Produktprogramm Nr. 33

Preise ab 01.01.2014 auf Anfrage

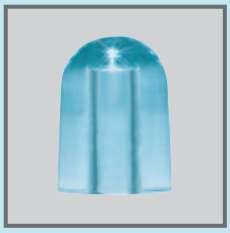
Eiswürfelbereiter
Eiswürfeldispenser
Micro-Cube-Eisbereiter
Crushed-Ice-Bereiter
Eis-Crusher
Flockeneisbereiter
Scherbeneisbereiter

WESSAMAT
perfect ice!

Das ideale Eis.
Für jede Gelegenheit.

Eiswürfel, Crushed-Ice, Flockeneis und Scherbeneis sind schon lange keine Saisonprodukte mehr. In fast allen Bereichen der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und des Caterings sind Eiswürfel, Crushed-Ice oder Flockeneis für die Zubereitung, die Präsentation und die Lagerung von Speisen und Getränken einfach unentbehrlich.

Auch bei labor- und medizintechnischen Anwendungen, in der Wurst- und Backwarenproduktion, im Wellness-Bereich und vielen anderen professionellen Einsatzgebieten werden in zunehmendem Maße die Vorteile der unterschiedlichen Eisarten genutzt.

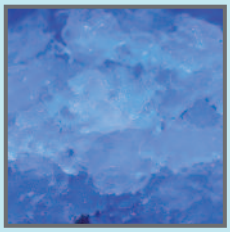


Hohleiskegel

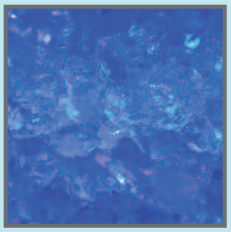
Volleiskegel

Volleiswürfel

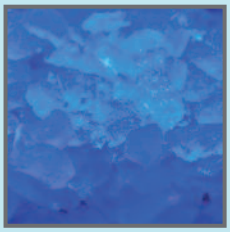
Micro-Cubes



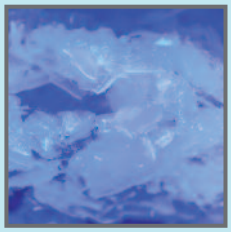
Crushed-Ice



Nugget-Ice



Flockeneis



Scherbeneis

Für die unterschiedlichen Einsatzbereiche bietet Ihnen WESSAMAT bedarfsorientierte Lösungen. Vom Table-Top-Gerät mit 18 kg Tagesleistung bis hin zu hochleistungsfähigen Anlagen zum Herstellen, Abfüllen und Verpacken mehrerer Tonnen Eiswürfel und Crushed-Ice pro Tag. Ob Eiswürfel, Crushed-Ice, Flockeneis oder Scherbeneis – bestimmt finden Sie in dem vielseitigen Produktprogramm von WESSAMAT den idealen Eisbereiter für Ihren Anwendungsfall.

Wenn Sie Fragen im Zusammenhang mit der Produktauswahl haben oder eine anwendungstechnische Beratung für ein passendes Eisbereitungskonzept wünschen, rufen Sie einfach an **+49 (0)63 01 – 79 100** oder besuchen Sie uns im Internet unter **www.wessamat.de**

Hinweise zu den technischen Daten der nachfolgenden Tabellen

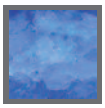
[1] Leistungsangaben aller Modelle bei Umgebungstemperatur von 15°C, Wassertemperatur von 10°C (bei luftgekühlten Geräten) und Verflüssigungstemperatur von 20°C (bei wassergekühlten Geräten).

[2] Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter und Dispenser in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.

[3] Alle Abmessungen (Höhe) **inklusive höhenverstellbarer Füße** (werden serienmäßig mitgeliefert).

Crusher

Modell C 103 und C 105



Leistungsfähige Geräte zur Herstellung von **Crushed-Ice aus Eiswürfeln**. Die ideale Ergänzung für jeden Eiswürfelbereiter, wenn außer Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird. Die Eiswürfel werden in Sekundenschnelle in Crushed-Ice verwandelt. Für 3 kg bis 5 kg Crushed-Ice pro Minute.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung kg/Min.	Vorrat kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
C 103	1005	Edelstahl	3	1	315/175/330	0,15	10
C 105	1010	Edelstahl	5	5	515/370/315	0,15	21

***) Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl, Auffangschale aus Kunststoff**

Preissenkung!

Smart-Line

Modell S 18 L / S 18 W

Besonders kostengünstiger Eisbereiter zur Herstellung von **Volleiskegeln**. Ideal für Anwender mit geringem bis mittlerem Eiswürfelbedarf von 18 kg bis 58 kg pro Tag. Das Modell S 38 ist auch in luftgekühlter Version für den Einbau in Thekeneinrichtungen geeignet.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
S 18 L	2060	Stahl	18	6,5	617 / 345 / 460	0,29	29
S 18 W	2061	Stahl	18	6,5	617 / 345 / 460	0,29	29
S 38 L **)	2064	Edelstahl	38	17	830 / 495 / 575	0,46	50
S 38 W	2065	Edelstahl	38	17	830 / 495 / 575	0,46	50
S 58 L	2066	Edelstahl	58	20	980 / 495 / 575	0,73	54
S 58 W	2067	Edelstahl	58	20	980 / 495 / 575	0,73	54

Eisbereitungssystem: Sprühtechnik

Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung

***) Ausführung: Gehäuse aus kunststoffbeschichtetem Stahl (Modelle S 18) bzw. Edelstahl (Modelle S 38 und S 58), Vorratsbehälter aus Kunststoff**

****) Das Modell S 38 L ist bis zu einer Raumtemperatur von +25°C auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.**

Installationshinweis: Ab einer Trinkwasserhärte von 12°dH bzw. 350 µs/cm Leitfähigkeit ist der Einsatz von entsprechend aufbereitetem Wasser erforderlich.

Alle Modelle der Produktlinie „Smart-Line" sind auch mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290 (Propan) zu einem Mehrpreis von 7 % auf den Listenpreis lieferbar. Lieferzeit auf Anfrage.

Blue-Line

Modell W 19 L / W 19 W

Preiswerter, vielseitig einsetzbarer Eisbereiter zur Herstellung von **Hohleiskegeln**. Die optimale Lösung für Anwender mit Eiswürfelbedarf von 22 kg bis 46 kg. Alle Modelle (LE) sind auch in luftgekühlter Ausführung für den Einbau in Thekeneinrichtungen geeignet.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
W 19 L	2030	Edelstahl	22	7	545/410/545	0,30	41
W 19 LE	2032	Edelstahl	22	7	595/500/545	0,35	45
W 19 W	2031	Edelstahl	22	7	545/410/545	0,30	41
W 29 L	4024	Edelstahl	32	15	665/510/600	0,39	52
W 29 LE	4026	Edelstahl	32	15	715/600/600	0,44	56
W 29 W	4025	Edelstahl	32	15	665/510/600	0,39	52
W 49 L	4030	Edelstahl	46	15	665/510/600	0,48	52
W 49 LE	4032	Edelstahl	46	15	715/600/600	0,53	57
W 49 W	4031	Edelstahl	46	15	665/510/600	0,48	52

Eisbereitungssystem: Wellentechnik

Kühlung: L = Luftkühlung · LE = Luftkühlung/einbaufähig · W = Wasserkühlung

***) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl**

Alle Modelle der Produktlinie „Blue-Line" sind auch mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290 (Propan) zu einem Mehrpreis von 7 % auf den Listenpreis lieferbar. Lieferzeit auf Anfrage.

Top-Line

Modell W 21 L/W

Modelle W 121 L/W
und W 251 L/W

Leistungsfähige Eisbereiter zur Herstellung von **Hohleiskegeln**. Die Premium-Klasse für die Gastronomie und andere professionelle Anwendungsbereiche. Für 24 kg bis 180 kg Eiswürfel pro Tag. Die Bevorratung erfolgt im integrierten Vorratsbehälter. Die Modelle W 21 LE / W 31 LE und W 51 LE sind auch in luftgekühlter Ausführung für den Einbau für Thekeneinrichtungen geeignet.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
W 21 L	1020	Edelstahl	24	10	475/365/530	0,30	33
W 21 LE	1022	Edelstahl	24	10	540/460/530	0,35	38
W 21 W	1021	Edelstahl	24	10	475/365/530	0,30	33
W 31 L	1030	Edelstahl	35	16	525/465/530	0,39	39
W 31 LE	1032	Edelstahl	35	16	590/560/530	0,44	42
W 31 W	1031	Edelstahl	35	16	525/465/530	0,39	39
W 51 L	1050	Edelstahl	55	30	665/485/615	0,48	49
W 51 LE	1052	Edelstahl	55	30	730/580/615	0,53	51
W 51 W	1051	Edelstahl	55	30	665/485/615	0,48	49
W 81 L	1080	Edelstahl	80	50	855/615/645	0,60	71
W 81 W	1081	Edelstahl	80	50	855/615/645	0,56	71
W 121 L	1120	Edelstahl	126	80	1075/860/650	0,96	109
W 121 W	1121	Edelstahl	126	80	1075/860/650	0,90	106
W 251 L	1250	Edelstahl	180	180	1315/990/810	0,98	170
W 251 W	1251	Edelstahl	180	180	1315/990/810	0,90	164

Eisbereitungssystem: Wellentechnik

Kühlung: L = Luftkühlung · LE = Luftkühlung/einbaufähig · W = Wasserkühlung
Bei Vorbereitung der Modelle W 121 L und W 251 L zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8) erhöhen sich die Preise für die luftgekühlten Modelle W 121 L um 5 % und W 251 L um 2 %.

Die Modelle W 121 und W 251 können auch zum Anschluss an ein Zentralkältesystem vorbereitet werden. Preise auf Anfrage.

***) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl**

Zubehör: Passende Untergestelle zu den Eiswürfelbereitern der Produktlinie Top-Line (Modelle W 21 L/W bis W 81 L/W) sind lieferbar (siehe Seite 9).

Die Modelle W 21 L / LE / W bis W 51 L / LE / W der Produktlinie „Top-Line" sind auch mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290 (Propan) zu einem Mehrpreis von 7 % auf den Listenpreis lieferbar. Lieferzeit auf Anfrage.

Combi-Line W 80

Modell W 80 ECL / ECW

Kompakte, platzsparende Eisbereiter zur Herstellung von **Hohleiskegeln und Crushed-Ice**. Die idealen Eisbereiter für Cocktail-Bars, Restaurants, Hotels und andere gastronomische Betriebe, die einen kleineren bis mittleren Bedarf an Eiswürfeln und/oder Crushed-Ice haben. Die Eisleistung beträgt 80 kg pro Tag. Die Bevorratung erfolgt im integrierten Vorratsbehälter. Bei den Modellen W 80 ECL / ECW kann die Herstellung von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice mit der integrierten Vorrangschaltung bedarfsorientiert gesteuert werden.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
W 80 EL	3050	Edelstahl	80	67	1777/715/600	0,70	123
W 80 EW	3051	Edelstahl	80	67	1777/715/600	0,68	123
W 80 CL	3053	Edelstahl	80	67	1777/715/600	0,75	130
W 80 CW	3054	Edelstahl	80	67	1777/715/600	0,73	130
W 80 ECL	3055	Edelstahl	80	67	1777/715/600	0,75	138
W 80 ECW	3056	Edelstahl	80	67	1777/715/600	0,73	138

Eisbereitungssystem: Wellentechnik

Modellbezeichnungen / Eisarten: EL + EW = Eiswürfel · CL + CW = Crushed-Ice · ECL + ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice

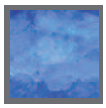
Kühlung: EL + CL + ECL = Luftkühlung · EW + CW + ECW = Wasserkühlung
Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8) erhöhen sich die Preise für die luftgekühlten Modelle W 80 EL/CL/ECL um 5 %.

***) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl**

Combi-Line

W 120/240

Modell W 120 CL / CW



Leistungsstarke, vielseitig einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von **Hohleiskegeln und Crushed-Ice**. Die Eisleistung beträgt 126 kg bzw. 240 kg pro Tag. Die ideale Lösung für alle Anwender mit einem mittleren bis hohen Bedarf an Eiswürfeln und/oder Crushed-Ice. Bei den Modellen W 120 ECL / ECW und W 240 ECL / ECW kann die Herstellung von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice mit der integrierten Vorrangschaltung bedarfsorientiert gesteuert werden.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
W 120 EL	3061	Edelstahl	126	130	1400/890/670	0,96	119
W 120 EW	3062	Edelstahl	126	130	1400/890/670	0,90	119
W 120 CL	3063	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,08	157
W 120 CW	3064	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,02	157
W 120 ECL	3065	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,08	162
W 120 ECW	3066	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,02	162
W 240 EL	3081	Edelstahl	240	220	1520/1020/890	1,20	190
W 240 EW	3082	Edelstahl	240	220	1520/1020/890	1,10	190
W 240 CL	3083	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,32	235
W 240 CW	3084	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,22	235
W 240 ECL	3085	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,32	240
W 240 ECW	3086	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,22	240

Eisbereitungssystem: Wellentechnik

Modellbezeichnungen / Eisarten: EL + EW = Eiswürfel · CL + CW = Crushed-Ice · ECL + ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice

Kühlung: EL + CL + ECL = Luftkühlung · EW + CW + ECW = Wasserkühlung

Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8) erhöhen sich die Preise für die luftgekühlten Modelle W 120 EL/CL/ECL um 5 % und W 240 EL/CL/ECL um 2 %.

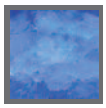
Alle Modelle können auch zum Anschluss an ein Zentralkältesystem vorbereitet werden. Preise auf Anfrage.

***) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl**

Combi-Line

W 120/240
mit Eistransportsystem

Modell W 120 CLF / CWF



Leistungsstarke Eisbereiter mit mobilem Vorratsbehälter (Eistransportsystem) zur Herstellung von **Hohleiskegeln und Crushed-Ice**. Die Eisleistung beträgt 126 kg bzw. 240 kg pro Tag. Die ideale Lösung, wenn der Standort des Eisbereiters und der Einsatzort für die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice räumlich voneinander getrennt sind. Die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice werden sowohl im Zwischenspeicher als auch im Eistransportwagen bevorratet. Mit den Eistransportwagen lassen sich die Eiswürfel schnell und bequem zum Einsatzort (z.B. Kühltheken) transportieren. Das Fassungsvermögen der Eistransportwagen beträgt 109 kg (bei Eistransportwagen ohne Einsatzbehälter).

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
W 120 ELF	3071	Edelstahl	126	45 4)/109 5)	1595/790/1020	0,96	166
W 120 EWF	3072	Edelstahl	126	45 4)/109 5)	1595/790/1020	0,90	166
W 120 CLF	3073	Edelstahl	126	45 4)/109 5)	1915/790/1020	1,08	204
W 120 CWF	3074	Edelstahl	126	45 4)/109 5)	1915/790/1020	1,02	204
W 240 ELF	3095	Edelstahl	240	227 4)/109 5)	2045/890/1020	1,20	270
W 240 EWF	3096	Edelstahl	240	227 4)/109 5)	2045/890/1020	1,10	270
W 240 CLF	3097	Edelstahl	240	227 4)/109 5)	2445/890/1020	1,32	315
W 240 CWF	3098	Edelstahl	240	227 4)/109 5)	2445/890/1020	1,22	315

Eisbereitungssystem: Wellentechnik

Modellbezeichnungen / Eisarten: EL + EW = Eiswürfel · CL + CW = Crushed-Ice
F = Fahrbarer Vorratsbehälter (Eistransportwagen)

Kühlung: EL + CL = Luftkühlung · EW + CW = Wasserkühlung

Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8) erhöhen sich die Preise für das Modell W 120 ELF/CLF um 5 % und W 240 ELF/CLF um 2 %.

Alle Modelle können auch zum Anschluss an ein Zentralkältesystem vorbereitet werden. Preise auf Anfrage.

***) Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl / Eistransportwagen aus Kunststoff**

4) Eisvorrat: Im Zwischenspeicher

5) Eisvorrat: Im Eistransportwagen (ohne Einsatzbehälter)

Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 9).

Micro-Cubes

Modell M 200 L

Alle Modelle der Produktlinie Micro-Cubes sind auch mit dem klimafreundlichen CO_2 als Kältemittel lieferbar. Preise auf Anfrage.

Universell einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von **Klein-Eiswürfeln** (Temperatur 0°C) in quadratischem Format. Für den Einsatz in der Gastronomie und in Kühltheken. Ideal für Bäckereien, Fleischereien, labor- und medizintechnische Anwendungen. Für 120 kg bis 800 kg pro Tag. Die Bevorratung der Eiswürfel erfolgt im integrierten Vorratsbehälter.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW **)	Gewicht kg
M 120 L	5200	Edelstahl	120	100	1690/605/605	0,90	123
M 120 W	5201	Edelstahl	120	100	1690/605/605	0,90	121
M 120 Z	5202	Edelstahl	120	100	1690/605/605	0,30	104
M 200 L	5210	Edelstahl	200	175	1795/805/605	1,00	151
M 200 W	5211	Edelstahl	200	175	1795/805/605	1,00	147
M 200 Z	5212	Edelstahl	200	175	1795/805/605	0,55	121
M 400 L	5220	Edelstahl	400	250	2145/805/605	1,70	185
M 400 W	5221	Edelstahl	400	250	2145/805/605	1,50	171
M 400 Z	5222	Edelstahl	400	250	2145/805/605	0,55	136
M 800 LP ***)	5230	Edelstahl	800	***)	540/800/605	3,10	140
M 800 WP ***)	5231	Edelstahl	800	***)	540/800/605	3,10	144
M 800 ZP ***)	5232	Edelstahl	800	***)	540/800/605	0,80	94

Eisbereitungssystem: Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung · Z = Anschluss an bauseits vorhandenes Zentralkältesystem
Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8) erhöhen sich die Preise für die Modelle M 120 L/M 200 L um 5 % und M 400 L um 2 %. Das Modell M 800 LP wird serienmäßig (ohne Mehrpreis) mit Vorbereitung zum Anschluss an einen externen Verflüssiger geliefert.
Alle Modelle sind für den Betrieb mit Solekühlung und Rückkühlung lieferbar. Preise auf Anfrage.

) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl** *) Elektrischer Anschluss: 400 V/50 Hz**

*****) Eisbereiter ohne Vorratsbehälter! Für die Bevorratung stehen geeignete Vorratsbehälter (mit und ohne Eistransportwagen) zur Verfügung. Preise auf Anfrage.**

Installationshinweis: Ab einer Trinkwasserhärte von 10°dH bzw. 300 µs/cm Leitfähigkeit ist der Einsatz von entsprechend aufbereitetem Wasser erforderlich.

Micro-Cubes

mit Eistransportsystem

Modell M 400 LF

Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 9).

Alle Modelle der Produktlinie Micro-Cubes sind auch mit dem klimafreundlichen CO_2 als Kältemittel lieferbar. Preise auf Anfrage.

Eisbereiter zur Herstellung von **Klein-Eiswürfeln** in quadratischem Format. Die ideale Lösung für zentrale Produktion von Klein-Eiswürfeln bei dezentraler Verwendung. Für 120 kg bis 800 kg pro Tag. Die Bevorratung der Eiswürfel erfolgt im Zwischenspeicher und im Eistransportwagen.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW **)	Gewicht kg
M 120 LF	5250	Edelstahl	120	45[4]/109[5]	1735/790/1020	0,90	173
M 120 WF	5251	Edelstahl	120	45[4]/109[5]	1735/790/1020	0,90	173
M 120 ZF	5252	Edelstahl	120	45[4]/109[5]	1735/790/1020	0,30	156
M 200 LF	5255	Edelstahl	200	227[4]/109[5]	2065/800/1020	1,00	244
M 200 WF	5256	Edelstahl	200	227[4]/109[5]	2065/800/1020	1,00	240
M 200 ZF	5257	Edelstahl	200	227[4]/109[5]	2065/800/1020	0,55	214
M 400 LF	5260	Edelstahl	400	318[4]/109[5]	2445/800/1220	1,70	284
M 400 WF	5261	Edelstahl	400	318[4]/109[5]	2445/800/1220	1,50	270
M 400 ZF	5262	Edelstahl	400	318[4]/109[5]	2445/800/1220	0,55	235
M 800 LF-1	5235	Edelstahl	800	318[4]/109[5]	2445/800/1220	3,10	312
M 800 WF-1	5236	Edelstahl	800	318[4]/109[5]	2445/800/1220	3,10	316
M 800 ZF-1	5241	Edelstahl	800	318[4]/109[5]	2445/800/1220	0,80	266
M 800 LF-2	5240	Edelstahl	800	612[4]/218[5]	2445/1525/1220	3,10	484
M 800 WF-2	5237	Edelstahl	800	612[4]/218[5]	2445/1525/1220	3,10	488
M 800 ZF-2	5242	Edelstahl	800	612[4]/218[5]	2445/1525/1220	0,80	438

Eisbereitungssystem: Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung · Z = Anschluss an bauseits vorhandenes Zentralkältesystem
Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8) erhöhen sich die Preise für die Modelle M 120 LF/M 200 LF um 5 % und M 400 LF um 2 %. Die Modelle M 800 LF-1/M 800 LF-2 werden serienmäßig (ohne Mehrpreis) mit Vorbereitung zum Anschluss an einen externen Verflüssiger geliefert.
Alle Modelle sind für den Betrieb mit Solekühlung und Rückkühlung lieferbar. Preise auf Anfrage.

***) Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl.**
F = Fahrbarer Vorratsbehälter (Eistransportwagen)
Die Modelle M 800 LF-1/WF-1/ZF-1 sind mit 1 Eistransportwagen, die Modelle M 800 LF-2/WF-2/ZF-2 sind mit 2 Eistransportwagen aus Kunststoff ausgestattet.

****) Elektrischer Anschluss: 400 V/50 Hz**

4) Eisvorrat: Im Zwischenspeicher **5) Eisvorrat: Im Eistransportwagen (ohne Einsatzbehälter)**

Installationshinweis: Ab einer Trinkwasserhärte von 10°dH bzw. 300 µs/cm Leitfähigkeit ist der Einsatz von entsprechend aufbereitetem Wasser erforderlich.

NEU

Cube-Line

Eiswürfelbereiter,
Modell IC 130 L

Eisbereiter mit intelligenter Eisbereitungstechnik (Injektionsverdampfer) und SPS-Steuerung. Zur Herstellung von **quadratischen Volleiswürfeln** im Format 30 x 30 x 30 mm (Gewicht ca. 25 g). Mit integriertem Vorratsbehälter und herausnehmbarer Injektionseinheit zur effektiven Reinigung und Desinfektion. Die ideale Lösung für alle Anwender, die hygienisch einwandfreie Volleiswürfel im quadratischen Eiswürfelformat mit der typischen natürlichen Marmorierung wünschen.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
IC 130 EL	2210	Edelstahl	125	60	1777/715/600	1,02	132
IC 130 EW	2211	Edelstahl	125	60	1777/715/600	1,02	132

Eisbereitungssystem: Injektionsverdampfer

Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung
Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8) erhöhen sich die Preise für das luftgekühlte Modell IC 130 L um 5 %.

Der Eiswürfelbereiter kann auch zum Anschluss an ein Zentralkältesystem vorbereitet werden. Preis auf Anfrage.

***) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl**

Gefördert durch:
Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie
ZIM

Dispenser

Eiswürfeldispenser,
Standmodell D 30 EL

Vielseitig einsetzbare Eiswürfeldispenser zur **Herstellung und automatischen Ausgabe von Volleiskegeln** (Standmodell D 30 EL und Tischdispenser DT 30 EL / ohne Abbildung). Für Eisleistungen bis 30 kg/Tag. Geeignet für Kantinen, Bistros, Imbissbetriebe, Hotels, Fast-Food-Restaurants sowie Free-Flow-Bereiche von Restaurants und Cafeterien.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
D 30 EL	2090	Edelstahl	30	13	1517/420/660	0,42	59
DT 30 EL	2091	Edelstahl	30	13	727/420/660	0,42	46

Eisbereitungssystem: Sprühtechnik

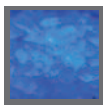
Kühlung: L = Luftkühlung

***) Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl**

Installationshinweis: Bei den Modellen D 30 EL und DT 30 EL ist ab einer Trinkwasserhärte von 12°dH bzw. 350 µs/cm Leitfähigkeit ist der Einsatz von entsprechend aufbereitetem Wasser erforderlich.

Flake-Line

Flockeneisbereiter Modell F 75 L/W



Kompakte, vielseitig einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von **Flockeneis** (Temperatur – 0,5°C). Ideal geeignet für den Einsatz in Laboratorien, Krankenhäusern, Bäckereien, Fleischereien, im Fischhandel, in Fast-Food-Ketten und Restaurants. Zugeschnitten auf die Anwender, die ein Platz sparendes und vor allem kostengünstiges Gerät zur Herstellung von Flockeneis benötigen. Die Bevorratung erfolgt serienmäßig im integrierten bzw. stationären Vorratsbehälter.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
F 35 L	2070	Edelstahl	40	10	637/345/520	0,40	39
F 35 W	2071	Edelstahl	40	10	637/345/520	0,40	39
F 75 L **)	2072	Edelstahl	80	25	850/485/590	0,52	55
F 75 W	2073	Edelstahl	80	25	850/485/590	0,52	55
F 125 L	2079	Edelstahl	135	42	1020/680/590	0,59	69
F 125 W	2080	Edelstahl	135	42	1020/680/590	0,59	69
F 400 L ***)	2096	Edelstahl	460	220	1695/1020/780	1,90	180
F 400 W ***)	2097	Edelstahl	460	220	1695/1020/780	1,90	180

Eisbereitungssystem: Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung

***) Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl / Vorratsbehälter aus Kunststoff.**

****) Das Modell F 75 L ist auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.**

*****) Die Modelle F 400 L und F 400 W sind alternativ zur serienmäßigen Ausführung (mit stationärem Vorratsbehälter) auch mit mobilem Eistransportsystem lieferbar. Preise auf Anfrage.**

Installationshinweis: Ab einer Trinkwasserhärte von 12°dH bzw. 350 µs/cm Leitfähigkeit ist der Einsatz von entsprechend aufbereitetem Wasser erforderlich.

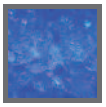
Die Flockeneisbereiter der Produktlinie „Flake-Line" sind auch mit Leistungen von mehr als 460 kg/Tag lieferbar. Preise auf Anfrage.

Die Modelle F 35 L/W bis F 125 L/W der Produktlinie „Flake-Line" sind auch mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290 (Propan) zu einem Mehrpreis von 7 % auf den Listenpreis lieferbar. Lieferzeit auf Anfrage.

Flake-Line

NEU

Nuggeteisbereiter Modell NF 80 L



Kompakter Eisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter zur Herstellung von Nuggeteis mit einer Temperatur von –0,5°C. Das Nuggeteis besitzt eine hervorragende Konsistenz und ist deshalb als Alternative zu Chrushed-Ice für die Zubereitung von Cocktails sowie zum Kühlen und Präsentieren von Speisen und Getränken besonders gut geeignet. Aufgrund der gastronomiegerechten Abmessungen eignet sich der Nuggeteisbereiter ideal für den Einbau in Thekeneinrichtungen.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
NF 80 L **)	2056	Edelstahl	80	25	860/490/620	0,55	55
NF 80 W	2057	Edelstahl	80	25	860/490/620	0,55	55

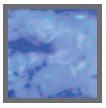
Eisbereitungssystem: Verdampferzylinder mit Förderschnecke

Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung

***) Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl / Vorratsbehälter aus Kunsstoff.**

****) Das Modell NF 80 L ist bis zu einer Raumtemperatur von +25°C auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.**

Scherbeneisbereiter
Modell HW 85 L / 125 L (Abb. links)
und Modell HW 75 L (Abb. rechts)



Eisbereiter in besonders platzsparendem Format zur Herstellung von Scherbeneis mit einer konstanten Eistemperatur von –6°C bis –8°C. Ideal geeignet für den Einsatz in Kühl- und Präsentationstheken, in Fleischereien, in der Labor- und Medizintechnik sowie der chemischen Industrie. Eisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter und SPS-Steuerung mit digitalem Anzeigendisplay.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
HW 75 L	2115	Edelstahl	75	30	855/615/645	0,45	69
HW 75 W	2116	Edelstahl	75	30	855/615/645	0,45	69
HW 85 L	2117	Edelstahl	80	60	1485/715/605	0,45	110
HW 85 W	2118	Edelstahl	80	60	1485/715/605	0,45	110
HW 125 L	2119	Edelstahl	120	60	1485/715/605	0,45	110
HW 125 W	2120	Edelstahl	120	60	1485/715/605	0,45	110

Eisbereitungssystem: rotierende Verdampfungszylinder

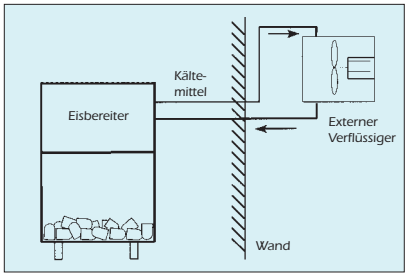
Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

***) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl**

Scherbeneisbereiter mit höheren Leistungen und größeren Vorratsbehältern sind lieferbar. Technische Spezifikationen und Preise auf Anfrage.

Zubehör

Externe Verflüssiger und Wandkonsolen



Luftgekühlter Eisbereiter mit externem Verflüssiger

Wenn der Einsatz eines luftgekühlten Eisbereiters vorgesehen, eine zusätzliche Wärmeabgabequelle jedoch nicht gewünscht wird, ist die Installation eines separaten Verflüssigers (Splittverflüssiger) im Außenbereich zu empfehlen. Für die in der nachfolgenden Tabelle genannten Eisbereiter sind geeignete Verflüssiger (Kondensatoren) inkl. Drehzahlregler sowie passende Befestigungskonsolen lieferbar. Der Verflüssiger kann auch bauseitig bereitgestellt werden.

Verflüssiger	Bestell-Nr.	Passend für Eisbereiter*)	Kälteleistung (kW) bei dT = 15 K	Schallpegel dB(A)10 m
Typ 1 1)	12731	W 120 L / W 121 L / M 120 L	3,50	30 db (A)
Typ 2 1)	12732	W 240 L / W 251 L / M 200 L	5,70	34 db (A)
Typ 3 1)	12733	M 400 L	7,80	44 db (A)
Typ 4 1)	12734	M 800 L / Z 2000 L / Z 2005 L	23,50	47 db (A)
Typ 5 2)	12735	M 800 L / Z 2000 L / Z 2005 L	25,10	49 db (A)
Typ 6 1)	12736	M 800 L / Z 2000 L / Z 2005 L	33,60	50 db (A)

***) gilt für alle Varianten (Eisarten und Ausführungen) des jeweiligen Maschinentyps**

1) Verflüssiger, Luftrichtung horizontal

2) Verflüssiger, Luftrichtung vertikal

Die für den Anschluss eines separaten Verflüssigers in Frage kommenden Eisbereiter werden auf Bestellung werkseitig vorbereitet (siehe Beschreibungen bei den entsprechenden Modellreihen auf Seite 4, 5, 6 und 8).

Wandkonsole für Verflüssiger	Bestell-Nr.	Passend für Eisbereiter*)
Typ 1	12786	W 120 L / W 121 L / W 240 L / W 251 L / M 120 L / M 200 L / M 400 L
Typ 2	18265	M 800 L / Z 2000 L / Z 2005 L

***) gilt für alle Varianten (Eisarten und Ausführungen) des jeweiligen Maschinentyps**

Zubehör

Eisschaufel

Handschaufel mit Schutzhalter und Wandhalterung

Handschaufel zur hygienischen Entnahme von Eiswürfeln, Crushed-Ice und Flockeneis aus dem Vorratsbehälter von Eisbereitern. Der Schutz unter dem Handgriff sorgt dafür, dass die Hände bei der Entnahme nicht mit dem Eis in Berührung kommen. Außerdem schützt der Handgriff Hände und Finger vor Verletzungen an gefrorenem Eis. Idealerweise wird die Eisschaufel am oder in der Nähe des Eisbereiters in dem dazu passenden Schutzhalter mit Tropfschutz aufbewahrt. Der Schutzhalter kann temporär mit Bügel oder Saugnäpfen am Eisbereiter oder dauerhaft mit Schrauben an der Wand befestigt werden. Der abnehmbare Schutzhalter sowie die Handschaufel sind spülmaschinenfest und können maschinell oder von Hand leicht und gründlich gereinigt werden, was ein hohes Maß an Hygiene garantiert.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Gewicht kg	Schaufelvolumen ml	Abmessungen (HxBxT) mm
Eisschaufel Typ M inkl. Schutzhalter [1]	19808	Polycarbonat/ blaugetönt	0,70	175 – 300	270/115/155
Eisschaufel Typ M ohne Schutzhalter	20006	Polycarbonat/ blaugetönt	0,25	175 – 300	270/92/95
Eisschaufel Typ XL inkl. Schutzhalter [1]	19809	Polycarbonat/ blaugetönt	1,50	1.900 – 2.500	400/180/220
Eisschaufel Typ XL ohne Schutzhalter	20007	Polycarbonat/ blaugetönt	0,45	1.900 – 2.500	390/170/160

[1] Zur temporären Befestigung des Schutzhalters am Eisbereiter bzw. zur dauerhaften Befestigung des Schutzhalters an der Wand werden eine Wandhalterung mit Langlöchern, 2 Saugnäpfe sowie ein Einhängebügel aus Metall mit geliefert.

Eistransportwagen

Eistransportwagen Smart-Cart 240
Einsatzbehälter mit klappbarem Bügel

Zur Ergänzung von stationär eingesetzten Eisbereitern sind Eistransportwagen als fahrbare Vorratsbehälter lieferbar. Diese Eistransportwagen sind ideal geeignet, um bei zentraler Eisproduktion das Eis schnell und einfach zu den dezentralen Verbrauchsstellen (z.B. Kühltheke, Obst- und Salatbar etc.) zu transportieren.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Volumen kg	Abmessungen (HxBxT) mm
Eistransportwagen Smart-Cart 240	5520	Polyethylen	109	905/625/1055
Einsatzbehälter für Smart-Cart 240 [1]	5510	Polyethylen	68 [2]	–

[1] Einsatzbehälter (6 Stück je Set) inkl. klappbarem Bügel zum einfachen Handling

[2] Bei Verwendung der Einsatzbehälter reduziert sich das Fassungsvermögen des Smart Cart 240 von 109 kg (ohne Einsatzbehälter) auf 68 kg (6 Einsatzbehälter à 11,3 kg).

Spezialreiniger

Spezialreiniger in Kunststoffflasche mit Spritzverschluss

Der WESSAMAT-Spezialreiniger zur wirkungsvollen Reinigung und Desinfektion von Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereitern. Gebrauchsfertige Lösung zum schnellen und nachhaltigen Entfernen von Ablagerungen (Kalk, Rost, Eisen, Mangan) und bakteriologischen Verunreinigungen.

Spezialreiniger	Bestell-Nr.	Verpackungseinheit
Kunststoffflasche mit Spritzverschluss	5007	4 Flaschen à 1 Liter
Kunststoffbehälter mit Schraubverschluss	5008	1 Behälter à 30 Liter

Untergestelle für Blue-Line und Top-Line

Praktische Untergestelle für die Modellreihen Blue-Line und Top-Line. Hervorragend geeignet, wenn die Eiswürfelbereiter nicht als „Table-Top"-Gerät oder als Einbauvariante installiert werden sollen. Das Untergestell ermöglicht die leichte Reinigung des Fußbodens im Aufstellbereich des Eiswürfelbereiters und erleichtert aufgrund der erhöhten Position die Eiswürfelentnahme.

Die Untergestelle sind komplett aus Edelstahl gefertigt und in verschiedenen Abmessungen für die unterschiedlichen Modelle lieferbar. Preise auf Anfrage.

Mega-Line

Modulare Eisbereitungsanlagen zum **Herstellen, Bevorraten und automatischen Abfüllen von Hohleiskegeln**. Die optimale und wirtschaftliche Lösung für Großgastronomie, Eisfabriken, Catering-Unternehmen, Airlines und andere Anwendungsbereiche mit großem Eiswürfelbedarf für die Eigenverwendung oder den Verkauf.

Modell Z 2000 W mit Vorratsbehälter B 750 für die Produktion von 800 kg Eiswürfel pro Tag

Die Eiswürfelbereiter Z 2000 L / W produzieren bis zu 800 kg **Hohleiskegel** pro Tag. Sie können mit dem Vorratsbehälter B 750 zur manuellen Entnahme der Eiswürfel kombiniert werden. Zur Leistungsverdoppelung können zwei Eiswürfelbereiter Z 2000 L/W übereinander installiert werden. Technische Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.

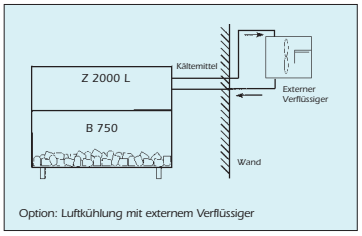
Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW **)	Gewicht kg
Z 2000 L	4102	Edelstahl	800	–	600/1700/850	4,10	245
Z 2000 W	4101	Edelstahl	800	–	600/1700/850	4,10	245
B 750	4110	Edelstahl	–	560	1095/1700/1005	–	150

Eisbereitungssystem: Zentrifugaltechnik

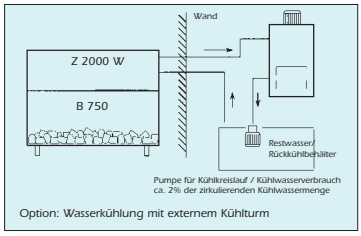
Kühlung: W = Wasserkühlung
L = Luftgekühlte Ausführung. Eisbereiter vorbereitet für Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8)
Zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs kann die Z 2000 W optional auch mit Kühlturm oder zum Anschluss an einen Kaltwassersatz geliefert werden.

***) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl**

****) Elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz**



Option: Luftkühlung mit externem Verflüssiger



Option: Wasserkühlung mit externem Kühlturm

Eisbereitungssystem Mega-Line: 2 x Modell Z 2005 W auf Dispenser D 705 für 1.600 kg Eiswürfel pro Tag

Die Eiswürfelbereiter Z 2005 L / W produzieren bis zu 800 kg **Hohleiskegel** pro Tag. Sie können mit den Dispensern D 705 / D 1005 / D 2005 zum Bevorraten und automatischen Abfüllen von Eiswürfeln kombiniert werden. Es stehen Dispenser mit unterschiedlichen Spezifikationen und Leistungen zur Verfügung. Zur Leistungserhöhung können mehrere Eiswürfelbereiter Z 2005 L/W auf einem Dispenser installiert werden. Technische Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.

Modell	Bestell Nr.	Ausführung *)	Leistung 1) kg/Tag	Vorrat 2) kg	Maße 3) (HxBxT) mm	Leistung KW **)	Gewicht kg
Z 2005 L	4112	Edelstahl	800	–	600/1700/850	4,10	245
Z 2005 W	4106	Edelstahl	800	–	600/1700/850	4,10	245
D 705	4125	Edelstahl	–	480	2110/935/3045	1,10	410
D 1005	4129	Edelstahl	–	680	2100/1920/2845	2,50	1000
D 2005	4134	Edelstahl	–	1100	2100/1920/4095	2,00	1100

Eisbereitungssystem: Zentrifugaltechnik

Kühlung: W = Wasserkühlung
L = Luftgekühlte Ausführung. Eisbereiter vorbereitet für Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 8)
Zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs kann die Z 2005 W optional auch mit Kühlturm oder zum Anschluss an einen Kaltwassersatz geliefert werden.

***) Ausführung: Gehäuse und Dispenser mit Vorratsbehälter und Förder-/Auflockerungsvorrichtung aus Edelstahl**

****) Elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz**

Modell D 705 / D 1005 / D 2005: Vorratsbehälter/Dispenser mit automatischer Auflockerungsvorrichtung und gewichtsgesteuerter Abfülleinheit (2 – 5 kg).

Videofilm Mega-Line anschauen

Bei der Planung und Projektierung einer hochleistungsfähigen Eisbereitungsanlage der Produktlinie Mega-Line sind die individuellen Anforderungen (z. B. Eiswürfelbedarf, Abfüllmenge, Kältesystem) zu berücksichtigen. Unter www.wessamat.de finden Sie bei der Produktbeschreibung Mega-Line eine Bedarfsanalyse zur Erstellung eines detaillierten Angebotes. Darüber hinaus beraten wir Sie gerne bei der Konzeption einer maßgeschneiderten Komplettlösung für Ihren Bedarf.

Kompetenz in der Eisbereitung

Seit der Gründung des Unternehmens im Jahre 1986 hat sich WESSAMAT mit marktgerechten Produkten, innovativer Technik und einem Höchstmaß an Qualität und Zuverlässigkeit zu einem der marktführenden Unternehmen für Eisbereiter in Europa entwickelt. WESSAMAT ist nach wie vor das einzige Unternehmen, das Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereiter am Standort Deutschland produziert. Der damit verbundene Qualitätsanspruch und das ständige Streben nach Perfektion garantieren WESSAMAT seit vielen Jahren eine Spitzenposition in der Premium-Klasse der Eisbereiter.

Für welchen WESSAMAT-Eisbereiter Sie sich auch entscheiden – Sie entscheiden sich auf jeden Fall für Qualität und Leistungsfähigkeit „made in Germany"!

Technische Hinweise / Installationsempfehlungen

Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C bis 30°C Umgebungstemperatur
Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C bis 45°C Umgebungstemperatur

Abstand bei luftgekühlten Geräten (außer Modellreihe LE):
Seitlich mind. 150 mm / Rückwand mind. 150 mm, nach oben mind. 600 mm

Trinkwasseranschluss für alle Eiswürfelbereiter: Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung R 3/4"

Empfohlene Temperatur des eingespeisten Trinkwassers: 5°C bis 20°C

Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230 V/50 Hz / Ausnahme: siehe Produktlinien Micro-Cubes und Mega-Line. Sonderspannungen auf Anfrage.

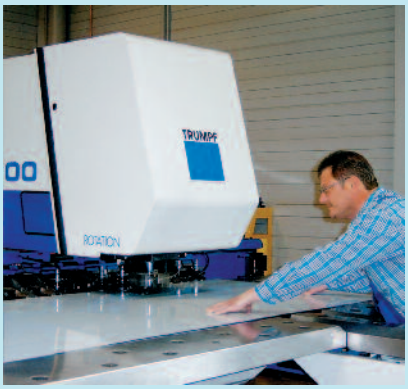
Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.

FACHHÄNDLER 2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

made in germany

CE

DVGW CERT Anschlusssicher W 540



12/2013/PL-D

WESSAMAT

perfect ice!

www.wessamat.de

WESSAMAT EISMASCHINENFABRIK GMBH
Marie-Curie-Str. 1 · D-67661 Kaiserslautern
Tel.: 0 63 01 / 79 10 0 · Fax: 0 63 01 / 79 10 20
e-Mail: perfect-ice@wessamat.de