

WESSAMAT
perfect ice!

Perfect Ice. Pure Emotion.



Produktprogramm 3.0



Eiscrusher

Eiswürfelbereiter

Crushed-Ice-Bereiter

Micro-Cube-Eisbereiter

Eiswürfeldispenser

Flockeneisbereiter

Nuggeteisbereiter

Hochleistungsfähige Eisbereitungsanlagen

Industrielle Eisproduktion





Kompetenz in der Eisbereitung	4
Qualität made in Germany Klimafreundliche Kältemittel	5
Das ideale Eis für individuelle Anwendungen	6-7
Eisarten und Kühleigenschaften	8-9
Eisarten und Produktlinien	10
Echtes Crushed-Ice	11
Eiscrusher Crushed-Ice	12-13
Kristallklare Hohleiskegel	14
Einzigartige Eisbereitungstechnik / Wellentechnik	15
High-Line Eisbereiter Hohleiskegel	16-17
Top-Line Eisbereiter Hohleiskegel	18-19
Einbaufähige Eisbereiter	20-24
Hohleiskegel und echtes Crushed-Ice	26
Combi-Line Eisbereiter Hohleiskegel und Crushed-Ice	27-30
Quadratische Volleiswürfel	32
Innovative Eisbereitungstechnik / Injektionsverdampfer	33
Cube-Line Eisbereiter Volleiswürfel und Crushed-Ice	34-39
Smart-Line Eisbereiter Eiswürfel-Dispenser Volleiskegel	40-43
Vielseitige Feineiswürfel	44
Micro-Cubes Eisbereiter Feineiswürfel	45-49
Flake-Line Eisbereiter Flockeneis	50-53
Nugget-Line Eisbereiter Nuggeteis	54-57
Zubehör für Eisbereiter	58-60
Wasseraufbereitung für Eisbereiter	61
Life-Line Eisbereiter für exklusive Küchen- und Wohneinrichtungen	62-63
Industrielle Eisproduktion	64
Mega-Line Eisbereitungsanlagen	65-67
High Performance	68
Mega-Line Eisbereitungsanlagen	69
Mega-Line Systemkomponenten	70-71
Kompetenzzentrum	72-73

Kompetenz in der Eisbereitung



Erfolgsgeschichte

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahre 1986 hat sich WESSAMAT mit leistungsfähigen Produkten, innovativer Technik und einem Höchstmaß an Qualität und Zuverlässigkeit zu einem der marktführenden Unternehmen für Eisbereiter in Europa entwickelt. Vom kompakten, steckerfertigen Eisbereiter für die Gastronomie bis hin zu hochleistungsfähigen Eisbereitungsanlagen für die industrielle Eisproduktion bietet WESSAMAT individuelle Lösungen für die unterschiedlichsten Einsatzgebiete. Das umfangreiche Produktprogramm von WESSAMAT bietet für jeden Anwendungsfall das ideale Eis.



Vorsprung durch Innovation

Für die Entwicklung innovativer, zukunftsweisender und energieeffizienter Eisbereitungstechniken wurde WESSAMAT in den letzten Jahrzehnten vom Bundesministerium für Forschung und Entwicklung sowie von der Landesregierung Rheinland-Pfalz gefördert und mehrfach mit dem Innovationspreis „SUCCESS“ des Landes Rheinland-Pfalz und mit dem „Großen Preis des Mittelstandes 2018“ ausgezeichnet.



Als Erfinder der einzigartigen Wellentechnik zur Herstellung von kristallklaren Hohleisegelnen hat sich WESSAMAT auch bei der Expansion des Unternehmens in das neue Industriegebiet Nord der Universitätsstadt Kaiserslautern bewusst für den Produktionsstandort Deutschland entschieden. Dafür spricht neben der Sicherung von Arbeitsplätzen in der Region auch die Erfahrung und das Know-how der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Entwicklung, Konstruktion, Produktion, Service und Vertrieb. Das ständige Streben nach Perfektion, unsere Leidenschaft für das Lebensmittel Eis und der hohe Qualitätsanspruch unserer Kunden ist auch in Zukunft unser Antrieb für Qualität und Zuverlässigkeit „made in Germany“.



Gemäß unseren
Allgemeinen
Geschäfts-
bedingungen,
Stand
Dezember 2015



* Mit Ausnahme der Produktgruppen Smart-Line, Flake-Line und Nugget-Line werden alle WESSAMAT-Eisbereiter am Produktionsstandort Kaiserslautern/Germany produziert.

Bei der Planung maßgeschneiderter Eisbereitungssysteme arbeiten wir erfolgreich mit Planern und Architekten zusammen. Als Mitglied im Verband der Fachplaner sind wir Ihr kompetenter Partner für die Planung individueller Projekte und kompletter Gastronomiekonzepte.



Mitglied im Verband
der Fachplaner

Klimafreundliche Kältemittel

Als innovatives, zukunftsorientiertes Unternehmen fühlen wir uns selbstverständlich dem Klimaschutz und dem Einsatz umweltverträglicher Materialien verpflichtet. Auf der Grundlage der ab 01.01.2015 in Kraft getretenen Verordnung zur Reduzierung von Treibhausgasen setzen wir die am Markt befindlichen Kältemittel und Komponenten ein, um die Einhaltung der vorgegebenen Grenzwerte sicherzustellen und Eisbereiter mit einem möglichst niedrigen GWP-Wert in den Verkehr zu bringen. Dabei arbeiten wir aktuell mit dem klimafreundlichen Kältemittel R 290 / GWP-Wert 3 (abhängig von den erlaubten Füllmengen) bei steckerfertigen Eisbereitern oder mit dem Kältemittel R 744 (CO₂) / GWP-Wert 1 beim Anschluss von Eisbereitern an Verbundsysteme. Die Industrie arbeitet weiterhin an der Entwicklung klimafreundlicher Kältemittel, deren Einsatz bei Eisbereitern allerdings von geeigneten und am Markt befindlichen Komponenten abhängig ist. Im ständigen Austausch mit namhaften Herstellern beobachten wir diese Entwicklung sehr genau, um sowohl für unsere Kunden als auch für unser Klima die bestmögliche Lösung mit dem geringstmöglichen GWP-Wert anbieten zu können.



Die in diesem Produktprogramm angegebenen Eigenschaften und technischen Daten beziehen sich auf den Stand der Technik zum Zeitpunkt der Drucklegung. Bei den angegebenen Werten handelt es sich um Normwerte unter standardisierten Bedingungen, die von Praxiswerten abweichen können. Änderungen in der konkreten Ausführung bleiben WESSAMAT vorbehalten. Bildquellen: WESSAMAT-Bildarchiv · AdobeStock.

Das ideale Eis



Klassische Gastronomie



Bars und Bistros



Diskotheiken und Clubs



Restaurants und Hotellerie



Großküchen und
Gemeinschaftsverpflegung



Partyservice und Event-Catering



Event- und Erlebnisastronomie



Lebensmitteleinzelhandel
und Supermärkte



Kühlung von Frischfisch

Für individuelle **Anwendungen**



Kühlung von Spargel und Gemüse



Herstellung von Backwaren



Labor- und Medizintechnik



Sauna und Wellness



Physiotherapie, Kryotherapie und Sportmedizin



Exklusive Kücheneinrichtungen



Inflight-Catering



Hochleistungsfähige Eisbereitungsanlagen und Abfüllsysteme



Komplettlösungen für gewerbliche und industrielle Eisbereitung

Eisarten und Kühleigenschaften



Hohleiskegel

Hohleiskegel faszinieren durch ihre kristallklare Optik und die besonders ästhetische Form. Sie lassen sich leichter handhaben und dosieren als quadratische Eiswürfel und machen auch in etwas schlankeren Cocktail- und Longdrinkgläsern eine gute Figur. Aufgrund der größeren Oberfläche und der geringeren Masse erzeugen sie im Vergleich zu Volleiswürfeln durch die schnellere Abgabe des Schmelzwassers einen stärkeren Kühleffekt.



Volleiskegel

Volleiskegel sind eine gerne verwendete Alternative zu quadratischen Volleiswürfeln. Sie besitzen gegenüber dem Hohleiskegel eine größere Masse und geben das Schmelzwasser ebenso wie der Volleiswürfel etwas langsamer ab. Neben den spezifischen Kühleigenschaften werden die Volleiskegel aufgrund ihrer zylindrischen Form für viele Anwendungszwecke in der Gastronomie verwendet.



Volleiswürfel

Der quadratische Eiswürfel verkörpert die klassische Eiswürfelform. Aufgrund der relativ großen Masse wird beim Kühlen und Zubereiten von Getränken und Cocktails das Schmelzwasser langsamer abgegeben und ein länger anhaltender Kühleffekt erzeugt. Aufgrund der typischen Form und seiner Kühleigenschaften ist er bei Barkeepern und Gastronomen gleichermaßen beliebt.



Micro-Cubes

Micro-Cube-Feineiswürfel sind aufgrund ihres Formates und ihrer besonderen Konsistenz für vielseitige Kühlaufgaben hervorragend geeignet. Aufgrund ihrer Abmessungen von ca. 7 x 7 x 7 mm und einer gleichbleibenden Temperatur von exakt 0° Celsius ist dieses Eis besonders vielseitig verwendbar. Als Grundlage in Kühltheken, zur Präsentation und Auslage von Fisch und Meeresfrüchten, Obst, Säften und Milchprodukten sowie bei der Teigherstellung.



Crushed-Ice

Echtes Crushed-Ice ist das einzig wahre Eis für eine Vielzahl von Cocktails und Drinks. Im Vergleich zu Nuggeteis, das einige Hersteller fälschlicherweise als Crushed-Ice bezeichnen, wird echtes Crushed-Ice durch das mechanische Zerkleinern von Eiswürfeln hergestellt. Im Gegensatz zum trüben und schneller abtauenden Flocken- oder Nuggeteis besitzt echtes Crushed-Ice eine feste Konsistenz und eine brillante Optik. Deshalb kann Crushed-Ice auch hervorragend zum Kühlen und Präsentieren von Speisen und Getränken verwendet werden.



Nuggeteis

Mit einer Temperatur von $-0,5^{\circ}$ Celsius kann Nuggeteis aufgrund seiner Konsistenz und seiner Kühleigenschaften neben der Zubereitung von Cocktails auch für andere Anwendungen verwendet werden. Im Vergleich zu Flockeneis hat es eine festere Konsistenz und deutlichere Konturen. Wenn kein echtes Crushed-Ice vorhanden ist, kann Nuggeteis als Alternative hierzu eingesetzt werden.



Flockeneis

Das im Hinblick auf Größe und Form ungleichmäßige Flockeneis ist für unterschiedliche Kühlaufgaben geeignet. Mit einer Temperatur von $-0,5^{\circ}$ Celsius sind die kristallinen Eisflocken vielseitig verwendbar. Das Kühlgut kann durch das schüttfähige Flockeneis leicht eingebettet und umhüllt werden. Die gut zu formenden Eisflocken werden deshalb bevorzugt zum Kühlen von Spargel und Gemüse sowie in der Labor- und Medizintechnik und im Sauna-/Wellness-Bereich eingesetzt.



Röhreneis (Tube-Ice)

Röhreneis (Tube-Ice) ist mit unterschiedlichem Durchmesser und in unterschiedlichen Längen erhältlich. Aufgrund der Eisbereitungstechnik ist Röhreneis die kostengünstigste Alternative zu Voll- oder Hohleis kegeln, wenn für industrielle und gewerbliche Anwendungen oder zur kommerziellen Vermarktung kristallklares Eis in besonders großen Mengen benötigt wird.

Eisarten und Produktlinien



Hohleisegel

High-Line
Top-Line
Combi-Line
Life-Line
Mega-Line



Röhreneis (Tube-Ice)

Mega-Line



Volleisegel

Smart-Line



Crushed-Ice

Eiscrusher
Combi-Line
Cube-Line
Mega-Line



Volleiswürfel

Cube-Line
Mega-Line



Nuggeteis

Flake-Line



Micro-Cubes

Micro-Cubes



Flockeneis

Flake-Line

Echtes Crushed-Ice 11

Wenn Eiswürfel durch ein Mahlwerk mechanisch zerkleinert werden, entsteht echtes Crushed-Ice. Echtes Crushed-Ice kann durch die WESSAMAT-Eiscrusher (Seite 12-13) oder die Eisbereiter der Produktlinien Combi-Line (Seite 27-30) und Cube-Line (Seite 34-39) hergestellt werden.



EisCrusher



Praktische Bedienung

Bei den Modellen C 103 / CB 103 wird das Mahlwerk zum Zerkleinern der Eiswürfel durch die Verschlussmechanik des Eiswürfelschachtes betätigt.

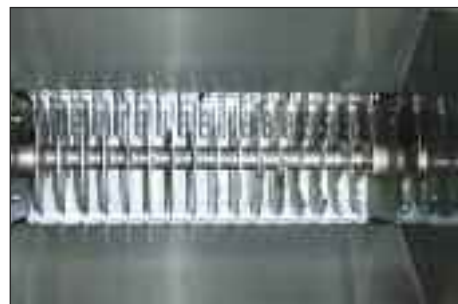


Crushed-Ice



Einfache Entnahme

Das zerkleinerte Crushed-Ice sammelt sich in der Auffangschale, die zur leichten Entnahme des Crushed-Ice ganz oder teilweise aus dem Crushergehäuse herausgenommen werden kann.



Zuverlässige Technik

Die von WESSAMAT entwickelte Zerkleinertechnik schont das Mahlwerk, reduziert den Kraftaufwand und minimiert den Energieverbrauch.

Der schnellste Weg zu echtem Crushed-Ice

Platzsparende Geräte zur Herstellung von echtem Crushed-Ice aus Eiswürfeln. Die ideale Ergänzung für jeden Eiswürfelbereiter, wenn außer Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird. Die Eiswürfel werden durch das integrierte Mahlwerk in Sekundenschnelle in Crushed-Ice verwandelt. Für 3 kg bis 5 kg Crushed-Ice pro Minute. In Edelstahl glänzend, geprägtem Edelstahl (Farbe Anthrazit) sowie mit individueller Gehäusegestaltung erhältlich.



EisCrusher C 103 im klassischen Gastronomiedesign mit Gehäuse aus Edelstahl und Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff



EisCrusher CB 103 mit exklusivem Gehäuse aus geprägtem Edelstahl (Farbe Anthrazit) und Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff



EisCrusher Modell CB 105 mit Gehäuse aus geprägtem Edelstahl (Farbe Anthrazit) und Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Leistung kg/Min.	Eisvorrat kg	Abmessungen B(L)xTxH mm	Leistungsaufnahme KW ³⁾	Gewicht kg ⁴⁾
C 103	1005	Edelstahl ¹⁾	3	1	175/330/315	0,150	10
CB 103	1006	Edelstahl ²⁾	3	1	175/330/315	0,150	10
C 105	1010	Edelstahl ¹⁾	5	5	370/315/515	0,150	21
CB 105	1011	Edelstahl ²⁾	5	5	370/315/515	0,150	21

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl, Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff

²⁾ Gehäuse aus geprägtem Edelstahl, Farbe Anthrazit; Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff

³⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁴⁾ Leergewicht



Ideale Kombination

Die EisCrusher von WESSAMAT machen aus Eiswürfeln in Sekundenschnelle echtes Crushed-Ice. Hierfür sind Eiswürfel aller Eisbereitungsmaschinen geeignet. Auf die Verwendung tiefgefrorener Eiswürfel sollte verzichtet werden.



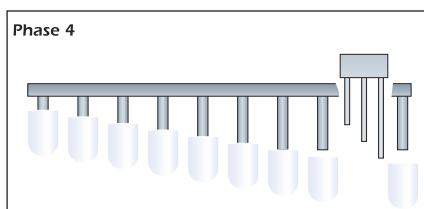
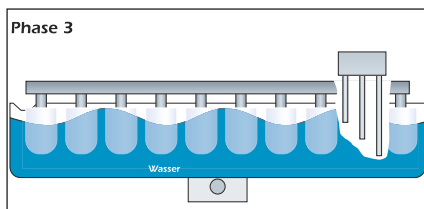
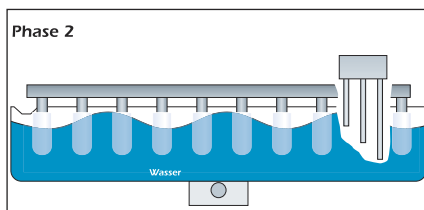
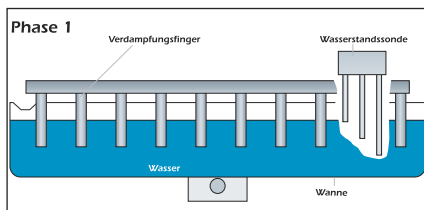
Individuelles Branding

Die Gehäuse der EisCrusher können für Promotion- und Verkaufsförderungsaktionen im markengerechten Branding individuell gestaltet werden.

Kristallklare Hohleisegel

Die Hohleisegel sind bei Gastronomen und Verbrauchern gleichermaßen beliebt und beeindrucken durch ihr besonderes Format und die kristallklare Optik. Hohleisegel werden von den Eisbereitern der Produktlinien High-Line, Top-Line, Combi-Line, Life-Line und Mega-Line (Modelle Z 2000 und Z 2005) produziert (siehe Inhaltsverzeichnis „Auf einen Blick“, Seite 3).





Die perfekte Welle

Die von WESSAMAT entwickelte Wellentechnik ist im Hinblick auf Zuverlässigkeit und Wasserverträglichkeit nach wie vor das Nonplusultra zur Herstellung von Eiswürfeln (Hohleis kegeln). Diese einzigartige Eisbereitungstechnik ermöglicht auch bei hohen Trinkwasserhärten den Einsatz der Eiswürfelbereiter ohne vorgeschaltete Wasseraufbereitung.

Zur Herstellung der Hohleis kegel wird die im Eisbereiter integrierte Wanne vor jedem neuen Produktionszyklus mit frischem Trinkwasser gefüllt (Phase 1).

Das Wasser wird zur Herstellung der Eiswürfel durch einen Wannenmotor nach genau berechneten Wellenintervallen rhythmisch bewegt. (Phase 2).

Haben die Hohleis kegel ihre definierte Stärke erreicht, wird der Eisbereitungsprozess automatisch beendet. Die im Wasser gelösten Mineralien und Verunreinigungen bleiben in der Wanne zurück und werden mit dem Restwasser kontrolliert abgeleitet (Phase 3).

Die Wanne wird zum Entleeren des Restwassers in eine senkrechte Stellung gebracht und Heißgas in die Verdampferprofile geleitet, damit sich die Eiswürfel lösen und in den Vorratsbehälter fallen (Phase 4).

Die hohe Zuverlässigkeit dieser Eisbereitungstechnik und die Qualität der damit produzierten Eiswürfel begründet den positiven Ruf der international anerkannten Wave-Technology von WESSAMAT.



Eisbereitungstechnik

Zuverlässige Wellentechnik zur Herstellung kristallklarer, hygienisch einwandfreier Hohleisegel. Auch bei Trinkwasser mit hoher Härte ohne vorgeschaltete Wasseraufbereitung einsetzbar.



Hohleisegel

Durchmesser: ca. 33 mm
Höhe: ca. 37 mm
Gewicht: ca. 16 g



Entnahmeklappe aus Edelstahl

Entnahmeklappe mit Inlay zur Vermeidung von Kondens-/Schwitzwasserbildung. Einfache Eiswürfelentnahme durch seitliche Halbbrund-Barriere am Inlay der Entnahmeklappe. Vorratsbehälter mit LED Beleuchtung.



Abnehmbare Frontblenden

Die abnehmbaren Frontblenden ermöglichen bei Service, Wartung und Reinigung den leichten Zugang zur Eisbereitungstechnik (Frontblende oben) und zu den Verflüssigerlamellen (Abb. Frontblende unten).

Kompakte Eisbereiter zur Herstellung von Hohleis kegeln

Diese Eisbereiter wurden speziell für den Einbau in Thekeneinrichtungen und Systemmöbel konzipiert (siehe Seite 21). Das besonders schlanke Design ist platzsparend und ideal geeignet, wenn für den Einbau wenig Platz zur Verfügung steht oder bereits eingebaute Eisbereiter einfach durch ein passendes Modell ersetzt werden sollen. Für den Eiswürfelbedarf von 20 kg bis 55 kg pro Tag (24 h). Mit integriertem Vorratsbehälter aus Edelstahl. Die Eisbereitungstechnik und der Verflüssiger sind für Service und Reinigung von vorne leicht zugänglich. Alle Modelle können als Table-Top-Geräte auch freistehend platziert werden.



Eiswürfelbereiter Modell W 23 LE



Eiswürfelbereiter Modell W 25 LE


 Eiswürfelbereiter Modell W 55 LE (Thekeneinbau)
Optional mit Tauwasserpumpe lieferbar.

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
W 23 LE	4039	Edelstahl	20	6,5	334/545/640	0,172	36
W 25 LE	4040	Edelstahl	22	8	400/445/690	0,172	40
W 25 W	4043	Edelstahl	22	8	400/445/690	0,165	40
W 55 LE	4041	Edelstahl	55	17	500/555/810	0,390	55
W 55 W	4044	Edelstahl	55	17	500/555/810	0,345	55
Pumpe Typ I ⁷⁾	26899	-	-	-	-	0,300	-

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter. · ⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer FüÙe (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar. · ⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Integrierte Tauwasserpumpe (optional, **nur** für den Einsatz mit Modell W 55 LE/W geeignet) zum Ableiten des Rest- und Schmelzwassers in einen höherliegenden Abfluss. Detaillierte Beschreibung siehe Seite 21.

Eisbereitungssystem:

Wellentechnik

Kühlart:

LE = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühlte Modelle: max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühlte Modelle: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Zubehör:

Passende Untergestelle zu den Eiswürfelbereitern der Produktlinie High-Line sind lieferbar (siehe Seite 59).



Vorratsbehälter aus Edelstahl

Der Vorratsbehälter ist mit einem doppelten Boden ausgestattet, um das Schmelzwasser der Eiswürfel kontrolliert abzuleiten. Im Vergleich zu Kunststoff wirkt sich Edelstahl positiv auf Hygiene und Reinigung aus.



Kontrollierte Restwasserentleerung

Das nach der Eiswürfelproduktion verbleibende Restwasser wird durch das Absenken der Wanne über die U-förmigen Ablaufrinnen kontrolliert abgeleitet. Dadurch kommen die Eiswürfel im Vorratsbehälter nicht mit dem Restwasser in Berührung.



Hohleiskegel

Durchmesser: ca. 33 mm

Höhe: ca. 37 mm

Gewicht: ca. 16 g



Einbauvariante

Die luftgekühlten Modelle W 21 LE, W 31 LE und W 51 LE sind für den kühlwasser- und platzsparenden Einbau in Thekeneinrichtungen geeignet. Der Vorratsbehälter mit der transparenten Entnahmeklappe wird durch eine LED beleuchtet.



Eisbereitungstechnik

Zuverlässige Wellentechnik zur Herstellung kristallklarer, hygienisch einwandfreier Hohleiskegel. Auch bei Trinkwasser mit hoher Härte ohne vorgeschaltete Wasseraufbereitung einsetzbar.

Leistungsfähige Eisbereiter zur Herstellung von Hohleis kegeln

Premium-Eisbereiter für den Bedarf von 24 kg bis 180 kg Eiswürfel pro Tag (24 h). Mit integriertem Vorratsbehälter aus Edelstahl. Die Modelle W 21 LE, W 31 LE und W 51 LE (luftgekühlte Ausführung) sind ebenso wie die wassergekühlten Modelle W 21 W, W 31 W und W 51 W für den Einbau in Thekeneinrichtungen geeignet (siehe Seite 22).



Eiswürfelbereiter Modell W 21 L/W



Eiswürfelbereiter Modell W 81 L/W



Eiswürfelbereiter Modell W 121 L/W

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
W 21 L	1020	Edelstahl	24	9	365/530/475	0,172	33
W 21 LE	1022	Edelstahl	24	9	460/530/540	0,185	38
W 21 W	1021	Edelstahl	24	9	365/530/475	0,165	33
W 31 L	1030	Edelstahl	35	15	465/530/525	0,180	39
W 31 LE	1032	Edelstahl	35	15	560/530/590	0,195	42
W 31 W	1031	Edelstahl	35	15	465/530/525	0,175	39
W 51 L	1050	Edelstahl	55	29	485/615/665	0,390	49
W 51 LE	1052	Edelstahl	55	29	580/615/730	0,405	51
W 51 W	1051	Edelstahl	55	29	485/615/665	0,345	49
W 81 L	1080	Edelstahl	80	50	615/645/855	0,512	71
W 81 W	1081	Edelstahl	80	50	615/645/855	0,490	71
W 121 L	1120	Edelstahl	126	80	860/650/1075	0,600	109
W 121 W	1121	Edelstahl	126	80	860/650/1075	0,580	106
W 251 L	1250	Edelstahl	200	180	990/810/1315	1,365	170
W 251 W	1251	Edelstahl	200	180	990/810/1315	1,240	164

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Wellentechnik

Kühlart:

L = Luftkühlung · LE = Luftkühlung/Einbauvariante · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühlte Modelle: max.25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühlte Modelle: max.15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwasseranschluss:

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Zubehör:

Passende Untergestelle für die Modelle W 21 L/W bis W 81 L/W sind lieferbar (siehe Seite 59).

Installationshinweis:

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

Einbaufähige Eisbereiter



Platzsparend. Umweltfreundlich.

Für die Zubereitung von Cocktails und Longdrinks sowie zum Kühlen und Servieren von alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken werden an der Bar Eiswürfel und Crushed-Ice in unterschiedlichen Mengen benötigt. Damit die beiden Eisarten sofort verfügbar sind, ist der platzsparende Einbau der Eisbereiter in die Theke die ideale Lösung. Das Eis wird im unmittelbaren Arbeitsumfeld produziert und in ausreichender Menge bevorratet. Dabei geht der Trend eindeutig zu luftgekühlten Eisbereitern, die im Gegensatz zu wassergekühlten Maschinen kein Kühlwasser verbrauchen, was erhebliche Kosten spart und ökologisch von Vorteil ist. Darüber hinaus arbeiten alle einbaufähigen WESSAMAT-Eisbereiter mit dem klimafreundlichen Kältemittel R 290.



Hohleisegel

Die einbaufähigen Eisbereiter der Produktlinien High-Line und Top-Line (Seite 21-22) produzieren mit der zuverlässigen WESSAMAT-Wellentechnik kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel (Hohleisegel). Mit dem Eiscrusher C 103/ CB 103 oder C 105/CB 105 kann aus den Hohleisegeln in sekundenschnelle echtes Crushed-Ice hergestellt werden (siehe Seite 12/13).



Volleiswürfel

Bei den einbaufähigen Eisbereitern Cube-Line IC 70 EL/EW (Seite 23) kommt der innovative Injektionsverdampfer zum Einsatz. Mit dieser Eisbereitungstechnik werden quadratische Volleiswürfel im Format 30 x 30 x 30 mm und einem Gewicht von ca. 25 g produziert. Diese Eiswürfel sind aufgrund ihrer typischen Form und ihrer Kühleigenschaften bei Barkeepern und Gastronomen besonders beliebt.



Nuggeteis

Die einbaufähigen Nuggeteisbereiter NF 80 LW (siehe Seite 24) stellen eine Alternative zur Herstellung von Crushed-Ice dar.

Einbaufähige Eisbereiter der Produktlinie HighLine zur Herstellung von Hohleis kegeln

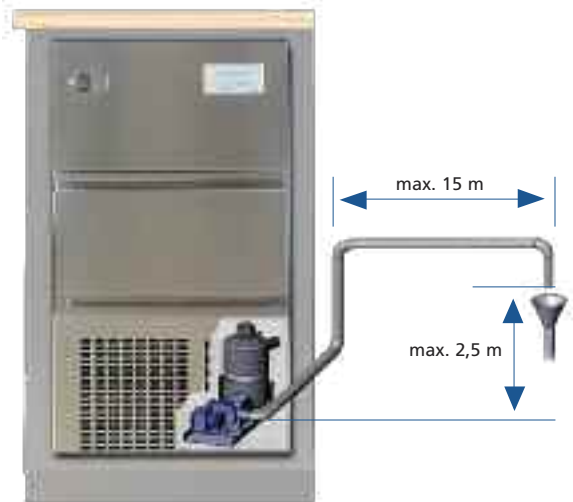
Die Eisbereiter der Produktlinie **HighLine** wurden speziell für den Einsatz in Thekeneinrichtungen und Systemmöbeln konzipiert. Sie arbeiten mit der zuverlässigen WESSAMAT-Wellentechnik und besitzen einen integrierten Vorratsbehälter aus Edelstahl. Das besonders schlanke Design ist platzsparend und ideal geeignet, wenn für den Einbau wenig Platz zur Verfügung steht oder bereits eingebaute Eisbereiter einfach durch ein passendes Modell ersetzt werden sollen. Die Be- und Entlüftung erfolgt über Belüftungsgitter in der Gehäusefront. Die Eisbereiter sind für Service und Wartung von vorne leicht zugänglich und in drei Leistungsklassen von 20 kg bis 55 kg Eisleistung pro Tag (24 h) lieferbar. Das Modell W 55 LE/W kann optional mit einer speziellen Förderpumpe inklusive Tauwasserbehälter ausgestattet werden. Diese Lösung eignet sich ideal für alle Einbausituationen, bei denen kein oder nicht genügend Gefälle zwischen dem Wasserablauf des Eisbereiters und dem bauseitigen Abwasserablauf (Höhendifferenz max. 2,5 m, Distanz zwischen Eisbereiter und Abfluss max. 15 m) vorhanden ist.



Eiswürfelbereiter Modell W 23 LE für Thekeneinbau (siehe Seite 16-17).



Eiswürfelbereiter Modell W 25 LE/W für Thekeneinbau (siehe Seite 16-17).



Eiswürfelbereiter Modell W 55 LE/W mit optionaler Tauwasserpumpe (detaillierte Beschreibung siehe Seite 16-17).

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
W 23 LE	4039	Edelstahl	20	6,5	334/545/640	0,172	36
W 25 LE	4040	Edelstahl	22	8	400/445/680	0,172	40
W 25 W	4043	Edelstahl	22	8	400/445/690	0,165	40
W 55 LE	4041	Edelstahl	55	17	500/555/800	0,390	55
W 55 W	4044	Edelstahl	55	17	500/555/810	0,345	55
Pumpe Typ I ⁷⁾	26899	-	-	-	-	0,300	-

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) **ohne höhenverstellbare Füße** (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar. · ⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Integrierte Tauwasserpumpe (optional, **nur** für den Einsatz mit Modell W 55 LE/W geeignet) zum Ableiten des Rest- und Schmelzwassers in einen höherliegenden Abfluss. Detaillierte Beschreibung siehe oben.

Eisbereitungssystem:

Wellentechnik

Kühlart:

LE = Luftkühlung/Einbauvariante

W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühlte Modelle (Einbauvariante): max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühlte Modelle: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Einbaufähige Eisbereiter

Einbaufähige Eisbereiter der Produktlinie TopLine zur Herstellung von Hohleis kegeln

Für den platzsparenden Einbau in Thekeneinrichtungen bieten die luft- und wassergekühlten Eisbereiter der Produktlinie TopLine (Modelle W 21 LE/W – W 51 LE/W) individuelle Lösungen. Diese Eisbereiter mit Leistungen von 22 kg – 55 kg Eiswürfel/Tag (24 h) arbeiten mit der zuverlässigen WESSAMAT-Wellentechnik und besitzen einen integrierten Vorratsbehälter aus Edelstahl. Beim Einbau der luftgekühlten Ausführung ist kein Kühlwasser erforderlich, was ökologisch von Vorteil ist und die Betriebskosten reduziert. Die Be- und Entlüftung erfolgt über ein oben liegendes Querstromgebläse mit seitlichem Lüftungsgitter, das zur Reinigung leicht abzunehmen ist.



Einbaufähige Eiswürfelbereiter der Produktlinie Top-Line (detaillierte Produktbeschreibung siehe Seite 18-19)



Ideal für den Thekeneinbau: Die einbaufähigen Eiswürfelbereiter der Produktlinie Top-Line (detaillierte Produktbeschreibung siehe Seite 18-19)

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
W 21 LE	1022	Edelstahl	24	9	460/530/530	0,185	38
W 21 W	1021	Edelstahl	24	9	365/530/465	0,165	33
W 31 LE	1032	Edelstahl	35	15	560/530/580	0,195	42
W 31 W	1031	Edelstahl	35	15	465/530/515	0,175	39
W 51 LE	1052	Edelstahl	55	29	580/615/720	0,405	51
W 51 W	1051	Edelstahl	55	29	485/615/655	0,345	49

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) ohne höhenverstellbare Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Wellentechnik

Kühlart:

LE = Luftkühlung/Einbauvariante

W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühlte Modelle (Einbauvariante): max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühlte Modelle: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Einbaufähige Eisbereiter der Produktlinie CubeLine zur Herstellung von Volleiswürfeln

Kompakte Eiswürfelbereiter der Produktlinie **CubeLine (IC 70 EL/EW)** für den Einsatz in Cocktailbars, Restaurants, Hotels und anderen gastronomischen Betrieben. Neben der wassergekühlten Ausführung ist auch die luftgekühlte Ausführung voll einbaufähig, was kein Kühlwasser erfordert und ökologisch von Vorteil ist. Die Eisbereiter der Produktlinie Cube-Line arbeiten mit einer zuverlässigen SPS-Steuerung und innovativer Verdampfertechnik (Injektionsverdampfer) zur Herstellung von Eiswürfeln im quadratischen Format (ca. 30 x 30 x 30 mm). Die Be- und Entlüftung der Eisbereiter erfolgt über Lüftungsgitter in der Front des Eisbereiters. Die Eisleistung beträgt 65 kg/Tag (24 h). Der integrierte Vorratsbehälter aus Edelstahl hat ein Fassungsvermögen von 36 kg. Die luftgekühlte Ausführung IC 70 EL kann optional mit einer speziellen Förderpumpe inklusive Tauwasserbehälter ausgestattet werden. Diese Lösung eignet sich ideal für alle Einbausituationen, bei denen kein oder nicht genügend Gefälle zwischen dem Wasserablauf des Eisbereiters und dem bauseitigen Abwasserablauf (Höhendifferenz max. 2,5 m, Distanz zwischen Eisbereiter und Abfluss max. 15 m) vorhanden ist.



Einbaufähige Eiswürfelbereiter Produktlinie Cube-Line (Modell IC 70 EL mit optionaler Tauwasserpumpe). Detaillierte Produktbeschreibung siehe Seite 33-35.

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
IC 70 EL	2207	Edelstahl	65	36	910/560/790	0,625	80
IC 70 EW	2208	Edelstahl	65	36	910/560/790	0,615	80
Pumpe Typ I ⁷⁾	28320	–	–	–	–	0,300	–

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) ohne höhenverstellbare FüÙe (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Injektionsverdampfer

Kühlart:

EL = Luftkühlung/Einbauvariante

EW = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühltes Modell (Einbauvariante): max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit) s

Wassergekühltes Modell: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Einbaufähige Eisbereiter

Einbaufähige Eisbereiter der Produktlinie NuggetLine zur Herstellung von Nuggeteis

Zur Herstellung von Nuggeteis (als Alternative für echtes Crushed-Ice) sind die Eisbereiter der Produktlinie **Nugget-Line (NF 80 L/W)** für den Einbau in Bars und Thekeneinrichtungen hervorragend geeignet. Beide Ausführungen (luft- und wassergekühlte Ausführung) sind vollständig einbaufähig und produzieren ca. 80 kg Nuggeteis/Tag (24 h). Beim Einbau der luftgekühlten Ausführung ist kein Kühlwasser erforderlich, was Wasser spart und die Betriebskosten reduziert. Der Eisbereiter verfügt über einen Vorratsbehälter mit Innenverkleidung aus Kunststoff und hat ein Fassungsvermögen von ca. 25 kg (bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter). Die Be- und Entlüftung erfolgt über Lüftungsgitter in der Gehäusefront des Eisbereiters.



Aufgrund der kompakten Bauweise können die Modelle NF 80 L (Luftkühlung) und NF 80 W (Wasserkühlung) in Thekeneinrichtungen und Gastronomiemöbel eingebaut werden. (Detaillierte Produktbeschreibung siehe Seite 54-55.)

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
NF 80 L	2056	Edelstahl	80	25	485/620/720	0,520	57
NF 80 W	2057	Edelstahl	80	25	485/620/720	0,520	57

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl. Vorratsbehälter aus Kunststoff.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) **ohne höhenverstellbare Füße** (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlart:

L = Luftkühlung/einbaufähig

W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Max. 10 °dH (ca. 300 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C





Hohleiskegel und echtes Crushed-Ice

Eisbereitungstechnik

Bei den Eisbereitern der Produktlinie Combi-Line kommt zur Herstellung der Hohleiskegel die bewährte und zuverlässige WESSAMAT-Wellentechnik zum Einsatz. Diese Eisbereitungstechnik kann auch bei hoher Wasserhärte ohne Vorbehandlung des Trinkwassers eingesetzt werden. Nach Beendigung des Produktionsprozesses fallen die kristallklaren Hohleiskegel in den Vorratsbehälter oder in das nachgeschaltete Crushermodul. Bei den Modellen ECL/ECW werden die Eiswürfel und das Crushed-Ice getrennt voneinander bevorratet.



Zuverlässige WESSAMAT-Wellentechnik.

Crushed-Ice-Produktion

Die Modelle ECL und ECW der Produktlinie Combi-Line besitzen ein integriertes Crushermodul. Durch die von WESSAMAT entwickelte Zerkleinerungstechnik werden die vorher produzierten Hohleiskegel zuverlässig in echtes Crushed-Ice verwandelt. Kernstück dieser Zerkleinerungstechnik ist das Mahlwerk aus solidem Edelstahl, das sich auch bei starker Belastung durch zuverlässige Funktion auszeichnet.



Mahlwerk des Crushermoduls aus solidem Edelstahl.



Platzsparendes Multitalent

Die Eisbereiter der Combi-Line sind aufgrund ihrer Bauweise und der verschiedenen Ausführungsvarianten sehr vielseitig einsetzbar.



Hohleiskegel

Durchmesser: ca. 33 mm
Höhe: ca. 37 mm
Gewicht: ca. 16 g



Crushed-Ice



Bedarfsorientierte Produktionssteuerung

Bei den Modellen ECL/ECW kann durch den Vorrangschalter in der Frontblende die Produktion von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice bedarfsorientiert gesteuert werden.

Eisbereiter zur Herstellung von Hohleis kegeln und echtem Crushed-Ice

Kompakte, platzsparende Eisbereiter für den Einsatz in Cocktail-Bars, Restaurants, Hotels und anderen gastronomischen Betrieben. Die Eisleistung beträgt 80 kg pro Tag (24 h). Die Bevorratung erfolgt im integrierten Vorratsbehälter aus Edelstahl. Die Modelle W 80 CL/CW produzieren ausschließlich Crushed-Ice. Bei den Modellen W 80 ECL/ECW kann die Herstellung von Eiswürfeln und Crushed-Ice mit dem integrierten Vorrangschalter in der Frontblende bedarfsorientiert gesteuert werden.



Vorratsbehälter Modell W 80 ECL / ECW, gefüllt mit Hohleis kegeln und Crushed-Ice



Eiswürfelbereiter Modell W 80 ECL/ECW

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
W 80 CL	3053	Edelstahl	80	67	715/605/1815	0,512	130
W 80 CW	3054	Edelstahl	80	67	715/605/1815	0,490	130
W 80 ECL	3055	Edelstahl	80	67	715/605/1815	0,512	138
W 80 ECW	3056	Edelstahl	80	67	715/605/1815	0,490	138

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Wellentechnik

Modellbezeichnungen:

CL = Crushed-Ice / Luftkühlung · CW = Crushed-Ice / Wasserkühlung

ECL = Eiswürfel + Crushed-Ice / Luftkühlung · ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice / Wasserkühlung

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühlte Modelle: max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühlte Modelle: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwasseranschluss:

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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

Eisbereiter zur Herstellung von Hohleis kegeln und echtem Crushed-Ice

Leistungsstarke, vielseitig einsetzbare Eisbereiter für den Bedarf von 126 kg bzw. 240 kg Hohleis kegeln und/oder Crushed-Ice pro Tag (24 h). Die Bevorratung erfolgt im integrierten Vorratsbehälter aus Edelstahl. Die ideale Lösung für alle Anwender mit einem mittleren bis hohen Bedarf an Eiswürfeln und/oder Crushed-Ice. Bei den Modellen W 120 ECL/ECW und W 240 ECL/ECW kann die Herstellung von Eiswürfeln und Crushed-Ice mit dem in der Frontblende integrierten Vorrangschalter bedarfsorientiert gesteuert werden. Besonders vorteilhaft: Zur effektiven Reinigung kann das Crushermodul aus dem Maschinengehäuse herausgezogen werden.



Vorratsbehälter Modell W 120 CL/CW, gefüllt mit Crushed-Ice



Die ausziehbare Schiebevorrichtung ermöglicht die einfache Reinigung des Crushermoduls



Eiswürfelbereiter Modell W 120 ECL/ECW

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
W 120 EL	3061	Edelstahl	126	130	890/670/1400	0,600	119
W 120 EW	3062	Edelstahl	126	130	890/670/1400	0,580	119
W 120 CL	3063	Edelstahl	126	130	890/670/1720	0,674	157
W 120 CW	3064	Edelstahl	126	130	890/670/1720	0,650	157
W 120 ECL	3065	Edelstahl	126	130	890/670/1720	0,674	162
W 120 ECW	3066	Edelstahl	126	130	890/670/1720	0,650	162
W 240 EL	3081	Edelstahl	240	220	1020/890/1520	1,365	190
W 240 EW	3082	Edelstahl	240	220	1020/890/1520	1,240	190
W 240 CL	3083	Edelstahl	240	220	1020/890/1920	1,500	235
W 240 CW	3084	Edelstahl	240	220	1020/890/1920	1,350	235
W 240 ECL	3085	Edelstahl	240	220	1020/890/1920	1,500	240
W 240 ECW	3086	Edelstahl	240	220	1020/890/1920	1,350	240

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Wellentechnik

Modellbezeichnungen:

EL = Eiswürfel / Luftkühlung · EW = Eiswürfel / Wasserkühlung ·
CL = Crushed-Ice / Luftkühlung · CW = Crushed-Ice / Wasserkühlung ·
ECL = Eiswürfel + Crushed-Ice / Luftkühlung · ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice / Wasserkühlung
L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Kühlart:

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden. Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühlte Modelle: max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)
Wassergekühlte Modelle: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwasseranschluss:

5 – 25 °C

Trinkwassertemperatur:

Installationshinweis:

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

Eisbereiter zur Herstellung von Hohleis kegeln oder echtem Crushed-Ice mit Zwischenspeicher und fahrbarem Vorratsbehälter

Leistungsstarke Eisbereiter mit Zwischenspeicher und fahrbarem Vorratsbehälter (Eistransportsystem) zur Herstellung von Hohleis kegeln und echtem Crushed-Ice. Die Eisleistung beträgt 126 kg bzw. 240 kg pro Tag (24 h). Die ideale Lösung, wenn der Standort des Eisbereiters und der Einsatzort für die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice räumlich voneinander getrennt sind. Mit dem fahrbaren Vorratsbehälter (Eistransportwagen) lassen sich die Eiswürfel schnell und bequem zu den Verbrauchsstellen (z.B. Kühltheken) transportieren.



Eistransportwagen, Fassungsvermögen 109 kg



Eiswürfelbereiter Modell W 240 CLF/CWF

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁵⁾	Leistungsaufnahme KW ³⁾	Gewicht kg ⁷⁾
W 120 ELF	3071	Edelstahl	126	45 ^{3)/109 ⁴⁾}	790/1020/1595	0,600	166
W 120 EWF	3072	Edelstahl	126	45 ^{3)/109 ⁴⁾}	790/1020/1595	0,580	166
W 120 CLF	3073	Edelstahl	126	45 ^{3)/109 ⁴⁾}	790/1020/1915	0,674	204
W 120 CWF	3074	Edelstahl	126	45 ^{3)/109 ⁴⁾}	790/1020/1915	0,650	204
W 240 ELF	3095	Edelstahl	240	227 ^{3)/109 ⁴⁾}	890/1020/2045	1,365	270
W 240 EWF	3096	Edelstahl	240	227 ^{3)/109 ⁴⁾}	890/1020/2045	1,240	270
W 240 CLF	3097	Edelstahl	240	227 ^{3)/109 ⁴⁾}	890/1020/2445	1,500	315
W 240 CWF	3098	Edelstahl	240	227 ^{3)/109 ⁴⁾}	890/1020/2445	1,350	315

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Eisvorrat im Zwischenspeicher bei vollständiger Füllung.

⁴⁾ Der Eisvorrat im fahrbaren Vorratsbehälter (Eistransportwagen ohne Einsatzbehälter) bei vollständiger Füllung.

⁵⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer FüÙe (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁶⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁷⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Wellentechnik

Modellbezeichnungen:

ELF = Eiswürfel / Luftkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter · EWF = Eiswürfel / Wasserkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter
CLF = Crushed-Ice / Luftkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter · CW = Crushed-Ice / Wasserkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühlte Modelle: max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühlte Modelle: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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



Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 59).



El Punt de Cua
Hayama Club

El Punt de Cua
Hayama Club

HAYAMA CLUB

Quadratische **Volleiswürfel**

Der quadratische Eiswürfel ist der Klassiker unter den Eiswürfeln. Er hat Kultstatus und gilt als Inbegriff des typischen Eiswürfels.





Innovative Eisbereitungstechnik

Eisbereitungstechnik

Bei dieser innovativen Eisbereitungstechnik wird das Wasser für die Eisbereitung über eine Spritzplatte in einen gitterförmigen Verdampfer injiziert. Durch die genaue Dosierung des injizierten Wassers wird das „Zusammenkleben“ der Eiswürfel bei der Produktion verhindert. So entstehen kompakte Eiswürfel mit sauberen Kanten und klaren Konturen. In der Abtau-phase lösen sich die quadratischen Eiswürfel aus dem gitterförmigen Verdampfer und fallen in den Vorratsbehälter (Modelle EL/EW) bzw. das nachgeschaltete Crusher-Modul (Modelle ECL/ECW). Die Eiswürfel und das Crushed-Ice werden getrennt voneinander bevo-ratet.



Injektionsverdampfer mit Spritzplatte

Reinigungsprogramm

Um bei der Eisproduktion ein Maximum an Hygiene zu ermöglichen, sind alle Modelle der Produktlinie Cube-Line mit einem menügeführten Reinigungsprogramm ausgestattet.



Mahlwerk des Crushermoduls aus solidem Edelstahl.



Eiswürfel im klassischen Format

Die quadratischen Volleiswürfel verkörpern bei vielen Barkeepern und Gastronomen den Inbegriff des typischen Eiswürfels.



Volleiswürfel

Format: ca. 30 x 30 x 30 mm
Gewicht: ca. 25 g



Einbauvariante

Der Eisbereiter IC 70 EL kann auch in luftgekühlter Ausführung vollständig in die Thekeneinrichtung eingebaut werden (siehe Seite 23).



Vorratsbehälter

Der integrierte Vorratsbehälter aus Edelstahl verfügt über ein Fassungsvermögen von ca. 30 kg.

Eisbereiter zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln

Kompakte Eiswürfelbereiter für den Einsatz in Cocktailbars, Restaurants, Hotels und anderen gastronomischen Betrieben. Neben der wassergekühlten Ausführung ist auch die luftgekühlte Ausführung voll einbaufähig (siehe Seite 23). Zur Herstellung von Eiswürfeln im quadratischen Format (ca. 30 x 30 x 30 mm). Die Eisbereiter der Produktlinie CubeLine sind mit einer zuverlässigen Steuerung (SPS) und einer innovativen Injektionsverdampfertechnik ausgestattet. Das menügeführte Reinigungsprogramm ermöglicht ein Maximum an Hygiene bei der Eiswürfelproduktion. Das Gehäuse sowie der integrierte Vorratsbehälter sind komplett aus solidem Edelstahl gefertigt.



Die Eiswürfelbereiter IC 70 EL/EW sind mit einer zuverlässigen Steuerung (SPS) ausgestattet. Die aktuellen Betriebszustände werden dem Anwender über das digitale Display in der Frontblende angezeigt.



Eiswürfelbereiter Modell IC 70 EL/EW

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
IC 70 EL	2207	Edelstahl	65	30	910/560/800	0,360	80
IC 70 EW	2208	Edelstahl	65	30	910/560/800	0,370	85
Pumpe Typ I ⁷⁾	28320	–	–	–	–	0,300	–

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) **inklusive höhenverstellbarer Füße**. Für den Einbau können die Füße entfernt werden. Die Höhe der Eisbereiter reduziert sich dadurch um 10 mm auf eine Einbauhöhe von 790 mm.

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Integrierte Tauwasserpumpe (optional, **nur** für den Einsatz mit Modell IC 70 EL/EW geeignet) zum Ableiten des Rest- und Schmelzwassers in einen höherliegenden Abfluss (siehe Schemazeichnung am Beispiel W 55 LE/W auf Seite 21).

Eisbereitungssystem:

Injektionsverdampfer

Modellbezeichnungen:

EL = Eiswürfel / Luftkühlung · EW = Eiswürfel / Wasserkühlung

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühltes Modell: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühltes Modell: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C



Eiswürfel im klassischen Format

Der quadratische Volleiswürfel gilt bei vielen Barkeepern und Gastronomen als Innbegriff des typischen Eiswürfels.



Volleiswürfel

Format: ca. 30 x 30 x 30 mm
Gewicht: ca. 25 g



Intelligente Steuerung

Alle Eisbereiter der Produktlinie Cube-Line sind mit einer zuverlässigen Steuerung (SPS) ausgestattet.



Integrierter Vorratsbehälter

Vorratsbehälter aus Edelstahl mit transparenter Entnahmeklappe.

Eisbereiter zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln

Leistungsfähige Eiswürfelbereiter für den Einsatz in Cocktailbars, Restaurants, Hotels und anderen gastronomischen Betrieben. Zur Herstellung von Eiswürfeln im quadratischen Format (ca. 30 x 30 x 30 mm). Die Bevorratung der Eiswürfel erfolgt im integrierten Vorratsbehälter. Das Gehäuse sowie der Vorratsbehälter sind komplett aus solidem Edelstahl gefertigt. Die Eisbereiter der Produktlinie CubeLine sind mit einer innovativen Injektionsverdampfertechnik und einer zuverlässigen Steuerung (SPS) ausgestattet. Die aktuellen Betriebszustände des Eisbereiters sowie mögliche Ursachen für Betriebsunterbrechungen (z.B. Wassermangel) sind am Display der SPS ablesbar. Das menügeführte Reinigungsprogramm ermöglicht ein Maximum an Hygiene bei der Eiswürfelproduktion.



Vorratsbehälter Modell IC 130 EL/EW, gefüllt mit quadratischen Volleiswürfeln



Eiswürfelbereiter Modell IC 130 EL/EW

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
IC 130 EL	2210	Edelstahl	125	60	715/605/1815	0,625	132
IC 130 EW	2211	Edelstahl	125	60	715/605/1815	0,615	132

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) **inklusive höhenverstellbarer Füße** (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Injektionsverdampfer

Modellbezeichnungen:

EL = Eiswürfel / Luftkühlung · EW = Eiswürfel / Wasserkühlung

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühltes Modell: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühltes Modell: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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



Eiswürfel im klassischen Format

Der quadratische Volleiswürfel gilt bei vielen Barkeepern und Gastronomen als Innbegriff des typischen Eiswürfels.



Volleiswürfel

Format: ca. 30 x 30 x 30 mm
Gewicht: ca. 25 g



Crushed-Ice



Bedarfsorientierte Eisproduktion

Bei den Modellen IC 135 ECL/ECW kann die Produktion von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice bedarfsorientiert gesteuert werden.



Perfekte Kombination

Die Modelle IC 135 ECL/ECW produzieren sowohl quadratische Volleiswürfel als auch echtes Crushed-Ice).

Eisbereiter zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln und echtem Crushed-Ice

Die Modelle IC 135 ECL/ECW produzieren quadratische Volleiswürfel und echtes Crushed-Ice. Die ideale Lösung für alle Anwender, die quadratische Volleiswürfel und echtes Crushed-Ice in größeren Mengen benötigen. Beide Eisarten werden im Vorratsbehälter aus Edelstahl bevorratet. Das Gehäuse sowie der Vorratsbehälter sind komplett aus solidem Edelstahl gefertigt. Die Eisbereiter der Produktlinie CubeLine sind mit einer innovativen Injektionsverdampfertechnik und einer zuverlässigen Steuerung (SPS) ausgestattet. Die aktuellen Betriebszustände des Eisbereiters sowie mögliche Ursachen für Betriebsunterbrechungen (z.B. Wassermangel) sind am Display der SPS ablesbar. Das menügeführte Reinigungsprogramm ermöglicht ein Maximum an Hygiene bei der Eiswürfelproduktion.



Die aktuellen Betriebszustände werden dem Anwender über das digitale Display in der Frontblende angezeigt



Eiswürfelbereiter
Modell IC 135 ECL/ECW

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
IC 135 ECL	2212	Edelstahl	125	130	890/700/1860	0,635	172
IC 135 ECW	2213	Edelstahl	125	130	890/700/1860	0,625	172

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Injektionsverdampfer

Modellbezeichnungen:

ECL = Eiswürfel + Crushed-Ice / Luftkühlung · ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice / Wasserkühlung

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Luftgekühltes Modell: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Wassergekühltes Modell: max. 15 °dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)

Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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



Die Modelle IC 250 EL/EW sind auch mit Eistransportsystem (Zwischenspeicher und fahrbarem Vorratsbehälter) lieferbar. Sie können auch ohne Vorratsbehälter (für die Kombination mit vorhandenen Vorratsbehältern oder Vorratsbehältern anderer Fabrikate) geliefert werden. Preise auf Anfrage.

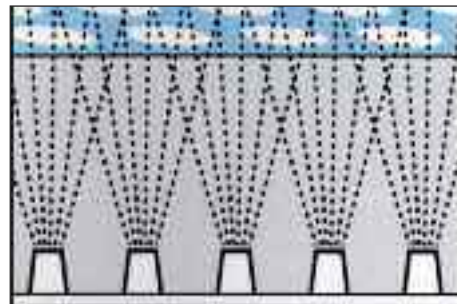


Volleiskegel (Zylinderform)

Durchmesser: ca. 27 mm

Höhe: ca. 32 mm

Gewicht: ca. 18 g



Eisbereitungstechnik

Bei den Eiswürfelbereitern der Smart-Line kommt das kostengünstige Sprühsystem zum Einsatz.

Kostengünstige Eisbereiter zur Herstellung von Volleis kegeln

Ideal für Anwender mit geringem bis mittlerem Eiswürfelbedarf von 18 kg bis 58 kg pro Tag (24 h). Kompakte Bauweise mit Vorratsbehälter aus pflegeleichtem Kunststoff. Einfache Bedienung und zuverlässige Funktion. Das Modell S 38 ist auch in luftgekühlter Version für den Einbau in Thekeneinrichtungen geeignet.



Eiswürfelbereiter Modell S 18 L/W



Eiswürfelbereiter Modell S 38 L/W
(in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig)

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
S 18 L	2060	Stahl	21	6,5	345/460/613	0,310	29
S 18 W	2061	Stahl	22	6,5	345/460/613	0,310	29
S 38 L ⁷⁾	2064	Edelstahl	40	17	495/573/845	0,400	50
S 38 W	2065	Edelstahl	42	17	495/573/845	0,400	50
S 58 L	2066	Edelstahl	60	20	495/573/992	0,650	54
S 58 W	2067	Edelstahl	62	20	495/573/992	0,650	54

¹⁾ Gehäuse aus kunststoffbeschichtetem Stahl (Modelle S 18) bzw. Edelstahl (Modelle S 38 und S 58), Vorratsbehälter aus Kunststoff.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (bei luftgekühlten Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (bei wassergekühlten Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) **inklusive höhenverstellbarer Füße** (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Luftgekühlt / voll einbaufähig.

Eisbereitungssystem:

Sprühtechnik

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 12° dH (ca. 360 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Zubehör:

Passende Untergestelle zu den Eiswürfelbereitern der Produktlinie Smart-Line sind lieferbar (siehe Seite 58).

Installationshinweis:

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

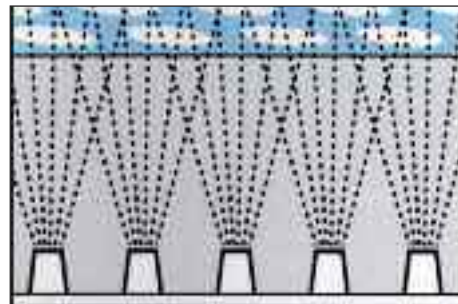


Volleiskegel (Zylinderform)

Durchmesser: ca. 27 mm

Höhe: ca. 32 mm

Gewicht: ca. 18 g



Eisbereitungstechnik

Bei den Eiswürfeldispensern kommt das kostengünstige Sprühsystem zum Einsatz.

Eiswürfel-Dispenser zur Herstellung und Ausgabe von Volleiskegeln

Vielseitig einsetzbare Eiswürfel-Dispenser zur Herstellung und Ausgabe von Volleiskegeln. Sowohl das Tischmodell DT 30 EL/EW als auch das Standmodell D 30 EL/EW sind in luftgekühlter und wassergekühlter Ausführung erhältlich. Die Eisleistung beträgt ca. 30 kg pro Tag (24 h). Das Fassungsvermögen des Vorratsbehälters beträgt ca. 13 kg. Das platzsparende Konzept ist besonders geeignet für Kantinen, Imbissbetriebe, Hotels, Fastfood-Restaurants sowie Free-flow-Bereiche von Restaurants und Cafeterien.



Tischmodell DT 30 EL



Standmodell D 30 EL

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg	Abmessungen B(L)xTxH mm ³⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁵⁾
D 30 EL	2090	Edelstahl	30	13	417/531/1515	0,420	59
D 30 EW	2129	Edelstahl	31	13	417/531/1515	0,420	59
DT 30 EL	2091	Edelstahl	30	13	417/531/767	0,420	46
DT 30 EW	2092	Edelstahl	31	13	417/531/767	0,420	46

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (bei luftgekühlten Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (bei wassergekühlten Maschinen).

³⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer FüÙe (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁴⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁵⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Sprühtechnik

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 12 ° dH (ca. 360 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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

Vielseitige Feineiswürfel



Exzellente Kühlung bei 0° C

Micro-Cube-Feineiswürfel sind aufgrund ihrer besonderen Eigenschaften für viele Anwendungen hervorragend geeignet. Ihr quadratisches Format von ca. 7 x 7 x 7 mm, die besondere Konsistenz und die gleich bleibende Temperatur von exakt 0° C verleihen diesem Eis einzigartige Kühleigenschaften. Ideal geeignet für Anwendungen in der Gastronomie und Hotellerie, im Lebensmitteleinzelhandel und in Supermärkten und überall dort, wo es auf exakte, schonende Kühlung von Lebensmitteln in Auslagen, Kühltheken und Buffets ankommt.

Vorteilhafte Eigenschaften

Micro-Cube-Feineiswürfel haben eine gleichmäßige Körnung, vergletschern nicht und bilden auch mit Wasser vermisch keine Klumpen. Das garantiert eine ideale Kühlung und eine perfekte Präsentation über einen langen Zeitraum. Micro-Cube-Feineiswürfel bleiben auch bei längerer Lagerung locker und streufähig und kleben nicht am Kühlgut fest. Das alles macht die Micro-Cube-Feineiswürfel zum perfekten Kühlmedium bei der Wurst- und Backwarenproduktion sowie vielen anderen Anwendungsgebieten.

Reinigungsprogramm

Um bei der Eisproduktion ein Maximum an Hygiene zu ermöglichen, sind alle Modelle der Produktlinie Micro-Cubes mit einem menügeführten Reinigungsprogramm ausgestattet. Optional ist ein integriertes, vollautomatisches Reinigungssystem (CIP = cleaning in process) erhältlich.



Kühlung von Frischfisch und Meeresfrüchten

Zur Kühlung und Präsentation von Fisch und Meeresfrüchten sind Micro-Cube-Feineiswürfel optimal geeignet.



Backwarenherstellung

Durch die Zugabe von Micro-Cube-Feineiswürfel wird im Vergleich zu kaltem Wasser eine effektive Kühlung der Teigmasse erzielt.



Kühlung von Obst, Speisen und Getränken

Micro-Cube-Feineiswürfel bilden die perfekte Grundlage für die Präsentation von Obst, Säften, Milch und Frischeprodukten.



Micro-Cube-Feineiswürfel

Format: ca. 7 x 7 x 7 mm



Kühlung von Gemüse und Spargel

Zur schonenden Kühlung von Spargel und Gemüse sind die Micro-Cube-Feineiswürfel hervorragend geeignet.



Eisbereitungstechnik

Bei dieser einzigartigen Eisbereitungstechnik wird Trinkwasser in einem Gefrierzylinder auf 0° C gekühlt. Das dabei entstehende Eis wird in einem Presskern verdichtet. Dadurch entstehen die quadratischen Feineiswürfel, die anschließend in den Vorratsbehälter fallen.

Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln

Universell einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln in quadratischem Format. Ideal geeignet für den Einsatz in der Gastronomie, für Kühltheken und Auslagen im Einzelhandel und in Supermärkten, für labor- und medizintechnische Anwendungen sowie für die Herstellung von Back- und Wurstwaren. Für 120 kg bis 800 kg pro Tag (24 h). Mit integriertem Vorratsbehälter aus Edelstahl. Ideal geeignet für den Anschluss an klimafreundliche CO₂-Verbundanlagen.



Alle Modelle der Micro-Cube-Eisbereiter sind mit einer zuverlässigen SP5-Steuerung ausgestattet. Die aktuellen Betriebszustände werden dem Anwender im Klartext von dem digitalen Display in der Frontblende angezeigt.



Eiswürfelbereiter Modell M 200 L

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
M 120 L	5200	Edelstahl	120	100	605/605/1690	0,850	123
M 120 W	5201	Edelstahl	120	100	605/605/1690	0,580	121
M 120 Z	5202	Edelstahl	120	100	605/605/1690	0,300	104
M 200 L	5210	Edelstahl	200	175	805/605/1795	0,930	151
M 200 W	5211	Edelstahl	200	175	805/605/1795	0,600	147
M 200 Z	5212	Edelstahl	200	175	805/605/1795	0,550	121
M 400 L	5220	Edelstahl	400	250	805/605/2145	1,700	185
M 400 W	5221	Edelstahl	400	250	805/605/2145	1,500	171
M 400 Z	5222	Edelstahl	400	250	805/605/2145	0,550	136
M 800 LP ^{7) 8)}	5230	Edelstahl	800	***)	800/605/540	3,100	140
M 800 WP ⁷⁾	5231	Edelstahl	800	***)	800/605/540	2,800	144
M 800 ZP ⁷⁾	5232	Edelstahl	800	***)	800/605/540	0,800	94

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 400 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Eisbereiter ohne Vorratsbehälter! Für die Bevorratung stehen geeignete Vorratsbehälter (mit und ohne Eistransportwagen) zur Verfügung. Preise auf Anfrage.

⁸⁾ Dieses Modell kann nur in Verbindung mit einem externen Verflüssiger betrieben werden (siehe Seite 58)

Eisbereitungssystem:

Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Z = Anschluss an bauseits vorhandenes Zentralkältesystem (z.B. klimafreundliche CO₂-Verbundanlage)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Das Modell M 800 LP wird serienmäßig mit Vorbereitung zum Anschluss an einen externen Verflüssiger geliefert.

Alle Modelle sind für den Betrieb mit Solekühlung und Rückkühlung lieferbar. Preise auf Anfrage.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 10 °dH (ca. 300 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von teileisalztem Wasser durch WESSAMAT-Umkehrosiose-Anlage empfohlen (siehe Seite 61).

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

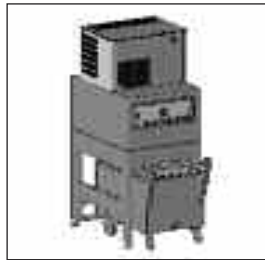
Bei der Installation luftgekühlter Modelle der Baureihe L muss zur Seite, zur Rückwand und zur Decke ausreichend Abstand vorhanden sein (siehe Ausschreibungstexte und technische Datenblätter).

Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln mit fahrbarem Vorratsbehälter

Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln in quadratischem Format. Die praktische Lösung zum Verteilen der Feineiswürfel an verschiedene Verbrauchsstellen, z.B. in Restaurants, Raststätten oder Supermärkten. Für 120 kg bis 800 kg pro Tag (24 h). Die Bevorratung erfolgt im Zwischenspeicher und im Eistransportwagen. Ideal geeignet für den Anschluss an klimafreundliche CO₂-Verbundanlagen.



Modell M 120 LF



Modell M 200 LF



Modell M 800 LF-2



Eisbereiter Modell M 400 LF

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁵⁾	Leistungsaufnahme KW ⁶⁾	Gewicht kg ⁷⁾
M 120 LF	5250	Edelstahl	120	45 ³⁾ /109 ⁴⁾	790/1150/1735	0,850	175
M 120 WF	5251	Edelstahl	120	45 ³⁾ /109 ⁴⁾	790/1150/1735	0,580	173
M 120 ZF	5252	Edelstahl	120	45 ³⁾ /109 ⁴⁾	790/1150/1735	0,300	156
M 200 LF	5255	Edelstahl	200	227 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1150/2065	0,930	244
M 200 WF	5256	Edelstahl	200	227 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1150/2065	0,600	240
M 200 ZF	5257	Edelstahl	200	227 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1150/2065	0,550	214
M 400 LF	5260	Edelstahl	400	318 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1220/2445	1,700	284
M 400 WF	5261	Edelstahl	400	318 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1220/2445	1,500	270
M 400 ZF	5262	Edelstahl	400	318 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1220/2445	0,550	235
M 800 LF-1 ⁸⁾	5235	Edelstahl	800	318 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1220/2445	3,100	312
M 800 WF-1	5236	Edelstahl	800	318 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1220/2445	2,800	316
M 800 ZF-1	5241	Edelstahl	800	318 ³⁾ /109 ⁴⁾	800/1220/2445	0,800	266
M 800 LF-2 ⁸⁾	5240	Edelstahl	800	612 ³⁾ /218 ⁴⁾	1525/1220/2445	3,100	484
M 800 WF-2	5237	Edelstahl	800	612 ³⁾ /218 ⁴⁾	1525/1220/2445	2,800	488
M 800 ZF-2	5242	Edelstahl	800	612 ³⁾ /218 ⁴⁾	1525/1220/2445	0,800	438

¹⁾ Eisbereiter: Gehäuse aus Edelstahl · Zwischenbehälter: Gehäuse aus Edelstahl / Innenverkleidung aus Kunststoff · Gestell: Edelstahl
Fahrbarer Vorratsbehälter: Kunststoff

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Eisvorrat im Zwischenspeicher bei vollständiger Füllung.

⁴⁾ Der Eisvorrat im fahrbaren Vorratsbehälter (Eistransportwagen ohne Einsatzbehälter) bei vollständiger Füllung.

⁵⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer FüÙe (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁶⁾ Netzanschluss 400 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁷⁾ Leergewicht

⁸⁾ Dieses Modell kann nur in Verbindung mit einem externen Verflüssiger betrieben werden (siehe Seite 58)

Eisbereitungssystem:

Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

Modellbezeichnungen:

LF = Luftkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter · WF = Wasserkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter

ZF = Anschluss an bauseits vorhandenes Zentralkältesystem (z.B. klimafreundliche CO₂-Verbundanlage) / fahrbarer Vorratsbehälter

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Alle luftgekühlten Modelle können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) vorbereitet werden.

Die Modelle M 800 LF-1/WF-1/ZF-1 sind mit 1 Eistransportwagen ausgestattet.

Die Modelle M 800 LF-2/WF-2/ZF-2 sind mit 2 Eistransportwagen ausgestattet.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 10 °dH (ca. 300 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von teilentsalztem Wasser durch WESSAMAT-Umkehrosiose-Anlage empfohlen (siehe Seite 61).

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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



Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 59).

Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln mit stationärem Vorratsbehälter zum Anschluss an klimafreundliche CO₂-Verbundanlagen



Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln in quadratischem Format. Ideal geeignet für den Anschluss an Verbundanlagen mit klimafreundlichem Kältemittel R 744 (CO₂ / GWP-Wert 1). Zum Einsatz im Lebensmitteleinzelhandel und in Supermärkten. Für Kühltheken und Auslagen sowie für die Herstellung von Back- und Wurstwaren. Die Eisleistung beträgt 120 kg bis 800 kg pro Tag (24 h). Mit integriertem Vorratsbehälter aus Edelstahl.



Alle Modelle der Micro-Cube-Eisbereiter sind mit einer zuverlässigen SP5-Steuerung ausgestattet. Die aktuellen Betriebszustände werden dem Anwender im Klartext von dem digitalen Display in der Frontblende angezeigt.



Eiswürfelbereiter Modell M 200 Z-CO₂

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
M 120 Z-CO ₂	5199	Edelstahl	120	100	605/605/1690	0,300	104
M 200 Z-CO ₂	5334	Edelstahl	200	175	805/605/1795	0,550	121
M 400 Z-CO ₂	5248	Edelstahl	400	250	805/605/2145	0,550	136
M 800 ZP-CO ₂ ⁷⁾	5379	Edelstahl	800	***)	800/605/540	0,800	94

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl. Für spezielle Einsatzgebiete sind alle Modelle auch in V4A-Edelstahl lieferbar.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 400 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Das Modell M 800 ZP-CO₂ wird ohne integrierten Vorratsbehälter geliefert! Zur Bevorratung können der Vorratsbehälter B 750 (siehe Seite 67) sowie die Eistransportsysteme ITS 700 / ITS 1350 (siehe Seite 53) eingesetzt werden.

Preise auf Anfrage.

Eisbereitungssystem:

Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

Kühlart:

Z = Anschluss an bauseits vorhandene CO₂-Verbundanlage

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 10 °dH (ca. 300 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von teilentsalztem Wasser durch WESSAMAT-Umkehrosiose-Anlage empfohlen (siehe Seite 61).

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

Bei der Installation sind unbedingt die Bedienungsanleitung sowie das technische Datenblatt zu beachten.

Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln mit fahrbarem Vorratsbehälter zum Anschluss an klimafreundliche CO₂-Verbundanlagen

Eisbereiter zur Herstellung von Feineiswürfeln in quadratischem Format. Ideal geeignet für den Anschluss an Verbundanlagen mit klimafreundlichem Kältemittel R 744 (CO₂ / GWP-Wert 1). Die praktische Lösung zum Verteilen der Feineiswürfel an verschiedene Verbrauchsstellen, z.B. in Restaurants, Raststätten oder Supermärkten. Für 120 kg bis 800 kg pro Tag (24 h). Die Bevorratung erfolgt im Zwischenspeicher und im Eistransportwagen. Ideal geeignet für den Anschluss an klimafreundliche CO₂-Verbundanlagen.


 Modell M 120 ZF-CO₂

 Modell M 200 ZF-CO₂

 Modell M 800 ZF-2-CO₂

 Eisbereiter Modell M 200 ZF-CO₂

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁵⁾	Leistungsaufnahme KW ⁶⁾	Gewicht kg ⁷⁾
M 200 ZF-CO ₂	5335	Edelstahl	200	227 ^{3)/109 ⁴⁾}	800/1020/2065	0,550	214
M 400 ZF-CO ₂	5340	Edelstahl	400	318 ^{3)/109 ⁴⁾}	800/1220/2445	0,550	235
M 800 ZF-1-CO ₂	5345	Edelstahl	800	318 ^{3)/109 ⁴⁾}	800/1220/2445	0,800	266
M 800 ZF-2-CO ₂ ⁸⁾	–	Edelstahl	800	612 ^{3)/218 ⁴⁾}	1525/1220/2445	0,800	438

¹⁾ Eisbereiter: Gehäuse aus Edelstahl · Zwischenbehälter: Gehäuse aus Edelstahl / Innenverkleidung aus Kunststoff · Gestell: Edelstahl
Fahrbarer Vorratsbehälter: Kunststoff

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Eisvorrat im Zwischenspeicher bei vollständiger Füllung.

⁴⁾ Der Eisvorrat im fahrbaren Vorratsbehälter (Eistransportwagen ohne Einsatzbehälter) bei vollständiger Füllung.

⁵⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁶⁾ Netzanschluss 400 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁷⁾ Leergewicht

⁸⁾ Das Modell M 800 ZF-2 ist mit 2 Eistransportwagen ausgestattet.

Eisbereitungssystem:

Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

Kühlart:

Z = Anschluss an bauseits vorhandene CO₂-Verbundanlage

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 10 °dH (ca. 300 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von teilentsalztem Wasser durch WESSAMAT-Umkehrosiose-Anlage empfohlen (siehe Seite 61).

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

Bei der Installation sind unbedingt die Bedienungsanleitung sowie das technische Datenblatt zu beachten.



Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 59).



Labor- und Medizintechnik

Flockeneis ist für Kühlzwecke in der Labor- und Medizintechnik vielseitig verwendbar.



Flockeneis

Flockeneis wird aufgrund seiner Form, Konsistenz und Temperatur für die unterschiedlichsten Anwendungen und Kühlaufgaben eingesetzt. Mit einer Temperatur von minus 0,5 °C sind die kristallinen, ungleichförmigen Eisflocken sehr vielseitig verwendbar.



Sauna und Wellness

Im Sauna- und Wellnessbereich wird Flockeneis für Eisbrunnen und Aufgüsse eingesetzt.



Eisbereitungssystem

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

Eisbereiter zur Herstellung von Flockeneis mit integriertem Vorratsbehälter

Platzsparende Kompaktgeräte zur Herstellung von 40 kg bis 175 kg Flockeneis pro Tag (24 h). In luft- und wassergekühlter Ausführung lieferbar. Zur kostengünstigen Herstellung von Flockeneis für den Einsatz in Laboratorien, Krankenhäusern, Bäckereien und Restaurants, bei Spargel- und Gemüseanbauern sowie im Sauna- und Wellnessbereich von Hotels, Bädern und Thermen.



Modell F 35 L/W



Modell F 75 L/W



Modell F 125 L/W



Modell F 175 L/W mit seitlich integriertem Vorratsbehälter



Flockeneisbereiter Modell F 75 L/W

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
F 35 L	2070	Edelstahl	40	10	345/520/635	0,410	39
F 35 W	2071	Edelstahl	42	10	345/520/635	0,410	39
F 75 L ⁷⁾	2072	Edelstahl	80	25	485/586/860	0,410	55
F 75 W	2073	Edelstahl	83	25	485/586/860	0,410	55
F 125 L	2079	Edelstahl	135	42	680/588/1030	0,590	69
F 125 W	2080	Edelstahl	141	42	680/588/1030	0,590	69
F 175 L	2083	Edelstahl	175	60	953/590/921	0,650	85
F 175 W	2084	Edelstahl	183	60	953/590/921	0,650	85

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl / Vorratsbehälter aus Kunststoff.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Das Modell F 75 L ist auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.

Eisbereitungssystem:

Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

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

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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

Eisbereiter zur Herstellung von Flockeneis ohne integrierten Vorratsbehälter

Eisbereitungsmodule zur Herstellung von 200 kg bis 2500 kg Flockeneis pro Tag (24 h). In luft- und wassergekühlter Ausführung lieferbar. Die Eisbereitungsmodule können mit stationären oder fahrbaren Vorratsbehältern (Eistransportsystemen) kombiniert werden. Die Vorratsbehälter und Eistransportsysteme sind in verschiedenen Ausführungen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen erhältlich (siehe Seite 53).



Modelle F 100 LP/WP,
F 200 LP/WP, F 300 LP/WP



Modell F 600 LP/WP



Modell F 1200 LP/WP



Modell F 2500 LP/WP

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm	Leistungsaufnahme KW ⁴⁾	Gewicht kg ⁵⁾
F 100 LP ⁶⁾	2075	Edelstahl	110	–	560/640/622	0,450	53
F 100 WP ⁶⁾	2076	Edelstahl	120	–	560/640/622	0,450	53
F 200 LP ⁶⁾	2081	Edelstahl	195	–	560/640/622	0,720	58
F 200 WP ⁶⁾	2082	Edelstahl	205	–	560/640/622	0,720	58
F 300 LP ⁶⁾	2085	Edelstahl	300	–	560/640/622	0,920	58
F 300 WP ⁶⁾	2086	Edelstahl	305	–	560/640/622	0,920	58
F 600 LP ⁶⁾	2099	Edelstahl	600	–	620/640/755	1,950	111
F 600 WP ⁶⁾	2100	Edelstahl	615	–	620/640/755	1,950	111
F 1200 LP ⁶⁾	2101	Edelstahl	1150	–	850/640/915	3,600	173
F 1200 WP ⁶⁾	2102	Edelstahl	1165	–	850/640/915	3,600	173
F 2500 LP ⁶⁾	2110	Edelstahl	2300	–	1200/800/1126	7,200	295
F 2500 WP ⁶⁾	–	Edelstahl	2330	–	1200/800/1126	7,200	295

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Alle Modelle werden **ohne Vorratsbehälter** geliefert. Sie können mit stationären Vorratsbehältern oder Eistransportsystemen kombiniert werden (siehe Seite 53).

⁴⁾ Netzanschluss: 230 V / 50 Hz. Modell F 2500 LP/WP: 400 V / 50Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁵⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung

Die Modelle F 600 / F 1200 / F 2500 können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) sowie zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 10 °dH (ca. 300 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen. Für labor- und medizintechnische Zwecke können die Flockeneisbereiter bei teilweise eingeschränkter Gewährleistung auch mit vollentsalztem (demineralisiertem) Wasser betrieben werden. Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwasseranschluss:

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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

Vorratsbehälter und Eistransportsysteme für Flockeneisbereiter

Für die Bevorratung des produzierten Flockeneises stehen Vorratsbehälter und Eistransportsysteme in unterschiedlichen Ausführungen, Abmessungen und Fassungsvermögen zur Verfügung. Die Gehäuse der Vorratsbehälter sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Eistransportsysteme ITS 100 - ITS 1350 beinhalten ein Edelstahlgestell zur Montage des Eisbereiters sowie einen Zwischenbehälter und einen fahrbaren Vorratsbehälter aus solidem Kunststoff. Welcher Vorratsbehälter bzw. welches Eistransportsystem sich für welchen Eisbereiter am besten eignet, können Sie der untenstehenden Tabelle entnehmen.



Stationärer Vorratsbehälter
B 70 (für Flockeneisbereite F 100) und
B 180 (für Flockeneisbereiter F 200 LP/WP)



Eistransportsystem ITS 100
für Flockeneisbereiter F 100 LP/WP



Eistransportsystem ITS 500
für Flockeneisbereiter F 200 LP/WP
und F 300 LP/WP

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	passend für Eisbereiter	Ausführung ¹⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁶⁾	Gewicht kg ⁷⁾
B 70	3131	F 100	Edelstahl ¹⁾	70	605/605/850	36
B 180	3136	F 200	Edelstahl ¹⁾	175	805/605/1255	58
B 180-V+A ⁸⁾	25750					
B 180	3136	F 300 / F 600	Edelstahl ¹⁾	250	805/605/1605	73
B 180-A ⁹⁾	3137					
B 180-V+A ⁸⁾	25750					
ITS 100	5508	F 100	siehe ²⁾	45 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1195	120
Abdeckung ¹⁰⁾	26747					
ITS 500	5509	F 200 / F 300	siehe ²⁾	227 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1525	169
Abdeckung ¹⁰⁾	26747					
ITS 700	5512	F 600	siehe ²⁾	318 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1905	181
Abdeckung ¹⁰⁾	26747					
ITS 1350	5513	F 1200 / F 2500	siehe ²⁾	612 ⁴⁾ 218 ⁵⁾	1525/1220/1905	323

¹⁾ Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl

²⁾ ITS 100 - ITS 1350: Zwischenbehälter-Gehäuse aus Edelstahl / Innenverkleidung aus Kunststoff · Gestell aus Edelstahl

Fahrbarer Vorratsbehälter aus Kunststoff

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Eisvorrat im Zwischenbehälter.

⁵⁾ Eisvorrat im fahrbaren Vorratsbehälter.

⁶⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁷⁾ Leergewicht

⁸⁾ Verstärkung und Abdeckung für Vorratsbehälter (in Verbindung mit Artikel-Nr. 3136 erforderlich).

⁹⁾ Aufsatz für Vorratsbehälter (in Verbindung mit Artikel-Nr. 3136 erforderlich).

¹⁰⁾ Abdeckung für Eistransportsystem (in Verbindung mit Artikel-Nr. 5508, 5509 und 5512 erforderlich).

NuggetLine | Nuggeteisbereiter



Cocktailzubereitung und Präsentation

Als Alternative zu echtem Crushed-Ice kann Nuggeteis für die Zubereitung von Cocktails sowie zur Präsentation von Speisen und Getränken verwendet werden.



Nuggeteis

Nuggeteis ist aufgrund seiner Form, Konsistenz und Temperatur für die unterschiedlichsten Anwendungen geeignet. Mit einer Temperatur von minus 0,5 °C ist das kristalline, ungleichförmige Nuggeteis sehr vielseitig verwendbar.



Backwarenherstellung

Durch die Zugabe von Nuggeteis wird im Vergleich zu kaltem Wasser eine noch effektivere Kühlung der Teigmasse erzielt.



Eisbereitungssystem

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

Eisbereiter zur Herstellung von Nuggeteis mit integriertem Vorratsbehälter

Zur Herstellung von Nuggeteis mit einer Temperatur von $-0,5^{\circ}\text{C}$. Die Eisleistung beträgt 80 kg bis 175 kg pro Tag (24 h). Das Nuggeteis ist aufgrund seiner Konsistenz eine Alternative zu Crushed-Ice und kann unter anderem für die Zubereitung von Cocktails sowie zum Kühlen und Präsentieren von Speisen und Getränken eingesetzt werden. Bei der Backwarenherstellung ist Nuggeteis zur Kühlung der Teigmasse hervorragend geeignet. Die Modelle NF 80 W/L können vollständig in Theken und Gastronomiemöbel eingebaut werden (siehe Seite 24).



Aufgrund der kompakten Bauweise können die Modelle NF 80 L (Luftkühlung) und NF 80 W (Wasserkühlung) in Thekeneinrichtungen und Gastronomiemöbel eingebaut werden.



Nuggeteisbereiter Modell NF 80 L/W mit integriertem Vorratsbehälter

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁴⁾	Leistungsaufnahme KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
NF 80 L ⁷⁾	2056	Edelstahl	75	25	485/620/860	0,520	57
NF 80 W	2057	Edelstahl	78	25	485/620/860	0,520	57
NF 125 L	2058	Edelstahl	120	42	680/620/1030	0,450	71
NF 125 W	2059	Edelstahl	125	42	680/620/1030	0,450	71
NF 175 L	2046	Edelstahl	165	60	953/590/921	0,690	85
NF 175 W	2047	Edelstahl	170	60	953/590/921	0,690	85

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl / Vorratsbehälter aus Kunststoff.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10°C und Umgebungstemperatur 15°C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10°C und Verflüssigungstemperatur von 20°C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

⁷⁾ Das Modell NF 80 L ist bis zu einer Raumtemperatur von $+25^{\circ}\text{C}$ auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.

Eisbereitungssystem:

Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

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

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung $3/4''$

Trinkwassertemperatur:

$5 - 25^{\circ}\text{C}$

Installationshinweis:

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

NuggetLine | Nuggeteisbereiter

Eisbereiter zur Herstellung von Nuggeteis ohne integrierten Vorratsbehälter

Eisbereitungsmodule zur Herstellung von 200 kg bis 1700 kg Nuggeteis pro Tag (24 h). In luft- und wassergekühlter Ausführung lieferbar. Die Eisbereitungsmodule können mit stationären oder fahrbaren Vorratsbehältern (Eistransportsystemen) kombiniert werden. Die Vorratsbehälter und Eistransportsysteme sind in verschiedenen Ausführungen mit unterschiedlichem Fassungsvermögen erhältlich (siehe Seite 57).



Modelle NF 200 LP/WP
und NF 300 LP/WP



Modell NF 600 LP/WP



Modell NF 1200 LP/WP



Modell NF 2500 LP/WP

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung kg/24 h ²⁾	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm	Leistungsaufnahme KW ⁴⁾	Gewicht kg ⁵⁾
NF 200 LP ⁶⁾	2043	Edelstahl	175	–	560/640/622	0,720	58
NF 200 WP ⁶⁾	2044	Edelstahl	180	–	560/640/622	0,720	58
NF 300 LP ⁶⁾	2051	Edelstahl	270	–	560/640/622	0,920	58
NF 300 WP ⁶⁾	2053	Edelstahl	275	–	560/640/622	0,920	58
NF 600 LP ⁶⁾	2054	Edelstahl	500	–	620/640/755	1,950	111
NF 600 WP ⁶⁾	2062	Edelstahl	510	–	620/640/755	1,950	111
NF 1200 LP ⁶⁾	2048	Edelstahl	970	–	850/640/915	3,600	173
NF 1200 WP ⁶⁾	–	Edelstahl	980	–	850/640/915	3,600	173
NF 1700 LP ⁶⁾	2049	Edelstahl	1700	–	1200/800/1126	7,200	295
NF 1700 WP ⁶⁾	2037	Edelstahl	1720	–	1200/800/1126	7,200	295

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (luftgekühlte Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Alle Modelle werden **ohne Vorratsbehälter** geliefert. Sie können mit stationären Vorratsbehältern oder Eistransportsystemen kombiniert werden (siehe Seite 57).

⁴⁾ Netzanschluss: 230 V / 50 Hz. Modell NF 1700 LP/WP: 400 V / 50Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁵⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlart:

L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung

Die Modelle NF 600 / NF 1200 / NF 2500 können zum Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Seite 58) sowie zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 10 °dH (ca. 300 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen. Für labor- und medizintechnische Zwecke können die Nuggeteisbereiter bei teilweise eingeschränkter Gewährleistung auch mit vollentsalztem (demineralisiertem) Wasser betrieben werden. Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwasseranschluss:

Trinkwassertemperatur:

5 – 25 °C

Installationshinweis:

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

Vorratsbehälter und Eistransportsysteme für Nuggeteisbereiter

Für die Bevorratung des produzierten Nuggeteises stehen Vorratsbehälter und Eistransportsysteme in unterschiedlichen Ausführungen, Abmessungen und Fassungsvermögen zur Verfügung. Die Gehäuse der Vorratsbehälter sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Eistransportsysteme ITS 500 - ITS 1350 beinhalten ein Edelstahlgestell zur Montage des Eisbereiters sowie einen Zwischenbehälter und einen fahrbaren Vorratsbehälter aus solidem Kunststoff. Welcher Vorratsbehälter bzw. welches Eistransportsystem sich für welchen Eisbereiter am besten eignet, können Sie der untenstehenden Tabelle entnehmen.



Stationärer Vorratsbehälter B 180 für Nuggeteisbereiter NF 200 LP/WP bis NF 600 LP/WP



Eistransportsystem ITS 100 für Nuggeteisbereiter NF 200 LP/WP



Eistransportsystem ITS 500 für Nuggeteisbereiter NF 300 LP/WP

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	passend für Eisbereiter	Ausführung	Eisvorrat kg ³⁾	Abmessungen B(L)xTxH mm ⁶⁾	Gewicht kg ⁷⁾
B 180	3136	NF 200	Edelstahl ¹⁾	175	805/605/1255	58
B 180-V+A ⁸⁾	25750					
B 180	3136	NF 300 / NF 600	Edelstahl ¹⁾	250	805/605/1605	73
B 180-A ⁹⁾	3137					
B 180-V+A ⁸⁾	25750					
ITS 500	5509	NF 200 / 300	siehe ²⁾	227 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1525	169
Abdeckung ¹⁰⁾	26747					
ITS 700	5512	NF 600	siehe ²⁾	318 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1905	181
Abdeckung ¹⁰⁾	26747					
ITS 1350	5513	NF 1200 / NF 2500	siehe ²⁾	612 ⁴⁾ 218 ⁵⁾	1525/1220/1905	323

¹⁾ Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl

²⁾ ITS 500 - ITS 1350: Zwischenbehälter-Gehäuse aus Edelstahl / Innenverkleidung aus Kunststoff · Gestell aus Edelstahl
Fahrbarer Vorratsbehälter aus Kunststoff

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Eisvorrat im Zwischenbehälter.

⁵⁾ Eisvorrat im fahrbahnen Vorratsbehälter.

⁶⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁷⁾ Leergewicht

⁸⁾ Verstärkung und Abdeckung für Vorratsbehälter (in Verbindung mit Artikel-Nr. 3136) erforderlich.

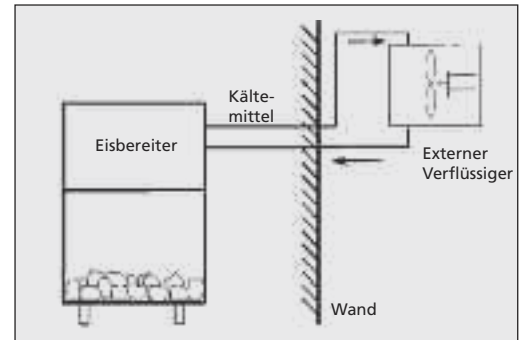
⁹⁾ Aufsatz für Vorratsbehälter (in Verbindung mit Artikel-Nr. 3136) erforderlich.

¹⁰⁾ Abdeckung für Eistransportsystem (in Verbindung mit Artikel-Nr. 5508, 5509 und 5512) erforderlich.

Zubehör für Eisbereiter

Externe Verflüssiger

Wenn der Einsatz eines luftgekühlten Eisbereiters vorgesehen, eine zusätzliche Wärmeabgabequelle jedoch nicht gewünscht wird, ist die Installation eines externen Verflüssigers (Splittverflüssiger) im Außenbereich zu empfehlen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Verflüssiger (Kondensatoren) inkl. Drehzahlregler und Wandkonsolen für verschiedene Eisbereiter. Weitere Verflüssiger, Drehzahlregler und Befestigungskonsolen auf Anfrage.



Luftgekühlter Eisbereiter mit externem Verflüssiger

Verflüssiger	Bestell-Nr.	für Anschluss an Eisbereiter ³⁾
Typ 0 ¹⁾	12925	W 80 CL W 80 ECL W 81 L IC 70 EL
Typ 1 ¹⁾	12731	W 120 L W 121 L M 120 L IC 130 EL IC 135 EL
Typ 2 ¹⁾	12732	W 240 L W 251 L M 200 L
Typ 3 ¹⁾	12733	M 400 L F 600 L NF 600 L
Typ 4 ¹⁾	12734	M 800 L Z 2000 L Z 2005 L
Typ 5 ²⁾	12735	M 800 L Z 2000 L Z 2005 L F+NF 1200/1700/2500
Typ 6 (tropentauglich) ¹⁾	12736	M 800 L Z 2000 L Z 2005 L

¹⁾ Verflüssiger, Luftrichtung horizontal

²⁾ Verflüssiger, Luftrichtung vertikal

³⁾ Externe Verflüssiger für nicht aufgeführte Modelle auf Anfrage

Spezialreiniger

Der WESSAMAT-Spezialreiniger zur wirkungsvollen Reinigung und Desinfektion von Eisbereitern. Gebrauchsfertige Lösung zum schnellen und nachhaltigen Entfernen von Ablagerungen (z.B. Kalk) und bakteriologischen Verunreinigungen.



Spezialreiniger in Kunststoffflasche mit Schraubverschluss

Spezialreiniger	Bestell-Nr.	Verpackungseinheit
Kunststoffflasche mit Schraubverschluss	5007	4 Flaschen à 1 Liter
Kunststoffbehälter mit Schraubverschluss	5008	1 Behälter à 20 Liter

Farbige Gehäusebeschichtung

Um ein durchgängiges Design zu ermöglichen oder individuelle Wünsche an die Farbgebung umzusetzen, sind die meisten WESSAMAT-Eisbereiter mit einer pulverbeschichteten oder lackierten Oberfläche in allen gängigen RAL-Farben lieferbar. Bei welchen Modellen die individuelle farbliche Gestaltung des Edelstahlgehäuses oder der Gehäusefront möglich ist, erfahren Sie ebenso wie Preis und Lieferzeit auf Anfrage.



Untergestelle für Eisbereiter

Die praktische Lösung, wenn Eiswürfelbereiter auf einer individuellen Höhe installiert werden sollen. Die Untergestelle aus hochwertigem Edelstahl ermöglichen die Reinigung des Fußbodens im Aufstellbereich des Eiswürfelbereiters und erleichtern aufgrund der erhöhten Position die Eiswürfelentnahme. Passende Untergestelle in verschiedenen Abmessungen sind für alle Modelle der Produktlinien High-Line, Top-Line und Smart-Line lieferbar. Preise auf Anfrage.



Eistransportwagen

Zur Ergänzung von stationär eingesetzten Eisbereitern sind Eistransportwagen als fahrbare Vorratsbehälter lieferbar. Diese Eistransportwagen sind ideal geeignet, um das produzierte Eis schnell und bequem zu verschiedenen Verbrauchsstellen (z.B. Kühltheken, Obst-, Saft- und Salatbars) zu transportieren.



Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Volumen kg	Abmessungen B(L)xTxH/mm
Eistransportwagen Smart-Cart 240	5520	Polyethylen	109	625/1055/905
Einsatzbehälter für Smart-Cart 240 ¹⁾	5510	Polyethylen	68 ²⁾	–

¹⁾ Einsatzbehälter (6 Stück je Set) inkl. klappbarem Bügel zum einfachen Handling

²⁾ Bei Verwendung der Einsatzbehälter reduziert sich das Fassungsvermögen des Smart Cart 240 von 109 kg (ohne Einsatzbehälter) auf 68 kg (6 Einsatzbehälter à 11,3 kg).

Zubehör für Eisbereiter

Tau- und Restwasserpumpe Typ E

Diese leistungsfähige Pumpe ist dazu geeignet, Tauwasser aus dem Vorratsbehälter und Restwasser von der Eisproduktion in einen höhergelegenen Wasserabfluss zu befördern. Diese extern anzuschließende Pumpe ist für alle Eisbereiter bis zu einer Eisleistung von 250 kg/24 h geeignet. Das Tau- und Restwasser wird in dem Behälter der Pumpe (Behältervolumen 1,7 l) gesammelt und bis zu einer maximalen Höhe von 5 m in den Abfluss gefördert. Das Behältervolumen reicht nicht aus, um bei einem Pumpenausfall das Tau- und Restwasser aufzufangen. Um bei einer Störung das Überlaufen des Behälters zu verhindern, kann der Steuerkontakt der Pumpe an den Eiswürfelbereiter angeschlossen werden. Der Eiswürfelbereiter wird dann bei einem Pumpenausfall automatisch abgeschaltet. Hierfür ist eine zusätzliche Sicherheitsabschaltung (Pumpenausfallschutz) erforderlich, die nicht im Lieferumfang enthalten ist.



Modell	Bestell-Nr.	Abmessungen B(L)xTxH/mm	Behältervolumen Liter	Fördermenge (Liter/h)	Förderhöhe max. Meter	Leistung ¹⁾ (kW)	Gewicht ²⁾ (kg)
Typ E	24611	285/134/144	1,7	550	5,0	0,56	1,65
Pumpen-ausfallschutz	27875	-	-	-	-	-	-

Ablaufanschluss: 6 oder 10 mm (abhängig von der Eisbereiterleistung) · Spannung: 230 V / 50 Hz · Schutzart: IP 24 spritzwassergeschützt
Die Pumpe muss an eine separate Steckdose mit Dauerstromversorgung (230 V / 50 Hz) angeschlossen und separat abgesichert werden.

Mehrkomponentenfilter

Diese Filterpatronen eignen sich besonders zur Wasserfiltration in Verbindung mit dem Einsatz von Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereitern. Die Kombination aus Membranfilter und Kalkstabilisator entfernt Schwebstoffe und reduziert mikrobiologische Verunreinigungen (99,9 % Reduktion von Bakterien, E. coli und Pseudomonaden) sowie Kalkablagerungen im Eisbereiter. Für die Erstinstallation ist ein Anschlussset mit allen erforderlichen Schraub- und Schlauchverbindungen erhältlich. Es stehen zwei Wasserfilterpatronen mit unterschiedlichen Leistungen zur Verfügung. Je nach Durchfluss und Wasserqualität müssen die Filterpatronen spätestens alle 12 Monate gewechselt werden.



Modell	Bestell-Nr.	Abmessungen (Ø x H)	Für Eiswürfelbereiter mit Eisleistung bis (kg)	Durchfluss (Liter / Min.)
Anschluss-Set Typ 1 + 2	25435	-	-	-
Anschluss-Set Typ 1 + 2 SK ¹⁾	26574	-	-	-
Filterkopf Typ 1 + 2 ²⁾	25189	-	-	-
Filterpatrone Typ 1	25190	102 x 380	130	7,6
Filterpatrone Typ 2 ³⁾	25191	102 x 600	400	13,2

¹⁾ Für wassergekühlte Eisbereiter mit separatem Kühlkreislauf · ²⁾ Inklusive Wandhalterung · ³⁾ Für wassergekühlten Eisbereiter

Ozonisierungseinheit

Ozon ist ein natürliches, hochwirksames Desinfektionsmittel, das der Trinkwasserverordnung (TrinkwV § 11) entspricht und in der Lebensmittelhygiene zugelassen ist. Die Clean-Ice-DF® wird in den Wasserzulauf des Eisbereiters integriert. Um die Ozonisierungseinheit vor Verunreinigungen und Partikeln aus dem Trinkwasser zu schützen, wird das Vorschalten eines Mehrkomponentenfilters empfohlen. Die Clean-Ice-DF®-Ozonisierungseinheit reduziert Keime und Bakterien bis zu 99,99 % (LOG 5). Schädliche Biofilme werden beseitigt und die Neubildung dauerhaft verhindert. Die Betriebszustände werden durch Leuchtioden angezeigt. Im Rahmen der Wartung ist die Ozonzelle halbjährlich zu tauschen. Für Trinkwasser mit einer Gesamthärte von 13° dH und einer Umgebungstemperatur von 1° C - 43° C geeignet.



Modell	Bestell-Nr.	Abmessungen (Ø x H)	Durchfluss (Liter / Min.)	Netzspannung	Systemspannung
Clean-Ice-DF®	25680	75 x 250	0,1 - 4,5	240 V / 50-60 Hz	28 V / 0,3 A
Installationskit	25681	-	-	-	-

Umkehr-Osmose-Anlage UO 400

Kompakte, besonders preiswerte Umkehr-Osmose-Anlage zur Aufbereitung von Trinkwasser. Ideal geeignet für den Betrieb von Eisbereitungsmaschinen bei zu hohem Gesamtsalzgehalt des Trinkwassers. Die im Trinkwasser gelösten Mineralien (z.B. Kalk) werden entfernt und Ablagerungen im Eisbereitungssystem verhindert. Durch den Verschnitt des aufbereiteten Wassers mit dem vorhandenen Trinkwasser auf einen Restsalzgehalt von ca. 150 $\mu\text{S}/\text{cm}$ werden optimale Voraussetzungen für den Betrieb des Eisbereiters geschaffen. Die Leistung der Umkehr-Osmose-Anlage ist ausreichend für den Betrieb von Eisbereitungsmaschinen mit einer Eisleistung bis 400 kg/24 h. Alle Komponenten inklusive Vorfilter, Membran, Drucktank und Verschneideeinrichtungen sind in einem geschlossenen Gehäuse mit höhenverstellbaren Füßen integriert. Alle Schlauchanschlüsse sind mit dem John Guest-System ausgestattet.



Modell	Bestell-Nr.	Abmessungen ¹⁾ B(L)xTxH/mm	Leistung (Liter/h)	Gewicht ²⁾ (kg)
UO 400	27649	760/300/760	17	60

¹⁾ ohne höhenverstellbare Füße (150 - 170 mm) · ²⁾ Leergewicht
Trinkwasseranschluss: R 3/4" · Schlauchanschlüsse: John-Guest-System

Umkehr-Osmose-Anlage UO 600 / UO 1200

Zur Aufbereitung von Trinkwasser mit hohem Gesamtsalzgehalt. Für den zuverlässigen Betrieb von Eisbereitungsmaschinen ist der Einsatz von vollentsalztem Wasser mit ausreichendem Restsalzgehalt (ca. 150 $\mu\text{S}/\text{cm}$) die einzige Lösung, um Kalkablagerungen einerseits und Korrosionsbildung andererseits dauerhaft zu verhindern. Hierfür wurde diese spezielle Umkehr-Osmose-Anlage konzipiert, die im Hinblick auf Filterkomponenten, Wasserqualität (Restleitfähigkeit), Wasserdruck, Durchflussmenge und Gesamtleistung auf die Anforderungen von Eisbereitungsmaschinen zugeschnitten ist. Die Kompaktanlagen sind in zwei Leistungsstufen erhältlich und werden im geschlossenen Schaltschrank inklusive elektronischer Steuerung und Anzeigendisplay (mit Möglichkeit zur Fernabfrage) geliefert. Alle Schlauchanschlüsse sind mit dem John Guest-System ausgestattet.



Modell	Bestell-Nr.	Abmessungen ¹⁾ B(L)xTxH/mm	Leistung (Liter/h)	Leistung ²⁾ (kW)	Gewicht ³⁾ (kg)
UO 600	26012	760/300/760	30	0,1	70
UO 1200	26345	760/300/760	60	0,1	70

¹⁾ ohne höhenverstellbare Füße (150 - 170 mm) · ²⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz · ³⁾ Leergewicht
Trinkwasseranschluss: R 3/4" · Schlauchanschlüsse: John-Guest-System



Erlebnis für die Sinne

Die kristallklaren Hohleisegel mit ihrer ästhetischen Form sind für den Einsatz im privaten Bereich sehr beliebt.



Hohleisegel

Durchmesser: ca. 33 mm
Höhe: ca. 37 mm
Gewicht: ca. 16 g



Anspruchsvolles Design

Die Life-Line W 20 mit ihren klaren Linien und dem modernen Design lässt sich perfekt in anspruchsvolle Küchen- und Wohneinrichtungen integrieren. Die blaue LED zur Beleuchtung der Eiswürfel im Vorratsbehälter ist ein beeindruckendes Detail.



Professionelle Technik

Zur Eiswürfelproduktion wird auch bei der Produktlinie Life-Line die zuverlässige WESSAMAT-Wellentechnik verwendet, die auch in den Eisbereitmungsmaschinen für die Gastronomie eingesetzt wird.

Eiswürfelbereiter für exklusive Küchen- und Wohneinrichtungen

Diese Geräte mit professioneller Eisbereitungstechnik wurden für den Einbau in Küchen- und Wohneinrichtungen entwickelt. Die ideale Lösung für alle, die in ihrem privaten Umfeld (Küche, Wohnung, Yacht, Feriendomizil) auf hygienisch einwandfreie Eiswürfel nicht verzichten möchten. Im integrierten Vorratsbehälter ist für 5 kg Eiswürfel Platz. Das Format der Einbauvariante ist auf die bei Kücheneinrichtungen gängigen Nischenmaße ausgelegt. Einfache Installation durch den im Lieferumfang enthaltenen Einschubrahmen.



Eiswürfelbereiter W 20 W, Frontblende aus Edelstahl, mit Einschubrahmen zum Einbau in Kücheneinrichtungen.



Die Frontblende des Eiswürfelbereiters W 20 W ist gegen Mehrpreis mit pulverbeschichteter Oberfläche in RAL-Farben lieferbar.

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Leistung kg/24 h ⁵⁾	Eisvorrat kg ⁶⁾	Einbaumaße B(L)xTxH/mm ⁷⁾	Abmessungen B(L)xTxH/mm ⁸⁾	Leistungsaufnahme KW ⁹⁾	Gewicht kg ¹⁰⁾
W 20 L	2018	Edelstahl ¹⁾	15	5	555/498/455	595/515/461	0,172	47
W 20 W	2026	Edelstahl ¹⁾	15	5	555/498/455	595/515/461	0,160	47
W 20 W-B	2017	Edelstahl ²⁾	15	5	555/498/455	595/515/461	0,160	47
Frontblende-P	27760	matt ³⁾	-	-	-	-	-	-
Frontblende-L	28342	glänzend ⁴⁾	-	-	-	-	-	-

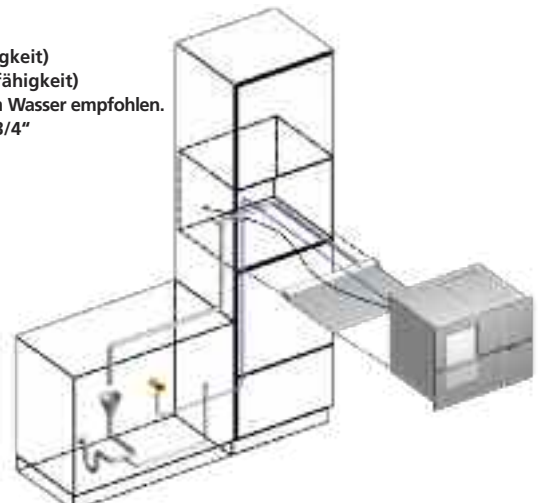
- ¹⁾ Gehäuse und Frontblende aus Edelstahl.
- ²⁾ Gehäuse und Frontblende aus geprägtem Edelstahl (Farbe Anthrazit).
- ³⁾ Frontblende gegen Mehrpreis, pulverbeschichtet, matt (in RAL-Farben nach Kundenwunsch) lieferbar.
- ⁴⁾ Frontblende gegen Mehrpreis, lackiert, glänzend (in RAL-Farben nach Kundenwunsch) lieferbar.
- ⁵⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C.
- ⁶⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.
- ⁷⁾ Erforderliches Nischenmaß für Eisbereiter inklusive Einschubrahmen.
- ⁸⁾ Abmessungen inklusive Frontblende.
- ⁹⁾ Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.
- ¹⁰⁾ Leergewicht

- Eisbereitungssystem:** Wellentechnik
- Kühlart:** L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung
- Dauerdruckschallpegel:** Bei luftgekühlten Modellen: < 49 dB (A)
Bei wassergekühlten Modellen: < 46 dB (A)
- Erforderlicher Wasserdruck:** 2 – 6 bar
- Trinkwasserqualität:** Bei luftgekühlten Modellen: 25 ° dH (ca. 750 µs/cm Leitfähigkeit)
Bei wassergekühlten Modellen: 15 ° dH (ca. 450 µs/cm Leitfähigkeit)
Bei höherer Trinkwasserhärte wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.
- Trinkwasseranschluss:** Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"
- Trinkwassertemperatur:** 5 – 25 °C



Einfache Installation

Einschubrahmen mit Ablaufkupplung zur Befestigung des Ablaufschlauchs (Beispiel: Modell W 20 L)



Einbauskizze

Abmessungen und Einbaumaße siehe Tabelle



Leistungsfähige und energieeffiziente Anlagenkonzepte

Neben der Entwicklung und Produktion steckerfertiger Eisbereiter ist WESSAMAT der kompetente Partner, wenn es um hochleistungsfähige Anlagen und komplette Lösungen zum Herstellen, Zwischenlagern, Abfüllen und gewichtsgenauen Abpacken von Hohleis kegeln, Volleiswürfeln, Röhreneis oder Crushed-Ice geht. Innovative, leistungsfähige Technik und umfangreiches Know-how bei der Herstellung und Verpackung der unterschiedlichen Eisarten sind unabdingbare Voraussetzungen, um in diesem globalen Markt erfolgreich zu sein.

Für Unternehmen mit hohem Eigenbedarf, für die Belieferung von Großabnehmern sowie für die kommerzielle Vermarktung unterschiedlicher Eisarten bietet WESSAMAT individuelle und energieeffiziente Eisbereitungskonzepte für die fischverarbeitende Industrie, für die Produzenten von abgepacktem Eis, für das Inflight-Catering auf internationalen Flughäfen und anderen Bereichen, bei denen spezielle Eisarten in besonders großen Mengen und abgepackten Beuteln oder Gebinden benötigt werden. Im Rahmen von branchen- und kundenspezifischen Lösungen werden durch den Einsatz unterschiedlicher Eisbereitungsanlagen und Systemkomponenten Leistungen von 1 Tonne bis 100 Tonnen/24 h realisiert.



Individuell konzipierte WESSAMAT-Fördertechnik mit automatischer Abfüll- und Verpackungseinheit für Eiswürfel und Crushed-Ice



Eisproduktion mit halbautomatischer Abfüllung von Hohleis kegeln für das Inflight-Catering



Hochleistungsfähige Eisbereitungsanlage IC 1500 mit Bandfördersystem und Abfülleinheit für quadratische Volleiswürfel

Modell IC 1500 L/W zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln

Dieses innovative und energieeffiziente Verbundanlagenkonzept benutzt für den Abtauprozess erstmals die bei der Eisproduktion entstehende Abwärme, die bei Einzel-Verdampfersystemen ungenutzt abgeleitet wird. Die insgesamt 12 zeitversetzt arbeitenden Injektionsverdampfer-Systeme produzieren 1.500 kg Eiswürfel in 24 h. Bei minimalem Frischwassereinsatz erzielen sie einen außergewöhnlich hohen Wirkungsgrad und einen um ca. 20 % reduzierten Energieverbrauch im Vergleich zu Eisbereitungsanlagen mit herkömmlicher Verdampfertechnologie. Detaillierte Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Leistung ²⁾ kg/24 h	Maße B(L)xTxH mm	Leistung KW ⁴⁾	Gewicht kg ⁵⁾
IC 1500 L	2230	1)	1.500	2970/1110/1400	9,5	950
IC 1500 W	2231	1)	1.500	2970/1110/1400	9,5	950
BF-IC 1	26350	1)	–	3)	3)	3)
BF-IC 2	25579	1)	–	3)	3)	3)

¹⁾ Gehäuse der Eisbereitungsanlage aus Edelstahl/Rahmen pulverbeschichtet. Materialausführung der Bandfördersysteme BF-IC 1 und 2 auf Anfrage.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (bei luftgekühlten Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Ausführungsabhängig

⁴⁾ Netzanschluss 400 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁵⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Injektionsverdampfer

Kühlart:

W = Wasserkühlung in Verbindung mit einem Kühlturm oder Kaltwassersatz.

L = Luftgekühlte Ausführung mit Vorbereitung zum Anschluss eines externen Verflüssigers.

Erforderlicher Wasserdruck:

2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 7 – 8 °dH (ca. 240 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwassertemperatur:

5 – 20 °C



Eisbereitungsanlage mit 9 Eisbereitungsmodulen Z 2005 L/W auf Dispenser D 2005 zur Bevorratung und halbautomatischen Abfüllung von Hohleis kegeln. Leistung ca. 7.400 kg/24 h.

Modelle Z 2000 L/W zur Herstellung von Hohleis kegeln

Leistungsfähige Eiswürfelbereiter für die Produktion von 800 kg Hohleis kegel pro Tag (24 h). In Kombination mit einem Vorratsbehälter die praktische und kostengünstige Lösung für alle Anwender, für die eine manuelle Entnahme der Eiswürfel die wirtschaftlichste Lösung darstellt. Zur Leistungsverdoppelung können zwei Eiswürfelbereiter Z 2000 L/W übereinander installiert werden. Detaillierte Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.



Modell Z 2000 W mit Vorratsbehälter B 750

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ kg/24 h	Vorrat ³⁾ kg	Maße ⁴⁾ B(L)xTxH mm	Leistung KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
Z 2000 L	4102	Edelstahl	800	–	1700/850/600	4,10	245
Z 2000 W	4101	Edelstahl	800	–	1700/850/600	4,10	245
B 750	4110	Edelstahl	–	560	1700/1005/1095	–	150

Modelle Z 2005 L/W zur Herstellung von Hohleis kegeln und Crushed-Ice

Die Eiswürfelbereiter Z 2005 L/W mit einer Leistung von 800 kg Hohleis kegel pro Tag (24 h) wurden für die Kombination mit dem Dispenser D 705 und D 2005 zum Bevorraten und automatischen Abfüllen von Eiswürfeln konzipiert. Zum Abfüllen von Hohleis kegeln und Crushed-Ice steht der multifunktionale Dispenser D 705 zur Verfügung. In dieser Abfülleinheit ist ein leistungsstarkes Crushermodul integriert, das die Hohleis kegel aus dem Dispenser zu Crushed-Ice verarbeitet. Zur Leistungserhöhung können mehrere Eiswürfelbereiter Z 2005 L/W auf einem Dispenser installiert werden. Detaillierte Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.



2 x Modell Z 2005 W auf Dispenser D 705 für 1.600 kg/24 h Eiswürfel

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ kg/24 h	Vorrat ³⁾ kg	Maße ⁴⁾ B(L)xTxH mm	Leistung KW ⁵⁾	Gewicht kg ⁶⁾
Z 2005 L	4112	Edelstahl	800	–	1700/850/600	4,10	245
Z 2005 W	4106	Edelstahl	800	–	1700/850/600	4,10	245
D 705	4125	Edelstahl	–	480	935/3045/2110	1,10	410
D 720	4121	Edelstahl	–	480	935/3045/2110	1,10	450
D 2005	4134	Edelstahl	–	1100	1920/4095/2100	2,00	1100

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl.

²⁾ Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Umgebungstemperatur 15 °C (bei luftgekühlten Maschinen).

Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C und Verflüssigungstemperatur von 20 °C (wassergekühlte Maschinen).

³⁾ Bei vollständig gefülltem Vorratsbehälter.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

⁵⁾ Netzanschluss 400 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.

⁶⁾ Leergewicht

Eisbereitungssystem:

Zentrifugaltechnik

Kühlart:

W = Wasserkühlung (auch mit separatem Kühlkreislauf lieferbar)

L = Luftgekühlte Ausführung mit Vorbereitung zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 64).

Alle Modelle können zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem vorbereitet werden (Heißgasabtauung erforderlich).

Zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs kann die Z 2000 W / Z 2005 W optional auch mit Kühlturm oder zum Anschluss an einen Kaltwassersatz geliefert werden.

Erforderlicher Wasserdruck: 2 – 6 bar

Trinkwasserqualität:

Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 7 – 8 °dH (ca. 240 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Trinkwasseranschluss:

Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung 3/4"

Trinkwassertemperatur:

5 – 20 °C



PATKOL-WESSAMAT-Eisbereitungsanlage PK 10 AU zur Herstellung von kristallklarem Röhreneis (Tube-Ice). Die Eisbereitungsanlage PK 10 AU können Sie im WESSAMAT-Kompetenzzentrum besichtigen und die Eisproduktion inklusive Fördersystem und Abfülltechnik live erleben (siehe Seite 75).

Modelle PATKOL-WESSAMAT Typ PK 10 AU und PK 25 AU zur Herstellung von Röhreneis (Tube-Ice)

In Kooperation mit PATKOL bietet WESSAMAT für Anwender mit besonders hohem Bedarf an Eiswürfeln leistungsstarke Anlagenkonzepte zur Herstellung von Röhreneis (Tube-Ice). Dieses Eis kann sowohl im Durchmesser als auch in der Länge den individuellen Anforderungen der Kunden angepasst werden. Der gewünschte Durchmesser wird im Rahmen der Projektierung zwischen 16 mm und 47,8 mm im Voraus definiert. Beim Austransportieren aus dem Verdampfer wird das Röhreneis (Tube-Ice) mit einer Schneidevorrichtung auf die gewünschte Länge zwischen 40 mm und 50 mm gebracht. Die Eisbereitungsanlagen sind mit Leistungen von 10 bis 140 Tonnen/24 h lieferbar. Geeignete Systemkomponenten für die Beförderung, Bevorratung und Abfüllung von Röhreneis (Tube-Ice) stehen zur Verfügung. Detaillierte Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.



PATKOL-WESSAMAT-Eisbereitungsanlage
Modell PK 10 AU




PATKOL-WESSAMAT-Eisbereitungsanlage
Modell PK 25 AU

Technische Daten und Leistung

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Leistung ²⁾ kg/24 h	Maße B(L)xTxH mm	Leistung KW ³⁾	Gewicht kg ⁴⁾
PK 10 AU	25456	1)	11.800	2000/220/4500	60	6.100
PK 25 AU	26346	1)	23.600	2480/2160/4600	87,5	8.870

- 1) Rahmen aus lackiertem Stahl. Röhrenverdampfer aus Edelstahl.
- 2) Bei Trinkwassertemperatur von 10 °C.
- 3) Netzanschluss 400 V/50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.
- 4) Gewicht inklusive Kältemittel, Öl und Wasser

Eisbereitungssystem:	Vertikale Röhrenverdampfer für den energieeffizienten Betrieb mit Kältemittel R 717. Alternativ ist der Einsatz von herkömmlichen Kältemitteln möglich.
Kühlart:	W = Wasserkühlung mit Kühlturm oder Kaltwassersatz
Erforderlicher Wasserdruck:	2 – 6 bar
Trinkwasserqualität:	Bei einer Trinkwasserhärte von mehr als 30 ° dH (ca. 900 µs/cm Leitfähigkeit) wird der Einsatz von aufbereitetem Wasser empfohlen.
Trinkwassertemperatur:	5 – 30 °C

 Eisbereitungsanlagen zur Herstellung von Röhreneis sind auch mit höheren Leistungen lieferbar. Technische Spezifikationen und Preise auf Anfrage.

Eiswürfeldispenser D 705 / D 720 / D 2005

Dispenser mit integrierter Fördereinrichtung und halbautomatischer, intervallgesteuerter Auflockerungseinheit. Fassungsvermögen 480 kg. Kompatibel mit Eisbereitungsmodulen zur Bevorratung und Abfüllung von Hohleis kegeln. Der Dispenser D 720 verfügt über ein in der Abfülleinheit integriertes Crushermodul, wodurch das Abfüllen von Hohleis kegeln und Crushed-Ice möglich ist. Zum portionsweisen Abfüllen von 1 kg bis 5 kg wird die Portionsmenge für den individuellen Anwendungsfall werksseitig eingestellt. Als Alternative zum portionsweisen Abfüllen kann die Ausgabe auch über einen Fußschalter erfolgen. Eine SPS-Steuerung für Dispenser, Abfülleinheit und die kompatiblen Eisbereitungsmodule bietet ein Höchstmaß an Funktionalität und Zuverlässigkeit. Technische Spezifikationen und Preise auf Anfrage.



Abfülleinheit für Eiswürfel

Halbautomatisch gesteuerte Abfülleinheit zum gewichtsgenauen Abfüllen von Eiswürfeln. Diese Abfülleinheit kann mit einem Dispenser D 705 / D 2005 oder einem Vorratsbehälter mit Förderschnecke zum Austransport der Eiswürfel kombiniert werden. Die perfekte Lösung für alle Anwender, bei denen die abzufüllende Menge für den wirtschaftlichen Einsatz einer vollautomatischen Abfüllanlage nicht ausreichend ist. Kann in Kombination mit WESSAMAT-Speicherfördersystemen sowie Eisbereitungs-maschinen anderer Fabrikate eingesetzt werden. Technische Spezifikationen und Preise auf Anfrage.



Hochleistungsfähiges Crusher-Modul

Wenn für kundenspezifische Lösungen neben Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird, stehen für den Einsatz im Rahmen des Anlagen- oder Gesamtkonzeptes leistungsfähige Crusher zur Verfügung. Die robusten Mahlwerke werden elektronisch gesteuert und verwandeln die vorher produzierten Eiswürfel vor der Abfüllung in echtes Crushed-Ice mit brillanter Optik und hervorragender Konsistenz. Geeignet für die Verarbeitung aller gängigen Eisarten, z.B. Hohleis kegel, Volleiswürfel, Röhreneis (Tube-Ice) bis zu einem Drucksatz von maximal 60 kg/Minute. Detaillierte Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.



Individuelle und in Ausführung und Leistung auf den jeweiligen Anwendungsfall zugeschnittene Systemkomponenten stehen zur Verfügung. Preise und Leistungsdaten erhalten Sie auf Anfrage.

Fördersysteme und Transportbänder

Um Eiswürfel nach der Produktion weiterverarbeiten zu können, sind im Rahmen von Komplettlösungen individuelle Speicher- und Fördersysteme sowie Transportbänder erforderlich, um das Eis zu einem Froster (Trockner), einem Eiscrusher, einer Abfülleinheit oder einer Verpackungsmaschine zu transportieren. Hierfür bietet WESSAMAT individuelle Lösungen (von 3 m bis 18 m Förderlänge), die auf den jeweiligen Anwendungsfall zugeschnitten und im Rahmen des Gesamtkonzeptes projektiert werden. Diese Fördersysteme und Transportbänder sind so konzipiert, dass sie höchsten Ansprüchen an Reinigung und Hygiene gerecht werden. Detaillierte Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.



Volumetrische Verpackungsmaschine

Für das Abfüllen und Verpacken von Eiswürfeln und Crushed-Ice für Großverbraucher oder für die kommerzielle Vermarktung stehen geeignete Schlauchbeutelmaschinen zur Verfügung. Diese elektronisch gesteuerten Anlagen können in neu konzipierte oder bestehende Produktionsanlagen integriert werden. Bei der Auswahl der geeigneten Schlauchbeutelmaschine werden kundenspezifische Parameter wie die abzufüllende Menge, die Eisarten sowie die geforderten Portionsgrößen/Beutelinhalte berücksichtigt. Detaillierte Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.





Industrielle Eisproduktion live erleben

Im Kompetenzzentrum am Produktionsstandort Kaiserslautern können sich potentielle Kunden und Interessenten von der Dimension und Funktionalität hochleistungsfähiger Eisbereitungsanlagen überzeugen. Hier können Sie verschiedene Eisbereitungsanlagen mit unterschiedlichen Eisbereitungstechniken und Systemkomponenten zum Bevorraten, Fördern und Abfüllen unterschiedlicher Eisarten im Echtbetrieb erleben. Ob kristallklare Hohleisegel, klassische Volleiswürfel, perfektes Röhreneis (Tube-Ice) oder brillantes Crushed-Ice – in unserem Kompetenzzentrum demonstrieren wir Ihnen die technischen Möglichkeiten sowie die Qualität der verschiedenen Eisarten und ihre individuellen Eigenschaften.

Nutzen Sie unsere Erfahrung und unser technisches Know-how bei der Planung, Projektierung und Realisierung von Großprojekten und kompletten Eisfabriken. Besuchen Sie unser Kompetenzzentrum in Kaiserslautern und lassen Sie sich über innovative Techniken und neueste Erkenntnisse im Zusammenhang mit der industriellen Eisbereitung und der Herstellung von abgepacktem Eis informieren. In zentraler Lage von Deutschland sind wir mit PKW, Bahn und Flugzeug sehr gut zu erreichen. Gerne arrangieren wir für Sie einen Shuttleservice zum Bahnhof Kaiserslautern oder zum Airport Frankfurt.

Herzlich willkommen.



Eisbereitungsanlage IC 1500 auf Eistransportband zur Herstellung von quadratischen Volleiswürfeln



Zentrale Anlagensteuerung mit digitalem Touch-Screen-Panel



Informieren Sie sich über die technischen Möglichkeiten zur Herstellung der verschiedenen Eisarten



Eisbereitungsanlage PATKOL-WESSAMAT PK 10 AU zur Herstellung von Röhreneis (Tube-Ice)



Standort der WESSAMAT Eismaschinenfabrik mit Kompetenzzentrum in Kaiserslautern

WESSAMAT
perfect ice!

0105/2023/PP3.0/D



WESSAMAT EISMASCHINENFABRIK GMBH
Marie-Curie-Str. 1 · D-67661 Kaiserslautern
Telefon: +49 (0) 63 01 / 79 10 0
Fax: +49 (0) 63 01 / 79 10 20
E-Mail: perfect-ice@wessamat.de

www.wessamat.de