



KOLD-DRAFT 



**Die Alternative für
Eiswürfel und Crushed-Ice**

WESSAMAT
perfect ice!



Kompetenz in der Eisbereitung.

In der Gastronomie und einer Vielzahl anderer Marktsegmente werden in zunehmendem Maße Eisbereitmungsmaschinen verlangt, die punktgenau auf den individuellen Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice zugeschnitten sind. Um diese Anforderungen zu erfüllen, ist ein vielfältiges Produktprogramm erforderlich, das unter Berücksichtigung möglichst vieler Auswahlkriterien maßgeschneiderte Lösungen ermöglicht.



Kundenorientierte Kooperation

Um den individuellen Anforderungen im Hinblick auf das Eiswürfelformat (verschiedene Formen und Dimensionen) und die Eisvarianten (nur Eiswürfel, nur Crushed-Ice oder Eiswürfel und Crushed-Ice) gerecht zu werden, ist ein umfangreiches Produktprogramm erforderlich. Die Eisleistung selbst ist darüber hinaus ein entscheidendes Kriterium für die Auswahl des optimalen Eisbereiters. Denn aufgrund wirtschaftlicher Aspekte soll die tatsächliche Eisleistung möglichst nah am tatsächlichen Bedarf von Eiswürfeln und Crushed-Ice liegen.

Da eine derartige Produktvielfalt „im Alleingang“ kaum zu realisieren ist, vertreibt WESSAMAT in Deutschland neben den eigenen Markenprodukten die bewährten, leistungsfähigen Produkte des US-amerikanischen Herstellers KOLD-DRAFT. Ob in

- Cocktail-Bars,
- American-Style-Gastronomie,
- Hotels und Restaurants,
- Discotheken,
- Fast-Food-Ketten oder
- Catering-Unternehmen,

die Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereiter der Marke KOLD-DRAFT bieten eine hervorragende Ergänzung des WESSAMAT-Produktprogramms und ermöglichen optimale, kundenorientierte Lösungen.

Bewährte Technik

Das Erfolgsrezept für kristallklare Volleiswürfel ist das horizontale Verdampfersystem. Hierbei wird das in Gefrierzellen befindliche Wasser von außen nach innen gefroren. Mineralien und Schmutzpartikel werden herausgewaschen, bevor der Gefrierprozess eingeleitet wird. Das garantiert klare, feste Eiswürfel, die nach Beendigung des Produktionsprozesses automatisch in den Vorratsbehälter oder das Crusher-Modul (bei Crushed-Ice oder Kombi-Eisbereitern) fallen.



Einwandfreie Kühlung

Cool bleiben – auch wenn's heiß hergeht. Dafür sorgen die beiden Kühlarten (Luftkühlung oder Wasserkühlung), die eine optimale Anpassung an die individuellen Installationsbedingungen und Umgebungstemperaturen ermöglichen. Aufgrund des höheren Wasserverbrauchs (Kühlwasser) der wassergekühlten Maschinen empfiehlt sich bei Umgebungstemperaturen von 10°C – 30°C der Einsatz der luftgekühlten Modelle.

Jedem das Seine

Vielseitigkeit und Flexibilität spielen heute auch in der Eisbereitung eine entscheidende Rolle. Egal, ob Sie Eiswürfel oder Crushed-Ice oder beide Eisarten brauchen – das KOLD-DRAFT Produktprogramm macht vieles möglich.



Der Volleiswürfel schmilzt langsam und gibt seine Kälte gleichmäßig an das Getränk, z.B. Softdrinks oder Cocktails, ab.



Zum Kühlen und Servieren von Getränken, z.B. Champagner, Sekt oder Wein, sind diese Eiswürfel hervorragend geeignet.



Das Crushed-Ice, das in einem nachgeschalteten Modul durch Zerkleinern der kristallklaren Volleiswürfel hergestellt wird, bietet die ideale Grundlage für Kühltheken, Salatbars, Buffets und außergewöhnliche Präsentationen.

Voller Eiswürfel. Volles Programm.

Solo-Auftritt

Die Eiswürfelbereiter der Modellreihe KD sind mit Leistungen von 180 kg bis 460 kg Eiswürfeln pro Tag lieferbar. Diese Maschinen produzieren den sogenannten „Full-Cube“, einen Volleiswürfel, der je nach Einsatzzweck in der Gastronomie und in anderen Bereichen sehr beliebt ist. Die Eiswürfel werden manuell aus dem Vorratsbehälter entnommen, wobei die Eiswürfelproduktion über einen Sensor im Vorratsbehälter automatisch gesteuert wird.



Abb. Eiswürfelbereiter Modellreihe KD

Ausbaufähig

Praktisch alle Eiswürfelbereiter des Fabrikates KOLD-DRAFT sind stapelbar. Das bedeutet, dass diese Maschinen durch die Ergänzung eines weiteren Eisbereitungsmoduls dem steigenden Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice relativ einfach und kostengünstig angepasst werden können.

Überzeugendes Format

Alle Eiswürfelbereiter dieses Produktprogramms produzieren serienmäßig den Volleiswürfel im Format 30x30x30mm. Eiswürfelbereiter vom Fabrikat KOLD-DRAFT sind allerdings auch mit kleineren Eiswürfelformaten (30x30x15mm oder 30x15x15mm) lieferbar. Informationen über Eisleistung, Preise und Lieferzeit erhalten Sie auf Anfrage.



- 1 **Volleiswürfel (Full-Cube)**
30 x 30 x 30 mm (serienmäßig)
- 2 Halber Eiswürfel (Half-Cube)
30x30x15 mm (auf Anfrage lieferbar)
- 3 Mini-Eiswürfel (Cubelet)
30x15x15 mm (auf Anfrage lieferbar)

Eiswürfel auf Knopfdruck

Die Eiswürfeldispenser KD 120 DEL/DEW produzieren nicht nur Eiswürfel – sie spenden sie auch. Und das auf Knopfdruck. Deshalb sind diese Eiswürfeldispenser – auch unter hygienischen Gesichtspunkten – für den Einsatz im Self-Service-Bereich hervorragend geeignet. Die ideale Lösung für Kantinen, Restaurants mit Selbstbedienung, Hotels, Motels und andere Einsatzgebiete, bei denen Gästen, Kunden und Personal quasi „im Vorbeigehen“ Eiswürfel angeboten werden.



Abb. Eiswürfeldispenser Modellreihe KD

Eiswürfelbereiter										
Modell	Bestell Nr.	Gehäuse	Leistung ¹⁾		Vorrat ³⁾	Maße ²⁾	Leistungsaufn.	Gewicht	Frischwasserverbrauch	
			kg/Tag	EW/Tag ⁴⁾					kg	(HxBxT) mm
									Eisbereitung	Kühlung
KD 180 L	5440	Edelstahl	180	5.500	140	929 / 1.080 / 800	1,40	130	2,1	–
KD 180 W	5441	Edelstahl	180	5.500	140	929 / 1.080 / 800	1,40	118	2,1	11,5
KD 230 L	5442	Edelstahl	230	7.000	250	1.297 / 1.070 / 823	2,05	167	2,1	–
KD 230 W	5443	Edelstahl	230	7.000	250	1.297 / 1.070 / 800	2,05	161	2,1	10,8
KD 360 L	5444	Edelstahl	360	11.000	300	1.820 / 1.120 / 800	2,80	238	4,2	–
KD 360 W	5445	Edelstahl	360	11.000	300	1.820 / 1.120 / 800	2,80	214	4,2	23,0
KD 460 L	5446	Edelstahl	460	14.000	430	2.075 / 1.220 / 823	4,10	268	4,2	–
KD 460 W	5447	Edelstahl	460	14.000	430	2.075 / 1.220 / 800	4,10	255	4,2	21,6

Eiswürfeldispenser										
Modell	Bestell Nr.	Gehäuse	Leistung ¹⁾		Vorrat ³⁾	Maße ²⁾	Leistungsaufn.	Gewicht	Frischwasserverbrauch	
			kg/Tag	EW/Tag ⁴⁾					kg	(HxBxT) mm
									Eisbereitung	Kühlung
KD 120 DEL	5450	Edelstahl	120	3.680	55	1.580 / 765 / 642	1,65	128	3,3	–
KD 120 DEW	5451	Edelstahl	120	3.680	55	1.580 / 765 / 642	1,65	128	3,3	12,5

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung / ^{1) 2) 3) 4)} siehe Fußnoten auf der Rückseite.

Eiswürfel oder Crushed-Ice?



Abb. Crushed-Ice-Bereiter
Modellreihe KD

Alleskönner

Eiswürfel oder Crushed-Ice – auf diese Frage gibt dieses Produktprogramm ebenfalls eine eindeutige Antwort: Beides! Denn die Eisbereitungsmaschinen der Marke KOLD-DRAFT liefern nicht nur Eiswürfel, sondern auch das vielfach begehrte Crushed-Ice. Und das in einwandfreier Qualität und hervorragender Konsistenz.

Auch hier können Sie wählen. Die Kombi-Eisbereiter vom Typ KD 230 ECL/ECW bis KD 460 ECL/ECW produzieren 230 kg bis maximal 460 kg Eiswürfel oder Crushed-Ice pro Tag – ganz wie Sie wollen. Und wenn Sie ausschließlich Crushed-Ice benötigen, sind Sie mit den Modellen KD 360 CL/CW oder KD 460 CL/CW mit Leistungen von 360 kg bzw. 460 kg Crushed-Ice pro Tag bestens bedient.

Modulare Technik

Basis für die Herstellung von Crushed-Ice sind immer die Volleiswürfel, die in dem nachgeschalteten Crusher-Modul zerkleinert werden. So entsteht durch die modulare Anordnung von Eiswürfelbereiter und nachgeschaltetem Crusher-Modul der Kombi-Eisbereiter, mit dem Sie Eiswürfel und Crushed-Ice (Ausführung ECL/ECW mit getrennten Vorratsbehälter) oder ausschließlich Crushed-Ice (Ausführung CL/CW) produzieren können. Die Produktion und Bevorratung von Eiswürfeln und Crushed-Ice wird auch hier über einen Sensor im Vorratsbehälter automatisch gesteuert, sodass Ihnen nach Möglichkeit nie das Eis ausgeht. Es sei denn, Ihr Bedarf steigt! In diesem Fall wächst Ihre KOLD-DRAFT-Maschine mit. Denn auch die Eiswürfelbereiter dieser Modelltypen sind stapelbar – eine praktische und wirtschaftliche Lösung zur Leistungserhöhung bei steigendem Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice.

Kombi-Eisbereiter

Modell	Bestell Nr.	Gehäuse	Leistung ¹⁾		Vorrat ³⁾ kg	Maße ²⁾ (HxBxT) mm	Leistungsaufn. KW	Gewicht kg	Frischwasserverbrauch Liter / Kg Eis	
			kg/Tag	EW/Tag ⁴⁾					Eisbereitung	Kühlung
KD 230 ECL	5460	Edelstahl	230	7.000	300	1.670 / 1.120 / 823	2,95	206	2,1	–
KD 230 ECW	5461	Edelstahl	230	7.000	300	1.670 / 1.120 / 800	2,95	199	2,1	10,8
KD 360 ECL	5462	Edelstahl	360	11.000	300	2.215 / 1.120 / 800	3,70	288	4,2	–
KD 360 ECW	5463	Edelstahl	360	11.000	300	2.215 / 1.120 / 800	3,70	265	4,2	23,0
KD 460 ECL	5464	Edelstahl	460	14.000	430	2.470 / 1.220 / 823	5,00	319	4,2	–
KD 460 ECW	5465	Edelstahl	460	14.000	430	2.470 / 1.220 / 800	5,00	305	4,2	21,6

Crushed-Ice-Bereiter

Modell	Bestell Nr.	Gehäuse	Leistung ¹⁾		Vorrat ³⁾ kg	Maße ²⁾ (HxBxT) mm	Leistungsaufn. KW	Gewicht kg	Frischwasserverbrauch Liter / Kg Eis	
			kg/Tag	EW/Tag ⁴⁾					Eisbereitung	Kühlung
KD 360 CL	5455	Edelstahl	360	–	300	2.215 / 1.120 / 800	3,70	283	4,2	–
KD 360 CW	5456	Edelstahl	360	–	300	2.215 / 1.120 / 800	3,70	260	4,2	23,0
KD 460 CL	5457	Edelstahl	460	–	430	2.470 / 1.220 / 823	5,00	314	4,2	–
KD 460 CW	5458	Edelstahl	460	–	430	2.470 / 1.220 / 800	5,00	300	4,2	21,6

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung / Eisvarianten: E = Eiswürfel, C = Crushed-Ice

¹⁾ Leistungsangaben aller Modelle bei Umgebungs- und Wassertemperatur von 10°C und Produktion des Volleiswürfels (30x30x30 mm)

²⁾ Alle Abmessungen (Höhe) ohne höhenverstellbare Füße (Höhe ca. 160 mm; werden serienmäßig mitgeliefert)

³⁾ Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.

⁴⁾ EW = Eiswürfel. Bei Modellreihe CL/CW und ECL/ECW entsprechende Menge Crushed-Ice.

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

Trinkwasseranschluß: Flexible Schlauchverbindung mit Anschlußgewinde R 3/4".

Elektrischer Anschluß: Serienmäßig 230 V/50 Hz (Sonderspannungen lieferbar)

KOLD-DRAFT

WESSAMAT
perfect ice!



Änderungen der technischen Daten
und Abmessungen vorbehalten.

