

PRIJSLIJST CATALOGUS

KOELING. IJS. TAPBIERDISPENSER. SPECIALITEIT.

Prijzlijst ingaande 1 januari 2021

Stef van Bakel

koeltechniek

Alkmaar ☎ 072 564 7000



UW KEUKENONTWERP NU NOG EENVOUDIGER
MET BIM DATA OP SPECIFIGLOBAL.COM



HOSHIZAKI |

GRAM

LEADING NATURALLY

DE ZES KANTEN VAN PERFECT KOELEN

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

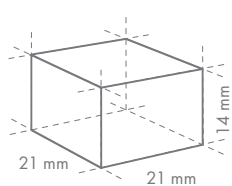
ijsblokjes zijn extreem compact, smaakloos, consistent identiek en traag smeltend, en zorgen voor net genoeg verdunning – een combinatie van alles dat een bartender nodig heeft als het gaat om esthetiek, smaak en functionaliteit van het ijs.

We zijn trots om de technologie achter deze compacte, droge en uitzonderlijk harde ijsblokjes aan te bieden en voortdurend te perfectioneren. Aangezien de blokjes individueel gevormd worden in **EEN GESLOTEN CEL-SYSTEEM**, vriezen de afzonderlijke ijsblokjes niet aan elkaar.

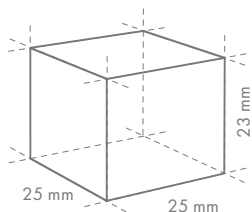
HET MARMEREFFECT:

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 bevroerende water langs alle kanten blokkeren, terwijl een temperatuur van -30°C wordt bereikt tijdens het productieproces. Terwijl de temperatuur daalt blijft het water zich uitzetten waardoor marmerechte strepen ontstaan; een teken van extreme dichtheid en compactheid van elk ijsblokje.

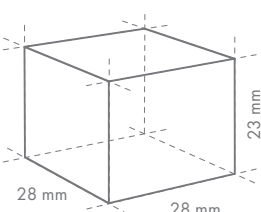
IJSBLOKJESMATEN



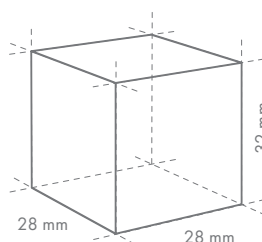
Ijsblokjesmaat: **XS**
Gewicht: 6 gram



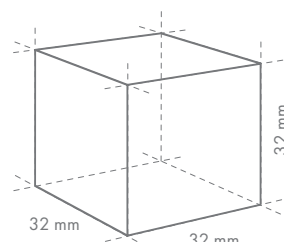
Ijsblokjesmaat: **S**
Gewicht: 13 gram



Ijsblokjesmaat: **M**
Gewicht: 17 gram



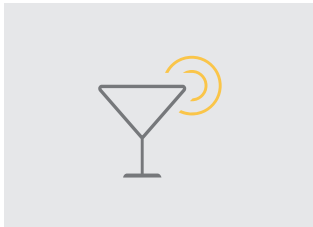
Ijsblokjesmaat: **L**
Gewicht: 23 gram



Ijsblokjesmaat: **XL**
Gewicht: 31 gram

ER ZIJN DRIE BELANGRIJKE EIGENSCHAPPEN DIE KOMEN KIJKEN BIJ HET CREËREN VAN DE MEEST POPULAIRE IJSBLOKJES TER WERELD:

PERFECTE SMAAK



Doordat onze ijsblokjes vrij zijn van alle onzuiverheden zijn 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.

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Recreatie



Scheepvaart



Onderwijs



Voedselverwerking

LATEN WE VERGELIJKEN! UPGRADE NU – EN BESPAAR OP GEBRUIKSKOSTEN!

Save up to
40%

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-30NE-HC
⚡ Energieverbruik	400 W/h	290 W/h	230 W/h
💧 Waterverbruik	0,09 m ³ /24h	0,13 m ³ /24h	0,07 m ³ /24h
<i>Totale kosten na 8 jaar</i>	€ 4.531,-	€ 3.691,-	€ 2.608,-

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-240DNE-HC
⚡ Energieverbruik	1850 W/h	1400 W/h	930 W/h
💧 Waterverbruik	0,37 m ³ /24h	0,40 m ³ /24h	0,32 m ³ /24h
<i>Totale kosten na 8 jaar</i>	€ 19.123,-	€ 15.627,-	€ 10.905,-

We hebben onze HC modellen vergeleken met modellen van concurrenten met gelijke productiecapaciteit.

*Elektriciteit à € 0,12/kWh - Water à € 3,3/m³

DE DUURZAME & BETROUWBARE TOP KLASSE

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 van 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.



NATURAL
REFRIGERANTS

IJSBLOKJESMACHINES

Zie website voor alle specificaties:
www.hoshizaki-europe.com



Watergekoelde
modellen
BINNENKORT BESCHIKBAAR



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: 26 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,
separate
bunker

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

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers

Watergekoelde
modellen
BINNENKORT BESCHIKBAAR

De IM-serie produceert Ijsblokjes

- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd.
- IM-machines maken gebruik van een productie-systeem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus.
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

PRODUCTNAAM	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
PRIJZEN – EUR			
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm)	IM-21CNE-HC 1.565	IM-30CNE-HC 1.785	IM-45CNE-HC 2.580
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)	–	IM-30CNE-HC-25 1.915	IM-45CNE-HC-25 2.710

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Productiecapaciteit	25 kg/24h	30 kg/24h	46 kg/24h
Opslagcapaciteit	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Afmetingen B x D x H (excl. poten)	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm (Poten 92-127 mm)	633 x 511 x 690 mm (Poten 90-125 mm)
Spanning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Elektrisch vermogen	0.230 kW	0.230 kW	0.28 kW
Koelmiddel	R290	R290	R290
Gewicht bruto/netto	39/34 kg	39/34 kg	55/45 kg
Poten (90-135 mm)	optioneel	incl.	Incl.

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

PRODUCTNAAM	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
PRIJZEN – EUR			
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm)	IM-45NE-HC 2.550	IM-65NE-HC 3.350	IM-100CNE-HC 4.420
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	–	–	IM-100CNE-HC-23 4.580
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)	IM-45NE-HC-25 2.680	IM-65NE-HC-25 3.480	–
Ijsblokjes maat XL (32x32x32 mm)	–	–	IM-100CNE-HC-32 4.685
Extra kleine ijsblokjes XS, (21x21x14 mm)	–	–	IM-100CNE-HC-21 4.580

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Productiecapaciteit	46 kg/24h	62 kg/24h	105 kg/24h
Opslagcapaciteit	18 kg	26 kg	38 kg
Afmetingen B x D x H (excl. poten)	503 x 456 x 840 mm (Poten 90-125 mm)	633 x 506 x 840 mm (Poten 90-125 mm)	1004 x 600 x 800 mm
Spanning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Elektrisch vermogen	0.280 kW	0.320 kW	0.500 kW
Koelmiddel	R290	R290	R290
Gewicht bruto/netto	50/44 kg	60/50 kg	88/77 kg

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde/Separate opslagbunkers

Watergekoelde
modellen
BINNENKORT BESCHIKBAAR

De IM-serie produceert Ijsblokjes

- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijs-productiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd.
- IM-machines maken gebruik van een productie-systeem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus.
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter
- Voorzien van RVS frame (IM-130ANE)
- Voorzien van RVS frame (IM-240ANE, IM-240DNE)



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC



IM-130ANE-HC

PRODUCTNAAM	IM-100NE-HC		IM-130NE-HC		IM-130ANE-HC	
PRIJZEN – EUR						
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm)	IM-100NE-HC	4.260	IM-130NE-HC	5.365	IM-130ANE-HC	4.375
	IM-100WNE-HC	4.470	IM-130WNE-HC	5.630		
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	IM-100NE-HC-23	4.420	IM-130NE-HC-23	5.525	IM-130ANE-HC-23	4.090
	IM-100WNE-HC-23	4.630	IM-130WNE-HC-23	5.790		
Extra grote ijsblokjes XL (32x32x32 mm)	IM-100NE-HC-32	4.525	IM-130NE-HC-32	5.630		
Extra kleine ijsblokjes XS, (21x21x14 mm)	IM-100NE-HC-21	4.420	IM-130NE-HC-21	5.525		
	IM-100WNE-HC-21	4.630				

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-100NE-HC		IM-130NE-HC		IM-130ANE-HC	
Productiecapaciteit	105 kg/24h		125 kg/24h		125 kg/24h	
Opslagcapaciteit	50 kg		50 kg		–	
Afmetingen B x D x H	704 x 506 x 1200 mm (Poten 70-110 mm)		704 x 506 x 1200 mm (Poten 70-110 mm)		560 x 700 x 880 mm	
Spanning	1/220-240V /50 Hz		1/220-240V /50 Hz		1/220-240V /50 Hz	
Elektrisch vermogen	0.560 kW		0.615 kW		0.640 kW	
Koelmiddel	R290		R290		R290	
Gewicht bruto/netto	84/76 kg		85/76 kg		79/68 kg	
Bijpassende opslagbunker(s)	–		–		B-140SA, B-210SA, B-340SA	

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde / Separate opslagbunkers



IM-240ANE-HC



IM-240NE-HC



IM-240DNE-HC

PRODUCTNAAM	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
PRIJZEN – EUR			
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm)	IM-240ANE-HC 6.050 IM-240AWNE-HC 6.315	IM-240NE-HC 6.930 IM-240WNE-HC 7.195	IM-240DNE-HC 5.640 IM-240DWNE-HC 5.905 IM-240XNE-HC 5.640 IM-240XWNE-HC 5.905
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	IM-240ANE-HC-23 6.210 IM-240AWNE-HC-23 6.475	IM-240NE-HC-23 7.090 IM-240WNE-HC-23 7.355	IM-240DNE-HC-23 5.800 IM-240DWNE-HC-23 6.065 IM-240XNE-HC-23 5.800 IM-240XWNE-HC-23 6.065
Ijsblokjes maat XL (32x32x32 mm)	IM-240ANE-HC-32 6.030	–	IM-240DNE-HC-32 5.620 IM-240XNE-HC-32 5.620
Ijsblokjes maat XS (21x21x14 mm)	IM-240ANE-HC-21 6.210 IM-240AWNE-HC-21 6.475	IM-240NE-HC-21 7.090 IM-240XNE-HC-21 7.090	IM-240DNE-HC-21 5.905 IM-240XNE-HC-21 5.800 IM-240DWNE-HC-21 6.065 IM-240XWNE-HC-21 6.065
TECHNISCHE GEGEVENS	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Productiecapaciteit	210 kg	210 kg	210 kg
Opslagcapaciteit	–	110 kg	–
Afmetingen B x D x H	560 x 700 x 880 mm	704 x 665 x 1510 mm	1084 x 700 x 500 mm
Spanning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Elektrisch vermogen	0.930 kW	0.930 kW	0.930 kW
Koelmiddel	R290	R290	R290
Gewicht bruto/netto	89/78 kg	120/107 kg	96/82 kg
Bijpassende opslagbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA	–	B-340SA F_1025_52S, F_600_42S, F_650_44S, F_950_48S

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers

De IM-serie produceert Ijsblokjes

- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd.
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus.
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-21 CNE



IM-30 CNE



IM-45 CNE

PRODUCTNAAM	IM-21 CNE	IM-30 CNE	IM-45 CNE
PRIJZEN – EUR			
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm)	IM-21 CNE 1.655	IM-30CNE 1.880 IM-30CWNE 2.145	IM-45CNE 2.830
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)	–	IM-30CNE-25 2.010 IM-30CWNE-25 2.275	IM-45CNE-25 2.960

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-21 CNE	IM-30 CNE	IM-45 CNE
Productiecapaciteit	22 kg/24h	28 kg/24h	44 kg/24h
Opslagcapaciteit	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Afmetingen B x D x H	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm (Poten 92-127mm)	633 x 511 x 690 mm (Poten 90-125 mm)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Elektrisch vermogen	0.240 kW	0.270 kW	0.320 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 157 kg	R134a – CO2e 186 kg	R134a – CO2e 229 kg
Gewicht bruto/netto	39/34 kg	39/34 kg	56/48 kg
Poten (90-135 mm)	Optioneel	Incl.	Incl.



IM-45NE



IM-65NE

PRODUCTNAAM	IM-45NE	IM-65NE
PRIJZEN – EUR		
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm)	IM-45NE 2.690 IM-45WNE 2.900	IM-65NE 3.525 IM-65WNE 3.735
Ijsblokjes maat S (25x25x23 mm)	IM-45NE-25 2.820 IM-45WNE-25 3.030	IM-65NE-25 3.655 IM-65WNE-25 3.865

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-45NE	IM-65NE
Productiecapaciteit	44 kg/24h	63 kg/24h
Opslagcapaciteit	18 kg	26 kg
Afmetingen B x D x H	503 x 456 x 840 mm (Poten 90-125 mm)	633 x 506 x 840 mm (Poten 90-125 mm)
Spanning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Elektrisch vermogen	0.330 kW	0.400 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 358 kg
Gewicht bruto/netto	52/46 kg	61/53 kg



IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers



IM-100NE

PRODUCTNAAM	IM-100CNE	IM-100NE IM-100WNE-23
PRIJZEN – EUR		
Ijsblokjes maat L (28x28x32 mm)	IM-100CNE 4.965	IM-100NE 4.805 IM-100WNE 5.015
Ijsblokjes maat M (28x28x23 mm)	IM-100CNE-23 5.125	IM-100NE-23 4.965 IM-100WNE-23 5.175
Ijsblokjes maat XS (21x21x14 mm)	IM-100CNE-21 5.125	IM-100NE-21 4.965 IM-100WNE-21 5.175

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-100CNE	IM-100NE
Productiecapaciteit	95 kg/24h	95 kg/24h
Opslagcapaciteit	38 kg	50 kg
Afmetingen B x D x H	1004 x 600 x 800 mm (Poten 100 mm)	704 x 506 x 1200 mm (Poten 70-110 mm)
Spanning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
Elektrisch vermogen	0.630 kW	0.630 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 415 kg	R134a – CO2e 415 kg
Gewicht bruto/netto	88/77 kg	85/76 kg

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

MAXIMALE VEELZIJDIGHEID VOOR EINDELOOS VEEL TOEPASSINGEN

SCHILFER- EN NUGGET IJSMACHINES

Onze schilfer- en nugget ijsmachines zijn onderdeel van de echte allrounders van het productaanbod van Hoshizaki. Deze krachtige, robuuste en duurzame machines zijn zeer populair in verschillende marktsegmenten, zoals in voedselbereiding/-verwerking, hotels, cafés, restaurants en catering.

Aangezien de schilfer- en nugget ijsmachines al het water dat de machine ingaat omzetten in ijs, is het waterverbruik gelijk

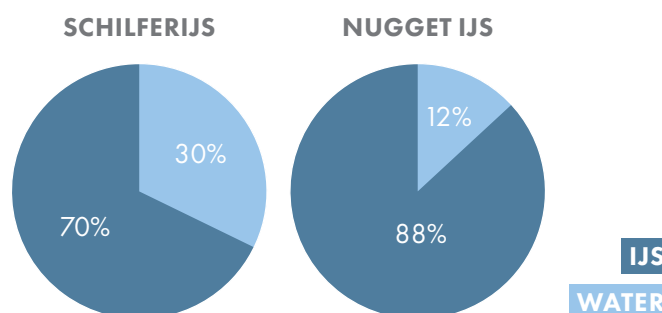
aan de ijsproductie. Daarnaast maken alle schilfer- en nugget ijsmachines gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is.

Hoshizaki schilferijs, bewezen vrij van alle onzuiverheden en conform zelfs de strengste hygiënevoorschriften, wordt zelfs gebruikt voor orgaantransport en andere medische doeleinden.

IJS-WATER-VERHOUDING

Het hoofdkenmerk van schilferijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of andere producten wordt voorkomen. De perskop in de schilferijsmachine benodigd maar weinig druk, waardoor het typische Hoshizaki schilferijs wordt geproduceerd.

Voor nugget ijs gebruikt de perskop meer druk om **hardere en drogere individuele** ijsnuggets te produceren.



PERFECTE SMAAK EN HYGIËNE



Onze schilfer- en nugget ijs is vrij van alle onzuiverheden en is een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden. Deze factor maakt dit ijs ook zeer populair voor medische toepassingen.

VEELZIJDIGHEID



Hoshizaki ijsmachines kunnen ofwel schilfer- of nugget ijs produceren. Beide soorten ijs zijn zeer veelzijdig en een hoofdbestanddeel voor verschillende marktsegmenten en bedrijfstypes, zoals hotels, voedselproductie, cafés en restaurants.

DUURZAAMHEID



Schilfer- en nugget ijsmachines maken gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is. Daarnaast zet het al het water dat erin gaat om in ijs en zodoende is het een apparaat dat u kan helpen water te besparen bij elke cyclus.

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Scheepvaart



Voedselverwerking



DE KRACHT OM TE KOELEN - ONMISBARE ALLROUNDERS

OVER HET ASSORTIMENT

Een belangrijk ontwerpelement voor onze schilferijstechnologie is de extreem robuuste lager - het hardst werkende element van elke schilferijsmachine. De interne werking van de schilfer- en nugget ijsmachines is ontworpen om ongewenste aanslag, verkalking en bacteriële verontreiniging in en rondom de machine te voorkomen.

De lager is gemaakt van roestvrij staal en koolstof is gebruikt voor de kogellager. De duurzame materialen die gebruikt worden voor onze techniek helpt de machines optimaal te functioneren in natte en veeleisende omgevingen en zijn gemakkelijk te reinigen.

Voordelen zijn onder andere: langere levensduur van het product en lagere onderhoudskosten.

Hoshizaki ijsmachines worden aangestuurd door microcomputers die ervoor zorgen dat het ijsproductieproces onder uiteenlopende omstandigheden optimaal presteert, zonder handmatige afstelling.

Doordat het luchtfilter gemakkelijk te reinigen is kunnen gebruikers het periodiek onderhoud zelf uitvoeren, waardoor de levensduur van het product wordt verlengd en de frequentie en kosten van onderhoudsbeurten worden verlaagd.



SCHILFER- & NUGGET IJS MACHINES

Zie website voor alle specificaties:
www.hoshizaki-europe.com



Ingebouwde bunker



FM-80KE-HC/HCN



Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 85 kg - nugget: 85 kg
Bunkercapaciteit:
Schilferijs: 26 kg - nugget: 32 kg

Ingebouwde bunker



FM-120KE-HC/HCN



Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 125 kg - nugget: 110 kg
Bunkercapaciteit:
Schilferijs: 26 kg - nugget: 32 kg

Ingebouwde bunker



FM-120KE-50-HC/HCN

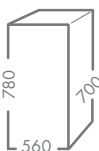


Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 125 kg - nugget: 125 kg
Bunkercapaciteit:
Schilferijs: 110 kg - nugget: 110 kg

Separate bunker



FM-150AKE-HC-SB/HCN



Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 150 kg - nugget: 110 kg

Separate bunker



FM-300AKE-HC/HCN-SB

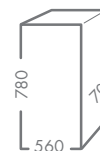


Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 300 kg - nugget: 250 kg

Separate bunker



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



Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 450 kg - nugget: 380 kg

FM IJsmachines – Ingebouwde opslagbunkers / Separate opslagbunkers



De FM-serie produceert schilfer en nugget ijs

- FM ijsmachines in deze serie kunnen relatief goedkoop worden omgezet naar ofwel de productie van schilfer ijs ofwel de productie van nugget ijs.
- Door het wormsysteem is het waterverbruik gelijk aan de ijsproductie.
- Het hoofdkenmerk van schilfer ijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of producten wordt voorkomen.
- Nugget ijs van Hoshizaki wordt door de perskop samengedrukt, waardoor harder en droger ijs wordt geproduceerd



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

PRODUCTNAAM	FM-80KE-HC/ FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC/ FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC/ FM-120KE-50-HCN
PRIJZEN – EUR			
Schilfer ijs	FM-80KE-HC 4.310	FM-120KE-HC 4.710	FM-120KE-50-HC 5.555
Nugget ijs	FM-80KE-HCN 4.310	FM-120KE-HCN 4.710	FM-120KE-50-HCN 5.555

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-80KE-HC FM-80KE-HCN	FM-120KE-HC FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC FM-120KE-50-HCN
Productiecapaciteit (24 h)	85 kg – Schilfer ijs 65 kg – Nugget ijs	125 kg – Schilfer ijs 110 kg – Nugget ijs	125 kg – Schilfer ijs 110 kg – Nugget ijs
Opslagcapaciteit	26 kg – Schilfer ijs 32 kg – Nugget ijs	26 kg – Schilfer ijs 32 kg – Nugget ijs	57 kg – Schilfer ijs 65 kg – Nugget ijs
Afmetingen B x D x H (excl. poten)	640 x 600 x 800 mm (Poten 89 mm)	640 x 600 x 800 mm (Poten 89mm)	940 x 600 x 800 mm (Poten 89 mm)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.270 kW	0.355 kW	0.355 kW
Koelmiddel	R290	R290	R290
Gewicht bruto/netto	75/65 kg	76/66 kg	88/76 kg

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

PRODUCTNAAM	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
PRIJZEN - EUR	
Schilfer ijs	FM-150AKE-HC-SB 4.445
Nugget ijs	FM-150AKE-HCN-SB 4.445

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB
Productiecapaciteit (24 h)	150 kg – Grains 140 kg – Super grains
Afmetingen B x D x H	560 x 700 x 780 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.405 kW
Koelmiddel	R290 - CO2 eq: 0,33kg
Gewicht bruto/netto	70/63 kg
Bijpassende opslagbunkers	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-150AKE-HC



FM IJsmachines – Ingebouwde opslagbunkers / Separate opslagbunkers

PRODUCTNAAM	FM-300AKE-HC-SB FM-300AKE-HCN-SB	
PRIJZEN – EUR		
Schilfer ijs	FM-300AKE-HC-SB	6.215
Nugget ijs	FM-300AKE-HCN-SB	6.215

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-300AKE-HC SB FM-300AKE-HCN SB	
Productiecapaciteit (24 h)	300 kg – Schilfer ijs 250 kg – Nugget ijs	
Afmetingen B x D x H	560 x 700 x 780 mm	
Spanning	1/220-240V/50Hz	
Elektrisch vermogen	0.900 kW – Schilfer ijs	
Elektrisch vermogen	0.960 kW – Nugget ijs	
Koelmiddel	R290	
Gewicht bruto/netto	88/81 kg	
Bijpassende opslagbunkers	B-140SA, B-210SA, B-340SA	



FM-300AKE-HC

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

PRODUCTNAAM	FM-480AKE-HC-SB FM-480AKE-HCN-SB	
PRIJZEN – EUR		
Schilfer ijs	FM-480AKE-HC-SB	10.170
Nugget ijs	FM-480AKE-HCN-SB	10.170

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-480AKE-HC-SB FM-480AKE-HCN-SB	
Productiecapaciteit (24 h)	450 – Schilfer ijs 380 – Nugget ijs	
Afmetingen B x D x H	560 x 700 x 780 mm	
Spanning	1/220-240V/50Hz	
Elektrisch vermogen	1,10 kW – Schilfer ijs	
Elektrisch vermogen	1.17 kW – Nugget ijs	
Koelmiddel	R290	
Gewicht bruto/netto	99/92 kg	
Bijpassende opslagbunkers	B-140SA, B-210SA, B-340SA	



FM-480AKE-HC

FM IJsmachines – Ingebouwde opslagbunkers / Separate opslagbunkers

De FM-serie produceert schilfer en nugget ijs

- FM ijsmachines in deze serie kunnen relatief goedkoop worden omgezet naar ofwel de productie van schilfer ijs ofwel de productie van nugget ijs.
- Door het wormsysteem is het waterverbruik gelijk aan de ijsproductie.
- Het hoofdkenmerk van schilfer ijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of producten wordt voorkomen.
- Nugget ijs van Hoshizaki wordt door de perskop samengedrukt, waardoor harder en droger ijs wordt geproduceerd



FM-80KE



FM-150KE



FM-150KE-50

PRODUCTNAAM	FM-80KE FM-80KE-N	FM-150KE FM-150KE-N	FM-150KE-50 FM-150KE-50-N
PRIJZEN – EUR			
Schilfer ijs	FM-80KE 4.310	FM-150KE 5.355	FM-150KE-50 6.315
Nugget ijs	FM-80KE-N 4.545	FM-150KE-N 5.355	FM-150KE-50-N 6.315

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-80KE FM-80KE-N	FM-150KE FM-150KE-N	FM-150KE-50 FM-150KE-50-N
Productiecapaciteit (24 h)	85 kg – Schilfer ijs 65 kg – Nugget ijs	150 kg – Schilfer ijs 140 kg – Nugget ijs	150 kg – Schilfer ijs 140 kg – Nugget ijs
Opslagcapaciteit	26 kg – Schilfer ijs 32 kg – Nugget ijs	26 kg – Schilfer ijs 32 kg – Nugget ijs	57 kg – Schilfer ijs 65 kg – Nugget ijs
Afmetingen B x D x H (excl. poten)	640 x 600 x 800 mm (Poten 89 mm)	640 x 600 x 800 mm (Poten 89 mm)	940 x 600 x 800 mm (Poten 89 mm)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.300 kW	0.640 kW	0.640 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 215 kg	R134a – CO2e 315 kg	R134a – CO2e 315 kg
Gewicht bruto/netto	75/65 kg	82/71 kg	94/84 kg

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

PRODUCTNAAM	FM-170AKE-SB / FM-170AKE-N-SB
PRIJZEN – EUR	
Schilfer ijs	FM-170AKE-SB 4.775
Nugget ijs	FM-170AKE-N-SB 4.775

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-170AKE-SB / FM-170AKE-N-SB
Productiecapaciteit (24 h)	170 kg/24 h – Schilfer ijs 160 kg/24 h – Nugget ijs
Afmetingen B x D x H	560 x 700 x 780 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.600 kW – Schilfer ijs 0.620 kW – Nugget ijs
Koelmiddel	R134a – CO2e 529 kg
Gewicht bruto/netto	75/68 kg
Bijpassende opslagbunker(s)	B-140SA/B-210SA/B-340SA



FM-170AKE



FM IJsmachines – Separate opslagbunkers



FM-480AKE



FM-600AKE

PRODUCTNAAM	FM-480AKE-R452(N)-SB	FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AKE-R452(N)-SB
PRIJZEN – EUR		
Schilfer ijs	FM-480AKE-R452-SB 12.095	FM-600AKE-R452-SB 11.480 FM-600AKE-R452-SB 11.745
Nugget ijs	FM-480AKE-R452-N-SB 12.095	FM-600AKE-R452-N-SB 11.480 FM-600AKE-R452-N-SB 11.745

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HCN	FM-600AKE-R452(N)-SB FM-600AKE-R452(N)-SB
Productiecapaciteit (24 h)	420 kg – Schilfer ijs 380 kg – Nugget ijs	600 kg – Schilfer ijs 530 kg – Nugget ijs
Afmetingen B x D x H	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	1,385 kW – Schilfer ijs	1,900 kW – Schilfer ijs
Elektrisch vermogen	1,450 kW – Nugget ijs	1,950 kW – Nugget ijs
Koelmiddel	R452A	R452A
Gewicht bruto/netto	102/95 kg	114/107 kg
Bijpassende opslagbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

PRODUCTNAAM	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
PRIJZEN – EUR	
Schilfer ijs	FM-750AKE-R452-SB 12.535
Nugget ijs	FM-750AKE-R452-N-SB 12.535

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-750AKE-R452-SB FM-750AKE-R452-N-SB
Productiecapaciteit (24 h)	750 kg – Schilfer ijs 590 kg – Nugget ijs
Afmetingen B x D x H	763 x 762 x 780 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	1,880 kW – Schilfer ijs 2,010 kW – Nugget ijs
Koelmiddel	R452A / 1150 g
Gewicht bruto/netto	143/133 kg
Bijpassende opslagbunker(s)	B-210SA, B-340SA



FM 750AKE

FM IJsmachines – Separate opslagbunkers

De FM-serie produceert schilfer en nugget ijs

- FM ijsmachines in deze serie kunnen relatief goedkoop worden omgezet naar ofwel de productie van schilfer ijs ofwel de productie van nugget ijs.
- Door het wormsysteem is het waterverbruik gelijk aan de ijsproductie.
- Het hoofdkenmerk van schilfer ijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of producten wordt voorkomen.
- Nugget ijs van Hoshizaki wordt door de perskop samengedrukt, waardoor harder en droger ijs wordt geproduceerd



FM 1000AKE-



FM-1200ALKE

PRODUCTNAAM	FM-1000AKE-R452-SB FM-1000AKE-R452-N-SB	FM-1200ALKE-R452-SB FM-1200ALKE-R452-N-SB
PRIJZEN – EUR		
Schilfer ijs	FM-1000AKE-R452-SB 15.800	FM-1200ALKE-R452-SB 14.675
Nugget ijs	FM-1000AKE-R452-N-SB 15.800	FM-1200ALKE-R452-N-SB 14.675

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-1000AKE-R452-SB FM-1000AKE-R452-N-SB	FM-1200ALKE-R452-SB FM-1200ALKE-R452-N-SB
Productiecapaciteit (24 h)	1030 kg – Schilfer ijs 860 kg – Nugget ijs	1200 kg – Schilfer ijs 1060 kg – Nugget ijs
Afmetingen B x D x H	762 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	2,490 kW – Schilfer ijs 2,550 kW – Nugget ijs	470 W – Schilfer ijs 515 W – Nugget ijs
Koelmiddel	R452A	R452A
Gewicht bruto/netto	156/146 kg	108/98 kg
Bijpassende opslagbunker(s)	B-210SA, B-340SA	B-210SA, B-340SA

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

PRODUCTNAAM	FM-1800ALKE-R452-SB FM-1800ALKE-R452-N-SB
PRIJZEN – EUR	
Schilfer ijs	FM-1800ALKE-R452-SB 19.830
Nugget ijs	FM-1800ALKE-R452-N-SB 19.830

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-1800ALKE-R452-SB
Productiecapaciteit (24 h)	1800 kg – Schilfer ijs 1590 kg – Nugget ijs
Afmetingen B x D x H	1080 x 700 x 780 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	710 W – Schilfer ijs 770 W – Nugget ijs
Koelmiddel	R452A
Gewicht bruto/netto	155/140 kg
Bijpassende opslagbunker(s)	B-340SA



FM-1800ALKE

UITBREIDING VAN HET

CO₂

PORTFOLIO

MET HOSHIZAKI

IJSMACHINES

FM-600ALKE

400 kg / 24u



FM-1200ALKE

1060 kg / 24u



FM-1800ALKE

1590 kg / 24u





ONTDEK DE NIEUWE GENERATIE

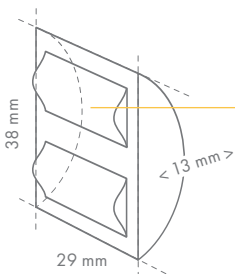
UITMUNTENDE ZUIVERHEID - HOSHIZAKI'S UNIEKE IJS MET EEN EDGE

Net als de originele crescent ijsmachines produceert de nieuwe generatie met 'Edge' helder, halvemaanvormig ijs. De unieke vorm wordt van binnen naar buiten opgebouwd bij een interne temperatuur van -4°C en kan gebruikt worden voor het koelen van dranken en verse producten, de display van flessen en voor voedselverwerking.

Een van de meest opvallende eigenschappen van ons Edge halvemaanvormig ijs is dat het een ronde vorm heeft met een platte onderkant met daarop twee kleine ribbels. Deze vorm is perfect om drankjes te koelen doordat het smaakloos en volkomen helder is en traag smelt.

Dankzij de ribbels op de platte kant zal Hoshizaki Edge ijs niet clusteren in de ijsbunker en is daarom altijd gereed om opgeschept te worden voor onmiddellijk gebruik.

HALVEMAANVORMIG IJS



KM Edge Cube
Gewicht: 10 gram

Het halvemaanvormige ijs heeft **ribbels**.
Afgezien daarvan heeft het dezelfde eigenschappen als de oude versie van KM.
(bijv. helderheid, puurheid, temperatuur, bolling)

OVER HALVEMAANVORMIG IJS



FLESSEN KOELEN

Het ijs is hard en compact, maar dankzij het gladde, afgeronde oppervlak is het het ideale type ijs om schade aan flessen en labels te voorkomen.



AANTREKKELIJK DISPLAY

Wegens het kristalheldere ijs kunt u uw producten volledig bedekt en perfect beschermd, maar toch zichtbaar voor uw klant presenteren.



DRANKJES KOELEN

Dankzij 0% onzuiverheden is het ijs perfect smaakloos en de optimale basis voor uw cocktailcreaties.



OPTIMALE IJSTEMPERATUUR

De temperatuur van het ijs is precies 0°C, waardoor ongewenste vriesbrand wordt voorkomen. Het ijs is volledig doorzichtig, waardoor de bedekte producten koel en zichtbaar blijven. Al deze factoren helpen optimale temperaturen te behouden rondom uw kwetsbare en delicate etenswaren.



DE EDGE

De meest onverslaanbare eigenschap van Hoshizaki's halvemaanvormige ijs is de unieke vorm die spatvrij serveren van post-mix frisdrank toestaat, terwijl het ook de meest economische ijs is, aangezien het een optimale verplaatsing van de drank biedt.



GEEN CLUSTER

Ronde randen van het ijs voorkomen clustervorming wanneer het in emmers bewaard wordt om dranken te koelen of in een display met vers vlees, vis of voor een buffet. Verse producten kunnen constant herschikt worden, zonder de textuur of smaak van de producten aan te tasten.



GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Voedselverwerking



Scheepvaart



EVERCHECK

- Specifiek ontwikkeld voor KM ijsmachines
- Zichtbare en hoorbare melding wanneer onderhoud vereist is
- Onderhoud kan uitgevoerd worden langs de voorkant
- De bediening bevindt zich in een droog compartiment, waardoor de betrouwbaarheid van elektrische onderdelen aanzienlijk vergroot wordt



CYCLESAYER

- Hoshizaki's crescent ijsmachines produceren dezelfde hoeveelheid ijs in de helft van de cycli
- Minder cycli per dag resulteert in verhoogde levensduur en winst
- Productiecycli met de helft verminderd, terwijl dezelfde hoeveelheid ijs geproduceerd wordt in vergelijking met de concurrentie

HOSHIZAKI'S UNIEKE IJSTYPE

OVER HET ASSORTIMENT

De dubbelzijdige verdamper in alle KM ijsmachines is gemaakt van roestvrij staal - het beste materiaal voor een langere levensduur, betere voedselveiligheid en eenvoudig schoonmaken.

Met het vergrote verdamper-oppervlak van de nieuwe Edge verdamper levert de Edge ijsmachine zelfs nog betere prestaties dan de krachtige voorgaande generatie wanneer het om productiecycli en productiecapaciteit gaat. Door de compacte afmetingen passen de modellen perfect in kleine ruimtes. Daarnaast garandeert het slimme plug-and-play ontwerp een extreem eenvoudige en snelle installatie.

Met het oog op bedieningsgemak en voedselveiligheid zijn alle componenten (waaronder de luchtfilter) via de voorkant gemakkelijk bereikbaar. Houd in gedachten dat regelmatige reinigingsbeurten de levensduur van uw machine verlengen.

Het volledig geautomatiseerde, digitaal aangestuurde ijsproductieproces vereist geen handmatige aanpassingen en kan uw personeel veel tijd besparen.

DUBBELE PRODUCTIE



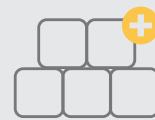
De verbeterde dubbele verdamper met zijn dubbelzijdige, roestvrij stalen oppervlak maakt dezelfde hoeveelheid ijs in de helft van de tijd.

MAXIMALE HYGIËNE



De gecompartmenteerde binnenkant van de ijsmachine is een slimme ontwerpeigenschap om de voedselveiligheid te verhogen, doordat het watercircuit beschermd is tegen verontreiniging van buitenaf.

FLEXIBILITEIT



Moet uw productiecapaciteit omhoog? De variabele opstelling met separate bunkers en machines stelt de gebruiker in staat om het geheel zelf samen te stellen aan de hand van individuele vereisten en omstandigheden.

CRESCENT IJSMACHINES

Zie website voor alle specificaties:
www.hoshizaki-europe.com



Ingebouwde
bunker



Ingebouwde
bunker



Ingebouwde
bunker

KM-40B



Productiecapaciteit/24 h:
43 kg/24h
bunkercapaciteit: 16 kg

KM-55B



Productiecapaciteit/24 h:
83 kg/24h
bunkercapaciteit: 23 kg

KM-80B



Productiecapaciteit/24 h:
79 kg/24h
bunkercapaciteit: 40 kg



KMD-210AB-HC



Productiecapaciteit/24 h:
210 kg



KM IJs Machines - Ingebouwde opslagbunker

Produceert Crescent EDGE ijs

- Een groter verdamperoppervlak en snellere cyclus zorgen voor een hogere ijs opbrengst
- De geproduceerde blokjes zijn kristalhelder aangezien alleen de meest zuivere watermoleculen vastvriezen.
- RVS oppervlak



KM-40B



KM-55B



KM-80B

PRODUCTNAAM	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Ijssoort	Crescent EDGE ijs	Crescent EDGE ijs	Crescent EDGE ijs

PRIJZEN – EUR	KM-40B		KM-55B		KM-80B	
Luchtgekoeld	KM-40B	1.860	KM-55B	2.110	KM-80B	2.810

TECHNISCHE GEGEVENS	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Productiecapaciteit (24h)	43 kg*	53 kg*	79 kg*
Opslagcapaciteit	16 kg	23 kg	40 kg
Afmetingen B x D x H	452 x 617 x 842 mm	605 x 617 x 842 mm	605 x 719 x 842 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	50 Hz: 0.278 kW	50 Hz: 0.288 kW	50 Hz: 0.449 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Gewicht bruto/netto	50/40 kg	58/46 kg	64/51 kg

*): Omgevingtemp. 10°C / Watertemp. 10°C.

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

KM IJs Machines – Separate opslagbunkers



KMD-210AB-HC

PRODUCTNAAM	KMD-210AB-HC
Ijssoort	Crescent EDGE ijs
PRIJZEN – EUR	
Luchtgekoeld	KMD-210AB-HC 4.910

TECHNISCHE GEGEVENS	KMD-210AB-HC**
Productiecapaciteit (24h)	210 kg
Afmetingen B x D x H	560 x 625 x 610 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0,683 kW
Koelmiddel	R290 - CO2e 147 kg
Gewicht bruto/netto	73/57 kg
Bijpassende opslagbunkers	B-140SA, B-210SA, B-340SA

*) Omgevingstemp. 10°C / Watertemp. 10°C.

** Definitieve specificaties volgen

ESTHETIEK EN FUNCTIONALITEIT COMBINEREN

MAAK VAN UW DRANKJE EEN BLIKVANGER

Verbreed uw creatieve horizon en de esthetische mogelijkheden van uw vak met de hulp van onze speciaal-ijs machines die ijs in verschillende bijzondere vormen produceren.

Speciaal gemaakt voor cocktailbars die zich willen onderscheiden van anderen zonder af te doen aan de smaak of kwaliteit van hun drankjes. U kunt nu een decoratieve draai aan uw cocktails en longdrinks geven met behoud van de perfecte eigenschappen van het ijs.

Onze speciaal-ijs machines werken net zoals onze beroemde ijsblokjesmachines met ons gepatenteerde gesloten-cel-systeem.

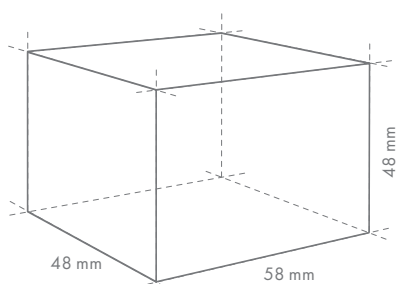
Elke ijsvorm wordt individueel gemaakt met vers water.

Dit vindt binnen een gesloten cel plaats om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje te behalen met de perfecte vorm van een bal, ster, hart, cilinder, grote kubus of langwerpige kubus.

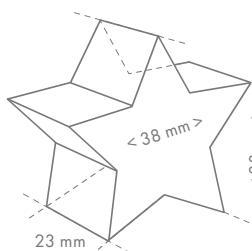
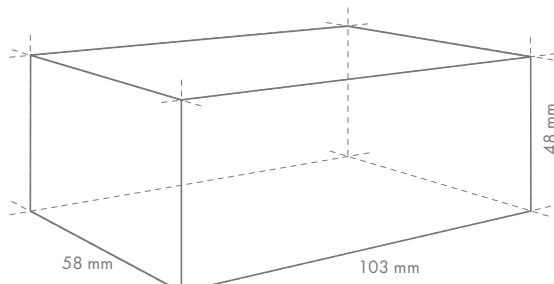
Eigenaren van een Hoshizaki speciaal-ijs machine kunnen de tijden dat ze handmatig individuele ijsvormen moesten maken achter zich laten. Nu kunnen ze genieten van het gemak waarmee volledig identieke ijsvormen uit de ingebouwde en gemakkelijk toegankelijke opslagbunker geschept kunnen worden.

SPECIAAL-IJS

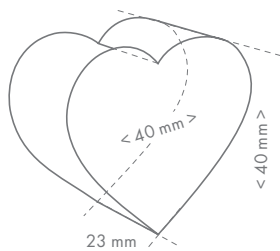
Ijstype:
Grote kubus
XXL
Gewicht:
120 gram



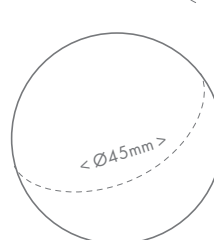
Ijstype:
Langwerpige
kubus **XXXL**
Gewicht:
240 gram



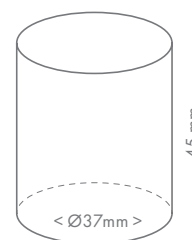
Ijstype: Ster
Gewicht: 18 gram



Ijstype: Hart
Gewicht: 25 gram



Ijstype: Bal
Gewicht: 45 gram



Ijstype: Cilinder
Gewicht: 42 gram

SPECIAAL-IJS MACHINES

Zie website voor alle specificaties:
www.hoshizaki-europe.com



Stapelbaar



Ingebouwde bunker



“Hoshizaki is een marktleider als het gaat om ijs, maar daarnaast is het een ambitieus merk (...) dat ijs in een andere vorm creëert, waardoor u creatiever kunt zijn in uw bar.”

Andrew Mullins

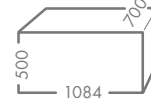
Operations Director
 Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)
 September 2018

IM-65NE-HC-Q BAL-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:
 22 kg
 Bunkercapaciteit: 26 kg
 IJstype : Bal

IM-240DNE-C CILINDER-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:
 240 kg
 IJstype : Cilinder

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Onderwijs



Recreatie



Scheepvaart

Grote kubus



Bal-ijs



Hartvormig ijs



Stervormig ijs



IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers

Produceert Speciaal Ijs

- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd.
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus.
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-65NE-HC-Q



IM-65NE-HC-LM



IM-65NE-HC-LM103

PRODUCTNAAM	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Ijssoort	Bal ijs	Extra Groot XXL	Langwerpig blok XXXL
PRIJZEN – EUR	IM-65NE-HC-Q 7.385	IM-65NE-HC-LM 7.385	IM-65NE-HC-LM103 7.385

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103
Productiecapaciteit (24h)	26 kg	40 kg	32 kg
Opslagcapaciteit	17 kg	26 kg	26 kg
Afmetingen B x D x H mm (excl. poten)	633 x 506 x 860 mm (Poten 90-125)	633 x 506 x 860 mm (Poten 90-125)	633 x 506 x 860 mm (Poten 90-125)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.390 kW	0.400 kW	0.400 kW
Koelmiddel	R290	R290	R290
Gewicht bruto/netto	66/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE-HC-H



IM-65NE-HC-S

PRODUCTNAAM	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Ijssoort	Hartvormig ijs	Stervormig ijs
PRIJZEN – EUR	IM-65NE-HC-H 7.385	IM-65NE-HC-S 7.385

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-HC-H	IM-65NE-HC-S
Productiecapaciteit (24h)	28 kg	22 kg
Opslagcapaciteit	26 kg	26 kg
Afmetingen B x D x H (excl. poten)	633 X 506 X 860 mm (Poten 90-125)	633 X 506 X 860 mm (Poten 90-125)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.40 kW	0.40 kW
Koelmiddel	R290	R290
Gewicht bruto/netto	61/53 kg	61/53 kg

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers

Produceert Speciaal Ijs

- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd.
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus.
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-65NE-Q



IM-65NE-LM



IM-65NE-LM103

PRODUCTNAAM	IM-65NE-Q	IM-65NE-LM	IM-65NE-LM103
Ijssoort	Bal ijs	Extra Groot XXL	Langwerpig blok XXXL
PRIJZEN – EUR	IM-65NE-Q 7.640 IM-65WNE-Q 7.850	IM-65NE-LM 7.640	IM-65NE-LM103 7.640

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-Q	IM-65NE-LM	IM-65NE-LM103
Productiecapaciteit (24h)	26 kg	40 kg	32 kg
Opslagcapaciteit	17 kg	26 kg	26 kg
Afmetingen B x D x H mm (excl. poten)	633 x 506 x 860 mm (Poten 90-125)	633 x 506 x 860 mm (Poten 90-125)	633 x 506 x 860 mm (Poten 90-125)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.390 kW	0.400 kW	0.400 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 260 kg	R134a – CO2e 260 kg	R134a – CO2e 260 kg
Gewicht bruto/netto	66/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE-H



IM-65NE-S

PRODUCTNAAM	IM-65NE-H	IM-65NE-S
Ijssoort	Hartvormig ijs	Stervormig ijs
PRIJZEN – EUR	IM-65NE-H 7.640	IM-65NE-S 7.640

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-H	IM-65NE-S
Productiecapaciteit (24h)	28 kg	22 kg
Opslagcapaciteit	26 kg	26 kg
Afmetingen B x D x H (excl. poten)	633 X 506 X 860 mm (Poten 90-125)	633 X 506 X 860 mm (Poten 90-125)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.40 kW	0.40 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 260kg	R134a – CO2e 260kg
Gewicht bruto/netto	61/53 kg	61/53 kg

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers

Produceert Speciaal Ijs

- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd.
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus.
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-65NE-HC-C

PRODUCTNAAM	IM-65NE-HC-C
Ijssoort	Cilinder ijs
PRIJZEN – EUR	IM-65NE-HC-C 3.310

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-HC-C
Productiecapaciteit (24h)	55 kg
Opslagcapaciteit	26 kg
Afmetingen B x D x H	633 x 506 x 840 mm
Poten	90-125 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.400 kW
Koelmiddel	R290
Gewicht bruto/netto	61/53 kg

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

IM Ijsblokjesmachines – Ingebouwde opslagbunkers

Produceert Speciaal Ijs

- Bij het unieke assortiment ijsmachines uit de IM-serie staat hygiëne voorop. Iedere ijsproductiecyclus wordt uitgevoerd met vers water, waardoor alleen ijs van de hoogste kwaliteit wordt geproduceerd.
- IM-machines maken gebruik van een productiesysteem van gesloten cellen met een automatische spoelcyclus.
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter



IM-65NE-C



IM-100NE-C

PRODUCTNAAM	IM-65NE-C	IM-100NE-C
Ijssoort	Cilinder ijs	Cilinder ijs
PRIJZEN – EUR	IM-65NE-C 3.485	IM-100NE-C 5.165
TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-C	IM-100NE-C
Productiecapaciteit (24h)	55 kg	85 kg
Opslagcapaciteit	26 kg	50 kg
Afmetingen B x D x H	633 x 506 x 840 mm	704 x 506 x 1200 mm
Poten	90-125 mm	70-100 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.400 kW	0.630 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 286 kg	R134a – CO2e 364 kg
Gewicht bruto/netto	61/53 kg	85/76 kg

Voor een langere levensduur van uw ijsmachine adviseren wij u om een waterfilter bij de machine te bestellen.

Opslagbunkers / Top Kits

- Alle opslagbunkerwanden zijn voorzien van schuim-isolatie (polyurethaan) voor betrouwbare ijsopslag met een relatief lage smeltsnelheid.
- De roestvast stalen buitenkant zorgt voor gemakkelijke reiniging en een duurzaam en fraai uiterlijk.
- Door een naadloos ontwerp zijn de opslagbunkers gemakkelijk schoon te houden voor een optimale hygiëne.
- De opslagbunkers zijn voorzien van stelpoten tot 90-120 mm.
- De stevige constructie is geschikt voor het naast of op elkaar plaatsen van de machines en de corrosiebestendige bunker zorgt voor veilige, hygiënische opslag van ijsblokjes of schilferijs.



B-140SA



B-210SA



B-340SA

Productnaam	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht bruto/netto	Optioneel	EUR
B-140SA	Ca. 115 kg Maximum 140kg	559 x 820 x 1016 mm (Poten 90-120 mm extra)	53/37 kg		1.704
B-210SA	Ca. 165 kg Maximum 210kg	762 x 820 x 1016 mm (Poten 90-120 mm extra)	67/52 kg		2.051
B-340SA	Ca. 275 kg Maximum 340kg	1219 x 820 x 1016 mm (Poten 90-120 mm extra)	88/72 kg	Bunkerverdeler (S-31833) EUR 434	2.825

Productnaam	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht	EUR
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	2.242
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	2.438
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	2.654
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	2.865

TOP KITS	ARTIKEL NR.	PRIX – EUR H.T.	TOP KIT CONFIGURATIE			
TK - 4 DM	S-31045	115	Model	B-140SA	B-210SA	B-340SA
TK - 4 DR	S-31046	115	IM-130A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK - IMD2	S-31047	135	IM-240D	N/A	N/A	TK-IMD2
TK - FM1800	S-31707	135	IM-240A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK - 8 D	S-21871	125	KMD-210	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK - 18 D	S-21872	135	FM-150	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-300/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-480/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-600	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
			FM-750	N/A	-	TK-18D
			FM-1000	N/A	-	TK-18D
			FM-1200	N/A	-	TK-18D
			FM-1800	N/A	N/A	TK-FM1800
			IM-240A	2x	N/A	TK-4DM
			IM-240D	2x	N/A	TK IMD2
			KMD-270	2x	N/A	TK - 4DM
			KMD-210	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-150	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-300	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-480	2x	N/A	TK - 4DM
			FM-600	2X	N/A	TK - 4DM

- - geen topkit nodig
N/A - deze combinatie is niet mogelijk.

Let op:
Er zijn diverse combinaties mogelijk van 2 machines op de B 340 bunker.
Neem contact op voor de mogelijkheden.

- De ijstransportsystemen die Hoshizaki aanbiedt bestaan onder meer uit een reeks systemen met trolleys, carts en zakken, die als opslagonderdeel in de machine zelf zijn geïntegreerd.
- Zodra de trolleys of de zakken vol zijn, kunnen ze worden verwijderd en naar hun bestemming worden gedragen of gereden, zonder dat het ijs vanuit de machine in de opslagbunker hoeft te worden geschept.



ITS 500

Productnaam	Aantal transportkarren	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht	EUR
ITS-100NS-31	1	46 (+109) kg	787 x 1016 x 1194 mm	110 kg	4.131
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	6.724
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	7.030
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	7.478
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	13.412
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	18.372

Productnaam	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht	EUR
-------------	------------------------	----------------------	---------	-----

IJsdistributiesysteem met opslagmogelijkheid

DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	4.257
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	4.819

Staande opslagbunkers

SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	2.890
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	3.126

OPTIES	EUR
SMART CART 75	949
SMART CART 240 / ITS CART	1.541
Set van 6 grote ijsemers	765



MAKKELIJK EN SNEL

WATER & IJS – IS ER EEN BETER TEAM?

Dispensers spelen een cruciale rol wanneer bedrijfseigenaren ijs en/of water aan willen bieden voor zelfbediening. De drie stappen van hoogwaardige ijsproductie, beschermde ijsopslag en het snel serveren van ijs zijn allemaal gecombineerd in één apparaat – met slechts één knop wordt uw consumptie in enkele seconden bereid.

Met **DCM DISPENSERS** kan de gebruiker uit de volgende opties kiezen:

- Alleen ijsblokjes
- Ijsblokjes en water
- Alleen water

De productiecapaciteit van deze compacte en toch krachtige ijs-/waterdispensers loopt uiteen van 60 kg per dag voor kleinere bedrijven tot 230 kg per dag voor grote bedrijven, zoals pretparken, hotel resorts en grootschalige snelbedieningsomgevingen.

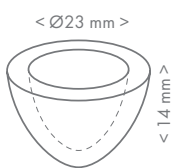
Hoshizaki dispensers worden vaak gebruikt waar snel, efficiënt en voedselveilig serveren van ijs-water-combinaties nodig is.

DIM DISPENSERS produceren de beroemde Hoshizaki ijsblokjes voor handige zelfbediening. Wat deze dispenser zo populair maakt is de handige portie-regelaar, die gemakkelijk ingesteld kan worden. Dit stelt u in staat om de grootte van de porties exact te reguleren. Dit assortiment zelfbedieningsdispensers wordt gewoonlijk gebruikt in hotels, op elke verdieping, om klanten te allen tijde hoogwaardig ijs te bieden.

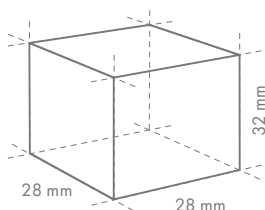
Met hun elegante en slanke uiterlijk worden ze naadloos opgenomen in moderne interieurs. Door de focus op gebruiksvriendelijkheid en maximale voedselveiligheid komt het vers geproduceerde ijs, terwijl het opgeslagen is, nooit in contact met lucht of licht. Dat betekent maximale bescherming tegen verontreinigingen.

DSM DISPENSERS zijn compacte en betrouwbare apparaten die hoogwaardig ijs produceren en serveren. Het simpele ontwerp en de slimme functies voor voedselveiligheid en tegen verontreiniging maken DSM dispensers populair voor ziekenhuizen en zorginstellingen.

DISPENSER IJS



Ijstype: Shuttle
Gewicht: 3 gram



Ijsblokjesmaat: **L**
Gewicht: 23 gram

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Onderwijs



Scheepvaart

IJS- EN/OF WATERDISPENSERS

DIM-40DE-HC IJS



Productiecapaciteit/24 h:
43 kg
Bunkercapaciteit: 15 kg
IJS type : IJSblokje **L**



Zie website voor alle specificaties:
www.hoshizaki-europe.com



DSM-12DE IJS



Productiecapaciteit/24 h:
13 kg
Bunkercapaciteit: 3 kg
IJS type : Shuttle

DIM-30DE-2 IJS



Productiecapaciteit/24 h:
42 kg
Bunkercapaciteit: 15 kg
IJS type : IJSblokje **L**

DCM-120KE(EU) IJS & WATER



Productiecapaciteit/24 h:
125 kg
Bunkercapaciteit: 1,9 kg
IJS type : Cubelet & water

GEMAKKELIJK TE PLAATSEN



Ons dispenserportfolio biedt apparaten die geschikt zijn voor verschillende vereisten wat betreft portiegroottes, opslagcapaciteit en ruimtelijke beperkingen.

DUURZAAM



Afvalregelaar voor meer duurzaamheid; met deze dispensers kunnen porties intuïtief ingesteld worden. Dit helpt bij het reguleren van de ijsconsumptie onder de eindgebruikers, wat het algemene energieverbruik en afval vermindert.

VOEDSELVEILIG



Net als bij alle Hoshizaki machines spelen hygiëne, voedselveiligheid en bescherming tegen verontreiniging een belangrijke rol. Dispensers worden direct door klanten bediend. De machines zijn ontworpen om het geproduceerde ijs terwijl het opgeslagen is nooit in contact te laten komen met lucht of water om gezondheidsrisico's te elimineren.

IJs- en/of waterdispensers

IJs- en/of waterdispensers

- De DCM-serie bestaat uit ijs/waterdispensers die de volgende combinaties kunnen produceren ijsblokjes, ijsblokjes en water of alleen water.
- Het systeem voor ijs/waterdistributie kan in een groot aantal toepassingen worden gebruikt zoals in restaurants, bars en ziekenhuizen.



DCM-60KE



DCM-120KE

Productnaam	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Ijssoort	Cubelet ijs + water	Cubelet ijs + water
PRIJZEN – EUR	DCM-60KE (-P) 5.005	DCM-120KE (-P) 5.679
PRIJZEN – EUR (HC modellen)	DCM-60KE-HC 4.995	DCM-120KE -HC 5.623

TECHNISCHE GEGEVENS	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Productiecapaciteit (24 h)	60 kg	125 kg
Opslagcapaciteit	1.9 kg	4 kg
Afmetingen B x D x H	350 x 585 x 695 mm (max 710)	350 x 585 x 815 mm (max 830)
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.280 kW	0.480 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 300 kg	R134a – CO2e 300 kg
Gewicht bruto/netto	56/47 kg	66/57 kg
Uitvoering	Met hendel of drukknop (-P)	Met hendel of drukknop (-P)
Optioneel	Model met drukknop op aanvraag (-P)	Model met drukknop op aanvraag (-P)

IJsdispensers

- De DIM-40DE-HC/DIM-30DE-2 produceert ijsblokjes en heeft een nieuw design.
- Het ijs in de opslagbunker komt niet in contact met licht of lucht en behoudt zo een optimale kwaliteit
- Het is de meest compacte dispenser in ons assortiment.
- De ijsdispenser kan worden gebruikt voor talrijke toepassingen in de drank- en levensmiddelensector, de recreatie-sector en de gezondheidszorg



DIM-40DE-HC



DIM-30DE-2



DSM-12DE

Productnaam	DIM-40DE-HC	DIM-30DE-2	DSM-12DE
Ijssoort	Ijsblokjes maat L (L = 28x28x32 mm)	Ijsblokjes maat L (L = 28x28x32 mm)	Shuttle-ijs
PRIJZEN – EUR	DIM-40DE-HC 5.287	DIM-30DE-2 5.287	DSM-12DE 2.679

TECHNISCHE GEGEVENS	DIM-40DE-HC	DIM-30DE-2	DSM-12DE
Productiecapaciteit (24h)	43 kg	42 kg	13 kg
Opslagcapaciteit	15 kg	15 kg	3 kg
Afmetingen B x D x H	350 x 526 x 1590 mm (Hoogte inclusief verstelbare poten tot 1635 mm)	350 x 526 x 1590 mm (Incl. poten 90 mm)	180 x 527 x 695 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.280 kW	0.320 kW	0.200 kW
Koelmiddel/GWP	R290	R134a – CO2e 272 kg	R134a – CO2e 114 kg
Gewicht bruto/netto	70/59 kg	71/65 kg	28/26 kg



Ice crusher

- Ice Crushers zijn ideaal voor het maken van crushed ijs voor cocktails (mojito's, bevroren margarita's, daiquiri's, etc). Voor gebruik daar waar crushed ijs nodig is: cocktailbars, hotels, restaurants, ijssalons, bars en nachtclubs.



N 53

Productnaam	N 53	
Ijssoort	Crushed ijs	
PRIJZEN – EUR	N 53	1.085

TECHNISCHE GEGEVENS	N 53	
Crushcapaciteit (24 h)	2.4 kg/min.	
Opslagcapaciteit	1.2 kg	
Afmetingen B x D x H	236 x 353 x 474 mm	
Spanning	1/220-240V/50Hz	
Elektrisch vermogen	0.130 kW	
Gewicht bruto/netto	10 kg	

Crusher

- De C105 Crusher is zeer gemakkelijk te bedienen en is zeer compact.
- Ideaal voor het crushen van kleine hoeveelheden ijsblokjes voor het gebruik in drankjes en cocktails.
- De crushers zijn klein genoeg om op de bar of op het buffet te plaatsen.



C-105

Productnaam	C-105	
Ijssoort	Crushed ijs	
PRIJZEN – EUR	C-105	2.265

TECHNISCHE GEGEVENS	C-105	
Crushcapaciteit (24 h)	5 kg	
Opslagcapaciteit	5 kg	
Afmetingen B x D x H	370 x 310 x 510 mm	
Spanning	1/220-240V/50Hz	
Elektrisch vermogen	0.150 kW	
Gewicht bruto/netto	25 kg	

Water Filters

- Het 4HC-H waterfiltratie systeem maximaliseert de prestaties van onze ijsmachines. Het verbetert de kwaliteit van het ijs en filtert onzuiverheden zo klein als ½ micron uit het water. Het neutraliseert geur, verminderd kalkaanslag en verminderd roest corrosie afkomstig van chloor dampen.
- NSF gecertificeerd voor antibacteriële eigenschappen; het filter beperkt de toegang of groei van bacteriën die mogelijk al aanwezig zijn in het inkomende water



4HC-H Single



4HC-H Twin



4HC-H Triple

PRODUKT NAAM	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple	Vervangende cartridge
Artikelnummer	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
PRIJZEN – EUR	166	322	467	63

Waar te gebruiken:	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple
IM modellen	IM21 - IM130	IM240	N/A
FM modellen	FM80 - FM300	FM480 - FM750	FM1000 - FM1800
KM modellen	KM35 - KM80	KMD210	N/A
Dispensers	DSM12 DCM60/120 DIM30/40	N/A	N/A

Afmetingen - filter systeem compleet

Single Filter B152 x D254 x H533mm

Twin Filter B330 x D381 x H660mm

Triple Filter B330 x D381 x H660mm

Installatie kit:

F-KIT-B € 17

F-KIT-C € 17





PERFECT GETAPT BIER MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP

BIER VAN **CONSTANT** HOGE KWALITEIT



De verhouding tussen bier en schuim kan worden aangepast aan verschillende biersoorten of aan lokale voorkeuren. Het systeem heeft een afgiftecapaciteit van 65 liter, wat betekent dat er 130 perfect gekoelde glazen bier (0,5 l) achter elkaar kunnen worden getapt. Een inwendig koelsysteem koelt het bier op zijn weg van het vat door de machine, zodat het tapbier direct vanuit de vaten op omgevingstemperatuur kan worden geserveerd.

VERGROOT DE INKOMSTEN



Totdat het bier wordt getapt, is er geen extra aandacht nodig. Dit opent tijdvensters om bijvoorbeeld betalingen te verwerken, bestellingen voor te bereiden of op te ruimen. Deze bespaarde seconden lijken marginaal, maar bij het bedienen van grote aantallen gasten wordt automatische werkdeling een maatstaf voor efficiënte bediening.

EENVOUDIG TE PLAATSEN EN TE INSTALLEREN



De BEERMATIC is een ruimtebesparend apparaat, omdat er geen extra koelkast voor het biervat nodig is. Met zijn compacte ontwerp en kleine voetafdruk past deze countertop dispenser in vrijwel elke omgeving. Hij laat zich ook gemakkelijk verplaatsen en installeren voor pop-up evenementen en buitenlocaties.

FUNCTIONELE EIGENSCHAPPEN

1. DRUK EENMAAL VOOR AFGIFTE

Zo eenvoudig is het. Druk eenmaal op de afgiftekноп om de vooraf ingestelde hoeveelheid bier te tappen.

2. KANTELEN EN TAPPEN

Tijdens de afgifte wordt het glas in de juiste hoek gekanteld voor perfect getapt bier.

3. PORTIONERINGSREGELING

De portiegrootte kan vooraf worden ingesteld om telkens exact dezelfde hoeveelheid te tappen. Geen overloop van bier of schuim.

4. SCHUIMREGELING

De hoeveelheid schuim kan voor beide kranen afzonderlijk worden ingesteld en aangepast.

5. INWENDIG KOELSYSTEEM

Bier met omgevingstemperatuur wordt gekoeld terwijl het door de biercircuits stroomt.

6. TWEE BIERCIRCUITS

Dit dual-tap model heeft twee circuits, zodat twee verschillende soorten bier kunnen worden aan-gesloten en gelijktijdig getapt kunnen worden.

7. TEL- EN LOGFUNCTIE

Op het display wordt het aantal getapte glazen bier weergegeven. Via de gebruikersinstellingen kunt u het aantal glazen configureren op basis van het volume van uw glazen.

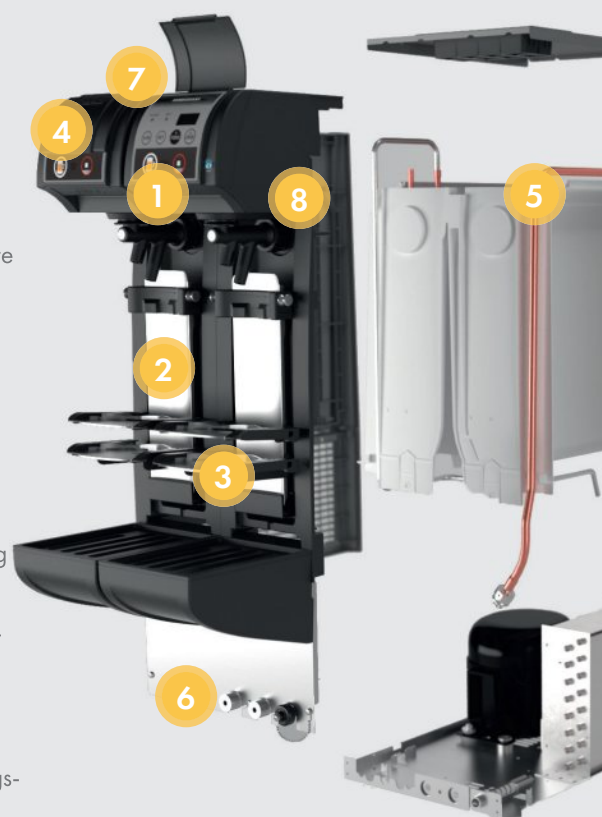
8. AUTOMATISCHE OF HANDMATIGE AFGIFTE

Via het bedieningspaneel kan eenvoudig worden overgeschakeld van automatische naar handmatige dosering of andersom.

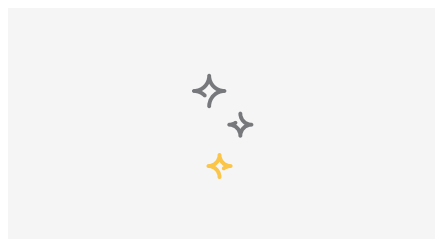


9. LEEG-VAT-WAARSCHUWING

Een "SOLD OUT" lampje in het bedieningspaneel gaat branden zodra minder dan 0,5 liter in het biercircuit resteert.

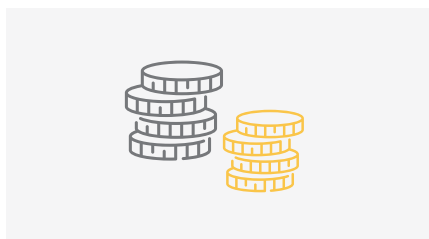


HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID



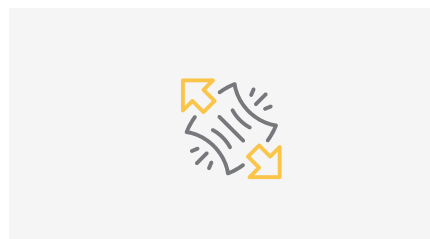
Nauwkeurig portioneren voorkomt morsen volledig, afschuimen is overbodig en de werkruimte blijft te allen tijde schoon. Het gecompartmenteerde ontwerp van de dispenser is zodanig geconstrueerd dat vervuiling wordt voorkomen en reinigingsprocedures eenvoudig zijn. Met dit systeem kunt u de glas-persoon-contactpunten verminderen en handhaaft u de hoogste standards voor voedselveiligheid, hygiëne en ontsmetting.

LAGERE KOSTEN



De BEERMATIC is een geweldig hulpmiddel voor kostenbeheersing. De porties kunnen zeer nauwkeurig worden ingesteld, zonder dat bier en/of schuim wordt gemorst. Verspilling van tapbier wordt over het algemeen geschat op wel 20% per vat¹. Het inwendige koelsysteem maakt het mogelijk om al uw vaten bij omgevingstemperatuur op te slaan, wat energiekosten en extra kosten voor een koelruimte of koelkast bespaart.

OPERATIONELE FLEXIBILITEIT



De dubbele kraan biedt grote flexibiliteit en maakt het mogelijk om twee afzonderlijke vaten met verschillende soorten bier gelijktijdig aan te sluiten. Bovendien is de automatische kantelunit compatibel met alle gangbare glasformaten. Omdat de compacte automaat eenvoudig te verplaatsen en te installeren is en omdat extra koeling overbodig is, is het een geweldig optie voor tijdelijke locaties of buitenevenementen.

PRODUCT LINE-UP

SNELLER, SLIMMER, SCHONER

MINDER VERSPILLING MET HOSHIZAKI BEERMATIC TECHNOLOGIE

GEEN VERSPILLING DOOR TE GROTE PORTIES

Verspilling is een wezenlijke kostenfactor en de hoeveelheid gemorst bier kan snel oplopen. Bij de BEERMATIC bestaat dit probleem niet, omdat deze een nauwkeurige portioneringsfunctie heeft.

GEEN VERSPILLING VAN SCHUIM

Zodra een vat te warm wordt, waardoor overtollig kooldioxide vrijkomt, neemt de hoeveelheid schuim toe. Het bier zal lichtelijk zuur en zelfs troebel worden. Het voorkomen van overtollig schuim door middel van een inwendig koelsysteem helpt verspilling van schuim van meet af aan te verminderen.

MINDER VERSCHAALD BIER

Door de bierverkoop op de voet te volgen, wordt het probleem van een te grote biervoorraad, verkleind. Met de ingebouwde teller in het display kunt u het verbruik in real-time volgen en kunt u het bierverbruik nauwkeurig bijhouden.

ALLEEN LEGE VATEN AFTAPPEN

Te vroeg aftappen van vaten komt voor, doordat barmannen niet weten of - of hoeveel - bier er nog in het vat zit. De BEERMATIC heeft een indicator die aangeeft wanneer het vat leeg raakt, waardoor giswerk wordt geëlimineerd en je elke laatste druppel kunt verkopen.

DIRECT
GEBRUIKSKLAAR



In tegenstelling tot traditionele tapsystemen, die vereisen dat biervaten 24 uur worden gekoeld voordat ze op de tapinstallatie worden aangesloten, koelt de BEERMATIC elke portie afzonderlijk op weg van het vat naar het glas.

SCHUIM REGELING

De hoeveelheid schuim kan handmatig worden aangepast afhankelijk van de lokale voorkeuren en de biersoort.

PERFECTE TEMPERATUUR

Perfekte temperatuur: het bier wordt in het glas geschonken bij een gecontroleerde temperatuur tussen 2 - 8 °C.



EENVOUDIG IN TE STELLEN, TE BEDIENEN EN TE REINIGEN



BEERMATIC DUAL TAP

Zie website voor alle specificaties:
www.hoshizaki-europe.com



PRODUCTNAAM	DBF-AS65WE-EU
PRIJZEN – EUR	DBF-AS65WE-EU 5.570

TECHNISCHE GEGEVENS	DBF-AS65WE-EU
Product Serie	DBF
Modelnaam	DBF-AS65WE-EU
Artikelnummer	B078-D011
Productnaam	TAPBIERDISPENSER
Merk	Hoshizaki
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz
Aansluitspanning (kW)	0.345
Afmetingen L x B x H (mm)	367 x 674 x 764
Koelmiddel	R134a
CO ₂ Equivalent (kg)	250
Koelsysteem	Luchtgekoeld
Netto gewicht (kg)	50
Bruto gewicht verpakt (kg)	56
Uitgiftcapaciteit van 4 uur na eerste koeling van 10 uur (lt.)	65
Directe uitvoer na 45 min. hersteltijd (lt.)	10.2
Hersteltijd (minuten)	45
Debiet	34-49 mL/s (2.0 - 3.5 bar)



MEDIUM

Glazen:
135 - 200 mm



LARGE

Glazen:
155 - 240 mm



De dispenser is compatibel
met glasdiameters van:

50 - 105 MM

Referentie 1. Bron: BAR BUSINESS magazine sept. 2016, artikel "7 verspillende zonden: Hoe u winst misloopt op de verkoop van tapbier"

GOED ETEN, GEMAAKT VAN VERSE INGREDIËNTEN

PRESENTEER UW VERSE PRODUCTEN MET TROTS

Ons aanbod aan gekoelde sushivitrines combineert innovatieve eigenschappen met een modern en elegant ontwerp. De kasten zijn geconfigureerd om de versheid van zelfs de meest delicate soorten vis te behouden.

Het assortiment is ontworpen om het meest natuurlijke niveau van vochtigheid en voedselveilige temperaturen te behouden, zelfs tijdens piekuren wanneer de deur vaak geopend wordt.

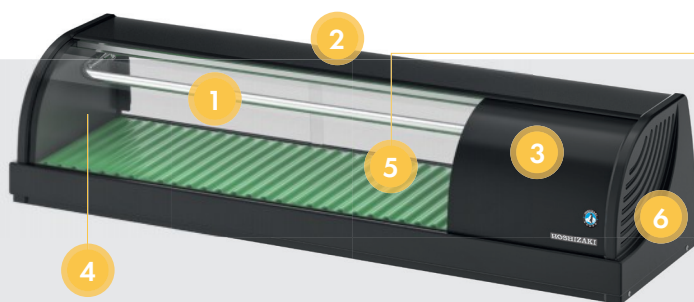
De soepele en verspreide luchtstroom werkt zonder geforceerde luchtcirculatie. Deze methode creëert ideale omstandigheden waarbij ongewenste uitdroging en gewichtsverlies van de opgeslagen producten vermeden wordt.

SIMPEL IS SLIM

Een van de opvallend simpele oplossingen voor gemakkelijke en snelle temperatuurregeling: De binnenplaat kan naar boven of onder gedraaid worden om de perfecte binnentemperatuur te behalen voor verschillende soorten vis.

De verhoogde zijvleugels van de platen zorgen voor meer luchtcirculatie, waardoor de opslagtemperatuur gelijk lager wordt.

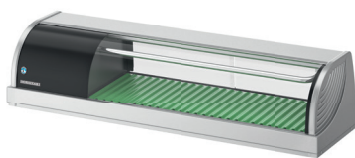
Plaat naar boven gedraaid: Geschikt voor delicate soorten vis. **Plaat naar onder gedraaid:** Soorten vis die een lagere opslagtemperatuur vereisen.



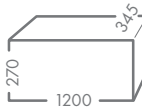
1. | Kokervormige verdampert absorbeert voortdurende de hitte
2. | Praktische anti-slip-bovenkant
3. | Schuifdeur met een hoogte van 150 mm, gemakkelijk uit elkaar te halen en te verwijderen voor dagelijks reinigen
4. | Gebogen glas voor optimale zichtbaarheid van het de producten. Met veiligheidsfolie voor bescherming tegen glassplinters
5. | Lichte, ABS platen met een golfvormig profiel, verwijderbaar voor gemakkelijk reinigen
6. | De **condensor** van al onze modellen bevindt zich ofwel aan de rechter- of aan de linkerkant, de luchtuitstroom bevindt zich aan de zijkant, weg van de chef

SPECIALITEITEN

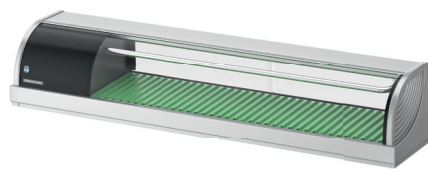
Zie website voor alle specificaties:
www.hoshizaki-europe.com



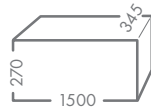
HNC-120BE



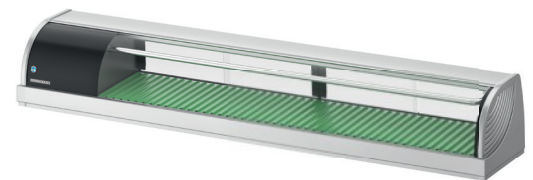
Netto capaciteit: 42 liter
 Gemiddelde temperatuur:
 3°C



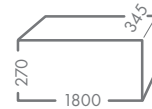
HNC-150BE



Netto capaciteit: 57 liter
 Gemiddelde temperatuur:
 3°C

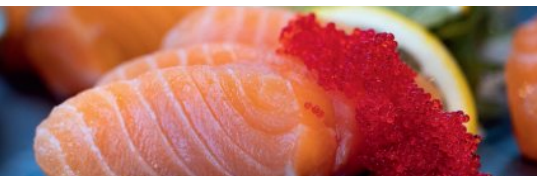


HNC-180BE



Netto capaciteit: 72 liter
 Gemiddelde temperatuur:
 3°C

Gekoelde vitrines zijn ook beschikbaar met een breedte van 2100 mm



Alle modellen zijn beschikbaar met zwarte of metalen afwerking en met de keuze van de condensor aan de linker- of rechterzijde

Voor alle modellen: Stroomvoorziening: 1/220 -240/50Hz - energieverbruik 0,15 (kW)

PERFECT GEKOOKTE RIJST

TIGER Deze automatische rijstkoker produceert tot 40 koppen rijst en kan de rijst voor 12 uur lang warm houden. Daarnaast kunnen de thermische verwarmers de rijst tot 6 uur op serveertemperatuur houden zonder elektriciteit, terwijl de textuur bewaard wordt alsof de rijst net gekookt is.



JNO-B36W RIJSTKOKER



Kookcapaciteit: 3,6 l
 * Incl. hendels
 Hoogte, deksel open: 72 cm



JFM-390P/570P WARMHOUDER



Capaciteit: 3,9 / 5,7 l
 * Incl. hendels

Sushivitrines

- Aantrekkelijk verkoopdisplay
- 16 modellen van 1,2m tot 2,1m leverbaar inclusief roestvrijstaal
- Luchtstroom van de condensor: naar binnen aan de achterzijde en naar buiten aan de zijkant
- Massieve voedselplateaus met een ronde groef die precies op de sushi is afgestemd
- Grote condensor voor een nog betere koeling
- Gebogen glasruit, werkruimte bovenzijde 17 cm.



HNC150 BE L – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)

HNC180 BE R – Compressor rechterzijde (gezien vanuit de klant)

SUSHI CASES	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
PRIJZEN – EUR				
Compressor linkerzijde				
Zwarte versie	HNC-120BE-L-B 2.337	HNC-150BE-L-B 2.598	HNC-180BE-L-B 2.835	HNC-210BE-L-B 3.126
Roestvrijstalen versie	HNC-120BE-L-S 2.468	HNC-150BE-L-S 2.759	HNC-180BE-L-S 3.046	HNC-210BE-L-S 3.443
Compressor rechterzijde				
Zwarte versie	HNC-120BE-R-B 2.337	HNC-150BE-R-B 2.598	HNC-180BE-R-B 2.835	HNC-210BE-R-B 3.126
Roestvrijstalen versie	HNC-120BE-R-S 2.468	HNC-150BE-R-S 2.759	HNC-180BE-R-S 3.046	HNC-210BE-R-S 3.443
TECHNISCHE GEGEVENS	HNC-120BE	HNC-150BE	HNC-180BE	HNC-210BE
Netto capaciteit	42 ltr.	57 ltr.	72 ltr.	87 ltr.
Temperatuur (Ca.)	5°C	5°C	5°C	5°C
Afmetingen B x D x H	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Spanning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Elektrisch vermogen	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW	0.150 kW
Koelmiddel	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 157 kg	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 229 kg
Gewicht bruto/netto	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg

Rijstkoker en thermische rijstwarmhouder

JNO-B36W – Rijstkoker

- Capaciteit voor het koken van 20 koppen ongekookte rijst
- Niet-plakkende binnenzijde met een dikte van 1.8mm
- Antiaanbak bodem
- Inclusief rijstlepel en maatbeker
- Roestvrijstalen buitenkant



JNO-B36W

RIJSTKOKER	JNO-B36W
PRIJZEN	Prijzen op aanvraag
TECHNISCHE GEGEVENS	JNO-B36A
Kookcapaciteit	3.6L
Beschikbaar voltage	220V-240V
Electrische waarde	1610W
Afmetingen	360 x 426 x 383 mm
Gewicht	8,6 kg

Thermische Rijstwarmhouder

- Uniek stapelbaar ontwerp om efficiënte opslag mogelijk te maken.
- Uitstekende thermische isolatie. Hoogwaardige isolatiematerialen in de wanden (hard polyurethaanschuim) en styreen-schuim in de deksel. De rijst blijft tot 6 uur warm en behoudt de kwaliteit van 'net gekookte rijst'.
- Absorberende vochtponner. De vochtponner in de deksel absorbeert overtollig vocht, waardoor de rijst niet kleverig wordt



JFM 390/570

RIJSTWARMHOUDER	JFM-390P	JFM-570P
PRIJZEN	Prijzen op aanvraag	Prijzen op aanvraag
TECHNISCHE GEGEVENS	JFM-390P	JFM-570P
Capaciteit	3,9L	5,7L
Temperatuurbehoud	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Afmetingen	430 x 360 x 250 mm	430 x 360 x 310
Gewicht	4.3 kg	4.8 kg

Voorbeeld model aanduiding - Koeling

Voorbeeld model aanduiding

SUPERIOR PLUS K 72 CCG L2 4S

Model naam _____

Temperatuurbereik _____

K = Koelkast

M = Koelkast – Diepteoeling

KG = Koelkast met glazen deur

F = Vriezer

Breedte kast in cm _____

Uitwendig oppervlak _____

C = RvS

R = Vario Silver

Inwendig oppervlak _____

C = RvS

A = Aluminium

Koelmiddel _____

Poten (L), Wielen (C) _____

Aantal en type roosters _____

S = RvS

N = Grijs

Voorbeeld model aanduiding

SUPERIOR TWIN K 84 CCG L2 4S

Model naam _____

Temperatuurbereik _____

K = Koelkast

M = Koelkast – Diepteoeling

KG = Koelkast met glazen deur

F = Vriezer

Breedte kast in cm _____

Uitwendig oppervlak _____

C = RvS

R = Vario Silver

Inwendig oppervlak _____

C = RvS

A = Aluminium

Koelmiddel _____

Poten (L), Wielen (C) _____

Aantal en type roosters _____

S = RvS

N = Grijs

Voorbeeld model aanduiding

SUPERIOR EURO K 62 CCG L2 4S

Model naam	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Temperatuurbereik	↑	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> K = Koelkast M = Koelkast – Dieptekoeling KG = Koelkast met glazen deur F = Vriezer 						
Breedte kast in cm	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Uitwendig oppervlak	↑	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> C = RvS R = Vario Silver 						
Inwendig oppervlak	↑	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> C = RvS A = Aluminium 						
Koelmiddel	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Poten (L), Wielen (C)	↑	↑	↑	↑	↑	↑
Aantal en type roosters	↑	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> S = RvS N = Grijs 						

Voorbeeld model aanduiding

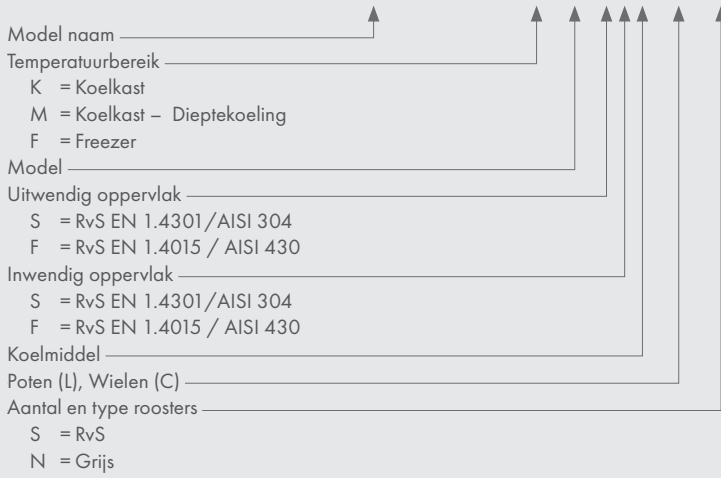
ECO MIDI K 82 CCG 4S

Model naam	↑	↑	↑	↑	↑
Temperatuurbereik	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> K = Koelkast M = Koelkast – Dieptekoeling KG = Koelkast met glazen deur F = Vriezer FG = Vriezer met glazen deur 					
Breedte kast in cm	↑	↑	↑	↑	↑
Uitwendig oppervlak	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> C = RvS R = Vario Silver L = Wit 					
Inwendig oppervlak	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> C = RvS A = Aluminium L = Wit 					
Koelmiddel	↑	↑	↑	↑	↑
Aantal en type roosters	↑	↑	↑	↑	↑
<ul style="list-style-type: none"> S = RvS N = Grijs 					

Voorbeeld model aanduiding - Koeling

Voorbeeld model aanduiding

STANDARD PLUS K 69 SSG L2 35



Voorbeeld model aanduiding

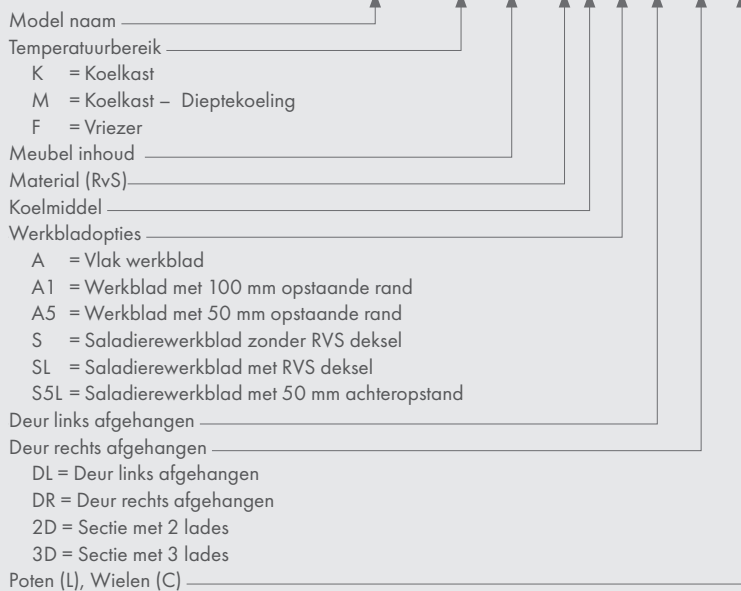
COMPACT K 220 RG L1 2W



Voorbeeld model aanduiding - Koeling

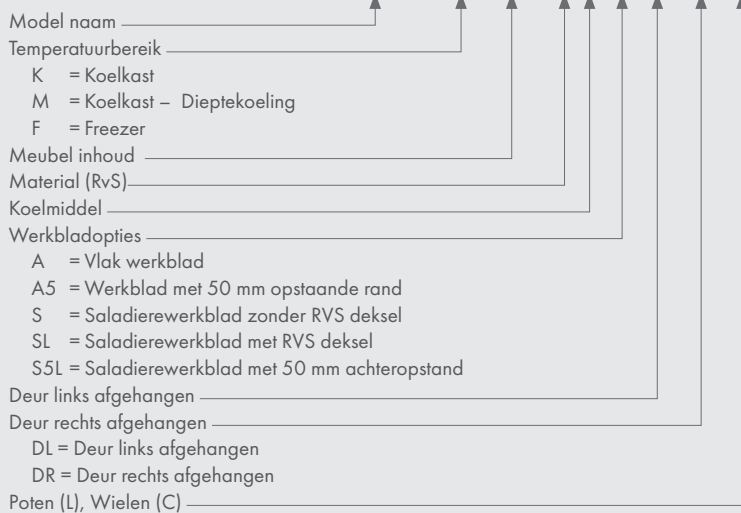
Voorbeeld model aanduiding

GASTRO K 1407 CSG A DL DR L2



Voorbeeld model aanduiding

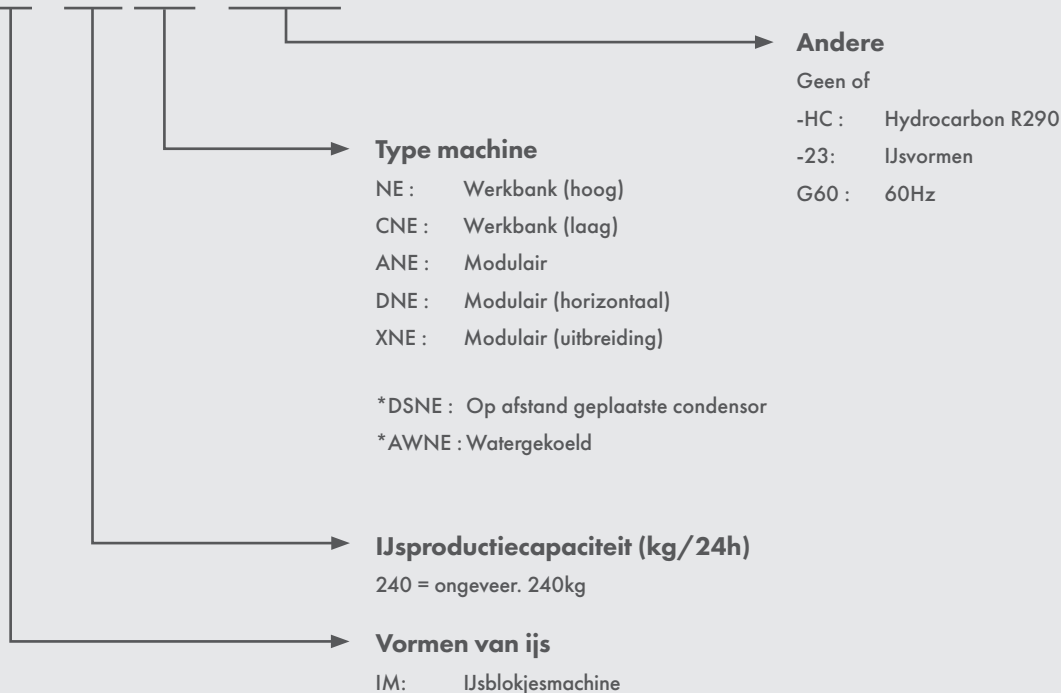
GASTRO K 1808 CSG A DL DR L2



Definities van productcodes – IJS

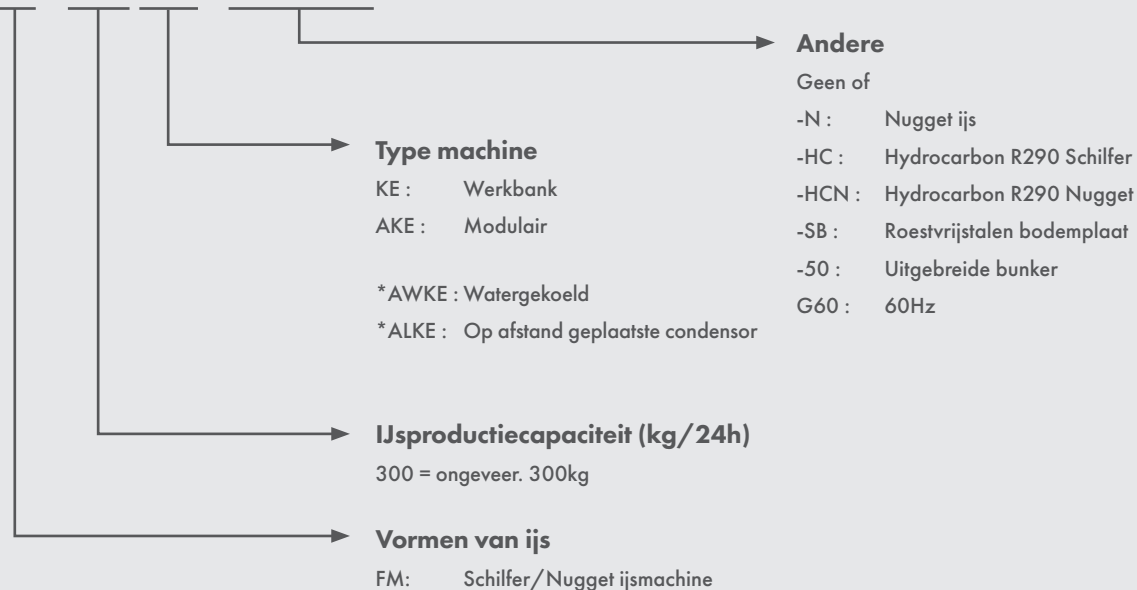
Model codes - IM Serie

IM - 240 ANE - HC - 23



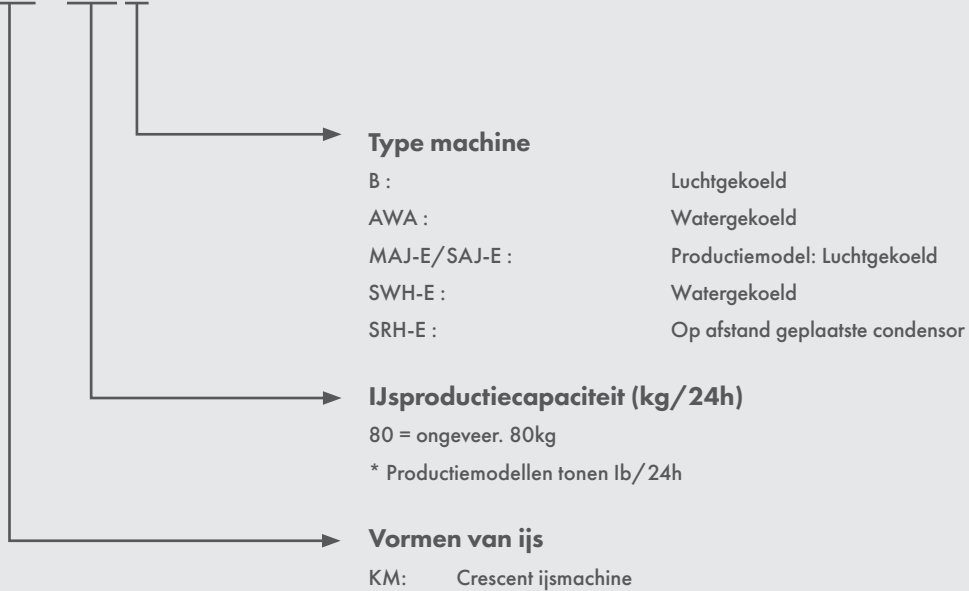
Model codes - FM Serie

FM - 300 AKE - HCN - SB



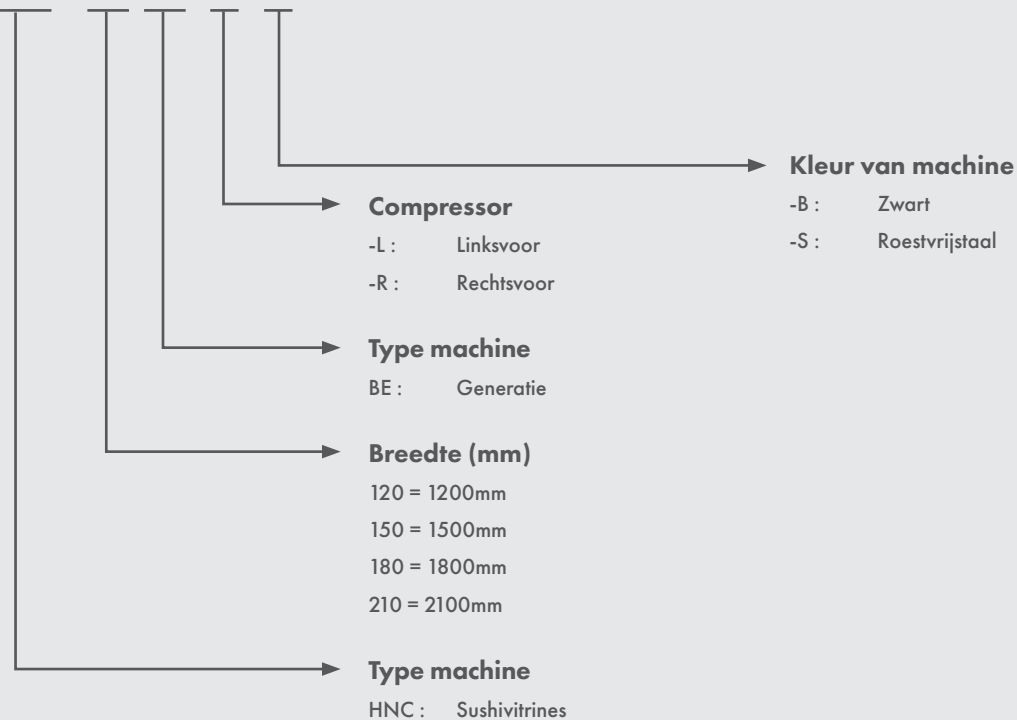
Model codes - KM Serie

KM - 80 B



Model codes - HNC Sushivitrines

HNC - 210 BE - L - B





Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

Artikel 1. Definities

1.1 In deze algemene voorwaarden wordt verstaan onder:

Algemene Leveringsvoorwaarden: De onderhavige algemene leveringsvoorwaarden van Hoshizaki Nederland B.V.

Hoshizaki: Hoshizaki Europe B.V., statutair gevestigd te Amsterdam, Nederland en kantoorhoudende te (1101 GC) Amsterdam, Nederland aan de Burgemeester Stramanweg 101.

Producten: Goederen en diensten.

Overeenkomst: De overeenkomst betreffende de verkoop door Hoshizaki en de aankoop door de koper van Producten.

Artikel 2. Toepasselijkheid

2.1 De onderhavige algemene leveringsvoorwaarden van Hoshizaki ("Algemene Leveringsvoorwaarden") zijn van toepassing op en maken integraal deel uit van alle offertes en aanbiedingen van Hoshizaki Europe B.V. ("Hoshizaki"), van elke aanvraag, bevestiging en bekrachtiging door Hoshizaki van door de koper geplaatste orders en van alle overeenkomsten ("Overeenkomsten") betreffende de verkoop door Hoshizaki en de aankoop door de koper van goederen en diensten ("Producten"), tenzij en voorzover met Hoshizaki uitdrukkelijk anders overeengekomen is.

2.2 Enige voorwaarden en bedingen welke vermeld zijn in enig document of enige documenten dat of die de koper doet uitgaan vóór of na het door Hoshizaki doen uitgaan van enig document waarvan de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden uiteengezet worden of naar de Algemene Leveringsvoorwaarden verwezen wordt, worden hierbij uitdrukkelijk door Hoshizaki van de hand gewezen en terzijde geschoven. De betreffende voorwaarden en bedingen zijn in het geheel niet van toepassing op enige verkoop aan de koper door Hoshizaki en zijn op geen enkele wijze bindend voor Hoshizaki.

Artikel 3. Aanbiedingen/Overeenkomsten

3.1 Alle offertes en aanbiedingen van Hoshizaki zijn vrijblijvend. Een offerte of aanbieding geldt als een tot de koper gerichte uitnodiging tot het plaatsen van een order. Geldigheid van de aanbieding is 30 dagen. Een Overeenkomst komt tot stand indien Hoshizaki een order schriftelijk heeft aanvaard c.q. Hoshizaki tot uitvoering van de order is overgegaan. Orders dienen per e-mail of op schrift te worden aangeboden.

3.2 Alle opgaven van en/of vermeldingen over Producten door of vanwege Hoshizaki gebeuren naar beste weten van Hoshizaki maar kunnen redelijkerwijs afwijken.

3.3 Wijzigingen van een Overeenkomst binden Hoshizaki slechts voor zover Hoshizaki deze wijzigingen schriftelijk aanvaardt, of voor zover Hoshizaki feitelijk met de uitvoering van de gewijzigde Overeenkomst is begonnen.

3.4 Hoshizaki is gerechtigd orders te weigeren dan wel bepaalde voorwaarden aan de levering van Producten te verbinden, tenzij uitdrukkelijk anders bepaald.

Artikel 4. Prijzen/Betalingen

4.1 Tenzij anders aangegeven, zijn de prijzen van Hoshizaki vermeld in euro's. Indien prijzen zijn

vermeld in een andere valuta worden eventueel in het tijdvak tussen offerte en levering optredende koerswijzigingen doorberekend.

4.2 Alle prijzen zijn exclusief omzetbelasting, rechten en eventuele andere vergelijkbare heffingen die worden opgelegd in verband met de verkoop van Producten, tenzij uitdrukkelijk anders wordt vermeld. Hoshizaki zal de verkoopprijs verhogen met belastingen, rechten of vergelijkbare heffingen indien Hoshizaki volgens de wet verplicht is of de mogelijkheid heeft om deze af te dragen of te innen en de koper zal deze samen met de prijs voldoen.

4.3 Alle prijzen die staan vermeld in prijslijsten, catalogi, offertes, of andere opgaven of vermeldingen van Hoshizaki zijn gebaseerd op levering conform de van toepassing zijnde INCOTERMS.

4.4 Tenzij schriftelijk anders is overeengekomen tussen Hoshizaki en de koper, kan Hoshizaki de prijs van de geleverde Producten bij de koper in rekening brengen na aflevering van de Producten in overeenstemming met de van toepassing zijnde INCOTERMS.

4.5 Nettobetaling is verschuldigd binnen dertig (30) dagen na de factuurdatum, tenzij schriftelijk anders overeengekomen is tussen Hoshizaki en de koper.

4.6 Alle betalingen dienen overgemaakt te worden naar het opgegeven adres van Hoshizaki.

4.7 Indien in termijnen geleverd wordt, kan elke termijn afzonderlijk in rekening gebracht worden en dient deze op de vervaldatum voldaan te worden. Er wordt geen korting verleend voor vervroegde betaling, tenzij Hoshizaki met een dergelijke korting schriftelijk heeft ingestemd.

4.8 Naast alle andere wettelijke rechten en rechtsmiddelen die Hoshizaki eventueel heeft wordt, voorzover wettelijk toegelaten, op alle achterstallige betalingen rente in rekening gebracht tegen een tarief van achttien procent (18%) per jaar of – indien dit hoger is – tegen de van toepassing zijnde wettelijke rente vanaf de vervaldatum tot aan de datum van volledige betaling.

4.9 Naast het verschuldigde bedrag, vermeerderd met de rente overeenkomstig artikel 4.8, dient koper aan Hoshizaki alle kosten en schade te vergoeden die door Hoshizaki zijn gemaakt of geleden als gevolg van niet of niet tijdige betaling door koper waaronder alle kosten van gerechtelijke en buitengerechtelijke kosten bedragen minimaal 15% van het openstaande bedrag, vermeerderd met voornoemde rente, met een minimum van EUR 150,- en zijn opeisbaar door het enkele feit dat koper niet aan zijn betalingsverplichting(en) voldoet.

4.10 Alle leveringen van Producten waar Hoshizaki mee ingestemd heeft, zijn te allen tijde afhankelijk van vaststelling van de vereiste kredietwaardigheid van koper door Hoshizaki. Indien naar de mening van Hoshizaki de financiële situatie van de koper op enig tijdstip zodanig is dat het niet verantwoord is om over te gaan tot productie of levering van Producten op basis van de bovengenoemde betalingsvoorwaarden, kan Hoshizaki volledige of gedeeltelijke betaling vooraf dan wel andere betalingsvoorwaarden bedingen als voorwaarde voor levering en kan Hoshizaki overgaan tot opschorting, uitstel of beëindiging van krediet-

verlening, levering of enige andere handeling of verrichting zijdens Hoshizaki in het kader van de Overeenkomst.

4.11 Indien de koper in gebreke is met de betaling van enige verschuldigde kosten of lasten, dan wel anderszins in gebreke is, heeft Hoshizaki het recht om uitvoering van de Overeenkomst en/of levering van Producten te weigeren totdat de koper de verschuldigde bedragen voldaan heeft en kan Hoshizaki overgaan tot opschorting, uitstel of beëindiging van kredietverlening, levering of enige andere handeling of verrichting zijdens Hoshizaki in het kader van de Overeenkomst. Dit recht zal gelden naast en niet in de plaats treden van enige andere rechten en rechtsmiddelen welke gelden of ten dienste staan uit hoofde van de Overeenkomst of de wet.

Artikel 5. Leveringen

5.1 Levering van Producten geschiedt af-fabriek, (INCOTERMS, meest recente versie), tenzij:

(a) (a) de koper is gevestigd in één van de volgende landen in welk geval levering van Producten geschiedt Carriage and Insurance Paid To (CIP) (INCOTERMS, meest recente versie): Nederland, België, Luxemburg, Groot Brittannië, Ierland, Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Zwitserland, Spanje of Portugal; of

(b) partijen schriftelijk anders zijn overeengekomen.

5.2 Hoshizaki is gerechtigd om Producten te leveren in gedeelten (deelleveranties).

5.3 Door Hoshizaki opgegeven of bevestigde leveringsdata gelden slechts bij benadering en Hoshizaki kan er niet voor aansprakelijk gesteld worden, noch op basis daarvan geacht worden in gebreke te zijn met de vervulling van haar verplichtingen jegens de koper, indien een levering geschiedt binnen een redelijke tijd vóór of na de opgegeven leveringsdatum. Hoshizaki zegt toe om zich er binnen commercieel redelijke grenzen voor te zullen inspannen om de door haar opgegeven of bevestigde leveringsdata na te komen, op voorwaarde dat de koper alle benodigde order- en leveringsgegevens verschaft binnen een redelijke termijn vóór de betreffende leveringsdatum.

5.4 De koper dient Hoshizaki er schriftelijk van op de hoogte te brengen indien levering niet heeft plaatsgevonden en dient Hoshizaki een termijn van dertig (30) dagen te gunnen om het verzuim te herstellen. Indien Hoshizaki niet levert binnen deze termijn van dertig (30) dagen, heeft de koper als enige en uitsluitende rechtsmiddel de mogelijkheid om de betreffende niet uitgevoerde onderdelen van de Overeenkomst te ontbinden.

5.5 De eigendom van de Producten gaat op de koper overeenkomstig het bepaalde in Artikel 6 over. Het met de Producten verbonden risico van verlies gaat op de koper over bij aflevering ervan door Hoshizaki in overeenstemming met de van toepassing zijnde INCOTERMS.

5.6 Indien de koper bestelde Producten niet in ontvangst neemt, kan Hoshizaki de Producten op kosten van de koper in consignatie leveren. Koper is verplicht de daaruit voortvloeiende (opslag) kosten te vergoeden.



Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

Artikel 6. Eigendomsvoorbehoud

6.1 Alle door Hoshizaki geleverde of te leveren Producten krachtens Overeenkomst alsmede ter zake van vorderingen wegens tekortschieten in de nakoming van Overeenkomsten, blijven tot op het moment van volledige betaling van al hetgeen koper uit hoofde van de betreffende Overeenkomst jegens Hoshizaki verschuldigd is, met inbegrip van rente en kosten, het eigendom van Hoshizaki.

6.2 Koper is gehouden de onder eigendomsvoorbehoud afgeleverde zaken met de nodige zorgvuldigheid en als herkenbaar eigendom van Hoshizaki te bewaren. In geval van beslaglegging op Producten die eigendom zijn van Hoshizaki is koper gehouden Hoshizaki onverwijld in kennis te stellen van de beslaglegging en de beslaglegger er onverwijld op te wijzen dat koper de goederen onder eigendomsvoorbehoud geleverd heeft gekregen.

6.3 Het is koper verboden enige van Hoshizaki betrokken Producten, anders dan in het kader van de normale bedrijfsuitoefening van koper, door te verkopen zonder voorafgaande betaling aan Hoshizaki van alle openstaande facturen. Zolang de eigendom van Producten niet op koper is overgegaan, mag koper Producten niet verpanden of enig ander recht daarop aan een derde verlenen. Koper is verplicht, zo lang één of meer facturen openstaan, op eerste verzoek van Hoshizaki zekerheid in de door Hoshizaki gewenste vorm voor de betaling daarvan te stellen.

6.4 Indien koper in de nakoming van zijn betalingsverplichtingen jegens Hoshizaki tekortschiet of Hoshizaki goede grond geeft te vrezen dat hij in die verplichting zal tekortschieten, is Hoshizaki te allen tijde en zonder rechterlijke tussenkomst gerechtigd Producten terug te nemen of anderszins over Producten te beschikken. Hoshizaki is, ten einde over Producten te beschikken, te allen tijde gerechtigd de ruimte waarin Producten zich bevinden of redelijkerwijs geacht kunnen worden zich te bevinden, te betreden. De kosten van revindicatie komen voor rekening van koper.

6.5 Bij gebreke van teruglevering van Producten door koper is koper aan Hoshizaki een onmiddellijk opseisbare boete van EUR 1.000,- per dag verschuldigd.

6.6 Indien de koper na ontvangst van het product deze niet accepteert en van plan is om het product terug te sturen, dan is er eerst een formele goedkeuring nodig van Hoshizaki. Bij het retourneren van de goederen kunnen kosten voor de koper van toepassing zijn. Custom-built producten kunnen niet worden teruggenomen

Artikel 7. OVERMAGHT

7.1 Hoshizaki is niet aansprakelijk voor enig verzuim of enige vertraging in de uitvoering van een Overeenkomst indien:

(a) het verzuim of de vertraging te wijten is aan onderbrekingen in het productieproces van de Producten; of

(b) het verzuim of de vertraging te wijten is aan Overmacht zoals gedefinieerd in het navolgende of in de wet.

7.2 Indien zich een verzuim of vertraging voordoet zoals in het bovenstaande bedoeld, wordt de uitvoering van het relevante deel of de relevante delen van de Overeenkomst opgeschort zolang het betreffende verzuim voortduurt, waarbij er evenwel voor Hoshizaki geen verantwoordelijkheid of

aansprakelijkheid jegens de koper ontstaat voor eventuele daaruit voortvloeiende schade.

7.3 Met de term "Overmacht" wordt bedoeld omstandigheden of gebeurtenissen – al dan niet te voorzien ten tijde van het aangaan van de Overeenkomst – welke zich naar maatstaven van redelijkheid onttrekken aan de invloed van Hoshizaki en als gevolg waarvan redelijkerwijze geen vervulling van haar verplichtingen geëist kan worden. Deze definitie strekt zich tevens uit tot Overmacht en/of verzuim bij een van de leveranciers van Hoshizaki.

7.4 Indien de situatie van Overmacht blijft bestaan gedurende een periode van drie (3) achtereenvolgende maanden (of indien naar redelijkheid door Hoshizaki verwacht wordt dat de vertraging zich zal uitstrekken over een periode van drie (3) achtereenvolgende maanden), heeft Hoshizaki het recht om de Overeenkomst geheel of gedeeltelijk te ontbinden, zonder dat daardoor enige aansprakelijkheid jegens de koper ontstaat.

7.5 Indien Hoshizaki bij het intreden van een situatie van overmacht al gedeeltelijk aan haar uit de Overeenkomst voortvloeiende verplichtingen heeft voldaan, is Hoshizaki gerechtigd de reeds verrichte prestaties afzonderlijk te factureren en is koper gehouden deze factuur te voldoen als betrof het een afzonderlijke transactie.

Artikel 8. Garantie

8.1 Hoshizaki garandeert dat bij normaal gebruik in overeenstemming met de bijbehorende gebruikershandleiding de Producten op het tijdstip van levering aan de koper en gedurende een vastgestelde periode vanaf de leveringsdatum (of een andere periode die de partijen eventueel schriftelijk overeengekomen zijn) vrij zullen zijn van gebreken voor wat betreft MATERIAAL en vervaardiging en in wezenlijke mate zullen beantwoorden aan de specificaties van Hoshizaki voor het betreffende Product of, indien van toepassing, andere specificaties waarmee Hoshizaki schriftelijk ingestemd heeft.

8.2 De enige en uitsluitende verplichting van Hoshizaki en het enige en uitsluitende recht van de koper in verband met uit de toepasselijke garantie voortvloeiende aanspraken is beperkt, naar keuze van Hoshizaki, ofwel tot vervanging of reparatie door Hoshizaki (of een door haar aan te wijzen distributeur/dealer of erkende en gekwalificeerde onderhoudsdienst) van een gebrekkig of niet aan de specificaties beantwoordend Product, ofwel tot vergoeding van de aankoopprijs van het Product. Hoshizaki zal een redelijke termijn gegund worden voor reparatie, vervanging of toekenning van een vergoeding. De niet aan de specificaties beantwoordende of gebrekkige Producten worden eigendom van Hoshizaki zodra deze vervangen zijn of er een vergoeding voor toegekend is.

8.3 Niettegenstaande het bovenstaande heeft Hoshizaki geen verplichtingen op basis van de garantie indien blijkt dat het beweerde gebrek of niet beantwoorden aan de specificaties toe te schrijven is aan stroomstoringen of verkeerde aansluiting van het Product op het elektriciteitsnetwerk, verkeerde aansluiting van of defecten aan de watertoevoer of afvoer respectievelijk naar en van het Product, testen onder bijzondere gebruiksomstandigheden, verkeerd gebruik, gebruik op andere wijze dan beschreven in de gebruikershandleiding, onvoldoende zorg, ondeugdelijke installatie of een ongeval, dan wel aan ondeugdelijke reparatie, aanpassingen of wijzigingen of opslag of verkeerd transport, of verkeerde behandeling,

reiniging of onderhoud van het Product, externe koelinstallaties (remote) en gebreken ontstaan door externe koelinstallatie en/of andere technische installaties.

8.4 De expliciete garantie zoals uiteengezet in het bovenstaande geldt rechtstreeks voor de koper en niet voor diens klanten, agenten of vertegenwoordigers en treedt in de plaats van alle andere garanties, van expliciete of impliciete aard, met inbegrip van, doch niet beperkt tot, eventuele impliciete garanties met betrekking tot geschiktheid voor een bepaald doel, verkoopbaarheid, of afwezigheid van inbreuk op intellectuele eigendomsrechten. Alle andere garanties worden hierbij specifiek door Hoshizaki van de hand gewezen.

8.5 Met inachtneming van de in Artikel 9 van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden uiteengezette uitsluitingen en beperkingen geldt dat het voorgaande een weergave is van de volledige aansprakelijkheid van Hoshizaki in verband met gebrekkige of niet aan de specificaties beantwoordende Producten.

Garantietermijnen

Gram : Superior – Eco - Gram Plus, Twin, Midi, Euro, Gastro en Baker line:

3 jaar volledige garantie op onderdelen voorrijkosten en uren. 5 jaar op onderdelen.

Gram Compact, Process, Standard Plus en CF: 2 jaar volledige garantie op onderdelen voorrijkosten en uren.

Gram Marine en export: 2 jaar uitsluitend garantie op onderdelen.

Hoshizaki en Snowflake: 2 jaar volledige garantie op onderdelen voorrijkosten en uren.

Garantie op toegepaste Spareparts is 6 maanden.

Buiten garantie vallen.

Werkzaamheden of aanpassingen zonder akkoord vooraf of niet in opdracht van Hoshizaki, of de gevolgen hiervan.

Tarief werkuren en voorrijden vergoeding aan service partners boven door Hoshizaki vastgestelde bedragen.

Kernvoeler, lampen en deurrubbers (tevens uren en voorrij in relatie hiermee)

Slijtage gevoelige delen als deurrubbers en verpakking van onderdelen.

Door derden geleverde onderdelen onder garantie tenzij vooraf schriftelijk akkoord

Koudemiddel prijs hoger dan 20% van op dat moment geldende gemiddelde inkoopwaarde.

Werkzaamheden aan of aansturing mbt remote installaties.

Koudemiddel verbruikt buiten inhoud betreffende Hoshizaki apparatuur.

Meerdere voorrijkosten dan noodzakelijk per storing.

Werkuren boven naar redelijkheid noodzakelijke om taak uit te voeren.

Uren verplichte veiligheidsinstructies voor rekening klant.

Kosten verplaatsen apparatuur naar een locatie waar gewerkt kan/ mag worden.

Werkuren ten behoeve van het verkrijgen van toegang tot de uitvoering van de technische werkzaamheden, zoals uitbouwen van het Hoshizaki product.

Kosten beveiliging op werklocatie waar dit door de klant gevraagd wordt.

Storingen als gevolg van achterstallig onderhoud. Storing als gevolg van ontbreken van aantoonbaar onderhoud vanaf jaar 1 na factuurdatum.



Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

Rijp en ijsvorming bij statische koeling

Rijp en ijsvorming als gevolg van een hoge omgevingsluchtvochtigheid.

Garantiebezoeken of storingsopvolging buiten onze reguliere werktijden

Garantiebezoeken of storingsopvolging buiten onze reguliere werktijden (maandag tot en met vrijdag 08.00 / 17.00 uur installatie, montage, wijziging of reparatie door opdrachtgever of door derden;

Gebreken aan of ongeschiktheid van door opdrachtgever gebruikte materialen of hulpmiddelen en zaken afkomstig van, of voorgeschreven door opdrachtgever.

Artikel 9. Aansprakelijkheid

9.1 Hoshizaki is niet aansprakelijk voor gederfde winst, gederfde besparingen, verlies van reputatie, verlies van goodwill, schadevergoedingen van indirecte, bijkomende of bijzondere aard, dan wel schadevergoedingen opgelegd bij wijze van straf of in verband met gevolgschade voortvloeiend uit of verband houdend met de Overeenkomst of de verkoop van Producten door Hoshizaki of het gebruik daarvan, ongeacht of deze schadevergoedingen gebaseerd zijn op onrechtmatige daad, waarborg, contractuele relatie of enige andere juridische grondslag, en zelfs indien Hoshizaki op de hoogte gebracht is of zich bewust is van de mogelijkheid van dergelijk schade(vergoedingen).

9.2 De totale en cumulatieve aansprakelijkheid van Hoshizaki jegens de koper in het kader van enige Overeenkomst is beperkt tot een bedrag ter hoogte van het bedrag dat gemoeid is met de betreffende Overeenkomst. Het totaalbedrag waarvoor Hoshizaki op grond van de vorige zin aansprakelijk kan zijn, zal nimmer hoger zijn dan het bedrag dat onder de aansprakelijkheidsverzekering van Hoshizaki wordt uitbetaald.

9.3 Een eventuele vordering van de koper tot schadevergoeding dient door hem ingediend te worden binnen negentig (90) dagen na de datum van de gebeurtenis die aan de vordering ten grondslag ligt, terwijl een eventueel rechtsgeding met betrekking tot een dergelijke vordering ahangig gemaakt dient te worden binnen één (1) jaar na de datum van de vordering. Vorderingen welke niet met inachtneming van het hier bepaalde ingediend worden, zijn nietig.

9.4 De in dit artikel uiteengezette beperkingen en uitsluitingen zijn alleen van toepassing voorzover dit bij wet toegestaan is.

Artikel 10. Intellectuele eigendomsrechten

10.1 Met de verkoop door Hoshizaki aan de koper van een Product aan de koper wordt een niet-exclusieve en niet-overdraagbare beperkte licentie verleend op grond van de relevante intellectuele eigendomsrechten van Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen en rechtspersonen in het licentiegebied om door Hoshizaki aan de koper verkochte Producten te gebruiken en te wederverkopen. Alle intellectuele eigendomsrechten van Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen en rechtspersonen of hieruit afgeleide rechten van Hoshizaki met betrekking tot de Producten of onderdelen daarvan en met betrekking tot de verpakking of ander dat geleverd wordt bij de Producten, zullen volledig en uitsluitend blijven toebehoren aan Hoshizaki.

10.2 Hoshizaki zal voor eigen rekening: (i) de verdediging voeren indien door een derde een gerecht-

telijke procedure aangespannen wordt tegen de koper, voorzover er bij deze procedure sprake is van een vordering welke erop berust dat met enig door Hoshizaki in het kader van een Overeenkomst geleverd Product rechtstreeks inbreuk gemaakt zou worden op het octrooi, auteursrecht, handelsmerk of bedrijfsgeheim van de eisende partij; en (ii) de koper vrijwaren tegen betaling van schadevergoeding en kosten die opgelegd worden in de definitieve uitspraak in een dergelijke procedure voorzover deze veroordeling rechtstreeks en uitsluitend toe te rekenen is aan de betreffende inbreuk.

10.3 Hoshizaki heeft uit hoofde van artikel 10.2 geen enkele verplichting of aansprakelijkheid jegens de koper indien (i) Hoshizaki niet: (i) onverwijld schriftelijk op de hoogte gebracht wordt van een vordering zoals in dit verband bedoeld; (ii) het uitsluitende recht krijgt om het onderzoek, de voorbereiding, de verdediging en de afhandeling in het kader van een dergelijke vordering in handen te nemen en te regelen, met inbegrip van de keuze van raadslieden; en (iii) binnen de grenzen van redelijkheid volledige ondersteuning en medewerking krijgt van de kant van de koper in het kader van het onderzoek, de voorbereiding, de verdediging en de afhandeling als voornoemd; of indien (2) de vordering ahangig gemaakt wordt na verstrijking van een periode van drie (3) jaar na de datum van levering van het Product.

10.4 Indien ter zake van een Product een vordering wegens inbreuk ahangig gemaakt is als bedoeld in het voorgaande artikel 10.2, of indien naar de mening van Hoshizaki het te verwachten is dat zich dit zal voordoen, heeft Hoshizaki het recht, zonder verplichting en geheel naar eigen keuze, om: (i) voor de koper het recht te verwerven om door te gaan met het gebruik en de verkoop van het Product; (ii) te zorgen voor vervanging van het Product, of (iii) het Product op een zodanige wijze aan te passen dat met het Product in zijn nieuwe vorm geen inbreuk meer gemaakt wordt; of (iv) een Overeenkomst te beëindigen voorzover deze betrekking heeft op het betreffende Product.

10.5 Met inachtneming van de in Artikel 9 van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden uiteengezette uitsluitingen en beperkingen geldt dat het voorgaande een weergave is van de volledige aansprakelijkheid en verplichting van Hoshizaki jegens de koper en het enige is waarop de koper zich kan beroepen met betrekking tot enige feitelijke of beweerde inbreuk op enige intellectuele eigendomsrechten of enige andere eigendomsrechten van welke aard dan ook.

Artikel 11. VERTROUWELIJKHEID

De koper erkent dat alle technische, commerciële en financiële gegevens die door Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen aan de koper onthuld worden deel uitmaken van de vertrouwelijke informatie van Hoshizaki en/of de met haar verbonden ondernemingen en rechtspersonen. Het is voor de koper verboden om enige van deze vertrouwelijke informatie aan derden te onthullen of aan te wenden voor enig ander doel dan waarover partijen tot overeenstemming zijn gekomen binnen het kader van de in het onderhavige document beoogde verkooptransactie.

Artikel 12. EXPORT-/IMPORTREGULERING

12.1 Indien voor de levering van Producten in het kader van de Overeenkomst een export- of importvergunning verleend dient te worden door een regering en/of enige overheidsinstantie uit hoofde van enige van toepassing zijnde wet- of regelgeving,

of de levering anderszins beperkt of verboden is vanwege wet- of regelgeving betreffende export- of importregulering, kan Hoshizaki overgaan tot opschorting van haar verplichtingen en de rechten van de koper met betrekking tot de betreffende levering tot de vereiste vergunning verleend wordt, dan wel voor de duur van de betreffende beperking en/of het betreffende verbod en kan Hoshizaki de Overeenkomst zelfs beëindigen zonder daardoor tot enige verplichting jegens de koper gehouden te worden.

12.2 Verder dient Hoshizaki, indien een verklaring omtrent eindgebruiker (end-user statement) vereist is, de koper daarvan onverwijld op de hoogte te stellen en dient de koper dit document aan Hoshizaki te doen toekomen op eerste verzoek daartoe van Hoshizaki; indien een importvergunning vereist is, dient de koper Hoshizaki daarvan onverwijld op de hoogte te stellen en dient de koper dit document aan Hoshizaki te doen toekomen zodra het beschikbaar is.

12.3 Door de offerte van Hoshizaki te aanvaarden, door het aangaan van enige Overeenkomst en/of door het in ontvangst nemen van Producten, stemt de koper ermee in dat hij zich dient te onthouden van enige wijze van gebruikmaking van de Producten en/of erop betrekking hebbende documentatie indien hij daardoor enige wet- en regelgeving betreffende export- of importregulering zou overtreden.

Artikel 13. OVERDRACHT EN VERREKENING

13.1 Het is de koper niet toegestaan om enige rechten of verplichtingen in het kader van de Overeenkomst over te dragen zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Hoshizaki.

13.2 De koper is niet gerechtigd om enige betalingen in te houden of te verlagen of om bestaande en toekomstige vorderingen te verrekenen met enige betalingen die verschuldigd zijn voor Producten welke verkocht zijn in het kader van de Overeenkomst of enige andere overeenkomst die de koper of een van de met haar verbonden ondernemingen eventueel heeft met Hoshizaki.

13.3 Koper zegt toe om verschuldigde betalingen te voldoen zonder rekening te houden met enige geclaimde verrekening waar door de koper of namens hem aanspraak op wordt gemaakt.

Artikel 14. INBREUK EN BEËINDIGING

14.1 Onverlet latende enige rechten en rechtsmiddelen welke Hoshizaki eventueel heeft of ten dienste staan van Hoshizaki uit hoofde van de Overeenkomst of de wet, kan Hoshizaki door middel van een schriftelijke kennisgeving aan de koper de Overeenkomst of enig onderdeel ervan met onmiddellijke ingang beëindigen zonder enige aansprakelijkheid van welke aard dan ook indien:

(a) enige bepaling van de Overeenkomst door de koper geschonden of niet gerespecteerd wordt;

(b) enige procedure inzake insolventie, faillissement (daaronder mede inbegrepen reorganisatie), liquidatie of opheffing ten aanzien van de koper op gang gebracht wordt (ook als een dergelijke procedure vrijwillig of onvrijwillig door de koper geïnitieerd wordt), de koper onder een beheerder of bewindvoerder geplaatst wordt of ten behoeve van crediteuren van de koper een overdracht plaatsvindt.



Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

gedeponeerd bij de Kamer van Koophandel en Fabrieken voor Amsterdam onder dossier nr. 33238845

14.2 Zodra zich een van de hierboven genoemde gebeurtenissen voordoet, worden alle door de koper in het kader van de Overeenkomst te verrichten betalingen onmiddellijk verschuldigd en opeisbaar.

14.3 In geval van vernietiging, beëindiging of nietig worden van een Overeenkomst zullen de voorwaarden en bepalingen die bedoeld zijn om in stand te blijven na vernietiging, beëindiging of nietig worden van de betreffende Overeenkomst ook daadwerkelijk in stand blijven.

Artikel 15. Toepasselijk recht en forumkeuze

15.1 Alle offertes, bevestigingen en Overeenkomsten zijn onderworpen aan en worden uitgelegd naar Nederlands recht.

15.2 De koper en Hoshizaki dienen in eerste instantie te trachten om via overleg en onderhandeling met elkaar in goed vertrouwen en in een sfeer van gezamenlijke samenwerking elk geschil te beslechten dat voortvloeit uit of verband houdt met enige Overeenkomst.

15.3 Alle geschillen welke niet in der minne beslecht kunnen worden dienen onderworpen te worden aan de exclusieve jurisdictie van de rechtbank te Amsterdam, met dien verstande dat Hoshizaki te allen tijde ertoe gerechtigd is om gerechtelijke stappen te nemen of een procedure aan te spannen tegen de koper via enige andere bevoegde rechtbank.

15.4 Het Verdrag der Verenigde Naties inzake internationale koopovereenkomsten betreffende roerende zaken is niet van toepassing op enige offerte, bevestiging of Overeenkomst.

15.5 Niets van hetgeen vervat is in dit artikel mag geduid of geïnterpreteerd worden als een beperking van het recht van hetzij Hoshizaki hetzij de koper om krachtens de toepasselijke wetgeving een gerechtelijke uitspraak of een andere gerechtelijke maatregel te verkrijgen of om stappen te ondernemen ter waarborging van de mogelijkheid om verhaal te zoeken op de andere partij.

Artikel 16. OVERIGE BEPALINGEN

16.1 Indien als gevolg van de bevinding van een bevoegde rechtbank of als gevolg van enige toekomstige handeling van een wetgevend of bestuurlijk orgaan één of meer bepalingen van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden hun geldigheid verliezen of niet gehandhaafd kunnen worden, laat dit de geldigheid of handhaafbaarheid van de overige bepalingen onverlet.

16.2 Indien in laatste instantie tot de bevinding gekomen mocht worden dat enige bepaling van de onderhavige Algemene Leveringsvoorwaarden niet wettig of handhaafbaar is, wordt de betreffende bepaling geacht uit deze Algemene Leveringsvoorwaarden verwijderd te zijn, doch blijven alle overige bepalingen volledig geldig en van kracht en wordt de bepaling die geacht wordt niet wettig of handhaafbaar te zijn, vervangen door een bepaling van gelijke strekking die de oorspronkelijke bedoeling van de bepaling weergeeft, voorzover dit wettelijk toelaatbaar is.

16.3 Indien een der partijen nalaat om gebruik te maken van enig recht of rechtsmiddel uit hoofde van de Overeenkomst, of pas na verloop van tijd ervan gebruik maakt, mag dit niet uitgelegd worden als afstand doen van dat recht of rechtsmiddel en evenmin kan enige enkele instantie van gebruikma-

king, dan wel gedeeltelijke gebruikmaking van een dergelijk recht of rechtsmiddel leiden tot uitsluiting van enige verdere of toekomstige gebruikmaking ervan of tot uitsluiting van gebruikmaking van enig ander recht of rechtsmiddel uit hoofde van de Overeenkomst of enig ermee verband houdend document of de wet.

16.4 Hoshizaki heeft te allen tijde het recht deze voorwaarden te wijzigen en/of aan te vullen. Wijzigingen en/of aanvullingen zullen van kracht worden nadat deze ter kennis van koper zijn gebracht en hebben geen terugwerkende kracht.

16.5 Indien deze algemene voorwaarden in een andere taal dan het Nederlands worden overeengekomen tussen partijen, dan is de tekst en betekenis van de Nederlandse algemene voorwaarden desalniettemin beslissend.

Artikel 17 Clausule gegevensbescherming

17.1 In overeenstemming met de GDPR-voorschriften heeft Hoshizaki een privacyverklaring die te vinden is op <https://hoshizaki-europe.com/privacy-verklaring>

Hoshizaki Europa B.V.
Burgemeester Stramanweg 101
NL – 1101 AA Amsterdam
The Netherlands



HOSHIZAKI | **GRAM**

GEBOUWD 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 continue vernieuwen.

Hoshizaki BeNeLux

Twentepoort West 62
7609 RD Almelo
+31 (0)85 01 88 370
info@hoshizaki.nl

www.hoshizaki-europe.com

Stef van Bakel

koeltechniek

Alkmaar ☎ **072 564 7000**

Hoshizaki BeNeLux heeft haar uiterste best gedaan ervoor te zorgen dat de informatie in deze publicatie correct is op het moment van publicatie. Hoshizaki BeNeLux aanvaardt geen verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid voor typefouten, ontbrekende informatie of voor een verkeerde interpretatie van de informatie in de publicatie en behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder kennisgeving.



Ref: NL-2021-01-301