



Machine à Glace En Grains 150Kg/Jour

HOSHIZAKI
Ref FM-150KE-50

- Jusqu'à 150 Kg de glaçons par jour !
 - Dimensions L 940 P 600 H 800 mm
 - Super grains en option
- Déclinaison / options : **Glace en super grain** Déclinaison / options : **Glace en grain**

Expedié sous 5 jours
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



4428.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Machine à Glace En Grains 150Kg/Jour

Ref: FM-150KE-50

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 un **appareil compact**. Elle dispose d'un **bac intégré**. Elle est donc idéale pour les espaces restreints grâce à sa **ventilation par la façade avant**.

Cet appareil a la particularité de pouvoir fabriquer deux types de glace : **la glace grains et la glace super grains** (en option). Ces deux types de glaces sont reconnus pour leurs nombreuses applications.

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

La glace produite par les machines à glace Hoshizaki fait que la "brûlure par le froid" **n'est pas un problème** lors de la présentation des produits frais.

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**.

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**.

Une vis sans fin en acier inoxydable ainsi qu'un évaporateur de haute qualité permettent d'**augmenter la durée de vie de votre machine**.

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.

Grâce au **système de vis sans fin**, la consommation d'eau est identique à la production de glace.

LE GLACON EN GRAINS D'HOSHIZAKI

Les glaçons en grains et en super grains sont reconnus pour de **multiples applications** : préparations culinaires, présentation du **poisson**, mise en place de **buffets, applications médicales...**

Les restaurateurs et les barmans utilisent très fréquemment la glace en super grains pour la préparation de **cocktails et de boissons fraîches**. Ce type de glaçon permet de **refroidir très rapidement** vos boissons sans que celles-ci ne deviennent trop aqueuses.

La glace en grain se compose d'environ 70% de glace dure et de 30% d'eau.

La glace en super grains est composée d'environ 88% de glace dure et de 12% d'eau.

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...**

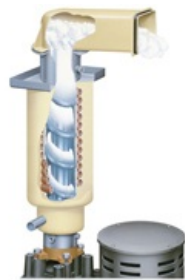
Le savoir-faire de la marque a permis de développer sa notoriété à travers le **monde entier**. Vous rencontrerez des machines à glaçons Hoshizaki dans des chaînes de restaurant **mondialement connues**.

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 glace pilée** 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.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de glaçons	Grains ou super grains
Production	150 Kg de grains / 140 Kg de super grains en 24h
Stockage	57 Kg (grains) - 65 Kg (super grains)
Dimensions (mm)	L 940 x P 600 x H 800 (pieds inclus)
Refroidissement	Air
Puissance	0.64 kW
Alimentation	Électrique 1/220 - 240V/50Hz
Niveau sonore (dB)	53,1
Réfrigérant	R134a - CO2 : 215 Kg
Poids net	81 Kg
Rendement horaire	Environ 6.25 Kg de grains / 5.83 Kg de super grains
Construction	Acier inoxydable
Système de création des glaçons	Injection
Fabrication	Royaume Uni
Garantie	2 ans pièces et main d'oeuvre

