



# HOSHIZAKI

# DE DUURZAME & BETROUWBARE TOP KLASSE

Aangezien Hoshizaki ijsblokjesmachines geleverd kunnen worden als meerdere onafhankelijke, modulaire & stapelbare opties wordt de serie beschouwd als een echte allrounder; geschikt voor alle vereisten, doeleinden, locaties en budgetten.



## IM SERIE

### Ijsblokjes en Speciaal-Ijs Machines





# ONTMOET HET HOSHIZAKI IJSBLOKJE

Elke bartender kan u vertellen over het belang van de ijskwaliteit voor het creëren van smaak en textuur in een cocktailglas. Premium dranken en ingrediënten moeten gewoonweg gepaard worden met niets minder dan perfecte ijsblokjes. Hoshizaki ijsblokjes zijn extreem compact, smaakloos, consistent identiek en traag smeltend, en zorgen voor net genoeg verdunning – een combinatie van alles dat een bartender nodig heeft als het gaat om esthetiek, smaak en functionaliteit van het ijs.

## OVER HET ASSORTIMENT

Alle ijsblokjesmachines zijn uitgerust met elektronische bediening. Dit zorgt voor een optimaal ijsproductieproces, zelfs onder uiteenlopende omstandigheden. Onze ijsblokjesmachines produceren genereuze hoeveelheden ijsblokjes van een consistent hoge kwaliteit, zonder aanvullende handmatige hulp of aanpassingen te behoeven. Dankzij het natuurlijke koelmiddel R290 hebben alle ijsblokjesmachines verbeterde energieprestaties. Daarnaast hebben natuurlijk voorkomende HC-koelmiddelen een minimale klimaatvoetafdruk vergeleken met machines die traditionele HFK-koelmiddelen gebruiken. Dit heeft een

positieve impact op zowel het milieu als uw budget. Net zoals alle Hoshizaki ijsmachines zijn de ijsblokjesmachines HACCP-gecertificeerd en staan ze bekend om het voortdurend voldoen aan de hoogste normen wat betreft gezondheid, veiligheid en hygiëne.

Aangezien Hoshizaki ijsblokjesmachines geleverd kunnen worden als meerdere onafhankelijke, modulaire & stapelbare opties wordt de serie beschouwd als een echte allrounder; geschikt voor alle vereisten, doeleinden, locaties en budgetten.

### DEGELIJKE MATERIALEN EN DUURZAAM ONTWERP



De apparaten zijn ontworpen om lang mee te gaan en worden geleverd met slimme ontwerp-extra's, zoals een magnetische waterpomp zonder directe koppeling. Dit element voorkomt lekkage in het watercircuit en verlengt de levensduur.

### LAAG ENERGIEVERBRUIK



Het gebruik van het natuurlijke HC-koelmiddel R290 verlaagt het algemene energieverbruik van onze ijsblokjesmachines aanzienlijk.

### PRODUCTIECAPACITEIT VAN HET ASSORTIMENT



De serie bestaat uit ijsblokjesmachines met productiecapaciteiten van 22 - 720 kg per dag.

### HOOGSTE HYGIËNENORM & EENVOUDIG ONDERHOUD



Het exterieur is gemaakt uit RVS. Het gesloten watercircuit biedt maximale bescherming tegen elk soort verontreiniging tijdens het gehele productieproces. Alle machines van Hoshizaki zijn eenvoudig te gebruiken, reinigen en onderhouden.



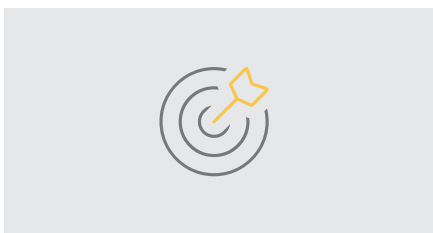
## OVER IJSBLOKJES

### PERFECTE SMAAK



Doordat onze ijsblokjes vrij zijn van alle onzuiverheden ijs ze een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden zonder de smaak van uw creatie aan te tasten.

### PERFECTE VORM



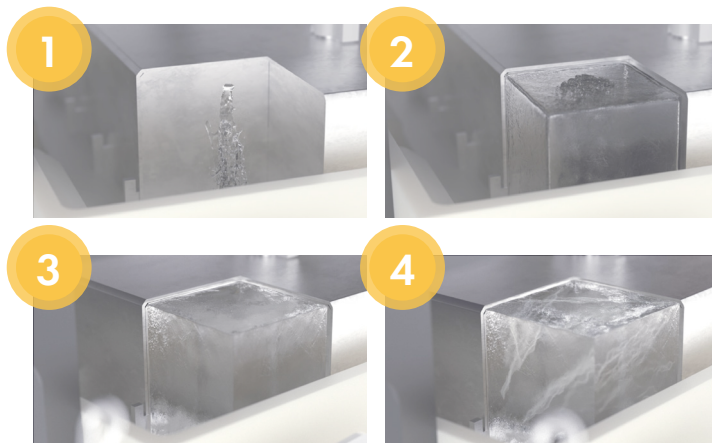
Elk blokje wordt individueel gemaakt door vers water in een gesloten cel te sprayen om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje met de perfecte vierkante vorm te behalen.

### PERFECTE VERDUNNING



Tijdens het vriesproces blokkeren de celwanden het uitzetten van het water langs alle kanten. Dit maakt Hoshizaki ijsblokjes zo uitzonderlijk hard dat ze de perfecte mate van verdunning bieden die nodig is voor cocktails en longdrinks.

Het uiterlijk van het Hoshizaki ijsblokje wordt gekenmerkt door zijn gladde randen, zijn transparantie en de drukscheuren welke een marmereffect geven. Dit marmereffect doet zich voor wanneer de celwanden het uitzetten van het bevroerzende water langs alle kanten blokkeren, terwijl een temperatuur van  $-30^{\circ}\text{C}$  wordt bereikt tijdens het productieproces. Terwijl de temperatuur daalt blijft het water zich uitzetten waardoor marmereachtige strepen ontstaan; een teken van extreme dichtheid en compactheid van elk ijsblokje.





PERFECTE SMAAK



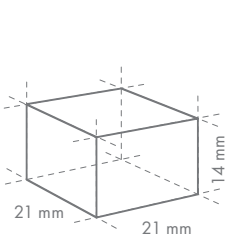
PERFECTE VORM



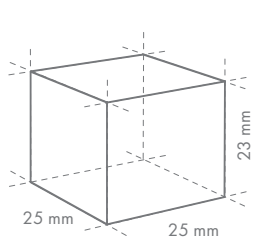
PERFECTE VERDUNNING



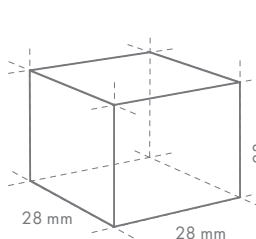
IJSBLOKJESMATEN



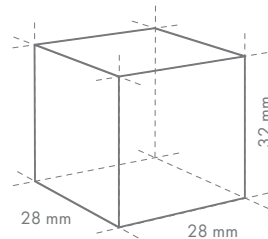
Ijsblokjesmaat: **XS**  
Gewicht: 6 g



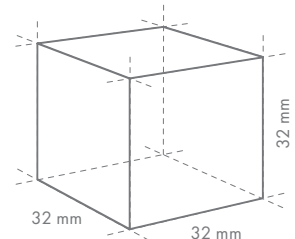
Ijsblokjesmaat: **S**  
Gewicht: 13 g



Ijsblokjesmaat: **M**  
Gewicht: 17 g



Ijsblokjesmaat: **L**  
Gewicht: 23 g

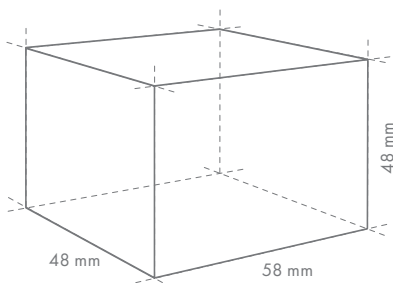


Ijsblokjesmaat: **XL**  
Gewicht: 31 g

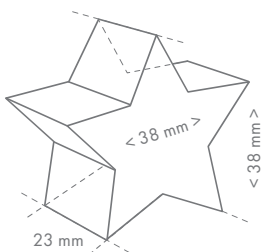
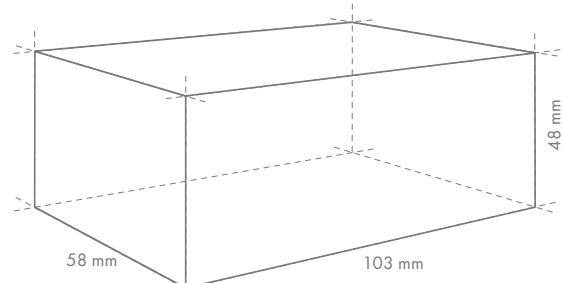
*Speciaal gemaakt voor cocktailbars die zich willen onderscheiden van anderen zonder af te doen aan de smaak of kwaliteit van hun drankjes.*

SPECIAAL-IJS

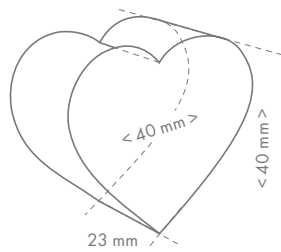
Ijstype:  
Grote kubus  
**XXL**  
Gewicht:  
120 g



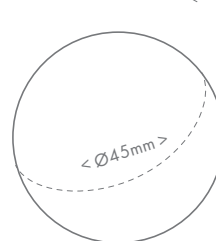
Ijstype:  
Langwerpige  
kubus **XXXL**  
Gewicht:  
240 g



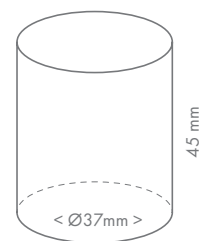
Ijstype: Ster  
Gewicht: 18 g



Ijstype: Hart  
Gewicht: 25 g



Ijstype: Bal  
Gewicht: 45 g



Ijstype: Cilinder  
Gewicht: 42 g

# IM SERIE

## BELANGRIJKSTE SPECIFICATIES

### PRODUCTAANBOD



Ingebouwde bunker

#### IM-21CNE-HC



Productiecapaciteit/24 h\*:  
25 kg  
Bunkercapaciteit: 11,5 kg  
Ijsblokjesmaat: **L**



Ingebouwde bunker

#### IM-65NE-HC



Productiecapaciteit/24 h\*:  
26 kg  
Bunkercapaciteit: 17 kg  
Ijsblokjesmaat: **S L**



Ingebouwde bunker

#### IM-100CNE-HC

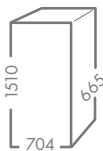


Productiecapaciteit/24 h\*:  
100 kg  
Bunkercapaciteit: 38 kg  
Ijsblokjesmaat: **M L XL**



Ingebouwde bunker

#### IM-240NE-HC



Productiecapaciteit/24 h\*:  
210 kg  
Bunkercapaciteit: 110 kg  
Ijsblokjesmaat: **L**



Separate bunker

#### IM-240ANE-HC



Productiecapaciteit/24 h\*:  
220 kg  
Ijsblokjesmaat: **XS M L XL**



Stapelbaar

#### IM-240DNE-HC



Productiecapaciteit/24 h\*:  
210 kg. Tot 3 machines kunnen op elkaar gestapeld worden  
Ijsblokjesmaat: **XS M L XL**

\*Tenzij anders vermeldt representeert de aangegeven productiecapaciteit de hoeveelheden die geproduceerd worden door modellen met standaard ijsblokjesmaat L



## Voortbouwend op een sterke basis

*Hoshizaki verwierf zich een internationale reputatie door baanbrekende innovaties in de professionele keukenapparatuur. Door de fusie met Gram Commercial hebben we de genialiteit van de Japanse techniek en de intelligentie van Deens design samengebracht. Deze samenwerking heeft geresulteerd in 's werelds meest betrokken, innovatieve en verantwoordelijke fabrikant van koel- en vriesapparatuur.*

**Samen blijven we de mogelijkheden verkennen.**

### **Hoshizaki BeNeLux**

Twentepoort West 62  
7609 RD Almelo  
Nederland  
T. +31 (0)85 0188370

[info@hoshizaki.nl](mailto:info@hoshizaki.nl)  
[www.hoshizaki.nl](http://www.hoshizaki.nl) |  
[www.hoshizaki-europe.com](http://www.hoshizaki-europe.com)