



Perfekt is Ren følelse



Produktinformation nr. 42

Priser gældende fra 01.10.2024



Isterningsmaskiner

Isknusere

Micro-Cube ismaskiner

Ismaskiner til knust is

Brudismaskiner

Nugget-ismaskiner

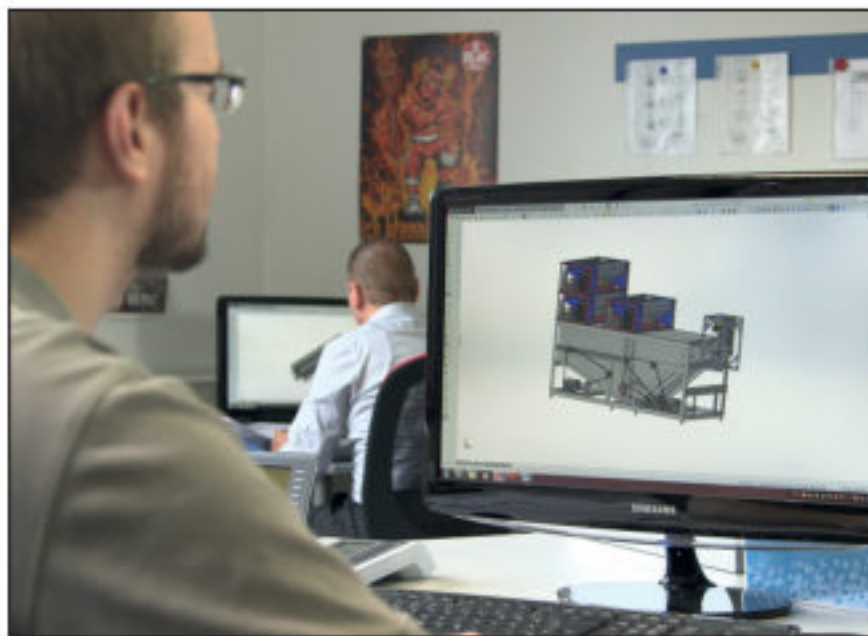
**Højtydende isfremstillingssystemer
til industriel isproduktion**





Kompetence for isfremstilling	4
Kvalitet "made in Germany" Klimavenligt kølemiddel	5
Den ideelle is til individuelle anvendelser	6-7
Istyper og køleegenskaber	8-9
Istyper og produktlinjer	10
Knust is	11
Isknuser Knust is	12-13
Krystalklare hule isterninger	14
Unik isfremstillingsteknologi / Bølgeteknik	15
High-Line Ismaskine Hule isterninger	16-17
Top-Line Ismaskine Hule isterninger	18-19
Indbyggede ismaskiner	20
Combi-Line Ismaskine Hule isterninger & knust is	21-25
Flake-Line Ismaskine Brudis	26-29
Nugget-Line Ismaskine Nugget is	30-33
Tilbehør til ismaskiner	34-35
Life-Line Ismaskiner til eksklusive køkkener	36-37
Industriel isproduktion	38
Mega-Line Isfremstillingssystem	39-40

Kompetence for isfremstilling



Kompetence for isfremstilling

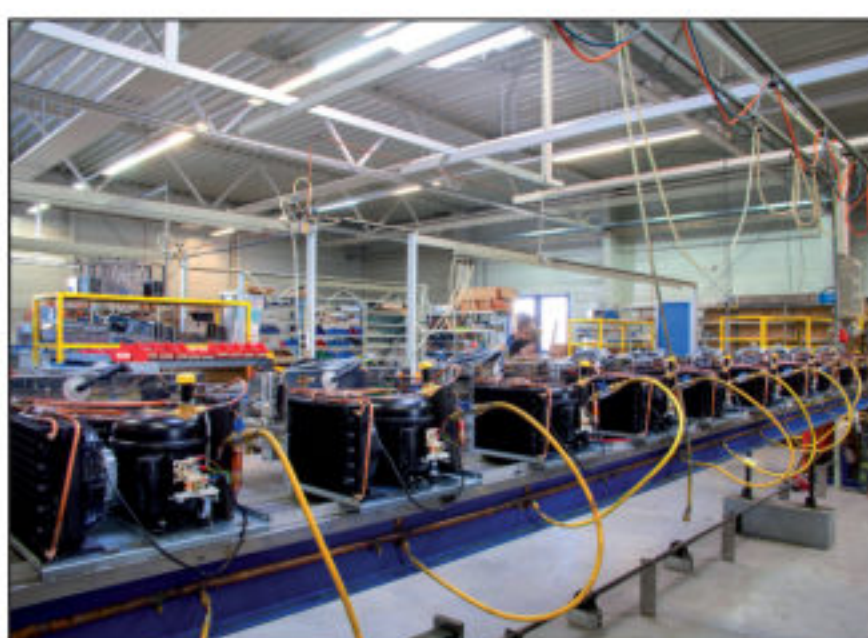
Siden grundlæggelsen i 1986 har WESSAMAT med markedstilpassede produkter, innovativ teknik og en maksimal grad af kvalitet og pålidelighed udviklet sig til at være blandt de førende producenter i Europa. WESSAMAT er den eneste virksomhed med produktion af maskiner til fremstilling af isterninger og knust is i Tyskland. Med høje kvalitetskrav og en stadig stræben efter perfektion har WESSAMAT i mange år haft en førerposition i gruppen af førsteklasses isterningsmaskiner.



Lige meget hvilken WESSAMAT-ismaskine du beslutter dig for - har du valgt kvalitet og pålidelighed "made in Germany"!

Fordel gennem innovation

Til udvikling af innovativ, fremtidsorienteret og energieffektiv isfremstillingsteknologi er WESSAMAT blevet finansieret af Forbundsministeriet for Forskning og Udvikling og delstatsregeringen i Rheinland-Pfalz i løbet af de sidste par årtier og har modtaget "SUCCESS" innovationspris fra delstaten Rheinland-Pfalz og "Großer Preis des Mittelstands 2018".



Ausgezeichnet mit dem
Großen Preis des
Mittelstandes 2018

Som opfinderen af den unikke bølgeteknologi til fremstilling af krystallklare hule isterninger traf WESSAMAT en bevidst beslutning til fordel for Tyskland som produktionssted, da virksomheden udvidede til det nye industriområde nord for universitetsbyen Kaiserslautern. Udover at sikre arbejdspladser i regionen understøttes dette også af medarbejdernes erfaring og knowhow inden for udvikling, design, produktion, service og salg.

Den konstante stræben efter perfektion, vores passion for is og vores kunders høje kvalitetsstandarder vil fortsat være vores drivkraft for kvalitet og pålidelighed i fremtiden "made in Germany"



I henhold til vores generelle vilkår og betingelser, fra december 2015



* Med undtagelse af produktgrupperne Smart-Line, Flake-Line og Nugget-Line produceres alle WESSAMAT ismaskiner på produktionsstedet i Kaiserslautern, Tyskland.

Når vi planlægger skræddersyede isfremstillingssystemer, arbejder vi med succes med planlæggere og arkitekter. Som medlem af Foreningen af Specialplanlæggere er vi din kompetente samarbejdspartner til planlægning af individuelle projekter og komplette cateringkoncepter.



Klimavenligt kølemiddel

Som en innovativ, fremtidsorienteret virksomhed føler vi os naturligvis forpligtede til klimabeskyttelse og brug af miljøvenlige materialer. På baggrund af reguleringen for reduktion af drivhusgasser, som trådte i kraft den 1. januar 2015, bruger vi de kølemidler og komponenter, der findes på markedet for at sikre overholdelse af de specificerede grænseværdier og for at bringe ismaskiner på markedet med den lavest mulige GWP-værdi. Vi arbejder i øjeblikket med det klimavenlige kølemiddel R290 / GWP værdi 3 (afhængig af de tilladte påfyldningsmængder) for plug-in ismaskiner eller med kølemidlet R744 (CO₂) GWP-værdi 1 ved tilslutning af ismaskiner til centralkøleanlæg. Industrien arbejder fortsat på at udvikle klimavenlige kølemidler, hvis anvendelse i ismaskiner afhænger af egnede komponenter, der er tilgængelige på markedet. I konstant udveksling med kendte producenter, observerer vi denne udvikling meget præcist for at kunne tilbyde den bedst mulige løsning med den lavest mulige GWP værdi for både vores kunder og vores klima.



De egenskaber og tekniske data, der er specificeret i dette produktsortiment, refererer til det nyeste på tryktidspunktet. De angivne værdier er standardværdier under standardiserede forhold, som kan afvige fra praktiske værdier. WESSAMAT forbeholder sig retten til at foretage ændringer i det specifikke design. Billedkilder: WESSAMAT billedarkiv.

Den ideelle is



Klassisk gastronomi



Barer og bistroer



Diskoteker og klubber



Restauranter og hoteller



Storkøkkener og kantiner



Festservice og event-catering



Event- og oplevelses gastronomi



Dagligvarebutikker og supermarkeder



Køling af frisk fisk

Til individuel **brug**

7



Køling af asparges og grøntsager



Produktion af bagværk



Laboratorie- og medicinsk teknologi



Sauna og wellness



Fysioterapi, kryoterapi og sportsmedicin



Eksklusive køkkenfaciliteter



Inflight-catering



Højtydende isfremstillingsanlæg og påfyldnings-systemer



Komplette løsninger til kommerciel og industriel isfremstilling

Istyper og køleegenskaber



Hul isterning

Hule isterninger fascinerer med deres krystalklare udseende og særligt æstetiske form. De er nemmere at håndtere og dosere end firkantede isterninger og tager sig flot ud i et noget slankere cocktail- og longdrinkglas. På grund af den større overflade og den lavere masse giver de en stærkere køleeffekt sammenlignet med hele isterninger på grund af den hurtigere frigivelse af smeltevand.



Massiv isterning

Massive isterninger er et populært alternativ til firkantede isterninger. De har en større masse end den hule isterning og frigiver ligesom den massive firkantede isterning smeltevand lidt langsommere. Ud over de specifikke køleegenskaber bruges de massive isterninger til mange anvendelser i cateringbranchen på grund af deres cylindriske form.



Firkantet isterning

Den firkantede isterning er den klassiske isterningform. På grund af den relativt store masse frigives smeltevand langsommere ved afkøling og tilberedning af drinks og cocktails, hvilket skaber en længerevarende køleeffekt. På grund af den typiske form og de kølende egenskaber er den populær blandt bartendere og restauratører.



Micro-Cubes

På grund af deres format og deres specielle konsistens er fine Micro-Cubes ideelle til en lang række køleopgaver. På grund af dens dimensioner på 7x7x7mm og en konstant temperatur på præcis 0° celsius er denne is særdeles alsidig. Som basis i kølediske, til præsentation og udstilling af fisk og skaldyr, frugt, juice og mejeriprodukter og til dejproduktion.



Knust is

Ægte knust is er den eneste rigtige is til en række forskellige cocktails og drinks. Sammenlignet med nugget is, som nogle producenter fejlagtigt omtaler som knust is, fremstilles ægte knust is ved mekanisk at knuse isterninger. I modsætning til uklar flage- eller nugget-is, der smelter hurtigere, har ægte knust is en fast konsistens og et strålende udseende. Derfor er knust is også fremragende til afkøling og præsentation af mad og drikkevarer.



Nugget is

Med en temperatur på $-0,5^{\circ}$ celsius kan nugget is også bruges til andre anvendelser udover tilberedning af cocktails på grund af dens konsistens og de kølende egenskaber. Sammenlignet med flageis har den en fastere konsistens og klarere konturer. Hvis ægte knust is ikke er tilgængelig, kan nugget is bruges som et alternativ.



Brudis

Uregelmæssig i størrelse og form er brudisen velegnet til forskellige køleopgaver. Med en temperatur på $-0,5^{\circ}$ celsius kan de krystallinske isflager bruges på mange måder. De kølede varer kan let indlejres og omslutes af den løse brudis. Brudis foretrækkes derfor til afkøling af asparges og grøntsager samt i laboratorie- og medicinteknik og i sauna/wellness området.



Røris (Tube-is)

Røris (tube-is) fås med forskellige diametre og i forskellige størrelser. På grund af isfremstillingsteknologien er tubulær is det omkostningseffektive alternativ til faste eller hule isterninger, når der kræves krystalklar is i særligt store mængder til industrielle og kommercielle formål eller til kommerciel markedsføring.

Istyper og produktlinier



Hul isterning

High-Line
Top-Line Combi-Line
Life-Line
Mega-Line



Røris (Tube-Is)

Mega-Line



Massiv isterning

Smart-Line



Knust is

Eiscrusher
Combi-Line
Cube-Line
Mega-Line



Firkantet isterning

Cube-Line Mega-Line



Nugget is

Flake-Line



Micro-Cubes

Micro-Cubes



Brudis

Flake-Line

Ægte knust is

11

Ægte knust is skabes, når isterninger knuses mekanisk af en kværn. Ægte knust is kan laves med WESSAMAT isknusere (side 12-13) eller kan fremstilles af ismaskinerne fra Combi-Line (side 21-25).

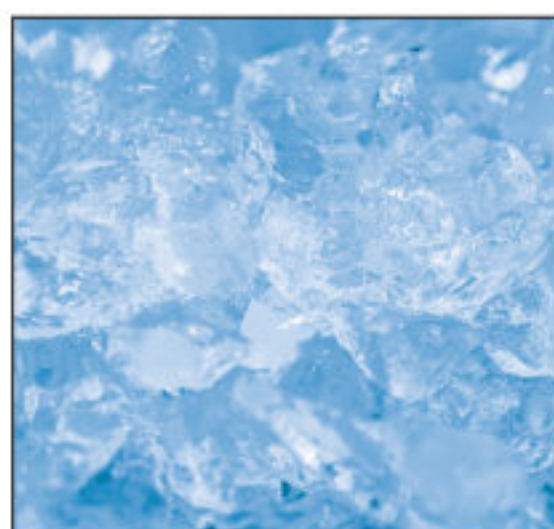


Isknuser

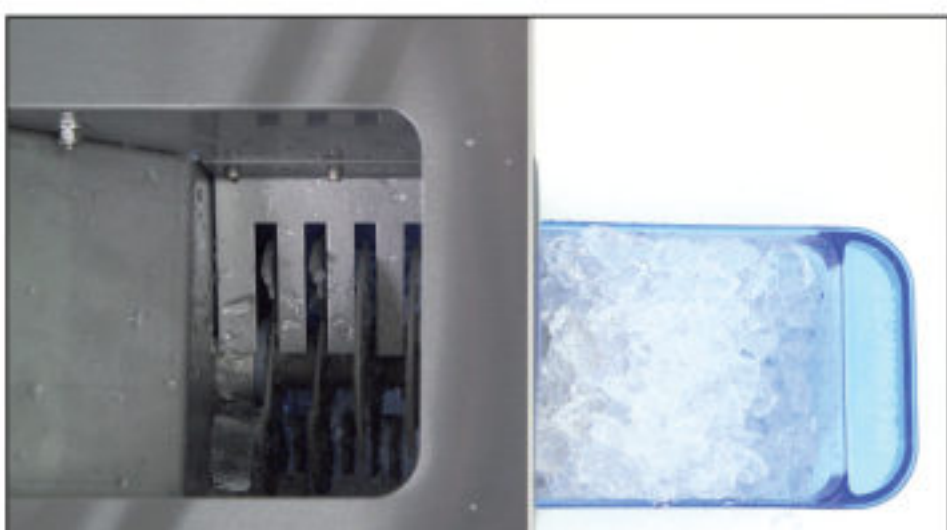


Praktisk betjening

På modellerne C 103 / CB 103 aktiveres kværnen til knusning af isterningerne nemt når isbakken skubbes ind.

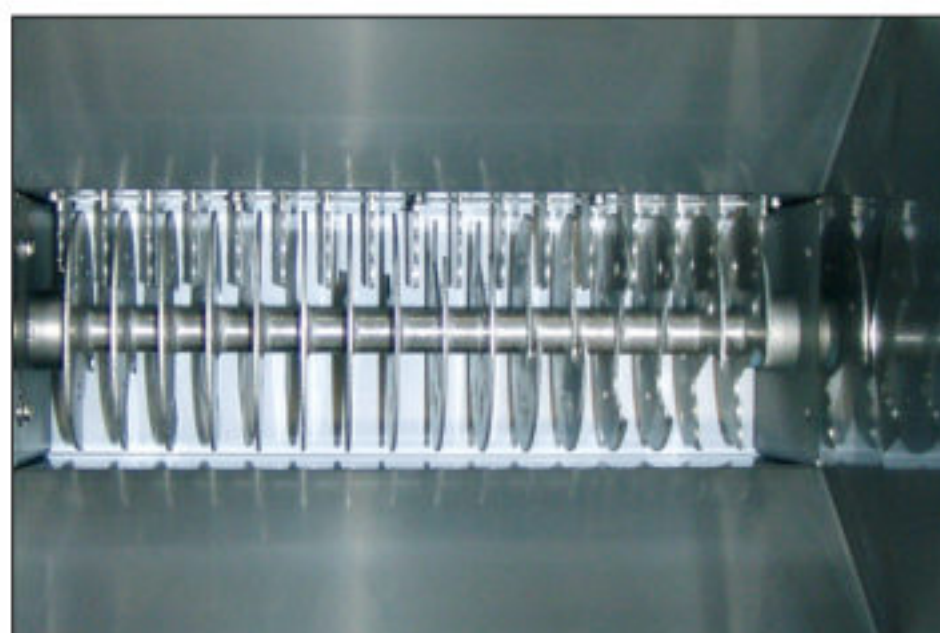


Knust is



Nem tømning

Den knuste is samler sig i bakken, som kan fjernes helt eller delvist fra maskinen, for nem fjernelse af den knuste is.



Pålidelig teknologi

Knuseteknikken, som er udviklet af WESSAMAT, beskytter kværnen, reducerer den nødvendige indsats og minimerer energiforbruget.

Den hurtigste vej til ægte knust is

Pladsbesparende maskiner til fremstilling af ægte knust is af isterninger. Den ideelle tilføjelse til enhver is-terningsmaskine, hvis du har brug for knust is ud over isterninger. Isternerne omdannes til knust is på få sekunder af den integrerede kværn. For 3 kg til 5 kg knust is pr. minut. Fås i skinnende rustfrit stål, præget rustfrit stål (antracitfarvet) og med individuelt design.



Isknuser C 103 i klassisk cateringdesign i rustfrit stål og bakke i fødevaregodkendt kunststof.



Isknuser CB 103 med eksklusivt hus af præget rustfrit stål (farve antracit) og bakke af fødevaregodkendt kunststof.



Isknuser model CB 105 af præget rustfrit stål (farve antracit) og bakke af fødevaregodkendt kunststof.

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Ud-førelse	Ydelse kg/min.	Magasin kg	Mål BxDxH mm	Optagen effekt kW ³⁾	Vægt kg ⁴⁾	Pris i DKK ekskl. moms
C 103	1005	Rustfri stål ¹⁾	3	1	175/330/315	0,150	10	7.967,-
CB 103	1006	Rustfri stål ²⁾	3	1	175/330/315	0,150	10	8.211,-
C 105	1010	Rustfri stål ¹⁾	5	5	370/315/515	0,150	21	12.929,-
CB 105	1011	Rustfri stål ²⁾	5	5	370/315/515	0,150	21	13.499,-

1) Kabinet i rustfrit stål, bakke af fødevaregodkendt kunststof

2) Kabinet i præget rustfrit stål, farve antracit. Bakke i fødevaregodkendt kunststof.

3) Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger til rådighed på forespørgsel.

4) Egenvægt



Ideel kombination

WESSAMAT isknusere forvandler isterninger til ægte knust is på få sekunder. Isterner fra alle ismaskiner er velegnede til dette. Brug af dybfrosne isterninger bør undgås.



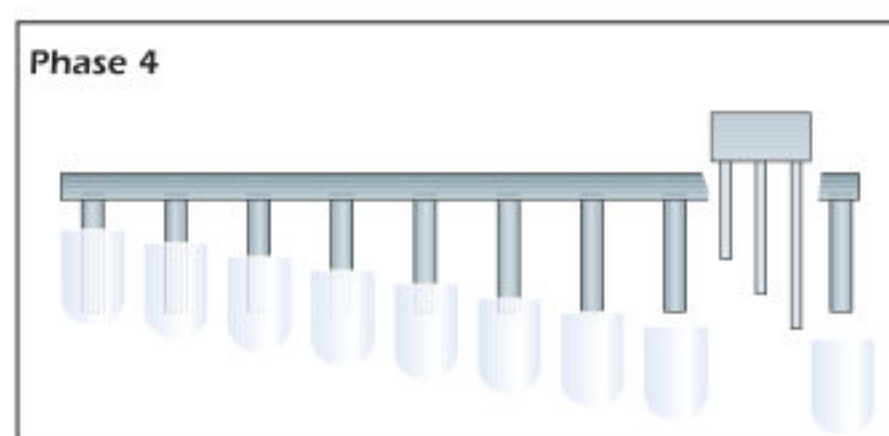
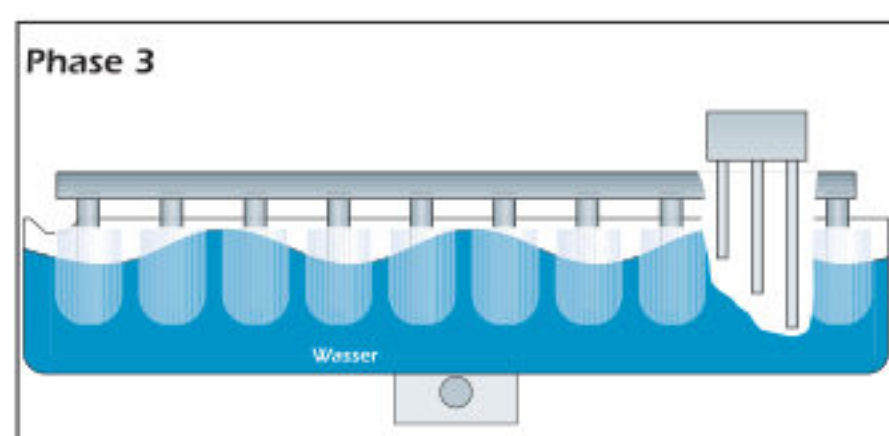
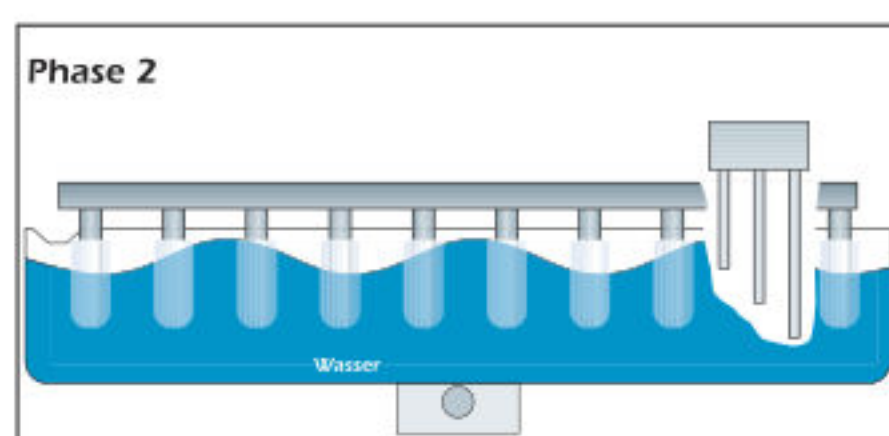
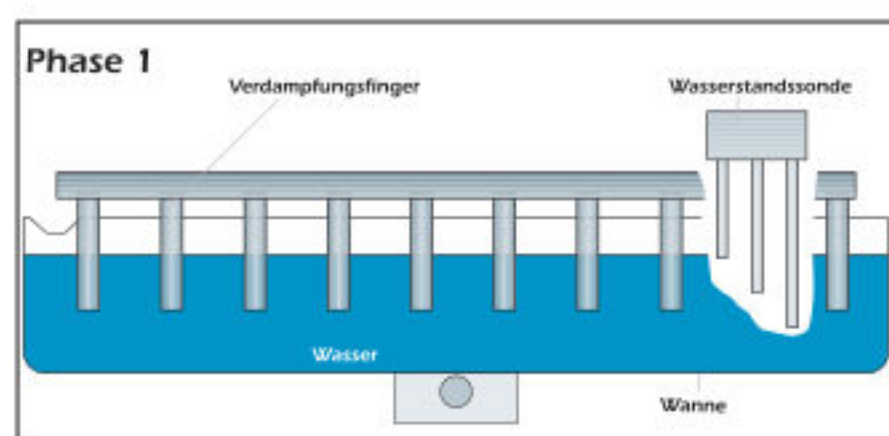
Individuel branding

Isknusernes kabinet kan designes individuelt til kampagner der passer til mærket.

Krystalklare hule isterninger

De hule isterninger er lige populære blandt restauratører og forbrugere og imponerer med deres specielle format og krystalklare udseende. Hule isterninger er produceret af ismaskinerne fra produktlinjerne High-Line, Top-Line, Combi-Line, Life-Line og Mega-Line (modellerne Z 2000 og Z 2005) (se indholdsfortegnelsen side 3)





Den perfekte bølge

Bølgeteknologien udviklet af WESSAMAT er stadig den ultimative med hensyn til pålidelighed og vandkompatibilitet til produktion af isterninger (hule isterninger). Denne unikke isfremstillingsteknologi muliggør brugen af isterningmaskinen uden blødgøringsanlæg selv med høj drikkevandshårdhed.

For at fremstille de hule isterninger fyldes det integrerede kar i ismaskinen med frisk drikkevand før hver ny produktionscyklus (fase 1).

For at fremstille isterningerne bevæges vandet rytmisk af en karmotor efter præcist beregnede bølgeintervaller (fase 2).

Når de hule isterninger har nået deres definerede tykkelse, afsluttes isfremstillingsprocessen automatisk. De mineraler og urenheder, som er i vandet, forbliver i karret og bliver udledt sammen med restvandet (fase 3).

Karret placeres automatisk i lodret stilling for at tømme det resterende vand, og varm gas føres ind i fordamperprofilerne, så isterningerne frigøres og falder ned i opbevaringsbeholderen (fase 4).

Det høje niveau af pålidelighed af denne isfremstillingsteknologi og kvaliteten af de fremstillede isterninger retfærdiggør det positive omdømme for den internationalt anerkendte bølgeteknologi fra WESSAMAT.



Produktionsprincip

Pålidelig bølgeteknologi til fremstilling af krystalklare, hygiejnisk perfekte hule isterninger. Kan også bruges til drikkevand med høj hårdhed uden blødgøringsanlæg.



Hul isterning

Diameter: ca. 33 mm
Højde: ca. 37 mm
Vægt: ca. 16 g



Frontklap lavet af rustfri stål

Integreret magasin med dobbeltbund, så isterningerne ikke kommer i berøring med smelte vandet. LED-belysning i magasinet.



Aftagelige frontpaneler

De aftagelige frontpaneler giver nem adgang til isfremstillingsteknologien (frontpanelet ovenfor) og kondensatorfinnerne (frontpanelet forinden) ved service, vedligeholdelse og rengøring.

Kompakt ismaskine til fremstilling af hule isterninger

Disse ismaskiner er specielt designet til indbygning i diske og systemmøbler (se side 21). Det særligt slanke design er pladsbesparende og ideelt, hvis der er meget lidt plads til installation, eller hvis den allerede installerede ismaskine skal udskiftes med en passende model. Til isterningbehov fra 20 kg til 55 kg pr. dag (24 timer). Med integreret isterningsmagasin af rustfrit stål. Isfremstillingsteknologien og kondensatoren er let tilgængelige fra fronten til service og rengøring. Alle modeller kan også placeres fritstående som bordmodeller.



Ismaskine model W 23 LE



Ismaskine model W 25 LE



Ismaskine model W 55 LE (indbygget i disk) Fås med kondensvandspumpe som ekstraudstyr.

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Ud-førelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁴⁾ BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
W 23 LE	4039	Rustfri stål	20	6,5	334/545/640	0,172	36	19.186,-
W 25 LE	4040	Rustfri stål	22	8	400/445/690	0,172	40	19.593,-
W 55 LE	4041	Rustfri stål	55	17	500/555/810	0,390	55	27.326,-
Pumpe Type I ⁷⁾	26899	-	-	-	-	0,300	-	4.618,-

1) Kabinet og magasin i rustfrit stål. Alle modeller fås også i V4A rustfrit stål til specielle formål.

2) Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

3) Når magasinet er fyldt helt op.

4) Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

5) Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

6) Egenvægt

7) Integreret kondensvandspumpe (ekstraudstyr, kun egnet for brug med model W 55LE) til afledning af rest- og smeltevand til et højere afløb. Detaljeret beskrivelse se side 20.

Produktionsprincip:

Køletype:

Bølgeteknik

LE = Luftkøling

Alle modeller kan forberedes for tilslutning til eksterne kompressorer.

Alle modeller kan klargøres for tilslutning til centralt køleanlæg.

Påkrævet vandtryk:

2 – 6 bar

Drikkevandskvalitet:

max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm ledningsevne)

Ved højere drikkevandshårdhed anbefales brug af blødgjort vand

Drikkevandstilslutning:

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4"rør

Drikkevandstemperatur:

5 – 25 °C

Tilbehør:

Passende understel til High-Line isterningsmaskiner er tilgængelige (se side 36).



Magasin af rustfrit stål

Magasinet er forsynet med en dobbelt bund udført i rustfri stål til at dræne smeltevandet fra isterningerne på en kontrolleret måde. I forhold til plast har rustfrit stål en positiv effekt på hygiejne og rengøring.



Kontrolleret tømning af restvand

Det resterende vand efter isterningproduktionen drænes kontrolleret af ved at sænke karret via de U-formede drækanaler. Som følge heraf kommer isterningerne i opbevaringsbeholderen ikke i kontakt med det resterende vand.



Indbygningsvarianter

De luftkølede modeller W 21 LE, W 31 LE og W 51 LE er velegnede til indbygning i diske. Isteringsmagasinet med den gennemsigtige frontklap er oplyst af LED.



Hul isterning

Diameter: ca. 33 mm

Højde: ca. 37 mm

Vægt: ca. 16 g



Produktionsprincip

Pålidelig bølgeteknik til fremstilling af krystalklare, hygiejnisk perfekte hule isterninger. Kan også bruges til drikkevand med høj hårdhed uden blødgøringsanlæg.

Effektive ismaskiner til fremstilling af hule isterninger

Premium ismaskiner til behovet fra 24 kg til 180 kg isterninger pr. dag (24 timer). Med integreret isterningsmagasin af rustfrit stål. Modellerne W 21 LE, W 31 LE og W 51 LE er velegnede til indbygning i diske.



Isterningsmaskine model W 21 L



Isterningsmaskine model W 81 L



Isterningsmaskine model W 121 L

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Ud-førelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁴⁾ BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
W 21 L	1020	Rustfri stål	24	9	365/530/475	0,172	33	20.000,-
W 21 LE	1022	Rustfri stål	24	9	460/530/540	0,185	38	21.465,-
W 31 L	1030	Rustfri stål	35	15	465/530/525	0,180	39	23.175,-
W 31 LE	1032	Rustfri stål	35	15	560/530/590	0,195	42	25.047,-
W 51 L	1050	Rustfri stål	55	29	486/615/665	0,390	49	27.000,-
W 51 LE	1052	Rustfri stål	55	29	580/615/730	0,405	51	29.279,-
W 81 L	1080	Rustfri stål	80	50	615/645/855	0,512	71	35.221,-
W 121 L	1120	Rustfri stål	126	80	860/650/1075	0,600	109	50.361,-
W 251 L	1250	Rustfri stål	200	180	990/810/1315	1,365	170	Indhent pris

¹⁾ Kabinet og magasin i rustfrit stål. Alle modeller fås også i V4A rustfrit stål til specielle formål.

²⁾ Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

³⁾ Når magasinet er fyldt helt op.

⁴⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

⁵⁾ Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

⁶⁾ Egenvægt

Produktionsprincip:
Køletype:

Bølgeteknik

LE = Luftkøling

Alle modeller kan forberedes for tilslutning til ekstern kompressor.

Alle modeller kan klargøres for tilslutning til centralt køleanlæg.

2 – 6 bar

Påkrævet vandtryk:

Drikkevands kvalitet:

max.25 °dH (ca. 750 µs/cm ledningsevne)

Ved højere drikkevandshårdhed anbefales brug af blødgjort vand

Drikkevandstilslutning:

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4" rør

Drikkevandstemperatur:

5 – 25 °C

Tilbehør:

Passende understel til modellerne W 21 L til W 81 L er tilgængelige (se side 36).

Råd vedr. installation

Ved installation af luftkølede modeller af L-serien skal der være tilstrækkelig afstand til siden, til bagvæggen og til loftet (se specifikation og tekniske datablade).

Indbyggede ismaskiner fra HighLine produktlinjen til fremstilling af hule isterninger

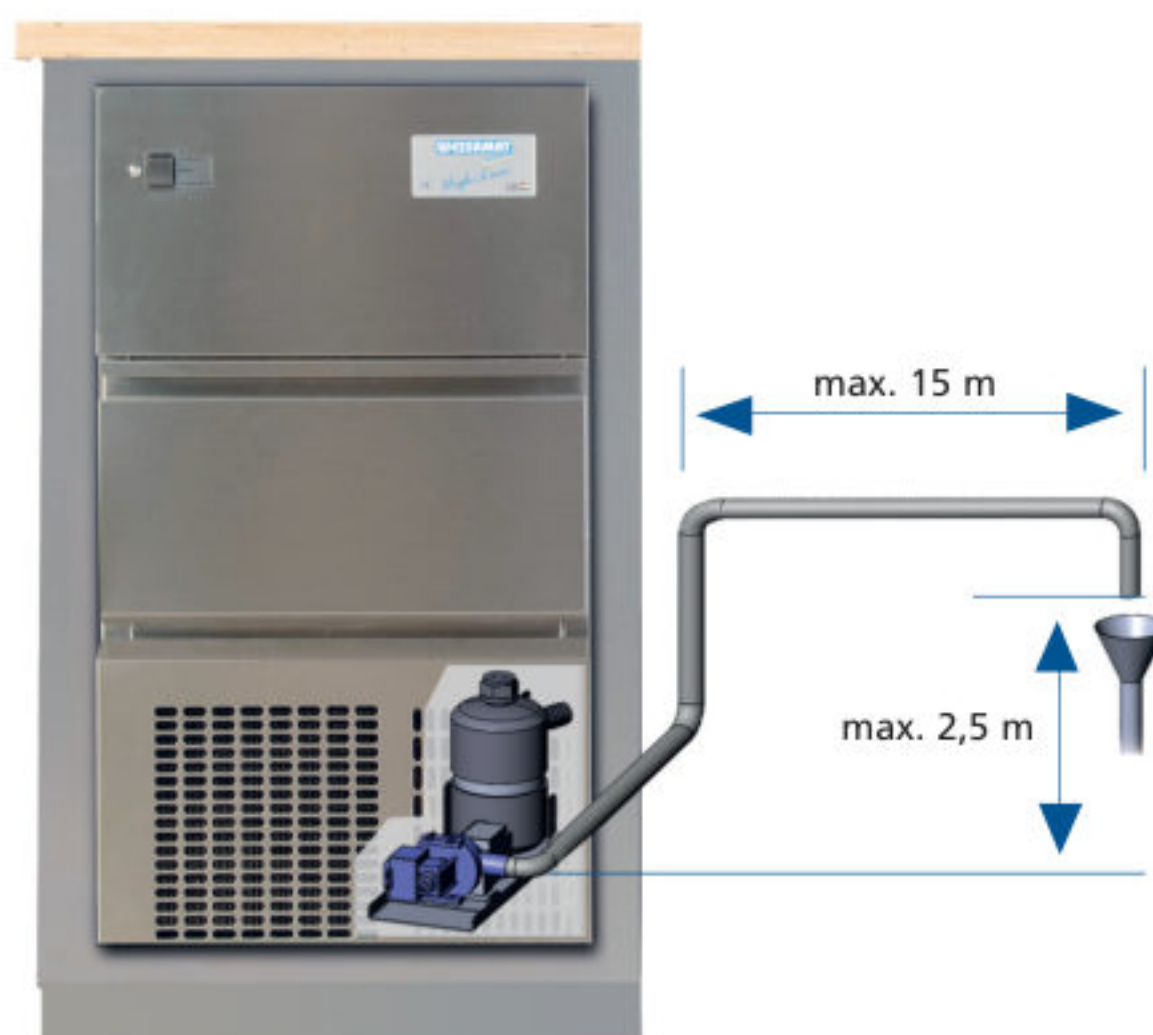
Ismaskinerne i **HighLine**-produktlinjen er specielt designet til indbygning i diske og systemmøbler. De arbejder med den pålidelige WESSAMAT bølgeteknik og har et integreret magasin lavet af rustfrit stål. Det særligt slanke design er pladsbesparende og ideelt, hvis der er lidt plads til installationen, eller hvis den allerede installerede ismaskine skal udskiftes med en passende model. Ventilation foregår via ventilationsriste foran på huset. Ismaskinerne er let tilgængelige fra fronten til service og vedligeholdelse og fås i tre ydelsesklasser fra 20 kg til 55 kg isproduktion pr. dag (24 timer). W 55 LE modellen kan valgfrit udstyres med en speciel kondensvandspumpe inkl. kondensvandsbeholder. Denne løsning er ideel til alle installationssituationer, hvor der ikke er nogen eller utilstrækkelig gradient mellem ismaskinens vandudløb og spildevandsudløbet på stedet (højdeforskel maks. 2,5 m, afstand mellem ismaskine og afløb maks. 15 m)



Isterningsmaskine model W 23 LE til indbygning i disk (se side 16-17).



Isterningsmaskine model W 25 LE til indbygning i disk (se side 16-17).



Isterningsmaskine model W 55 LE med valgfri kondensvandspumpe

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Ud-førelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁴⁾ BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
W 23 LE	4039	Edelstahl	20	6,5	334/545/640	0,172	36	19.186,-
W 25 LE	4040	Edelstahl	22	8	400/445/680	0,172	40	19.593,-
W 55 LE	4041	Edelstahl	55	17	500/555/800	0,390	55	27.326,-
Pumpe Type I ⁷⁾	26899	–	–	–	–	0,300	–	4.618,-

¹⁾ Kabinet og magasin i rustfrit stål. Alle modeller fås også i V4A rustfrit stål til specielle formål.

²⁾ Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

³⁾ Når magasinet er fyldt helt op.

⁴⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

⁵⁾ Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

⁶⁾ Egenvægt

⁷⁾ Integreret kondensvandspumpe (ekstraudstyr, kun egnet for brug med model W 55LE) til afledning af rest- og smeltevand til et højere afløb. Detaljeret beskrivelse se ovenfor.

Produktionsprincip: Køletype:

Bølgeteknik
LE = Luftkøling/indbygningsmodeller

Alle modeller kan forberedes for tilslutning til eksterne kompressorer.
Alle modeller kan klargøres for tilslutning til centralt køleanlæg.

Påkrævet vandtryk: Drikkevandskvalitet:

2 – 6 bar
max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm ledningsevne)
Ved højere drikkevandshårdhed anbefales brug af blødgjort vand.

Drikkevandstilslutning: Drikkevandstemperatur:

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4" rør.
5 – 25 °C





Hule isterninger og ægte knust is

Produktionsprincip

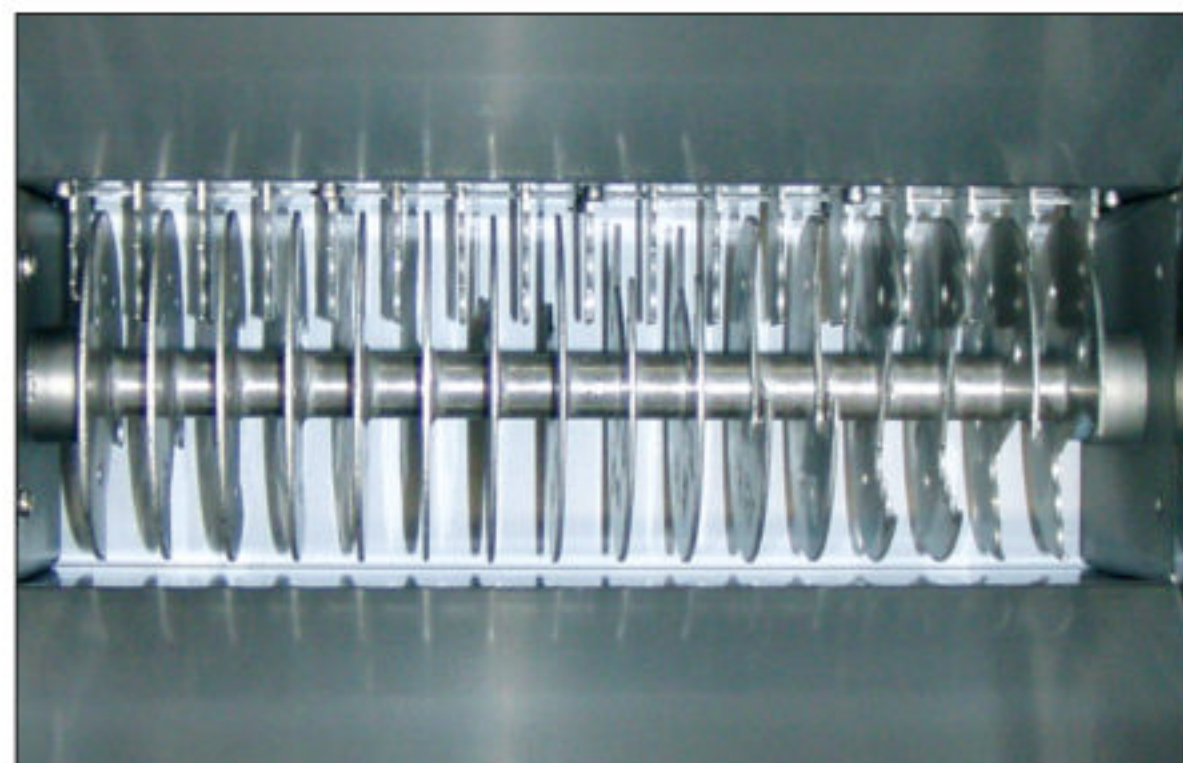
Den gennemprøvede og pålidelige WESSAMAT-bølgeteknik bruges til at fremstille de hule isterninger i ismaskinerne i Combi-Line linjen. Denne isfremstillingsteknik kan også bruges med høj vandhårdhed uden at forbehandle drikkevandet. Efter endt produktionsproces falder de krystalklare hule isterninger ned i beholderen eller Crusher modulet. Med ECL-modellerne opbevares isterningerne og den knuste is separat.



Pålidelig WESSAMAT-bølgeteknik.

Produktion af knust is

ECL-modellerne fra Combi-Line linjen har et integreret crusher-modul. Knuser-teknikken, udviklet af WESSAMAT, forvandler pålideligt de tidligere fremstillede hule isterninger til ægte knust is. Kernen i denne knuserteknik er kværnen af massiv rustfrit stål, som er kendetegnet ved en pålidelig funktion, selv under tung belastning.



Crusher-modulets kværn af massiv rustfri stål.



Pladsbesparende multitalent

Combi-Line ismaskinerne er meget alsidige på grund af deres konstruktion og de forskellige designvarianter.



Hul isterning

Diameter: ca. 33 mm
Højde: ca. 37 mm
Vægt ca. 16 g



Knust is



Nem omstilling mellem produktion af isterninger og knust is

Med ECL-modellerne kan produktionen af isterninger eller knust is styres efter behov ved hjælp af kontakten på frontpanelet.

Ismaskine til fremstilling af hule isterninger og rigtig knust is

Kompakte, pladsbesparende ismaskiner til brug i cocktailbarer, restauranter, hoteller og andre cateringvirksomheder. Isproduktionen er 80 kg pr. dag (24 timer). Opbevaringen foregår i den integrerede opbevaringsbeholder af rustfrit stål. W80 CL modellen producerer kun knust is. For W 80 ECL modellen, kan produktionen af isterninger og knust is styres efter behov med den integrerede kontakt i frontpanelet.



Opbevaringsmagasin model W 80 ECL, fyldt med hule isterninger og knust is



Isterningmaskine model W 80 ECL

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁴⁾ BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
W 80 CL	3053	Rustfri stål	80	67	715/605/1815	0,512	130	53.779,-
W 80 ECL	3055	Rustfri stål	80	67	715/605/1815	0,512	138	63.954,-

¹⁾ Kabinet og magasin i rustfrit stål. Alle modeller fås også i V4A rustfrit stål til specielle formål.

²⁾ Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

³⁾ Når magasinet er fyldt helt op.

⁴⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

⁵⁾ Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

⁶⁾ Egenvægt

Produktionsprincip:

Modelbetegnelse:

Køletype:

Bølgeteknik

CL = Knust is / luftkøling ECL = Isterninger + knust is (luftkøling)

L = Luftkøling

Alle modeller kan forberedes for tilslutning til ekstern kompressor (se side 35).

Alle modeller kan klargøres for tilslutning til centralt køleanlæg.

Påkrævet vandtryk:

2 - 6 bar

Drikkevands kvalitet:

max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm ledningsevne)

Ved højere drikkevandshårdhed anbefales brug af blødgjort vand.

Drikkevandstilslutning:

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4" rør

Drikkevandstemperatur:

5 - 25 °C

Råd vedr. installation:

Ved installation af luftkølede modeller af L-serien skal der være tilstrækkelig afstand til siden, til bagvæggen og til loftet (se specifikation og tekniske datablade).

Ismaskine til fremstilling af hule isterninger og rigtig knust is

Kraftig, alsidig ismaskine til behovene for 126 kg eller 240 kg hule isterninger og/eller knust is om dagen (24 timer). Lageropbygningen finder sted i den integrerede opbevaringsbeholder af rustfrit stål. Den ideelle løsning til alle brugere med et medium til stort behov for isterninger og/eller knust is. Med modellerne W 120 ECL og W 240 ECL kan produktionen af isterninger og knust is styres efter behov ved hjælp af kontakten integreret i frontpanelet. Særlig fordelagtig: Crushermoduliet kan trækkes ud af maskinhuset for effektiv rengøring.



Opbevaringsbeholderen model W 120 CL, fyldt med knust is



Den udtrækkelige glideanordning gør rengøring af crusher-modulet nemt.



Isterningmaskine model W 120 ECL

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁴⁾ BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
W 120 EL	3061	Rustfri stål	126	130	890/670/1400	0,600	119	59.477,-
W 120 CL	3063	Rustfri stål	126	130	890/670/1720	0,674	157	71.338,-
W 120 ECL	3065	Rustfri stål	126	130	890/670/1720	0,674	162	80.698,-
W 240 EL	3081	Rustfri stål	240	220	1020/820/1520	1,365	190	97.791,-
W 240 CL	3083	Rustfri stål	240	220	1020/890/1920	1,500	235	106.338,-
W 240 ECL	3085	Rustfri stål	240	220	1020/890/1920	1,500	240	117.326,-

¹⁾ Kabinet og magasin i rustfrit stål. Alle modeller fås også i V4A rustfrit stål til specielle formål.

²⁾ Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

³⁾ Når magasinet er fyldt helt op.

⁴⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

⁵⁾ Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

⁶⁾ Egenvægt

Produktionsprincip:

Modelbetegnelse:

Køletype:

Bølgeteknik

EL = isterninger/luftkøling

CL = Knust is/luftkøling

ECL = Isterninger+knust is

L = Luftkøling

Alle modeller kan forberedes for tilslutning til ekstern kompressor (se side 35).

Alle modeller kan klargøres for tilslutning til centralt køleanlæg.

Påkrævet vandtryk:

2 - 6 bar

Drikkevands kvalitet:

max. 25 °dH (ca. 750 µs/cm ledningsevne)

Ved højere drikkevandshårdhed anbefales brug af blødgjort vand.

Drikkevandstilslutning:

Drikkevandstemperatur:

5 - 25 °C

Råd vedr. installation:

Ved installation af luftkølede modeller af L-serien skal der være tilstrækkelig afstand til siden, til bagvæggen og til loftet (se specifikation og tekniske datablade).



Laboratorie- og medicinsk teknik

Brudis bruges til køleformål i laboratoriet og ved alsidig medicinsk teknologi.



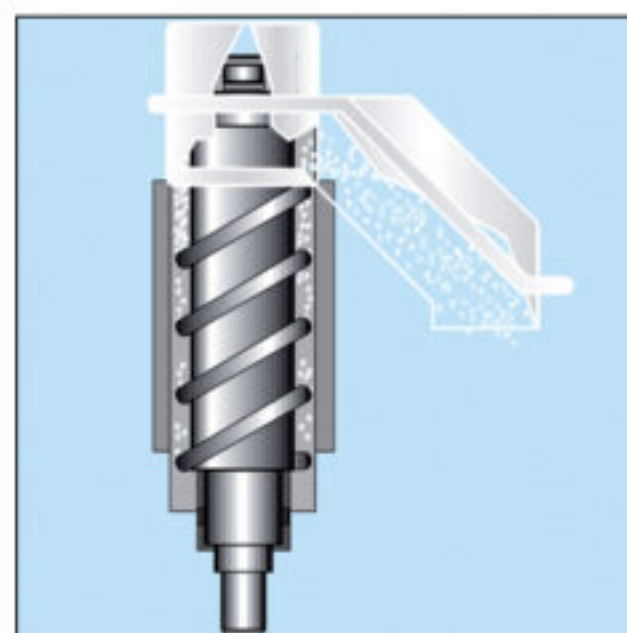
Brudis

På grund af sin form, konsistens og temperatur bruges brudis til en lang række anvendelsesområder og køleopgaver. Med en temperatur på minus 0,5° C er de krystallinske, uregelmæssige isflager meget alsidige.



Sauna og wellness

I saunaen og wellnessområdet bruges brudis til isfontæner og til saunagus.



Produktionsprincip

Når vand tilføres, dannes der et tyndt lag is på indersiden af frysecylindren. Sneglen skubber kontinuerligt isen til udgangen af frysecylindren, hvor de krystallinske isflager dannes.

Ismaskine til fremstilling af brudis med integreret magasin

Pladsbesparende kompakte maskiner til produktion af 40 kg til 175 kg brudis pr. dag (24 timer). Fås i luftkølede versioner. Til omkostningseffektiv produktion af brudis til brug i laboratorier, hospitaler, bagerier og restauranter, af asparges- og grøntsagsavlere og i sauna- og wellness-området på hoteller, bade og termiske bade.



Model F 35 L



Model F 75 L



Model F 125 L



Model F 175 L med magasin integreret på siden



Brudismaskine model F 75 L

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁴⁾ BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
F 35 L	2070	Rustfri stål	40	10	345/520/635	0,410	39	29.768,-
F 75 L ⁷⁾	2072	Rustfri stål	80	25	485/586/860	0,410	55	36.279,-
F 125 L	2079	Rustfri stål	135	42	680/588/1030	0,590	69	41.163,-
F 175 L	2083	Rustfri stål	175	60	953/590/921	0,650	85	45.314,-

¹⁾ Kabinet i rustfri stål / magasin i kunststof

²⁾ Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

³⁾ Når magasinet er fyldt helt op

⁴⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard)

⁵⁾ Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

⁶⁾ Egenvægt

⁷⁾ Modellen F 75 L kan også monteres som fuldt indbygget.

Produktionsprincip:

Køletype:

Påkrævet vandtryk:

Drikkevandskvalitet:

Drikkevandstilslutning:

Drikkevandstemperatur:

Råd vedr. installation:

Fordampercylinder med fremføringssnegl

L = Luftkøling

2 - 6 bar

Med en drikkevandshårdhed på mere end 10 ° dH (ca. 300 µs/cm ledningsevne) kan brugen af blødgjort vand anbefales. Til laboratorie- og medicinske formål kan brudismaskinerne også betjenes med fuldt afsaltet (demineraliseret) vand med en delvis begrænset garanti.

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4"rør

5 - 25 °C

Ved installation af luftkølede modeller af L-serien skal der være tilstrækkelig afstand til siden, til bagvæggen og til loftet (se specifikation og tekniske datablade).

Ismaskine til fremstilling af brudis uden integreret magasin

Isfremstillingsmoduler til fremstilling af 110 kg til 2300 kg brudis pr. dag (24 timer). Fås i luftkølede versioner. Isfremstillingsmodulerne kan kombineres med stationære eller mobile magasiner (istransportsystemer). Magasiner og istransportsystemerne fås i forskellige versioner med forskellig kapacitet (se side 30).



Model F 100 LP,
F 200 LP, F 300 LP



Model F 600 LP



Model F 1200 LP



Model F 2500 LP

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁴⁾	Vægt kg ⁵⁾	Pris i DKK ekskl. moms
F 100 LP ⁶⁾	2075	Rustfri stål	110	–	560/640/622	0,450	53	38.151,-
F 200 LP ⁶⁾	2081	Rustfri stål	195	–	560/640/622	0,720	58	40.105,-
F 300 LP ⁶⁾	2085	Rustfri stål	300	–	560/640/622	0,920	58	43.768,-
F 600 LP ⁶⁾	2099	Rustfri stål	600	–	620/640/755	1,950	111	65.175,-
F 1200 LP ⁶⁾	2101	Rustfri stål	1150	–	850/640/915	3,600	173	93.012,-
F 2500 LP ⁶⁾	2110	Rustfri stål	2300	–	1200/800/1126	7,200	295	176.850,-

1) Kabiner og magasin i rustfri stål.

2) Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

3) Alle modeller leveres uden magasin. De kan kombineres med stationære magasiner eller istransportsystemer (se side 30)

4) Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Model F 2500 LP: 400 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel

5) Egenvægt

6) Alle modeller leveres uden magasin. De kan kombineres med stationære magasiner eller istransportsystemer (se side 30)

Produktionsprincip:

Køletype:

Fordampercylinder med fremføringssnegl

L = Luftkøling

Modellerne F 600 / F 1200 / F 2500 kan forberedes til tilslutning til ekstern kompressor (se side 35) og til tilslutning til centralt køleanlæg.

2 - 6 bar

Påkrævet vandtryk:

Drikkevandskvalitet:

Med en drikkevandshårdhed på mere end 10 ° dH (ca. 300 µs/cm ledningsevne) kan brugen af blødgjort vand anbefales. Til laboratorie- og medicinske formål kan brudismaskinerne også betjenes med fuldt af-saltet (demineraliseret) vand med en delvis begrænset garanti.

Drikkevandstilslutning:

Drikkevandstemperatur:

Råd vedr. installation:

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4"rør

5 - 25 °C

Ved installation af luftkølede modeller af L-serien skal der være tilstrækkelig afstand til siden, til bag-væggen og til loftet (se specifikation og tekniske datablade).

Magasiner og istransportsystemer for brudismaskiner

Magasiner og istransportsystemer i forskellige designs, dimensioner og kapaciteter er tilgængelige til opbevaring af den producerede brudis. Magasinernes kar er lavet af rustfri stål af høj kvalitet. Istransportsystemerne ITS 100 - ITS 1350 indeholder en rustfri stålramme til montering af ismaskinen samt en mellembeholder og et mobilt magasin af massiv plast. Tabellen nedenfor viser, hvilket magasin eller hvilket istransportsystem, der er bedst egnet til hvilken ismaskine.



Stationært magasin
B 70 (til brudismaskiner F 100) og
B 180 (til brudismaskiner F 200 LP)



Istransportsystem ITS 100
til brudismaskine F 100 LP



Istransportsystem ITS 500
til brudismaskine F 200 LP
og F 300 LP

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Passer til ismaskine	Udførelse ¹⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁶⁾ BxDxH mm	Vægt kg ⁷⁾	Pris i DKK ekskl. moms
B 70	3131	F 100	Rustfri stål ¹⁾	70	605/605/850	36	Indhent pris
B 180	3136	F 200	Rustfri stål ¹⁾	175	805/605/1255	58	Indhent pris
B 180-V+A ⁸⁾	25750						Indhent pris
B 180	3136	F 300 / F 600	Rustfri stål ¹⁾	250	805/605/1605	73	Indhent pris
B 180-A ⁹⁾	3137						Indhent pris
B 180-V+A ⁸⁾	25750						Indhent pris
ITS 100	5508	F 100	se ²⁾	45 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	1020/790/1195	120	Indhent pris
Abdeckung ¹⁰⁾	26747						Indhent pris
ITS 500	5509	F 200 / F 300	se ²⁾	227 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1525	169	Indhent pris
Abdeckung ¹⁰⁾	26747						Indhent pris
ITS 700	5512	F 600	se ²⁾	318 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1905	181	Indhent pris
Abdeckung ¹⁰⁾	26747						Indhent pris
ITS 1350	5513	F 1200 / F 2500	se ²⁾	612 ⁴⁾ 218 ⁵⁾	1525/1020/1905	323	Indhent pris

¹⁾ Magasin kpl. af rustfrit stål

²⁾ ITS 100 - ITS 1350: Mellembeholderhus af rustfrit stål/ Indvendig beklædning af plast · Stel af rustfrit stål / mobilt magasin af plast.

³⁾ Ved et helt fyldt magasin.

⁴⁾ Isforsyning i mellembeholder.

⁵⁾ Isforsyning i mobilt magasin.

⁶⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

⁷⁾ Egenvægt

⁸⁾ Forstærkning og afdækning af magasin er påkrævet (i forbindelse med varenr. 3136).

⁹⁾ Beslag for magasin er påkrævet (i forbindelse med varenr. 3136).

¹⁰⁾ Afdækning af istransportsystem er påkrævet (i forbindelse med varenr. 5508, 5509 und 5512).

NuggetLine | Nugget ismaskine



Tilberedelse og præsentation af cocktails

Som et alternativ til ægte knust is kan nugget is bruges til at tilberede cocktails og til at præsentere mad og drikkevarer.



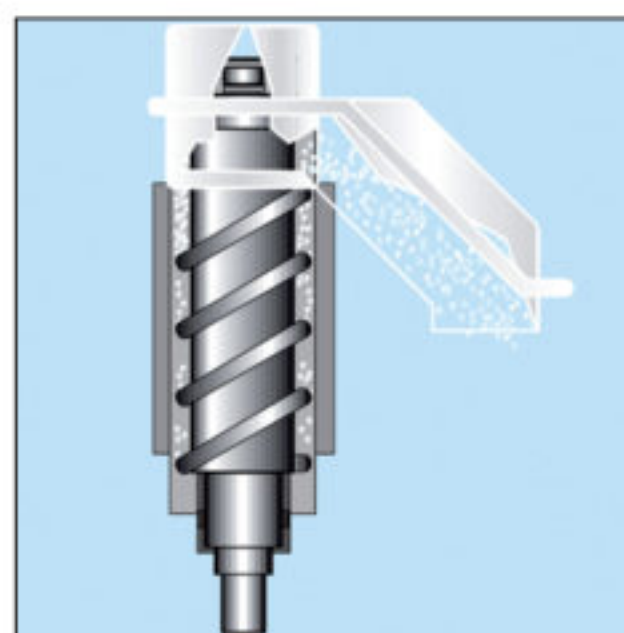
Nugget is

På grund af sin form, konsistens og temperatur er nugget is velegnet til en lang række anvendelser. Med en temperatur på minus 0,5° C er den krystallinske, uensartede nugget is ekstrem alsidig.



Fremstilling af bagværk

Ved at tilsætte nugget is opnås en endnu mere effektiv afkøling af dejmassen sammenlignet med koldt vand.



Produktionsprincip

Når vand tilføres, dannes der et tyndt lag is på indersiden af frysecylindren. Sneglen skubber kontinuerligt isen til udgangen af frysecylindren, hvor de krystallinske isflager dannes.

Ismaskine til fremstilling af nugget is med integreret magasin

Til fremstilling af nugget is med en temperatur på $-0,5^{\circ}\text{C}$. Iskapaciteten er fra 80 kg til 175 kg pr. dag (24 timer). Nugget isen er på grund af sin konsistens et alternativ til knust is og kan blandt andet bruges til at tilberede cocktails og til at køle og præsentere mad og drikke. Ved fremstilling af bagværk er nugget is ideel til afkøling af dejmassen. NF 80 L modellen kan bygges ind i diske og gastronomimøbler.



På grund af det kompakte design kan modellen NF 80 L installeres i diske og gastronomimøbler.



Nugget ismaskine model NF 80 L med integreret magasin.

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål ⁴⁾ BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
NF 80 L ⁷⁾	2056	Rustfri stål	75	25	485/620/860	0,520	57	36.117,-
NF 125 L	2058	Rustfri stål	120	42	680/620/1030	0,450	71	38.803,-
NF 175 L	2046	Rustfri stål	165	60	953/590/921	0,690	85	49.791,-

¹⁾ Kabinet i rustfri stål / magasin i kunststof

²⁾ Ved en drikkevandstemperatur på 10°C og en omgivelsestemperatur på 15°C

³⁾ Når magasinet er fyldt helt op

⁴⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard)

⁵⁾ Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

⁶⁾ Egenvægt

⁷⁾ Modellen NF 80 L kan også monteres som fuldt indbygget i op til en rumtemperatur på $+25^{\circ}\text{C}$

Produktionsprincip:

Køletype:

Påkrævet vandtryk:

Drikkevandskvalitet:

Drikkevandstilslutning:

Drikkevandstemperatur:

Råd vedr. installation:

Fordampercylinder med fremføringssnegl

L = Luftkøling

2 - 6 bar

Med en drikkevandshårdhed på mere end 10°dH (ca. 300 $\mu\text{S}/\text{cm}$ ledningsevne) kan brugen af blødgjort vand anbefales. Til laboratorie- og medicinske formål kan brudismaskinerne også betjenes med fuldt afsaltet (demineraliseret) vand med en delvis begrænset garanti.

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4"rør

5 - 25 $^{\circ}\text{C}$

Ved installation af luftkølede modeller af L-serien skal der være tilstrækkelig afstand til siden, til bagvæggen og til loftet (se specifikation og tekniske datablade).

Ismaskine til fremstilling af nugget is uden integreret magasin

Isfremstillingsmoduler til produktion af fra 175 kg til 1700 kg nugget is pr. dag (24 timer). Isfremstillingsmodulerne kan kombineres med stationære eller mobile magasiner (istransportsystemer). Magasinerne og istransportsystemerne fås i forskellige versioner med forskellig kapacitet (se side 32).



Model NF 200 LP
og NF 300 LP



Model NF 600 LP



Model NF 1200 LP



Model NF 2500 LP

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Magasin kg ³⁾	Mål BxDxH mm	Optagen effekt kW ⁴⁾	Vægt kg ⁵⁾	Pris i DKK ekskl. moms
NF 200 LP ⁶⁾	2043	Rustfri stål	175	–	560/640/622	0,720	58	42.384,-
NF 300 LP ⁶⁾	2051	Rustfri stål	270	–	560/640/622	0,920	58	49.628,-
NF 600 LP ⁶⁾	2054	Rustfri stål	500	–	620/640/755	1,950	111	66.966,-
NF 1200 LP ⁶⁾	2048	Rustfri stål	970	–	850/640/915	3,600	173	107.175,-
NF 1700 LP ⁶⁾	2049	Rustfri stål	1700	–	1200/800/1126	7,200	295	191.542,-

1) Kabiner i rustfri stål.

2) Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

3) Alle modeller leveres uden magasin. De kan kombineres med stationære magasiner eller istransportsystemer (se side 34).

4) Nettilslutning: 230 V / 50 Hz. Model NF 1700 LP: 400 V / 50 Hz. Specielle spændinger til rådighed på forespørgsel.

5) Egenvægt

6) Alle modeller leveres uden magasin. De kan kombineres med stationære magasiner eller istransportsystemer (se side 34).

Produktionsprincip:

Køletype:

Fordampercylinder med fremføringsnegl

L = Luftkøling

Modellerne NF 600 / NF 1200 / NF 2500 kan forberedes for tilslutning til en ekstern kompressor (se side 33) og for tilslutning til et centralt kølesystem.

Påkrævet vandtryk:

Drikkevandskvalitet:

2 - 6 bar

Med en drikkevandshårdhed på mere end 10 ° dH (ca. 300 µs/cm ledningsevne) kan brugen af blødgjort vand anbefales. Til laboratorie- og medicinske formål kan nugget ismaskinerne også betjenes med fuldt af-saltet (demineraliseret) vand med en delvis begrænset garanti.

Drikkevandstilslutning:

Drikkevandstemperatur:

Råd vedr. installation:

Fleksibel slangeforbindelse med 3/4"rør

5 - 25 °C

Ved installation af luftkølede modeller af L-serien skal der være tilstrækkelig afstand til siden, til bag-væggen og til loftet (se specifikation og tekniske datablade).

Magasiner og istransportsystemer for nugget ismaskiner

Magasiner og istransportsystemer i forskellige designs, dimensioner og kapaciteter er tilgængelige til opbevaring af den producerede nugget is. Magasinernes kabinet er lavet af rustfrit stål af høj kvalitet. Istransportsystemerne ITS 500 - ITS 1350 indeholder en rustfri stålramme til montering af ismaskinen samt en mellembeholder og en mobil opbevaringsbeholder af massiv plast. Tabellen nedenfor viser, hvilken opbevaringsbeholder eller hvilket istransportsystem, der er bedst egnet til hvilken ismaskine.



Stationært magasin B 180 til nugget ismaskiner NF 200 LP til NF 600 LP



Istransportsystem ITS100 til nugget ismaskine NF 200 LP



Istransportsystem ITS 500 til nugget ismaskine NF 300 LP

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Passer til ismaskine	Udførelse	Magasin kg ³⁾	Mål ⁶⁾ BxDxH mm	Vægt kg ⁷⁾	Pris i DKK ekskl. moms
B 180	3136	NF 200	Rustfri stål ¹⁾	175	805/605/1255	58	Indhent pris
B 180-V+A ⁸⁾	25750						Indhent pris
B 180	3136	NF 300 / NF 600	Rustfri stål ¹⁾	250	805/605/1605	73	Indhent pris
B 180-A ⁹⁾	3137						Indhent pris
B 180-V+A ⁸⁾	25750						Indhent pris
ITS 500	5509	NF 200 / 300	se ²⁾	227 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1525	169	Indhent pris
Abdeckung ¹⁰⁾	26747						Indhent pris
ITS 700	5512	NF 600	se ²⁾	318 ⁴⁾ 109 ⁵⁾	790/1020/1905	181	Indhent pris
Abdeckung ¹⁰⁾	26747						Indhent pris
ITS 1350	5513	NF 1200 / NF 2500	se ²⁾	612 ⁴⁾ 218 ⁵⁾	1525/1220/1905	323	Indhent pris

¹⁾ Magasin kpl af rustfrit stål

²⁾ ITS 500 - ITS 1350: Mellembeholderhus af rustfrit stål / indvendig beklædning af plast
• Stel af rustfrit stål. Mobilt magasin af plast.

³⁾ Ved et helt fyldt magasin.

⁴⁾ Isforsyning i mellembeholder.

⁵⁾ Isforsyning i mobilt magasin.

⁶⁾ Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

⁷⁾ Egenvægt

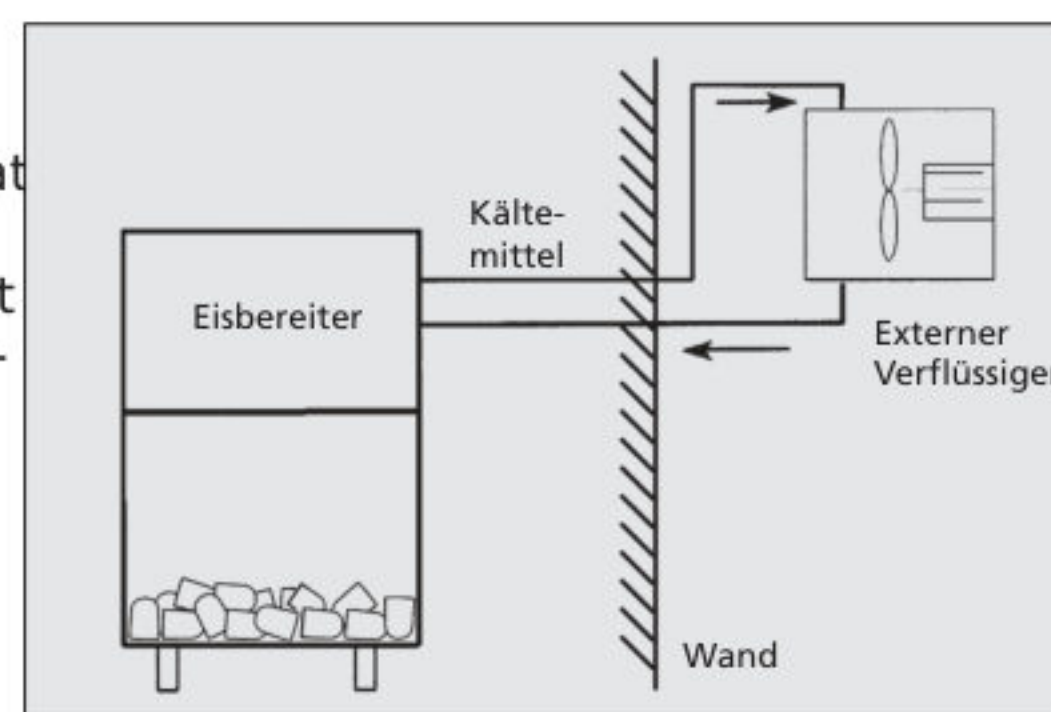
⁸⁾ Forstærkning og afdækning af magasin er påkrævet (i forbindelse med varenr. 3136).

⁹⁾ Beslag for magasin er påkrævet (i forbindelse med varenr. 3136).

¹⁰⁾ Afdækning af istransportsystem er påkrævet (i forbindelse med varenr. 5508, 5509 og 5512).

Eksternt kompressoraggregat

Når man ønsker at anvende en luftkølet ismaskine, men ønsker at undgå varmeafgivelse i lokalet, anbefaler vi at anvende en maskine for separat kompressor (splitsystem), som placeres i det fri eller et andet egnet sted. Til maskinerne, som er nævnt i nedenstående skema, kan der leveres et kompressoraggregat inkl. omdrejningsregulator for ventilatorerne samt vægkonsoller for ophængningen.



Luftkølet ismaskine med eksternt kompressoraggregat.

Kompressoraggregat	Vare-nr.	Til følgende modeller ³⁾	Pris i DKK ekskl. moms
Typ 0 ¹⁾	12925	W 80 CL W 80 ECL W 81 L IC 70 EL	Indhent pris
Typ 1 ¹⁾	12731	W 120 L W 121 L M 120 L IC 130 EL IC 135 EL	Indhent pris
Typ 2 ¹⁾	12732	W 240 L W 251 L M 200 L	Indhent pris
Typ 3 ¹⁾	12733	M 400 L F 600 L NF 600 L	Indhent pris
Typ 4 ¹⁾	12734	M 800 L Z 2000 L Z 2005 L	Indhent pris
Typ 5 ²⁾	12735	M 800 L Z 2000 L Z 2005 L F+NF 1200/1700/2500	Indhent pris
Typ 6 (tropentauglich) ¹⁾	12736	M 800 L Z 2000 L Z 2005 L	Indhent pris

1) Kompressoraggregat, luftretning vandret

2) Kompressoraggregat, luftretning lodret

3) Kompressoraggregater til modeller, som ikke er nævnt på listen - spørg venligst.

Specialrengøringsmiddel

WESSAMAT specialrengøringsmiddel til effektiv desinfektion, grundrengøring samt regelmæssig hygiejnerengøring af isknusere og isterningsmaskiner. For hurtig og vedvarende fjernelse af aflejringer (kalk, rust, jern og mangan) og bakteriologiske forureninger.



Specialrengøringsmiddel i kunststofflaske med sprøjtetud

Specialrengøringsmiddel	Vare nr.	Emballage	Pris i DKK ekskl. moms
Kunststoffflaske med sprøjtetud	5007	4 flasker à 1 liter	1.290,-
Kunststoffbeholder med skruelåg	5008	1 beholder à 20 liter	4.388,-

Understel til ismaskiner

Den praktiske løsning, når isterningsmaskiner skal monteres i individuel højde. Bundrammerne i rustfrit stål af høj kvalitet gør det muligt at rengøre gulvet i det område, hvor isterningsmaskinen er sat op, og takket være den forhøjede position er det nemmere at betjene maskinen. Matchende understel i forskellige dimensioner fås til alle modeller i serierne High-Line, Top-Line og Smart-Line. Forespørg på pris.



Istransportvogne

Som supplement til stationære ismaskiner fås istransportvogne. Disse istransportvogne er ideelle til situationer, hvor isen produceres centralt, men skal anvendes decentralt i f.eks. kølediske, salatbarer og buffeter.



Model	Vare-nr.	Udførelse	Vægt kg	Mål BxDxH mm	Pris i DKK ekskl. moms
Istransportvogn Smart-Cart 240	5520	Polyethylen	109	625/1055/905	Indhent pris
Indsatsbeholdere for Smart-Cart 240 ¹⁾	5510	Polyethylen	68 ²⁾	–	Indhent pris

¹⁾ Indsatsbeholdere (6 stk. pr. sæt) inkl. foldbart håndtag for nem håndtering

²⁾ Ved anvendelsen af indsatsbeholdere i istransportvognen reduceres kapaciteten i vognen fra 109 kg (uden indsatsbeholdere) til 68 kg (6 beholdere à 11,3 kg).



Oplevelse for sanserne

De krystallklare hule isterninger med deres æstetiske form er meget populære til brug i den private sektor.



Hul isterning

Diameter: ca. 33 mm

Højde: ca. 37 mm

Vægt: ca. 16 g



Sofistikeret design

Life-Line W 20 kan med sine klare linjer og moderne design perfekt integreres i sofistikerede køkken- og opholdsfaciliteter. Den blå LED, der oplyser isterningerne i magasinet, er en imponerende detalje.



Professionel teknik

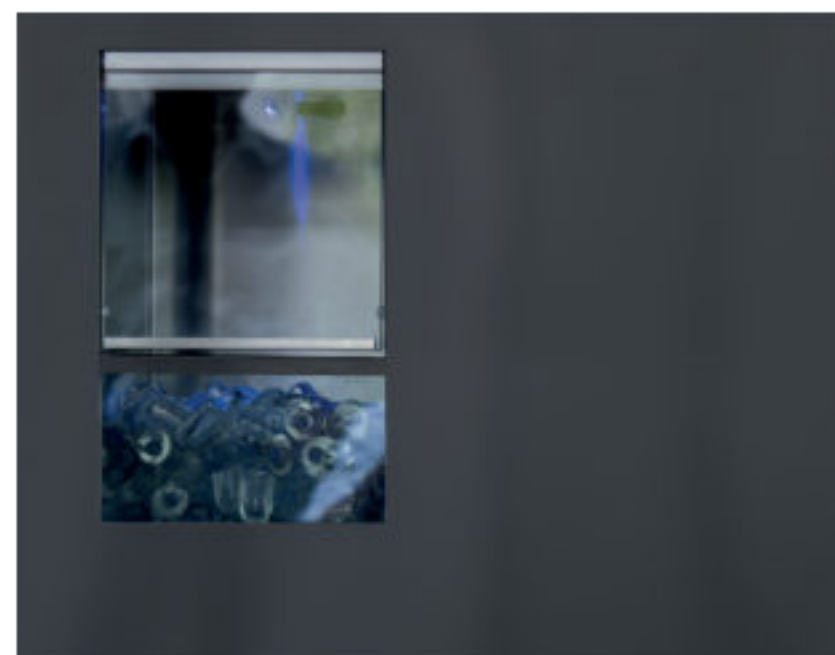
Den pålidelige WESSAMAT bølgeteknologi, som også bruges i isfremstillingsmaskinerne til cateringindustrien, bruges også til isterningproduktion i Life-Line linjen.

Isterningmaskine til eksklusive køkken- og opholdsfaciliteter

Disse enheder med professionel isfremstillingsteknologi er udviklet til installation i køkken- og opholdsfaciliteter. Den ideelle løsning for alle, der ikke ønsker at undvære perfekt hygiejniske isterninger i deres private hjem (køkken, lejlighed, yacht, sommerhus). Det integrerede magasin har plads til 5 kg isterninger. Formatet på den indbyggede variant er designet til de nichemål, der er almindelige i køkkenindretning. Nem at installere ved hjælp af den indbyggede ramme, der er inkluderet.



Isterningemaskine W 20 W, frontpanel af rustfri stål, med indskydningsramme til montering i køkkener.



Frontpanelet på W 20 W isterningmaskinen kan mod merpris leveres med en pulverlakeret overflade i RAL-farver.

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse	Ydelse kg/24 t. 5)	Magasin kg 6)	Indbygningsmål BxDxH mm 7)	Mål BxDxH mm 8)	Optagen effekt kW 9)	Vægt kg 10)	Pris i DKK ekskl. moms
W 20 L	2018	Rustfri stål 1)	15	5	498/555/455	595/515/461	0,172	47	41.393,-
W 20 W	2026	Rustfri stål 1)	15	5	498/555/455	595/515/461	0,160	47	41.393,-
W 20 W-B	2017	Rustfri stål 2)	15	5	498/555/455	595/515/461	0,160	47	40.441,-
Frontpanel-P	27760	mat 3)	–	–	–	–	–	–	Indhent pris
Frontpanel-L	28342	blank 4)	–	–	–	–	–	–	Indhent pris

1) Kabinet og frontpanel i rustfri stål.

2) Kabinet og frontpanel i præget rustfri stål (farve antracit).

3) Frontpanel fås mod merpris, pulverlakeret, mat (i RAL-farver i henhold til kundens valg).

4) Frontpanel fås mod merpris, malet, blank (i RAL-farver i henhold til kundens valg).

5) Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C.

6) Når magasinet er fyldt helt op.

7) Påkrævet nichemål til ismaskine inkl. slide-in ramme.

8) Mål inkl. frontpanel.

9) Nettilslutning 230 V / 50Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel.

10) Egenvægt

Produktionsprincip: Bølgeteknik

Køletype: L = Luftkøling · W = vandkøling

Kontinuerligt trykstøjsniveau: For luftkølede modeller: < 49 dB (A)

For vandkølede modeller: < 46 dB (A)

Nødvendigt vandtryk: 2 – 6 bar

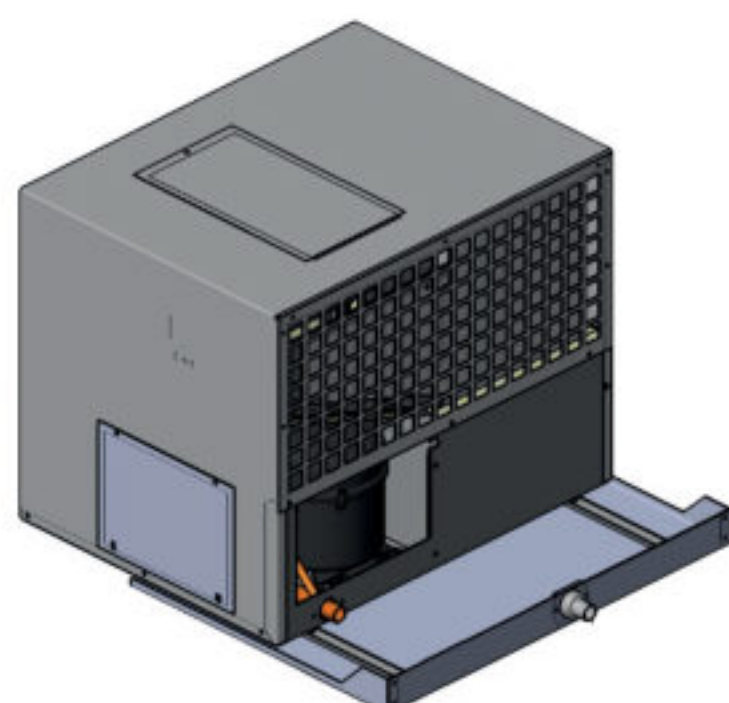
Drikkevandskvalitet: For luftkølede modeller: 25°dH (ca. 750 µs/cm ledningsevne)

For vandkølede modeller: 15°dH (ca. 450 µs/cm ledningsevne)

Ved højere drikkevandshårdhed anbefales brug af blødgjort vand.

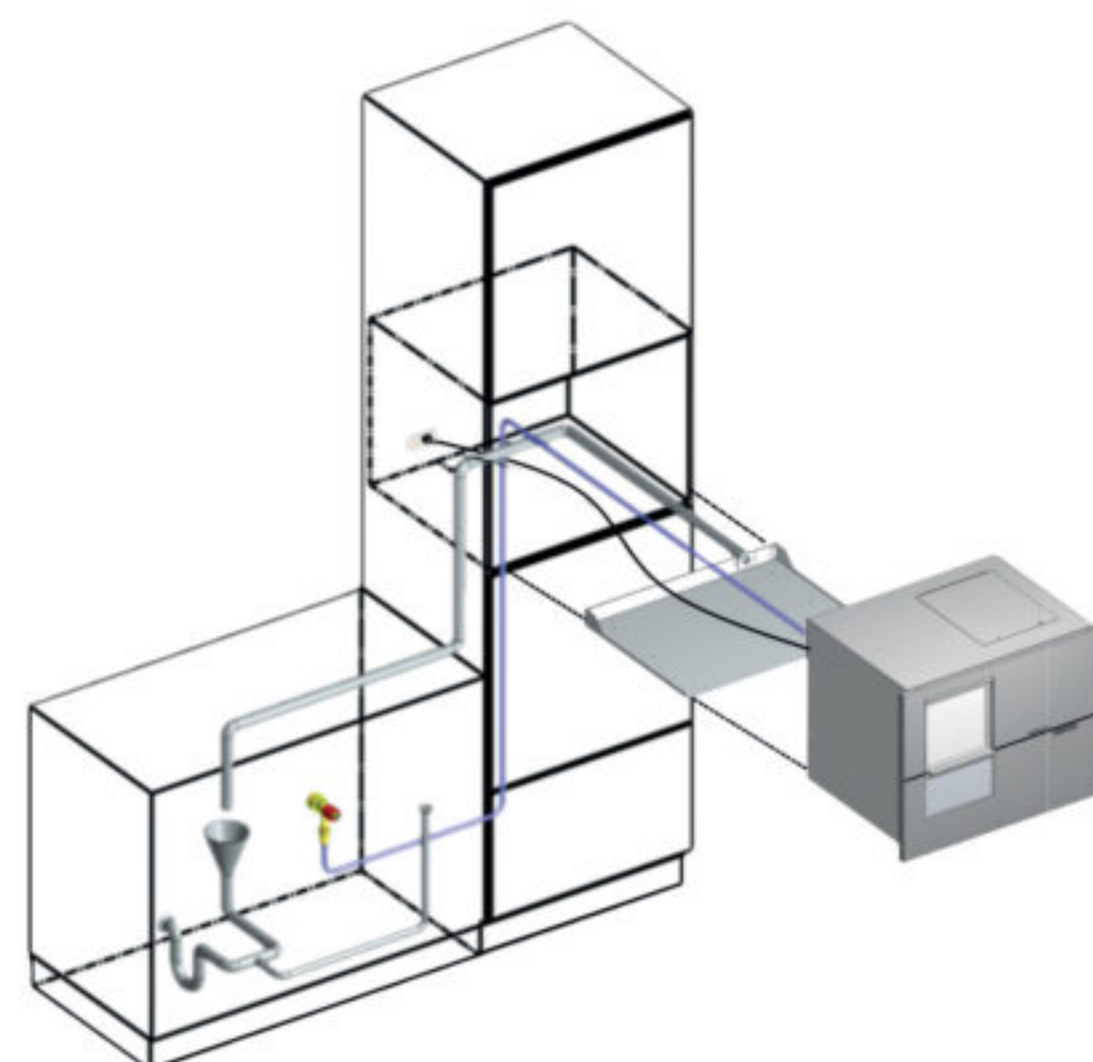
Drikkevandstilslutning: Fleksibel slangeforbindelse med 3/4" rør

Drikkevandstemperatur: 5 – 25 °C



Nem installation

Indskydningsramme med afløbskobling til fastgørelse af afløbsslangen (eksempel: model W 20 L)



Installationsskitse

Dimensioner og monteringsmål se tabel



Produktive og energieffektive systemkoncepter

Udover udvikling og produktion af plug-in ismaskiner, er WESSAMAT den kompetente partner, når det kommer til højtydende systemer og komplette løsninger til produktion, mellemlagring, påfyldning og vægtnøjagtig emballering af hule isterninger, massive isterninger, brudis eller knust is. Innovativ, højtydende teknologi og omfattende knowhow inden for produktion og emballering af de forskellige typer is er uundværlige forudsætninger for at få succes på dette globale marked.

WESSAMAT tilbyder individuelle og energieffektive isfremstillingskoncepter til fiskeforarbejdningsindustrien, for producenter af emballeret is, til flyselskabers catering og andre områder, hvor der kræves særlige typer is i særligt store mængder og pakkede poser og containere. Inden for rammerne af industri- og kundespecifikke løsninger, gennem brug af forskellige isfremstillingssystemer og systemkomponenter, realiseres kapaciteter fra 1 ton til 1000 tons / 24 timer.



Individuelt designet WESSAMAT-transportørteknologi med automatisk påfyldnings- og pakkeenhed til isterninger og knust is.



Isproduktion med halvautomatisk fyldning af hule isterninger til flyselskabers catering.

MegaLine | Isfremstillingssystem



Isfremstillingssystem med 9 isfremstillingsmoduler Z 2005 L/W på dispenser D 2005 til opbevaring og semi-automatisk fyldning af hule isterninger. Ydelse ca. 7.400 kg / 24 timer.

Model Z 2000 L/W til fremstilling af hule isterninger

Effektiv isterningemaskine til produktion af 800 kg hule isterninger om dagen (24 timer). I kombination med en opbevaringsbeholder er det en praktisk og omkostningseffektiv løsning til alle brugere. For at fordoble ydelsen kan to Z 2000 L/W isterningmaskiner installeres oven over hinanden. Detaljeret information, ydelsesdata og priser på forespørgsel.



Model Z 2000 W med opbevaringsbeholder B 750

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Beholder kg ³⁾	Mål BxDxH mm ⁴⁾	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
Z 2000 L	4102	Rustfri stål	800	–	1700/850/600	4,10	245	Indhent pris
Z 2000 W	4101	Rustfri stål	800	–	1700/850/600	4,10	245	Indhent pris
B 750	4110	Rustfri stål	–	560	1700/1005/1095	–	150	Indhent pris

Model Z 2005 L/W til fremstilling af hule isterninger og knust is

Z2005 L/W isterningmaskinen med en ydelse på 800 kg hule isterninger om dagen (24 timer) er designet til at blive kombineret med D 705 og D 2005 dispenserne til opbevaring og automatisk påfyldning af isterninger. Den multifunktionelle dispenser D 705 fås til påfyldning af hule isterninger og knust is. Et højtydende knusemodul er integreret i denne påfyldningsenhed, som bearbejder de hule isterninger for dispensereren til knust is. For at øge ydeevnen kan flere Z 2005 L/W isterningmaskiner installeres på én dispenser. Detaljeret information, ydelsesdata og priser på forespørgsel.



2 x model Z 2005 W på dispenser D 705 til 1.600 kg isterninger / 24 t

Tekniske data og priser

Model	Vare Nr.	Udførelse ¹⁾	Ydelse kg/24 t. ²⁾	Beholder kg ³⁾	Mål BxDxH mm ⁴⁾	Optagen effekt kW ⁵⁾	Vægt kg ⁶⁾	Pris i DKK ekskl. moms
Z 2005 L	4112	Rustfri stål	800	–	1700/850/600	4,10	245	Indhent pris
Z 2005 W	4106	Rustfri stål	800	–	1700/850/600	4,10	245	Indhent pris
D 705	4125	Rustfri stål	–	480	935/3045/2110	1,10	410	Indhent pris
D 720	4121	Rustfri stål	–	480	935/3045/2110	1,10	450	Indhent pris
D 2005	4134	Rustfri stål	–	1100	1320/4095/2100	2,00	1100	Indhent pris

1) Kabinet og magasin i rustfri stål.

2) Ved en drikkevandstemperatur på 10° C og en omgivelsestemperatur på 15° C

3) Ved en helt fyldt beholder.

4) Alle mål (højde) inklusiv højdejusterbare fødder (leveres som standard).

5) Nettilslutning 230 V / 50 Hz. Specielle spændinger er til rådighed på forespørgsel

6) Egenvægt

Produktionssystem: Køletype:

Centrifugalteknik

L = Luftkølet version med forberedelse til tilslutning af ekstern kompressor.

Alle modeller kan forberedes for tilslutning til et centralt kølesystem (hotgas afrimning påkrævet). For at reducere forbruget af kølevand kan Z 2000 W / Z 2005 W leveres med et køletårn eller til tilslutning til en chiller.

Påkrævet vandtryk: Drikkevandskvalitet:

2 – 6 bar

Med en drikkevandshårdhed på mere end 7 – 8 ° dH (ca. 240 µs/cm ledningsevne) anbefales brug af blødgjort vand.

Drikkevandstilslutning: Drikkevandstemperatur:

Fleksibel slangetilslutning med 3/4" rør.

5 – 20 °C



WESSAMAT EISMASCHINENFABRIK GMBH
Marie-Curie-Str. 1 · D-67661 Kaiserslautern
Telefon: +49 (0) 63 01 / 79 10 0
Fax: +49 (0) 63 01 / 79 10 20
E-Mail: perfect-ice@wessamat.de
www.wessamat.de



DÆNCKER
Køleinventar ApS

Distributør i Danmark:
Dænencker Køleinventar ApS · Fynsvej 9
5400 Bogense · Tlf: +45 6481 3111
www.daencker.dk

Kontakt os venligst, vi henviser til en
forhandler.