



Machines à glaçons





JA Je

01

1%"

██████████
██████████



Un glaçon pour toutes circonstances

La gamme très étendue de machines à glaçons d'Hoshizaki répond à un vaste choix de critères et nous avons développé des solutions innovantes qui sont faites pour répondre aux demandes d'un éventail important de lieux et d'exploitations.

Nous apportons des solutions spécifiques à l'industrie pour les besoins des marchés de la restauration, bars, produits primeurs, de la transformation alimentaire, de l'éducation, de la restauration hospitalière et en cliniques, de façon à ce que les exploitants puissent offrir le meilleur service possible à leurs clients et patients.

Nous faisons appel à notre immense savoir-faire technique et aux connaissances de l'utilisateur final pour concevoir et développer des machines à glace pour l'élaboration de glaçons en forme de cube, de demi-lune, de grain, en plus des distributeurs à glaçons. Vous rencontrerez des machines à glaçons et des distributeurs de glaçons dans les

self services, dans les laboratoires, des bars ou chaînes de restaurant les plus connues dans le monde, et vous aurez probablement l'occasion de les voir assurer un travail dans des conditions extrêmes sur des navires de pêche.

Nos machines de haute technologie et très économiques sont réputées pour leur performance et leur longévité pour résister aux conditions de travail les plus difficiles. Les conceptions de base et les principaux composants sont adaptés au marché international, ce qui signifie que les machines Hoshizaki vont atteindre des niveaux excellents de rendement en exploitation dans des températures ambiantes de 5°C à 40°C, même en environnements humides.

Types de glaçons

Types de glaçons classiques

					
Glaçon cube	Glaçon cylindre	Glaçon demi-lune	Glaçon en forme de Grains/Super Grains	Glaçon en forme de petit cubelet	Glaçon en forme de navette cubelet
Séries de produits					
IM, DIM	IM-C*	KM	FM	DCM, CM	DSM

Types spéciaux de formes de glaçons

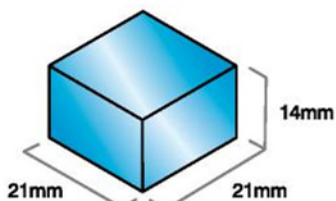
				
Glaçon balle de golf 45mm / 45g	En forme d'étoile	En forme de cœur	Gros cube 48 x 48 x 58 mm	Cube allongé 103 x 48 x 58mm
Séries de produits				
IM-65NE-Q*	IM-65NE-S*	IM-65NE-H*	IM-65NE-LM*	IM-65NE-LM103*

* Il s'agit de types spéciaux de glaçons et les machines ne font l'objet que de commande particulière. De ce fait, il faut tenir compte d'un délai de livraison plus long.

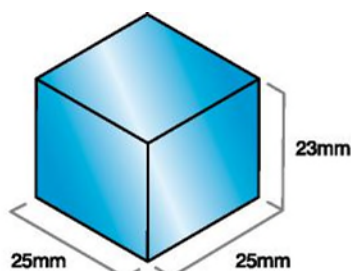


Tailles et formes de glaçons

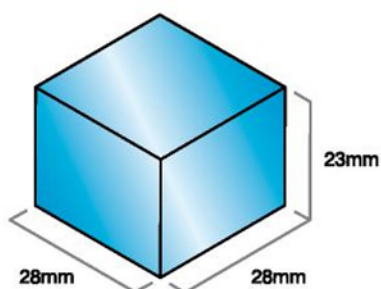
Les machines Hoshizaki produisent des glaçons durs et purs.



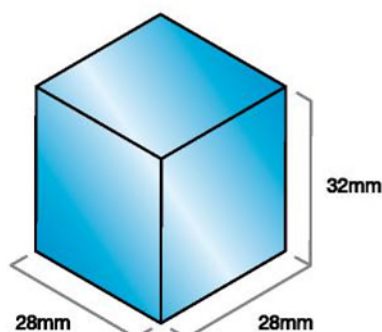
Petit (S) (21)*



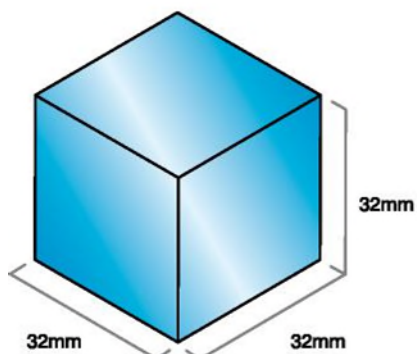
Moyen (M)(25)*



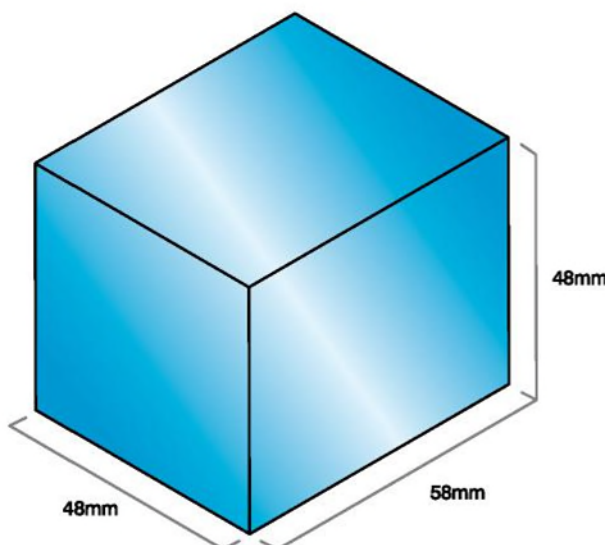
Moyen/Large (M/L)(23)*



Large Standard (L)(28)*



Extra Large (XL)(32)*

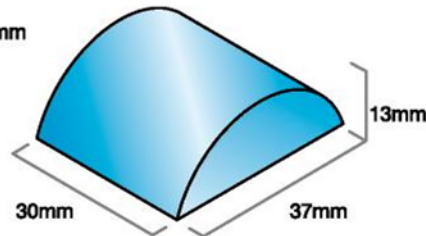


Gros cube (LM)*

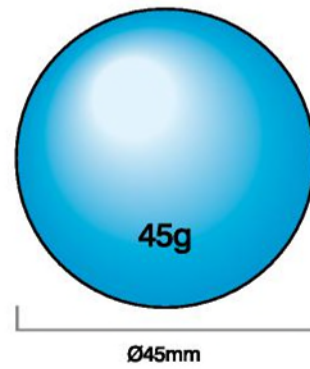
*La taille des glaçons cubiques mentionnés entre parenthèses () est indiquée dans le modèle des IM ex : IM 30 CNE- (21) indique des glaçons de forme cubiques de petite taille.



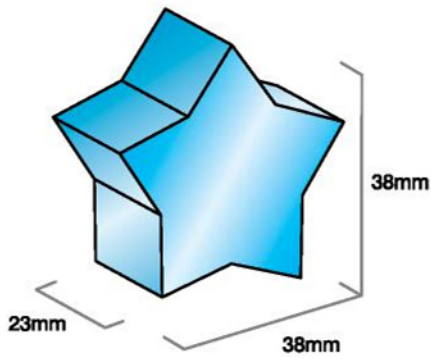
Glaçon cylindre



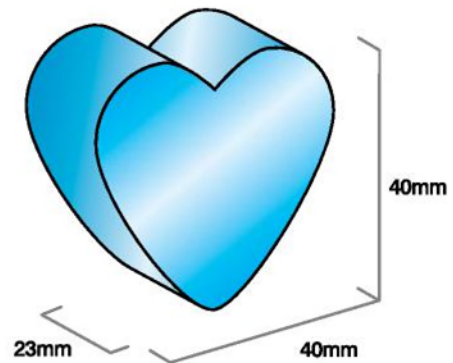
Glaçon demi-lune



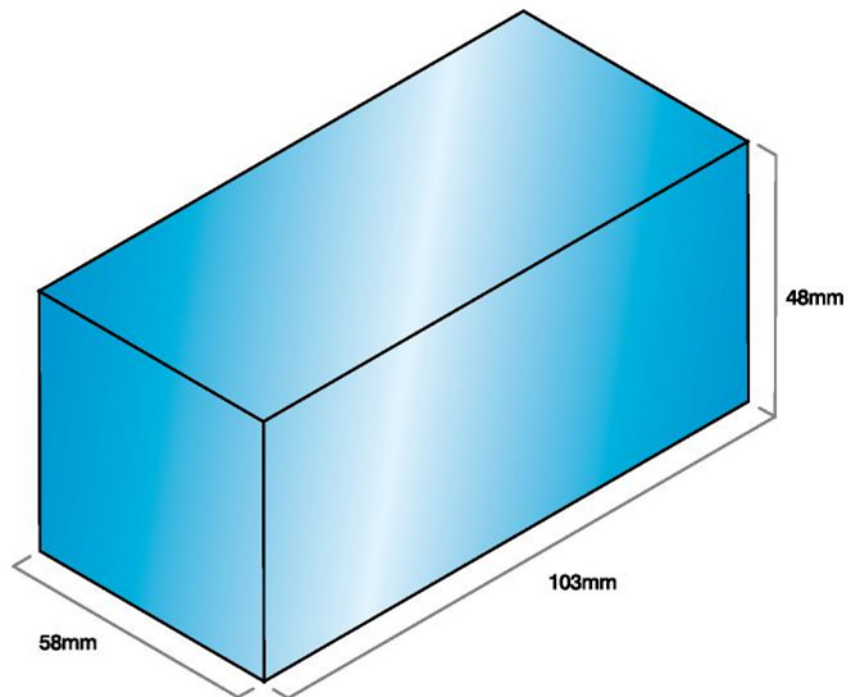
Glaçon boule



En forme d'étoile



En forme de cœur



Cube allongé (LM-103)*



Caractéristiques-clés des machines IM

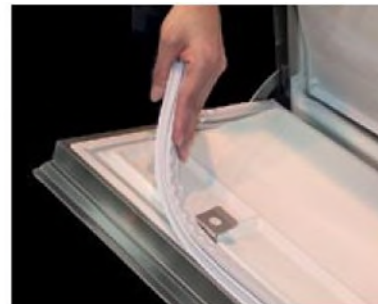
La gamme unique IM de machines à glaçons est conçue avec l'hygiène comme priorité. Chaque cycle de glaçons s'effectue avec de l'eau douce, ce qui constitue un gage de la plus haute qualité de glaçon. C'est un critère particulièrement important pour les glaçons utilisés dans des boissons de qualité comme les cocktails, car cela protège l'intégrité et la saveur de la boisson.



Les machines IM d'Hoshizaki utilisent un système de fabrication de glaçons à alvéoles fermées qui dispose d'un cycle automatique de vidange. Après chaque nouveau lot de glaçons, le réservoir d'eau sera vidangé et rempli d'eau douce.



L'extérieur est en acier inoxydable avec poignées de porte intégrées, ce qui offre une finition de haute qualité et hygiénique.



Les joints de porte amovibles empêchent l'entrée de toute chaleur et tout élément de contamination dans le compartiment et rendent votre produit Hoshizaki facile à nettoyer et entretenir.



L'eau en circuit fermé constitue la meilleure protection contre la contamination, en limitant le nombre de points par lesquels les impuretés peuvent entrer dans le processus de fabrication de glaçons.



Un filtre à air lavable facilement vous permet de mettre en œuvre un programme de nettoyage régulier, pour augmenter la durée de vie de la machine à glaçons Hoshizaki et limiter la fréquence et le coût des appels à maintenance.



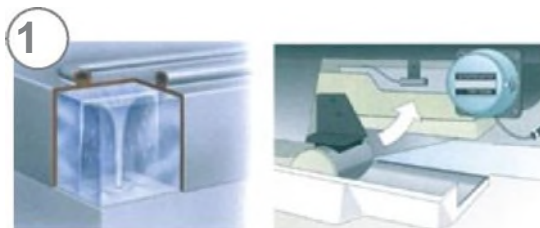
Les machines à glaçons sont contrôlées électroniquement, de façon à optimiser le processus de fabrication de glaçons dans des conditions variables sans la nécessité de réglages physiques.

De la mousse de polyuréthane injectée pour l'isolation permanente (sans HFC) préserve plus longtemps la qualité et l'homogénéité de la glace que toute autre machine du commerce. Cela limite le nombre de cycles de production et permet d'économiser en énergie et en coût.

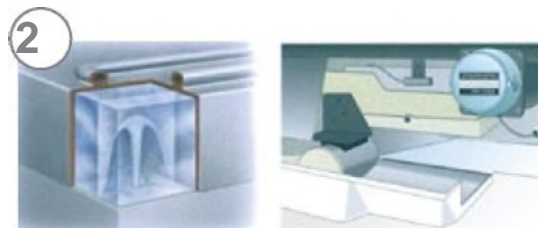




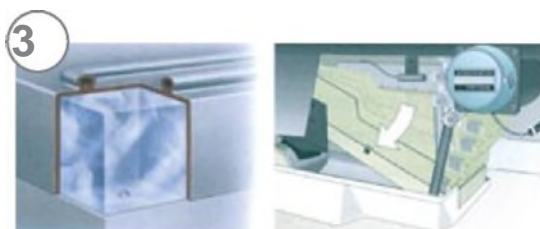
Processus de fabrication des glaçons



1
Avec la plaque à eau tout contre le dessous de l'évaporateur, le circuit de l'eau est étanche à la fois à la contamination et à la perte d'eau dans des conditions normales. Il est essentiel que chaque cube soit fabriqué individuellement par un jet dédié à pulvérisation pour garantir la plus haute qualité possible du glaçon.



2
Comme le cube de glace se forme lentement, la pulvérisation se poursuit jusqu'à la fin du cycle. Il n'y a pas besoin d'eau douce supplémentaire, car la capacité interne du réservoir est adaptée à un cycle complet de glaçons.



3
Lorsque le cube est intégralement formé, la commande électronique démarre un cycle de dégivrage avec un gaz chaud. La plaque à eau s'ouvre et le gaz chaud réchauffe lentement l'évaporateur. À ce stade, toute l'eau résiduelle du cycle de fabrication du glaçon est vidangée.



4
Le glaçon va tomber de l'évaporateur dans le compartiment à glaçons. La plaque à eau sera rincée à l'eau douce pour éliminer toutes particules résiduelles avant de commencer à se refermer. L'eau douce continue à entrer jusqu'à ce que le réservoir soit plein pour permettre de commencer un nouveau cycle de congélation.



La série ` N `des machines à glaçons

La lancement de la nouvelle gamme Hoshizaki IM-N est dans le prolongement de la réputation d'Hoshizaki pour du matériel fiable et de bonne qualité. Hoshizaki continue d'innover pour assurer la fiabilité de ses produits.

En améliorant la technologie de nos machines à glaçons, Hoshizaki a réussi à améliorer la consommation d'eau de notre gamme IM et ainsi permettre d'importante économie d'eau.

Avec l'ensemble de ces améliorations techniques, les clients peuvent économiser de l'argent et améliorer l'ensemble de leurs performances.

~~IM-240ME~~

~~IM-240NE~~



Les noms de modèles ont changé:

Série L/M	Série N
IM-21CLE	IM -21CNE
IM-30CLE	IM-30CNE
IM-45LE	IM-45NE
IM-45CLE	IM-45CNE
IM-65LE	IM-65NE
IM-240M2E	
	IM-240DNE



Améliorations techniques incluses:

- M La conception et la mise en place du nouveau micro-processeur a permis une meilleure gestion de la consommation d'eau.
- M Le design moderne permet une visibilité immédiate du bon fonctionnement, ce qui est un bénéfice pour l'utilisateur.



Machine à glace IM - N hydrocarbures est maintenant disponible

Hoshizaki étend sa série IM - N avec IM-240ANE-HC.

- M Le IM240 AWE-HC peut produire jusqu'à 230 kilos de glaçons en cubes en moins de 24 heures en utilisant uniquement 50% de la tolérance légale en hydrocarbures.
- M Elles n'ont besoin que de 0,870 kW par heure. Ce qui correspond à 34 % de consommation d'énergie en moins que le modèle traditionnel IM-240ANE d'Hoshizaki et à une diminution de plus de 99% du potentiel de réchauffement planétaire en comparaison du même modèle IM.
- M Une machine à glaçons HC limite les factures d'énergie ce qui conforte leurs avantages pour l'environnement.



IM Machines à glaçons Cubique - Bac intégré

www.hoshiza ki-europe.com



IM-21CNE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	22
Capacité du bac de stockage (kg) env.	11,5
Dimensions L x P x H (mm)	398 x 446 x 695
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,24
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	38/34
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-21CNE
Type de glaçons	IM-21CNE – Cube Large standard
En option	Pieds pour IM-21CNE



IM-30CNE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	28
Capacité du bac de stockage (kg) env.	11,5
Dimensions L x P x H (mm)	398 x 446 x 695 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,27
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	38/34
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-30CNE, IM-30CNE-25
Refroidissement à eau	IM-30CWNE
Type de glaçons	IM-30CNE – Cube Large standard IM-30CWNE – Cube Large standard IM-30CNE-25 – Cube Moyen



IM-45CNE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	44
Capacité du bac de stockage (kg) env.	15
Dimensions L x P x H (mm)	633 x 506 x 690 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,32
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	55/48
Refroidissement à Air ENCASTRABLE	IM-45CNE, IM-45CNE-25
Type de glaçons	IM-45CNE – Cube Large standard IM-45CNE-25 – Cube Moyen

*Ces produits sont disponibles à la demande du client. Il faut prévoir un temps de délais assez long et demander les délais.

- Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C



IM-45NE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	44
Capacité du bac de stockage (kg) env.	18
Dimensions L x P x H (mm)	503 x 456 x 840 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,33
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	51/46
Refroidissement à air	IM-45NE, IM-45NE-25
Refroidissement à eau	IM-45WNE
Type de glaçons	IM-45NE – Cube Large standard IM-45WNE – Cube Large standard IM-45NE-25 – Cube Moyen



IM-65NE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	63
Capacité du bac de stockage (kg) env.	26
Dimensions L x P x H (mm)	633 x 506 x 840 (Pieds: 100-135mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,40
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	60/53
Refroidissement à air	IM-65NE, IM-65NE-25
Refroidissement à eau	IM-65WNE
Type de glaçons	IM-65NE – Cube Large standard IM-65WNE – Cube Large standard IM-65NE-25 – Cube Moyen



IM-100CNE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	95
Capacité du bac de stockage (kg) env.	38
Dimensions L x P x H (mm)	1004 x 600 x 800 (Pieds obligatoires inclus: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,63
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	90/77
Refroidissement à air encastrable	IM-100CNE, IM-100CNE-23, IM-100CNE-21*
Type de glaçons	IM-100CNE – Cube Large standard IM-100CNE-23 – Cube Large/Moyen IM-100CNE-21* – Petit Cube



*Ces produits sont disponibles à la demande du client. Il faut prévoir un temps de délais assez long et demander les délais.

- Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C



IM Machines à glaçons Cubique - Bac intégré

www.hoshiza ki-europe.com



IM-100NE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	95
Capacité du bac de stockage (kg) env.	50
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 506 x 1200 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,63
Réfrigérant	R134a
Poids brut / net (kg)	84/76
Refroidissement à air	IM-100NE, IM-100NE-23, IM-100NE-21*
Refroidissement à eau	IM-100WNE, IM-100WNE-23, IM-100WNE-21*
Type de glaçons	IM-100NE, IM-100WNE – Cube Large standard IM-100NE-23, IM-100WNE-23 – Cube Large/Moyen IM-100NE-21*, IM-100WNE-21* – Petit Cube



IM-130NE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	130
Capacité du bac de stockage (kg) env.	50
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 506 x 1200 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	0,70
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	84/76
Refroidissement à air	IM-130NE, IM-130NE-23, IM-130NE-21*
Refroidissement à eau	IM-130WNE
Type de glaçons	IM-130NE, IM-130WNE – Cube Large Standard IM-130NE-23 – Cube Large/Moyen IM-130NE-21* – Petit Cube



IM-240NE

Capacité de fabrication (kg/24h) env.	240
Capacité du bac de stockage (kg) env.	110
Dimensions L x P x H (mm)	704 x 665 x 1510 (Pieds: 90-130mm)
Alimentation électrique	1/220 - 240V/50Hz
Puissance électrique (kW)	1,32
Réfrigérant	R404A
Poids brut / net (kg)	122/111
Refroidissement à air	IM-240NE, IM-240NE-23, IM-240NE-21*
Refroidissement à eau	IM-240WNE
Type de glaçons	IM-240NE, IM-240WNE – Cube Large Standard IM-240NE-23 – Cube Large/Moyen IM-240NE-21* – Petit Cube

*Ces produits sont disponibles à la demande du client. Il faut prévoir un temps de délais assez long et demander les délais.

- Les productions annoncées sont données dans des conditions optimales de température ambiante à +10°C et de température de l'eau à 10°C.