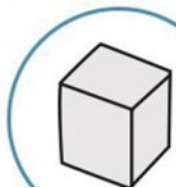




Machine à Glaçons 25 Kg / Jour

HOSHIZAKI
Ref IM-21CNE-HC

- Jusqu'à 25 Kg de glaçons par jour !
- Dimensions L 398 P 451 H 695 mm
- Gaz écologique R290



Déclinaison / options : **Option pieds (4 unités)** (+ 40.00 €)

Expédié sous 24h
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



1175.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Machine à Glaçons 25 Kg / Jour

Ref: IM-21CNE-HC

HOSHIZAKI



La machine à glaçons professionnelle est devenue un équipement primordial pour de nombreux types d'établissements : restaurants, snacks, bars, collectivités, grandes surfaces, hôpitaux, selfs, hôtels, discothèques...

Ce type d'équipement professionnel vous fera gagner un temps considérable. Grâce à la technologie de réfrigération vous obtiendrez vos glaçons en un temps record. Cette machine à glaçons vous garantit productivité et longévité et deviendra vite indispensable à vos yeux.



MACHINE A GLACONS PROFESSIONNELLE

Cette machine à glaçons est la plus petite de sa catégorie. Elle dispose d'un **bac intégré entièrement encastrable**. Elle est donc idéale pour les espaces restreints et convient pour une installation **sous des bars ou des plans de travail** grâce à sa **ventilation par la façade avant**.

Ce modèle a été conçu pour répondre aux attentes environnementales, **sa consommation d'eau est très faible** et sa **consommation d'électricité a été réduite**.

UN APPAREIL HYGIÉNIQUE



Cet appareil dispose d'un **circuit d'eau fermé** qui vous offre une **protection absolue contre les contaminations**. Le nombre d'endroits où les éventuelles impuretés peuvent s'infiltrer dans le processus de fabrication de la glace est ainsi fortement diminué.

Le filtre à air de l'appareil est **très facilement nettoyable**. Vous pouvez ainsi nettoyer quotidiennement. **La durée de vie de votre appareil est ainsi accrue**.

Les joints de la porte amovible permettent d'**empêcher toute infiltration de chaleur et de contamination**. Le nettoyage et la maintenance de votre appareil sont ainsi facilités.

UNE CONCEPTION ERGONOMIQUE



Cette machine à glaçons dispose d'un extérieur en **acier inoxydable** avec une **poignée de porte intégrée** ce qui vous assure une **finition de haute qualité**.

Grâce au polyuréthane injecté pour l'isolation de l'appareil, **la qualité et la consistance de votre glace est préservée**. Cela vous permet de réduire le nombre de cycles de production.

Toutes les machines à glace Hoshizaki sont contrôlées par un **micro-processeur** pour s'assurer que le **processus de génération de la glace** fonctionne correctement. Vous n'avez ainsi aucuns réglages à apporter.



LE GLACON CUBE D'HOSHIZAKI

Le glaçon plein en forme de cube d'Hoshizaki est **unique** et il est **plébiscité par de nombreux professionnels de la restauration**.

De nombreux restaurateurs ne jurent que par cette forme qui est uniquement disponible sur les machines Hoshizaki.

LA MARQUE HOSHIZAKI, DES GLACONS POUR TOUTES CIRCONSTANCES



Hoshizaki propose une **large gamme de machines à glaçons**. Celle-ci répond à de nombreux critères et de nombreuses **solutions innovantes** sont développées par la marque pour répondre aux demandes de **plusieurs types d'établissements**.

Des solutions spécifiques sont apportées pour de nombreux marchés tels que ceux de la **restauration, les établissements de loisirs, l'éducation** ou encore **la santé**...

Le savoir-faire de la marque a permis de développer sa notoriété à travers le **monde entier**. Vous rencontrerez des machines à glaçons Hoshizaki dans des chaînes de restaurant **mondialement connues**.

Réputées pour leur **haute technologie**, ces machines sont conçues pour résister aux **conditions de travail les plus extrêmes**. Elles s'adaptent à votre environnement de travail et vous garantissent d'**excellents rendements**, même en environnement humide.

Conseils pratiques :

Pour être sûrs de choisir une machine à glaçons qui conviendra à vos attentes, pensez à bien définir les critères suivants :

- **Le type de refroidissement** souhaité : le **refroidissement à air** est facile à installer et a un coût réduit. Le **refroidissement à eau** est moins sensible à la chaleur environnante et s'adapte mieux aux petits espaces.
- **La capacité de production journalière** : il est important de définir ce besoin pour pouvoir anticiper la demande et ne pas être à court de glaçons.
- **Le type de glaçons** : creux, pleins, en grains, tronconiques... Chaque type de glaçon a une utilisation spécifique et sont plus ou moins adaptés en fonction des établissements.

Découvrez notre gamme complète de [machines à glaçons professionnelles](#).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de glaçons	Cube plein
Production	25 Kg en 24h
Stockage	11.5 Kg
Dimensions (mm)	L 398 x P 451 x H 695
Refroidissement	Air
Puissance	0.24 kW
Alimentation	Électrique 1/220 - 240V/50Hz
Niveau sonore (dB)	52
Réfrigérant	R290 / 55g
Poids net	34 Kg
Rendement horaire	Environ 1.04 Kg
Option	Pieds hauteur 90 - 135 mm
Construction	Acier inoxydable
Système de création des glaçons	Injection
Fabrication	Royaume Uni
Garantie	2 ans pièces et main d'oeuvre