



# HOSHIZAKI

# HÅRDFØRE OG PÅLIDELIGE HØJTYDENDE MASKINER

Dele Hoshizaki-isterningmaskiner fås i mange forskellige varianter, herunder med indbyggede magasiner, som modulopbyggede og som stabelbare løsninger. Isterningsmaskinerne kan med rette betegnes som ægte allroundprodukter, der opfylder en lang række produkt- og budgetmæssige krav og formål, og finder dermed en bred anvendelse blandt brugerne.



## IM SERIEN

Isterninger og Special-is



# KEND ISTERNINGEN FRA HOSHIZAKI

Enhver bartender vil understrege, hvor vigtig isens kvalitet er for deres håndværk. Is giver konsistens til en cocktail, og arbejder sammen med de forskellige andre elementer der ingår, som tilsammen giver cocktailen sin karakter. Spiritus og ingredienser af højeste kvalitet kræver ganske enkelt perfekte isterninger. Hoshizakis isterninger er ekstremt kompakte, tørre, smagsneutrale, ensartede i udseende og langsomt smeltende. Det er ideelle egenskaber for bartenderen, der arbejder seriøst med isens rette fortynding af drinken samt æstetik, smag og temperatur.

## OM SORTIMENTET

Alle isterningmaskiner er udstyret med en elektronisk styring. Det sikrer en optimeret isproduktionsproces, selv under varierende forhold. Uden yderligere manuel indsats eller behov for justeringer producerer vores isterningmaskiner store mængder isterninger på et ensartet højt niveau. Da alle urenheder i vandet elimineres helt fra starten af isterningens produktionsproces, er problemer med fejlfunktion på grund af tilkalkning, ophobning af mineraler og belægningsdannelse nærmest ukendt for ejere af Hoshizaki isterningmaskiner. Takket være det naturlige kølemiddel R290 er alle isterningmaskiner særdeles energieffektive. Det naturligt forekommende HC-kølemiddel har kun en minimal indvirkning på den globale opvarmning sammenlignet med

maskiner, der anvender HFC-kølemidler. Dermed opnås lave energiomkostninger og en meget mindre miljøbelastning. Desuden er alle Hoshizaki ismaskiner HACCP-certificerede, og opfylder således de højeste sundheds-, sikkerheds- og hygiejnestandarder.

Hoshizaki-isterningmaskiner fås i mange forskellige varianter, herunder med indbyggede magasiner, som modulopbyggede og som stabelbare løsninger. Isterningsmaskinerne kan med rette betegnes som ægte allroundprodukter, der opfylder en lang række produkt- og budgetmæssige krav og formål, og finder dermed en bred anvendelse blandt brugerne.

### HÅRDFØRE MATERIALER OG HOLDBART DESIGN



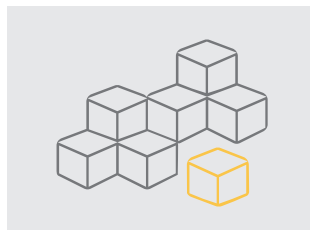
Maskinerne er designet til at holde og leveres med ekstra smarte designfunktioner som f.eks. en magnetisk vandpumpe uden direkte kobling. Denne konstruktion forhindrer lækage fra vandkredsløbet og forbedrer den forventede levetid.

### LAVT ENERGIFORBRUG



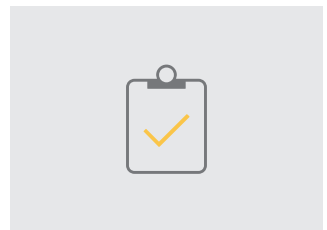
Brugen af det naturlige HC kølemiddel R290 reducerer vores isterningmaskiners generelle energiforbrug betragteligt.

### SERIENS PRODUKTIONS KAPACITET



Serien består af isterningmaskiner med produktionskapaciteter fra 22-240 kg om dagen.

### DE HØJESTE HYGIEJNE- STANDARDE OG NEM VEDLIGEHOLDELSE



Ydersiderne er fremstillet af rustfrit stål. Det lukkede vandkredsløb yder også maksimal beskyttelse mod enhver forurening under hele isterningproduktionsprocessen. Alle Hoshizaki-ismaskiner er nemme at bruge, rengøre og vedligeholde.

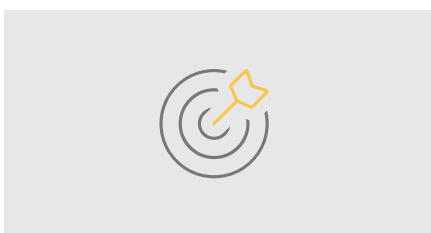
## OM ISTERNINGER

### PERFEKT SMAG



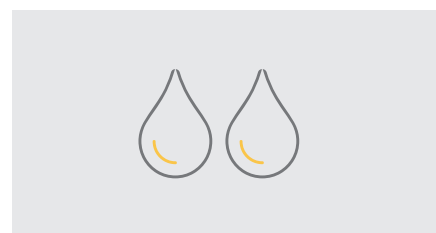
Vores isterninger er fri for urenheder og er smagsneutrale. Dermed går der ikke på kompromis med smagen i såvel drikkevarer som fødevarer, som de bruges sammen med.

### PERFEKT FORM



Hver enkelt terning fremstilles enkeltvis af en stråle frisk vand, der sprøjtes ind i en lukket celle, hvilket giver den højest mulige kompaktthed i en isterning og en perfekt firkantet form.

### PERFEKT FORTYNDING



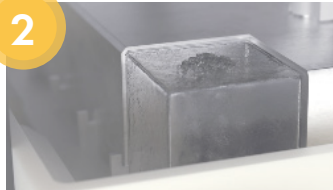
Under fryseprocessen blokerer cellevæggene fra alle sider for, at det tilfrysende vand kan udvide sig. Dette gør Hoshizakis isterninger så exceptionelt kompakte og hårde, at de giver det præcise fortyndingsforhold, der kræves til cocktails og longdrinks.

*Hoshizaki-isterningens udseende er karakteriseret ved dens rene kanter og gennemsigtighed med en marmoreret effekt. Den marmorerede effekt opstår under isterningens dannelsesproces, hvor cellevæggene fra alle sider blokerer udvidelsen af det frosne vand samtidig med, at der opnås en temperatur på ned til  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ . I takt med, at temperaturen falder, bliver vandet ved med at udvide sig, og marmoreringer dannes som tegn på ekstrem tæthed og kompaktthed i hver eneste isterning.*

1



2



3



4



## PERFEKT SMAG



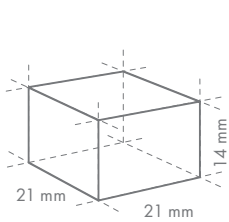
## PERFEKT FORM



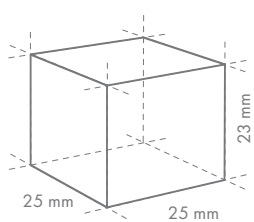
## PERFEKT FORTYNDING



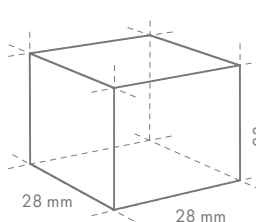
### ISTERNINGSTØRRELSER



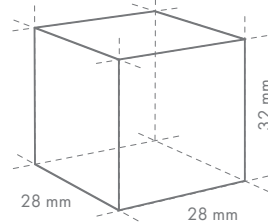
Isterningstørrelse: **XS**  
Vægt: 6 g



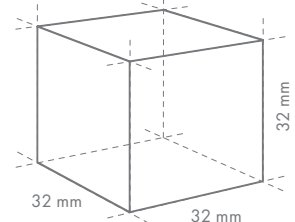
Isterningstørrelse: **S**  
Vægt: 13 g



Isterningstørrelse: **M**  
Vægt: 17 g



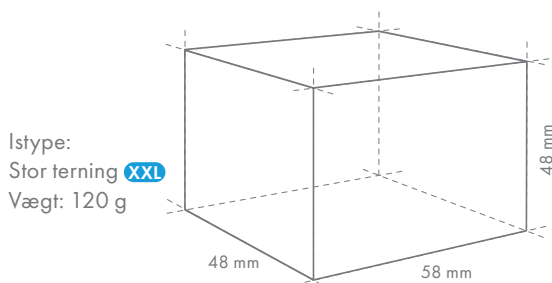
Isterningstørrelse: **L**  
Vægt: 23 g



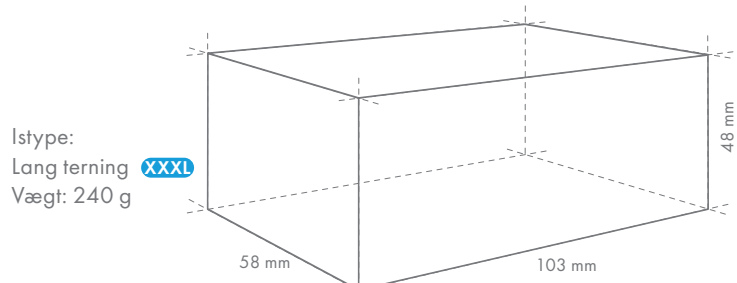
Isterningstørrelse: **XL**  
Vægt: 31 g

### SPECIAL-IS

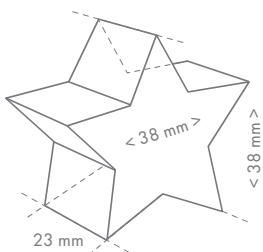
De er skræddersyede til cocktailbarer, som gerne vil stille sig ud fra andre, og som aldrig går på kompromis med smagen og kvaliteten af deres drinks.



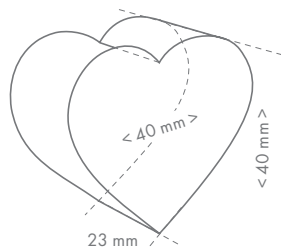
Istype: Stor terning **XXL**  
Vægt: 120 g



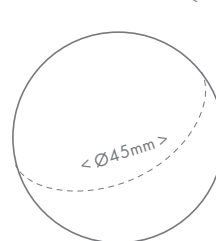
Istype: Lang terning **XXXL**  
Vægt: 240 g



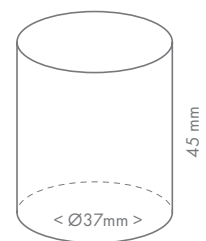
Istype: Stjerne  
Vægt: 18 g



Istype: Hjerte  
Weight: 25 g



Istype: Kugle  
Vægt: 45 g



Istype: Cylinder  
Vægt: 42 g

# IM SERIEN

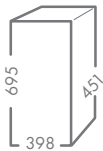
## NØGLE SPECIFIKATIONER

### PRODUKTPRÆSENTATION



Indbygget magasin

#### IM-21CNE-HC

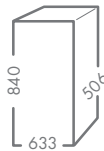


Produktionskapacitet/24 t\*:  
25 kg  
Magasinkapacitet: 11,5 kg  
Isterningstørrelse: **L**



Indbygget magasin

#### IM-65NE-HC



Produktionskapacitet/24 t\*:  
62 kg  
Magasinkapacitet: 26 kg  
Isterningstørrelse: **S L**



Indbygget magasin

#### IM-100CNE-HC

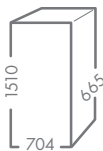


Produktionskapacitet/24 t\*:  
105 kg  
Magasinkapacitet: 38 kg  
Isterningstørrelse: **M L XL**

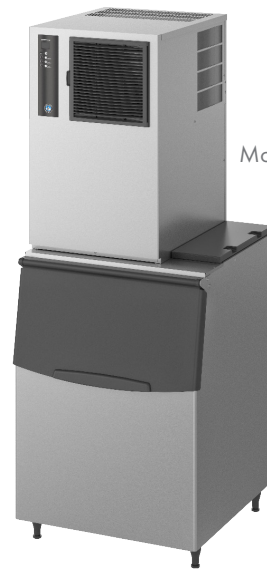


Indbygget magasin

#### IM-240NE-HC

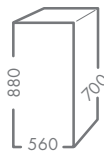


Produktionskapacitet/24 t\*:  
210 kg  
Magasinkapacitet: 110 kg  
Isterningstørrelse: **L**



Modulopybygget

#### IM-240ANE-HC

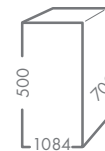


Produktionskapacitet/24 t\*:  
210 kg  
Isterningstørrelse:  
**XS M L XL**



Stabelbar

#### IM-240DNE-HC



Produktionskapacitet/24 t\*:  
210 kg  
Flere maskiner kan stables  
Isterningstørrelse:  
**XS M L XL**

\*Medmindre andet oplyses, henviser den angivne produktionskapacitet til de mængder, der fremstilles af modeller med standardisterningstørrelse L



## Bygger på et stærkt fundament

*Hoshizaki har opnået et internationalt ry for banebrydende innovation inden for løsninger til gastronomi- og storkøkkensektoren. Ved at fusionere med vores kølespecialist, Gram Commercial, har vi forenet stærke japanske ingeniørkunderskaber med intelligent dansk design. Vores samarbejde har skabt en af verdens førende producenter af innovative og ansvarlige køleløsninger.*

**Sammen udforsker vi en verden af muligheder.**

### **Hoshizaki Danmark**

Aage Grams Vej 1  
6500 Vojens  
Danmark

T. +45 8988 5360

[info@hoshizaki.dk](mailto:info@hoshizaki.dk) |  
[salg@hoshizaki.dk](mailto:salg@hoshizaki.dk)

[www.hoshizaki.dk](http://www.hoshizaki.dk)