

# Natürlich, umweltfreundlich, hochwertig - HOSHIZAKI

Gerhard  
**Samhaber** GmbH

Gastrogeräte  
Kühl- Schanktechnik  
Wasseraufbereitung  
Kassensysteme

## Hoshizaki FM-120KE-50-HC

- die FM-Serie produziert Flocken- und Nugget-Eis
- Flockeneis wird vor allem in der Lebensmittelverarbeitung, in der Auslage von Fisch oder frischen Produkten oder zum Organtransport verwendet
- Nugget-Eis wird in der Auslage von verpackten Produkten (z.B. Getränke, Lebensmittel in Flaschen), in der Auslage von Fisch und frischen Produkten und für Cocktails verwendet
- das Nugget-Eis wird durch einen Pressknopf zusammengepresst, dadurch entsteht härteres und trockenes Eis
- **NEU:** Hoshizaki startet bereits jetzt die Markteinführungsphase der neuen **Emerald Class-Eisbereiter**
  - **natürliche Kältemittel** wie **R290** sind die umweltfreundlichsten und kosteneffizientesten Substanzen
  - äußerst geringes Treibhauspotential (GWP) von 3
  - exzellente thermodynamische Eigenschaften sorgen für eine hohe Energieeffizienz



FM-120KE-50-HC

### Vorteile:

- Eisproduktion mit Frischwasser
- hygienisch und qualitativ hochwertig
- ausgezeichnete Isolierung
- natürliches Kältemittel R290
- umweltfreundlich
- hohe Flexibilität - jederzeit auf Flocken oder Nugget Produktion umrüstbar



Gerhard Samhaber Gastro- und Kältetechnik GmbH | Lanzenberg 8 | 4710 Grieskirchen

e-mail: [katrin@gastropartner-samhaber.at](mailto:katrin@gastropartner-samhaber.at) | tel.: +43 7248 615 94

Schauraum: Kehrbach 94, 4707 Schlüßlberg | Öffnungszeiten: Mo- Do 07:00 - 12:00 und 13:00 - 16:00, Fr 07:00 - 13:00

## Technische Daten

FM-Eisbereiter		FM-120KE-50-HC
Eisproduktion	kg/24h	105 (F) / 96 (N)
Vorratsbehälter	kg	57 (F) / 65 (N)
Maße B/T/H	mm	940 x 600 x 800
Spannung	V	1/220 - 240V/50Hz
Anschlussleistung	kW	0,355
Kältemittel		R290
Gewicht (brutto/netto)	kg	88 / 76
Eisgröße	Flocke	FM-120KE-50-HC
	Nugget	FM-120KE-50-HCN



Flockeneis/Nugget-Eis

## Herstellungsprozess

Für den Verdampfer in FM-Geräten werden für die Förderschnecken Lager aus Karbon eingesetzt. Mit den Karbonlagern wird das Risiko von Öllecks vermieden.

Die Förderschnecke ist aus doppelt gehärtetem Edelstahl. Die Förderschnecke in Kombination mit den Karbonlagern arbeitet optimal in rauen und nassen Umgebungen. Vorteile: längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten

Das einzigartige FM-Förderschneckensystem von Hoshizaki ermöglicht in den Maschinen der FM-Serie das effizienteste Eisherstellungsverfahren. Da das von Gerät aufgenommene Wasser vollständig genutzt wird, entspricht der Wasserverbrauch der Eisproduktion.



## Preisliste

Gerät	Art. Nr.	Preis
Hoshizaki FM-120KE-50-HC	HOSFM-120KE-50-HC	4.670 €*
Hoshizaki FM-120KE-50-HCN	HOSFM-120KE-50-HCN	4.670 €*

\* Bitte beachten Sie, dass sich die Preise exkl. MWSt und exkl. Montage verstehen.

**Gerhard Samhaber Gastro- und Kältetechnik GmbH** | Lanzenberg 8 | 4710 Grieskirchen

e-mail: [katrin@gastropartner-samhaber.at](mailto:katrin@gastropartner-samhaber.at) | tel.: +43 7248 615 94

**Schauraum:** Kehrbach 94, 4707 Schlüßlberg | Öffnungszeiten: Mo– Do 07:00 - 12:00 und 13:00 - 16:00, Fr 07:00 - 13:00