception intelligente, comme une pompe à eau magnétique sans couple direct. Cet élément empêche les fuites du circuit d'eau et améliore la durée de vie de l'appareil.

FAIBLE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE



L'utilisation du réfrigérant naturel HC R290 réduit considérablement la consommation énergétique globale de nos machines à glaçons.

CAPACITÉ DE PRODUCTION



La série se compose de machines à glaçons dont les capacités de production sont comprises entre 22 et 240 kg par jour.

NORMES D'HYGIÈNE STRICTES ET ENTRETIEN FACILE



Les finitions extérieures sont en Inox et le circuit d'eau fermé offre une protection maximale contre tout type d'impureté pendant tout le processus de fabrication. Toutes nos machines sont faciles à utiliser, nettoyer et entretenir.



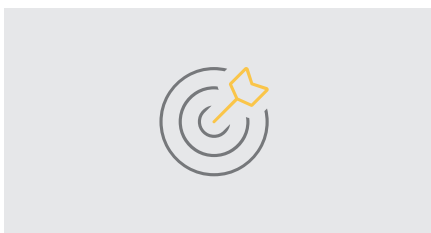
À PROPOS DU GLAÇON CUBE

UNE SAVEUR **PARFAITE**



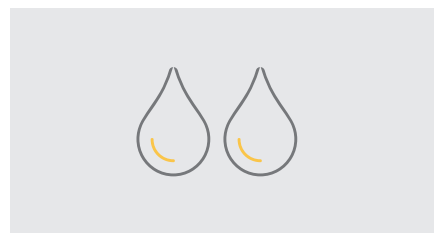
Totalement neutres et purs, nos glaçons sont parfaitement adaptés à tous types d'usages culinaires, sans compromettre l'intégrité de vos créations.

UNE FORME **PARFAITE**



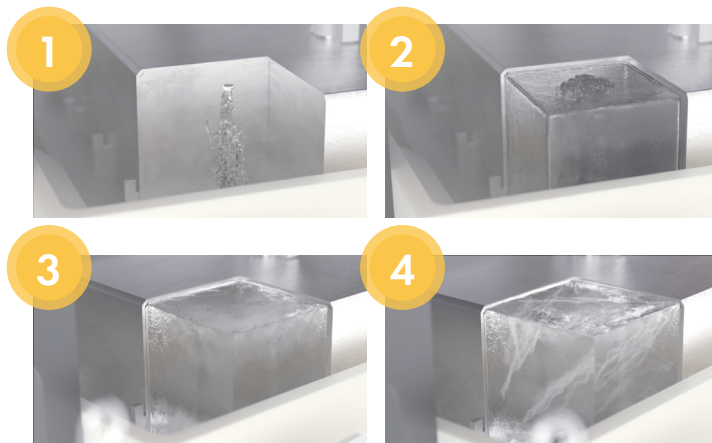
Chaque glaçon est fabriqué individuellement par un jet d'eau douce au sein d'une cellule fermée, afin d'obtenir la plus grande compacité possible et une forme carrée nette et précise.

UNE DILUTION **PARFAITE**



Pendant le processus de surgélation, les parois des cellules bloquent l'expansion de l'eau. Cela rend les glaçons Hoshizaki si compacts et si durs qu'ils fournissent le taux de dilution parfaitement adapté aux cocktail et long drinks.

L'aspect du glaçon Hoshizaki se caractérise par ses bords nets et sa transparence striée d'un effet marbré. Cet effet marbré est naturellement créé par le phénomène de dilatation de la glace qui est contrainte par la cellule fermée de chaque glaçon à une température allant jusqu'à -30°C pendant le processus de production. Au fur et à mesure que la température baisse, l'eau continue son expansion et les stries commencent à se former, signe de l'extrême densité et de la compacité de chaque glaçon.



UNE SAVEUR **PARFAITE**



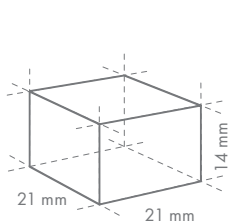
UNE FORME **PARFAITE**



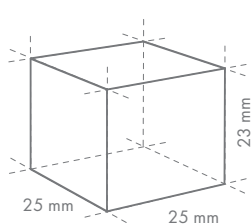
UNE DILUTION **PARFAITE**



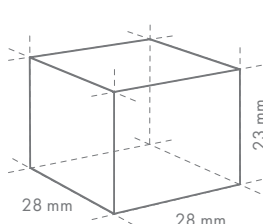
DIMENSIONS DES GLAÇONS



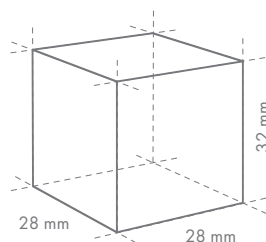
Taille du glaçon : **XS**
Poids: 6 g



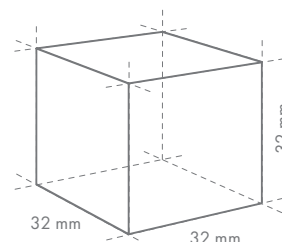
Taille du glaçon : **S**
Poids: 13 g



Taille du glaçon : **M**
Poids: 17 g



Taille du glaçon : **L**
Poids: 23 g

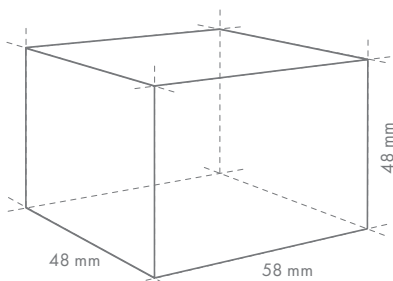


Taille du glaçon : **XL**
Poids: 31 g

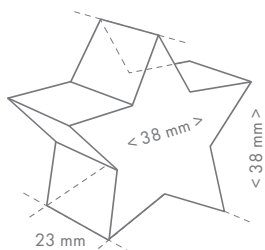
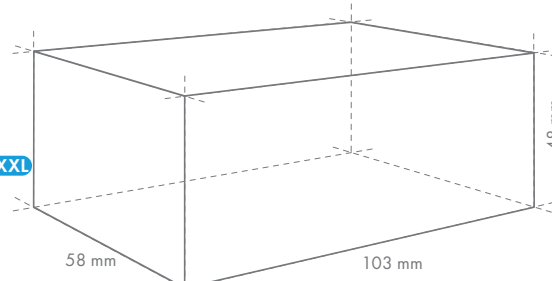
GLAÇONS SPÉCIAUX

Spécialement conçu pour les bars à cocktails qui aiment se distinguer sans jamais compromettre le goût ni la qualité de leurs boissons.

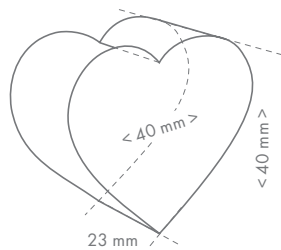
Type de glaçon :
Gros cube **XXL**
Poids: 120 g



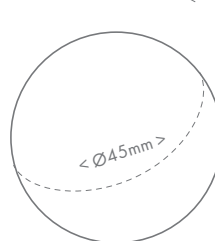
Type de glaçon :
Cube allongé **XXXL**
Poids: 240 g



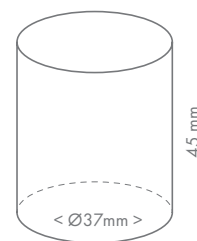
Type de glaçon : Étoile
Poids: 18 g



Type de glaçon : Coeur
Poids: 25 g



Type de glaçon : Balle
Poids: 45 g



Type de glaçon : Cylindre
Poids: 42 g

IM SÉRIES

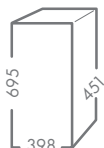
SPÉCIFICATIONS CLÉS

GAMME DE PRODUITS



Monobloc

IM-21CNE-HC

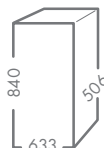


Capacité de production/24 h* :
25 kg
Stockage : 11,5 kg
Glaçon : **L**



Monobloc

IM-65NE-HC



Capacité de production/24 h* :
62 kg
Stockage : 17 kg
Glaçons : **S L**



Monobloc

IM-100CNE-HC

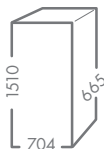


Capacité de production/24 h* :
105 kg
Stockage : 38 kg
Glaçons : **M L XL**



Monobloc

IM-240NE-HC

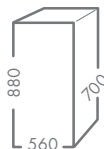


Capacité de production/24 h* :
210 kg
Stockage : 110 kg
Glaçon : **L**



Modulaire

IM-240ANE-HC



Capacité de production/24 h* :
210 kg
Glaçons : **XS M L XL**



Empilable

IM-240DNE-HC



Capacité de production/24 h* :
210 kg. Possibilité d'empiler
plusieurs machines.
Glaçons : **XS M L XL**

*Sauf indication contraire, la capacité de production indiquée se réfère aux quantités produites par les modèles avec glaçons standard de taille L



HOSHIZAKI



Construit sur des bases solides

Hoshizaki a acquis une solide réputation mondiale de précurseur en solutions d'équipement pour la restauration et la grande cuisine. Notre fusion avec Gram, le spécialiste en réfrigération nous a permis d'allier l'ingéniosité et la technique japonaise à l'intelligence et la performance du design danois. Cette alliance a permis de développer des solutions encore plus innovantes et éco-responsables.

Ensemble, allons plus loin dans la recherche de l'excellence.

Hoshizaki France

Paris Nord II, 13 Rue De La Perdrix
BP 44072 Tremblay En France
95913 Roissy Charles De Gaulle Cedex
France
T. +33 (0)1 48 63 93 80

info@hoshizaki.fr
www.hoshizaki.fr