

**WAT MIJ INSPIREERT
AAN BARTENDING
ZIJN DE EINDELOZE
MOGELIJKHEDEN QUA
SMAAK EN TEXTUUR**

Tess Posthumus

SUPERIEUR IJS VOOR ALLE DOELEINDEN

Als fabrikant en leverancier van commerciële koeloplossingen en ijsmachines zijn we trots dat we een uitgebreid portfolio van ijsmachines opgebouwd hebben dat geschikt is voor alle soorten bedrijven en doeleinden.

Ons productaanbod omvat machines die ijsblokjes, schilferijs, nugget ijs en halvemaanvormig ijs produceren en speciale ijsmachines die ijs in bijzondere vormen produceren, zoals balvormig, hartvormig of stervormig ijs.

Hoshizaki ijsmachines voldoen aan de hoogste normen wat betreft hygiëne en bescherming tegen verontreiniging. Daarom kan ijs van Hoshizaki niet alleen in cafés, restaurants, supermarkten en hotels gevonden worden, maar ook in zorginstellingen, ziekenhuizen, laboratoria en onderzoeksinstellingen over de hele wereld.

“Voor een perfecte cocktail wil ik alleen helder, hard en smaakloos ijs gebruiken.”

Tess Posthumus

Mede-eigenaar van Flying Dutchmen Cocktails Amsterdam en Hoshizaki-ambassadeur





“IJs is essentieel bij onze bereidingen, de gin-tonic wordt bijvoorbeeld geserveerd in brede ballonglazen met ijsblokjes.”



MEER DAN 1000 COMBINATIES VAN GIN-TONICS

“De Tiger is een bar met een coole, tropische sfeer en gebruikt gin als basis voor alle bereidingen. Ze worden gemixt tot meer dan 1000 combinaties van gin-tonics.”

De Tiger, gevestigd in de beroemde omgeving van Saint-Germain-des-Près, is geen gewone cocktailbar.

Naarmate het later wordt veranderd de bar in een echte club waar DJ's house, funk of elektronische muziek draaien om een feestje te bouwen. De Tiger doorbreekt de conventionele gang van zaken met een intieme date-sfeer tijdens de week en een club gevoel in de weekenden – dansen tot in de late uurtjes.



“Om onze gasten een hoogwaardig product te kunnen bieden, moeten ijsblokjes doorzichtig zijn en langzaam smelten om zo de oorspronkelijke smaak van de cocktail langer te behouden.”



TIGER, BAR À GIN

PARIJS, FRANKRIJK

Specialiteit

Gin bar

Adres van de zaak

13 rue Princesse, 75006 Parijs

Bar manager

Elise Nepveu

Openingsjaar

2015

Apparatuur van Hoshizaki

IM-240ANE-ijsblokjesmachine en een FM-170AKE-N-SB-schilferijsmachine samen op een B-340SA-opslagbunker.

Het concept achter de Tiger is een beetje anders dan de meeste cocktailbars, het is gericht op een "Tropicool"-sfeer. "We willen de reguliere gang van zaken in cocktailbars doorbreken door gedurende de week een date-sfeer en in de weekenden een feest sfeer te creëren".



Bij de Tiger serveert het personeel minstens 300 tot 450 cocktails op een vrijdag- of zaterdagavond.

Dit vereist een constante ijsproductie. De installatie van een ijsblokjesmachine en een schilferijsmachine op één opslagbunker is de perfecte combinatie.





“De waarde die Hoshizaki toevoegt aan de ervaring van mijn gasten weegt veel zwaarder dan de oorspronkelijke investering.”



MOOIE DRANKJES IN PRACHTIGE GLAZEN ...PERFECT HELDER IJS

“Hoshizaki is het enige bedrijf waarmee ik gewerkt heb dat een zeer consistent product levert. Elke dag opnieuw helder ijs.

“De helderheid is essentieel voor het uiterlijk en de presentatie van het bereide drankje. Wanneer het ijs er fantastisch uitziet zal het elk product waarmee u het combineert geweldig presenteren.”

Myles zit al meer dan 20 jaar in de bar- en drankenindustrie. Sinds hij begonnen is als mixologist heeft hij enkel met ijsmachines van Hoshizaki gewerkt en zo is hij met de tijd een echte kenner van Hoshizaki geworden.

“De machines zijn extreem betrouwbaar zodat ze niet regelmatig aandacht behoeven, maar onderhoudsdiensten zijn altijd snel en zeer efficiënt”, concludeert de bareigenaar en -consultant.





THE MIXOLOGY GROUP

BRIGHTON, ENGLAND

Specialiteit

Een consultancy- & leerbedrijf voor dranken

Adres van de zaak

Rear of 64 Davigdor Road, Brighton

Oprichters

Myles Cunliffe heeft de Mixology Group opgericht met zijn vrouw Zoe

Openingsjaar

2010

Apparatuur van Hoshizaki

IM-240ANE-HC-ijsmachine,
IM-65NE-Q-balijsmachine

De Mixology Group specialiseert in het opleiden van personeel in alle aspecten van de bar, van mixkunst en cocktails tot bardiensten, maar ook in het opleiden van 'Whisky Ambassadeurs'. Het bedrijf werkt samen met grote drankenmerken voor nieuwe dranken wanneer het op onderzoek & ontwikkeling van nieuwe mixen en combinaties aankomt. Tevens heeft de Mixology Group een reputatie opgebouwd als betrouwbare leverancier van barpersoneel voor alle soorten evenementen, feesten en partijen.



Wanneer hij het over het belang van ijs heeft legt Myles uit: "Mensen onderschatten het belang van echt goed ijs. Aangezien het de helft van het volume van het glas vult is het essentieel om het helderste ijs met de hoogst mogelijke dichtheid te hebben. Waterig, troebel ijs is gewoonweg onacceptabel in een goed bereid drankje."



Er zijn twee ijsmachines te vinden in de bar in Brighton van "The Mixology Group", de klassieke IM-ijsblokjesmachine en de beroemde balijsmachine. "Dit is niet alleen voor het uiterlijk", legt Myles uit, "want doordat het een minder groot oppervlak heeft dan vierkant ijs smelt rond ijs nog langzamer. Het ziet er ook spectaculair uit in het glas."

*“Als het gaat om
ijsmachines gebruiken
we niks anders.”*

DRIEMAAL GEFILTERD SCHOTS WATER & DE ALLERBESTE MACHINES

The Edinburgh Ice Co. levert door het hele VK en levert voorverpakte ijsblokjes en crushed ijs in grote zakken van 12kg of kleinere zakken van 2kg.

Met gebruik van zestien Hoshizaki IM240-ijsmachines kan het team tot wel drie ton ijsblokjes per dag produceren als maximale capaciteit.

“Natuurlijk kunnen we ook grote machines voor massaproductie van ijs gebruiken, maar die leveren gewoonweg niet dezelfde resultaten wat betreft de kwaliteit van het ijs. Kwaliteit gaat bij ons boven alles en we nemen geen genoegen met minder dan een perfect ijsblokje.”





THE EDINBURGH ICE COMPANY

EDINBURGH, SCHOTLAND

Specialiteit

Ijsblokjesmachines voor de horeca- en evenementensectoren

Adres van de zaak

1 Summerhall Pl, Edinburgh

Oprichters

Ilanna Middleton en Rhys Ferguson

Openingsjaar

2014

Apparatuur van Hoshizaki

Zestien Hoshizaki HC-ijsblokjesmachines
IM-240ANE-HC

The Edinburgh Ice Company, begonnen door een gepassioneerd duo die een niche in de markt voor hoogwaardig ijs wilden vullen, begon door cafés, restaurants, hotels, festivals en evenementen te bevoorraden met ijs voor het bereiden van dranken. Ilanna en Rhys hadden door hun uitgebreide ervaring, die ze tijdens hun werk op evenementen en in de horeca hadden opgedaan, een grondige kennis van de horeca en grootschalige evenementen in de stad.



Door hun talent voor ijsbeeldhouwen zijn er veel kansen in het land voor ze ontstaan, zeker als enige ambachtelijke ijsbeeldhouwers in Schotland.

Bij het beschrijven van hun bedrijfsmodel leggen de eigenaren uit: "Wij schieten te hulp wanneer de ijsmachine van een bar of een andere grote onderneming uit dienst is voor onderhoud of een storing heeft. We leveren ijs van de hoogste kwaliteit, in het geval van onverwachte piekuren en drukte."

"We zijn supertrots dat we enkel machines van Hoshizaki gebruiken voor onze ijsblokjes en crushed ijs. We zijn er zelfs zo blij mee dat we Hoshizaki op onze busjes, uniformen, website, koopwaar en op onze sociale media vermelden", vertelt Ilanna.



DE ZES KANTEN VAN PERFECT KOELEN

ONTMOET HET HOSHIZAKI IJSBLOKJE

Elke bartender kan u vertellen over het belang van de ijskwaliteit voor het creëren van smaak en textuur in een cocktailglas.

Premium dranken en ingrediënten moeten gewoonweg gepaard worden met niets minder dan perfecte ijsblokjes. Hoshizaki

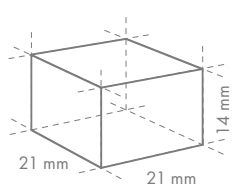
ijsblokjes zijn extreem compact, smaakloos, consistent identiek en traag smeltend, en zorgen voor net genoeg verdunning – een combinatie van alles dat een bartender nodig heeft als het gaat om esthetiek, smaak en functionaliteit van het ijs.

We zijn trots om de technologie achter deze compacte, droge en uitzonderlijk harde ijsblokjes aan te bieden en voortdurend te perfectioneren. Aangezien de blokjes individueel gevormd worden in **EEN GESLOTEN CEL-SYSTEEM**, vriezen de afzonderlijke ijsblokjes niet aan elkaar.

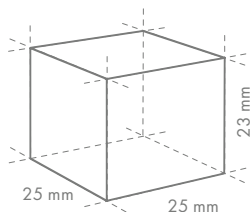
HET MARMEREFFECT:

Het uiterlijk van het Hoshizaki ijsblokje wordt gekenmerkt door zijn gladde randen, zijn transparantie en de drukscheuren welke een marmereffect geven. Dit marmereffect doet zich voor wanneer de **CELWANDEN** het uitzetten van het bevroerende water langs alle kanten blokkeren, terwijl een temperatuur van -30°C wordt bereikt tijdens het productieproces. Terwijl de temperatuur daalt blijft het water zich uitzetten waardoor marmerechte strepen ontstaan; een teken van extreme dichtheid en compactheid van elk ijsblokje.

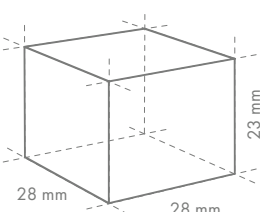
IJSBLOKJESMATEN



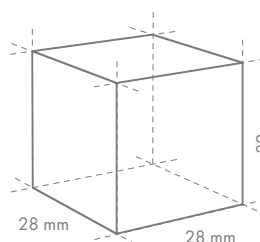
Ijsblokjesmaat: **XS**
Gewicht: 6 gram



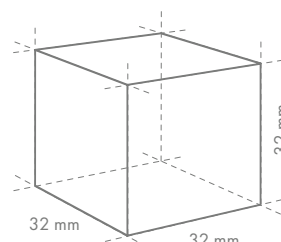
Ijsblokjesmaat: **S**
Gewicht: 13 gram



Ijsblokjesmaat: **M**
Gewicht: 17 gram



Ijsblokjesmaat: **L**
Gewicht: 23 gram



Ijsblokjesmaat: **XL**
Gewicht: 31 gram

ER ZIJN DRIE BELANGRIJKE EIGENSCHAPPEN DIE KOMEN KIJKEN BIJ HET CREËREN VAN DE MEEST POPULAIRE IJSBLOKJES TER WERELD:

PERFECTE SMAAK



Doordat onze ijsblokjes vrij zijn van alle onzuiverheden zijn ze een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden zonder de smaak van uw creatie aan te tasten.

PERFECTE VORM



Elk blokje wordt individueel gemaakt door vers water in een gesloten cel te sprayen om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje met de perfecte vierkante vorm te behalen.

PERFECTE VERDUNNING



Tijdens het vriesproces blokkeren de celwanden het uitzetten van het water langs alle kanten. Dit maakt Hoshizaki ijsblokjes zo uitzonderlijk hard dat ze de perfecte mate van verdunning bieden die nodig is voor cocktails en longdrinks.

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Recreatie



Scheepvaart



Onderwijs



Voedselverwerking

LATEN WE VERGELIJKEN! UPGRADE NU – EN BESPAAR OP GEBRUIKSKOSTEN!

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-30NE-HC
⚡ Energieverbruik	400 W/h	290 W/h	230 W/h
💧 Waterverbruik	0,09 m ³ /24h	0,13 m ³ /24h	0,07 m ³ /24h
<i>Totale kosten na 8 jaar</i>	€ 4.531,-	€ 3.691,-	€ 2.608,-

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-240DNE-HC
⚡ Energieverbruik	1850 W/h	1400 W/h	930 W/h
💧 Waterverbruik	0,37 m ³ /24h	0,40 m ³ /24h	0,32 m ³ /24h
<i>Totale kosten na 8 jaar</i>	€ 19.123,-	€ 15.627,-	€ 10.905,-



We hebben onze HC modellen vergeleken met modellen van concurrenten met gelijke productiecapaciteit.

* Elektriciteit à € 0,12/kWh - Water à € 3,3/m³

DE DUURZAME & BETROUWBARE TOP KLASSE

OVER HET ASSORTIMENT

Alle ijsblokjesmachines zijn uitgerust met elektronische bediening. Dit zorgt voor een optimaal ijsproductieproces, zelfs onder uiteenlopende omstandigheden. Onze ijsblokjesmachines produceren genereuze hoeveelheden ijsblokjes van een consistent hoge kwaliteit, zonder aanvullende handmatige hulp of aanpassingen te behoeven.

Dankzij het natuurlijke koelmiddel R290 hebben alle ijsblokjesmachines verbeterde energieprestaties. Daarnaast hebben natuurlijk voorkomende HC-koelmiddelen een minimale klimaatvoetafdruk vergeleken met machines die traditionele

HFK-koelmiddelen gebruiken. Dit heeft een positieve impact op zowel het milieu als uw budget. Net zoals alle Hoshizaki ijsmachines zijn de ijsblokjesmachines HACCP-gecertificeerd en staan ze bekend om het voortdurend voldoen aan de hoogste normen wat betreft gezondheid, veiligheid en hygiëne.

Aangezien Hoshizaki ijsblokjesmachines geleverd kunnen worden als meerdere onafhankelijke, modulaire & stapelbare opties wordt de serie beschouwd als een echte allrounder; geschikt voor alle vereisten, doeleinden, locaties en budgetten.

DEGELIJKE MATERIALEN EN DUURZAAM ONTWERP



De apparaten zijn ontworpen om lang mee te gaan en worden geleverd met slimme ontwerp-extra's, zoals een magnetische waterpomp zonder directe koppeling. Dit element voorkomt lekkage in het watercircuit en verlengt de levensduur.

LAAG ENERGIEVERBRUIK



Het gebruik van het natuurlijke HC-koelmiddel R290 verlaagt het algemene energieverbruik van onze ijsblokjesmachines aanzienlijk.

PRODUCTIECAPACITEIT VAN HET ASSORTIMENT



De serie bestaat uit ijsblokjesmachines met productiecapaciteiten van 22 - 720 kg per dag.

HOOGSTE HYGIËNENORM & EENVOUDIG ONDERHOUD



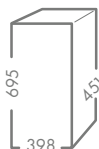
Het exterieur is gemaakt van RVS. Het gesloten watercircuit biedt maximale bescherming tegen elk soort verontreiniging tijdens het gehele productieproces. Alle machines van Hoshizaki zijn eenvoudig te gebruiken, reinigen en onderhouden.

Watergekoelde
modellen
BINNENKORT BESCHIKBAAR



Ingebouwde
bunker

IM-21CNE-HC

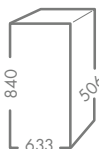


Productiecapaciteit/24 h*:
25 kg
Bunkercapaciteit: 11,5 kg
Ijsblokjesmaat: **L**



Ingebouwde
bunker

IM-65NE-HC

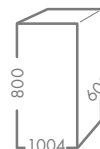


Productiecapaciteit/24 h*:
26 kg
Bunkercapaciteit: 26 kg
Ijsblokjesmaat: **S L**



Ingebouwde
bunker

IM-100CNE-HC

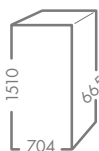


Productiecapaciteit/24 h*:
100 kg
Bunkercapaciteit: 38 kg
Ijsblokjesmaat: **M L XL**



Ingebouwde
bunker

IM-240NE-HC

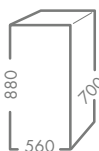


Productiecapaciteit/24 h*:
210 kg
Bunkercapaciteit: 110 kg
Ijsblokjesmaat: **L**

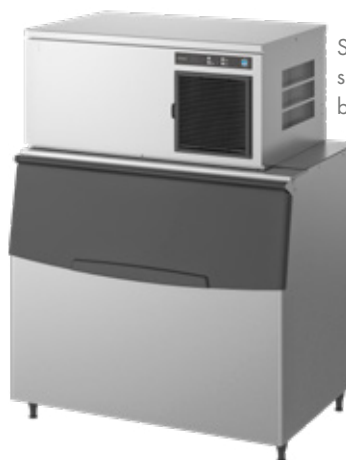


Separate
bunker

IM-240ANE-HC

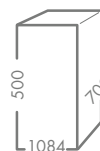


Productiecapaciteit/24 h*:
220 kg
Ijsblokjesmaat:
XS M L XL



Stapelbaar,
separate
bunker

IM-240DNE-HC



Productiecapaciteit/24 h*:
210 kg. Tot 3 machines kunnen
op elkaar gestapeld worden
Ijsblokjesmaat:
XS M L XL

*Tenzij anders vermeldt representeert de aangegeven productiecapaciteit de hoeveelheden die geproduceerd worden door modellen met standaard ijsblokjesmaat L

MAXIMALE VEELZIJDIGHEID VOOR EINDELOOS VEEL TOEPASSINGEN

SCHILFER- EN NUGGET IJSMACHINES

Onze schilfer- en nugget ijsmachines zijn onderdeel van de echte allrounders van het productaanbod van Hoshizaki. Deze krachtige, robuuste en duurzame machines zijn zeer populair in verschillende marktsegmenten, zoals in voedselbereiding/-verwerking, hotels, cafés, restaurants en catering.

Aangezien de schilfer- en nugget ijsmachines al het water dat de machine ingaat omzetten in ijs, is het waterverbruik gelijk

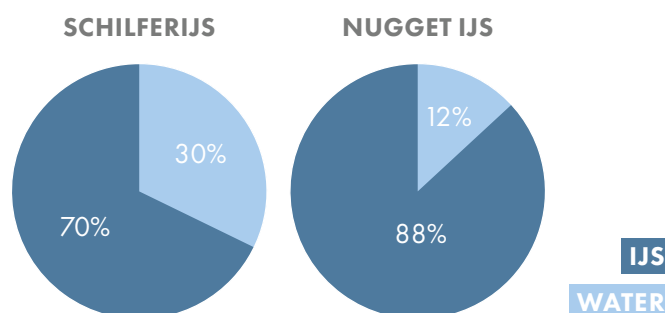
aan de ijsproductie. Daarnaast maken alle schilfer- en nugget ijsmachines gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is.

Hoshizaki schilferijs, bewezen vrij van alle onzuiverheden en conform zelfs de strengste hygiënevoorschriften, wordt zelfs gebruikt voor orgaantransport en andere medische doeleinden.

IJS-WATER-VERHOUDING

Het hoofdkenmerk van schilferijs van Hoshizaki is dat 'vriesbrand' bij de display van verse vis of andere producten wordt voorkomen. De perskop in de schilferijsmachine benodigd maar weinig druk, waardoor het typische Hoshizaki schilferijs wordt geproduceerd.

Voor nugget ijs gebruikt de perskop meer druk om **hardere en drogere individuele** ijsnuggets te produceren.



OVER SCHILFER- EN NUGGET IJS

PERFECTE SMAAK EN HYGIËNE



Onze schilfer- en nugget ijs is vrij van alle onzuiverheden en is een perfect smaakloos koelmiddel voor alle soorten culinaire doeleinden. Deze factor maakt dit ijs ook zeer populair voor medische toepassingen.

VEELZIJDIGHEID



Hoshizaki ijsmachines kunnen ofwel schilfer- of nugget ijs produceren. Beide soorten ijs zijn zeer veelzijdig en een hoofdbestanddeel voor verschillende marktsegmenten en bedrijfstypes, zoals hotels, voedselproductie, cafés en restaurants.

DUURZAAMHEID



Schilfer- en nugget ijsmachines maken gebruik van het natuurlijke koelmiddel R290, dat milieuvriendelijk en energie-efficiënt is. Daarnaast zet het al het water dat erin gaat om in ijs en zodoende is het een apparaat dat u kan helpen water te besparen bij elke cyclus.

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Scheepvaart



Voedselverwerking



DE KRACHT OM TE KOELEN - ONMISBARE ALLROUNDERS

OVER HET ASSORTIMENT

Een belangrijk ontwerpelement voor onze schilferijstechnologie is de extreem robuuste lager - het hardst werkende element van elke schilferijsmachine. De interne werking van de schilfer- en nugget ijsmachines is ontworpen om ongewenste aanslag, verkalking en bacteriële verontreiniging in en rondom de machine te voorkomen.

De lager is gemaakt van roestvrij staal en koolstof is gebruikt voor de kogellager. De duurzame materialen die gebruikt worden voor onze techniek helpt de machines optimaal te functioneren in natte en veeleisende omgevingen en zijn gemakkelijk te reinigen.

Voordelen zijn onder andere: langere levensduur van het product en lagere onderhoudskosten.

Hoshizaki ijsmachines worden aangestuurd door microcomputers die ervoor zorgen dat het ijsproductieproces onder uiteenlopende omstandigheden optimaal presteert, zonder handmatige afstelling.

Doordat het luchtfilter gemakkelijk te reinigen is kunnen gebruikers het periodiek onderhoud zelf uitvoeren, waardoor de levensduur van het product wordt verlengd en de frequentie en kosten van onderhoudsbeurten worden verlaagd.



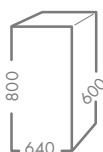
SCHILFER- & NUGGET IJS MACHINES

CO₂
OPTION AVAILABLE

Ingebouwde bunker



FM-80KE-HC/HCN

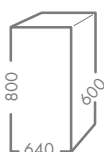


Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 85 kg - nugget: 85 kg
Bunkercapaciteit:
Schilferijs: 26 kg - nugget: 32 kg

Ingebouwde bunker



FM-120KE-HC/HCN

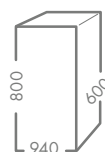


Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 125 kg - nugget: 110 kg
Bunkercapaciteit:
Schilferijs: 26 kg - nugget: 32 kg

Ingebouwde bunker



FM-120KE-50-HC/HCN

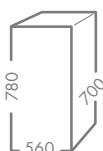


Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 125 kg - nugget: 125 kg
Bunkercapaciteit:
Schilferijs: 110 kg - nugget: 110 kg

Separate
bunker



FM-150AKE-HC-SB/HCN

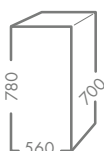


Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 150 kg - nugget: 110 kg

Separate
bunker



FM-300AKE-HC/HCN-SB

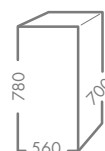


Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 300 kg - nugget: 250 kg

Separate
bunker



FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Productiecapaciteit/24 h:
Schilferijs: 450 kg - nugget: 380 kg

ONTDEK DE NIEUWE GENERATIE

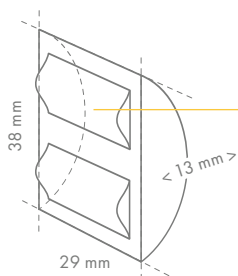
UITMUNTENDE ZUIVERHEID - HOSHIZAKI'S UNIEKE IJS MET EEN EDGE

Net als de originele crescent ijsmachines produceert de nieuwe generatie met 'Edge' helder, halvemaanvormig ijs. De unieke vorm wordt van binnen naar buiten opgebouwd bij een interne temperatuur van -4°C en kan gebruikt worden voor het koelen van dranken en verse producten, de display van flessen en voor voedselverwerking.

Een van de meest opvallende eigenschappen van ons Edge halvemaanvormig ijs is dat het een ronde vorm heeft met een platte onderkant met daarop twee kleine ribbels. Deze vorm is perfect om drankjes te koelen doordat het smaakloos en volkomen helder is en traag smelt.

Dankzij de ribbels op de platte kant zal Hoshizaki Edge ijs niet clusteren in de ijsbunker en is daarom altijd gereed om opgeschept te worden voor onmiddellijk gebruik.

HALVEMAANVORMIG IJS



KM Edge Cube
Gewicht: 10 gram

Het halvemaanvormige ijs heeft **ribbels**.
Afgezien daarvan heeft het dezelfde eigenschappen als de oude versie van KM.
(bijv. helderheid, puurheid, temperatuur, bolling)

OVER HALVEMAANVORMIG IJS



FLESSEN KOELEN

Het ijs is hard en compact, maar dankzij het gladde, afgeronde oppervlak is het het ideale type ijs om schade aan flessen en labels te voorkomen.



AANTREKKELIJK DISPLAY

Wegens het kristalheldere ijs kunt u uw producten volledig bedekt en perfect beschermd, maar toch zichtbaar voor uw klant presenteren.



DRANKJES KOELEN

Dankzij 0% onzuiverheden is het ijs perfect smaakloos en de optimale basis voor uw cocktailcreaties.



OPTIMALE IJSTEMPERATUUR

De temperatuur van het ijs is precies 0°C, waardoor ongewenste vriesbrand wordt voorkomen. Het ijs is volledig doorzichtig, waardoor de bedekte producten koel en zichtbaar blijven. Al deze factoren helpen optimale temperaturen te behouden rondom uw kwetsbare en delicate etenswaren.



DE EDGE

De meest onverslaanbare eigenschap van Hoshizaki's halvemaanvormige ijs is de unieke vorm die spatvrij serveren van post-mix frisdrank toestaat, terwijl het ook de meest economische ijs is, aangezien het een optimale verplaatsing van de drank biedt.



GEEN CLUSTER

Ronde randen van het ijs voorkomen clustervorming wanneer het in emmers bewaard wordt om dranken te koelen of in een display met vers vlees, vis of voor een buffet. Verse producten kunnen constant herschikt worden, zonder de textuur of smaak van de producten aan te tasten.

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Voedselverwerking



Scheepvaart



EVERCHECK

- Specifiek ontwikkeld voor KM ijsmachines
- Zichtbare en hoorbare melding wanneer onderhoud vereist is
- Onderhoud kan uitgevoerd worden langs de voorkant
- De bediening bevindt zich in een droog compartiment, waardoor de betrouwbaarheid van elektrische onderdelen aanzienlijk vergroot wordt



CYCLESAYER

- Hoshizaki's crescent ijsmachines produceren dezelfde hoeveelheid ijs in de helft van de cycli
- Minder cycli per dag resulteert in verhoogde levensduur en winst
- Productiecycli met de helft verminderd, terwijl dezelfde hoeveelheid ijs geproduceerd wordt in vergelijking met de concurrentie



HOSHIZAKI'S UNIEKE IJSTYPE

OVER HET ASSORTIMENT

De dubbelzijdige verdamper in alle KM ijsmachines is gemaakt van roestvrij staal - het beste materiaal voor een langere levensduur, betere voedselveiligheid en eenvoudig schoonmaken.

Met het vergrote verdamper-oppervlak van de nieuwe Edge verdamper levert de Edge ijsmachine zelfs nog betere prestaties dan de krachtige voorgaande generatie wanneer het om productiecycli en productiecapaciteit gaat. Door de compacte afmetingen passen de modellen perfect in kleine ruimtes. Daarnaast garandeert het slimme plug-and-play ontwerp een extreem eenvoudige en snelle installatie.

Met het oog op bedieningsgemak en voedselveiligheid zijn alle componenten (waaronder de luchtfilter) via de voorkant gemakkelijk bereikbaar. Houd in gedachten dat regelmatige reinigingsbeurten de levensduur van uw machine verlengen.

Het volledig geautomatiseerde, digitaal aangestuurde ijsproductieproces vereist geen handmatige aanpassingen en kan uw personeel veel tijd besparen.

DUBBELE PRODUCTIE



De verbeterde dubbele verdamper met zijn dubbelzijdige, roestvrij stalen oppervlak maakt dezelfde hoeveelheid ijs in de helft van de tijd.

MAXIMALE HYGIËNE



De gecompartmenteerde binnenkant van de ijsmachine is een slimme ontwerpeigenschap om de voedselveiligheid te verhogen, doordat het watercircuit beschermd is tegen verontreiniging van buitenaf.

FLEXIBILITEIT



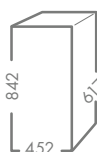
Moet uw productiecapaciteit omhoog? De variabele opstelling met separate bunkers en machines stelt de gebruiker in staat om het geheel zelf samen te stellen aan de hand van individuele vereisten en omstandigheden.

CRESCENT IJSMACHINES



Ingebouwde
bunker

KM-40B

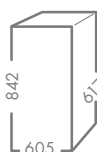


Productiecapaciteit/24 h:
43 kg/24h
bunkercapaciteit: 16 kg



Ingebouwde
bunker

KM-55B



Productiecapaciteit/24 h:
83 kg/24h
bunkercapaciteit: 23 kg



Ingebouwde
bunker

KM-80B



Productiecapaciteit/24 h:
79 kg/24h
bunkercapaciteit: 40 kg



KMD-210AB-HC



Productiecapaciteit/24 h:
210 kg



ESTHETIEK EN FUNCTIONALITEIT COMBINEREN

MAAK VAN UW DRANKJE EEN BLIKVANGER

Verbreed uw creatieve horizon en de esthetische mogelijkheden van uw vak met de hulp van onze speciaal-ijs machines die ijs in verschillende bijzondere vormen produceren.

Speciaal gemaakt voor cocktailbars die zich willen onderscheiden van anderen zonder af te doen aan de smaak of kwaliteit van hun drankjes. U kunt nu een decoratieve draai aan uw cocktails en longdrinks geven met behoud van de perfecte eigenschappen van het ijs.

Onze speciaal-ijs machines werken net zoals onze beroemde ijsblokjesmachines met ons gepatenteerde gesloten-cel-systeem.

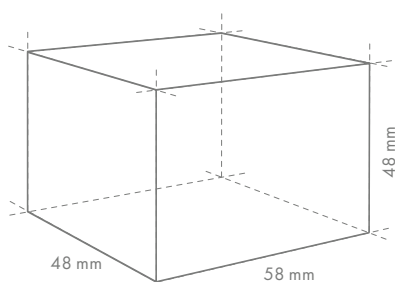
Elke ijsvorm wordt individueel gemaakt met vers water.

Dit vindt binnen een gesloten cel plaats om de hoogst mogelijke compactheid van een ijsblokje te behalen met de perfecte vorm van een bal, ster, hart, cilinder, grote kubus of langwerpige kubus.

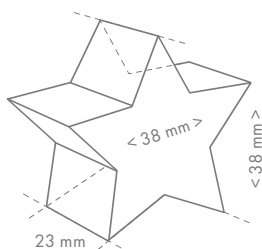
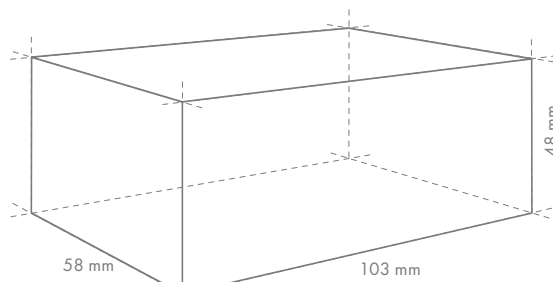
Eigenaren van een Hoshizaki speciaal-ijs machine kunnen de tijden dat ze handmatig individuele ijsvormen moesten maken achter zich laten. Nu kunnen ze genieten van het gemak waarmee volledig identieke ijsvormen uit de ingebouwde en gemakkelijk toegankelijke opslagbunker geschept kunnen worden.

SPECIAAL-IJS

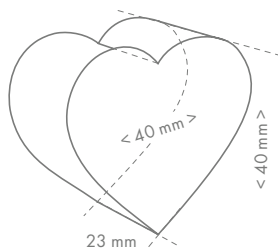
IJstype:
Grote kubus
XXL
Gewicht:
120 gram



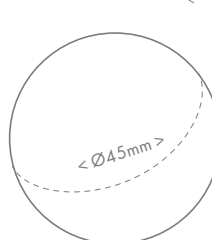
IJstype:
Langwerpige
kubus **XXXL**
Gewicht:
240 gram



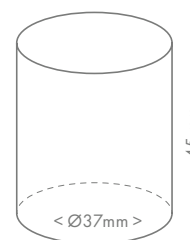
IJstype: Ster
Gewicht: 18 gram



IJstype: Hart
Gewicht: 25 gram



IJstype: Bal
Gewicht: 45 gram



IJstype: Cilinder
Gewicht: 42 gram

SPECIAAL-IJS MACHINES

Stapelbaar

Ingebouwde
bunker

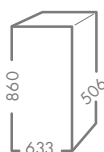


"Hoshizaki is een markt-leider als het gaat om ijs, maar daarnaast is het een ambitieus merk (...) dat ijs in een andere vorm creëert, waardoor u creatiever kunt zijn in uw bar."

Andrew Mullins

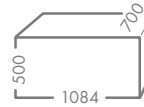
Operations Director
Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)
September 2018

IM-65NE-HC-Q BAL-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:
22 kg
Bunkercapaciteit: 26 kg
IJs type : Bal

IM-240DNE-C CILINDER-IJS MACHINE



Productiecapaciteit/24 h:
240 kg
IJs type : Cilinder

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Onderwijs



Recreatie



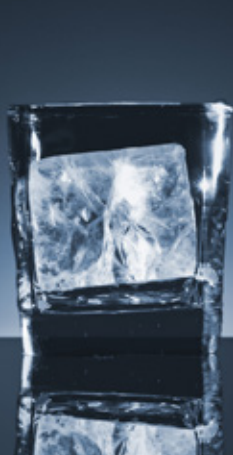
Scheepvaart

Grote kubus

Bal-ijs

Hartvormig ijs

Stervormig ijs



MAKKELIJK EN SNEL

WATER & IJS – IS ER EEN BETER TEAM?

Dispensers spelen een cruciale rol wanneer bedrijfseigenaren ijs en/of water aan willen bieden voor zelfbediening. De drie stappen van hoogwaardige ijsproductie, beschermde ijsopslag en het snel serveren van ijs zijn allemaal gecombineerd in één apparaat – met slechts één knop wordt uw consumptie in enkele seconden bereid.

Met **DCM DISPENSERS** kan de gebruiker uit de volgende opties kiezen:

- Alleen ijsblokjes
- Ijsblokjes en water
- Alleen water

De productiecapaciteit van deze compacte en toch krachtige ijs-/waterdispensers loopt uiteen van 60 kg per dag voor kleinere bedrijven tot 230 kg per dag voor grote bedrijven, zoals pretparken, hotel resorts en grootschalige snelbedieningsomgevingen.

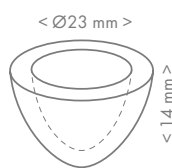
Hoshizaki dispensers worden vaak gebruikt waar snel, efficiënt en voedselveilig serveren van ijs-water-combinaties nodig is.

DIM DISPENSERS produceren de beroemde Hoshizaki ijsblokjes voor handige zelfbediening. Wat deze dispenser zo populair maakt is de handige portie-regelaar, die gemakkelijk ingesteld kan worden. Dit stelt u in staat om de grootte van de porties exact te reguleren. Dit assortiment zelfbedieningsdispensers wordt gewoonlijk gebruikt in hotels, op elke verdieping, om klanten te allen tijde hoogwaardig ijs te bieden.

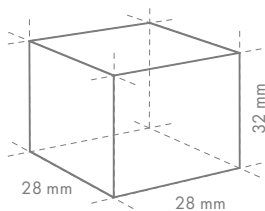
Met hun elegante en slanke uiterlijk worden ze naadloos opgenomen in moderne interieurs. Door de focus op gebruiksvriendelijkheid en maximale voedselveiligheid komt het vers geproduceerde ijs, terwijl het opgeslagen is, nooit in contact met lucht of licht. Dat betekent maximale bescherming tegen verontreinigingen.

DSM DISPENSERS zijn compacte en betrouwbare apparaten die hoogwaardig ijs produceren en serveren. Het simpele ontwerp en de slimme functies voor voedselveiligheid en tegen verontreiniging maken DSM dispensers populair voor ziekenhuizen en zorginstellingen.

DISPENSER IJS



Ijstype: Shuttle
Gewicht: 3 gram



Ijsblokjesmaat: **L**
Gewicht: 23 gram

GEBRUIKSOMGEVING



Horeca



Catering



Gezondheidszorg



Onderwijs



Scheepvaart

IJS- EN/OF WATERDISPENSERS

DIM-40DE-HC IJS



Productiecapaciteit/24 h:
43 kg
Bunkercapaciteit: 15 kg
IJs type : Ijsblokjes **L**



DSM-12DE IJS



Productiecapaciteit/24 h:
13 kg
Bunkercapaciteit: 3 kg
IJs type : Shuttle

DIM-30DE-2 IJS



Productiecapaciteit/24 h:
42 kg
Bunkercapaciteit: 15 kg
IJs type : Ijsblokjes **L**

DCM-120KE(EU) IJS & WATER



Productiecapaciteit/24 h:
125 kg
Bunkercapaciteit: 1,9 kg
IJs type : Cubelet & water

GEMAKKELIJK TE PLAATSEN



Ons dispenserportfolio biedt apparaten die geschikt zijn voor verschillende vereisten wat betreft portiegroottes, opslagcapaciteit en ruimtelijke beperkingen.

DUURZAAM



Afvalregelaar voor meer duurzaamheid; met deze dispensers kunnen porties intuïtief ingesteld worden. Dit helpt bij het reguleren van de ijsconsumptie onder de eindgebruikers, wat het algemene energieverbruik en afval vermindert.

VOEDSELVEILIG



Net als bij alle Hoshizaki machines spelen hygiëne, voedselveiligheid en bescherming tegen verontreiniging een belangrijke rol. Dispensers worden direct door klanten bediend. De machines zijn ontworpen om het geproduceerde ijs terwijl het opgeslagen is nooit in contact te laten komen met lucht of water om gezondheidsrisico's te elimineren.