

ONTDEK DE NIEUWE GENERATIE

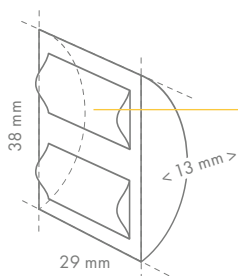
UITMUNTENDE ZUIVERHEID - HOSHIZAKI'S UNIEKE IJS MET EEN EDGE

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

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

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

HALVEMAANVORMIG IJS



KM Edge Cube
Gewicht: 10 gram

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

OVER HALVEMAANVORMIG IJS



FLESSEN KOELEN

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



AANTREKKELIJK DISPLAY

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



DRANKJES KOELEN

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



OPTIMALE IJSTEMPERATUUR

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



DE EDGE

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



GEEN CLUSTER

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

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Voedselverwerking



Scheepvaart



EVERCHECK

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



CYCLESAYER

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



HOSHIZAKI'S UNIEKE IJSTYPE

OVER HET ASSORTIMENT

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

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

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

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

DUBBELE PRODUCTIE



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

MAXIMALE HYGIËNE



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

FLEXIBILITEIT



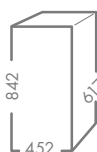
Moet uw productiecapaciteit omhoog? De variabele opstelling met separate bunkers en machines stelt de gebruiker in staat om het geheel zelf samen te stellen aan de hand van individuele vereisten en omstandigheden.

CRESCENT IJSMACHINES



Ingebouwde
bunker

KM-40B

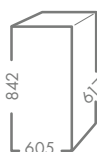


Productiecapaciteit/24 h:
43 kg/24h
bunkercapaciteit: 16 kg



Ingebouwde
bunker

KM-55B



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



Ingebouwde
bunker

KM-80B



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



KMD-210AB-HC



Productiecapaciteit/24 h:
210 kg

