



Machine à Glaçons 46 Kg / Jour

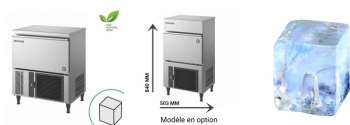
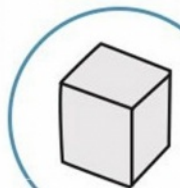
HOSHIZAKI
Ref IM45 CNE HC

- Jusqu'à 46 Kg de glaçons par jour !
- Dimensions L 633 P 511 H 690 mm
- Gaz écologique R290

Déclinaison / options : **Im45 ne hc**

Expédié sous 24h
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



1992.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Machine à Glaçons 46 Kg / Jour

Ref: IM45 CNE 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 peut réaliser jusqu'à **46 Kg de glaçons par jour**. 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 :

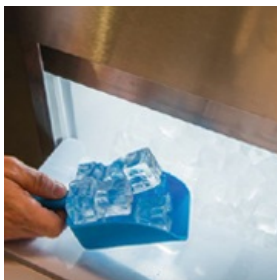
Pour être sûrs de choisir une machine à glaçons qui conviendra à vos attentes, pensez à bien définir les critères suivants :

- **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.

Nous avons effectué une large sélection de produits pour vous assurer de trouver la **machine à glaçons** qui saura vous satisfaire.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de glaçons	Cube plein
Production	46 Kg en 24h
Stockage	15 Kg
Dimensions (mm)	L 633 x P 511 x H 690 (+ pieds 90 - 135 mm) (L 503 x P 456 x H 840 pour le modèle en option IM45 NE)
Refroidissement	Air (nous contacter pour refroidissement à eau)
Puissance	0.28 kW
Alimentation	Électrique 1/220 - 240V/50Hz
Réfrigérant	R290 / 70g
Poids net	45 Kg (44 pour le modèle en option IM45 NE)
Rendement horaire	Environ 1.9 Kg
Construction	Acier inoxydable
Système de création des glaçons	Injection
Fabrication	Royaume Uni
Garantie	2 ans pièces et main d'oeuvre