

Stef van Bakel

koeltechniek

Alkmaar ☎ 072 564 7000

IJS. KOELING. TAPBIERDISPENSER. SPECIALITEIT.



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

PRIJSLIJST CATALOGUS

PRIJSLIJST INGAANDE JANUARI 2025



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

WE **SERVE** THE WORLD

1	6	IJS
	6	IJSBLOKJESMACHINES
	8	IM SERIE
	12	SCHILFER, NUGGET EN CUBELET IJS
	14	FM SERIE
	18	HALVE MAANVORMIG IJS
	20	KM SERIE
	22	SPECIAAL-IJS MACHINES
	24	BAL EN XXL IJS
	26	OPSLAGBUNKERS & IJSTRANSPORTSYSTEMEN
	28	IJS- EN/OF WATERDISPENSERS & IJSCRUSHERS
	30	DISPENSERS EN IJSCRUSHERS
	32	WATER FILTERS

2	34	KOELING
	34	PREMIER
	36	PREMIER 70
	37	PREMIER 140
	38	PREMIER W80
	39	PREMIER 60
	40	PREMIER BW80
	42	PREMIER WERKBANKEN
	46	PREMIER 270, 370, 470
	52	ADVANCE
	54	ADVANCE 70
	55	ADVANCE 140
	56	ADVANCE WERKBANKEN
	60	ADVANCE 130
	62	ADVANCE 180
	64	ADVANCE 225
	66	COMPACT
	66	COMPACT 220
	68	COMPACT 420
	70	KPS EN SBU SNELKOELERS/VRIEZERS
	72	KPS 21, 42
	74	SBU 15, 20, 40



IJS

IJSMACHINES, DISPENSERS & MEER



KOELING

KOELKASTEN, WERKBANKEN & MEER



TAPBIERDISPENSER

AUTOMATIC



SPECIALITEIT

SUSHIVITRINES, RIJSTKOKERS & MEER

3 78 BIER DISPENSER

4 82 SPECIALITEIT

84 SUSHIVITRINES

85 RIJSTKOKERS EN THERMISCHE RIJSTWARMHOUDERS

86 ALGEMENE VOORWAARDEN

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

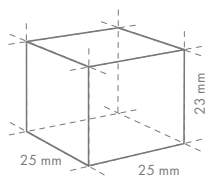
ijsblokjes zijn extreem compact, smaakloos, consistent identiek en traag smeltend, en zorgen voor net genoeg verdunning – een combinatie van alles dat een bartender nodig heeft als het gaat om esthetiek, smaak en functionaliteit van het ijs.

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.

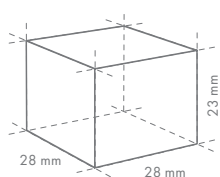
HET MARMEREFFECT:

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 marmerachtige strepen ontstaan; een teken van extreme dichtheid en compactheid van elk ijsblokje.

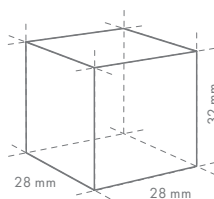
IJSBLOKJESMATEN



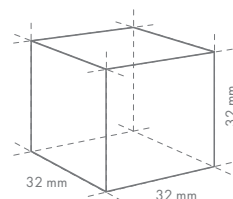
Ijsblokjesmaat: **S-25**
Gewicht: 6 gram



Ijsblokjesmaat: **M-23**
Gewicht: 17 gram



Ijsblokjesmaat: **L-STANDARD**
Gewicht: 23 gram



Ijsblokjesmaat: **XL-32**
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



Onderwijs



Voedselverwerking

Definities van productcodes - IM Serie

IM - 240 A W PE - U - 23

Type ijs
Ijsblokjesmachine

Capaciteit ijsproductie kg/24u

21 = ca. 21 kg
30 = ca. 30 kg
45 = ca. 45 kg
65 = ca. 65 kg
100 = ca. 100 kg
130 = ca. 130 kg
240 = ca. 240 kg

Machinetype

Niets: Verticaal
A: Verticaal, modulair
C: Onder de counter
D: D: Horizontaal, modulair
X: X: Horizontaal, modulair (voor uitbreiding)

Koeltype

Niets: Luchtgekoeld
W: Watergekoeld

IJsgrootte / Vorm

25: blokje S (25 x 25 x 23 mm)
23: blokje M (28 x 28 x 23 mm)
Niets: standaard blokje L (28 x 28 x 32 mm)
32: blokje XL (32 x 32 x 32 mm)
LM: Grote blok (48 x 58 x 48 mm)
Q: Ball Ice (Ø45 mm)

Variant Type

Niets: Basis
F: FlexiCube (met afvoerpomp)
U: UltraCube (met UVC-reiniging)
E: EliteCube (met afvoerpomp + UVC-reiniging)

Productgeneratie/Regio

NE: Vorige IM-modellen, Europa
PE: Nieuwe modellen, Europa

IM Ijsblokjesmachines - Ingebouwde opslagsbunkers

- 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
- Magnetische DC-waterpomp met variabele snelheid
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter
- Eenvoudig verwijderbare waterpanconstructie



IM-21 CPE



IM-30CPE



IM-45CPE

Luchtgekoeld	Modeltype	IM-21 CPE	IM-30CPE	IM-45CPE
S Ijsblokjes - 25	Cube		IM-30CPE-25 2.460	IM-45CPE-25 3.565
L Ijsblokjes - standard	Cube	IM-21 CPE 2.025	IM-30CPE 2.295	IM-45CPE 3.400
S Ijsblokjes - 25	UltraCube		IM-30CPE-U-25 2.720	IM-45CPE-U-25 3.830
L Ijsblokjes - standard	UltraCube		IM-30CPE-U 2.555	IM-45CPE-U 3.660
S Ijsblokjes - 25	FlexiCube			IM-45CPE-F-25 3.985
L Ijsblokjes - standard	FlexiCube			IM-45CPE-F 3.820
S Ijsblokjes - 25	EliteCube			IM-45CPE-E-25 4.250
L Ijsblokjes - standard	EliteCube			IM-45CPE-E 4.080

Watergekoeld	Modeltype		IM-30CWPE	
S Ijsblokjes - 25	Cube	-	IM-30CWPE-25 2.720	-
L Ijsblokjes - standard	Cube	-	IM-30CWPE 2.555	-
S Ijsblokjes - 25	UltraCube	-	IM-30CWPE-U-25 2.985	-
L Ijsblokjes - standard	UltraCube	-	IM-30CWPE-U 2.820	-
S Ijsblokjes - 25	FlexiCube	-		-
S Ijsblokjes - 25	FlexiCube	-		-

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-21 CPE	IM-30CPE	IM-45CPE
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	25	34	47
Opslagbunker (kg) ca.	11.5	11.5	15
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	398 x 451 x 695	398 x 451 x 695	633 x 511 x 690
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	0.23	0.215	0.255
Koelmiddel	R290	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	39	41	54
Netto gewicht (kg)	34	36	44
Poten	Optioneel	90-125 mm	90-125 mm

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

GARANTIE
3 JAAR

IM ijsblokjesmachines - Ingebouwde opslagsbunkers

- 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
- Magnetische DC-waterpomp met variabele snelheid
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter
- Eenvoudig verwijderbare waterpanconstructie



IM-45PE



IM-65PE



IM-100PE

Luchtgekoeld	Modeltype	IM-45PE		IM-65PE		IM-100PE	
S Ijsblokjes - 25	Cube	IM-45PE-25	3.525	IM-65PE-25	4.500	IM-100PE	5.500
L Ijsblokjes - standard	Cube	IM-45PE	3.355	IM-65PE	4.335		
S Ijsblokjes - 25	UltraCube	IM-45PE-U-25	3.790	IM-65PE-U-25	4.765		
L Ijsblokjes - standard	UltraCube	IM-45PE-U	3.620	IM-65PE-U	4.595		
S Ijsblokjes - 25	FlexiCube	IM-45PE-F-25	3.945	IM-65PE-F-25	4.920		
L Ijsblokjes - standard	FlexiCube	IM-45PE-F	3.775	IM-65PE-F	4.755		
S Ijsblokjes - 25	EliteCube	IM-45PE-E-25	4.210	IM-65PE-E-25	5.185		
L Ijsblokjes - standard	EliteCube	IM-45PE-E	4.040	IM-65PE-E	5.015		

Watergekoeld	Modeltype	IM-45WPE		IM-65WPE			
S Ijsblokjes - 25	Cube	IM-45WPE-25 *	3.795	IM-65WPE-25	4.770		
L Ijsblokjes - standard	Cube	IM-45WPE	3.625	IM-65WPE	4.600		
S Ijsblokjes - 25	UltraCube	IM-45WPE-U-25 *	4.055	IM-65WPE-U-25	5.035		
L Ijsblokjes - standard	UltraCube	IM-45WPE-U	3.890	IM-65WPE-U	4.865		
S Ijsblokjes - 25	FlexiCube	IM-45WPE-F-25 *	4.215	IM-65WPE-F-25	5.190		
L Ijsblokjes - standard	FlexiCube	IM-45WPE-F	4.045	IM-65WPE-F	5.020		
S Ijsblokjes - 25	EliteCube	IM-45WPE-E-25 *	4.475	IM-65WPE-E-25	5.450		
L Ijsblokjes - standard	EliteCube	IM-45WPE-E	4.310	IM-65WPE-E	5.285		

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-45PE		IM-65PE		IM-100PE	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	47		58		104	
Opslagbunker (kg) ca.	18		26		50	
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	503 x 456 x 840		633 x 506 x 840		704 x 506 x 1210	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0.255		0.29		0.485	
Koelmiddel	R290		R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	50		58		83	
Netto gewicht (kg)	44		48		71	
Poten	90-125 mm		90-125 mm		70-110 mm	

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

*Geldig vanaf februari 2025

GARANTIE
3 JAAR

IM Ijsblokjesmachines - Ingebouwde / Separate opslagsbunkers

- 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
- Magnetische DC-waterpomp met variabele snelheid
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter
- Eenvoudig verwijderbare waterpanconstructie



IM-130CPE



IM-130PE



IM-130APE

Luchtgekoeld	Modeltype	IM-130CPE		IM-130PE		IM-130APE	
M Ijsblokjes - 23	Cube	IM-130CPE-23	5.915	IM-130PE-23	6.930	IM-130APE-23	5.495
L Ijsblokjes - standard	Cube	IM-130CPE	5.710	IM-130PE	6.730	IM-130APE	5.290
XL Ijsblokjes - 32	Cube	IM-130CPE-32	6.040	IM-130PE-32	7.060		
M Ijsblokjes - 23	UltraCube	IM-130CPE-U-23	6.175	IM-130PE-U-23	7.195	IM-130APE-U-23	5.755
L Ijsblokjes - standard	UltraCube	IM-130CPE-U	5.970	IM-130PE-U	6.990	IM-130APE-U	5.550
XL Ijsblokjes - 32	UltraCube	IM-130CPE-U-32	6.305	IM-130PE-U-32	7.320		
M Ijsblokjes - 23	FlexiCube			IM-130PE-F-23	7.350		
L Ijsblokjes - standard	FlexiCube			IM-130PE-F	7.145		
XL Ijsblokjes - 32	FlexiCube			IM-130PE-F-32	7.480		
M Ijsblokjes - 23	EliteCube			IM-130PE-E-23	7.615		
L Ijsblokjes - standard	EliteCube			IM-130PE-E	7.410		
XL Ijsblokjes - 32	EliteCube			IM-130PE-E-32	7.740		

Watergekoeld	Modeltype			IM-130WPE			
M Ijsblokjes - 23	Cube			IM-130WPE-23 *	7.265		
L Ijsblokjes - standard	Cube			IM-130WPE	7.060		
M Ijsblokjes - 23	UltraCube			IM-130WPE-U-23 *	7.525		
L Ijsblokjes - standard	UltraCube			IM-130WPE-U	7.320		
M Ijsblokjes - 23	FlexiCube			IM-130WPE-F-23 *	7.685		
L Ijsblokjes - standard	FlexiCube			IM-130WPE-F	7.480		
M Ijsblokjes - 23	EliteCube			IM-130WPE-E-23 *	7.945		
L Ijsblokjes - standard	EliteCube			IM-130WPE-E	7.740		

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-130CPE		IM-130PE		IM-130APE	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	108		116		125	
Opslagbunker (kg) ca.	50		50		-	
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	1004 x 600 x 700		704 x 506 x 1210		560 x 700 x 880	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0.57		0.565		0.58	
Koelmiddel	R290		R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	91		81		79	
Netto gewicht (kg)	80		71		68	
Bijpassende opslagsbunker(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.

*Geldig vanaf februari 2025

GARANTIE
3 JAAR

IM ijsblokjesmachines - Ingebouwde / Separate opslagsbunkers

- 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
- Magnetische DC-waterpomp met variabele snelheid
- Roestvast stalen buitenzijde
- Afneembare deurrubbers
- 'Gesloten cel'-systeem
- Gemakkelijk te reinigen luchtfilter
- Eenvoudig verwijderbare waterpanconstructie



IM-240APE



IM-240PE



IM-240DPE

Luchtgekoeld	Modeltype	IM-240APE		IM-240PE		IM-240DPE IM-240XPE	
M Ijsblokjes - 23	Cube	IM-240APE-23	7.865	IM-240PE-23	8.980	IM-240DPE-23	7.360
L Ijsblokjes - standard	Cube	IM-240APE	7.660	IM-240PE	8.775	IM-240XPE-23	7.360
XL Ijsblokjes - 32	Cube	IM-240APE-32	7.995			IM-240DPE	7.155
M Ijsblokjes - 23	UltraCube	IM-240APE-U-23	8.130	IM-240PE-U-23	9.245	IM-240XPE	7.155
L Ijsblokjes - standard	UltraCube	IM-240APE-U	7.925	IM-240PE-U	9.040	IM-240DPE-32	7.485
XL Ijsblokjes - 32	UltraCube	IM-240APE-U-32	8.255			IM-240XPE-32	7.485
M Ijsblokjes - 23	FlexiCube			IM-240PE-F-23	9.400	IM-240DPE-U-23	7.620
L Ijsblokjes - standard	FlexiCube			IM-240PE-F	9.195	IM-240XPE-U-23	7.620
M Ijsblokjes - 23	EliteCube			IM-240PE-E-23	9.665	IM-240DPE-U	7.415
L Ijsblokjes - standard	EliteCube			IM-240PE-E	9.460	IM-240XPE-U	7.415
						IM-240DPE-U-32	7.745
						IM-240XPE-U-32	7.745

Watergekoeld	Modeltype	IM-240AWPE		IM-240WPE		IM-240DWPE IM-240XWPE	
M Ijsblokjes - 23	Cube	IM-240AWPE-23 *	8.200	IM-240WPE-23 *	9.310	IM-240DWPE-23 **	7.690
L Ijsblokjes - standard	Cube	IM-240AWPE	7.995	IM-240WPE	9.105	IM-240XWPE-23 **	7.690
XL Ijsblokjes - 32	Cube					IM-240DWPE	7.485
M Ijsblokjes - 23	UltraCube	IM-240AWPE-U-23 *	8.460	IM-240WPE-U-23 *	9.575	IM-240XWPE	7.485
L Ijsblokjes - standard	UltraCube	IM-240AWPE-U	8.255	IM-240WPE-U	9.370	IM-240DWPE-32 **	7.815
XL Ijsblokjes - 32	UltraCube					IM-240XWPE-32 **	7.815
M Ijsblokjes - 23	FlexiCube			IM-240WPE-F-23 *	9.730	IM-240DWPE-U-23 **	8.080
L Ijsblokjes - standard	FlexiCube			IM-240WPE-F	9.525	IM-240XWPE-U-23 **	8.080
M Ijsblokjes - 23	EliteCube			IM-240WPE-E-23 *	9.995	IM-240DWPE-U	7.745
L Ijsblokjes - standard	EliteCube			IM-240WPE-E	9.790	IM-240XWPE-U	7.745
						IM-240DWPE-U-32 **	7.950
						IM-240XWPE-U-32 **	7.950

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-240APE		IM-240PE		IM-240DPE IM-240XPE	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	210		210		210	
Opslagbunker (kg) ca.	-		110		-	
Afmetingen L x B x H (mm) (excl. poten)	560 x 700 x 880		704 x 665 x 1510		1084 x 700 x 500	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0.85		0.87		0.845	
Koelmiddel	R290		R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	89		121		96	
Netto gewicht (kg)	78		108		82	
Bijpassende opslagsbunker(s)	B-140SA, B-210SA, B-340SA		-		B-340SA, F-1025-52S, F-650-44S, F-950-48S	

*Geldig vanaf maart 2025

**Geldig vanaf april 2025

MAXIMALE VEELZIJDIGHEID VOOR EINDELOOS VEEL TOEPASSINGEN

SCHILFER-, NUGGET EN CUBELET IJSMACHINES

Onze Schilfer-, Nugget en Cubelet 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-, Nugget en Cubelet ijsmachines al het water dat de machine ingaat omzetten in ijs, is het

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

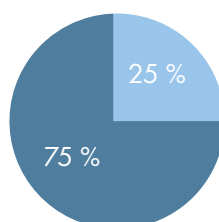
Hoshizaki schilferijs, bewezen vrij van alle onzuiverheden en conform zelfs de strengste hygiënevoorschriften, wordt zelfs gebruikt voor orgaantransport en andere medische doeleinden.

IJS-WATER-VERHOUDING

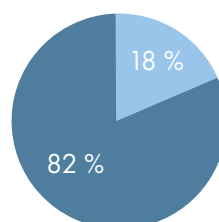
Het hoofdkenmerk van schilferijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of andere producten wordt voorkomen. De perskop in de schilferijsmachine benodigd maar weinig druk, waardoor het typische Hoshizaki schilferijs wordt geproduceerd.

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

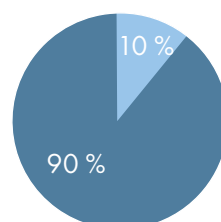
SCHILFERIJS



NUGGET IJS



CUBELET IJS



IJS
WATER



OVER SCHILFER-, NUGGET EN CUBELET IJS

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

Definities van productcodes - FM Serie

FM 300 AKE HCN - SB

Vormen van ijs

FM: Schilfer/Nugget ijsmachine

CM: Cubelet ijsmachine

Andere

Geen of

-N : Nugget ijs

-HC : Hydrocarbon R290 Schilfer

-HCN : Hydrocarbon R290 Nugget

-SB : Roestvrijstalen bodemplaat

-50 : Uitgebreide bunker

G60 : 60Hz

Ijsproductiecapaciteit (kg/24h)

300 = ongeveer 300kg

Type machine

KE : Met ingebouwde bunker

AKE : Modulair

*AWKE : Watergekoeld

*ALKE : Op afstand geplaatste condensor

FM Hydrocarbon - Self Contained

- 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

Luchtgekoeld	FM-80KE-HC		FM-120KE-HC		FM-120KE-50-HC	
Schilfer	FM-80KE-HC	5350	FM-120KE-HC	5845	FM-120KE-50-HC	6844
Nugget	FM-80KE-HCN	5350	FM-120KE-HCN	5845	FM-120KE-50-HCN	6844

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-80KE-HC		FM-120KE-HC		FM-120KE-50-HC	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	85 - Schilfer ijs 75 - Nugget ijs		125 - Schilfer ijs 110 - Nugget ijs		125 - Schilfer ijs 110 - Nugget ijs	
Opslagbunker (kg) ca.	26 - Schilfer ijs 32 - Nugget ijs		26 - Schilfer ijs 32 - Nugget ijs		57 - Schilfer ijs 65 - Nugget ijs	
Afmetingen L x B x H (mm)	640 x 600 x 800		640 x 600 x 800		940 x 600 x 800	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0,27		0,35		0,36	
Koelmiddel	R290		R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	75		76		88	
Netto gewicht (kg)	65		66		76	



FM-60KE-HC



CM-50KE-HC

Luchtgekoeld	FM-60KE-HC		CM-50KE-HC	
Cubelet	-		CM-50KE-HC	4570
Schilfer	FM-60KE-HC	4570	-	-

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-60KE-HC		CM-50KE-HC	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	65		55	
Opslagbunker (kg) ca.	18		18	
Afmetingen L x B x H (mm)	498 x 570 x 697		498 x 570 x 697	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0,27		0,27	
Koelmiddel	R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	58		58	
Netto gewicht (kg)	49		49	

FM Hydrocarbon / Ice Makers - Modular

- 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-150AKE-HC-SB



FM-300AKE-HC-SB

Luchtgekoeld	FM 150AKE-HC-SB		FM 300AKE-HC-SB	
Schilfer	FM-150AKE-HC-SB	5515	FM-300AKE-HC-SB	7699
Nugget	FM-150AKE-HCN-SB	5515	FM-300AKE-HCN-SB	7699

TECHNISCHE GEGEVENS	FM 150AKE-HC-SB		FM 300AKE-HC-SB	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	150 - Schilfer ijs 140 - Nugget ijs		300 - Schilfer ijs 250 - Nugget ijs	
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 700 x 780		560 x 700 x 780	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0,41		0,9	
Koelmiddel	R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	70		88	
Netto gewicht (kg)	63		81	
Bijpassende opslagsbunker(s)	B140SA,B210SA,B340SA		B140SA,B210SA,B340SA	

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

Luchtgekoeld	FM 480AKE-HC-SB	
Schilfer	FM-480AKE-HC-SB	12669
Nugget	FM-480AKE-HCN-SB	12669

Watergekoeld	FM-480AWKE-R452-SB*	
Schilfer	FM-480AWKE-R452-SB	14943
Nugget	FM-480AWKE-R452N-SB	14943



FM-480AKE-HC-SB-

TECHNISCHE GEGEVENS	FM 480AKE-HC-SB		FM-480AWKE-R452-SB	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	450 - Schilfer ijs 380 - Nugget ijs		420 - Schilfer ijs 380 - Nugget ijs	
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 700 x 780		560 x 700 x 780	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	1,1 - Schilfer ijs 1,17 - Nugget ijs		1,39 - Schilfer ijs 1,45 - Nugget ijs	
Koelmiddel	R290		R452	
Bruto gewicht verpakt (kg)	99		102	
Netto gewicht (kg)	92		95	
Bijpassende opslagsbunker(s)	B140SA,B210SA,B340SA		B140SA,B210SA,B340SA	

*Vanwege nieuwe F-Gas wetgeving beperkte voorraad beschikbaar –
Neem contact op met uw verkoopmanager voor meer informatie.

FM Ice Makers - Modular

- 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-600AKE-R452-SB



FM-600AWKE-R452-SB*

Luchtgekoeld	FM-600AKE-R452-SB		FM-600AWKE-R452-SB	
Schilfer	FM-600AKE-R452-SB	14225	FM-600AWKE-R452-SB	14539
Nugget	FM-600AKE-R452N-SB	14225	FM-600AWKE-R452N-SB	14539

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-600AKE-R452-SB		FM-600AWKE-R452-SB	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	600 - Schilfer ijs 530 - Nugget ijs		570 - Schilfer ijs 490 - Nugget ijs	
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 700 x 780		560 x 700 x 780	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	1,9 - Schilfer ijs 1,95 - Nugget ijs		1,71 - Schilfer ijs 1,76 - Nugget ijs	
Koelmiddel	R452		R452	
Bruto gewicht verpakt (kg)	114		114	
Netto gewicht (kg)	107		107	
Bijpassende opslagsbunker(s)	B140SA, B210SA, B340SA		B140SA, B210SA, B340SA	

*Er is een zwaardere zekering nodig dan standaard, overleg met uw installateur

Luchtgekoeld	FM-750AKE-R452-SB	
Schilfer	FM-750AKE-R452-SB	15535
Nugget	FM-750AKE-R452N-SB	15535

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-750AKE-R452-SB	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	750 - Schilfer ijs 590 - Nugget ijs	
Afmetingen L x B x H (mm)	762 x 700 x 780	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	1,88 - Schilfer ijs 2,01 - Nugget ijs	
Koelmiddel	R452	
Bruto gewicht verpakt (kg)	143	
Netto gewicht (kg)	133	
Bijpassende opslagsbunker(s)	B210SA, B340SA	



FM-750AKE-R452-SB

Vanwege nieuwe F-Gas wetgeving beperkte voorraad beschikbaar – Neem contact op met uw verkoopmanager voor meer informatie.

FM Ice Makers - Modular

- 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-1000ALKE-R452-SB*



FM-1200ALKE-R452-SB

Luchtgekoeld	FM-1000ALKE-R452-SB	FM-1200ALKE-R452-SB
Schilfer	FM-1000ALKE-R452-SB 19580	FM-1200ALKE-R452-SB-SB 18251
Nugget	FM-1000ALKE-R452N-SB 19580	FM-1200ALKE-R452N-SB-SB 18251

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-1000ALKE-R452-SB	FM-1200ALKE-R452-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	1030 - Schilfer ijs 860 - Nugget ijs	1200 - Schilfer ijs 1060 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	762 x 700 x 780	762 x 700 x 780
Aansluitspanning	1 / 220 - 240V/50Hz	1 / 220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	2,49 - Schilfer ijs 2,55 - Nugget ijs	0,47 - Schilfer ijs 0,52 - Nugget ijs
Koelmiddel	R452	R452
Bruto gewicht verpakt (kg)	156	108
Netto gewicht (kg)	146	98
Bijpassende opslagsbunker(s)	B210SA,B340SA	B210SA,B340SA

*Er is een zwaardere zekering nodig dan standaard, overleg met uw installateur

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

Op afstand geplaatste condensor	FM-1800ALKE-R452-SB
Schilfer	FM-1800ALKE-R452-SB 24333
Nugget	FM-1800ALKE-R452N-SB 24333

TECHNISCHE GEGEVENS	FM-1800ALKE-R452-SB
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	1800 - Schilfer ijs 1590 - Nugget ijs
Afmetingen L x B x H (mm)	1080 x 700 x 780
Aansluitspanning	1 / 220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	0,71 - Schilfer ijs 0,77 - Nugget ijs
Koelmiddel	R452
Bruto gewicht verpakt (kg)	155
Netto gewicht (kg)	140
Bijpassende opslagsbunker(s)	B340SA



FM-1800ALKE-R452-SB-SB

Vanwege nieuwe F-Gas wetgeving beperkte voorraad beschikbaar – Neem contact op met uw verkoopmanager voor meer informatie.

ONTDEK DE NIEUWE GENERATIE

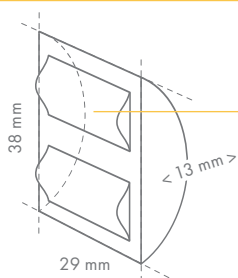
UITMUNTENDE ZUIVERHEID - HOSHIZAKI'S UNIEKE IJS MET EEN EDGE

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 opgescheept 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.

Definities van productcodes - KM Serie

KM - 40 C - HC - W

Type IJs

KM: Crescent ijsmachine

Type machine

C: Serieaanduiding

HC: Hydrocarbon R290

W: Volledig geautomatiseerde chemische reiniging (optioneel)

Ijs productie capaciteit (kg/24u)

40 = ongeveer 40kg

KM IJs Machines - Ingebouwde / Separate opslagbunker

- Cycle Saver-technologie produceert de dubbele hoeveelheid ijs per cyclus.
- EverCheck Control Board met hoorbaar alarm en zelfdiagnosefuncties.
- Het schoonste ijs: Het ontwerp van de verdampers is bestand tegen ontkalkende zuren en onzuiverheden.
- Ergonomisch: Deur opent van boven
- UV-LED licht steriliseert water en watercircuit. Reinigingsmodus reinigt het watercircuit automatisch met een ingestelde frequentie. (optioneel)
- Buitenkant in roestvrij staal. Poten niet meegeleverd.



KM-40C-HC



KM-60C-HC



KM-80C-HC



KM-140C-HC

Luchtgekoeld	KM-40C-HC		KM-60C-HC		KM-80C-HC		KM-140C-HC	
Crescent	KM-40C-HC	2300	KM-60C-HC	2800	KM-80C-HC	3145	KM-140C-HC	4190

TECHNISCHE GEGEVENS	KM-40C-HC		KM-60C-HC		KM-80C-HC		KM-140C-HC	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	43		60		75		138	
Opslagbunker (kg) ca.	16		23		34		47	
Afmetingen L x B x H (mm)	452 x 610 x 982-1005		605 x 610 x 982-1005		605 x 712 x 982-1005		630 x 719 x 1333-1356	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0,22		0,26		0,31		0,56	
Koelmiddel	R290		R290		R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	51		57		63		81	
Netto gewicht (kg)	41		45		50		69	

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

Luchtgekoeld	KM-40C-HC-W		KM-60C-HC-W		KM-80C-HC-W		KM-140C-HC-W	
Crescent	KM-40C-HC-W	2650	KM-60C-HC-W	3145	KM-80C-HC-W	3495	KM-140C-HC-W	4540

TECHNISCHE GEGEVENS	KM-40C-HC-W		KM-60C-HC-W		KM-80C-HC-W		KM-140C-HC-W	
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	43		60		75		138	
Opslagbunker (kg) ca.	16		23		34		47	
Afmetingen L x B x H (mm)	452 x 610 x 982-1005		605 x 610 x 982-1005		605 x 712 x 982-1005		630 x 719 x 1333-1356	
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz	
Elektrisch verbruik (kW)	0,22		0,26		0,31		0,56	
Koelmiddel	R290		R290		R290		R290	
Bruto gewicht verpakt (kg)	51		59		65		83	
Netto gewicht (kg)	41		47		52		71	

Artikel nr.	Toebeh. (losse levering)	Prijs
F174-C101	ACK-40A: Volledig geautomatiseerde chemische schoonmaak set	762
F174-C102	ACK-60A: Volledig geautomatiseerde chemische schoonmaak set	762
F174-C103	ACK-80A: Volledig geautomatiseerde chemische schoonmaak set	762
F174-C104	ACK-130A: Volledig geautomatiseerde chemische schoonmaak set	762
F174-C201	UVL-25-A: UV-LED voor de watertank	394

KM IJs Machines – Separate opslagbunkers



KMD-210ABE-HC



KMD-270ABE-R452

Luchtgekoeld	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452*
Crescent	KMD-210ABE-HC 5795	KMD-270ABE-R452 6245

TECHNISCHE GEGEVENS	KMD-210ABE-HC	KMD-270ABE-R452
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	210	275
Afmetingen L x B x H (mm)	560 x 625 x 610	560 x 625 x 610
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	0,68	0,98
Koelmiddel	R290	R452A
Bruto gewicht verpakt (kg)	66	66
Netto gewicht (kg)	57	57
Bijpassende opslagbunker(s)	B140SA, B210SA, B340SA	B140SA, B210SA, B340SA



KM-470AJE-R452



KM-590DJE-R452

Luchtgekoeld	KM-470AJE-R452*	KM-590DJE-R452*
Crescent	KM-470AJE-R452 9000	KM-590DJE-R452 10510

TECHNISCHE GEGEVENS	KM-470AJE-R452	KM-590DJE-R452
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	495	630
Afmetingen L x B x H (mm)	762 x 695 x 825	1219 x 695 x 695
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	1,85	2,08
Koelmiddel	R452A	R452A
Bruto gewicht verpakt (kg)	133	151
Netto gewicht (kg)	122	136
Bijpassende opslagbunker(s)	B210SA, B340SA	B340SA

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

*Vanwege nieuwe F-Gas wetgeving beperkte voorraad beschikbaar – Neem contact op met uw verkoopmanager voor meer informatie.

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.

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering

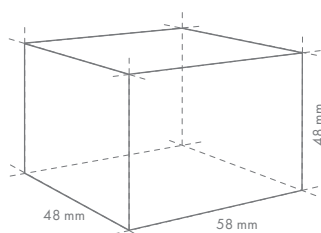


Onderwijs

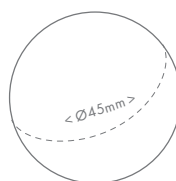


Recreatie

SPECIAAL-IJS



Grote kubus **LM**
Gewicht: 120 g



Bal **Q**
Gewicht: 45 g

SPECIAAL-IJS MACHINES

Ingebouwde
bunker

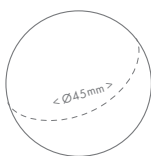


“Hoshizaki is een markt-leider als het gaat om ijs, maar daarnaast is het een ambitieus merk (...) dat ijs in een andere vorm creëert, waardoor u creatiever kunt zijn in uw bar.”

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
IJs type : Bal

Grote kubus



Bal-ijs



IM IJsmachines - 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

Luchtgekoeld	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM
Bal (Ø 45mm)	IM-65NE-HC-Q* 8.895	
Bal (Ø 45mm)	IM-65PE-Q	
Bal (Ø 45mm)	IM-65PE-U-Q	
Bal (Ø 45mm)	IM-65PE-F-Q	
Bal (Ø 45mm)	IM-65PE-E-Q	
XXL Ijsblokjes (48 x 58 x 48mm)		IM-65NE-HC-LM* 8.895
XXL Ijsblokjes (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-LM
XXL Ijsblokjes (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-U-LM
XXL Ijsblokjes (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-F-LM
XXL Ijsblokjes (48 x 58 x 48mm)		IM-65PE-E-LM

Watergekoeld	IM-65WNE-HC-Q	
Bal (Ø 45mm)	IM-65WNE-HC-Q* 9.150	
Bal (Ø 45mm)	IM-65WPE-Q	
Bal (Ø 45mm)	IM-65WPE-U-Q	
Bal (Ø 45mm)	IM-65WPE-F-Q	
Bal (Ø 45mm)	IM-65WPE-E-Q	

TECHNISCHE GEGEVENS	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-LM
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	28	43
Opslagbunker (kg) ca.	17	26
Afmetingen L x B x H (mm)	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	0.32	0.32
Koelmiddel	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	66	61
Netto gewicht (kg)	53	51
Poten	90-125mm	90-125mm

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

GARANTIE
2 JAAR

Prijzen in EUR excl. BTW



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 90-135 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 90-135 mm extra)	53/37 kg		2.125
B-210SA	Ca. 165 kg Maximum 210kg	762 x 820 x 1016 mm (Poten 90-135 mm extra)	67/52 kg		2.550
B-340SA	Ca. 275 kg Maximum 340kg	1219 x 820 x 1016 mm (Poten 90-135 mm extra)	88/72 kg	Bunkerverdeler (S-31833) EUR 539	3.505

Productnaam	Opslagcapaciteit (ca.)	Afmetingen B x D x H	Gewicht	EUR
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	2.785
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	3.025
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	3.295
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	3.555

TOP KITS	ARTIKEL NR.	PRIX – EUR H.T.
TK-4DM	S-31045	144
TK -4DR	S-31046	144
TK -IMD2	S-31047	168
TK-FM1800	S-31707	168
TK-8D	S-21871	158
TK-18D	S-21872	168
TK-30/ TK-48*	S-24154	11

*Foam strip

TOP KIT CONFIGURATIE				
Model		B-140SA	B-210SA	B-340SA
IM-130A		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
IM-240D		N/A	N/A	TK-IMD2
IM-240A		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
KMD-210 & 270		-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
FM-150		-	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
FM-300		-	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
FM-480		-	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
KM-470		N/A	TK-30*	TK-30* + TK-18D
KM-590		N/A	N/A	TK-48*
FM-600		TK-30*	TK-30* + TK-8D	TK-30* + TK-8D + TK-18D
FM-750		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1000		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1200		N/A	TK-30*	TK-48* + TK-18D
FM-1800		N/A	N/A	TK-48* + TK-FM1800
IM-240A	2x	N/A	N/A	TK-4DM
KMD-210 & 270	2x	N/A	N/A	TK-4DM + TK-4DR
FM-150	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-170	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-300	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-480	2x	N/A	N/A	TK - 4DM
FM-600	2X	N/A	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.

TK-30 en TK-48 zijn optionele top kits (niet verplicht).

- 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	5.125
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	8.340
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	8.710
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	9.275
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	16.620
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	22.765

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	5.280
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	5.975

Staande opslagbunkers

SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	3.590
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	3.880

OPTIES	EUR
SMART CART 75	1.178
SMART CART 240 / ITS CART	1.911
Set van 6 grote ijsemers	951



VERFRISSEND

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

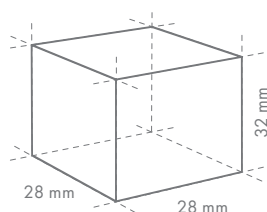
De productiecapaciteit van deze compacte en toch krachtige ijs-/waterdispensers loopt uiteen van 60 kg per dag voor kleinere bedrijven tot 230 kg per dag voor grote bedrijven, zoals pretparken, hotel resorts en grootschalige snelbedieningsomgevingen.

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.

DISPENSER IJS



Ijsblokjesmaat: **L**
Gewicht: 23 gram

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Onderwijs

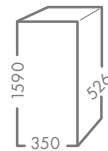


Scheepvaart

IJS- EN/OF WATERDISPENSERS



DIM-40DE-HC IJS



Productiecapaciteit/24 h:
43 kg
Bunkercapaciteit: 15 kg
IJstype : Ijsblokje **L**



DCM-120KE-HC IJS & WATER



Productiecapaciteit/24 h:
125 kg
Bunkercapaciteit: 1,9 kg
IJstype : 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 cubeletijs, cubeletijs 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

Luchtgekoeld	DCM-60KE-HC DCM-60KE-P-HC	DCM-120KE-HC DCM-120KE-P-HC
Cubelet & Water	DCM-60KE-HC 6145	DCM-120KE-HC 6975

TECHNISCHE GEGEVENS	DCM-60KE-HC	DCM-120KE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	60	125
Opslagbunker (kg) ca.	1,9	4
Afmetingen L x B x H (mm)	350 x 585 x 695	350 x 585 x 815
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz	1/220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	0,28	0,4
Koelmiddel	R290	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	54	64
Netto gewicht (kg)	45	55
Uitvoering	Met hendel of drukknop (-P)	Met hendel of drukknop (-P)
Optioneel	Model met drukknop op aanvraag (-P)	Model met drukknop op aanvraag (-P)

IJs-dispensers

- De DIM-40DE-HC 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

Luchtgekoeld	DIM-40DE-HC
L ijsblokjes - standard	DIM-40DE-HC 6560

TECHNISCHE GEGEVENS	DIM-40DE-HC
Productiecapaciteit (kg/24h) ca.	43
Opslagbunker (kg) ca.	15
Afmetingen L x B x H (mm)	350 x 526 x 1590
Aansluitspanning	1/220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik (kW)	0,28
Koelmiddel	R290
Bruto gewicht verpakt (kg)	70
Netto gewicht (kg)	59

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: cocktail-bars, hotels, restaurants, ijssalons, bars en nachtclubs.



SANTOS N53

Productnaam	SANTOS N53	
Crushed ijs	SANTOS N53	1360

TECHNISCHE GEGEVENS	SANTOS N53	
Crushcapaciteit	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

	C-105	
Crushed ijs	C-105	2825

TECHNISCHE GEGEVENS	C-105	
Crushcapaciteit	5 kg/min	
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	208	402	581	80

Waar te gebruiken:	4HC-H Single	4HC-H Twin	4HC-H Triple
IM modellen	IM21 - IM130	IM-130, IM240	N/A
FM modellen	FM60 - FM300	FM-300, FM480 - FM750	FM1000 - FM1800
KM modellen	KM-40, 60, 80, 140	KMD210 - KMD270 KM470	KM590
Dispensers	DCM60/120 DIM-40, DSM12	N/A	N/A

Afmetingen - filter systeem compleet

Single Filter 204 x 193 x 467mm

Twin Filter 422 x 216 x 485mm

Triple Filter 527 x 216 x 485mm

Installatie kit:

F-KIT-B	€ 22
F-KIT-C	€ 22

Externe afvoerpomp

De externe afvoerpomp is een praktische accessoire dat kan worden geïnstalleerd op alle autonome ijsbereiders van de IM-serie generatie NE, van de IM-21 tot de IM-65, met uitzondering van de IM-65 LM, LM 103 en het Q-model. Wanneer de afvoerpomp is geïnstalleerd, hebt u meer flexibiliteit en minder beperkingen voor wat betreft de aansluiting op de afvoer wanneer u de ijsmaker plaatst. De ijsmaker later herplaatsen gaat ook sneller en gemakkelijker met de geïnstalleerde afvoerpomp, en het risico op stilstaand water of verstopping van de afvoerpijp is zo goed als uitgesloten.

Beperkingen in capaciteit en bedrijfstoestand:

- Maximale pompafstand: 1,0 m verticaal / 10 m horizontaal
- Typische installatie: conditie 0,5m verticaal / 5m horizontaal
- Capaciteit: 200ltr/uur of 3,3ltr./min bij maximale afstand

EXTERNE AFVOERPOMP

Artikelnummer	S-32904
Afmetingen L x B x H (mm)	287 x 146 x 129
PRIJS	473



DUURZAAM KWALITEIT. MAXIMUM EFFICIËNTIE.



PERFECTE TEMPERATUREN VOOR MAXIMALE VOEDSELVEILIGHEID.

De Hoshizaki PREMIER is een serie van duurzame kasten voor intensief gebruik (klimaatklasse 4/5), die voldoen aan de eisen van de veeleisende commerciële keukens. Het duurzame ontwerp met solide deurscharnieren, roestvrij staal en een onberispelijke afwerking zijn gebouwd om te weerstaan de meest veeleisende keukenwerkzaamheden. De PREMIER kasten zijn dat wel verkrijgbaar met poten in plaats van wielen.

- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot wel +40°C
- ✓ Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 4/5
- ✓ Hoge prestaties: garandeert stabiele temperaturen ondanks vaak openen van de deur
- ✓ Voldoet aan de Gastronorm & rooster maat normen

GEBRUIKERSOMGEVING



Catering



Horeca

KENMERKEN

PERFECTE TEMPERATUREN VOOR MAXIMALE VOEDSELVEILIGHEID.

1. Lage geluidsniveaus
2. 80 mm isolatie genereert weinig energie verbruik en hoge temperatuurstabiliteit (zelfs tijdens ontdooicycli)
3. Zelfsluitende deur onder een hoek van minder dan 90 graden voor voedselveiligheid en energiebesparing en gemakkelijkere werkroutines
4. Ergonomische handgreep over de volledige hoogte voor gemakkelijk schoonmaken
5. Roestvrij staal van AISI 304 kwaliteit voor duurzaamheid en voedselveiligheid
6. Omkeerbare deur. Laat de kasten toe aangepast aan elke individuele installatieplaats
7. Automatische ventilatoruitschakeling
8. Onderhoudsarme condensor zonder filter (bijv Premier 70, 140 kasten)



A

B

C

Voorbeeld model aanduiding - PREMIER

PREMIER K 70 L DR* E**

Productnaam _____

Temperatuurbereik _____

K = Koeler
F = Vriezer
M = Dieptekoeling
KG = Koeler met glasdeur

Type / Breedte (cm) _____

C = Wielen
L = Poten

DR = Deur Rechtsdraaiend
DL = Deur Linksdraaiend

E = EU Stekker

*Niet beschikbaar voor 140

** Niet beschikbaar voor BW80

PREMIER 70



2/1 GN

GARANTIE
6 JAAR

- Eenvoudig vervangbaar deurrubber
- Mono-block
- Luchtgeleidingsplaat
- Afgeronde hoeken binnen
- Laag geluidsniveau
- Rechtsdraaiende omkeerbare deur

- Automatisch sluiten van de deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 3 grijze roosters (530 x 650 mm) + 1 onder
- LED verlichting
- Deurslot
- Poten, H = 130-180 mm

MODELLEN
VOOR EXTERN
KOELSTEEEM
SPOEDIG
BESCHIKBAAR



Premier K 70 L DR

Premier M 70 L DR

Premier F 70 L DR

Premier KG 70 L DR

Artikelnummer	181701010	182701010	183701010	184701010
Temperatuurbereik	+2/+12 °C	-5/+12 °C	-25/-5 °C	+2/+12 °C
Inhoud, bruto (liter)	700	700	700	700
Netto bruikbaar volume (liter)	475	475	475	475
Afmetingen B x D x H (mm)	690 x 848 x 2080-2130	690 x 848 x 2080-2130	690 x 848 x 2080-2130	690 x 848 x 2080-2130
Netto gewicht (kg)	125	125	125	130
Gewicht, verpakt (kg)	135	135	135	140
Inwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10 °C (Watt)	206	206	-	206
Koelcapaciteit bij -30 °C (Watt)	-	-	376	-
Aansluiting	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	120	120	460	120
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C	B
Energie verbruik (kWh/Jaar)	341	341	1771	451
Klimaatklasse	5	5	5	4
Koelmiddel	R600a	R600a	R290	R600a
Geluidsniveau dB(A)	48	48	52	48
Prijs	3.810	3.910	4.210	5.010

Toebehoren

760660430	Hoofd sleutel (loper)	8
760660009	Rooster grijs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers	54
760660442	Rooster grijs voor GN 2/1 kasten excl. dragers (onder)	55
760660013	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten	106

Toebehoren

760660437	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten (onder)	101
760660444	Set rooster (3 boven + 1 onder) rvs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers (enkele deur)	400
760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99

PREMIER 140



2/1 GN

GARANTIE
6 JAAR

- Eenvoudig vervangbaar deurrubber
- Mono-block
- Luchtgeleidingsplaat
- Afgeronde hoeken binnen
- Laag geluidsniveau
- 1 rechtsafgehangen en 1 linksafgehangen zelfsluitende deur
- 2 sloten
- 2 voetpedalen
- 6 grijze roosters (530 x 650 mm) + 2 onder
- LED verlichting
- Poten, H = 130-180mm
- Complete wandrails, roosterdragers

**MODELLEN
VOOR EXTERN
KOELSYSTEEM
SPOEDIG
BESCHIKBAAR**


Premier K 140 L

Premier M 140 L

Premier F 140 L

Premier KG 140 L

Artikelnummer	181141070	182141070	183141070	184141070
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-5/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C
Inhoud, bruto (liter)	1400	1400	1400	1400
Netto bruikbaar volume (liter)	1085	1085	1085	1085
Afmetingen B x D x H (mm)	1380 x 848 x 2080-2130	1380 x 848 x 2080-2130	1380 x 848 x 2080-2130	1380 x 848 x 2080-2130
Netto gewicht (kg)	196	196	196	215
Gewicht, verpakt (kg)	212	212	212	230
Inwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	361	361	-	361
Koelcapaciteit bij -30°C (Watt)	-	-	608	-
Aansluiting	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	200	200	920	200
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C	B
Energie verbruik (kWh/Jaar)	592	592	3384	825
Klimaatklasse	5	5	5	4
Koelmiddel	R290	R290	R290	R290
Geluidsniveau dB(A)	50	50	56	50
Prijs	6.420	6.720	7.120	8.910

Toebehoren

760660243	Dubbeldeurs kast dragers-links GN 2/1 u vorm	13
760660244	Dubbeldeurs kast dragers-rechts GN 2/1 u vorm	13
760660430	Hoofd sleutel (loper)	8
760660009	Rooster grijs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers	54
760660442	Rooster grijs voor GN 2/1 kasten excl. dragers (onder)	55

Toebehoren

760660013	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten	106
760660437	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten (onder)	101
760660445	Set rooster (6 boven & 2 onder) rvs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers (dubbele deur)	800
760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99

PREMIER W80



GARANTIE
6 JAAR

- Eenvoudig vervangbaar deurrubber
- Luchtgeleidingsplaat
- Afgeronde hoeken binnen
- Laag geluidsniveau
- Rechtsdraaiende omkeerbare deur
- Zelfsluitende deur

- Voetpedaal met drukontgrendeling
- 4 grijze roosters (650 x 530mm)
- LED verlichting
- Slot
- Poten, H = 130-180mm

MODELLEN
VOOR EXTERN
KOELSYSTEEM
SPOEDIG
BESCHIKBAAR



Premier K W80 L DR

Premier M W80 L DR

Premier F W80 L DR

Premier KG W80 L DR

Artikelnummer	181801010	182801010	183801010	184801010
Temperatuurbereik	+2/+12 °C	-5/+12 °C	-25/-5 °C	+2/+12 °C
Inhoud, bruto (liter)	700	700	700	700
Netto bruikbaar volume (liter)	475	475	475	475
Afmetingen B x D x H (mm)	810 x 728 x 2080-2130	810 x 728 x 2080-2130	810 x 728 x 2080-2130	810 x 728 x 2080-2130
Netto gewicht (kg)	125	125	125	130
Gewicht, verpakt (kg)	135	135	135	140
Inwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10 °C (Watt)	206	206	-	206
Koelcapaciteit bij -30 °C (Watt)	-	-	376	-
Aansluiting	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	120	120	520	120
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C	B
Energie verbruik (kWh/Jaar)	337	337	1776	439
Klimaatklasse	5	5	5	4
Koelmiddel	R600a	R600a	R290	R600a
Geluidsniveau dB(A)	46	46	50	46
Prijs	4.310	4.410	4.710	5.510

Toebehoren

760660430	Hoofd sleutel (loper)	8
760660433	Rooster grijs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers	56
760660443	Rooster grijs voor GN 2/1 kasten excl. dragers (onder)	57
760660438	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten	101

Toebehoren

760660439	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten (onder)	101
760660447	Set rooster (3 boven + 1 onder) rvs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers (enkele deur)	400
760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99

PREMIER 60



1/1 EN

GARANTIE
6 JAAR

- Eenvoudig vervangbaar deurrubber
- Luchtgeleidingsplaat
- Afgeronde hoeken binnen
- Rechtsdraaiende omkeerbare deur
- Automatisch sluiten van de deur
- Voetpedaal met drukontgrendeling

- 4 grijze roosters (400 x 600mm)
- LED verlichting
- Slot
- Poten, H = 130-180mm
- Complete wandrails, roosterdragers

MODELLEN
VOOR EXTERN
KOELSYSTEEM
SPOEDIG
BESCHIKBAAR



Premier K 60 L DR

Premier M 60 L DR

Premier F 60 L DR

Premier KG 60 L DR

Artikelnummer	181601010	182601010	183601010	184601010
Temperatuurbereik	+2/+12 °C	-5/+12 °C	-25/-5 °C	+2/+12 °C
Inhoud, bruto (liter)	480	480	480	480
Netto bruikbaar volume (liter)	335	335	335	335
Afmetingen B x D x H (mm)	610 x 848 x 2080-2130	610 x 848 x 2080-2130	610 x 848 x 2080-2130	610 x 848 x 2080-2130
Netto gewicht (kg)	110	110	110	115
Gewicht, verpakt (kg)	120	120	120	125
Inwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10 °C (Watt)	206	206	-	206
Koelcapaciteit bij -30 °C (Watt)	-	-	376	-
Aansluiting	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	120	120	520	120
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C	B
Energie verbruik (kWh/Jaar)	286	286	1506	373
Klimaatklasse	5	5	5	4
Koelmiddel	R600a	R600a	R290	R600a
Geluidsniveau dB(A)	46	46	50	46
Prijs	4.110	4.210	4.450	5.330

Toebehoren

760660430	Hoofd sleutel (loper)	8
760660431	Rooster grijs met achteropstand voor 1/1/ GN kasten excl dragers	43
760660440	Rooster RVS met achteropstand voor 1/1 GN kasten	107
760660432	Set van 2 dragers voor 1/1 GN kast U profiel	17

Toebehoren

760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99
760660446	Set van roosters (4 roosters) RVS met achteropstand voor 1/1 GN excl. dragers	420

PREMIER BW80



GARANTIE
6 JAAR

- Eenvoudig vervangbaar deurrubber
- Afgeronde hoeken binnen
- Luchtgeleidingsplaat
- Rechtsdraaiende omkeerbare deur
- Automatisch sluiten van de deur
- Wielset geïntegreerd in bodemplaat
- 4 roosters (650 x 530mm)
- LED verlichting
- Slot
- Complete wandrails, roosterdragers



	Premier K BW80 DR	Premier M BW80 DR	Premier F BW80 DR	Premier KG BW80 DR
Artikelnummer	181800010	182800010	183800010	184800010
Temperatuurbereik	+2/+12 °C	-5/+12 °C	-25/-5 °C	+2/+12 °C
Inhoud, bruto (liter)	610	610	610	610
Netto bruikbaar volume (liter)	457	457	457	457
Afmetingen B x D x H (mm)	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970	830 x 770 x 1970
Netto gewicht (kg)	135	135	135	135
Gewicht, verpakt (kg)	145	145	145	150
Inwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10 °C (Watt)	206	206	-	206
Koelcapaciteit bij -30 °C (Watt)	-	-	376	-
Aansluiting	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	120	120	370	120
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A	A	C	B
Energie verbruik (kWh/Jaar)	333	333	1810	432
Klimaatklasse	5	5	5	4
Koelmiddel	R600a	R600a	R290	R600a
Geluidsniveau dB(A)	46	46	50	46
Prijs	4.410	4.510	4.810	5.610

Toebehoren		
760660430	Hoofd sleutel (loper)	8
760660433	Rooster grijs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers	56
760660438	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten	101

Toebehoren		
760660448	Set rooster 4stuks rvs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. dragers	400
760660434	Set van 2 anti kantel U-vormige bodem roosterdragers	27

Configuratievariatie & perfecte temperaturen

Een gekoelde werkbank is het primaire werkstation van de chef. Daarom neemt deze vaak een centrale positie in de keuken in. Naast zijn opslagfunctie heeft de werkbank een centrale rol van bereiding tot het serveren van het voedsel.

PREMIER-werkbanken zijn gekoelde en verkrijgbaar in verschillende deur-/ladecombinaties en werkblankoptyes om te voldoen aan de individuele vereisten van uw keukenroutine.

KENMERKEN VOOR FLEXIBILITEIT

- GN 1/1 compatibiliteit. Gastronormpannen kunnen direct op de roosterdragers of op de roosters worden geplaatst.
- Links- of rechtsdraaiende deuren. Omkeerbare deuren. Deuren kunnen op locatie van de klant worden omgedraaid.
- Deur- en ladeslot op de meest voorkomende werkbankmodellen.
- Anti-kantel draadrooster geleiders en laden met uittrekstop.
- Soft-close laden. Kan op locatie bij de klant worden aangebracht met behulp van de Soft-Close Lade Conversieset (optioneel accessoire).
- 3/3 ladesets zijn compatibel met GN-pannen van 150 mm diep.
- Mogelijkheid om de hoogte van de wielen met 50 mm te vergroten met de wieluitbreidingsset (optioneel accessoire).
- Poten of wielen.

HYGIËNE EN KOEFFICIËNTIE

De brede magnetische laden- en deurdichtingsrubbers zijn afneembaar voor eenvoudige reiniging. De drieboudige isolatie zorgt voor een effectieve afdichting en vermindert ontsnappende koude lucht voor maximale efficiëntie.



EENVOUDIG TE ONDERHOUDEN

De koelsysteem is uittrekbaar voor eenvoudig onderhoud.



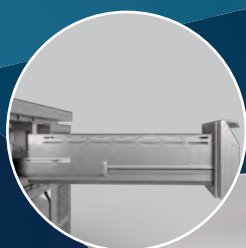
6 MOGELIJKE WERKBLADOPTIES

Zie volgende pagina

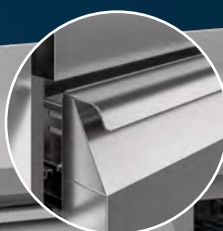
KWALITEIT STAAL BUITEN EN BINNEN

RVS type AISI 304

LANGE LADE TELESCOOPGELEIDERS



ERGONOMISCH EN GEMAKKELIJK TE REINIGEN HANDGREEP OVER DE HELE BREEDTE



BODY-HOOGTE VAN 750 MM

GOEDE HYGIËNE

Naadloos verzonken bodem met afgeronde hoeken

UNIFORM KEUKENONTWERP

Dankzij het slimme voorontluchtingsontwerp hoeft er geen lucht naar de onderkant, zijkanten of achterkant van de unit te stromen. Dit zorgt voor een naadloze integratie in uw keukenontwerp.

K

MODELLEN

Gekoelde werkbank

+2/+12°C

F

MODELLEN

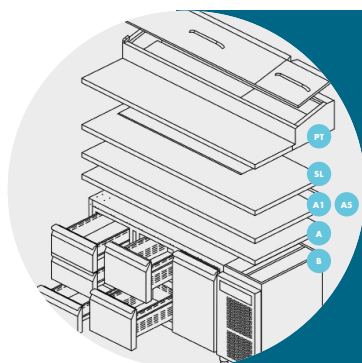
Vrieswerkbank

-25/-5°C

TEMPERATUURSTABILITEIT VOOR MAXIMALE VERSHEID

Het efficiënte luchtcirculatiesysteem helpt om altijd perfecte bewaartemperaturen te behouden, waardoor de smaak, textuur en voedingswaarde van uw verse producten niet verloren gaan. De PREMIER is zo ontworpen dat de binnentemperatuur snel wordt hersteld na elke deuropening en ontdooiing.

Krijg een overzicht van de mogelijkheden met Premier



WERKBLADOPTIES

- PT: Pizza Prep werkblad met geïsoleerde nachtdeksels
- SL: Saladière werkblad met geïsoleerde en scharnierende nachtdeksels
- A1: Werkblad met 100 mm opstaande rand
- A5: Werkblad met 50 mm opstaande rand
- A: Vlak werkblad
- B: Plafond isolatie (zonder werkblad)

BEKNOPT OVERZICHT

- Toepassingsgebieden: van grote commerciële keukens tot een kleine broodjeszaak. Voor open of gesloten keukens, voor uitgifte of voorbereiding en voor opslag van voedingswaar.
- Werkbanken voor voedselbereiding in catering, restaurants of cafés. Snack counters hebben een kleinere diepte waardoor ze eenvoudig onder kookapparatuur geplaatst kunnen worden.
- Kasten voor intensief gebruik: Klimaatklasse 5-koelkasten voor professionele keukens.
Koelkasten met 4 secties en vriezers: Klimaatklasse 4.
- Werkbanken met hoge prestaties: stabiele temperaturen ondanks het vaak openen van deuren.
- Gastronorm standaard.



MODELNAAM UITLEG - PREMIER

PREMIER K 3 A DL 2D 3D L E

Product type

Temperatuurbereik

K = Koeler, +2°C/+12°C

KL = Koeler met slot, +2°C/+12°C

F = Vriezer, -25°C/-5°C

FL = Vriezer met slot, -25°C/-5°C

Aantal secties

A = Vlak werkblad

A5 = Werkblad met 50 mm opstaande rand

A1 = Werkblad met 100 mm opstaande rand

B = Plafond isolatie (zonder werkblad)

PT = Pizza Prep werkblad

SL = Saladière-werkblad

DL = Links draaiende deur

DR = Rechts draaiende deur

2D = Ladeblok met 2 x 1/2 laden

3D = Ladeblok met 3 x 1/3 laden

C = Wielen

L = Poten

E = EU-stekker



PREMIER 270



1/1 GN

GARANTIE
6 JAAR

- 1/1 GN Werkbanken
- Klimaatklasse 5
- Counter body hoogte van 750 mm
- Deuren, laden of combinatie van beide
- Verschillende werkblad mogelijkheden
- Keuze van links of rechts scharnierende deur
- Dmv ventilator ondersteunde geforceerde koeling
- RvS AISI 304 in- en uitwendig
- 2 grijze roosters in elke sectie incl. dragers (breedte 325 mm)
- Poten, H = 130-180 mm (L)



Premier K 2 A DL DR L E



Premier F 2 A DL DR L E

Artikelnummer	211000012100	213000012100
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-25/-5°C
Inhoud, bruto (liter)	301	301
Netto bruikbaar volume (liter)	192	192
Afmetingen B x D x H (mm)	1314 x 700 x 880/930	1314 x 700 x 880/930
Gewicht, verpakt (kg)	110	112
Inwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	206	-
Koelcapaciteit bij -30°C (Watt)	-	376
Aansluiting	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	115	425
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A+	C
Energie verbruik (kWh/Jaar)	317	1410
Klimaatklasse	5	5
Koelmiddel	R600a	R290
Geluidsniveau dB(A)	43	45
Prijs	3.716	4.153

PREMIER 370



1/1 GN

GARANTIE
6 JAAR

- 1/1 GN Werkbanken
- Klimaatklasse 5
- Counter body hoogte van 750 mm
- Deuren, laden of combinatie van beide
- Verschillende werkblad mogelijkheden

- Keuze van links of rechts scharnierende deur
- Dmv ventilator ondersteunde geforceerde koeling
- RvS AISI 304 in- en uitwendig
- 2 grijze roosters in elke sectie incl. dragers (breedte 325 mm)
- Poten, H = 130-180 mm (L)



Premier K 3 A DL DL DR L E



Premier F 3 A DL DL DR L E

Artikelnummer	311000112100	313000112100
Temperatuurbereik	+2/+12°C	-25/-5°C
Inhoud, bruto (liter)	463	463
Netto bruikbaar volume (liter)	288	288
Afmetingen B x D x H (mm)	1755 x 700 x 880/930	1755 x 700 x 880/930
Gewicht, verpakt (kg)	144	146
Inwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	350	-
Koelcapaciteit bij -30°C (Watt)	-	376
Aansluiting	230V, 50 Hz	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	125	425
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A	C
Energie verbruik (kWh/Jaar)	474	1949
Klimaatklasse	5	5
Koelmiddel	R290	R290
Geluidsniveau dB(A)	43	45
Prijs	4.537	4.974

PREMIER 470



1/1 GN

GARANTIE
6 JAAR

- 1/1 GN Werkbanken
- Klimaatklasse 5
- Counter body hoogte van 750 mm
- Deuren, laden of combinatie van beide
- Verschillende werkblad mogelijkheden

- Keuze van links of rechts scharnierende deur
- Dmv ventilator ondersteunde geforceerde koeling
- RvS AISI 304 in- en uitwendig
- 2 grijze roosters in elke sectie incl. dragers (breedte 325 mm)
- Poten, H = 130-180 mm (L)



Premier K 4 A DL DL DL DR L E

Artikelnummer	411001112100
Temperatuurbereik	+2/+12°C
Inhoud, bruto (liter)	625
Netto bruikbaar volume (liter)	384
Afmetingen B x D x H (mm)	2196 x 700 x 880/930
Gewicht, verpakt (kg)	182
Inwendig	RvS AISI 304
Uitwendig	RvS AISI 304
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	350
Koelcapaciteit bij -30°C (Watt)	-
Aansluiting	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	125
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	A
Energie verbruik (kWh/Jaar)	481
Klimaatklasse	5
Koelmiddel	R290
Geluidsniveau dB(A)	43
Prijs	5.305

Toebehoren		
760660482	Deursectie	380
760660483	Ladenset van 2 x 1/2 lade (enkel K model)	400
760660484	Ladenset van 3 x 1/3 lade (enkel K model)	480
760660546	Rooster grijs, 325 x 530 mm	43
760660010	Rooster RVS, 325 x 530 mm	107
760660545	Set geleiders, 2 stuks	17
760660700	Set van 4 poten 100-150 mm	60
760660119	Set van 4 poten 125-200 mm	101
760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99
760660011	Set van 4 wielen 150 mm	238
760660012	Set van 4 wielen 200 mm	284
760660549	Soft-close lade-ombouwset (voor retrofit) Te bestellen per lade	101
760660453	Uitbreidingsset voor wielen (verlengt de hoogte van de wielen met 50 mm)	176
760660584	Werkblad met 100mm opstaande rand PREMIER 270	395
760660586	Werkblad met 100mm opstaande rand PREMIER 370	495
760660588	Werkblad met 100mm opstaande rand PREMIER 470	620
760660583	Werkblad met 50mm opstaande rand PREMIER 270	375
760660585	Werkblad met 50mm opstaande rand PREMIER 370	470
760660587	Werkblad met 50mm opstaande rand PREMIER 470	590
760660580	Werkblad vlak PREMIER 270	250
760660581	Werkblad vlak PREMIER 370	275
760660582	Werkblad vlak PREMIER 470	300

PREMIER DEUR- EN LADENSECTIE COMBINATIES

note: blauwe top is geen bovenblad.

GARANTIE
6 JAAR**PREMIER K 2 A DL 2D L E**

Model 1 211000013100 4.112

**PREMIER K 3 A 3D 3D 3D L E**

Model 12 311000444100 6.669

**PREMIER K 2 A 2D 2D L E**

Model 2 211000033100 4.507

**PREMIER K 3 B DL DL DR L E**

Model 13 311030112100 4.267

**PREMIER K 2 A 3D 3D L E**

Model 3 211000044100 5.138

**PREMIER K 3 B DL DL 2D L E**

Model 14 311030113100 4.662

**PREMIER K 2 B DL DR L E**

Model 4 211030012100 3.475

**PREMIER K 3 B DL 2D 2D L E**

Model 15 311030133100 5.057

**PREMIER K 2 B 2D 2D L E**

Model 5 211030033100 4.266

**PREMIER K 3 B 2D 2D 2D L E**

Model 16 311030333100 5.452

**PREMIER K 2 B 3D 3D L E**

Model 6 211030044100 4.897

**PREMIER K 4 A DL DL 2D 2D L E**

Model 17 411001133100 6.095

**PREMIER F 2 B DL DR L E**

Model 7 213030012100 3.912

**PREMIER K 4 A 2D 2D 2D 2D L E**

Model 18 411003333100 6.886

**PREMIER K 3 A DL DL 2D L E**

Model 8 311000113100 4.932

**PREMIER K 4 B DL DL DL DR L E**

Model 19 411031112100 5.026

**PREMIER K 3 A DL 2D 2D L E**

Model 9 311000133100 5.328

**PREMIER K 4 B 2D 2D 2D 2D L E**

Model 20 411033333100 6.607

**PREMIER K 3 A DL 2D 3D L E**

Model 10 311000134100 5.643

**PREMIER K 3 A 2D 2D 2D L E**

Model 11 311000333100 5.723

PREMIER Saladière Werkbank

GARANTIE
6 JAAR

PREMIER K 2 SL DL DR LE

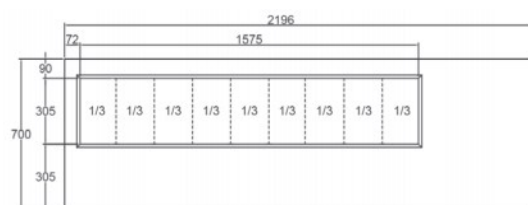
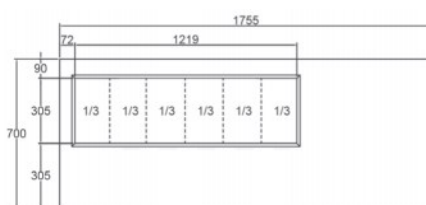
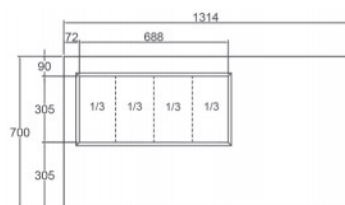
Model 1 211060012100 4.400


PREMIER K 4 SL DL DL DL DR LE

Model 3 411061112100 6.150


PREMIER K 3 SL DL DL DR LE

Model 2 311060112100 5.300



PREMIER Prep Top Koelwerkbank


PREMIER K 2 PT DL DR LE

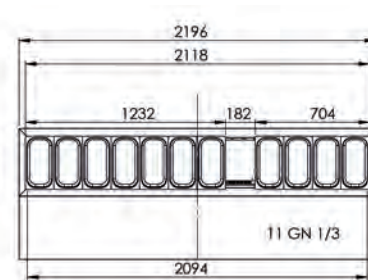
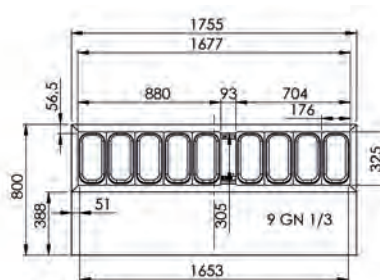
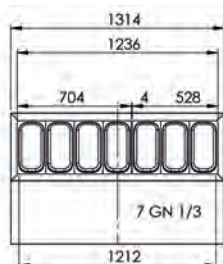
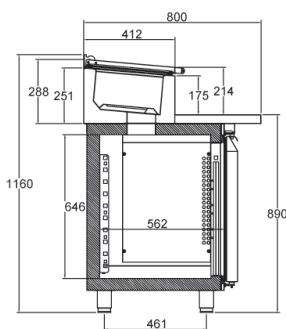
Model 1 211070012100 5.500


PREMIER K 4 PT DL DL DL DR LE

Model 3 411071112100 7.850


PREMIER K 3 PT DL DL DR LE

Model 2 311070112100 6.550


Toebehoren

760660482	Deursectie	380
760660547	Gastronorm bak 1/1 GN 100mm diep	56
760660548	Gastronorm bak 1/3 GN 100mm diep	27
760660546	Rooster grijs, 325 x 530 mm	43
760660010	Rooster RVS, 325 x 530 mm	107
760660545	Set geleiders, 2 stuks	17
760660700	Set van 4 poten 100-150 mm	60
760660119	Set van 4 poten 125-200 mm	101

Toebehoren

760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99
760660011	Set van 4 wielen 150 mm	238
760660012	Set van 4 wielen 200 mm	284
760660453	Uitbreidingsset voor wielen (verlengt de hoogte van de wielen met 50 mm)	176

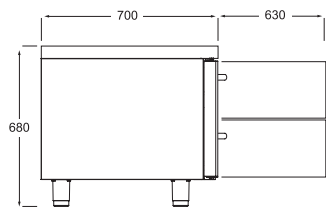
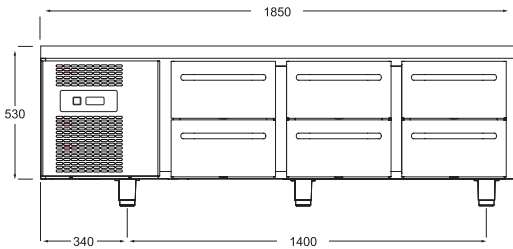
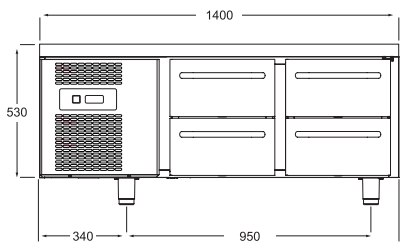
Snack Counters



SNACK COUNTER KS 0-4G		
Model 1	871000100	6.135



SNACK COUNTER KS 0-6G		
Model 2	871000101	7.885





GEAVANCEERDE KASTEN VOOR BETROUWBARE KOELING

De Hoshizaki ADVANCE is een serie van duurzame koel- en vrieskasten, die de eisen van veeleisende commerciële keukenomgevingen overtreft. Omdat voedselveiligheid, eenvoudige reiniging en gestandaardiseerde toepassingsmogelijkheden de kern van het ontwerpconcept vormden, is de ADVANCE-serie perfect geschikt voor uiteenlopende keukenomgevingen, van catering tot grootschalige projecten, zoals hotels en snelbedieningsrestaurants.

ADVANCE-kasten steken er bovengaan met uitgebreide functionaliteiten voor hygiëne en voedselveiligheid, het vereenvoudigen van controle- en managementprocedures in de keuken voor uw gemoedsrust.

- ✓ Geschikt voor gebruik bij omgevingstemperaturen tot wel +40°C (tropisch). Klimaatklasse 5.
- ✓ Kasten voor intensief gebruik
- ✓ Hoge prestaties: garandeert stabiele temperaturen ondanks vaak openen van de deur
- ✓ Voldoet aan 2/1 diep Gastronorm

GEBRUIKSOMGEVING



Catering



Horeca

KENMERKEN

VOEDSELVEILIGHEID EN BEDIENINGSGEMAK

1. | De meest efficiënte luchtverdeling binnenin met een speciaal ontworpen luchtkanaal
2. | Brede magnetische verwijderbare pakking
3. | Ergonomische handgreep over de volledige hoogte voor gemakkelijk schoonmaken
4. | Roestvrij staal van 304-kwaliteit voor duurzaamheid en voedselveiligheid
5. | Zelfsluitende deur onder een hoek van minder dan 90 graden
6. | Monoblock ontwerp voor maximale interne capaciteit en eenvoudig onderhoud
7. | Automatische ventilatoruitschakeling
8. | Onderhoudsarme condensor
9. | Lage geluidsniveaus



Voorbeeld model aanduiding - ADVANCE

ADVANCE K 70 3 C DR E



ADVANCE 70

**5 JAAR
GARANTIE**

- Eenvoudig vervangbaar deurrubber
- Mono-block
- Afgeronde hoeken binnen
- Luchtgeleidingsplaat
- Laag geluidsniveau
- Rechts afgehangen, omkeerbare deur
- Slot
- Zelfsluitende deur
- 4 grijze roosters (650x530 mm)
- LED verlichting
- Poten, H = 130-180mm
- Inwendig/Uitwendig: AISI 304 Roestvrij staal



Advance 70-3 L

ADVANCE	K 70-3 L	F 70-3 L
Artikelnummer	121701010	123701010
Temperatuurbereik	0/+10°C	-25/-12°C
Materiaal		
Uitwendig	RVS AISI 304	RVS AISI 304
Inwendig	RVS AISI 304	RVS AISI 304
Prijs	2.510	2.805

TECHNISCHE GEGEVENS	ADVANCE K 70-3	ADVANCE F 70-3
Inhoud, bruto (liter)	600	600
Netto bruikbaar volume (liter)	415	420
Afmetingen W x D x H (mm)	654 x 830 x 1980-2030	654 x 830 x 1980-2030
Gewicht, verpakt (kg)	120	129
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	361	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	506
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 140	230V, 50 Hz / 650
Energie Efficiëntieklasse (ISO 22041-2019)	C	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh/Jaar)	548	2389
Geluidsniveau – dB(A)	50.0	54.0
GWP	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.058 kg / CO2e 0.170 kg	R290 / 0.082 kg / CO2e 0.246 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
760660430	Hoofd sleutel (loper)	8
760660009	Rooster grijs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail	54
760660118	Set van 4 RVS poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99
760660442	Rooster grijs voor GN 2/1 kasten excl. rail (onder)	55
760660437	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail (onder)	101
760660444	Set rooster (3 boven + 1 onder) rvs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail (enkele deur)	400
760660013	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail	106

**2/1 GN****5 JAAR
GARANTIE****ADVANCE 140**

- Eenvoudig vervangbaar deurrubber
- Mono-block
- Afgeronde hoeken binnen
- Luchtgeleidingsplaat
- Laag geluidsniveau
- 1 rechtsafgehangen en 1 linksafgehangen zelfsluitende deur
- Slot
- 8 grijze roosters (650x530 mm)
- LED verlichting
- Poten, H = 130-180mm
- Complete wandrails, roosterdragers
- Inwendig/Uitwendig: AISI 304 Roestvrij staal



Advance 140-3 L

ADVANCE	K 140-3 L	F 140-3 L
Artikelnummer	121141070	123141070
Temperatuurbereik	0/+10°C	-25/-12°C
Materiaal		
Uitwendig	RVS AISI 304	RVS AISI 304
Inwendig	RVS AISI 304	RVS AISI 304
Prijs	3.910	4.515

TECHNISCHE GEGEVENS	ADVANCE K 140-3	ADVANCE F 140-3
Inhoud, bruto (liter)	1200	1200
Netto bruikbaar volume (liter)	797	797
Afmetingen W x D x H (mm)	1344 x 830 x 1980-2030	1344 x 830 x 1980-2030
Gewicht, verpakt (kg)	192	198
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	634	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-	674
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 270	230V, 50 Hz / 700
Energie Efficiëntieklasse (ISO 22041-2019)	C	D
Energie verbruik Ecodesign (kWh/Jaar)	926	3642
Geluidsniveau – dB(A)	52.0	56.0
GWP	3	3
Koelmiddel	R290 / 0.085 kg / CO2e 0.255 kg	R290 / 0.105 kg / CO2e 0.315 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
760660430	Hoofd sleutel (loper)	8
760660243	Dubbeldeurs kast rail-links GN 2/1 u vorm	13
760660244	Dubbeldeurs kast rail-rechts GN 2/1 u vorm	13
760660009	Rooster grijs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail	54
760660118	Set van 4 RVS poten 130-180 mm	75
760660022	Set van 4 wielen 125 mm	99
760660013	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail	106
760660442	Rooster grijs voor GN 2/1 kasten excl. rail (onder)	55
760660437	Rooster RVS met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail (onder)	101
760660445	Set rooster (6 boven + 2 onder) rvs met achteropstand voor GN 2/1 kasten excl. rail (dubbele deur)	800

BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

LANGE LADE
TELESCOOPGELEIDERS

Het ADVANCE-assortiment omvat zowel staande koelkasten als diepvriezers en deze serie veelzijdige gekoelde 1/1 GN-werkbanken. Ze bieden een passende ontwerpidentiteit.

ADVANCE-werkbanken zijn verkrijgbaar met deuren of met ladesets. Keuze uit 2/2 of 3/3 ladesets.

BEKNOPT OVERZICHT

- Uitgebreid temperatuurbereik van -2/+8 ook geschikt voor vers vlees.
- 2 werkbladopties: vlak of met 100 mm achteropstand.
- Geforceerde luchtstorming door lamellenverdamer.
- Nikkelvrij roestvrij staal.
- Robuuste constructie: Klimaatklasse 5, voor intensief gebruik tot een omgevingstemperatuur van +40°C.
- Automatische ontdooiing en herverdamping van het dooiwater.
- Koelaggregaat is 1 op 1 uitwisselbaar.
- Verwijderbaar condensorfilter voor reiniging of vervanging.

HYGIËNE EN KOEFFICIËNTIE

De brede magnetische laden- en deurdichtingsrubbers zijn afneembaar voor eenvoudige reiniging. De drieboudige isolatie zorgt voor een effectieve afdichting en vermindert ontsnappende koude lucht voor maximale efficiëntie.



EENVOUDIG TE ONDERHOUDEN

De koelsysteem is uittrekbaar voor eenvoudig onderhoud.



2 WERKBLADOPTIES

Variant C: vlak werkblad
Variant S: Werkblad met 100 mm achteropstand

NIKKELVRIJ ROESTVRIJ STAAL IN-EN UITWENDIG

ERGONOMISCH EN
GEMAKKELIJK TE REINIGEN
HANDGREEP OVER DE
HELE BREEDTE



GN 1/1 COMPATIBILITEIT

Er kunnen gastronorm bakken worden geplaatst direct op de zijgeleiders of op de roosters.



GOEDE HYGIËNE

Naadloos verzonken bodem met afgeronde hoeken



AFMETING VAN DE LADE SECTIES

Optionele 2 en 3 ladesecties:

- B 330 x D 543 x H 201 mm (binnenkant)
- B 330 x D 543 x H 101 mm (binnenkant)

POTEN OF WIELEN

ACR
MODELLEN

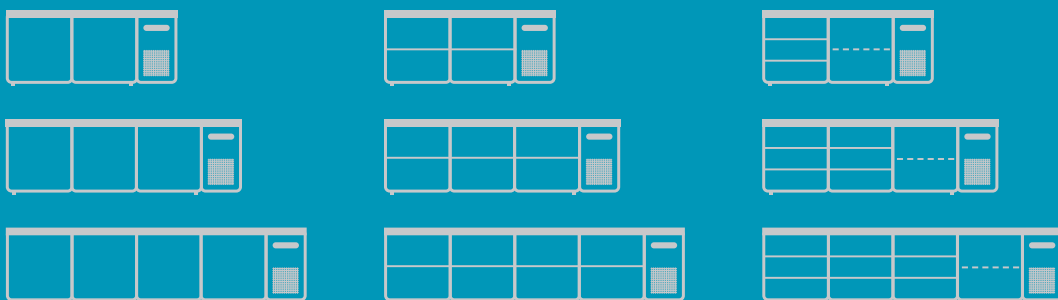
Gekoelde
werkbank
-2/+8°C

TEMPERATUURSTABILITEIT VOOR MAXIMALE VERSIED

Het efficiënte luchtcirculatiesysteem helpt om altijd perfecte bewaartemperaturen te behouden, waardoor de smaak, textuur en voedingswaarde van uw verse producten niet verloren gaan. De ADVANCE is zo ontworpen dat de binnentemperatuur snel wordt hersteld na elke deuropening en ontdooiing.

ADVANCE CONFIGURATIE

CONFIGURATIE



HYGIËNE

Interieur en exterieur: anticorrosie roestvrij staal. Geschikt voor vochtige locaties. Bodem met afgeronde hoeken en afneembaar deurrubber voor eenvoudig schoonmaken. Werkblad met opstaande rand tegen morsen (optioneel).



ONDERHOUD EN SERVICE

Makkelijk bereikbare condensor die niet gereinigd hoeft te worden verlaagd onderhoudskosten, vereenvoudigd onderhoud en garandeert stabiele prestaties.



CONFIGUREERBAAR

Configureerbaar met de mogelijkheid om te combineren met een vlak werkblad of met 100 mm achteropstand. Keuze uit deur- of ladeset configuraties. Ladensets zijn ook verkrijgbaar als accessoires voor vervanging. (Neem contact op met uw lokale dealer voor een gespecificeerde offerte).



ENERGIE EFFICIËNTIEKLASSE

Deze serie valt in energie-efficiëntieklasse C behalve 4 sectie counters met laden (D).



MODELNAAM UITLEG - ADVANCE

A C R - 180 D G - L23 - C R C L2

Productaanbod _____
A = ADVANCE
Productgroep _____
C = COUNTER
Type _____
R = Koelkast, -2°C/+8°C

Buitenbreedte _____
130 : 1314mm (2 secties)
180 : 1780mm (3 secties)
225 : 2246mm (4 secties)

Generatie _____
D = Modelgeneratie

Refrigerant _____
G = HC (R290)

Deur- en ladeconfiguratie _____
L = Links scharnierende deur
R = Rechts scharnierende deur
2 = 2/2 ladenset
3 = 3/3 ladenset

RVS soort _____
C = EN 1.4301/AISI 304
R = EN 1.4016/AISI 430

Positie koelunit _____
R = Rechts gepositioneerd

Type werkblad _____
C = Plat werkblad (zonder spatwand)
S = Werkblad met 100 mm spatwand

Opties (Uitrustingscode) _____
L1 = Poten H=130/180 mm
L2 = Poten H=135/200 mm
C1 = Wielen H=150 mm
C2 = Wielen H=200 mm
Indien geen code = EU-stekker



ADVANCE 130



1/1 GN

GARANTIE
5 JAAR

NIEUW

- 1/1 GN Counter Series
- Klimaatklasse 5
- Counterhoogte van 700 mm excl. poten
- Deuren of laden
- 2 werkbladoplossingen

- Keuze uit links-/rechtsdraaiende deuren
- Ventilatorondersteunde koeling
- Roestvrij staal zowel binnen als buiten
- 2 grijze planken mm per deursectie (breedte 330 mm)
- Poten = H = 135/200 mm (L2)



ACR-130DG-LR-RR-C-L2

Artikelnummer	889000842
Temperatuurbereik	-2/+8°C
Inhoud, bruto (liter)	300
Netto bruikbaar volume (liter)	171
Afmetingen B x D x H (mm)	1314 x 700 x 835-900
Gewicht, verpakt (kg)	110
Inwendig	RvS
Uitwendig	RvS
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	367
Koelcapaciteit bij -30°C (Watt)	-
Aansluiting	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	160
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	C
Energie verbruik (kWh/Jaar)	905
Klimaatklasse	5
Koelmiddel	R290
Geluidsniveau dB(A)	51
Prijs	3.045

Toebehoren

760660212	Ladenset van 2 x 1/2 lade	641
760660213	Ladenset van 3 x 1/3 lade	919
760660183	Plankdrager - Links	36
760660184	Plankdrager - Rechts	36
760660008	Rooster grijs, 330 x 530 mm	27
760660010	Rooster RVS, 325 x 530 mm	107
760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660117	Set van 4 poten 135-200 mm	30
760660011	Set van 4 wielen 150 mm	238
760660012	Set van 4 wielen 200 mm	284
760660453	Uitbreidingsset voor wielen (verlengt de hoogte van de wielen met 50 mm)	176
760660204	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 130 (AISI 430)	228
760660205	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 180 (AISI 430)	292
760660206	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 225 (AISI 430)	351
760660201	Werkblad voor ACR 130 (AISI 430)	191
760660202	Werkblad voor ACR 180 (AISI 430)	245
760660203	Werkblad voor ACR 225 (AISI 430)	293

GASTRONOMIE - WERKBANKEN

2-sectie koelwerkbank, deur-, lade- en werkblad combinaties



1/1 GN

GARANTIE
5 JAAR

NIEUW

GEKOELDE WERKBANK MET WERKBLAD TYPE C



ACR-130DG-22-RRC-L2

Model 1	889000850	4.290
---------	-----------	-------



ACR-130DG-32-RRC-L2

Model 2	889000858	4.590
---------	-----------	-------

GEKOELDE WERKBANK MET WERKBLAD TYPE S



ACR-130DG-LR-RRS-L2

Model 3	889000846	3.240
---------	-----------	-------



ACR-130DG-22-RRS-L2

Model 4	889000854	4.475
---------	-----------	-------

ADVANCE 180



1/1 GN

GARANTIE
5 JAAR

NIEUW

- 1/1 GN Counter Series
- Klimaatklasse 5
- Counterhoogte van 700 mm excl. poten
- Deuren of laden
- 2 werkbladoplossingen

- Keuze uit links-/rechtsdraaiende deuren
- Ventilatorondersteunde koeling
- Roestvrij staal zowel binnen als buiten
- 2 grijze planken per deursectie (breedte 330 mm)
- Poten = H = 135/200 mm (L2)



ACR-180DG-LRR-RRC-L2

Artikelnummer	889020842
Temperatuurbereik	-2/+8°C
Inhoud, bruto (liter)	457
Netto bruikbaar volume (liter)	257
Afmetingen B x D x H (mm)	1780 x 700 x 835-900
Gewicht, verpakt (kg)	144
Inwendig	RvS
Uitwendig	RvS
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	446
Koelcapaciteit bij -30°C (Watt)	-
Aansluiting	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	190
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	C
Energie verbruik (kWh/Jaar)	927
Klimaatklasse	5
Koelmiddel	R290
Geluidsniveau dB(A)	53
Prijs	3.565

Toebehoren

760660212	Ladenset van 2 x 1/2 lade	641
760660213	Ladenset van 3 x 1/3 lade	919
760660183	Plankdrager - Links	36
760660184	Plankdrager - Rechts	36
760660008	Rooster grijs, 330 x 530 mm	27
760660010	Rooster RVS, 325 x 530 mm	107
760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660117	Set van 4 poten 135-200 mm	30
760660011	Set van 4 wielen 150 mm	238
760660012	Set van 4 wielen 200 mm	284
760660453	Uitbreidingsset voor wielen (verlengt de hoogte van de wielen met 50 mm)	176
760660204	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 130 (AISI 430)	228
760660205	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 180 (AISI 430)	292
760660206	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 225 (AISI 430)	351
760660201	Werkblad voor ACR 130 (AISI 430)	191
760660202	Werkblad voor ACR 180 (AISI 430)	245
760660203	Werkblad voor ACR 225 (AISI 430)	293

GASTRONOMIE - WERKBANKEN

3-sectie koelwerkbank, deur-, lade- en werkblad combinaties



1/1 GN

GARANTIE
5 JAAR

NIEUW

GEKOELDE WERKBANK MET WERKBLAD TYPE C



ACR-180DG-222-RRC-L2

Model 1	889020850	5.425
---------	-----------	-------



ACR-180DG-332-RRC-L2

Model 2	889020858	6.015
---------	-----------	-------

GEKOELDE WERKBANK MET WERKBLAD TYPE S



ACR-180DG-LRR-RRS-L2

Model 3	889020846	3.815
---------	-----------	-------



ACR-180DG-222-RRS-L2

Model 4	889020854	5.665
---------	-----------	-------

ADVANCE 225



1/1 GN

GARANTIE
5 JAAR

NIEUW

- 1/1 GN Counter Series
- Klimaatklasse 5
- Counterhoogte van 700 mm excl. poten
- Deuren of laden
- 2 werkbladoplossingen

- Keuze uit links-/rechtsdraaiende deuren
- Ventilatorondersteunde koeling
- Roestvrij staal zowel binnen als buiten
- 2 grijze planken per deursectie (breedte 330 mm)
- Poten = H = 135/200 mm (L2)



ACR-225DG-LLRR-RRC-L2

Artikelnummer	889040842
Temperatuurbereik	-2/+8°C
Inhoud, bruto (liter)	625
Netto bruikbaar volume (liter)	343
Afmetingen B x D x H (mm)	2246 x 700 x 835-900
Gewicht, verpakt (kg)	182
Inwendig	RvS
Uitwendig	RvS
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	546
Koelcapaciteit bij -30°C (Watt)	-
Aansluiting	230V, 50 Hz
Aansluitwaarde (Watt)	240
Standaard energie Efficiëntieklasse	ISO 22041-2019
Energie Efficiëntieklasse	C
Energie verbruik (kWh/Jaar)	1161
Klimaatklasse	5
Koelmiddel	R290
Geluidsniveau dB(A)	53
Prijs	4.485

Toebehoren

760660212	Ladenset van 2 x 1/2 lade	641
760660213	Ladenset van 3 x 1/3 lade	919
760660183	Plankdrager - Links	36
760660184	Plankdrager - Rechts	36
760660008	Rooster grijs, 330 x 530 mm	27
760660010	Rooster RVS, 325 x 530 mm	107
760660118	Set van 4 poten 130-180 mm	75
760660117	Set van 4 poten 135-200 mm	30
760660011	Set van 4 wielen 150 mm	238
760660012	Set van 4 wielen 200 mm	284
760660453	Uitbreidingsset voor wielen (verlengt de hoogte van de wielen met 50 mm)	176
760660204	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 130 (AISI 430)	228
760660205	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 180 (AISI 430)	292
760660206	Werkblad met 100 mm opstaande rand voor ACR 225 (AISI 430)	351
760660201	Werkblad voor ACR 130 (AISI 430)	191
760660202	Werkblad voor ACR 180 (AISI 430)	245
760660203	Werkblad voor ACR 225 (AISI 430)	293

GASTRONOMIE - WERKBANKEN

4-sectie koelwerkbank, deur-, lade- en werkblad combinaties



1/1 GN

GARANTIE
5 JAAR

NIEUW

GEKOELDE WERKBANK MET WERKBLAD TYPE C



ACR-225DG-2222-RRC-L2

Model 1	889040850	6.965
---------	-----------	-------



ACR-225DG-3332-RRC-L2

Model 2	889040858	7.865
---------	-----------	-------

GEKOELDE WERKBANK MET WERKBLAD TYPE S



ACR-225DG-LLRR-RRS-L2

Model 3	889040846	4.755
---------	-----------	-------



ACR-225DG-2222-RRS-L2

Model 4	889040854	7.235
---------	-----------	-------

COMPACT 220

5 JAAR
GARANTIE

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Omkeerbare deur (ook glazen deuren)
- LED-verlichting (alleen bij modellen met glazen deur)
- Onderste draadrooster (BxD) 484 x 300 mm
- Draadrooster (BxD) 483 x 433 mm
- Automatisch ontdooien
- Verbeterde classificatie van de energie-efficiëntie
- Verbeterd licht in modellen met glazen deur (KG en FG)
- Verbeterd en uitgebreid intern luchtkanaal
- De condensorventilator zorgt voor de werking en hoge prestaties van het koelsysteem
- Vriezer met glazen deur (FG)



COMPACT K220R G E



COMPACT K220L G E

COMPACT K & F 220R	K 220 R-DR G E	F 220 R-DR G E
Artikelnummer	151220010	153220010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-25/-5°C

Material

Uitwendig	RvS	RvS
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering

Prijs	1.320	1.360
-------	-------	-------

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT K220R & L DR G
Inhoud, bruto (liter)	123
Netto bruikbaar volume (liter)	77
Afmetingen W x D x H (mm)	595 x 645 x 833
Gewicht, verpakt (kg)	52
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	63
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 70
Energie Efficiëntieklasse (ISO 22041-2019)	A++
Energie verbruik Ecodesign (kWh/Jaar)	197
Geluidsniveau – dB(A)	38.8
GWP	3
Koelmiddel	R600a / 0.036 kg / CO2e 0.108 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
1519898	Draadrooster Wit 485*433	36
1519899	Draadrooster Wit Onder 485*300	27

COMPACT K & F 220L	K 220 L-DR G E	F 220 L-DR G E
Artikelnummer	161220010	163220010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-25/-5°C

Material

Uitwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering

Prijs	1.190	1.230
-------	-------	-------

COMPACT F220R & L DR G
123
77
595 x 645 x 833
53
-
186
230V, 50 Hz / 150
A
700
39.2
3
R600a / 0.034 kg / CO2e 0.102 kg

**5 JAAR
GARANTIE**

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Omkeerbare deur (ook glazen deuren)
- LED-verlichting (alleen bij modellen met glazen deur)
- Onderste draadrooster (BxD) 484 x 300 mm
- Draadrooster (BxD) 483 x 433 mm
- Automatisch ontdooien
- Verbeterde classificatie van de energie-efficiëntie
- Verbeterd licht in modellen met glazen deur (KG en FG)
- Verbeterd en uitgebreid intern luchtkanaal
- De condensorventilator zorgt voor de werking en hoge prestaties van het koelsysteem
- Vriezer met glazen deur (FG)



COMPACT KG220R G E



COMPACT KG220L G E

COMPACT KG & FG 220R	KG 220 R-DR G E	FG 220 R-DR G E
Artikelnummer	154220010	155220010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-19/-5°C
Materiaal		
Uitwendig	RvS	RvS
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs	1.560	1.670

COMPACT KG & FG 220L	KG 220 L-DR G E	FG 220 L-DR G E
Artikelnummer	164220010	165220010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-19/-5°C
Materiaal		
Uitwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs	1.430	1.560

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT KG220R & L DR G
Inhoud, bruto (liter)	123
Netto bruikbaar volume (liter)	77
Afmetingen W x D x H (mm)	595 x 667 x 833
Gewicht, verpakt (kg)	58
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	82
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 100
Energie Efficiëntieklasse (ISO 22041-2019)	A
Energie Efficiëntieklasse (ISO 23953-2019)	-
Energie verbruik Ecodesign (kWh/Jaar)	429
Geluidsniveau – dB(A)	38.8
GWP	3
Koelmiddel	R600a / 0.029 kg / CO2e 0.087 kg

COMPACT FG220R & L DR G
123
77
595 x 667 x 833
61
-
186
230V, 50 Hz / 150
-
C
906
39.2
3
R600a / 0.034 kg / CO2e 0.102 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
1519898	Draadrooster Wit 485*433	36
1519899	Draadrooster Wit Onder 485*300	27

COMPACT 420

**5 JAAR
GARANTIE**

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Omkeerbare deur (ook glazen deuren)
- LED verlichting
- Onderste draadrooster (BxD) 484 x 300 mm
Draadrooster (BxD) 483 x 433 mm
- Poten H = 100-135mm
- Automatische ontdooiing
- Verbeterde classificatie van de energie-efficiëntie
- Verbeterd licht in modellen met glazen deur (KG en FG)
- Verbeterd en uitgebreid intern luchtkanaal
- De condensorventilator zorgt voor de werking en hoge prestaties van het koelsysteem
- Vriezer met glazen deur (FG)
- Voetpedaal deuropener (toebeh.)



COMPACT K420R DR G



COMPACT K420L DR G

COMPACT K & F 420R	K 420 R-C DR E	F 420 R-C DR E
Artikelnummer	151421010	153421010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-25/-5°C

Materiaal		
Uitwendig	RvS	RvS
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs	1.760	1.870

COMPACT K & F 420L	K 420 L-C DR E	F 420 L-C DR E
Artikelnummer	161421010	163421010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-25/-5°C

Materiaal		
Uitwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs	1.580	1.690

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT K420R & L L1 DR
Inhoud, bruto (liter)	343
Netto bruikbaar volume (liter)	265
Afmetingen W x D x H (mm)	595 x 645 x 1876-1911
Gewicht, verpakt (kg)	87
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	122
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 120
Energie Efficiëntieklasse (ISO 22041-2019)	B
Energie verbruik Ecodesign (kWh/Jaar)	310
Geluidsniveau – dB(A)	39.8
GWP	3
Koelmiddel	R600a / 0.048 kg / CO2e 0.144 kg

COMPACT F420R & L L1 DR	
Inhoud, bruto (liter)	343
Netto bruikbaar volume (liter)	265
Afmetingen W x D x H (mm)	595 x 645 x 1876-1911
Gewicht, verpakt (kg)	88
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	-
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	217
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 140
Energie Efficiëntieklasse (ISO 22041-2019)	C
Energie verbruik Ecodesign (kWh/Jaar)	1086
Geluidsniveau – dB(A)	39.7
GWP	3
Koelmiddel	R600a / 0.047 kg / CO2e 0.141 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
1519898	Draadrooster Wit 485*433	36
1519899	Draadrooster Wit Onder 485*300	27
1129663	Set verstelbare RVS poten 100-135mm	71
1129664	Set verstelbare RVS poten 135-200mm	79
1129665	Set wielen voor COMPACT	99



**5 JAAR
GARANTIE**

COMPACT 420

- Luchtcirculatie systeem
- Rechts afgehangen deur incl. slot
- Omkeerbare deur (ook glazen deuren)
- LED verlichting
- Onderste draadrooster (BxD) 484 x 300 mm
Draadrooster (BxD) 483 x 433 mm
- Poten H = 100-135mm
- Automatische ontdooiing
- Verbeterd licht in modellen met glazen deur (KG en FG)
- Verbeterd en uitgebreid intern luchtkanaal
- De condensorventilator zorgt voor de werking en hoge prestaties van het koelsysteem
- Voetpedaal deuropener (toebeh.)



COMPACT KG420R DR G



COMPACT KG420L DR G

COMPACT KG & FG 420R	KG 420 R-C DR E	FG 420 R-C DR E
Artikelnummer	154421010	155421010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-19/-5°C
Materiaal		
Uitwendig	RvS	RvS
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs	2.130	2.320

COMPACT KG & FG 420L	KG 420 L-C DR E	FG 420 L-C DR E
Artikelnummer	164421010	165421010
Temperatuurbereik	+1/+12°C	-19/-5°C
Materiaal		
Uitwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Inwendig	Witte uitvoering	Witte uitvoering
Prijs	1.950	2.190

TECHNISCHE GEGEVENS	COMPACT KG420R & L L1 DR
Inhoud, bruto (liter)	343
Netto bruikbaar volume (liter)	265
Afmetingen W x D x H (mm)	595 x 667 x 1876-1911
Gewicht, verpakt (kg)	99
Koelcapaciteit bij -10°C (Watt)	122
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)	-
Aansluiting / Aansluitwaarde (Watt)	230V, 50 Hz / 130
Energie Efficiëntieklasse (ISO 22041-2019)	D
Energie Efficiëntieklasse (ISO 23953-2019)	B
Energie verbruik Ecodesign (kWh/Jaar)	670
Geluidsniveau – dB(A)	39.8
GWP	3
Koelmiddel	R600a / 0.048 kg / CO2e 0.144 kg

COMPACT FG420R & L L1 DR
343
265
595 x 667 x 1876-1911
110
-
217
230V, 50 Hz / 140
-
-
1152
39.7
3
R600a / 0.047 kg / CO2e 0.141 kg

ARTIKEL NR.	TOEBEH. (LOSSE LEVERING)	PRIJS
1519898	Draadrooster Wit 485*433	36
1519899	Draadrooster Wit Onder 485*300	27
1129663	Set verstelbare RVS poten 100-135mm	71
1129664	Set verstelbare RVS poten 135-200mm	79
1129665	Set wielen voor COMPACT	99

BEHEERSEN EN CONTROLEREN VAN KRITIEKE VOEDSELTEMPERATUREN



KPS 42

DE TEMPERATUURREGELING BEHEERSEN

Snel-coelen en vriezen zijn integrale onderdelen van elke kook-koel-cyclus in voedselproductie. Mogelijkheden om gekookt voedsel te koelen of bevriezen voor veilige opslag.

De KPS-serie is ontworpen om te voldoen aan alle reguleringen omtrent de perfect hygiënische transitie van het koken naar koelen van uw waardevolle product. Met capaciteiten van 18 kg tot 45 kg voor snel-koelers en 13 tot 27 kg voor snel-vriezers biedt deze serie geschikte opties voor verschillende keukeninrichtingen en doeleinden.

VOEDSELPRODUCTIE MET SNEL-KOELEN



VOEDSELPRODUCTIE MET SNEL-VRIEZEN



BLAST CHILLER/BLAST FREEZER OPTIONS

Ons doel is om altijd aan de individuele processen en vereisten te voldoen die eigen zijn aan verschillende segmenten, gastencapaciteiten of ruimtebeperkingen. Daarvoor biedt deze serie een aantal uitstekende opties.

 REACH-IN modellen:
KPS 21, 42

CH Blast Chiller met ingebouwd koelsysteem	SH Blast Chiller/Vriezer met ingebouwd koelsysteem
CF Blast Chiller Voor connectie met een separaat koelsysteem	SF Blast Chiller/Vriezer voor connectie met een separaat koelsysteem

GEBRUIKSOMGEVING



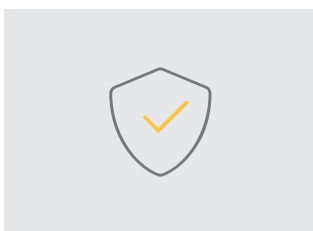
Catering Onderwijs Horeca Recreatie Gezondheidszorg*

* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden



Deze serie wordt vaak gekozen door restaurants, productie-keukens of voedselproducenten die efficiënte en effectieve methoden nodig hebben om geportioneerd voedsel te koelen en bevriezen; altijd precies goed, met altijd perfecte bescherming van smaak en textuur gedurende het gehele proces.

VOEDSELVEILIG



Omgang met voedsel is volledig conform de HACCP-richtlijnen. HACCP-meldingen en een automatische overgang naar 'opslagmodus' zijn handige extra's die u helpen om altijd de hoogste voedselveiligheid te borgen.

HOGE VOEDSELKWALITEIT



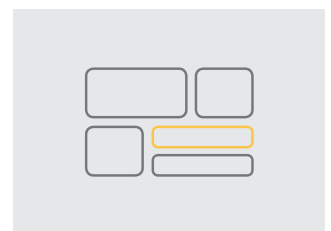
Zowel smaak en textuur als vitamines en voedingswaarde blijven behouden.
Gebruik van de IFR-functie beschermd ook tegen vriesschade.

VEELZIJDIGHEID



Biedt verschillende operationele modi: IFR-functie, tijdgestuurde of temperatuurgestuurde cyclus.
Tot 20 aangepaste cycli kunnen opgeslagen worden.

MODULARITEIT EN SCHALBAARHEID



Capaciteiten van 13 tot 180 kg voedsel. Reach-in-, roll-in- of doorrij-modellen voor kleine of grote ondernemingen.

PROCESS – Snelkoeler/Snelvriezer

- Rechts afgehangen deur
- Uitneembare dragers voor
- 1/1 GN bakken of bakkerij platen 60x40 cm
- IFR systeem voorkomt bevroering
- Houdt opslagtemperatuur vast
- Insteekvoeler met 3 meetpunten
- HACCP alarm
- Draaiknop voor navigatie
- R = geschikt voor Rational SCC101



KPS 21



KPS 42

PROCESS	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH KPS 42 CF	KPS 42 SH KPS 42 SF	KPS 42 CH R KPS 42 CF R	KPS 42 SH R
Artikel nr.	CH: 865780550	SH: 865780551	CH: 865780554 CF: 865809954	SH: 865780559 SF: 865809959	CH R: 865780558 CF R: 865809968	SH R: 865780560
Temperatuurbereik	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C	0/+10°C	-25/+10°C
MATERIAAL						
Uitwendig/Inwendig	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS	RvS
PRIJZEN – EUR						
Ingebouwde compressor	9.095	9.830	13.855	14.795	14.515	15.490
Voorbereid voor externe compressor	–	–	9.830	11.470	10.355	–
TECHNISCHE GEGEVENS	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer	Snelkoeler	Snelkoeler/ Snelvriezer
	KPS 21 CH	KPS 21 SH	KPS 42 CH	KPS 42 SH	KPS 42 CH R	KPS 42 SH R
Koelcapaciteit bij -10°C	711 Watt		2245 Watt		2245 Watt	
Koelcapaciteit bij -25°C (Watt)		1054 Watt		2345 Watt		2345 Watt
Gewicht, bruto (kg)	120 kg	120 kg	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Afm. (B x D x H)	745 x 720 x 900 mm		800 x 830 x 1850 mm		800 x 830 x 1850 mm	
Snelkoel capaciteit (kg) (van +70°C tot +3° in 90 min.)	18 kg	22 kg	45 kg	45 kg	45 kg	45 kg
Snelvriez capaciteit (kg) (van +70°C tot -18° in 4 uur)	–	13 kg	–	27 kg	–	27 kg
Aansluitwaarde	900 Watt	1350 Watt	2000 Watt	3500 Watt	2000 Watt	3500 Watt
Energieverbruik - Snelkoel	0.09 kWh/kg	0.08 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg	0.09 kWh/kg	0.13 kWh/kg
Energieverbruik – Snelvries	–	0.30 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg	–	0.40 kWh/kg
Geluidsniveau	65 dB(A)	–	72 dB(A)	–	72 dB(A)	–
Aansluitspanning	230 V, 50 Hz		400 V, 3N~/ 50 Hz			
Isolatie	55 mm (cyclopentaan)		75 mm (cyclopentaan)			
Klimaatklasse	4		4			
GWP	2141		2141		2141	
Koelmiddel	21 SH: R452A/1.40 kg/CO2e 2997,4 kg 21 CH: R452A/1.40 kg/CO2e 2997,4 kg		42 CH: R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg 42 CH R: R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg		42 SH: R452A /2.00 kg/CO2e 4282 kg 42 SH R: R452A/2.00 kg/CO2e 4282 kg	

ESSENTIEEL VOOR GEMAK EN SMAAK

BETROUWBAAR. DUURZAAM. BETAALBAAR.

Snowflake snelkoelers en vriezers zijn ontworpen met een sterke focus op wat echt belangrijk is: duurzame materialen, een robuust ontwerp, perfecte prestaties en direct gemak wanneer het om reinigen en onderhoud gaat.

DE BESCHERMENDE MODUS: HARD EN ZACHT KOELEN

Cycli in HARDE en ZACHT modus zijn voor alle soorten voedsel beschikbaar. Snowflake snelkoelers kunnen zowel in een modus voor 'hard koelen' als 'zacht koelen' ingesteld worden en zijn daarom geschikt voor verschillende soorten producten en voedsel.

POTEN
SBU 15 & SBU 20: 75-108 mm
SBU 40: 105-155 mm

MATERIALEN & COMBINATIES

EXTERIEUR

Roestvrij staal 

INTERIEUR

Roestvrij staal 

ALTIJD PERFECT

Deze serie wordt vaak gekozen door restaurants, productie-keukens of voedselproducenten die efficiënte en effectieve methoden nodig hebben om geportioneerd voedsel te koelen en bevriezen; altijd precies goed, met altijd perfecte bescherming van smaak en textuur gedurende het gehele proces.

GEBRUIKSOMGEVING



Catering



Onderwijs



Horeca



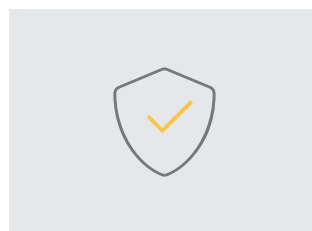
Recreatie



Gezondheidszorg*

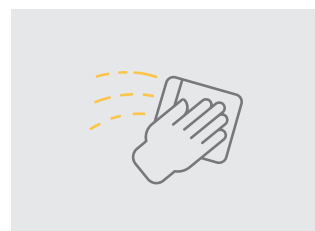
* Enkel voor voedselopslag; niet voor bio-medische doeleinden

VOEDSELVEILIG



Zodra een gebruiker voedsel in de snelkoeler plaats start een volledig automatische tijdsyclus. Er is geen handeling nodig; nadat het koelproces voltooid is schakelt het apparaat automatisch over van 'koelmodus' naar 'opslagmodus'.

GEMAKKELIJK TE REINIGEN



Robuust en gemakkelijk te reinigen roestvrij staal en gladde oppervlakken met binnenin afgeronde hoeken om het apparaat hygiënisch schoon te houden. Verdampers en ventilator gemakkelijk bereikbaar.

Roestvrij staal is AISI 304

SNOWFLAKE SNELKOELERS/VRIEZERS

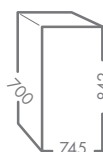
Zie website voor alle modellen:
configurator.hoshizaki-europe.com



Losstaand
model

Regelaar

SBU 15 HL



CAPACITEIT

- ✿ Koelen: 15 kg
- ❄ Vriezen: 8 kg

Rek: 5 posities voor 1/1 GN



Onderbouw model,
zonder werkblad

Regelaar

SBU 20 HL



CAPACITEIT

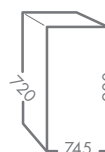
- ✿ Koelen: 20 kg
- ❄ Vriezen: 12 kg

Rek: 5 posities voor 1/1 GN



Regelaar

SBU 20 HT



CAPACITEIT

- ✿ Koelen: 20 kg
- ❄ Vriezen: 12 kg

Rek: 5 posities voor 1/1 GN



Regelaar

- 400V, 3N-/50Hz
- 230V, 1N-/50Hz
beschikbaar op
aanvraag

SBU 40 HT



CAPACITEIT

- ✿ Koelen: 42 kg
- ❄ Vriezen: 25 kg

Rek: 10 posities voor 1/1 GN

Snowflake GII SBU

- Uitstekende ergonomie, met het bedieningspaneel in een positie die het gebruik van de machine vergemakkelijkt.
- Omkeerbare deur.
- In hoogte verstelbare poten (75-108 mm).
- Rek met 5 of 10 posities, ruimte tussen de platen is 66,5 mm. Geschikt voor 1/1 GN.
- Inclusief kerntemperatuurvoeler.
- Lekbak bevindt zich onder de kast.
- SBU15 kan optioneel als onderbouwmodel worden gebruikt.



SBU15HL



SBU20HL



SBU20HT



SBU40HT

SNOWFLAKE GII	SBU15HLE	SBU20HLE	SBU20HTE	SBU40HT
Artikelnummer	965780515	965780522	965780520	965780540
Materiaal	Roestvrij staal AISI 304			
Uitwendig / Inwendig				
Prijs	5.860	7.295	7.295	11.370

TECHNISCHE GEGEVENS	SBU15HLE	SBU20HLE	SBU20HTE	SBU40HT
Gewicht Bruto / Netto	95 / 85 kg	125/115 kg	130/120 kg	225/200 kg
Buitenafmetingen H x D x B	842 x 700 x 745 mm	820 x 720 x 745 mm	900 x 720 x 745 mm	1850 x 830 x 800 mm
Binnenafmetingen H x D x B	370 x 600 x 625 mm	370 x 600 x 625 mm	370 x 600 x 625 mm	780 x 700 x 650 mm
Koel capaciteit (van +90°C naar +3°C in 90 min)	15kg	20kg	20kg	42kg
Vries capaciteit (van +90°C naar -18°C in 240 min)	8kg	12kg	12kg	25kg
Aansluitwaarde	1000 Watt	1350 Watt	1350 Watt	3200 Watt
Rek geschikt voor aantal GN platen	5	5	5	10
Klimaat klasse / Max omgevingstemp.	4 / 32 °C	4 / 32 °C	4 / 32 °C	4 / 32 °C
Aansluitspanning	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	V-Hz 230V, 1N-/50Hz	400V, 3N-/50Hz*
Energieverbruik - Snelkoel [kWh/kg]	0,124 kWh/kg	0,089 kWh/kg	0,089 kWh/kg	0,137
Energieverbruik - Snelvries [kWh/kg]	0,492 kWh/kg	0,313 kWh/kg	0,313 kWh/kg	0,413
GWP	2141	2141	2141	2141
Koelmiddel / CO2e	R452A, 0,53 Kg / CO2e 1134.73 kg	R452A, 1,4 Kg / CO2e 2997.4 kg	R452A, 1,4 Kg / CO2e 2997.4 kg	R452A, 2.0 Kg / CO2e 4282 kg
Isolatie	55 mm	55 mm	55 mm	75 mm

* Leverbaar op verzoek: 230V, 1N-/50Hz - item no. 965780541.

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.

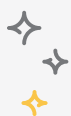


9. LEEG-VAT-WAARSCHUWING

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 standaards 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.

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



PRODUCTNAAM

DBF-AS65WE-EU-HC

PRIJZEN - EUR

DBF-AS65WE-EU-HC 6.905

TECHNISCHE GEGEVENS

DBF-AS65WE-EU-HC

Product Serie	DBF
Modelnaam	DBF-AS65WE-EU-HC
Artikelnummer	B078-C101
Productnaam	TAPBIERDISPENSER
Merk	Hoshizaki
Aansluitspanning	1 / 220 - 240V/50Hz
Elektrisch verbruik(kW)	0.245
Afmetingen L x B x H (mm)	367 x 674 x 764
Koelmiddel	R600a
Koelmiddel (kg)	0.080
Koelsysteem	Luchtgekoeld
Netto gewicht (kg)	50
Bruto gewicht verpakt (kg)	57
Uitgiftecapaciteit van 4 uur na eerste koeling van 10 uur (lt.)	65
Directe uitvoer na 45 min. herstellijd (lt.)	10.2
Herstellijd (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"

Prijzen in EUR excl. BTW

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.

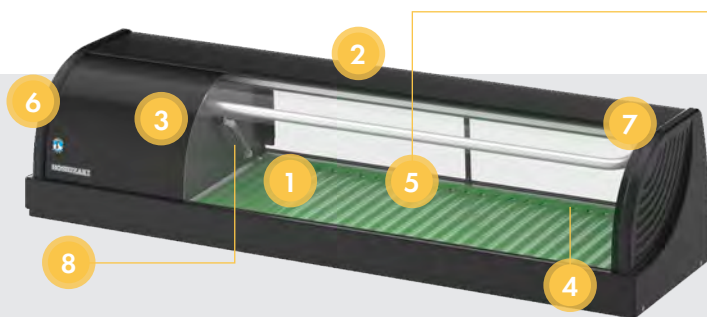
SIMPEL IS SLIM

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.



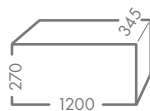
1. | Kokervormige verdampers absorbeert voortdurend de hitte
2. | Praktische anti-slip-bovenkant
3. | Schuifdeur met een hoogte van 150 mm, gemakkelijk uit elkaar te halen en te verwijderen voor dagelijks reinigen
4. | Gebogen glas voor optimale zichtbaarheid van het de producten. Met veiligheidsfolie 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
7. | Dit model is uitgerust met LED verlichting, welke naar wens aan en uit kan worden geschakeld
8. | Een thermometer in de kast helpt u om de binnentemperatuur te allen tijde in de gaten te houden



SPECIALITEITEN



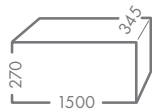
HNC-120BE



Netto capaciteit: 42 liter
Gemiddelde temperatuur:
3°C



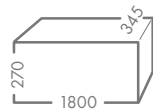
HNC-150BE



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

Definities van productcodes - HNC Sushivitrines

HNC - 210 BE - L - B L H

Type machine

HNC : Sushivitrines

Breedte (mm)

120 = 1200mm

150 = 1500mm

180 = 1800mm

210 = 2100mm

Type machine

BE : Generatie

Hydrocarbon

LED

Kleur van machine

-B : Zwart

Compressor

-L : Linksvoor

-R : Rechtsvoor

Sushivitrines

- Aantrekkelijk verkoopdisplay
- 16 modellen van 1,2m tot 2,1m leverbaar
- 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
- Een thermometer in de kast helpt u om de binnentemperatuur te allen tijde in de gaten te houden



HNC-120-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)



HNC-150-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)



HNC-180-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)



HNC-210-BE – Compressor linkerzijde (gezien vanuit de klant)

Sushivitrines	HNC-120BE		HNC-150BE		HNC-180BE		HNC-210BE	
PRIJS								
Compressor linkerzijde								
Met LED	HNC-120BE-L-BLH	3.289	HNC-150BE-L-BLH	3.534	HNC-180BE-L-BLH	3.944	HNC-210BE-L-BLH	4.359
Zonder LED	HNC-120BE-L-BH	3.170	HNC-150BE-L-BH	3.415	HNC-180BE-L-BH	3.825	HNC-210BE-L-BH	4.240
Compressor rechterzijde								
Met LED	HNC-120BE-R-BLH	3.289	HNC-150BE-R-BLH	3.534	HNC-180BE-R-BLH	3.944	HNC-210BE-R-BLH	4.359
Zonder LED	HNC-120BE-R-BH	3.170	HNC-150BE-R-BH	3.415	HNC-180BE-R-BH	3.825	HNC-210BE-R-BH	4.240
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 verbruik	0.140 kW		0.145 kW		0.150 kW		0.155 kW	
Koelmiddel	R600a		R600a		R600a		R600a	
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	
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

* Prijzen op aanvraag

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 vochttopnemer. De vochttopnemer in de deksel absorbeert overtollig vocht, waardoor de rijst niet kleverig wordt



JFM

RIJSTWARMHOUDER	JFM-390P	JFM-570P
PRIJZEN		
TECHNISCHE GEGEVENS	JFM-390P	JFM-570P
Capaciteit	3,9L	5,7L
Temperatuurbewoud	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

* Prijzen op aanvraag



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 waar-in 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 redelijk-kerwijs 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 kort-ting schriftelijk heeft ingestemd.
- 4.8 Naast alle andere wettelijke rechten en rechts-middelen die Hoshizaki eventueel heeft wordt, voorzover wettelijk toegelaten, op alle achterstal-lige 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 maatregelen die Hoshizaki tegen de koper moet nemen bij het niet nakomen door koper van zijn betalingsverplichtingen. De buiten-gerechtelijke kosten bedragen minimaal 15% van het openstaande bedrag, vermeerderd met voor-noemde 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) 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 ver-plichtingen 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 voor-waarde 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 toepas-sing zijnde INCOTERMS.
- 5.6 Indien de koper bestelde Producten niet in ont-vangst neemt, kan Hoshizaki de Producten op kosten van de koper in consignatie leveren. Koper is verplicht de daaruit voortvloeiende (opslag) kosten te vergoeden.

Artikel 6. Eigendomsvoorbehoud

- 6.1 Alle door Hoshizaki geleverde of te leveren Producten krachtens Overeenkomst alsmede ter zake van vorderingen wegens tekortschieten in de nako-ming 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 eigendomsvoorbe-houd afgeleverde zaken met de nodige zorgvuldig-heid 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 eigendoms-voorbehoud geleverd heeft gekregen.
- 6.3 Het is koper verboden enige van Hoshizaki betrok-ken Producten, anders dan in het kader van de nor-male bedrijfsuitoefening van koper, door te verko-pen zonder voorafgaande betaling aan Hoshizaki van alle openstaande facturen. Zolang de eigen-dom 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.



Algemene leveringsvoorwaarden Hoshizaki Europe B.V.

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

6.4 Indien koper in de nakoming van zijn betalings-verplichtingen 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 opeisbare 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 toe-passing zijn. Custom-built producten kunnen niet worden teruggenomen

Artikel 7. OVERMACHT

7.1 Hoshizaki is niet aansprakelijk voor enig verzuim of enige vertraging in de uitvoering van een Overeen-komst 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 even-wel 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 voor-zien ten tijde van het aangaan van de Overeen-komst – welke zich naar maatstaven van redelijk-heid 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 Alle leveringen conform onze algemene verkoopvoorwaarden

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 verkalking 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 m.b.t. 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.

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.

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



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

Hoshizaki BeNeLux

Twentepoort West 62, 7609 RD Almelo

+31 (0)85 01 88 370, info@hoshizaki.nl, www.hoshizaki-europe.com