

OCTOBRE 2024

CATALOGUE HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant



HOSHIZAKI



Fabricant leader
de machines
à glaçons et
de matériel de
réfrigération
pour la grande
cuisine.

70 ans d'expérience.

Fort d'une expérience de plus de 70 ans dans la fabrication d'équipements professionnels pour la restauration, Hoshizaki propose une large gamme de machines à glaçons, d'armoires, de comptoirs réfrigérés, de vitrines à sushis ainsi qu'un distributeur de bière automatique qui répondent aux attentes de nombreux secteurs.

Une innovation durable.

Depuis sa création au Japon, Hoshizaki n'a cessé d'innover, tout d'abord sur la technologie pour aboutir à une fiabilité optimale de ses produits, puis, très vite, sur une démarche écologique qui a pris de plus en plus d'ampleur chaque jour et dans chaque aspect de son activité. Elle s'est étendue jusqu'à devenir une véritable ambition : proposer des produits toujours plus performants et économiques pour un avenir durable dans un environnement sain.

Une présence globale.

Depuis toujours, les équipements que nous proposons n'ont cessé de s'améliorer jusqu'à être aujourd'hui utilisés dans le monde entier, permettant à nos clients de préserver, d'innover, de servir, de soigner et d'éduquer dans les secteurs de la restauration, de la santé, de l'hôtellerie et de l'éducation, sur tous les continents et par tous les climats.

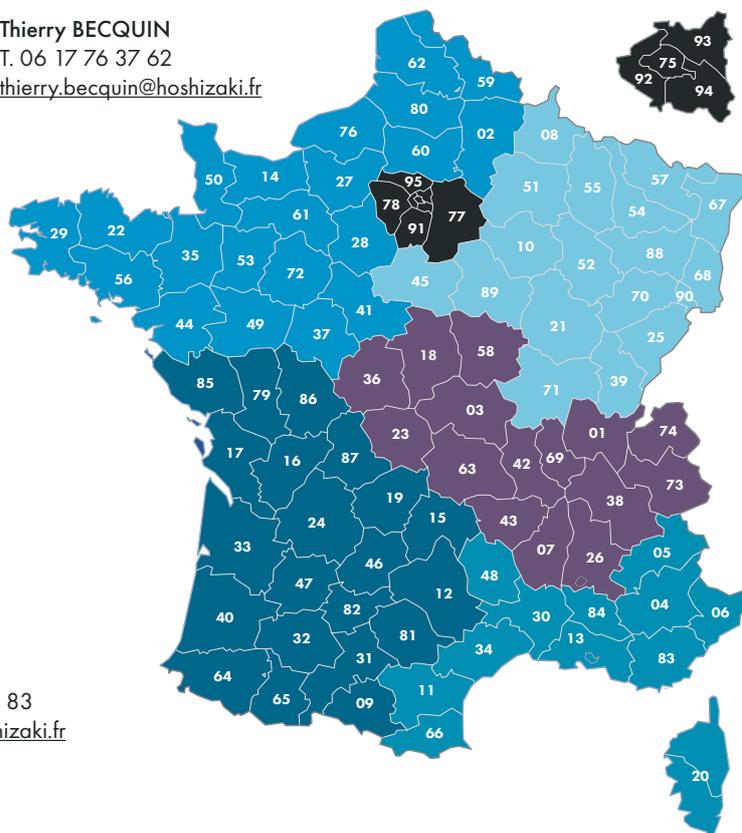
Vos interlocuteurs

Retrouvez notre tarif en cours de validité, en scannant ce QR code.



Nord Ouest

Thierry BECQUIN
T. 06 17 76 37 62
thierry.becquin@hoshizaki.fr



Paris, IDF, DROM-COM

Richard DENIAU
T. 06 76 37 88 02
richard.deniau@hoshizaki.fr

Nord Est

Julien VOISARD-BAN
T. 06 72 65 84 60
julien.voisard-ban@hoshizaki.fr

Auvergne, Rhône-Alpes

Olivier GONNOT
T. 06 23 04 24 72
olivier.gonnot@hoshizaki.fr

Sud Est

Raphael MAUHIN
T. 06 77 00 93 98
raphael.mauhin@hoshizaki.fr

Direction Commerciale

Sylvain PLANCHON
T. 06 03 68 42 03
sylvain.planchon@hoshizaki.fr

Sud Ouest

Eric ZINET
T. 06 12 88 82 83
eric.zinet@hoshizaki.fr

SAV & Service
Technique
01.48.63.93.80
service@hoshizaki.fr

Administration
des Ventes
01.48.63.93.80
commandes@hoshizaki.fr

Réfrigération >

- > **SÉRIE PREMIER** 4 - 13
- > **SÉRIE ADVANCE** 16 - 17
- > **SÉRIE SNOWFLAKE** 18 - 19
- > **SÉRIE COMPACT** 20 - 22

Glaçons >

- > **SÉRIE IM** 28 -31
- > **SÉRIE FM** 32 -34
- > **SÉRIE KM** 36 -37

Savoir-Faire >

- > **BEERMATIC** 44 - 45
- > **VITRINES À SUSHIS** 46 - 47
- > **CUISEURS À RIZ** 48 - 49

Une qualité premium pour vous seconder

1PREMIER
SERIES

La série PREMIER se compose d'armoires écoénergétiques positives, négatives, vitrées, de différents formats pour répondre à un grand nombre d'exigences. Leur garantie unique de 5 ans pièces et main d'oeuvre en font des alliés de choix à long terme.



Une isolation de 80 mm permettant de minimiser la consommation d'énergie.



Une garantie de 5 ans P.M.O. pour vous offrir un confort longue durée inégalé.



Un volume de stockage plus important pour plus de flexibilité.

Caractéristiques série Premier

Chaque armoire PREMIER est équipée en standard d'une pédale de fermeture de porte débrayable (sauf BW80)



UNE MEILLEURE DIFFUSION D'AIR
Présence d'un déflecteur permettant une meilleure répartition de l'air sur la hauteur de l'armoire, préservant ainsi idéalement les aliments conservés.

Système type monobloc permettant un accès rapide à la partie technique, facilitant ainsi la maintenance.



UNE CONCEPTION À TOUTE ÉPREUVE

Les armoires sont conçues pour maintenir une température stable après chaque ouverture de porte. Le bac à condensats est placé au dessus de l'armoire, permettant de gagner de précieux centimètres en profondeur lors de l'installation. L'évaporateur interne traité est positionné en partie haute afin d'optimiser la capacité de stockage totale.



Les armoires une porte 70 et W80 bénéficient de glissières embouties inox avec système anti-basculement. Dotation de 4 grilles en standard.



UN ERGONOMIE OPTIMISÉE

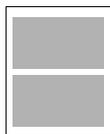
Pédale de porte débrayable et réversible (sauf BW80), poignée intégrée pleine hauteur, facile à nettoyer, avec rappel de porte à 90°. Éclairage LED et fermeture à clé en standard. Joints de porte amovibles à forte densité.

Armoires réfrigérées série Premier

70



- Glissières embouties inox AISI 304
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Pédale de porte débrayable et réversible incluse
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



PREMIER K 70 C



PREMIER M 70 C



PREMIER F 70 C



PREMIER KG 70 C

Code article	171702010					172702010					173702010					174702010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	700/475 L					700/475 L					700/475 L					700/475 L				
Dimensions (L x P x H) *	690 x 848 x 2075 mm					690 x 848 x 2075 mm					690 x 848 x 2075 mm					690 x 848 x 2075 mm				
Poids brut/net	135/125 kg					135/125 kg					135/125 kg					140/130 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					460 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	341 kWh/an					341 kWh/an					1771 kWh/an					451 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	80 mm					80 mm					80 mm					80 mm				
Niveau sonore	48 dB(A)					48 dB(A)					52 dB(A)					48 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 grilles rilsanisées grises					4 grilles rilsanisées grises					4 grilles rilsanisées grises					4 grilles rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	22 (pas de 57 mm)					22 (pas de 57 mm)					22 (pas de 57 mm)					22 (pas de 57 mm)				

* Hauteur avec roulettes, profondeur sans pédale

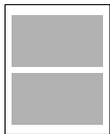
Armoires réfrigérées série Premier

140



- Jeux de rails complets et glissières inclus
- Glissières embouties inox AISI 304 à droite et à gauche
- Portes réversibles avec serrures
- 2 pédales de porte débrayables incluses
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement

- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 8 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



PREMIER K 140 C



PREMIER M 140 C



PREMIER F 140 C



PREMIER KG 140 C

Code article	171142070					172142070					173142070					174142070				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	1400/1085 L					1400/1085 L					1400/1085 L					1400/1085 L				
Dimensions (L x P x H)*	1380 x 848 x 2075 mm					1380 x 848 x 2075 mm					1380 x 848 x 2075 mm					1380 x 848 x 2075 mm				
Poids brut/net	212/196 kg					212/196 kg					212/196 kg					230/215 kg				
Capacité de réfrigération	361 W (-10/+45°C)					361 W (-10/+45°C)					608 W (-30/+45°C)					361 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	200 W					200 W					920 W					200 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	592 kWh/an					592 kWh/an					3245 kWh/an					825 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	80 mm					80 mm					80 mm					80 mm				
Niveau sonore	50 dB(A)					50 dB(A)					56 dB(A)					50 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R290					R290					R290					R290				
Nombre de grilles incluses	8 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	22 x 2 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)				

* Hauteur avec roulettes, profondeur sans pédale

Armoires réfrigérées série Premier

W80



- Faible profondeur : 728 mm
- Glissières embouties inox AISI 304
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Pédale de porte débrayable et réversible incluse
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 4 grilles anti-basculément en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



PREMIER K W80 C

PREMIER M W80 C

PREMIER F W80 C

PREMIER KG W80 C

Code article	171802010					172802010					173802010					174802010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	700/475 L																			
Dimensions (L x P x H)*	810 x 728 x 2075 mm					810 x 728 x 2075 mm					810 x 728 x 2075 mm					810 x 728 x 2075 mm				
Poids brut/net	135/125 kg					135/125 kg					135/125 kg					140/130 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					520 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	337 kWh/an					337 kWh/an					1776 kWh/an					439 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	80 mm																			
Niveau sonore	48 dB(A)					48 dB(A)					52 dB(A)					48 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises																			
Nombre de niveaux max.	18 (pas de 71 mm)					18 (pas de 71 mm)					18 (pas de 71 mm)					18 (pas de 71 mm)				

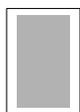
* Hauteur avec roulettes, profondeur sans pédale

Armoires réfrigérées série Premier

60



- Jeux de rails complets et glissières inclus (600x400)
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Pédale de porte débrayable et réversible incluse
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



EURONORME



PREMIER K 60 C



PREMIER M 60 C



PREMIER F 60 C



PREMIER KG 60 C

Code article	171602010					172602010					173602010					174602010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	480/335 L					480/335 L					480/335 L					480/335 L				
Dimensions (L x P x H) *	610 x 848 x 2075 mm					610 x 848 x 2075 mm					610 x 848 x 2075 mm					610 x 848 x 2075 mm				
Poids brut/net	120/110 kg					120/110 kg					120/110 kg					125/115 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					310 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	286 kWh/an					286 kWh/an					1506 kWh/an					373 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	80 mm					80 mm					80 mm					80 mm				
Niveau sonore	46 dB(A)					46 dB(A)					51 dB(A)					46 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	25					25					25					25				

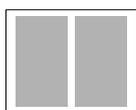
* Hauteur avec roulettes, profondeur sans pédale

Armoires réfrigérées série Premier

BW80



- > Groupe situé en partie basse
- > Jeux de rails complets et glissières inclus
- > Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- > Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- > Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- > 4 grilles anti-basculement en standard
- > Forte densité des joints de porte amovibles
- > Éclairage LED
- > Roulettes intégrées



GN 2/1



PREMIER K BW80

PREMIER M BW80

PREMIER F BW80

PREMIER KG BW80

Code article	171800010					172800010					173800010					174800010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	610/457 L																			
Dimensions (L x P x H)	830 x 770 x 1970 mm					830 x 770 x 1970 mm					830 x 770 x 1970 mm					830 x 770 x 1970 mm				
Poids brut/net	140/130 kg					140/130 kg					140/130 kg					145/135 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					370 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	333 kWh/an					333 kWh/an					1810 kWh/an					432 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	80 mm																			
Niveau sonore	48 dB(A)					48 dB(A)					51 dB(A)					48 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises																			
Nombre de niveaux max.	22					22					22					22				

Variété de configurations et températures

1 PREMIER SERIES

Les comptoirs PREMIER sont des comptoirs réfrigérés qui se déclinent en plusieurs combinaisons de portes et de tiroirs et en plusieurs options de plans de travail pour répondre aux besoins individuels de votre cuisine.

NOUVEAUTÉ



CONSUMMATION D'ÉNERGIE

Nouvelle conception permettant de réduire les consommations énergétiques.



5 ANS PIÈCES

5 ANS MAIN D'ŒUVRE

Une garantie de 5 ans P.M.O. pour vous offrir un confort longue durée inégalé.

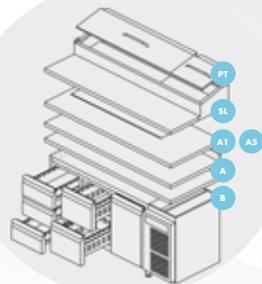


TOTALEMENT ENCASTRABLE

Modèle totalement encastrable, entrée d'air et sortie d'air en façade.

Polyvalence de la série Premier

Tiroirs soft-close. Peuvent être montés sur le site du client à l'aide d'un kit de conversion des tiroirs soft-close. (uniquement en version positive)



OPTIONS DE PLAN DE TRAVAIL ET PANNEAU D'ISOLATION

PT: Plan de travail Prep Top avec couvercle de nuit isolé et rabattable

SL: Plan de travail saladette avec couvercle de nuit isolé et rabattable

A1: Plan de travail plat avec dossier de 100 mm

A5: Plan de travail plat avec dossier de 50 mm

A: Plan de travail plat

B: Panneau isolant sans plan de travail



K
MODÈLES

F
MODÈLES

Réfrigérateur

+2/+12°C

Congélateur

-25/-5°C

Comptoirs réfrigérés Premier

270,370

NOUVEAUTÉ

5 ANS
GARANTIE
PIÈCES ET MAIN
D'ŒUVRE

- > Comptoirs GN 1/1
- > Classe climatique 5
- > Hauteur du comptoir 750 mm sans les pieds
- > Choix entre portes, tiroirs ou les deux
- > Types de plans de travail différents
- > Charnières de portes démontables et reversibles
- > Refroidissement par ventilateur
- > Inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur
- > 3 grilles grises (largeur 325 mm) fournies par section
- > Pieds, H = 130/180 mm (L)
- > Modèle encastrable, entrée d'air et sortie d'air en façade



GN 1/1



PREMIER K 2 A DL DR LE



PREMIER F 2 A DL DR LE



PREMIER K 3 A DL DL DR LE



PREMIER F 3 A DL DL DR LE

Code article	211000012100	213000012100	311000112100	313000112100
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C	+2/+12°C	-25/-5°C
Volume brut/net	301/192 L	301/192 L	463/288 L	463/288 L
Dimensions (L x P x H)*	1310 x 700 x 880/930 mm	1310 x 700 x 880/930 mm	1753 x 700 x 880/930 mm	1753 x 700 x 880/930 mm
Poids but/net	98/110 kg	100/110 kg	131/144 kg	133/146 kg
Capacité de réfrigération	206 W (-10°C)	376 W (-30°C)	350 W (-10°C)	376 W (-30°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz			
Puissance connectée	115 W	425 W	125 W	425 W
Classe énergétique	A+ B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
Consommation d'énergie	317 kWh/an	1410 kWh/an	474 kWh/an	1949 kWh/an
Épaisseur d'isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveau sonore	43 dB(A)	46 dB(A)	43 dB(A)	45 dB(A)
Classe climatique	5	5	5	5
Réfrigérant	R600a	R290	R290	R290
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section	2 grilles /section	2 grilles /section	2 grilles /section

PREMIER K 2 A1 DL DR LE

PREMIER F 2 A1 DL DR LE

PREMIER K 3 A1 DL DL DR LE

PREMIER F 3 A1 DL DL DR LE

Avec dossier 100mm	211020012100	213020012100	311020112100	313020112100
Poids but/net	100/112 kg	102/114 kg	133/146 kg	135/148 kg
Dimensions (L x P x H)*	1314 x 700 x 980/1030mm	1314 x 700 x 980/1030mm	1755 x 700 x 980/1030 mm	1755 x 700 x 980/1030 mm

* Hauteur avec pieds

Comptoirs réfrigérés Premier

470



- > Comptoirs GN 1/1
- > Classe climatique 5
- > Hauteur du comptoir 750 mm sans les pieds
- > Choix entre portes, tiroirs ou les deux
- > Types de plans de travail différents

- > Charnières de portes démontables et reversibles
- > Refroidissement par ventilateur
- > Inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur
- > 2 grilles grises (largeur 325 mm) fournies par section
- > Pieds, H = 130/180 mm (L)
- > Modèle encastrabilité, entrée d'air et sortie d'air en façade



GN 1/1



PREMIER K 4 A DL DL DL DR L E

Code article	411001112100				
Plage de température	+2/+12°C				
Volume brut/net	625/384 L				
Dimensions (L x P x H)*	2196 x 700 x 880/930 mm				
Poids brut/net	182/162 kg				
Capacité de réfrigération	350 W (-10°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	125 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	481 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	60 mm				
Niveau sonore	43 dB(A)				
Classe climatique	5				
Réfrigérant	R600a				
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section				

PREMIER K 4 A1 DL DL DL DR L E

Avec dossier 100mm	411021112100
Poids brut/net	166/186 kg
Dimensions (L x P x H)*	2196 x 700 x 980/1030mm

* Hauteur avec pieds

Modèles sans plan de travail également disponible (B)

Pour encastrer sous le plan de travail existant. (modèles B)



PREMIER K 2 B DL DR L E

211000013100



PREMIER K 3 B DL DL DR L E

311030112100



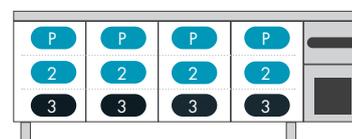
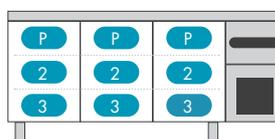
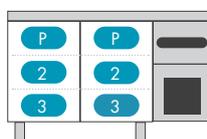
PREMIER K 4 B DL DL DL DR L E

311030112100

Limitations & configurations des groupes de portes et tiroirs

Nos comptoirs offrent un large choix de configurations de portes et tiroirs. Retrouvez notre catalogue pour découvrir les combinaisons possibles

Pour les modèles négatifs F, les tiroirs ne sont pas disponibles



● Possible ● Impossible



Comptoirs réfrigérés Premiers Saladettes



- Comptoirs GN 1/1
- Classe climatique 5
- Hauteur du comptoir 750 mm sans les pieds
- Choix entre portes, tiroirs ou les deux
- Plan de travail saladette
- Charnières de portes démontables et reversibles
- Refroidissement par ventilateur
- Inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur
- 2 grilles grises (largeur 325 mm) fournies par section
- Pieds, H = 130/180 mm (L)
- Modèle encastrable, entrée d'air et sortie d'air en façade



GN 1/1

PREMIER K 2 SL DL DR L E

PREMIER K 3 SL DL DL DR L E

PREMIER K 3 A DL DL DR L E

Code article	211060012100	311060112100	411061112100
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Volume brut	301L	463 L	463/288 L
Dimensions (L x P x H)*	1314 x 700 x 978/1028 mm	1755 x 700 x 978/1028 mm	1753 x 700 x 880/930 mm
Poids but/net	100/112 kg	135/148 kg	131/144 kg
Capacité de réfrigération	633 W (-10°C)	633 W (-10°C)	350 W (-10°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	233 W	233 W	125 W
Épaisseur d'isolation	60 mm	60 mm	60 mm
Classe climatique	5	5	5
Réfrigérant	R290	R290	R290
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section	2 grilles /section	2 grilles /section

* Hauteur avec pieds

Comptoirs réfrigérés Premier



Tables de préparation

- Comptoirs GN 1/1
- Classe climatique 5
- Hauteur du comptoir 750 mm sans les pieds
- Choix entre portes, tiroirs ou les deux
- Plan de travail pour préparations

- Charnières de portes démontables et reversibles
- Refroidissement par ventilateur
- Inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur
- 2 grilles grises (largeur 325 mm) fournies par section
- Pieds, H = 130/180 mm (L)
- Modèle encastrable, entrée d'air et sortie d'air en façade



GN 1/1



PREMIER K 2 PT DL DR L E



PREMIER K 3 PT DL DL DR L E



PREMIER K 4 PT DL DL DL DR L E

Code article	211070012100	311070112100	411071112100
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Volume brut	301L	463 L	625 L
Dimensions (L x P x H)*	1314 x 800 x 1190/1240 mm	1755 x 800 x 1190/1240 mm	2196 x 800 x 1190/1240 mm
Poids but/net	150/162 kg	180/192 kg	200/220 kg
Capacité de réfrigération	633 W (-10°C)	633 W (-10°C)	633 W (-10°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	233 W	233 W	233 W
Épaisseur d'isolation	60 mm	60 mm	60 mm
Classe climatique	5	5	5
Réfrigérant	R290	R290	R290
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section	2 grilles /section	2 grilles /section

* Hauteur avec pieds

Accessoires armoires série Premier

Tous modèles PREMIER	
760660430	Clé principale
Tous modèles PREMIER 70, 140	
760660009	Grille rilsanisée grise
760660013	Grille inox
760660442	Grille de fond rilsanisée grise
760660437	Grille de fond inox
760660118	4 pieds, H = 130-180 mm
760660022	4 roulettes, H = 125 mm
Spécifique aux modèles PREMIER 70	
760660444	Jeu de 3 + 1 grilles inox
Spécifique aux modèles PREMIER 140	
760660445	Jeu de 6 + 2 grilles inox
760660243	Glissière inox gauche (U)
760660244	Glissière inox droite (U)
Tous modèles PREMIER 80, BW80	
760660433	Grille rilsanisée grise
760660438	Grille inox
Spécifique aux modèles PREMIER 80	
760660443	Grille de fond rilsanisée grise
760660439	Grille de fond inox
760660447	Jeu de 3 + 1 grilles inox
760660118	4 pieds, H = 130-180 mm
760660022	4 roulettes, H = 125 mm
Spécifique aux modèles PREMIER BW80	
760660448	Jeu de 4 grilles inox
760660434	Jeu de 2 glissières (U)
Tous modèles PREMIER 60	
760660431	Grille rilsanisée grise
760660440	Grille inox
760660446	Jeu de 4 grilles inox
760660432	Jeu de 2 glissières (U)
760660118	4 pieds, H = 130-180 mm
760660022	4 roulettes, H = 125 mm

Accessoires comptoirs série Premier

760660010	Grille GN 1/1 en inox, 325 x 530 mm
760660546	Grille GN 1/1 rilsanisée gris, 325 x 530 mm
760660119	Jeu de 4 pieds 125-200 mm
760660118	Jeu de 4 pieds 130-180 mm
760660545	Jeu de glissières
760660482	Jeu de porte
760660022	Jeu de roulettes Ø100 mm
760660011	Jeu de roulettes Ø125 mm
760660012	Jeu de roulettes Ø170 mm
760660483	Jeu de tiroirs avec 2 x 1/2
760660484	Jeu de tiroirs avec 3 x 1/3
760660453	Kit d'extension des roulettes (augmente la hauteur des roulettes de 50 mm)
760660549	Kit de modification des tiroirs à fermeture progressive
760660580	Plan de travail PREMIER 270
760660581	Plan de travail PREMIER 370
760660582	Plan de travail PREMIER 470

Un système de réfrigération fiable et durable

→ **ADVANCE**
SERIES

La série Advance se compose d'armoires une et deux portes positives et négatives dont la hauteur sur roulettes est inférieure à 2 m. De classe climatique 5, elles maintiennent une solide performance dans les environnements les plus exigeants.



Classe climatique 5 pour les environnements les plus exigeants.



Une garantie de 3 ans P.M.O. pour vous offrir une tranquillité d'esprit.



Dimension compacte pour une facilité d'installation.

Caractéristiques série Advance

Finition extérieure et intérieure en inox AISI 304 (sauf arrière et dessous).

UN MEILLEURE DIFFUSION D'AIR

Présence d'un déflecteur permettant une meilleure répartition de l'air sur la hauteur de l'armoire, préservant ainsi idéalement les aliments conservés.

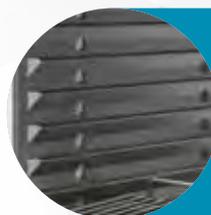
Système type monobloc permettant un accès rapide à la partie technique, facilitant ainsi la maintenance.



UNE CONCEPTION RATIONALISÉE

Le bac à condensats est placé au dessus de l'armoire, permettant de gagner de précieux centimètres en profondeur lors de l'installation.

Le ventilateur intérieur est également positionné en partie haute afin d'optimiser la capacité de stockage totale des armoires.



Les armoires une porte bénéficient de glissières embouties inox avec système anti-basculement. Dotation de 4 grilles en standard.

UN ERGONOMIE OPTIMISÉE

Poignée pleine hauteur, facile à nettoyer, avec rappel de porte à 90°. Éclairage LED et fermeture à clé en standard. Joints de porte amovibles à forte densité.

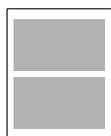
Armoires réfrigérés série Advance



70, 140

- Glissières embouties inox AISI 304 (modèles 70), embouties inox à droite et à gauche (modèles 140)
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Fermeture de porte automatique
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement

- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



ADVANCE K 70 C

ADVANCE F 70 C

ADVANCE K 140 C

ADVANCE F 140 C

Code article	121702010					123702010					121142070					123142070				
Plage de température	+0/+10°C					-25/-12°C					+0/+10°C					-25/-12°C				
Volume brut/net	600/415 L					600/420 L					1200/797 L					1200/797 L				
Dimensions (L x P x H)*	654 x 830 x 1975 mm					654 x 830 x 1975 mm					1344 x 830 x 1975 mm					1344 x 830 x 1975 mm				
Poids brut/net	133/123 kg					133/123 kg					192/177 kg					192/177 kg				
Capacité de réfrigération	425 W (-30/+45°C)					606 W (-30/+45°C)					632 W (-30/+45°C)					673 W (-30/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	140 W					650 W					270 W					700 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	548 kWh/an					2171 kWh/an					926 kWh/an					3869 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	60 mm					60 mm					60 mm					60 mm				
Niveau sonore	54 dB(A)					54 dB(A)					53 dB(A)					58 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					5				
Réfrigérant	R290					R290					R290					R290				
Nombre de grilles incluses	4 grilles rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	22 (pas de 57 mm)					22 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)				

* Hauteur avec roulettes

Accessoires

760660430	Clé principale
760660009	Grille rilsanisée grise
760660013	Grille inox
760660442	Grille de fond rilsanisée grise
760660437	Grille de fond inox
760660118	4 pieds, H = 130-180 mm
760660022	4 roulettes, H = 125 mm

Spécifique aux modèles ADVANCE 70	
760660444	Jeu de 3 + 1 grilles inox
Spécifique aux modèles ADVANCE 140	
760660445	Jeu de 6 + 2 grilles inox
760660243	Glissière inox gauche (U)
760660244	Glissière inox droite (U)

Une conception robuste et modulaire

SNOWFLAKE
SERIES

Snowflake GII crée un environnement durable dans votre cuisine en vous aidant à réduire considérablement les coûts et à mieux économiser les ressources. Avec une conception intelligente, nos comptoirs réfrigérés vous offrent un refroidissement de qualité.



Classe climatique 5 pour les environnements les plus exigeants.

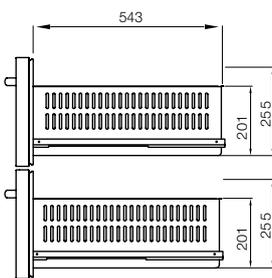


Groupe totalement extractible pour faciliter l'entretien et la maintenance..

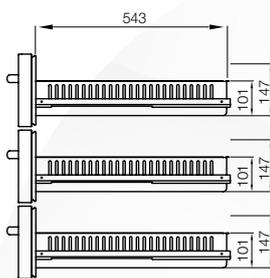


Finition extérieure et intérieure en inox AISI 304 (sauf dessous).

Caractéristiques série Snowflake GII



Hauteur de tiroir maximale

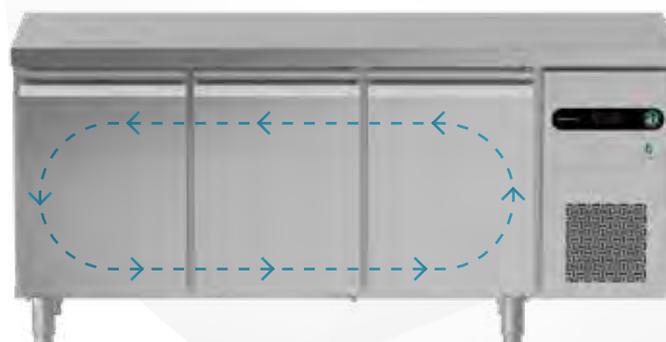


UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Intérieur, extérieur et dos inox, dessous en acier galvanisé. Joints de porte amovibles, Poignée intégrée ergonomique. Plan de travail avec dossiereret soudé de 100 mm (en option).



Tiroirs télescopiques permettant d'insérer les bacs sans les incliner.



CIRCULATION D'AIR VENTILÉE

Meilleure répartition et contrôle du flux d'air grâce à l'utilisation d'un déflecteur et de la disposition des différents profilés internes.

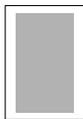
Comptoirs réfrigérés série Snowflake GII

130, 180, 225



- Plusieurs combinaisons de portes et tiroirs GN 1/1 possibles
- Classe climatique 5
- Intérieur, extérieur et dos en inox AISI 304
- Joints de porte amovibles
- Poignée intégrée ergonomique

- Plan de travail avec dossier soudé de 100 mm (en option)
- Groupe frigorifique totalement extractible
- Circulation d'air ventilée et contrôlée
- Tiroirs télescopiques extra-longs
- Sur pieds L1 en standard (H = 130-180 mm)



GN 1/1



SCR-130DG

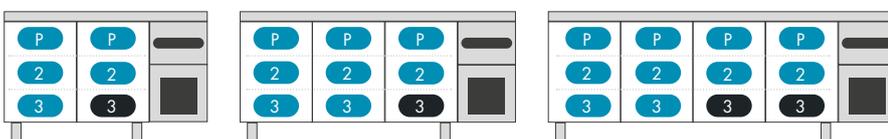
SCR-180DG

SCR-225DG

	SCR-130DG					SCR-180DG					SCR-225DG				
Code article	879000822					879020823					879040822				
Plage de température	-2/+8°C					-2/+8°C					-2/+8°C				
Volume brut/net	300 L					500 L					625 L				
Dimensions (L x P x H)	1314 x 700 x 830-900 mm					1780 x 700 x 830-900 mm					2246 x 700 x 830-900 mm				
Poids brut/net	112 kg					141 kg					174 kg				
Capacité de réfrigération	316 W (-10°C)					316 W (-10°C)					316 W (-10°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	160 W					190 W					240 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	905 kWh/an					927 kWh/an					1161 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	60 mm					60 mm					60 mm				
Niveau sonore	54 dB(A)					54 dB(A)					53 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5				
Réfrigérant	R290					R290					R290				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises					6 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	5 x 2 (pas de 57 mm)					5 x 3 (pas de 57 mm)					5 x 4 (pas de 57 mm)				

Configurations des groupes de portes et tiroirs

Nos comptoirs offrent un large choix de configurations de portes et tiroirs. Cependant, pour des raisons d'efficacité énergétique, il n'est pas possible de placer un bloc de 3 tiroirs à proximité du groupe frigorifique.



● Possible ● Impossible

Accessoires

760660008	Grille rilsanisée grise
760660010	Grille inox
760660183	Glissière inox gauche
760660184	Glissière inox droite
760660001	Dossieret 100 mm SCR-130
760660002	Dossieret 100 mm SCR-180
760660003	Dossieret 100 mm SCR-225
760660210	Bloc 2 tiroirs GN 1/2
760660211	Bloc 3 tiroirs GN 1/3
760660119	4 pieds L2 (900 mm)
760660011	4 roulettes C1 (850 mm)

La performance dans un format passe partout

COMPACT
SERIES

La série COMPACT offre une combinaison inédite : des armoires très étroites, garantissant la sécurité alimentaire, dotées de très bonnes performances énergétiques. Elles sont faciles à installer et sont très appréciées des opérateurs de petites cuisine.



FAIBLE LARGEUR

Seulement 59,5 cm en largeur pour faciliter l'installation dans les petits espaces.



DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

Fonctionnement optimisé grâce au dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats



PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Une conception de haute qualité, durable et respectueuse de l'environnement.

Caractéristiques série Compact

Traitement époxy de l'évaporateur (crosses et ailettes), pour une plus grande performance et une durabilité accrue.



UNE FAIBLE CONSOMMATION

La série COMPACT dispose d'excellentes performances énergétiques, permettant de réduire votre consommation quotidienne.

Finition intérieure en ABS blanc avec glissières embouties pour un stockage optimisé, ordonné et plus pratique.



LA DISCRÉTION AVANT TOUT

La série COMPACT sait se montrer discrète à tous les niveaux : par son intégration idéale dans de petits espaces grâce à son faible encombrement, mais aussi par son fonctionnement très silencieux lui permettant presque de se faire complètement oublier pour vous aider à vous concentrer sur l'essentiel.



Les portes des modèles à porte vitrée (KG, FG) sont équipées d'un éclairage LED.

UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox ou laqué blanc, intérieur embouti PS blanc, poignée pleine hauteur, joints de porte démontables sans outils, faible niveau sonore, régulateur électronique avec alarmes de température et porte ouverte.

Armoires réfrigérées série Compact 220



- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte réversible, ferrée à droite avec serrure
- Éclairage LED (modèles KG et FG uniquement)
- Glissières embouties PS blanc
- 2 grilles rilsanisées incluses

- Évaporateur traité anti-corrosion sur les crosses et les ailettes
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats
- Dimensions des grilles : 483,3 x 433 mm
Dimensions grille de fond : 484,7 x 300 mm



484x433



K 220 R/L

F 220 R/L

KG 220 R/L

FG 220 R/L

Code article inox (R)	151220010					153220010					154220010					155220010				
Code article blanc (L)	161220010					163220010					164220010					165220010				
Plage de température	+1/+12°C					-25/-5°C					+1/+12°C					-19/-5°C				
Volume brut/net	123/77 L					123/77 L					123/77 L					123/77 L				
Dimensions (L x P x H)	595 x 645 x 833 mm					595 x 645 x 833 mm					595 x 667 x 833 mm					595 x 667 x 833 mm				
Poids brut/net	52/43 kg					53/44 kg					58/49 kg					61/52 kg				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Capacité de réfrigération	63 W (-10°C)					186 W (-25°C)					82 W (-10°C)					186 W (-25°C)				
Puissance connectée	70 W					150 W					100 W					150 W				
Classe énergétique	A++	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	197 kWh/an					700 kWh/an					429 kWh/an					906 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	52 mm					52 mm					52 mm					52 mm				
Niveau sonore	38,8 dB(A)					39,2 dB(A)					38,8 dB(A)					39,2 dB(A)				
Classe climatique	4					4					4					3				
Réfrigérant	R600a					R600a					R600a					R600a				
Nombre de grilles incluses	2 rilsanisées					2 rilsanisées					2 rilsanisées					2 rilsanisées				
Nombre de niveaux max.	9					9					9					9				

Armoires réfrigérées série Compact

420



- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte réversible, ferrée à droite avec serrure
- Éclairage LED (modèles KG et FG uniquement)
- Glissières embouties ABS blanc
- 5 grilles rilsanisées incluses

- Évaporateur traité anti-corrosion sur les crosses et les ailettes
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats
- Sur pieds en standard (H = 100-130 mm)
- Peuvent être équipées d'une pédale d'ouverture de porte (en option)
- Dimensions des grilles : 483,3 x 433 mm
Dimensions grille de fond : 484,7 x 300 mm



484x433



K 420 R/L



F 420 R/L



KG 420 R/L



FG 420 R/L

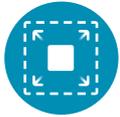
Code article inox (R)	151421010	153421010	154421010	155421010
Code article blanc (L)	161421010	163421010	164421010	165421010
Plage de température	+1/+12°C	-25/-5°C	+1/+12°C	-19/-5°C
Volume brut/net	343/265 L	343/265 L	343/265 L	343/265 L
Dimensions (L x P x H)	595 x 645 x 1876-1911 mm	595 x 645 x 1876-1911 mm	595 x 667 x 1876-1911 mm	595 x 667 x 1876-1911 mm
Poids brut/net	87/76 kg	88/77 kg	99/89 kg	110/97 kg
Raccordement	230 V, 50 Hz			
Capacité de réfrigération	122 W (-10°C)	217 W (-25°C)	122 W (-10°C)	217 W (-25°C)
Puissance connectée	120 W	140 W	130 W	140 W
Classe énergétique	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
Consommation d'énergie	310 kWh/an	1086 kWh/an	670 kWh/an	1152 kWh/an
Épaisseur d'isolation	52 mm	52 mm	52 mm	52 mm
Niveau sonore	39,8 dB(A)	39,7 dB(A)	39,8 dB(A)	39,7 dB(A)
Classe climatique	4	4	4	3
Réfrigérant	R600a	R600a	R600a	R600a
Nombre de grilles incluses	5 rilsanisées	5 rilsanisées	5 rilsanisées	5 rilsanisées
Nombre de niveaux max.	26	26	26	26

Accessoires

Tous modèles COMPACT 220, 420	
1519898	Grille rilsanisée blanche
1519899	Grille de fond rilsanisée blanche
818721025	Grille blanche perforée

Spécifique aux modèles COMPACT 420	
1129663	4x pieds réglables (H=100-135)
1129664	4x pieds réglables (H=135-200)
1129665	4x roulettes
819581052	Pédale de porte

LA SÉRIE COMPACT



Compact et polyvalent



Des températures homogènes



Modularité à faible encombrement



Nettoyage facile



Poignée intégrée sur toute la hauteur



Des normes d'hygiène élevées

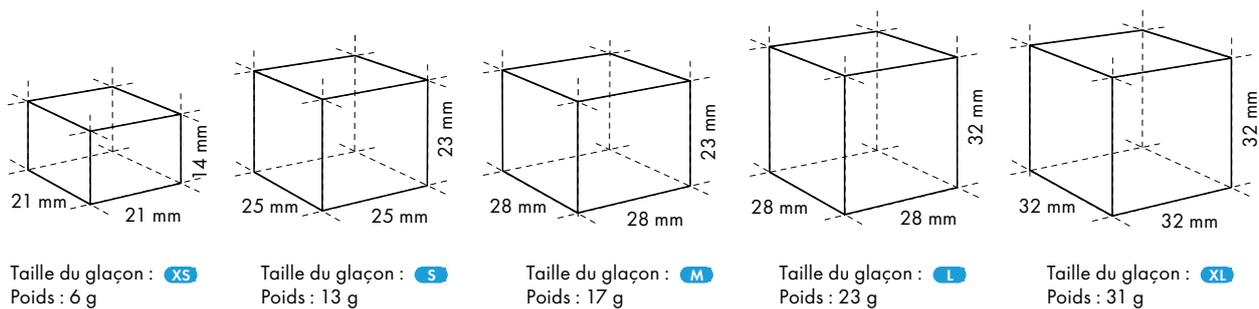


Glaçons >



DIMENSIONS DES GLAÇONS

GLAÇONS CUBE



Détail du code de commande - Exemple gamme IM

IM 240 ANE HC-23

Type de glace

IM: Machine à glaçons cubes

Capacité de production en 24h

240 : ~240 kg

Autre

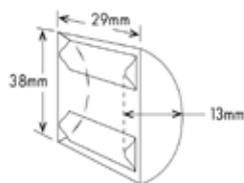
- HC : Réfrigérant R290
- 21 (XS)/23 (M)/25 (S)/32 (XL): Taille des glaçons
- G60 : Fonctionnement en 60 Hz

Type de machine

- NE: Bac intégré (Machine étroite mais haute)
- CNE: Bac intégré (Faible hauteur, encastrable sous comptoir : entrée et sortie d'air en façade)
- ANE: Modèles modulaires
- DNE: Modèles Modulaires (Machine posée l'horizontal, large mais basse)
- XNE: Modèles Modulaires (Extension à superposer au modèle DNE pour augmenter la production)

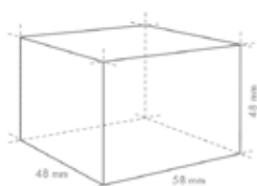
*AWNE: Refroidissement par eau

GLAÇONS DEMI-LUNE

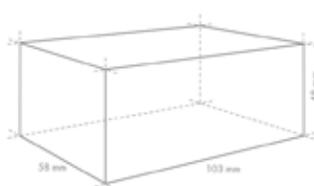


Poids : 10 g

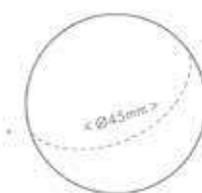
GLAÇONS SPÉCIAUX*



Taille du glaçon : **XXL**
Poids : 120 g



Taille du glaçon : **XXXL**
Poids : 240 g



Taille du glaçon balle : **Q**
Poids : 45 g



Taille du glaçon cylindre : **C**
Poids : 42 g

*Pour plus d'informations, contactez votre commercial

Les glaçons cubes

Série IM

IM
SERIES

MACHINES À GLAÇONS CUBES	TAILLE DES GLAÇONS	PROD./24H (10°C/10°C)*	PROD./24H (21°C/15°C)*	CAPACITÉ DE STOCKAGE	NB GLAÇONS EN RÉSERVE	GLAÇONS/ CYCLE	DURÉE/CYCLE (21°C/15°C)	GLAÇONS/ HEURE	GLAÇONS/ JOUR
IM-21CNE-HC	L	25 kg	24 kg	11,5 kg	500	18 (-0,4 kg)	~19 min	~57	~1 364
IM-30CNE-HC	L	30 kg	26 kg	11,5 kg	500	18 (-0,4 kg)	~18 min	~60	~1 440
IM-30CNE-HC-25	S	25 kg	23 kg	11,5 kg	885	21 (-0,27 kg)	~13 min	~97	~2 326
IM-30CWNE-HC	L	30 kg	28 kg	11,5 kg	500	18 (-0,43 kg)	~22 min	~49	~1 178
IM-30CWNE-HC-25	S	25 kg	23 kg	11,5 kg	885	21 (-0,27 kg)	~15 min	~84	~2 016
IM-45CNE-HC	L	46 kg	42 kg	15 kg	652	30 (-0,67 kg)	~24 min	~75	~1 800
IM-45CNE-HC-25	S	39 kg	35 kg	15 kg	1154	42 (-0,55 kg)	~24 min	~105	~2 520
IM-45NE-HC	L	46 kg	42 kg	18 kg	783	30 (-0,67 kg)	~24 min	~75	~1 800
IM-45NE-HC-25	S	39 kg	35 kg	18 kg	1385	42 (-0,55 kg)	~24 min	~105	~2 520
IM-45WNE-HC	L	45 kg	40 kg	18 kg	783	30 (-0,73 kg)	~25 min	~72	~1 728
IM-45WNE-HC-25	S	45 kg	40 kg	18 kg	1385	42 (-0,55 kg)	~21 min	~120	~2 880
IM-65NE-HC	L	62 kg	56 kg	26 kg	1130	42 (-0,94 kg)	~25 min	~101	~2 419
IM-65NE-HC-25	S	56 kg	49 kg	26 kg	2000	56 (-0,72 kg)	~22 min	~153	~3 665
IM-65WNE-HC	L	60 kg	55 kg	26 kg	1130	42 (-1,02 kg)	~29 min	~87	~2 086
IM-65WNE-HC-25	S	57 kg	52 kg	26 kg	2000	56 (-0,76 kg)	~22 min	~153	~3 665
IM-100CNE-HC	L	105 kg	95 kg	38 kg	1652	80 (-1,8 kg)	~26 min	~185	~4 431
IM-100CNE-HC-21	XS	90 kg	85 kg	38 kg	6333	190 (-1,24 kg)	~20 min	~570	~13 680
IM-100CNE-HC-23	M	79 kg	77 kg	38 kg	2235	80 (-1,3 kg)	~24 min	~200	~4 800
IM-100CNE-HC-32	XL	100 kg	93 kg	38 kg	1226	63 (1,9 kg)	~28 min	~135	~3 240
IM-100NE-HC	L	105 kg	95 kg	50 kg	2174	80 (-1,8 kg)	~28 min	~171	~4 114
IM-100NE-HC-21	XS	90 kg	85 kg	50 kg	8333	190 (-1,24 kg)	~20 min	~570	~13 680
IM-100NE-HC-23	M	85 kg	83 kg	50 kg	2941	80 (-1,3 kg)	~20 min	~240	~5 760
IM-100NE-HC-32	XL	94 kg	84 kg	50 kg	1613	63 (-1,98 kg)	~31 min	~122	~2 926
IM-100WNE-HC	L	90 kg	85 kg	50 kg	2174	80 (1,9 kg)	~35 min	~137	~3 291
IM-100WNE-HC-21	XS	95 kg	85 kg	50 kg	8333	190 (-1,24 kg)	~20 min	~570	~13 680
IM-100WNE-HC-23	M	85 kg	80 kg	50 kg	2941	80 (-1,3 kg)	~24 min	~200	~4 800
IM-130NE-HC	L	120 kg	107 kg	50 kg	2174	80 (-1,8 kg)	~23 min	~209	~5 009
IM-130NE-HC-21	XS	105 kg	95 kg	50 kg	8333	190 (-1,24 kg)	~17 min	~671	~16 094
IM-130NE-HC-23	M	100 kg	90 kg	50 kg	2941	80 (-1,3 kg)	~20 min	~240	~5 760
IM-130NE-HC-32	XL	100 kg	95 kg	50 kg	1613	63 (-1,98 kg)	~28 min	~135	~3 240
IM-130WNE-HC	L	110 kg	100 kg	50 kg	2174	80 (-1,9 kg)	~28 min	~171	~4 114
IM-130WNE-HC-23	M	95 kg	95 kg	50 kg	2941	80 (-1,42 kg)	~21 min	~229	~5 486
IM-130ANE-HC	L	125 kg	110 kg	Selon bac	-	80 (-1,8 kg)	~21 min	~229	~5 486
IM-130ANE-HC-23	M	100 kg	95 kg	Selon bac	-	80 (-1,3 kg)	~19 min	~253	~6 063
IM-240NE-HC	L	210 kg	195 kg	110 kg	4783	140 (-3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240NE-HC-21	XS	185 kg	165 kg	110 kg	18333	360 (-2,25 kg)	~18 min	~1 200	~28 800
IM-240NE-HC-23	M	180 kg	175 kg	110 kg	6471	140 (-2,38 kg)	~23 min	~365	~8 765
IM-240WNE-HC	L	207 kg	193 kg	110 kg	4783	140 (-3,4 kg)	~25 min	~336	~8 064
IM-240WNE-HC-23	M	190 kg	175 kg	110 kg	6471	140 (-2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240ANE-HC	L	210 kg	195 kg	Selon bac	-	140 (-3,2 kg)	~24 min	~350	~8 400
IM-240ANE-HC-21	XS	210 kg	200 kg	Selon bac	-	360 (-2,1 kg)	~16 min	~1 350	~32 400
IM-240ANE-HC-23	M	190 kg	170 kg	Selon bac	-	140 (-2,5 kg)	~22 min	~382	~9 164
IM-240ANE-HC-32	XL	220 kg	200 kg	Selon bac	-	108 (-3,3 kg)	~23 min	~282	~6 762
IM-240AWNE-HC	L	205 kg	190 kg	Selon bac	-	140 (-3,4 kg)	~26 min	~323	~7 754
IM-240AWNE-HC-23	M	170 kg	155 kg	Selon bac	-	140 (-2,5 kg)	~22 min	~382	~9 164
IM-240DNE-HC	L	210 kg	195 kg	Selon bac	-	140 (-3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240DNE-HC-21	XS	205 kg	185 kg	Selon bac	-	360 (-2,2 kg)	~15 min	~1 440	~34 560
IM-240DNE-HC-23	M	180 kg	175 kg	Selon bac	-	140 (-2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240DNE-HC-32	XL	190 kg	175 kg	Selon bac	-	108 (-3,3 kg)	~26 min	~249	~5 982
IM-240DWNE-HC	L	209 kg	196 kg	Selon bac	-	140 (-3,4 kg)	~26 min	~323	~7 754
IM-240DWNE-HC-21	XS	205 kg	190 kg	Selon bac	-	360 (-2,2 kg)	~16 min	~1 350	~32 400
IM-240DWNE-HC-23	M	190 kg	170 kg	Selon bac	-	140 (-2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240DWNE-HC-32	XL	190 kg	175 kg	Selon bac	-	108 (-3,4 kg)	~27 min	~240	~5 760
IM-240XNE-HC	L	210 kg	195 kg	Selon bac	-	140 (-3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240XNE-HC-21	XS	205 kg	185 kg	Selon bac	-	360 (-2,2 kg)	~15 min	~1 440	~34 560
IM-240XNE-HC-23	M	180 kg	175 kg	Selon bac	-	140 (-2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240XNE-HC-32	XL	190 kg	175 kg	Selon bac	-	108 (-3,3 kg)	~26 min	~249	~5 982
IM-240XWNE-HC	L	209 kg	196 kg	Selon bac	-	140 (-3,4 kg)	~26 min	~323	~7 754
IM-240XWNE-HC-21	XS	205 kg	190 kg	Selon bac	-	360 (-2,2 kg)	~16 min	~1 350	~32 400
IM-240XWNE-HC-23	M	190 kg	170 kg	Selon bac	-	140 (-2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
IM-240XWNE-HC-32	L	190 kg	175 kg	Selon bac	-	108 (-3,4 kg)	~27 min	~240	~5 760

* Température de l'air/ température du réseau d'eau de la ville

La glace grains Série CM/FM



MACHINES À GLACE GRAINS	TYPES DE GRAINS	PROD./24H (10°C/10°C)	PROD./24H (21°C/15°C)	CAPACITÉ DE STOCKAGE	QTÉ GLACE/ HEURE
CM-50KE-HC	Cubelets	55 kg	50 kg	18 kg	~2,3 kg
FM-60KE-HC	Grains	65 kg	60 kg	18 kg	~2,7 kg
FM-80KE-HC	Grains	85 kg	75 kg	26 kg	~3,5 kg
FM-80KE-HCN	Super Grains	75 kg	65 kg	26 kg	~3,1 kg
FM-120KE-HC	Grains	125 kg	105 kg	26 kg	~5,2 kg
FM-120KE-HCN	Super Grains	110 kg	96 kg	26 kg	~4,6 kg
FM-120KE-50-HC	Grains	125 kg	105 kg	57 kg	~5,2 kg
FM-120KE-50-HCN	Super Grains	110 kg	96 kg	57 kg	~4,6 kg
FM-150AKE-HC-SB	Grains	150 kg	125 kg	Selon bac	~6,3 kg
FM-150AKE-HCN-SB	Super Grains	140 kg	120 kg	Selon bac	~5,8 kg
FM-300AKE-HC-SB	Grains	300 kg	250 kg	Selon bac	~12,5 kg
FM-300AKE-HCN-SB	Super Grains	250 kg	210 kg	Selon bac	~10,4 kg
FM-480AKE-HC-SB	Grains	450 kg	400 kg	Selon bac	~18,8 kg
FM-480AKE-HCN-SB	Super Grains	380 kg	330 kg	Selon bac	~15,8 kg
FM-480AWKE-R452-SB	Grains	420 kg	380 kg	Selon bac	~17,5 kg
FM-480AWKE-R452-N-SB	Super Grains	380 kg	350 kg	Selon bac	~15,8 kg
FM-600AKE-R452-SB	Grains	600 kg	540 kg	Selon bac	~25 kg
FM-600AKE-R452-N-SB	Super Grains	530 kg	460 kg	Selon bac	~22,1 kg
FM-600AWKE-R452-SB	Grains	570 kg	530 kg	Selon bac	~23,8 kg
FM-600AWKE-R452-N-SB	Super Grains	490 kg	460 kg	Selon bac	~20,4 kg
FM-750AKE-R452-SB	Grains	750 kg	650 kg	Selon bac	~31,3 kg
FM-750AKE-R452-N-SB	Super Grains	590 kg	500 kg	Selon bac	~24,6 kg
FM-1000AKE-R452-SB	Grains	1030 kg	890 kg	Selon bac	~42,9 kg
FM-1000AKE-R452-N-SB	Super Grains	860 kg	730 kg	Selon bac	~35,8 kg
FM-1200ALKE-R452-SB	Grains	1200 kg	1040 kg	Selon bac	~50 kg
FM-1200ALKE-R452-N-SB	Super Grains	1060 kg	920 kg	Selon bac	~44,2 kg
FM-1800ALKE-R452-SB	Grains	1800 kg	1560 kg	Selon bac	~75 kg
FM-1800ALKE-R452-N-SB	Super Grains	1590 kg	1380 kg	Selon bac	~66,3 kg

Les glaçons demi-lunes



MACHINES À GLAÇONS DEMI-LUNES	PROD./24H (10°C/10°C)	PROD./24H (21°C/15°C)	CAPACITÉ DE STOCKAGE	NB GLAÇONS EN RÉSERVE	GLAÇONS/ CYCLE	DURÉE/CYCLE (21°C/15°C)	GLAÇONS/ HEURE	GLAÇONS/ JOUR
KM-40C-HC	43 kg	41 kg	16 kg	1500	80 (~0,71 kg)	~23 min	~209	~5 009
KM-60C-HC	60 kg	52 kg	23 kg	2000	110 (~0,96 kg)	~26 min	~254	~6 092
KM-80C-HC	75 kg	68 kg	34 kg	3100	130 (~1,15 kg)	~23 min	~339	~8 139
KM-140C-HC	138 kg	130 kg	55 kg	5000	208 (~1,87 kg)	~21 min	~594	~14 263
KMD-210ABE-HC	210 kg	190 kg	Selon bac	-	416 (~3,8 kg)	~28 min	~891	~21 394
KMD-270ABE-R452	275 kg	255 kg	Selon bac	-	572 (~5,3 kg)	~27 min	~1 271	~30 507
KM-470AJE-R452	495 kg	480 kg	Selon bac	-	960 (~9,7 kg)	~24 min	~2 400	~57 600
KM-590DJE-R452	630 kg	590 kg	Selon bac	-	1 440 (~12,9 kg)	~28 min	~3 086	~74 057

Les six facettes d'une fraîcheur parfaite

Tout barman vous le dira : la qualité de la glace est primordiale pour pouvoir créer des associations de goûts et de textures. Nos glaçons cubes sont extrêmement compacts, secs, et neutres, permettant d'obtenir le taux de dilution idéal.



Scannez ce QR code pour découvrir tous les avantages de notre série IM en vidéo.



Une dilution lente pour des boissons fraîches plus longtemps.



Des cubes pleins, translucides et parfaitement formés.

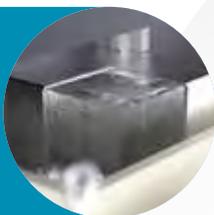


XS 21x21x14
S 25x25x23
M 28x28x23
L 28x28x32
XL 32x32x32

5 tailles de cubes pour des créations sans limites (glaçon standard = L).

Caractéristiques série IM

Les cubes sont formés individuellement via un jet d'eau injecté dans chacune des cellules isolées.



UN SYSTÈME DE PRODUCTION DANS DES CELLULES ISOLÉES

Chaque glaçon cube est fabriqué individuellement par un jet d'eau injecté au sein d'une cellule fermée afin d'obtenir la plus grande compacité possible. Pendant le processus de surgélation les parois des cellules bloquent l'expansion de l'eau, formant des glaçons si denses et si durs qu'ils offrent un taux de dilution idéal pour les cocktails.

MODÈLES ENCASTRABLES
Les modèles "CNE" disposent d'une faible hauteur et d'une circulation d'air sur l'avant, permettant à la machine d'être placée sous un comptoir.



Toutes nos séries de machines à glaçons utilisent des réfrigérants naturels leur permettant d'être plus économiques.



Un cycle de rinçage se lance automatiquement pour éliminer les minéraux et autres impuretés après chaque cycle de production.



UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox, filtre à air amovible en façade, joints de porte démontables sans outils, carte électronique pré-configurée pour une utilisation plug-and-play optimale.

Série IM

Glaçons cubes



- Conçues pour une qualité de glace optimale
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Extérieur en acier inoxydable

- Joints de porte amovibles
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute impureté
- Filtre à air en façade, amovible et lavable facilement.
- Hauteur des pieds IM-21 à IM-65 = 90-125 mm
- Hauteur des pieds IM-100 à IM-240NE = 70-110 mm



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC



IM-45NE-HC

Production/24h	25 kg					30 kg					46 kg					46 kg				
Capacité de stockage	11,5 kg					11,5 kg					15 kg					18 kg				
Dimensions (L x P x H)*	398 x 451 x 695 mm					398 x 451 x 695 mm					633 x 511 x 690 mm					503 x 456 x 840 mm				
Encastrable sous comptoir	Oui					Oui					Oui					Non				
Réfrigérant	R290																			
Type de refroidissement	Air					Air / Eau					Air					Air / Eau				
Raccordement	1/220-240V/50Hz																			
Puissance connectée	225 W					230 W					275 W					275 W				
Poids brut/net	39/34 kg					39/34 kg					55/45 kg					50/44 kg				
Types de glaçons	XS	S	M	L	XL	XS	S	M	L	XL	XS	S	M	L	XL	XS	S	M	L	XL

* Hauteur indiquée sans pieds (pieds en accessoires pour IM21)



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC

Production/24h	62 kg					105 kg					105 kg					120 kg				
Capacité de stockage	26 kg					38 kg					50 kg					50 kg				
Dimensions (L x P x H)*	633 x 506 x 840 mm					1004 x 600 x 700 mm					704 x 506 x 1200 mm					704 x 506 x 1200 mm				
Encastrable sous comptoir	Non					Oui					Non					Non				
Réfrigérant	R290					R290					R290					R290				
Type de refroidissement	Air / Eau					Air					Air / Eau					Air / Eau				
Raccordement	1/220-240V/50Hz					1/220-240V/50Hz					1/220-240V/50Hz					1/220-240V/50Hz				
Puissance connectée	320 W					500 W					555 W					615 W				
Poids brut/net	60/50 kg					88/77 kg					84/76 kg					85/76 kg				
Types de glaçons	XS	S	M	L	XL	XS	S	M	L	XL	XS	S	M	L	XL	XS	S	M	L	XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Série IM

Glaçons cubes



- Conçues pour une qualité de glace optimale
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Extérieur en acier inoxydable

- Joints de porte amovibles
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute impureté
- Filtre à air en façade, amovible et lavable facilement.
- Hauteur des pieds IM-21 à IM-65 = 90-125 mm
Hauteur des pieds IM-100 à IM-240NE = 70-110 mm



IM-130ANE-HC



IM-240NE-HC



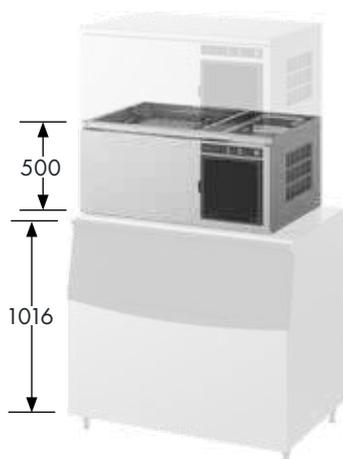
IM-240ANE-HC



IM-240DNE/XNE-HC

Production/24h	125 kg	210 kg	210 kg	210 kg
Capacité de stockage	Bac non fourni (p. 38)	110 kg	Bac non fourni (p. 38)	Bac non fourni (p. 38)
Dimensions (L x P x H)*	560 x 700 x 880 mm	704 x 665 x 1510 mm	560 x 700 x 880 mm	1084 x 700 x 500 mm
Encastrable sous comptoir	Non	Non	Non	Non
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Type de refroidissement	Air	Air / Eau	Air / Eau	Air / Eau
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	635 W	930 W	930 W	930 W
Poids brut/net	79/68 kg	120/107 kg	89/78 kg	96/82 kg
Types de glaçons	XS S M L XL	XS S M L XL	XS S M L XL	XS S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds



Exemple d'une IM-240XNE et une IM-240DNE empilées sur un bac de stockage B-340SA pour doubler la capacité de production.

Les modèles XNE s'installent toujours sous les DNE car ils disposent d'une chute de glace traversante qui laisse passer les glaçons des machines installées au-dessus.



Trois textures, polyvalence maximale

Notre glace grain, super grain et cubelet est exempté de toute impureté et répond aux exigences d'hygiène les plus strictes. Leur composition leur permet de s'adapter à toutes les situations allant de la conservation alimentaire à la conception de cocktails.

FM
SERIES



Scannez ce QR code pour découvrir tous les avantages de notre série FM en vidéo.



Grain : Maléable, évite la brûlure par le froid sur les produits délicats.



Super Grain : Polyvalent, pour les créations et conserver au frais.



Cubelet : Dense, faible taux de dilution pour sublimer les cocktails.

Caractéristiques série FM

Système de vis sans fin en acier trempé très fiable et robuste. Il comprime la glace et réduit les coûts d'entretien.



UN SYSTÈME DE PRODUCTION EN CONTINU

La série FM produit de la glace grâce à un système interne de vis sans fin en acier trempé reposant sur des paliers de rotation en graphite. Le système achemine progressivement l'eau vers le haut de la machine et la fait geler dans un mouvement rotatif ininterrompu. L'eau prend la forme d'un bâtonnet de glace qui est découpé par la tête d'extrusion à la dimension du type de grain que la machine est capable de produire.

UNE CONSOMMATION MAÎTRISÉE
La série FM utilise 100% de l'eau de son circuit pour produire de la glace, optimisant ainsi la consommation d'eau.

Éléments de rotation immergés en graphite (auto-lubrifiants) : évite les fuites d'huile et l'usure prématurée des joints.



À la sortie de la vis sans fin, la glace est taillée par une tête d'extrusion possédant plusieurs lames dont la taille est adaptée au type de grain.

UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox, filtre à air amovible en façade, joints de porte démontables sans outils, carte électronique pré-configurée pour une utilisation plug-and-play optimale.

Série FM

Glace grains



- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Système de vis sans en acier trempé fiable et robuste

- Paliers de rotation en graphite (auto-lubrifiants) pour une meilleure durabilité
- La glace est extrudée par un couteau dont la taille est adaptée au type de grain.



CM-50KE-HC



FM-60KE-HC



FM-80KE-HC(N)



FM-120KE-HC(N)

Production/24h	55 kg			65 kg			85/75 kg			125/110 kg		
Capacité de stockage	18 kg			18 kg			26/32 kg			26/32 kg		
Dimensions (L x P x H)	498 x 570 x 697 mm			498 x 570 x 697 mm			640 x 600 x 711 mm			640 x 600 x 711 mm		
Encastrable sous comptoir	Oui			Oui			Non			Non		
Réfrigérant	R290			R290			R290			R290		
Type de refroidissement	Air			Air			Air			Air		
Raccordement	1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz		
Puissance connectée	270 W			270 W			270 W			355 W		
Poids brut/net	58/49 kg			58/49 kg			75/65 kg			76/66 kg		
Types de glace	Grain	S. Grain	Cubelet									

* Hauteur indiquée sans pieds (pieds en accessoires pour CM-50 & FM-60)



FM-120KE-HC(N)-50



FM-150AKE-HC(N)-SB

Production/24h	125/110 kg			150/140 kg		
Capacité de stockage	57/65 kg			Bac non fourni (p. 16)		
Dimensions (L x P x H)	940 x 600 x 798-833 mm			560 x 700 x 780 mm		
Encastrable sous comptoir	Non			-		
Réfrigérant	R290			R290		
Type de refroidissement	Air			Air		
Raccordement	1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz		
Puissance connectée	355 W			405 W		
Poids brut/net	88/76 kg			70/63 kg		
Types de glaçons	Grain	S. Grain	Cubelet	Grain	S. Grain	Cubelet

Série FM

Glace grains

2 ANS
GARANTIE
PIÈCES ET MAIN
D'ŒUVRE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Système de vis sans en acier trempé fiable et robuste

- Paliers de rotation en graphite (auto-lubrifiants) pour une meilleure durabilité
- La glace est extrudée par un couteau dont la taille est adaptée au type de grain.



FM-300AKE-HC(N)-SB



FM-480AKE-HC(N)-SB



FM-600AKE-R452(N)-SB



FM-750AKE-R452(N)-SB

Production/24h	300/250 kg	450/380 kg	600/530 kg	750/590 kg
Capacité de stockage	Bac non fourni (p. 38)			
Dimensions (L x P x H)	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm
Encastrable sous comptoir	-	-	-	-
Réfrigérant	R290	R290	R452A	R452A
Type de refroidissement	Air	Air / Eau	Air / Eau	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	900/960 W	1100/1170 W	1900/1950 W	1880/2010 W
Poids brut/net	88/81 kg	99/92 kg	114/107 kg	143/133 kg
Types de glace	Grain S. Grain Cubelet			



FM-1000AKE-R452(N)-SB



FM-1200ALKE(N)-SB



FM-1800ALKE(N)-SB

Production/24h	1030/860 kg	1200/1060 kg	1800/1590 kg
Capacité de stockage	Bac non fourni (p. 36)	Bac non fourni (p. 36)	Bac non fourni (p. 36)
Dimensions (L x P x H)	762 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm	1080 x 700 x 780 mm
Encastrable sous comptoir	-	-	-
Réfrigérant	R452A	R452A	R452A
Type de refroidissement	Air	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	2490/2550 W	470/515 W	710/770 W
Poids brut/net	154/146 kg	111/99 kg	155/140 kg
Types de glaçons	Grain S. Grain Cubelet	Grain S. Grain Cubelet	Grain S. Grain Cubelet



Une forme arrondie et rafraîchissante

KM
SERIES

L'une des caractéristiques les plus marquantes de notre glaçon en demi-lune est sa forme ronde et sa base plate, surmontée de deux petits ailerons. Cette forme en fait le glaçon idéal pour les boissons, car il est neutre, clair et fond lentement avec sa température à 0°C.



Scannez ce QR code pour découvrir notre série KM en vidéo.



Limite les émulsions dans les boissons gazeuses.



De petits ailerons sur la base et des bords arrondis qui empêchent la formation d'amas.



La forme idéale pour les seaux à glace, préserve les étiquettes.

Caractéristiques série KM

L'évaporateur double face gèle l'eau pure et élimine la plupart des impuretés pour produire un glaçon transparent.

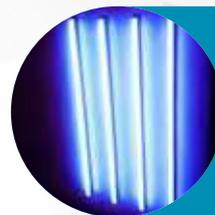


UN SYSTÈME DE PRODUCTION VERTICAL À DOUBLE FACE

La série KM dispose d'un évaporateur double face en inox qui permet de produire deux fois plus de glaçons en un seul cycle. L'eau s'écoule sur la surface légèrement bombée de l'évaporateur et gèle progressivement pour former des glaçons en forme de demi-lune. Une fois formés, les glaçons se détachent et sont prêts à être récupérés dans le bac de stockage.

UNE HYGIÈNE PROGRAMMÉE
Les modèles "W" sont équipés en standard d'une fonction de nettoyage chimique entièrement automatisée.

Kit de nettoyage automatisé de série. Les modèles "W" sont équipés d'une version entièrement automatisée.



Système de stérilisation par UV (disponible en option). L'intérieur du bac est entièrement traité après chaque cycle de production.

UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox et ABS, filtre à air amovible en façade, joints de porte démontables sans outils, carte électronique pré-configurée pour une utilisation plug-and-play optimale.

Série KM

Glaçons demi-lune



- Double évaporateur inox
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Système de vidange automatisé (nettoyage chimique entièrement automatisé sur les modèles "W")
- Système hygiénique de traitement par UV (en option pour les modèles KM-40 à KM-140)
- L'évaporateur gèle l'eau pure et élimine les minéraux et autres impuretés pour produire une forme demi-lune transparente
- Hauteur des pieds KM-40 à KM-140 = 150-180 mm. Pieds inclus



KM-40C-HC(-W)



KM-60C-HC(-W)



KM-80C-HC(-W)



KM-140C-HC(-W)

Production/24h	43 kg	60 kg	75 kg	138 kg
Capacité de stockage	16 kg	23 kg	34 kg	55 kg
Dimensions (L x P x H)*	452 x 610 x 838 mm	605 x 610 x 838 mm	605 x 712 x 838 mm	630 x 719 x 1194 mm
Encastrable sous comptoir	Oui	Oui	Oui	Non
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Type de refroidissement	Air	Air	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	220 W	255 W	314 W	564 W
Poids brut/net	49/39 kg	57/45 kg	63/50 kg	81/69 kg

* Hauteur indiquée sans pieds



KMD-210ABE-HC



KMD-270ABE-R452



KM-470AJE-R452



KM-590DJE-R452

Production/24h	210 kg	275 kg	505 kg	675 kg
Capacité de stockage	Bac non fourni (p. 36)			
Dimensions (L x P x H)*	560 x 625 x 610 mm	560 x 625 x 610 mm	762 x 695 x 825 mm	1219 x 695 x 695 mm
Encastrable sous comptoir	Non	Non	Non	Non
Réfrigérant	R290	R452A	R290	R290
Type de refroidissement	Air	Air	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	683 W	984 W	1850 W	2080 W
Poids brut/net	66/57 kg	73/57 kg	136/122 kg	154/136 kg

* Hauteur indiquée sans pieds

Un rafraîchissement éclair et durable

Les distributeurs sont des incontournables pour mettre à disposition des glaçons et/ou de l'eau en libre-service. Les trois étapes : production de glace de qualité, stockage efficace et distribution rapide sont réunies dans un seul appareil.



Distribution au choix de glaçons, d'eau ou des deux en même temps.



Une conception hygiénique qui évite les risques pour la santé des utilisateurs.



Des glaçons identiques à ceux de nos machines à glaçons (cubes et cubelets).

Caractéristiques Distributeurs

Les distributeurs disposent d'une commande de portion facilement réglable qui permet un service précis.



UN FAIBLE ENCOMBREMENT

De petite taille, les DCM et DSM trouveront leur place partout, même dans les espaces les plus restreints.

Le modèle DIM produit les fameux glaçons cubiques (L) Hoshizaki pour un service pratique et un rafraîchissement longue durée.



FLEXIBILITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Nos distributeurs répondent à différentes attentes en permettant de servir différents types de glace et de l'eau selon le modèle choisi. Ils disposent d'un système de stockage adapté à leurs dimensions et à leur capacité de production pour rester le plus compact possibles. La glace fraîchement produite n'entre jamais en contact avec l'air ou la lumière, offrant ainsi une protection maximale contre les impuretés.



Les modèles DCM sont équipés en standard d'un bouton poussoir qui permet d'éviter tout contact direct avec le système de distribution.

TROIS TYPES DE GLACE

Nos différents modèles permettent de produire des glaçons cubes (L), de la glace cubelets et des glaçons en forme de demi-sphère.

Distributeurs

Glaçons/Eau

2 ANS
GARANTIE
PIÈCES ET MAIN
D'OEUVRE

- Système de distribution par bouton poussoir de série
- Commande de portion réglable pour un service précis
- Conception hygiénique empêchant l'air ou la lumière d'entrer en contact avec les glaçons
- Look élégant et épuré qui se fond dans tous les intérieurs



DCM-60KE-P-HC



DCM-120KE-P-HC



DIM-40DE-HC



DSM-12DE

Capacité de distribution	60 kg/24h	125 kg/24h	43 kg/24h	13 kg/24h
Capacité de stockage	~1,9 kg	~4 kg	~15 kg	~3 kg
Dimensions (L x P x H)	350 x 585 x 695 mm	350 x 585 x 815 mm	350 x 526 x 1590 mm	180 x 527 x 695 mm
Réfrigérant	R290	R290	R290	R134a
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	280 W	400 W	280 W	200 W
Poids brut/net	54/45 kg	64/55 kg	70/59 kg	28/26 kg
Type de distribution	Cubelets Eau	Cubelets Eau	Cubes (L) Eau	Demi-sphères Eau

BROYEURS À GLACE

- Les broyeurs à glace sont idéaux pour la réalisation de cocktails et toute autre préparation à base de glace pilée
- Leur petite taille leur permet de se positionner aisément sur un bar ou sur un comptoir



C-105



N53

Capacité de broyage	5 kg/min	2,4 kg/min
Capacité de stockage	~5 kg	~1,2 kg
Dimensions (L x P x H)	370 x 310 x 510 mm	236 x 353 x 474 mm
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	150 W	130 W
Poids brut	25 kg	10 kg

Accessoires

Bacs de stockage



- Extérieur en inox : facilite le nettoyage et procure un aspect attractif durable
- Robustes, hygiéniques et simples à mettre en place
- Adaptés à tous les styles de glaçons
- Isolation en mousse polyuréthane
- Intérieur traité avec un agent antimicrobien
- Séparateur de bac vertical et central pour B-340SA en option

: Nombre de machines installées sur le bac
 ● : Combinaison possible sans kit couvercle
 ● : Combinaison impossible
 TK : Combinaison possible avec kit couvercle



B-140SA



B-210SA



B-340SA

Capacité de stockage	~115/140 kg	~165/210 kg	~275/340 kg
Dimensions (L x P x H)	559 x 820 x 1016 mm	762 x 820 x 1016 mm	1219 x 820 x 1016 mm
Poids brut/net	53/37 kg	67/52 kg	88/72 kg

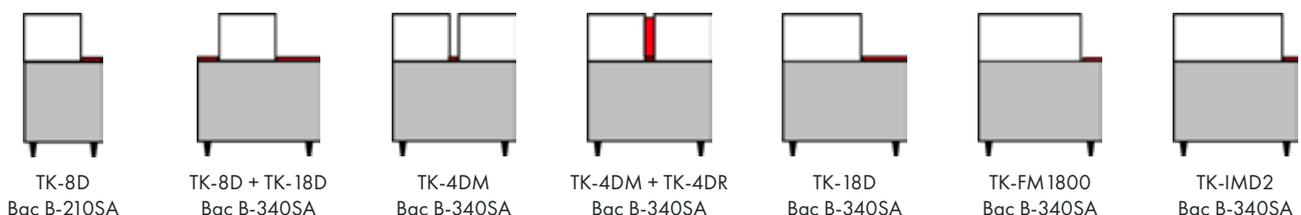
* Hauteur indiquée avec pieds

Configuration des kits couvercles

Nos machines à glaçons modulaires doivent être associées à un bac de stockage, et potentiellement, à des kits couvercles. Ces derniers permettent de fermer l'écart laissé entre la machine et le bac une fois ce dernier installé afin de conserver idéalement les glaçons dans un espace isolé.

Machines de longueur = 560 mm	#	B-140SA	B-210SA	B-340SA
Série IM : IM-130, IM-240ANE	x1	●	TK-8D	TK-8D + TK-18D
Série FM : FM-150, FM-300, FM-480, FM-600	x2	●	●	TK-4DM + TK-4DR
Série KM : KMD-210, KMD-270				
Machines de longueur = 560 à 762 mm				
Série FM : FM-750, FM-1000, FM-1200	x1	●	●	TK-18D
Série KM : KM-470	x1	●	●	TK-18D
Machines de longueur ≥ 1080 mm				
Série IM : IM-240DNE/XNE	x1	●	●	TK-IMD2
Série FM : FM-1800	x1	●	●	TK-FM1800
Série KM : KM-590	x1	●	●	●

Représentation des différentes configurations de machines à glaçons modulaires sur bacs de stockage Hoshizaki complétés par des Top Kits.



BACS DE STOCKAGE

- Finition extérieure en inox sur la façade, le dessus et les côtés
- Parois intérieures en polyéthylène anti-corrosion



F-600-42S



F-650-44S



F-950-48S



F-1025-52S

Capacité de stockage	~258 kg	~299 kg	~431 kg	~467 kg
Dimensions (L x P x H)	1087 x 686 x 1019 mm	1118 x 801 x 1016 mm	1220 x 801 x 1270 mm	1321 x 801 x 1270 mm
Poids brut	70 kg	80 kg	105 kg	112 kg

BACS DE STOCKAGE POUR CHARIOT (en option)

- Finition extérieure en inox
- Intérieur en polyéthylène
- Peuvent être utilisés avec les chariots à glace SMART CART 240 (en option)



ITS-100NS-31



ITS-500NS-31



ITS-600NS-31



ITS-700NS-31

Nombre de chariots	1	1	1	1
Capacité de stockage	~46 (+109) kg	~174 (+109) kg	~273 (+109) kg	~296 (+109) kg
Dimensions (L x P x H)	787 x 1016 x 1194 mm	787 x 1016 x 1524 mm	787 x 1016 x 1702 mm	787 x 1016 x 1905 mm
Poids brut	110 kg	166 kg	176 kg	187 kg

BACS DE STOCKAGE POUR CHARIOT (en option)

- Finition extérieure en inox
- Intérieur en polyéthylène
- Peuvent être utilisés avec les chariots à glace SMART CART 240 (en série)



ITS-1350SG-60



ITS-2250SG-60

Nombre de chariots	2	2
Capacité de stockage	1524 x 1016 x 1905 mm	1524 x 1016 x 2464 mm
Dimensions (L x P x H)	~602 (+218) kg	~968 (+218) kg
Poids brut	390 kg	420 kg

ENSACHAGE ET STOCKAGE DE GLACE

- Finition extérieure en inox
- Accès de la glace par l'ouverture en bas du bac
- Nettoyage facile, résiste à la corrosion



DEV-500SG-30-75



DEV-700SG-30-75



SG-500-30



SG-700-30

Capacité de stockage	~209 kg	~309 kg	~209 kg	~308 kg
Dimensions (L x P x H)	762 x 787 x 1600 mm	762 x 787 x 1994 mm	762 x 787 x 1130 mm	762 x 787 x 1524 mm
Poids brut	136 kg	146 kg	96 kg	110 kg

Accessoires

Machines à glaçons



KITS DE FILTRATION

➤ Les kits de filtration maximisent la qualité de la glace en retenant les impuretés. Ils sont fournis avec la tête et le raccord de fixation. Il est possible de commander une cartouche supplémentaire pour procéder au remplacement d'une cartouche vide. Pour les appareils utilisant un volume d'eau important (au delà de la FM-600 et de la KMD-270), un adoucisseur indépendant est recommandé.



Kit SINGLE



Kit TWIN



Kit TRIPLE

Code produit	9320-51	9320-52	9320-53
Capacité	45 000 L	90 000 L	130 000 L
Dimensions (L x P x H)	204 x 193 x 467 mm	422 x 216 x 485 mm	527 x 216 x 485 mm
Compatibilité série IM	IM-21 à IM-100	IM-130	IM-240
Compatibilité série FM	CM-50 à FM-150	FM-170 à FM-300	FM-480 à FM-600
Compatibilité série KM	KM-40 à KM-140	KMD-210 à KMD-270	-

POMPE DE VIDANGE EXTERNE

➤ La pompe de vidange externe vous donne plus de flexibilité et moins de contraintes de raccordement à la vidange lors du placement de la machine à glaçons. Elle se raccorde à l'alimentation électrique de la machine.

➤ Cette pompe n'est pas conçue pour y raccorder un condenseur à eau.



Pompe de vidange ext.

Code produit	S-32904
Débit	700 L max
Capacité/h	200 L
Dimensions (L x P x H)	287 x 146 x 129 mm

Compatibilité : de l'IM-21 (pieds nécessaires) à l'IM-65 (sauf modèles spéciaux). Pour modèles 50 Hz uniquement.

Limites de capacité et de conditions de fonctionnement : Distance maximale de la pompe : 1 m verticalement / 10 m horizontalement.

Installation courante : condition 0,5 m verticalement / 5 m horizontalement | Positionnement à l'arrière ou sous la machine à glaçons.



Savoir-faire >

Un service automatique et sans effort

DBF
SERIES

Le BeerMatic est idéal pour le self-service et les cafétérias, il permet d'obtenir un service régulier et précis à la simple pression d'un bouton. Il n'est pas nécessaire de disposer d'un personnel spécialisé pour obtenir un résultat égal à chaque service.



Scannez ce QR code pour découvrir tous les avantages de notre série DBF en vidéo.



Un service automatisé à la simple pression d'un bouton.



Deux becs pour servir deux types de bières en même temps.



Inclinaison automatique du verre pour éviter le gaspillage.

Caractéristiques série DBF

Le système de réfrigération intégré permet de servir une bière toujours fraîche (entre +2 et +8°C).



UNE BIÈRE PARFAITEMENT SERVIE EN UNE SIMPLE PRESSION

Le distributeur automatique peut utiliser tout type de bière pour s'adapter aux préférences locales. La bière est refroidie par le système interne et peut être servie à partir de fûts à température ambiante. Elle est versée de manière automatique et ne nécessite ainsi aucune intervention ni savoir-faire spécifique.

UN SYSTÈME ANTI-GASPILLAGE
La bière servie automatiquement limite les manipulations manuelles et permet aux équipes de se concentrer sur d'autres tâches.

La configuration des quantités de bière et de mousse se fait très simplement. Le service sera identique à chaque pression.



Les plateformes de service s'inclinent automatiquement et peuvent accommoder différentes tailles de verres (135-240 mm).

UN FORMAT TRANSPORTABLE

Son faible encombrement lui permet de s'intégrer dans les espaces les plus étroits et d'être facilement transportable pour une utilisation mobile.

Série DBF

Distributeur de bière



- Une pression = un service
- Versement par basculement automatique
- Contrôle précis des quantités de liquide et de mousse
- Système de refroidissement intégré
- Deux circuits de bière indépendants
- Historique d'utilisation
- Mode de distribution automatique ou manuel
- Alerte de niveau de fût bas
- Plateformes de service adaptables à de multiples tailles de verres



DBF-AS65WE-EU-HC

Capacité de distribution	65 L*
Débit/seconde	34/49 ml
Dimensions (L x P x H)	367 x 674 x 764 mm
Finition extérieure	ABS gris
Réfrigérant	R600a
Type de refroidissement	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	245 W
Poids brut/net	56/50 kg

NOTRE DISTRIBUTEUR DE BIÈRE AUTOMATIQUE

✓ Une pression = un service ✓ Versement par basculement automatique ✓ Contrôle des quantités ✓ Contrôle de la mousse ✓ Système de refroidissement intégré ✓ Deux circuits de bière indépendants ✓ Historique d'utilisation ✓ Mode de distribution automatique ou manuel ✓ Alerte de niveau de fût ✓ Plateformes de service adaptables à de multiples tailles de verres.

* 65 litres de bière peuvent-être servis après une phase de réfrigération de 10 heures. Une fois cette limite atteinte, un temps de récupération de 45 minutes est nécessaire. La capacité de distribution sera ensuite de 10,2 litres jusqu'à la prochaine phase de réfrigération de 10 heures.



Il est désormais si facile de servir une bière satisfaisante et sans gaspillage.

Une conservation et une fraîcheur inégalées

HNC
SERIES

Notre gamme de vitrines réfrigérées combine des caractéristiques innovantes avec un design moderne et élégant. Elles sont conçues pour maintenir un niveau d'humidité et des températures aussi naturelles que possible, même pendant les heures de pointe.



Une conservation permettant des présentations spectaculaires.



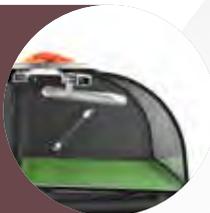
Des produits servis toujours frais grâce à notre froid statique.



Dessus antidérapant pour optimiser son espace de travail.

Caractéristiques série HNC

La vitre bombée permet d'éviter la condensation. Le système de froid statique permet une conservation optimale des produits frais.



DES CARACTÉRISTIQUES INNOVANTES ET UN DESIGN MODERNE

Notre gamme de vitrines réfrigérées est conçue pour maintenir un niveau d'humidité et des températures aussi naturels que possible, même pendant les heures de rush, générant des ouvertures fréquentes. Le principe de fonctionnement par circulation d'air naturel crée des conditions idéales pour éviter la déshydratation et la perte de poids des produits présentés. Elles sont pensées pour mettre en valeur et préserver la fraîcheur des poissons les plus délicats.

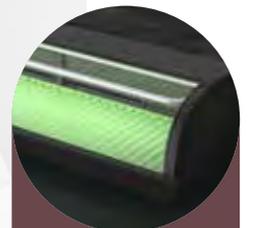


Un thermomètre est intégré à nos vitrines pour toujours s'assurer de la bonne conservation des aliments.



UNE CONSERVATION MODULABLE

Le plateau d'exposition ondulé vert se retourne pour créer une lame d'air et disposer de la température intérieure idéale :
Vers le haut : Poissons délicats.
Vers le bas : Poissons nécessitant des températures de stockage plus basses.



Les modèles "BLH" sont munis d'un éclairage LED pour sublimer vos préparations.

Série HNC

Vitrines à sushis



- Thermomètre intégré
- Porte coulissante de 150 mm démontable et amovible
- Dessus antidérapant pour disposer les plats
- Plateau intérieur rigide et ondulé permettant une disposition idéale du poisson dans la vitrine
- Système de froid statique pour une conservation optimale des ingrédients
- Vitre bombée spécialement conçue pour réduire le phénomène de condensation
- Moteur positionnable à gauche ou à droite côté client



HNC-120BE-BH/BLH



HNC-150BE-BH/BLH



HNC-180BE-BH/BLH



HNC-210BE-BH/BLH

Volume net	42 L	57 L	72 L	87 L
Température intérieure	5°C	5°C	5°C	5°C
Dimensions (L x P 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
Finition extérieure	ABS noir	ABS noir	ABS noir	ABS noir
Réfrigérant	R600a	R600a	R600a	R600a
Type de refroidissement	Froid statique	Froid statique	Froid statique	Froid statique
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	140 W	145 W	150 W	155 W
Poids brut/net	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg



Version "L" moteur à gauche version "R" moteur à droite.

Un riz préparé en respectant la tradition

La série TIGER est spécialement conçue pour une préparation et une conservation optimale du riz. Avec des modèles de cuiseurs et de cuves isothermes de différentes contenances, TIGER propose une sélection de produits directement issus du savoir-faire Japonais.



Un riz maintenu au chaud pour être servi à la température idéale.



Une préparation et une cuisson dignes des plus grands chefs Japonais



Une texture et une consistance homogènes pour la confection de toutes les envies.

Caractéristiques série Tiger

Le cuiseur à riz JNO dispose d'une fonction de maintien au chaud automatique une fois la cuisson terminée.



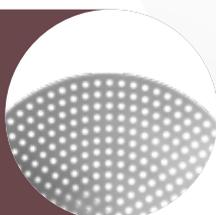
UN RIZ PRÉPARÉ SELON LA TRADITION JAPONAISE

Le cuiseur à riz JNO permet une cuisson du riz à la température idéale et le maintien au chaud pendant 12h grâce à sa finition extérieure en inox. Les cuves isothermes JFM sont conçues pour être à la fois très pratiques et performantes. Elles disposent de poignées de transport et peuvent maintenir le riz au chaud pendant 6h.

UN FAIBLE ENCOMBREMENT

De petite taille et légers, les produits TIGER se déplacent facilement pour une utilisation sur plusieurs sites.

Modèle JNO : Un film de protection est installé dans le cuiseur pour éviter tout risque de brûlure ou de surcuisson du riz.



Modèles JFM : L'excédent de mousse est absorbé par le collecteur situé sur le haut de l'appareil, empêchant le riz de sécher.

UN KIT TOUT-EN-UN

Les accessoires nécessaires sont fournis avec les produits TIGER selon les modèles : des cups de mesure, une cuillère de service et un film pour la protection du riz.

Série Tiger

Préparation du riz

2 ANS
GARANTIE
PIÈCES ET MAIN
D'OEUVRE

CUISEUR À RIZ

- Finition extérieure inox (épaisseur 1,8 mm)
- Fonction de maintien au chaud automatique
- Film de protection pour ne pas brûler le riz
- Fourni avec une spatule et des cups de mesure



JNO-B36W

Dimensions (L x P x H)	360 x 426 x 393 mm
Capacité nette	3,6 L (20 cups)
Temps conserv. au chaud	12h
Raccordement	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	1610 W
Poids net	8,6 kg

CUVES ISOTHERMES

- Finition extérieure inox
- Poignées pratiques pour faciliter le transport
- Très bonne isolation isotherme
- Collecteur d'excédent de mousse sur le dessus



JFM-390P



JFM-570P

Dimensions (L x P x H)	430 x 360 x 250 mm	430 x 360 x 310 mm
Capacité nette	3,9 L (22 cups)	5,7 L (32 cups)
Conservation	76°C pendant 6h	78°C pendant 6h
Poids net	4,3 kg	4,8 kg



Hoshizaki France
Parc des Reflets
165 Avenue du Bois de la Pie
95700 Roissy-En-France
T: +33 (0)1 48 63 93 80
info@hoshizaki.fr
www.hoshizaki.fr