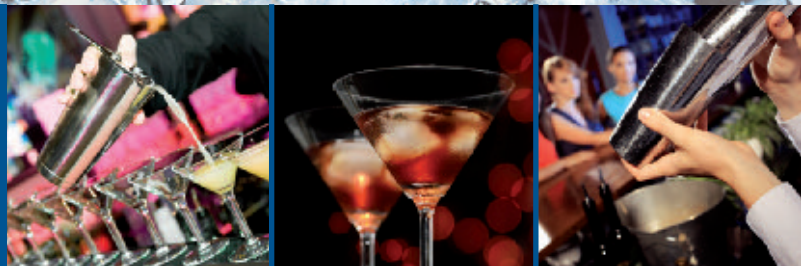




Cube-Line



Intelligentes Eisbereitungssystem
zur Herstellung von
quadratischen Volleiswürfeln
und brillantem Crushed-Ice

WESSAMAT
perfect ice!

Eiskalte Leidenschaft. Quadratisch. Natürlich. Hygienisch.

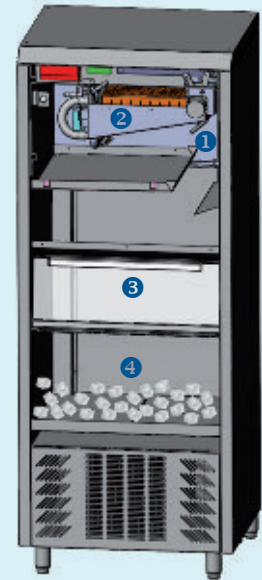


Abb.
Modell IC 130 EL/EW

- 1 Eisbereitungstechnik mit SPS-Steuerung, Kühlsystem und integriertem, menügeführten Reinigungsprogramm
- 2 Injektionsverdampfer mit herausnehmbarer Injektionseinheit
- 3 Transparente Frontklappe zur einfachen Entnahme der Eiswürfel
- 4 Vorratsbehälter aus Edelstahl mit herausnehmbarem doppelten Boden zur Drainage und Ableitung des Schmelzwassers

Quadratische Eiswürfel – ein Mythos

Der quadratische Eiswürfel ist der Klassiker unter den Eiswürfeln. Er verkörpert das typische Bild eines Eiswürfels und gilt schon alleine deshalb in vielen Cocktailbars, Restaurants und anderen gastronomischen Betrieben als unverzichtbares Element zum Kühlen und Servieren von Cocktails, Longdrinks, Softdrinks und anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken.

Der quadratische Eiswürfel ist ein Mythos. Er hat Kultstatus und gilt bei vielen Barkeepern und Gastronomen sowie im Marketing und in der Verkaufsförderung von Spirituosen und Getränkezubereitungen als Innbegriff des perfekten Eiswürfels.

Volleiswürfel oder Hohleiswürfel

Nicht nur aus emotionalen Motiven, sondern auch aus ganz „kühlen Gründen“ spricht einiges für die Verwendung von quadratischen Eiswürfeln. Beim Kühlen von Getränken sowie bei der Zubereitung von Cocktails und Drinks haben quadratische Volleiswürfel den Vorteil, dass sie ihr Schmelzwasser langsam abgeben. Dadurch wird das Getränk in seinem Geschmack weniger stark beeinträchtigt und ein langanhaltender Kühleffekt erzielt. Hohleiswürfel besitzen im Vergleich zu Volleiswürfeln eine größere Oberfläche sowie etwas weniger Masse. Sie sind deshalb hervorragend geeignet, wenn beim Servieren und Zubereiten von Getränken ein schneller Kühleffekt gewünscht ist.

Eiswürfel im klassischen Format

Die Eisbereiter der Produktlinie Cube-Line produzieren hygienisch einwandfreie, kristallklare Volleiswürfel in quadratischem Format mit einer Kantenlänge von 30 x 30 x 30 mm. Hierzu wird das zur Verfügung stehende Trinkwasser in die quadratischen Formen des Verdampfersystems injiziert und zu Eiswürfeln gefroren.

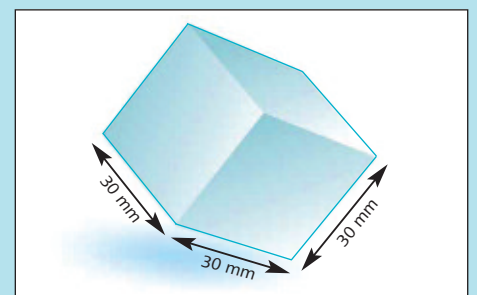
Auch in den etwas schlankeren Cocktail- und Longdrinkgläsern machen diese Eiswürfel eine gute Figur. Sie erzeugen Emotionen und beeindrucken durch ihre kristallklare Optik und der für einen natürlichen Eiswürfel typischen Marmorierung.



Der quadratische Volleiswürfel gilt als der Klassiker unter den Eiswürfeln



Quadratische Volleiswürfel beeindrucken durch ihre natürliche Form und Optik



Quadratischer Volleiswürfel, Kantenlänge 30 mm, Gewicht ca. 25 g

Intelligentes Eisbereitungssystem. Kostensparend. Energieeffizient.

Cube-Line

Eiswürfel oder Crushed-Ice

Die Eisbereiter der Produktlinie Cube-Line beeindruckt durch ihr gastronomiegerechtes Design. Sie produzieren Eiswürfel (Modelle IC 130 EL/EW) oder Eiswürfel und Crushed-Ice (Modelle IC 135 ECL/ECW). Mit einer Eisleistung von 125 kg pro Tag und einem Vorratsbehälter mit einem Fassungsvermögen von 60 kg bzw. 130 kg sind diese Eisbereiter für den Einsatz in Cocktailbars, Bistros, Hotels, Restaurants, Diskotheken und anderen Gastronomiebetrieben hervorragend geeignet.

Die Eisbereiter der Produktlinie Cube-Line sind serienmäßig in luftgekühlter und wassergekühlter Ausführung (für den Einsatz in Räumen und Regionen mit hohen Umgebungstemperaturen) erhältlich. Das Gehäuse der Eisbereiter sowie der darin integrierte Vorratsbehälter sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Neben der Langlebigkeit ist dieser Qualitätsaspekt im Hinblick auf Hygiene, Reinigung und Desinfektion des Eisbereiters von besonderer Bedeutung.



Wirtschaftlichkeit und Hygiene

Das von WESSAMAT entwickelte Eisbereitungssystem mit Injektions-Verdampfer überzeugt durch Zuverlässigkeit und geringen Wasserverbrauch. Der hohe Wirkungsgrad wirkt sich positiv auf die Herstellungskosten für die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice aus. Die Eisproduktion wird automatisch über ein Thermostat im Vorratsbehälter gesteuert.

Bei der Entwicklung dieses neuartigen Eiswürfelbereiters wurde auf die Möglichkeit zur einfachen und effizienten Reinigung besonderer Wert gelegt. Das Gehäuse sowie der integrierte Vorratsbehälter sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Der Injektions-Verdampfer kann bei Bedarf zur Reinigung und Desinfektion aus dem Eisbereitungssystem herausgenommen werden. Darüber hinaus kann das Eisbereitungssystem vom Betreiber über das menügeführte Reinigungsprogramm in regelmäßigen Abständen schnell und einfach gereinigt werden. Diese Produkteigenschaften bieten hervorragende Voraussetzungen für die Herstellung hygienisch einwandfreier Eiswürfel.



Abb.
Modell IC 130 EL/EW mit integriertem Vorratsbehälter zur Herstellung von Eiswürfeln



Die quadratische Form verkörpert bei vielen Barkeepern und Gastronomen den Inbegriff des perfekten Eiswürfels

PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ kg/Tag Eisw./Tag	Vorrat ³⁾ kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg	Wasserverbrauch Liter/kg Eis Eisbereitung Kühlung
IC 130 EL	2210	Edelstahl	125 5.000	60	1780/715/605	1,02	132	2,0 -
IC 130 EW	2211	Edelstahl	125 5.000	60	1780/715/605	1,02	132	2,0 16
IC 135 ECL	2212	Edelstahl	125 5.000	130	1830/890/700	1,17	172	2,0 -
IC 135 ECW	2213	Edelstahl	125 5.000	130	1830/890/700	1,17	172	2,0 16

Modellbezeichnungen: Eisarten / Kühlung

EL = Eiswürfel / Luftkühlung · EW = Eiswürfel / Wasserkühlung

ECL = Eiswürfel + Crushed-Ice / Luftkühlung · ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice / Wasserkühlung

Das Modell IC 130 EL kann mit Vorbereitung zum Anschluss an einen externen Verflüssiger oder an ein Zentralkältesystem geliefert werden.

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl.

²⁾ Eisleistung (Eiswürfel bzw. entsprechende Menge Crushed-Ice) bei Umgebungstemperatur von 15°C, Wassertemperatur von 10°C (bei luftgekühlten Geräten) und Verflüssigungstemperatur von 20°C (bei wassergekühlten Geräten).

³⁾ Fassungsvermögen der Vorratsbehälter bei vollständiger Ausnutzung des gesamten Behältervolumens. Bei den Modellen IC 135 ECL/ECW beträgt das Fassungsvermögen jeweils 65 kg pro Eisart.

Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

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

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

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



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



WESSAMAT
www.wessamat.de
perfect ice!

