



HOSHIZAKI

ALTE PRESTAZIONI AFFIDABILI E DURATURE

Disponibili in svariate configurazioni – con cabina di stoccaggio incorporata o separata (modulari), in alcuni casi impilabili, riescono a soddisfare ogni tipologia di utilizzo, a costi concorrenziali.



SERIE IM

Cubetti e Fabbricatori di ghiaccio speciale



VI PRESENTIAMO IL CUBETTO HOSHIZAKI

Ogni bartender saprà dirvi quanto è importante la qualità del ghiaccio per poter ottimizzare la temperatura nelle loro creazioni senza superare il giusto grado di diluizione degli ingredienti, ottenendo allo stesso tempo una presentazione di grande effetto. Una resa ineguagliabile grazie alla maggiore densità; una trasparenza di carattere, grazie alla marmorizzazione ottenuta con il sottoraffreddamento; forme geometricamente pure; dimensioni inconfondibili, con superficie di scambio termico ottimizzata grazie all'assenza di cavità interne.

LA NOSTRA GAMMA

I fabbricatori di cubetti di ghiaccio Hoshizaki sono dotati di un sistema di controllo elettronico, che garantisce la più efficiente produzione di ghiaccio anche al variare delle condizioni ambientali, senza necessità di regolazioni manuali. Il sistema idraulico a cella chiusa, in cui l'acqua viene iniettata, non spruzzata, è più resistente all'accumulo di calcare e di minerali, e per questo i cicli di disincrostazione e sanificazione possono essere meno frequenti, con notevoli risparmi sui costi. L'introduzione del refrigerante naturale R290 ha permesso di migliorare ancora l'efficienza energetica. Questo refrigerante, ha un GWP (potenziale di riscaldamento

globale) infinitesimale rispetto ai gas tradizionali usati fino ad oggi. Il suo impatto è positivo sia sull'ambiente che sul vostro conto economico. La certificazione HACCP, infine, testimonia il costante rispetto dei più elevati standard di sicurezza alimentare ed igiene da parte di Hoshizaki.

Disponibili in svariate configurazioni – con cabina di stoccaggio incorporata o separata (modulari), in alcuni casi impilabili, riescono a soddisfare ogni tipologia di utilizzo, a costi concorrenziali.

QUALITÀ' NEI COMPONENTI



Le macchine Hoshizaki sono progettate per durare nel tempo, presentando soluzioni "intelligenti". Ad esempio, la pompa dell'acqua a trascinamento magnetico, evita perdite dal circuito idraulico, e richiede cicli di pulizia meno frequenti.

RIDOTTO CONSUMO ENERGETICO



Il sistema a cella chiusa, grazie all'efficiente utilizzo della bassa temperatura generata dal sistema frigorifero, arriva a dimezzare il consumo energetico rispetto a modelli concorrenti di uguale capacità.

CAPACITÀ PRODUTTIVE SCAGLIONATE

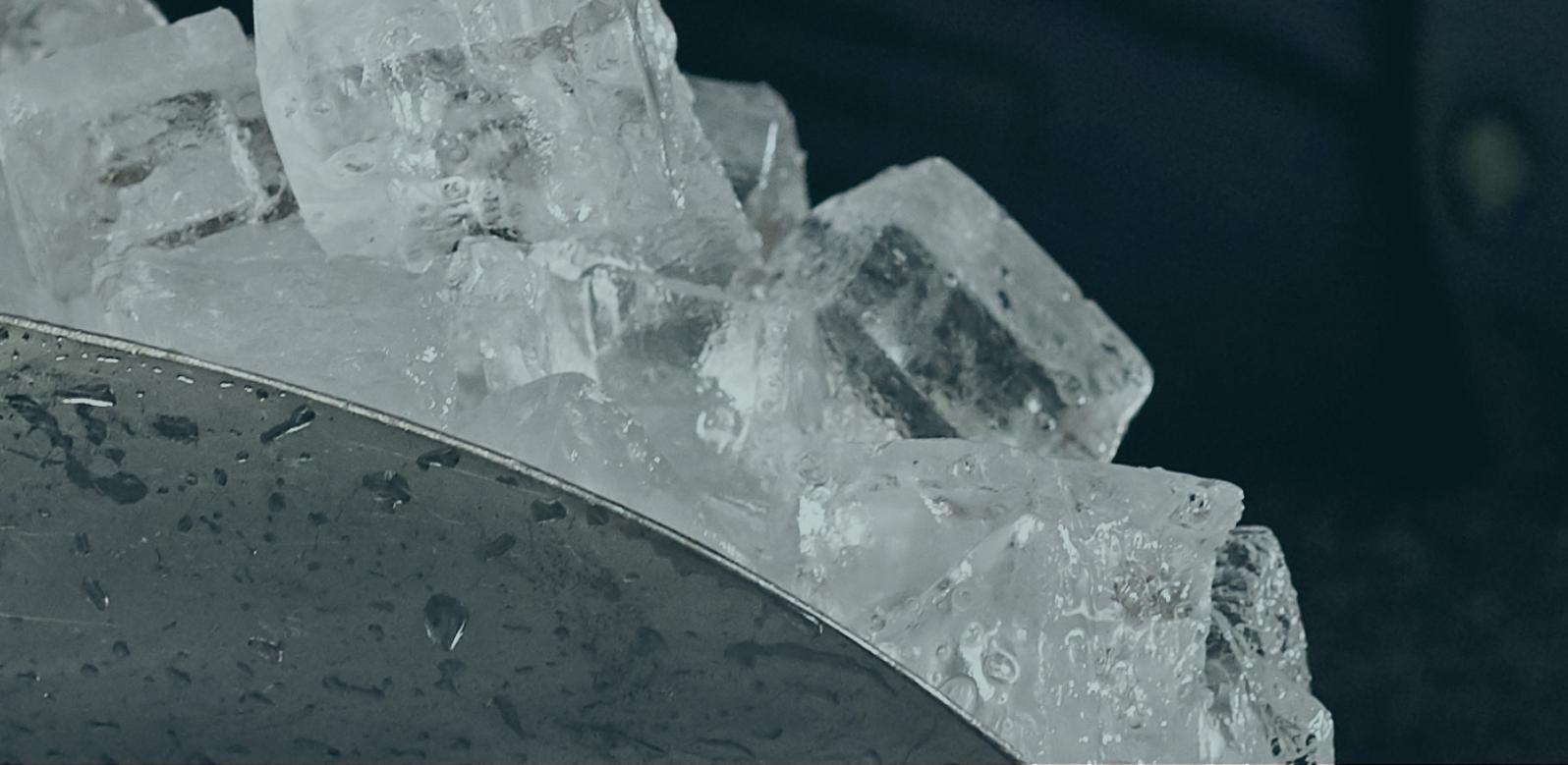


La serie IM per ghiaccio in cubetti quadrati, ad alta densità ed a lento scioglimento è composta da fabbricatori con capacità di produzione giornaliera comprese tra 22 e 240 kg.

MASSIMA IGIENE E MANUTENZIONE FACILITATA



Il circuito idraulico, con il sistema a cella chiusa, garantisce protezione contro la contaminazione batteriologica di tipo aeriforme. La scelta dei materiali costruttivi favorisce la facilità d'uso, di pulizia e di manutenzione.



I NOSTRI CUBETTI

MAGGIORE DENSITA'



L'evaporatore viene irrorato con un getto d'acqua iniettato, non spruzzato. E' perciò privo di bollicine d'aria. Le molecole d'acqua pura, libere dall'aria, si affastellano in modo serrato l'una con l'altra, dando origine ad un ghiaccio più denso.

MINORE TEMPERATURA



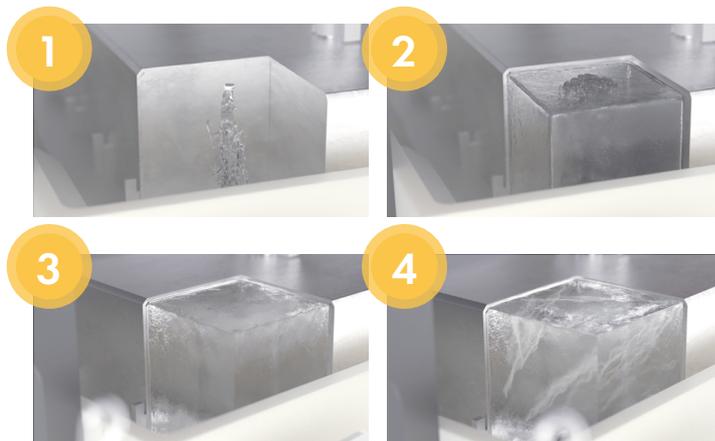
Tutto il freddo generato dall'evaporatore resta intrappolato tra i sei lati della "cella chiusa", senza dispersioni. Il ghiaccio Viene portato a temperature negative, sotto lo zero termico, generando la caratteristica "marmorizzazione" dei cubetti Hoshizaki.

MINOR SUPERFICIE



Ghiaccio cubico, senza cavità interne, che a parità di volume, presenta una superficie di scambio minore rispetto ad altri tipi di ghiaccio, e quindi si scioglie più lentamente, evitando la diluizione della bevanda.

I cubetti Hoshizaki si distinguono grazie al tipico aspetto marmorizzato. Durante il congelamento, nei cubetti si formano delle venature, dovute all'impossibilità del ghiaccio di espandersi all'interno della cella. Le venature testimoniano il raggiungimento della temperatura del ghiaccio desiderata, e danno ai cubetti un aspetto di grande carattere. Le venature si riassorbono mentre il ghiaccio, sciogliendosi, raffredda la bevanda.



MAGGIORE DENSITA'



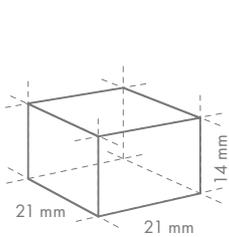
MINORE TEMPERATURA



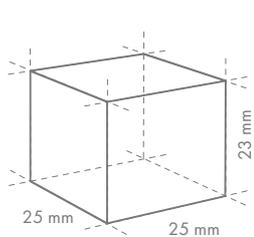
MINOR SUPERFICIE



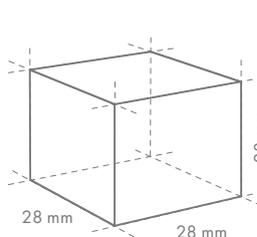
DIMENSIONI DEI CUBETTI



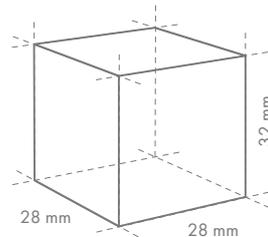
Dimensione cubetto: **XS**
Peso: 6 g



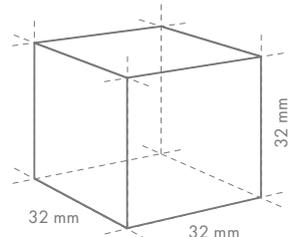
Dimensione cubetto: **S**
Peso: 13 g



Dimensione cubetto: **M**
Peso: 17 g



Dimensione cubetto: **L**
Peso: 23 g

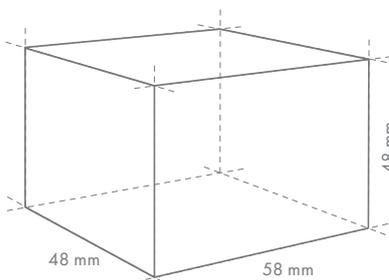


Dimensione cubetto: **XL**
Peso: 31 g

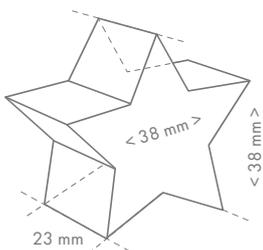
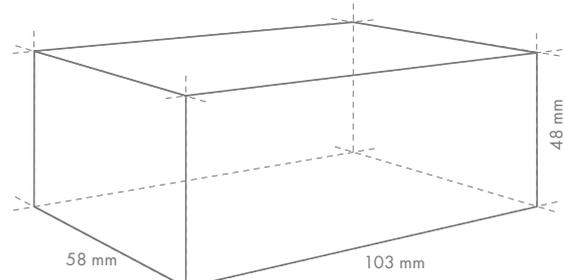
Appositamente studiati per i cocktailbar che vogliono distinguersi raggiungendo l'eccellenza scenografica, questi cubetti mantengono la promessa di minima diluizione del gusto, aggiungendo un tocco ineguagliabile di ricercatezza ai vostri cocktail e long drinks.

GHIACCIO SPECIALE

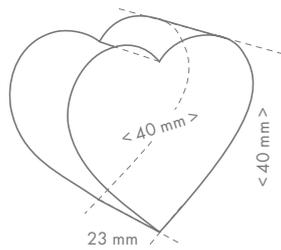
Tipo di ghiaccio: Cubetto Big **XXL**
Peso: 120 g



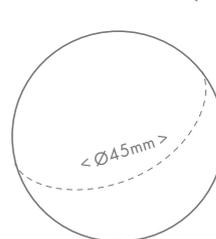
Tipo di ghiaccio: Cubetto Long **XXXL**
Peso: 240 g



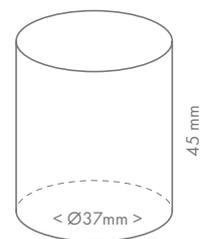
Tipo di ghiaccio: Stella
Peso: 18 g



Tipo di ghiaccio: Cuore
Peso: 25 g



Tipo di ghiaccio: Sfera
Peso: 45 g



Tipo di ghiaccio: Cilindro
Peso: 42 g

IM SERIE

SPECIFICHE CHIAVE

GAMMA PRODOTTI



Con contenitore incorporato

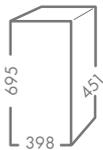


Con contenitore incorporato



Con contenitore incorporato

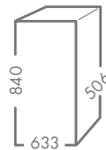
IM-21CNE-HC



Capacità di produzione per 24 h*: 25 kg
Capacità del contenitore: 11,5 kg
Dimensione dei cubetti:

L

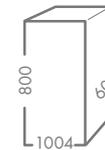
IM-65NE-HC



Capacità di produzione per 24 h*: 62 kg
Capacità del contenitore: 17 kg
Dimensione dei cubetti:

S L

IM-100CNE-HC



Capacità di produzione per 24 h*: 105 kg
Capacità del contenitore: 38 kg
Dimensione dei cubetti:

M L XL



Con contenitore incorporato

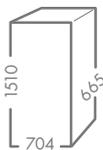


Modulare



Impilabile

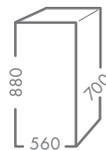
IM-240NE-HC



Capacità di produzione per 24 h*: 105 kg
Capacità del contenitore: 38 kg
Dimensione dei cubetti:

L

IM-240ANE-HC



Capacità di produzione per 24 h*: 210 kg
Dimensione dei cubetti:

XS M L XL

IM-240DNE-HC



Capacità di produzione per 24 h*: 210 kg. Possibilità di sovrapporre più macchine
Dimensione dei cubetti:

XS M L XL

*Salvo indicazioni diverse, la capacità di produzione si riferisce alla quantità prodotta dai modelli per cubetti di misura standard 'L'.



Costruiamo su basi solide

Hoshizaki è un'azienda riconosciuta a livello internazionale per i suoi prodotti innovativi, all'avanguardia nelle soluzioni per la ristorazione professionale. L'inserimento nella compagine del Gruppo di un'azienda specializzata in refrigerazione come la Gram- Commercial ci ha consentito di abbinare l'autorevole tecnologia giapponese al raffi nato design danese. Questa collaborazione ha permesso lo sviluppo di soluzioni ancor più innovative ed eco-compatibili nel settore della refrigerazione professionale.

Insieme, per esplorare orizzonti di nuove opportunità.

Hoshizaki Italia

Sede legale:
P.za S.Maria Beltrade 1
20123 Milano
Italia
T. +39 348 302 2156

info@hoshizaki.it

www.hoshizaki.it
www.hoshizaki-europe.com