

# Flake-Line

NEU



Nuggeteisbereiter Modell NF 80 L



Kompakter Eisbereiter mit integriertem Vorratsbehälter zur Herstellung von **Nuggeteis** mit einer Temperatur von  $-0,5^{\circ}\text{C}$ . Das Nuggeteis besitzt eine hervorragende Konsistenz und ist deshalb als Alternative zu Chushed-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 <sup>1)</sup>	Leistung <sup>1)</sup> kg/Tag	Vorrat <sup>2)</sup> kg	Maße <sup>3)</sup> (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg
NF 80 L <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl / Vorratsbehälter aus Kunststoff.

<sup>2)</sup> Das Modell NF 80 L ist bis zu einer Raumtemperatur von  $+25^{\circ}\text{C}$  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  $-6^{\circ}\text{C}$  bis  $-8^{\circ}\text{C}$ . 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 <sup>1)</sup>	Leistung <sup>1)</sup> kg/Tag	Vorrat <sup>2)</sup> kg	Maße <sup>3)</sup> (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 </tr			

Eisbereitungssystem: rotierende Verdampferzylinder

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

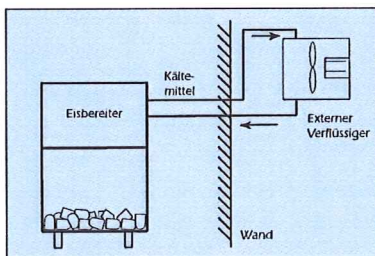
<sup>1)</sup> Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl



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

**i** 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).

Wenn der Einsatz eines luftgekühlten Eisbereiters vorgesehen, eine zusätzliche Wärmeabgabestelle 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 <sup>1)</sup>	Kälteleistung (kW) bei $\Delta T = 15\text{ K}$	Schallpegel dB(A) 10 m
Typ 1 <sup>1)</sup>	12731	W 120 L / W 121 L / M 120 L	3,50	30 db (A)
Typ 2 <sup>1)</sup>	12732	W 240 L / W 251 L / M 200 L	5,70	34 db (A)
Typ 3 <sup>1)</sup>	12733	M 400 L	7,80	44 db (A)
Typ 4 <sup>1)</sup>	12734	M 800 L / Z 2000 L / Z 2005 L	23,50	47 db (A)
Typ 5 <sup>2)</sup>	12735	M 800 L / Z 2000 L / Z 2005 L	25,10	49 db (A)
Typ 6 <sup>1)</sup>	12736	M 800 L / Z 2000 L / Z 2005 L	33,60	50 db (A)

<sup>1)</sup> gilt für alle Varianten (Eisarten und Ausführungen) des jeweiligen Maschinentyps

<sup>1)</sup> Verflüssiger, Luftrichtung horizontal

<sup>2)</sup> Verflüssiger, Luftrichtung vertikal

Wandkonsole für Verflüssiger	Bestell-Nr.	Passend für Eisbereiter <sup>1)</sup>
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

<sup>1)</sup> gilt für alle Varianten (Eisarten und Ausführungen) des jeweiligen Maschinentyps