

priser gällande från 1 april 2020



NORDIC ICE
For Your "Ice" Only

IM-W135ECL

IM-W250EL

IM-W130EW



89 750,-



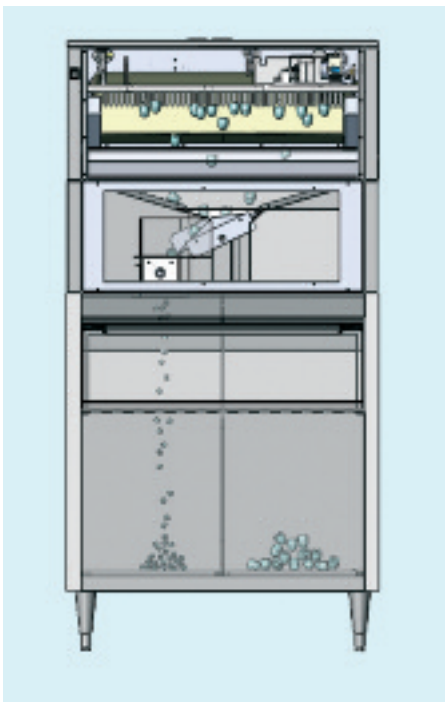
55 800,-



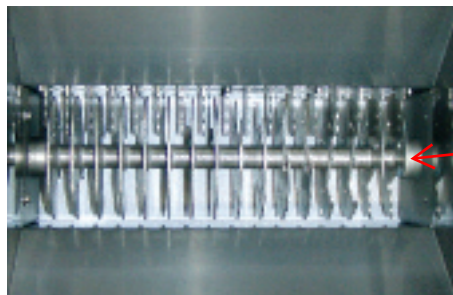
94 900,-

Ismaskin  **specialisten** 

NYHET !
Kombi
kross-is & iskuber



Manuell / automatisk
 omkopplare iskuber / kross-is



inbyggd iskrossare

inbyggd isfördelare
 65kg krossis & 65kg iskuber

IMW-135ECL (luftkyld)
 IMW-135ECW (vattenkyld)



Kombi-Line (2 sorter is)

Det unika konceptet för produktion av både isbitar och krossad is



SOLIDA ISKUBER



ISKUB DIMENSIONER



KROSSIS

Is berednings teknik: injektions metod i varje kylelement cell

Modell & is sort:

EL + EW = kub formad is kub 30x30x30 mm

ECL + ECW = kub formade iskuber och krossad is

Kondensator: EL + ECL = luftkyld, EW + ECW= vattenkyld

Alla luftkylda modeller kan förberedas för anslutning till separat utomhus kondensator delen eller till ett lokalt centralt kylsystem.

Utförande: ytterhölje och is förvaringsfack av rostfritt stål

CUBE-LINE							
Modell	Kondensator	Kg/dygn	Lagring kapacitet	Dimensioner (b x d x h)mm	El-effekt Kw	Vikt	Pris
IMW130EL	luft	125	60	715.605.1815	1,02	132	52 900
IMW130EW	vatten	125	60	715.605.1815	1,02	132	55 800
IMW135ECL	luft	125	130	890.700.1860	1,17	172	89 750
IMW135ECW	vatten	125	130	890.700.1860	1,17	172	90 660
IMW250EL	luft	240	220	1020.895.1940	1,7	230	94 900
IMW250EW	vatten	240	220	1020.895.1940	1,55	230	97 560

NORDIC ICE

Rosenhällsvägen 23

SE-261 92 Härlöv

0418-704 02

WWW.ISMASKINSPECIALISTEN.SE

Innehållsförteckning

sida

2--3	Nya produkter	Kombinerad iskub & krossis maskin med inbyggd magasin
5--7	Is	Is sorter & dimensioner
11--14 modular	IM - HC serie (R290)	Iskub maskiner med inbyggd magasin /
15 modular	IM - serie (R134a)	Iskub maskiner med inbyggd magasin /
16--20	IM serie	Special ismaskiner med inbyggd magasin/XXL/ XXXL / Hjärt / Stjärn/ Cylinder form
21--26	KM serie	Iskub maskiner med inbyggd magasin / modular
27--34	FM serie	Flingis / Krossis maskiner med inbyggd magasin / modular
35--36	B-serie / F-serie	Ismagasin / Top Kit
37--39	DCM / DIM /DSM	Is / vattendispenser / Hotel dispenser / Konferens dispenser
40	MK3	Läsk dispensers
41	Iskrossar	Santos - Wessamat
42	4HCH	Filtersystem
43--45	HNC - serie	Sushimontrar
46	Tiger	Riskokare & Varmhållningskärl
47--48	EZ serie	Skalismaskiner
49--50	Modellbeteckning	Ismaskiner
51--53	Diverse	Leverans / retur bestämmelser

IM - ISKUBER



IM- ISKULOR



FM - FLINGIS



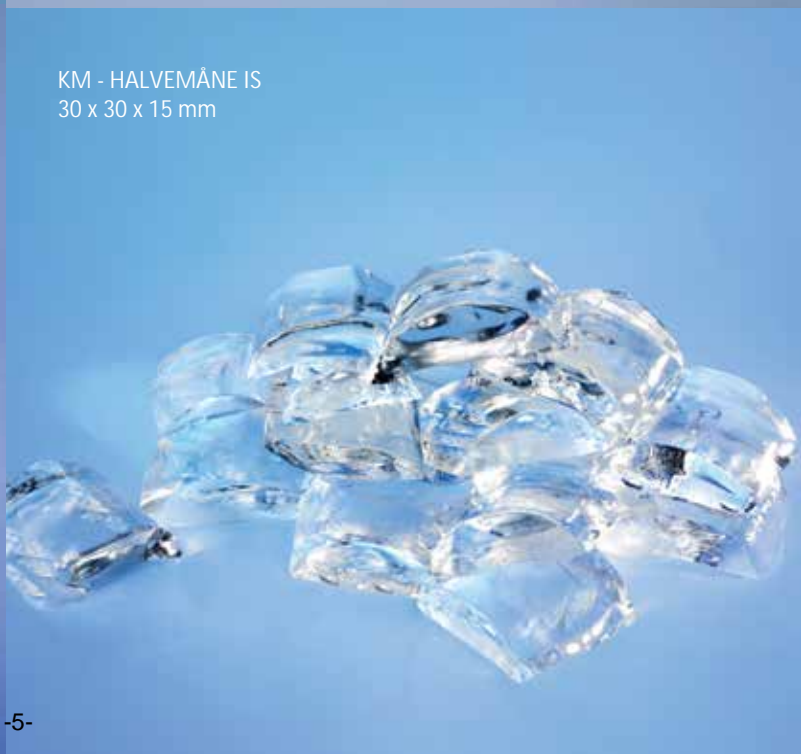
FM - KROSSIS



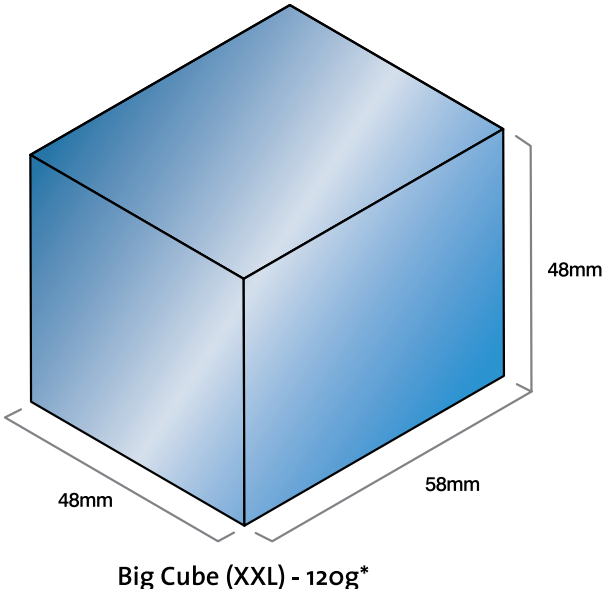
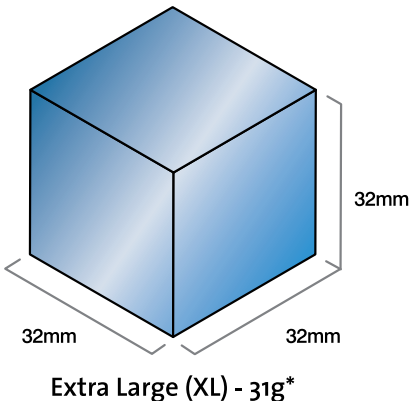
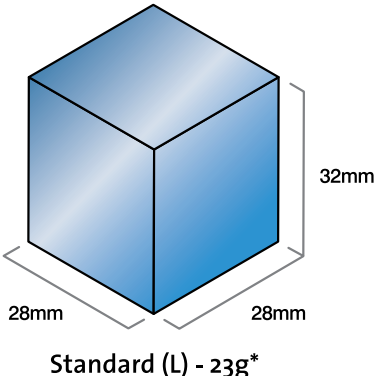
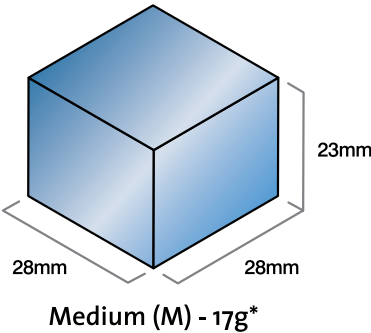
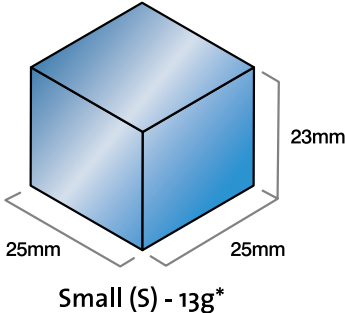
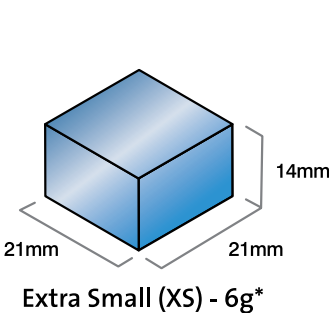
IM - CYLINDER IS
ø 37 x 45 mm

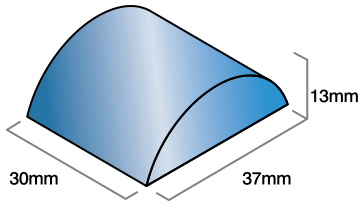


KM - HALVEMÄNE IS
30 x 30 x 15 mm

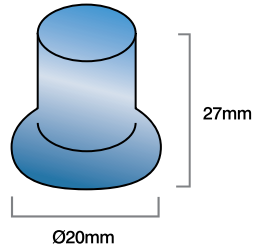


Iskub dimensioner

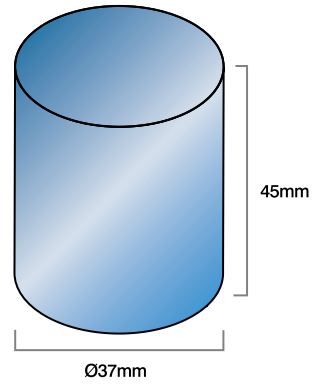




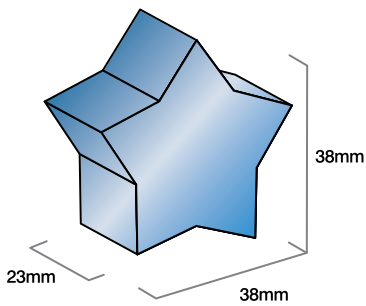
Crescent - 9g



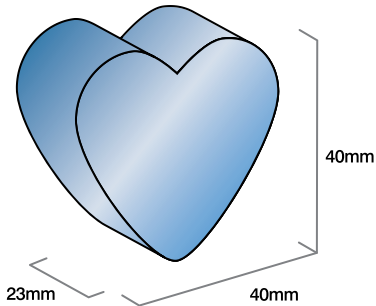
Top Hat - 13g



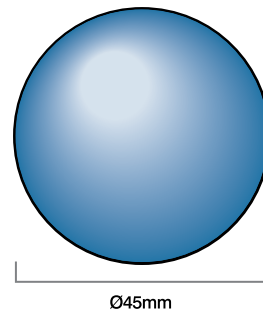
Cylinder - 42g



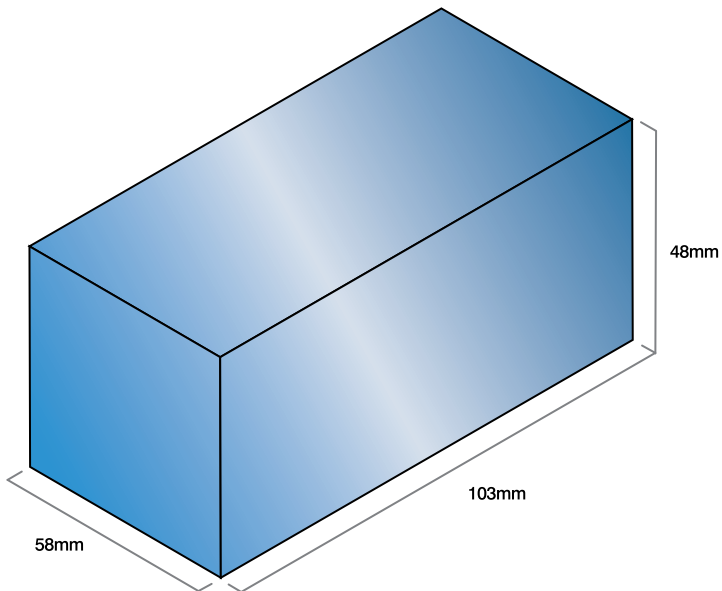
Star - 18g



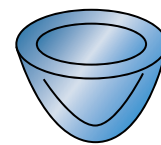
Heart - 25g



Ball - 45g



Long Cube (XXXL) - 240g



Shuttle - 3g

PERFEKT KYLNING I KLASSISK FORM

MÖT HOSHIZAKI-KUBEN

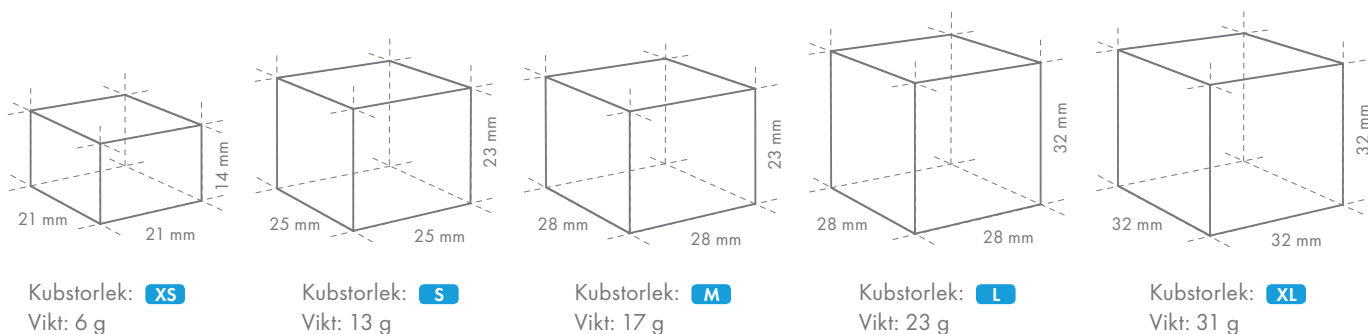
Vilken bartender som helst kan intyga att iskvaliteten är avgörande när man komponerar olika lager av smak och textur i ett cocktailglas. Förstklassiga drycker och ingredienser kräver helt enkelt perfekta iskuber. Hoshizakis iskuber är extremt kompakta, torra och smakfria, har identisk form och smälter långsamt så att spädningen blir perfekt. De är en kombination av allt en bartender kan önska i fråga om estetik, smak och funktionalitet.

MARMORERING:

Hoshizaki-kuben karakteriseras av rena linjer och klar transparens med en lätt marmorering. Marmoreringen inträffar när **CELLVÄGGARNA** hindrar vattnet från att expandera, samtidigt som temperaturen kan sjunka ända ned till $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ under processen. När temperaturen sjunker expanderar vattnet och marmoreringar bildas som ett tecken på extremt tät och kompakt is.

Vi är stolta över att kunna tillhandahålla och ständigt förbättra tekniken bakom dessa täta, torra och exceptionellt hårda iskuber. Eftersom kuberna formas var för sig inne i **ETT SYSTEM AV SLUTNA CELLER** bildas inga obehagliga bryggor mellan de enskilda tärningarna.

KUBSTORLEKAR



HÅLLBARA OCH PÅLITLIGA TOPPRESTERARE

OM SERIEN

Alla kubmaskiner är utrustade med ett elektroniskt kontrollsystem. Det ger en optimerad tillverkningsprocess, även under skiftande omständigheter. Maskinerna producerar stora mängder iskuber av en hög och jämn kvalitet utan att du behöver sköta någon del av processen manuellt. Alla orenheter avlägsnas från vattnet redan i början av processen. Problem med kalkavlagringar, mineralansamlingar och andra beläggningar är näst intill okända bland ägare till kubmaskiner från Hoshizaki. Tack vare det naturliga kylmedlet R290 är samtliga kubmaskiner energieffektiva. Dessutom har naturligt förekommande HC-kylmedel endast en minimal

miljömässig påverkan (i fråga om global uppvärmning) jämfört med maskiner som använder traditionella HFC-kylmedel. Detta är positivt både för miljön och din budget. Liksom alla andra ismaskiner från Hoshizaki är kubmaskinerna HACCP-certifierade och kända för att alltid nå upp till högsta standard i fråga om hälsa, säkerhet och hygien.

Hoshizakis kubmaskiner finns i en rad varianter – fristående, modulära och stapelbara – och är därmed verkliga allroundlösningar som passar alla behov, användningsområden, lokaler och budgetar.

STABILA MATERIAL OCH HÅLLBAR DESIGN



Maskinerna har utformats för att hålla länge och har smarta designdetaljer, till exempel en magnetisk vattenpump utan direkt koppling. Elementet förhindrar läckage från vattenledningen och förlänger maskinens livslängd.

LÅG ENERGI- FÖRBRUKNING



Det naturliga HC-kylmedlet R290 ger en avsevärt lägre energiförbrukning för dina kubmaskiner.

PRODUKTIONS- KAPACITET



Serien består av kubmaskiner som kan producera 22–240 kg is per dag.

HÖGSTA HYGIENSTANDARD OCH ENKEL SKÖTSEL



Maskinernas yttre är i rostfritt stål. Dessutom ger den slutna vattenledningen maximalt skydd mot alla slag av kontaminering under hela tillverkningsprocessen. Alla Hoshizakis maskiner är enkla att använda, rengöra och underhålla.



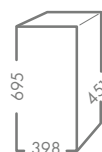
ISKUBMASKINER

Besök webbplatsen för alla specifikationer:
www.ismaskinspecialisten.se



Fristående

IM-21CNE-HC



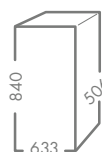
Produktionskapacitet/24 h*:
25 kg
Bingens kapacitet: 11,5 kg
Kubstorlek: **L**

Fristående



Fristående

IM-65NE-HC



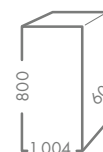
Produktionskapacitet/24 h*:
62 kg
Bingens kapacitet: 17 kg
Kubstorlek: **S L**

Modulär



Fristående

IM-100CNE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
105 kg
Bingens kapacitet: 38 kg
Kubstorlek: **M L XL**

Stapelbar



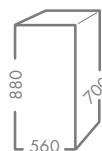
IM-240NE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
210 kg
Bingens kapacitet: 110 kg
Kubstorlek: **L**



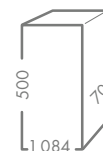
IM-240ANE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
210 kg
Kubstorlek: **XS M L XL**



IM-240DNE-HC



Produktionskapacitet/24 h*:
210 kg. Flera maskiner kan
staplas på varandra.
Kubstorlek: **XS M L XL**

*Om inte annat anges syftar produktionskapaciteten på mängden som produceras i en modell med standardstorlek L på tärningarna

IM Iskubmaskiner Hydrocarbon – Med inbyggd magasin



Producerar ISKUBER

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rostfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart lufffilter



IM-21CNE-HC



IM-30CNE-HC



IM-45CNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
PRIS – SEK			
Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-21CNE-HC 15.135	IM-30CNE-HC 17.485 IM-30CWNE-HC 19.480	IM-45CNE-HC 26.010
Iskuber S, 25x25x23 mm	–	IM-30CNE-HC-25 18.685	IM-45CNE-HC-25 27.210

TEKNISK DATA	IM-21CNE-HC	IM-30CNE-HC	IM-45CNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	25 kg	30 kg	46 kg
Magasinskapacitet	11.5 kg	11.5 kg	15 kg
Mått (BxDxH)	398 x 451 x 695 mm	398 x 451 x 695 mm	633 x 511 x 690 mm
Ben ger plus	–	92-127 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.230 kW	0.230 kW	0.280 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	39/34 kg	39/34 kg	55/45 kg
Valfria ben	90-135 mm	–	–



IM Iskubmaskiner Hydrocarbon – Med inbyggd magasin



IM-45NE-HC



IM-65NE-HC



IM-100CNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
PRIS – SEK			
Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-45NE-HC 26.010 IM-45WNE-HC 28.005	IM-65NE-HC 33.790 IM-65WNE-HC 35.785	IM-100CNE-HC 45.745
Iskuber M, 28x28x23 mm	–	–	IM-100CNE-HC-23 47.250
Iskuber S, 25x25x23 mm	IM-45NE-HC-25 27.210	IM-65NE-HC-25 34.990	–
Iskuber XL, 32x32x32 mm	–	–	IM-100CNE-HC-32 48.245
Iskuber XS, 21x21x14 mm	–	–	IM-100CNE-HC-21 47.250

TEKNISK DATA	IM-45NE-HC	IM-65NE-HC	IM-100CNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	46 kg	62 kg	105 kg
Magasinskapacitet	18 kg	26 kg	38 kg
Mått (BxDxH)	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm	1004 x 600 x 800 mm
Ben ger plus	90-125 mm	90-125 mm	100 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.280 kW	0.320 kW	0.500 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	50/44 kg	60/50 kg	88/77 kg

IM Iskubmaskiner – Med inbyggd magasin / Modular



Producerar ISKUBER

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rosfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart luftfilter



IM-100NE-HC



IM-130NE-HC



IM-130ANE-HC

IM-ISMASKINER	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
---------------	-------------	-------------	--------------

PRIS – SEK

Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-100NE-HC 44.240 IM-100WNE-HC 46.235	IM-130NE-HC 51.920 IM-130WNE-HC 54.420	IM-130ANE-HC 42.965
Iskuber M, 28x28x23 mm	IM-100NE-HC-23 45.745	IM-130NE-HC-23 53.425	IM-130ANE-HC-23 40.745
Iskuber XS, 21x21x14 mm	IM-100NE-HC-21 45.745	IM-130NE-HC-21 53.425	–
Iskuber XL, 32x32x32 mm	IM-100NE-HC-32 46.740	IM-130NE-HC-32 54.420	–

TEKNISK DATA	IM-100NE-HC	IM-130NE-HC	IM-130ANE-HC
--------------	-------------	-------------	--------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	105 kg	125 kg	125 kg
Magasinskapacitet	50 kg	50 kg	–
Mått (BxDxH)	704 x 506 x 1200 mm	704 x 506 x 1200 mm	560 x 700 x 880 mm
Ben ger plus	70-110 mm	70-110 mm	–
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.560 kW	0.615 kW	0.640 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	84/76 kg	85/76 kg	79/68 kg
Motsvarande magasin	–	–	B-140SA, B-210SA, B-341 SA



IM Iskubmaskiner – Med inbyggd magasin / Modular



IM-240ANE-HC



IM-240NE-HC



IM-240DNE-HC

IM-ISMASKINER	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
PRIS – SEK			
Iskuber L, 28x28x32 mm	IM-240ANE-HC 56.930 IM-240AWNE-HC 59.430	IM-240NE-HC 70.500 IM-240WNE-HC 73.000	IM-240DNE-HC 53.945 IM-240DWNE-HC 55.445 IM-240DWNE-HC-SF 64.450 IM-240XNE-HC 52.945 IM-240XWNE-HC 55.445 IM-240XWNE-HC-SF 64.450
Iskuber M, 28x28x23 mm	IM-240ANE-HC-23 58.435	IM-240NE-HC-23 72.005	IM-240DNE-HC-23 54.450 IM-240XNE-HC-23 54.450
Iskuber XS, 21x21x14 mm	IM-240ANE-HC-21 58.435	IM-240NE-HC-21 72.005	IM-240DNE-HC-21 54.450
Iskuber XL, 32x32x32 mm	IM-240ANE-HC-32 59.430	–	IM-240DNE-HC-32 55.445 IM-240XNE-HC-32 55.445

TEKNISK DATA	IM-240ANE-HC	IM-240NE-HC	IM-240DNE-HC IM-240XNE-HC
Produktionskapacitet (kg/24t)	210 kg	210 kg	210 kg
Magasinskapacitet	–	110 kg	–
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 880 mm	704 x 665 x 1510 mm	1084 x 700 x 500 mm
El-anslutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.930 kW	0.930 kW	0.930 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	89/78 kg	120/107 kg	96/82 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA	–	B-340SA F_1025_52S, F_600_42S, F_650_44S, F_950_48S

IM Iskubmaskiner – Med inbyggd magasin

Producerar ISKUBER

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rostfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart lufffilter



IM-30CWNE



IM-45WNE-25



IM-65WNE-25

IM-ISMASKINER	IM-30CWNE-25	IM-45WNE-25	IM-65WNE-25
PRIS – SEK			
Iskuber S, 25x25x23mm	IM-30CWNE-25 21.780	IM-45WNE-25 30.090	IM-65WNE-25 38.130

TEKNISK DATA	IM-30CWNE-25	IM-45WNE-25	IM-65WNE-25
Produktionskapacitet (kg/24t)	25 kg	43 kg	66 kg
Magasinskapacitet	11.5 kg	18 kg	26 kg
Mått (BxDxH)	398 x 451 x 695 mm	503 x 456 x 840 mm	633 x 506 x 840 mm
Ben ger plus	92-127mm	90-125 mm	90-125 mm
El-anlutning	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.190 kW	0.310 kW	0.310 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 229 kg	R134a – CO2e 250 kg
Vikt, brutto/netto	41/35 kg	55/47 kg	64/54 kg



IM-100WNE

IM-ISMASKINER	IM-100WNE
PRIS – SEK	
Iskuber M, 28x28x23 mm	IM-100WNE-23 49.240
Iskuber XS, 21 x 21 x 14 mm	IM-100WNE-21 49.240

TEKNISK DATA	IM-100WNE
Produktionskapacitet (kg/24t)	96 kg
Magasinskapacitet	50 kg
Mått (B x D x H)	704 x 506 x 1200 mm
Ben ger plus	70-110 mm
El-anlutning	1/220-240V /50 Hz
El-förbrukning	0.650 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 400 kg
Vikt, brutto/netto	84/74 kg



Alla priser i SEK exkl. moms



KOMBINERAR ESTETIK OCH FUNKTIONALITET

ÖGONGODIS FÖR DINA DRINKAR

Utforska din kreativitet och din estetiska förmåga med hjälp av vår specialmaskin som gör olika, och mycket speciella former, av is.

Den är speciellt utvecklad för cocktailbarer som vill profilera sig, utan att kompromissa med drinkens smak och kvalitet. Isens funktion är förstås fortfarande det viktigaste men du kan nu också ge dina cocktails och long drinks en speciell dekorativ touch.

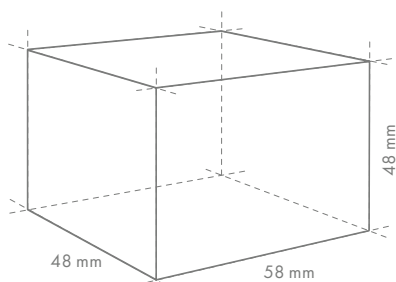
Vår specialmaskin är, precis som vår välkända iskubmaskin, utrustad med vårt patenterade slutna cellsystem.

Varje isform görs individuellt genom en speciell sprayning med rent vatten. Det görs inom en sluten cell för att kuben ska bli så kompakt som en iskub någonsin kan bli och få en exakt modell i form av en kula, stjärna, hjärta, cylinder, stor eller lång kubform.

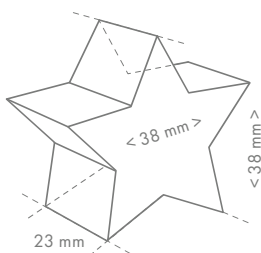
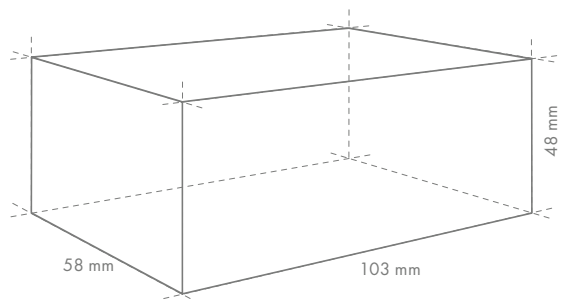
Efter att du köpt en Hoshizaki specialmaskin behöver du aldrig mer framställa en iskub manuellt. Nu är det bara att helt enkelt hämta istärningar med identiskt utseende från den inbyggda och lättåtkomliga behållaren.

SPECIAL IS

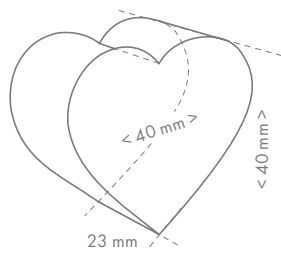
Typ av is:
Stor kub **XXL**
Vikt: 120 g



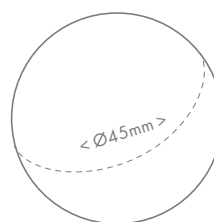
Typ av is:
Lång kub **XXXL**
Vikt: 240 g



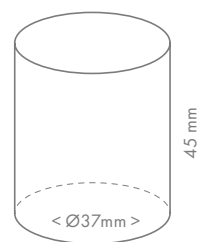
Typ av is: Stjärna
Vikt: 18 g



Typ av is: Hjärta
Vikt: 25 g



Typ av is: Kula
Vikt: 45 g



Typ av is: Cylinder
Vikt: 42 g

SPECIALISMASKINER

Besök webbplatsen för alla specifikationer:
www.ismaskinspecialisten.se



Stapelbar



Fristående



“Hoshizaki är marknadsledande när det gäller is, men dessutom är det ett varumärke som inspirerar (...) genom att isen finns i olika former, kan du vara mera kreativ bakom bardisken.”

Andrew Mullins

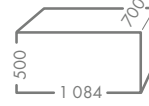
Operativ chef
 Fling Bar Services Dubai (UK/UAE)
 September 2018

IM-65NE-HC-Q KUL-ISMASKIN



Produktionskapacitet/24 h:
 22 kg
 Bingens kapacitet: 26 kg
 Typ av is: Kula

IM-240DNE-C CYLINDER-ISMASKIN



Produktionskapacitet/24 h:
 240 kg
 Typ av is: Cylinder

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Hotel,
 restaurang
 och bar



Catering



Utbildning



Fritid



Marin

Stor kub



Kul is



Hjärtformad is



Hjärtformad is



IM Ismaskiner – Med inbyggd magasin

Producerar SPECIALIS

- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.
- Varje iscykel produceras med friskt vatten, det gör att bara is med högsta kvalitet produceras.
- Automatisk spolning/rengöringsfunktion.
- Rostfritt stål utvändigt
- Utbytbar luckpackning
- Slutet vattensystem
- Lättskött rengöringsbart lufffilter



IM-65NE-HC-LM



IM-65NE-HC-LM103



IM-65NE-HC-H

IM-ISMASKINER	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-H
Is-typ	Stor tärning XXL	Avlång tärning XXXL	Hjärt-form

PRIS – SEK

Special is	IM-65NE-HC-LM 64.625	IM-65NE-HC-LM103 67.865	IM-65NE-HC-H 75.115
------------	----------------------	-------------------------	---------------------

TEKNISK DATA	IM-65NE-HC-LM	IM-65NE-HC-LM103	IM-65NE-HC-H
Produktionskapacitet (kg/24t)	40 kg	32 kg	28 kg
Magasinskapacitet	26 kg	26 kg	26 kg
Mått (BxDxH)	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 860 mm	633 X 506 X 860 mm
Ben ger plus	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.400 kW	0.400 kW	0.40 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	61/53 kg	61/53 kg	61/53 kg



IM-65NE-HC-S



IM-65NE-HC-Q



IM-65NE-HC-C

IM-ISMASKINER	IM-65NE-HC-S	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-C
Is-typ	Stjärn-form	Iskolor	Cylinder-tärning

PRIS – SEK

Specialis	IM-65NE-HC-S 75.115	IM-65NE-HC-Q 58.645 IM-65WNE-HC-Q 60.640	IM-65NE-HC-C 34.335
-----------	---------------------	---	---------------------

TEKNISK DATA	IM-65NE-HC-S	IM-65NE-HC-Q	IM-65NE-HC-C
Produktionskapacitet (kg/24t)	22 kg	26 kg	55 kg
Magasinskapacitet	26 kg	17 kg	26 kg
Mått (BxDxH)	633 X 506 X 860 mm	633 x 506 x 860 mm	633 x 506 x 840 mm
Ben ger plus	90-125 mm	90-125 mm	90-125 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.40 kW	0,390 kW	0.400 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	61/53 kg	66/53 kg	61/53 kg

IM Ismaskiner – Med inbyggd magasin/Modular



IM-100NE-C

IM-ISMASKINER	IM-100NE-C
Is-typ	Cylinder-tärning
PRIS – SEK	
Cylinder-tärning	IM-100NE-C 49.135
TEKNISK DATA	IM-100NE-C
Produktionskapacitet (kg/24t)	85 kg
Magasinskapacitet	50 kg
Mått (BxDxH)	704 x 506 x 1200 mm
Ben ger plus	70-100 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.630 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 364 kg
Vikt, brutto/netto	85/76 kg

UPPTÄCK DEN NYA GENERATIONEN

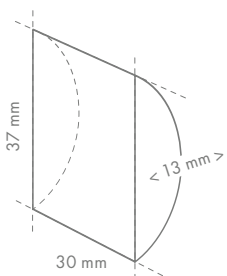
UNIK RENHET – HOSHIZAKIS KÄNNETECKEN ... IS MED EN EDGE

Precis som föregångarna producerar maskinerna i vår nya "Edge"-generation kristallklar, halvmåneformad is. Den unika formen skapas inifrån och ut med en innetemperatur på $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$ och kan användas för kylning av drinkar, skyltning av livsmedel och flaskor samt för matlagning.

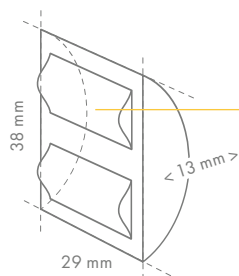
Något av det mest framträdande hos vår halvmåneformade is är den rundade formen och den platta botten med två små vingar. Isen betar sig perfekt i en drink eftersom den är smakfri, klar som kristall och smälter långsamt.

Den rundade men ändå skarpa formen förhindrar att bitarna bildar klumpar i islådan. Du kan alltid lita på att Hoshizakis halvmåne-is är enkel att ösa upp.

HALVMÅNEIS



KM Kub
Vikt: 9 g



KM Edge Kub
Vikt: 10 g

Den nya halvmåneformade isen är försedd med **små vingar**. I övrigt har den samma egenskaper som den äldre KM-versionen. (dvs. klarhet, renhet, temperatur, rundning)



SKONSAM FLASKKYLNING

Isen är hård och kompakt, men den jämna runda ytan gör att den inte skadar flaskor och etiketter.



LOCKANDE SKYLTNING

Täck dina matvaror med den kristallklara isen så att de är skyddade men samtidigt väl synliga för kunden.



KYLDA DRICKER

Med 0 % orenheter är isen helt smakfri och en optimal bas för dina cocktailkompositioner.



OPTIMAL ISTEMPERATUR

Isen håller exakt 0 °C och därför uppstår ingen tråkig "frysbränna". Isen är fullständigt klar. Du kan täcka dina varor så att de är skyddade. Detta gör att du kan hålla en optimal temperatur kring dina känsliga matvaror.



THE EDGE

Hoshizakis halvmåne-is har en unik och oöverträffad form som gör det möjligt att servera postmix-läsk utan spill och kladd, samtidigt som den är ekonomisk genom att den erbjuder optimal placering.



INGA KLUMPAR

De rundade kanterna förhindrar att isen bildar klumpar, oavsett om den används i en ishink, en buffé eller en disk med färsk fisk. Du kan omarrangera färsk livsmedel eller bufféskålar gång på gång utan att matens textur eller smak försämras.



ANVÄNDNINGSMÅNÅDEN



Bar



Catering



Vård



Livsmedels-
produktion



Marin



EVERCHECK

- Särskilt utvecklad för halvmånemaskiner
- Visuellt och hörbart larm när det är dags för underhåll
- De viktigaste service- och underhållsrutinerna kan utföras från maskinens framsida
- Kontrollerna sitter i en torr miljö, vilket ger betydligt pålitligare elektronik



CYCLESAYER

- Hoshizakis ismaskiner för tillverkning av halvmåne-is producerar samma ismängd på hälften så många cykler
- Färre cykler per dag ger längre livslängd och större vinst
- Hälften så många driftcykler men samma produktionsmängd som konkurrenterna

HOSHIZAKIS SIGNATUR-IS

OM SERIEN

Den dubbelsidiga förångaren i alla halvmånemaskiner är tillverkad av rostfritt stål – det bästa materialet för lång livslängd, livsmedelssäkerhet och skadefri rengöring.

Med den utökade stålytan på den redan förbättrade förångaren presterar halvmånemaskinerna i Edge-serien till och med ännu bättre än den kraftfulla tidigare generationen när det gäller skördecyklar och produktionskapacitet. De fristående modellerna är mycket kompakta och passar perfekt i små utrymmen. Den smarta plug-and-play-designen gör det också extremt snabbt och enkelt att komma igång.

Med ständig fokus på bekväm drift och livsmedelssäkerhet är alla enheter (även luftfiltret) lätt åtkomliga från fronten. Tänk på att regelbundna rengöringsrutiner ökar livslängden på din maskin.

Den helautomatiserade, digitalt kontrollerade istillverkningsprocessen kräver inga manuella justeringar och kan verkligen spara tid för personalen.

DUBBEL PRODUKTION



Den förbättrade dubbla förångaren med en dubbelsidig, rostfri stålyta tillverkar samma mängd is på halva tiden.

MAXIMAL HYGIEN



Ismaskinens inre är avgränsat så att vattnet skyddas mot kontaminering utifrån. Smart design ger ökad livsmedelssäkerhet.

FLEXIBILITET



Behöver du öka produktionskapaciteten? Den variabla installationen med modulära behållare och baser låter användaren blanda och matcha utifrån individuella krav och förhållanden.

HALVMÅNEISMASKINER

Besök webbplatsen för alla specifikationer:
www.ismaskinspecialisten.se



Fristående

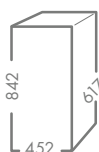


Fristående



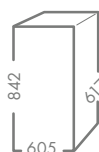
Fristående

KM-40B



Produktionskapacitet/24 h*:
43 kg
Bingens kapacitet: 16 kg

KM-55B



Produktionskapacitet/24 h*:
53 kg
Bingens kapacitet: 23 kg

KM-80B

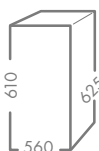


Produktionskapacitet/24 h*:
79 kg
Bingens kapacitet: 40 kg



Verifierade
specifikationer
följer

KMD-210AB-HC



Produktionskapacitet/24 h:
210 kg



KM Ismaskiner – Med inbyggd magasin

Producerar HALVMÅNE IS med KANT

- Ökad effektivitet med maximal ytarea
- Ger mer is på mindre tid genom snabbare produktionscykel
- En större förångaryta skapar en starkare och mer hållbar struktur
- Kristallklara iskuber då endast de renaste vattenmolekylerna fryser i förångaren
- Ytarea i rostfritt stål



KM-40B



KM-55B



KM-80B

KM ISMASKINER	KM-40B	KM-55B	KM-80B
Is-typ	Halvmåne-form	Halvmåne-form	Halvmåne-form
PRIS – SEK			
Luftkyld	KM-40B 20.960	KM-55B 24.015	KM-80B 32.100
TEKNISK DATA			
Produktionskapacitet (kg/24t)	43 kg*	53 kg*	79 kg*
Magasinskapacitet	upp till 16 kg	23 kg	40 kg
Mått (BxDxH)	452 x 617 x 842 mm	605 x 617 x 842 mm	605 x 719 x 842 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	50 Hz: 0.278 kW	50 Hz: 0.288 kW	50 Hz: 0.449 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 200 kg	R134a – CO2e 800 kg	R134a – CO2e 343 kg
Vikt, brutto/netto	50/40 kg	58/46 kg	64/51 kg

*): Lufttemperatur 10°C / Vattentemperatur 10°C. Baserat på 50 Hz luftkyld modell



KMD-210AB-HC

KM ISMASKINER	KMD-210AB-HC
Is-typ	Halvmåne-form
PRIS - SEK	KMD-210AB-HC 56.760

TEKNISK DATA	KMD-210AB-HC*
Produktionskapacitet (kg/24t)	210 kg**
Mått (BxDxH)	560 x 625 x 610 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.683 kW
Köldmedie	R290 – CO2e 147 kg
Vikt, brutto/netto	73/57 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA

*): Med förbehåll för ändringar

**): Lufttemperatur 21 °C / Vattentemperatur 10 °C. Baserat på 50 Hz luftkyld modell

MAXIMAL FLEXIBILITET GER OÄNDLIGA MÖJLIGHETER

FLAKE OCH NUGGETMASKINER

Ismaskiner för tillverkning av flingor och nuggets hör till de verkliga allroundprodukterna i Hoshizakis spännande sortiment. De är hållbara maskiner som är mycket populära i olika marknadssegment, till exempel inom livsmedelstillverkning och i hotell, barer, restauranger och catering.

Eftersom flake- och nuggetmaskiner tillvaratar allt vatten som tillförs blir vattenförbrukningen identisk med isproduktionen. Dessutom använder alla flake- och nuggetmaskiner

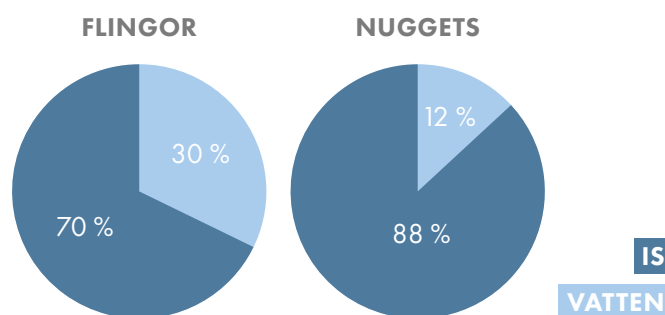
det naturliga kylmedlet R290, som är miljövänligt och energieffektivt.

Hoshizakis fling-is är bevisat fri från orenheter och når upp till de allra högsta hygienkraven. Den används till och med för organtransporter och andra medicinska ändamål.

IS/VATTEN-FREKVENNS

Hoshizakis fling-is utmärker sig genom att den inte ger upphov åt någon "frysbränna" på färsk fisk och andra livsmedel. Det utskjutande huvudet inuti flakemaskinen utövar endast ett lätt tryck, vilket skapar de typiska Hoshizaki-flingorna.

Vid tillverkning av nuggets är trycket högre, vilket ger **enskilda isbitar som är torra och hårda**.



PERFEKT SMAK OCH HYGIEN



Våra flingor och nuggets är helt fria från föroreningar och därmed smakfria och perfekta för att kyla ner alla typer av livsmedel. Samma egenskaper gör att de även används för medicinska ändamål.

MÅNGSIDIGHET



Hoshizakis ismaskiner kan producera antingen flingor eller nuggets. Dessa istyper har en mängd användningsområden och är en basvara i en rad olika marknadssegment och verksamheter, som hotell, livsmedelsproduktion, barer och restauranger.

HÅLLBARHET



Alla flake- och nuggetmaskiner använder det naturliga kylmedlet R290, som är miljövänligt och energieffektivt. Dessutom omvandlas allt vatten som släpps in i maskinen till is, och du sparar vatten i varje produktionscykel.

ANVÄNDNINGSMÅN



Bar



Catering



Vård



Marin



Livsmedelsproduktion



THE POWER TO CHILL – PÅLITLIGA ALLROUNDMASKINER

OM SERIEN

Alla våra flakemaskiner har en viktig detalj gemensam: den extremt kraftfulla skruven. Det är skruven som gör grovjobbet i en flakemaskin. Insidan av flake- och nuggetmaskinerna är utformad för att förhindra otrevliga avlagringar, förkalkning och bakteriekontaminering både inuti och utanpå maskinen.

Skruven är i rostfritt stål, och lagren är tillverkade med kol. De slitstarka material vi använder i våra konstruktioner hjälper maskinerna att arbeta optimalt i våta och tuffa miljöer och gör det enkelt att ha goda rutiner för rengöring.

Några av fördelarna är: längre förväntad produktlivstid och minskade underhållskostnader.

Hoshizakis ismaskiner har mikrodatorkontroller som övervakar att tillverkningsprocessen fungerar optimalt under olika förhållanden, utan att du behöver göra några manuella justeringar.

Ett lättrenjort luftfilter gör det möjligt för användaren att följa regelbundna rengöringsrutiner. Därmed förlängs produktens förväntade livstid, antalet underhållsbesök minskar och dina kostnader minimeras.



Besök webbplatsen för alla specifikationer:

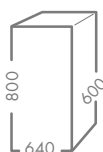
www.ismaskinspecialisten.se



Fristående



FM-80KE-HC/HCN

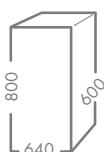


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 85 kg – Nugget: 75 kg
Bingens kapacitet:
Flake: 26 kg – Nugget: 32 kg

Fristående



FM-120KE-HC/HCN

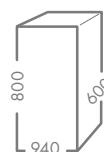


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 125 kg – Nugget: 110 kg
Bingens kapacitet:
Flake: 26 kg – Nugget: 32 kg

Fristående



FM-120KE-50-HC/HCN

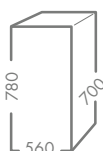


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 125 kg – Nugget: 110 kg
Bingens kapacitet:
Flake: 57 kg – Nugget: 65 kg

Modulär



FM-150AKE-HC-SB/HCN

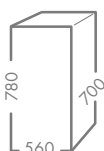


Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 150 kg – Nugget: 140 kg

Modulär



FM-300AKE-HC/HCN-SB



Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 300 kg – Nugget: 250 kg

Modulär



FM-480AKE-HC-SB/HCN-SB



Produktionskapacitet/24 h*:
Flake: 450 kg – Nugget: 380 kg

FM Hydrocarbon – Med isbinge / Modular



Producerar FLINGIS- eller KROSSIS

- FM-serien tillverkar flingis eller krossis.
- Vatten konsumtionen är lika med is produktionen
- Huvudegenskapen hos flingis är att man undviker frysrännskador när man visar färsk fisk eller färska jordbruksprodukter.
- Krossis komprimeras, vilket ger en hårdare och torrare is.
- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.



FM-80KE-HC



FM-120KE-HC



FM-120KE-50-HC

FM ISMASKINER

FM-80KE-HC/ FM-80KE-HCN

FM-120KE-HC/ FM-120KE-HCN

FM-120KE-50-HC/ FM-120KE-50-HCN

PRIS – SEK

Flingis	FM-80KE-HC	42.220	FM-120KE-HC	48.985	FM-120KE-50-HC	56.215
Krossis	FM-80KE-HCN	42.220	FM-120KE-HCN	48.985	FM-120KE-50-HCN	56.215

TEKNISK DATA

FM-80KE-HC FM-80KE-HCN

FM-120KE-HC FM-120KE-HCN

FM-120KE-50-HC FM-120KE-50-HCN

Produktionskapacitet (kg/24t)	85 kg – Flingis 65 kg – Krossis (N)	125 kg – Flingis 110 kg – Krossis (N)	125 kg – Flingis 110 kg – Krossis (N)
Magasinskapacitet	26 kg – Flingis 32 kg – Krossis (N)	26 kg – Flingis 32 kg – Krossis (N)	57 kg – Flingis 65 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	640 x 600 x 800 mm	640 x 600 x 800 mm	940 x 600 x 800 mm
Ben ger plus	89 mm	89 mm	89 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.270 kW	0.355 kW	0.355 kW
Köldmedie	R290	R290	R290
Vikt, brutto/netto	75/65 kg	76/66 kg	88/76 kg

FM ISMASKINER

FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB

PRIS – SEK

Flingis	FM-150AKE-HC-SB	47.715
Krossis	FM-150AKE-HCN-SB	47.715

TEKNISK DATA

FM-150AKE-HC-SB FM-150AKE-HCN-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	150 kg – Flingis 140 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	Flingis: 0,405 kW Krossis (N): 0,96 kW
Köldmedie	R290
Vikt, brutto/netto	70/63 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-150AKE-HC



FM ISMASKINER	FM-300AKE-HC FM-300AKE-HCN
---------------	-------------------------------

PRIS – SEK

Flingis	FM-300AKE-HC	67.700
Krossis	FM-300AKE-HCN	67.700

TEKNISK DATA	FM-300AKE-HC FM-300AKE-HCN
--------------	-------------------------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	300 kg – Flingis 250 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.900 kW – Flingis 0.960 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R290
Vikt, brutto/netto	88/81 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-300AKE-HC

FM ISMASKINER	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HCN
---------------	-------------------------------

PRIS – SEK

Flingis	FM-480AKE-HC-SB	109.490
Krossis	FM-480AKE-HCN-SB	109.490

TEKNISK DATA	FM-480AKE-HC FM-480AKE-HCN
--------------	-------------------------------

Produktionskapacitet (kg/24t)	450 kg – Flingis 380 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	1, 10 kW – Flingis 1.17 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R290
Vikt, brutto/netto	99/92 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA



FM-480AKE-HC

FM Ismaskiner – Modular

Producerar Fling eller Krossis

- FM-serien tillverkar flingis eller krossis.
- Vatten konsumtionen är lika med is produktionen
- Huvudegenskapen hos flingis är att man undviker frysbrännskador när man visar färsk fisk eller färska jordbruksprodukter.
- Krossis komprimeras, vilket ger en hårdare och torrare is.
- Konstruerad med hygien som den viktigaste parametern.



FM-170AKE



FM-480AKE



FM-600AKE

FM ISMASKINER

**FM-170AKE-SB
FM-170AKE-N-SB**

FM-480AWKE-R452-(N)-SB

**FM-600AKE-R452A(N)-SB
FM-600AWKE-R452A(N)-SB**

PRIS – SEK

Flingis	FM-170AKE-SB 48.610	FM-480AWKE-R452-SB 110.640	FM-600AKE-R452-SB 115.950 FM-600AWKE-R452-SB 118.450
Krossis	FM-170AKE-N-SB 48.610	FM-480AWKE-R452-N-SB 110.640	FM-600AKE-R452-N-SB 115.950 FM-600AWKE-R452-N-SB 118.450

TEKNISK DATA

**FM-170AKE-SB /
FM-170AKE-N-SB**

FM-480AWKE-R452-(N)-SB

**FM-600AKE-R452A(N)-SB
FM-600AWKE-R452A(N)-SB**

Produktionskapacitet (kg/24t)	170 kg – Flingis 160 kg – Krossis (N)	450 kg – Flingis 380 kg – Krossis (N)	600 kg – Flingis 530 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm	560 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.600 kW – Flingis 0.620 kW – Krossis (N)	1, 10 kW - Flingis 1, 17 kW - Krossis (N)	1.900 kW – Flingis 1.950 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R134a – CO ₂ e 529 kg	R452	R452A/1300 g
Vikt, brutto/netto	75/68 kg	99/92 kg	114/107 kg
Motsvarande magasin	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA	B-140SA, B-210SA, B-340SA

Vattenkylda enheter bör ha kondensorkretsen ansluten till ett fristående återcirkulationssystem. Det är troligt att anslutning av sådana enheter till det allmänna vattennätet kan vara en överträdelse av regler från lokala myndigheter.

FM ISMASKINER

**FM-750AKE-R452-SB
FM-750AKE-R452-N-SB**

PRIS – DKK

Flingis	FM-750AKE-R452-SB 120.360
Krossis	FM-750AKE-R452-N-SB 120.360

TECHNICAL DATA

**FM-750AKE-R452-SB
FM-750AKE-R452-N-SB**

El-anslutning	750 kg – Flingis 490 kg – Krossis (N)
El-förbrukning	762 x 700 x 780 mm
Köldmedie	1/220-240V/50Hz
Vikt, brutto/netto	1.880 kW – Flingis 2.010 kW – Krossis (N)
Motsvarande magasin	R452A /1150 g
Vægt, brutto/netto	143/133kg
Tilhørende magasiner	B-210SA, B-340SA



FM-750AKE

FM Ismaskiner – Modular



FM 1000AKE



FM-1200ALKE

FM ISMASKINER

FM-1000AKE-R452-SB
FM-1000AKE-R452-N-SB

FM-1200ALKE-R452-SB
FM-1200ALKE-R452-N-SB

PRIS – SEK

Flingis	FM-1000AKE-R452-SB	145.945	FM-1200ALKE-R452-SB	139.160
Krossis	FM-1000AKE-R452-N-SB	145.945	FM-1200ALKE-R452-N-SB	139.160

TEKNISK DATA

FM-1000AKE-SB
FM-1000AKE-N-SB

FM-1200ALKE-SB
FM-1200ALKE-N-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	1030 kg – Flingis 860 kg – Krossis (N)	1200 kg – Flingis 1060 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	762 x 700 x 780 mm	762 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	2.490 kW – Flingis 2.550 kW – Krossis (N)	0.470 kW – Flingis 0.515 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R452A	R452A
Vikt, brutto/netto	156/146 kg	108/98 kg
Motsvarande magasin	B-210SA, B-340SA	B-210SA, B-340SA

FM ISMASKINER

FM-1800ALKE-R452-SB
FM-1800ALKE-R452-N-SB

PRIS – SEK

Flingis	FM-1800ALKE-R452-SB	194.650
Krossis	FM-1800ALKE-R452-N-SB	194.650

TEKNISK DATA

FM-1800ALKE-R452-SB
FM-1800ALKE-R452-N-SB

Produktionskapacitet (kg/24t)	1800 kg – Flingis 1590 kg – Krossis (N)
Mått (BxDxH)	1080 x 700 x 780 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.710 kW – Flingis 0.770 kW – Krossis (N)
Köldmedie	R452A
Vikt, brutto/netto	155/140 kg
Motsvarande magasin	B-340SA



FM-1800ALKE

Ismagasin / Top Kits

- Skumisolering, säkrar låg smält grad i lagerutrymmet
- Ytterhölje i rostfritt stål, ger lång livslängd
- Rundade hörn och kanter i lagerutrymmet för bästa hygien
- Levereras med justerbara ben från 90 mm till 120 mm
- Robust konstruktion för att klara staplad installation
- Icke korrosions lagerutrymme för säker och hygienisk lagring av iskuber och flings



B-140SA



B-210SA



B-340SA

ISMAGASIN	Magasinskapacitet	Mått (B x D x H)	Vikt, brutto/netto	Tillägg	PRIS – SEK
B-140SA	Ca. 115 kg Max. 140 kg	559 x 820 x 1016 mm (Ben ger plus 90 mm)	53/37 kg		B-140SA 17.100
B-210SA	Ca. 165 kg Max. 210 kg	762 x 820 x 1016 mm (Ben ger plus 90 mm)	67/52 kg		B-210SA 20.560
B-340SA	Ca. 275 kg Max. 340 kg	1219 x 820 x 1016 mm (Ben ger plus 90 mm)	88/72 kg	Magasin dividerare på förfrågan	B-340SA 28.350

ISMAGASIN	Magasinskapacitet	Mått (B x D x H)	Vikt	PRIS – SEK
F-600-42S	258 kg	1087 x 686 x 1019 mm	70 kg	F-600-42S 22.510
F-650-44S	299 kg	1118 x 801 x 1016 mm	80 kg	F-650-44S 24.445
F-950-48S	431 kg	1220 x 801 x 1270 mm	105 kg	F-950-48S 26.615
F-1025-52S	467 kg	1321 x 801 x 1270 mm	112 kg	F-1025-52S 28.775

TOP KITS	PRIS – SEK	TOP KIT KONFIGURATION			
		Modell	B-140SA	B-210SA	B-340SA
TK-4DM	1.305	IM-130A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK-4DR	1.305	IM-240D	N/A	N/A	TK-IMD2
TK-IMD2	1.955	IM-240A/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK-FM1800	1.955	KMD-210	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK-8D	1.305	FM-150	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
TK-18D	1.305	FM-300/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
		FM-480/-HC	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
		FM-600	-	TK-8D	TK-8D + TK-18D
		FM-750	N/A	-	TK-18D
		FM-1000	N/A	-	TK-18D
		FM-1200	N/A	-	TK-18D
		FM-1800	N/A	N/A	TK-FM1800
		IM-240A	2x	N/A	TK-4DM
		IM-240D	2x	N/A	TK-IMD2
		KMD-270	2x	N/A	TK-4DM + TK-4DR
		KMD-210	2x	N/A	TK-4DM + TK-4DR
		FM-150	2x	N/A	TK-4DM
		FM-300	2x	N/A	TK-4DM
		FM-480	2x	N/A	TK-4DM
		FM-600	2x	N/A	TK-4DM

Note:

Olika kombinationer av ismaskiner är möjliga på 1x B340SA dispenser.
Vänligen kontakta en återförsäljare för mer information

- Transportmetoder från Hoshizaki innehåller ett antal vagnar och packmetoder som är integrerat som förvaringskabinett inne i själva ismaskinen.
- När ett är fyllt flyttas vagnen eller påsen med is till den plats där isen skall användas, utan att det är nödvändigt att flytta det från maskinen till behållaren.



ITS 500

TRANSPORTSYSTEM	Antal vagnar	Magasinskapacitet (ca.)	Mått (B x D x H)	Vikt	PRIS – SEK
ITS-100NS-31	1	46 (+109) kg	787 x 1016 x 1194 mm	110 kg	ITS-100NS-31 41.440
ITS-500NS-31	1	174 (+109) kg	787 x 1016 x 1524 mm	166 kg	ITS-500NS-31 67.510
ITS-600NS-31	1	273 (+109) kg	787 x 1016 x 1702 mm	176 kg	ITS-600NS-31 70.645
ITS-700NS-31	1	296 (+109) kg	787 x 1016 x 1905 mm	187 kg	ITS-700NS-31 75.085
ITS-1350SG-60	2	602 (+218) kg	1524 x 1016 x 1905 mm	390 kg	ITS-1350NS-60 134.690
ITS-2250SG-60	2	968 (+218) kg	1524 x 1016 x 2464 mm	420 kg	ITS-2250NS-60 184.560

TRANSPORTSYSTEM	Magasinskapacitet (ca.)	Mått (B x D x H)	Vikt	PRIS – SEK
Isförvaring och dispensersystem				
DEV-500SG-30-75	209 kg	762 x 787 x 1600 mm	136 kg	DEV-500SG-30-75 42.730
DEV-700SG-30-75	309 kg	762 x 787 x 1994 mm	146 kg	DEV-700SG-30-75 48.360
Upprättstående förvaringssystem				
SG-500-30	209 kg	762 x 787 x 1130 mm	96 kg	SG-500-30 28.990
SG-700-30	308 kg	762 x 787 x 1524 mm	100 kg	SG-700-30 31.375

MODELLER	PRIS – SEK
SMART CART 75	9.230
SMART CART 240/ITS CART	14.955
Set med 6 extra isbehållare	7.535



EDB-1000SA

Alla priser i SEK exkl. moms

FÖRFRISKNINGAR MED ENDAST EN KNAPPTRYCKNING

VATTEN OCH IS - ETT OSLAGBART TEAM

En dispenser är oerhört viktigt när en företagare vill tillhandahålla is och/eller vatten för självbetjäning. Kvalitet, skyddad förvaring och snabb åtkomst är de tre viktigaste stegen vid istillverkning. Allt detta finns samlat i en produkt - med hjälp av en knapptryckning är förfriskningen klar på några sekunder.

Med **DCM AUTOMATER** får användaren dessa alternativ:

- Endast isbitar
- Isbitar och vatten
- Endast vatten

Produktionskapaciteten för dessa kompakta, men mycket effektiva is-/vattendispensers finns från 60 kg för mindre företag upp till 230 kg på en dag för större inrättningar, tex nöjesparker, hotellanläggningar och större ställen med självbetjäning.

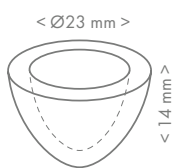
Hoshizaki dispensers används oftast där det finns behov av att servera en kombination av is/vatten på ett snabbt och effektivt sätt, avskilt från själva matserveringen.

DIM AUTOMATER tillverkar och tillhandahåller Hoshizaki iskuber för bekväm självservering. Dispensern är mycket populär tack vare att mängden per portion är lämplig, och dessutom enkel att ställa in. Du kan reglera mängden exakt. Denna dispenser för självservering placeras ofta på varje våningsplan på ett hotell, så att gästen har tillgång till is av hög kvalitet dygnet runt.

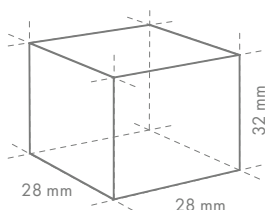
Med sin eleganta och strama design smälter de nästan helt in i en modern inredningsmiljö. Fokus på användarvänlighet och maximal livsmedelssäkerhet. Luft och ljus kommer aldrig i kontakt med isen när den produceras eller förvaras, vilket innebär minsta möjliga smittorisk för personal och användare.

DSM DISPENSER är kompakta och pålitliga enheter som serverar kapsel-is av hög kvalitet. Den enkla designen och smarta funktionerna, gällande livsmedelssäkerhet och skydd mot kontaminering, gör DSM dispensers mycket omtyckta på sjukhus och vårdinrättningar.

ISAUTOMATER



Typ av is: Kapsel
Vikt: 3 g



Kubstorlek: **L**
Vikt: 23 g

ANVÄNDNINGSSOMRÅDEN



Hotel,
restaurang
och bar



Catering



Vård



Utbildning



Marin

IS OCH/ELLER VATTENAUTOMATER

Besök webbplatsen för alla specifikationer:
www.ismaskinspecialisten.se



DSM-12DE IS



Produktionskapacitet/24 h:
13 kg
Bingens kapacitet: 3 kg
Typ av is: Kapsel



DIM-30DE-2 IS



Produktionskapacitet/24 h:
42 kg
Bingens kapacitet: 15 kg
Typ av is: Kub **L**

HC modell
tillgänglig snart



DCM-120KE(EU) IS OCH VATTEN



Produktionskapacitet/24 h:
125 kg
Bingens kapacitet: 1,9 kg
Typ av is: Iskuber och vatten

ANPASSNINGSBAR



I vårt utbud av dispensers finns lämpliga enheter för olika önskemål när det gäller serveringsvolym, förvaringskapacitet och begränsat utrymme.

HÅLLBARHET



Avfallskontroll ger bättre hållbarhet; dessa dispensers har en intuitiv mängdkontroll. Slut användarens iskonsumtion regleras, vilket totalt sett ger en energi- och avfallsbesparing.

LIVSMEDELSSÄKERHET



Precis som för alla Hoshizaki maskiner är hygien, livsmedelssäkerhet och skydd mot kontaminering oerhört viktigt. Användaren hämtar is/vatten ur dispensern själv. För att eliminera hälsoriskerna är maskinerna konstruerade så att luft och vatten aldrig kommer i kontakt med den producerade isen när den förvaras.

Dispenser

Is-/vattendispenser

- DCM-serien is-/vattendispenser tillverkas följande kombinationer: små istärningar, vatten med istärningar eller utmatning av bara vatten.
- Denna is är mycket lämplig för många miljöer. Isen kan användas i samband med mat och dryck, fritid och inom omsorgen.



DCM-60KE



DCM-120KE

DISPENSER	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Is-typ	Is + vand	Is + vand
PRIS – SEK (R134a-model)	DCM-60KE (-P) 48.140	DCM-120KE (-P) 53.980
PRIS – SEK (R290-model)	DCM-60KE (-P)-HC 48.140	DCM-120KE (-P)-HC 53.980

TEKNISK DATA	DCM-60KE (-P)	DCM-120KE (-P)
Produktionskapacitet (kg/24t)	60 kg	125 kg
Magasinskapacitet	1.9 kg	4 kg
Mått (B x D x H)	350 x 585 x 695 mm (max 710)	350 x 585 x 815 mm (max 830)
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.280 kW	0.480 kW
Köldmedie	DCM-60KE R134a – CO2e 300 kg DCM-60KE-HC R290	DCM-120KE R134a - CO2e 300 kg DCM-120KE R290
Vikt, brutto/netto	54/45 kg	64/55 kg
Tillgänglig med	Dispenserarm / Tryck in (-P)	Dispenserarm / Tryck in (-P)
Tillägg	Tryckknapp på begäran (-P)	Tryckknapp på begäran (-P)

Is-Dispenser

- **DSM-12DE** är en is-dispenser som producerar Shuttle is. Detta är den mest kompakta dispensern i vårt sortiment. Denna is är mycket lämplig för många miljöer. Isen kan användas i samband med mat och dryck, fritid och inom omsorgen.
- **DIM-30DE-2** tillverkar istärningar och har en ny yttre design. Den nyttillverkade isen kommer inte i kontakt med ljus eller omgivande luft när den förvaras och behåller därför högsta kvalitet. Denna is är mycket lämplig för många miljöer.



DSM-12DE



DIM-30DE-2



DISPENSER	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Is-typ	Shuttle	Istärning (L = 28 x 28 x 32 mm)
PRIS – SEK	DSM-12DE 27.485	DIM-30DE-2 53.560

TEKNISK DATA	DSM-12DE	DIM-30DE-2
Produktionskapacitet (kg/24t)	13 kg	42 kg
Magasinskapacitet	3 kg	15 kg
Mått (B x D x H)	180 x 527 x 695 mm	350 x 526 x 1590 mm (Inkl. ben 90 mm)
El-anslutning	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.200 kW	0.320 kW
Köldmedie	R134a – CO2e 114 kg	R134a – CO2e 272 kg
Vikt, brutto/netto	28/26 kg	71/65 kg





MK3-125-6V **63.750**

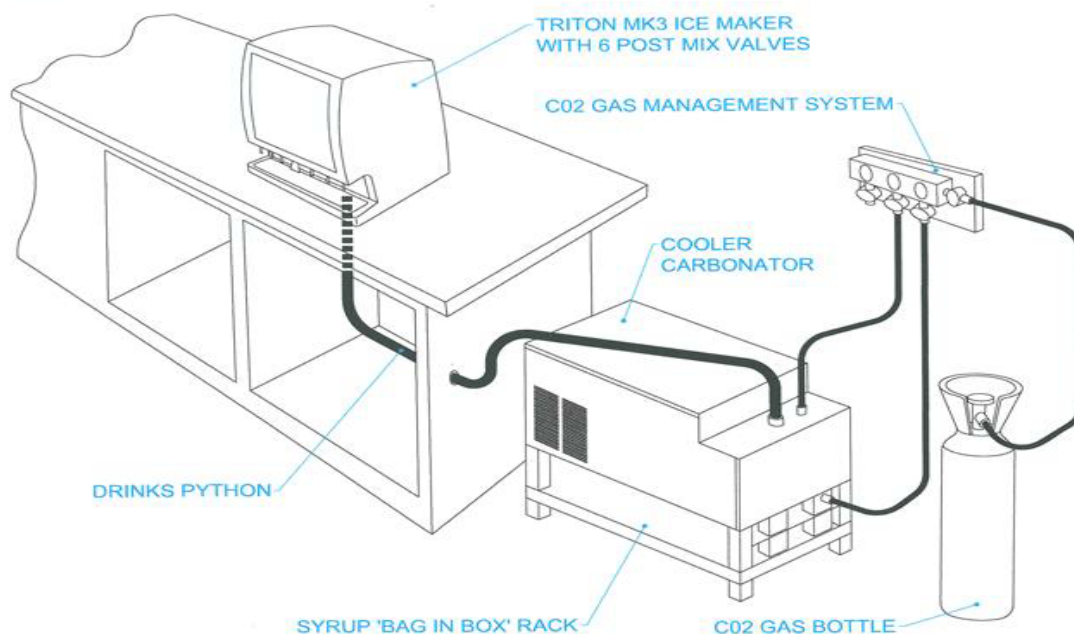
Produktionskapacitet kg/dygn	125
Magasinkapacitet (kg)	2,2
Dimensioner B*D*H (mm):	250*440*1230
Elanslutning:	1/220-240V-50Hz
Elförbrukning (kw)	0.68
Kylmedel:	R452a
Vikt (brutto/netto)	55/48
Is sort	cubelet/krossis
Post mix ventiler	6



MK3-125-4V **61.475**

Produktionskapacitet kg/dygn	125
Magasinkapacitet (kg)	2,2kg
Dimensioner B*D*H (mm):	480*635*735
Elanslutning:	1/220-240V-50Hz
Elförbrukning (kw)	0,4
Kylmedel:	R452a
Vikt (brutto/netto)	55/48
Is sort	cubelet/krossis + vatten
Post mix ventiler	4

TRITON ICE/DRINKS DISPENSER WITH COMPLIMENTING POST MIX EQUIPMENT



Iskrossar

- Iskrossare C103 är den idealiska produkten för framställning av krossad is till Coctails (mojitos, frozen margaritas, daiquiris med flera)
- Kan användas överallt där krossad is användes: cocktail barer, hotell, restauranger, glassbarer, barer och nattklubbar

ISKROSSAR	C103
Is-typ	Krossad is

PRIS – SEK		
Iskrossar	C103	13.420

TEKNISK DATA	C103
Kross-kapacitet	3 kg/min.
Magasinskapacitet	1 kg
Mått (B x D x H)	315 x 175 x 330 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.15 kW
Vikt	10 kg



C-103

Iskrossar

- Iskrossar C105 är kompakta och lättanvända iskrossare - idealiska, när det är behov för mindre mängder av kross is
- Idealisk för krossa mindre mängder av Iskuber, lämplig för drinkar och cocktails
- Eftersom de är så små, är de idealiska att placera på disken eller på en hylla bak i baren

ISKROSSAR	C 105
Is-typ	Krossad is

PRIS – SEK		
Iskrossar	C 105	23.045

TEKNISK DATA	C 105
Kross-kapacitet	5 kg
Magasinskapacitet	5 kg
Mått (B x D x H)	370 x 315 x 510 mm
El-anslutning	1/220-240V/50Hz
El-förbrukning	0.15 kW
Vikt	21 kg



C 105

Alla priser i SEK exkl. moms

Vattenfilter

- 4HC-H vattenfilteranordning optimerar enhetens prestanda, förbättrar is kvaliteten och filtrerar smuts och partiklar ner till 0,5 micron. Den reducerar klorhalten i vattnet såväl som oönskad smak och lukt.
- NSF certifikatet betyder att produkten begränsar bakteriell påväxt som kan finnas i det inkommande vattnet.



4HC-H Enkle



4HC-H Dubbel



4HC-H Trippel

VATTENFILTER	4HC-H Enkle	4HC-H Dubbel	4HC-H Trippel	4HC-H Utbytespatron
Varunummer	9320-51	9320-52	9320-53	9655-11
PRIS – SEK	2.815	4.945	7.035	1.265

VATTENFILTER	4HC-H Enkle	4HC-H Dubbel	4HC-H Trippel
IM serien	IM 21 - IM 130	IM 240+	N/A
FM serien	FM 80 - FM 300	FM 480 - FM 750	FM 1000+
KM serien	KM 35 - KM 125	KM 201 - KM 901	-
Dispenser	DSM 12 DCM 60/DCM 120 DIM 30	DCM 230	N/A

Mått - Grenrör & patron	4HC-H Enkle
Enkel filter (B x D x H)	152 x 254 x 533mm
Dubbel filter (B x D x H)	330 x 381 x 660mm
Trippel filter (B x D x H)	330 x 381 x 660mm



GOD MAT BASERAS PÅ FRÄSCHA INGREDIENSER

PRESENTERA FÄRSK FISK, KÖTT OCH ÖMTÅLIGA LIVSMEDEL PÅ ETT SNYGGT SÄTT

Vår kylvitrin serie kombinerar innovativa funktioner med en modern och elegant design. De är utformade för att visa upp och bevara även de mest ömtåliga fisksorter.

Serien är konstruerad för att bibehålla de naturligaste fuktighetsnivåerna och livsmedelssäkra temperaturerna, även under tidpunkter med högt serveringstryck då luckorna öppnas ofta.

Det jämnt fördelade luftflödet fungerar utan någon tillförd luftcirkulation. Det ger perfekta förhållanden och gör att de förvarade produkterna inte torkar ut och förlorar i vikt.

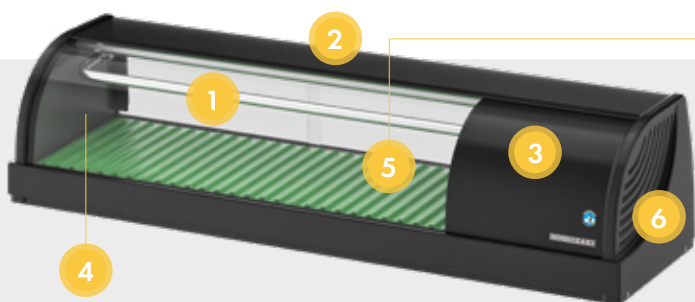
DET ENKLA ÄR DET SMARTA

Enkel men smart lösning för lätt och snabb temperaturkontroll: Brickan på insidan kan vändas uppåt eller nedåt för att uppnå perfekt temperatur inuti kylvitrinen för olika fisksorter.

Brickans upphöjda sidor gör att mer luft kan cirkulera, vilket omedelbart sänker förvaringstemperaturen.

Uppåtvänd bricka: För ömtåligare fisksorter.

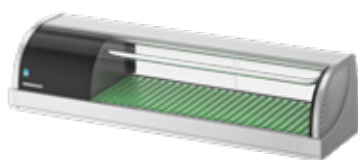
Nedåtvänd bricka: Fisksorter som kräver lägre förvaringstemperatur.



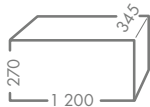
1. | Rörformad förångare absorberar värmen kontinuerligt
Kondensen fryser på vitrinens utsida, vilket gör att det alltid finns ett tilltalande, droppfritt frostsikt
2. | Praktisk halksäker översida: perfekt för serveringstallrikar
3. | 150 mm hög skjutlucka som går lätt att ta bort för daglig rengöring
4. | Rundat glas gör att livsmedlen exponeras optimalt
5. | Lätta brickor av ABS med en vågformad yta, lätta att ta bort och göra rent
6. | **Kondensenheten** på alla våra modeller är placerad antingen på höger eller vänster sida, och luftflödet riktas bort från användaren

SPECIALITET

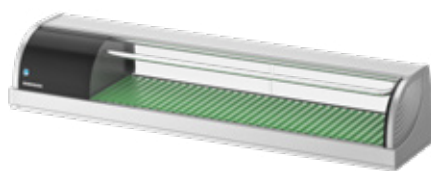
Besök webbplatsen för alla specifikationer:
www.ismaskinspecialisten.se



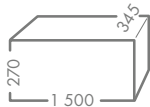
HNC-120BE



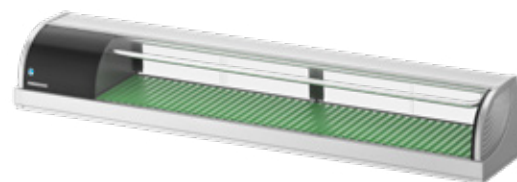
Nettokapacitet: 42 liter
Medeltemperatur: 3 °C



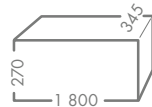
HNC-150BE



Nettokapacitet: 57 liter
Medeltemperatur: 3 °C



HNC-180BE



Nettokapacitet: 72 liter
Medeltemperatur: 3 °C

Kylvitriner finns även med 2 100 mm bredd



Alla modeller finns både i svart och rostfritt, och med kondensenheten antingen på vänster eller höger sida.

Gäller alla modeller: Strömförsörjning: 1/220 -240/50Hz - Energiförbrukning 0,15 (kW)

VARJE RISKORN KOKAS TILL PERFEKTION

TIGER Automatisk riskokare som lagar upp till 40 koppar ris med möjlighet till varmhållning upp till 12 timmar. Dessutom kan varmhållaren förvara riset upp till 6 timmar i serveringstemperatur utan att förbruka någon el och utan att den nykokta texturen förstörs.



JNO-B36W RISKOKARE



Tillagningsvolym: 3,6 l
* Inkl. handtag
Höjd, öppet lock: 72 cm



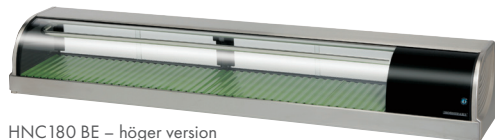
JFM-390P/570P VARMHÅLLARE



Volym: 3,9 / 5,7 l
* Inkl. handtag

Sushi montrar

- Självständig kylenhet
- Exponeringskyl i rostfritt och glas
- 16 modeller, med längd från 1200mm till 2100mm
- Kondensorns luftintag är på baksidan och går ut på sidorna.
- Solida matplåtar med räfflad botten som passar sushi.
- Stor kondensoryta förbättrar kylprestandan.
- Glaset är rundat i toppen detta gör att det är möjligt att placera en plåt överst i montern.
- Stort inre djup – 27 cm.



HNC180 BE – höger version



HNC150 BE – vänster version

SUSHI MONTRAR	HNC-120BE		HNC-150BE		HNC-180BE		HNC-210BE	
PRIS								
Kompressor vänster sida								
Svart	HNC-120BE-L-B	23.155	HNC-150BE-L-B	24.670	HNC-180BE-L-B	27.475	HNC-210BE-L-B	30.405
Silver	HNC-120BE-L-S	24.355	HNC-150BE-L-S	26.175	HNC-180BE-L-S	29.470	HNC-210BE-L-S	33.410
Kompressor höger sida								
Svart	HNC-120BE-R-B	23.155	HNC-150BE-R-B	24.670	HNC-180BE-R-B	27.475	HNC-210BE-R-B	30.405
Silver	HNC-120BE-R-S	24.355	HNC-150BE-R-S	26.175	HNC-180BE-R-S	29.470	HNC-210BE-R-S	33.410
TEKNISK DATA	HNC-120BE		HNC-150BE		HNC-180BE		HNC-210BE	
Nettokapacitet	42 ltr.		57 ltr.		72 ltr.		87 ltr.	
Temperatur (ca.)	5°C		5°C		5°C		5°C	
Mått (B x D x H)	1200 x 345 x 270 mm		1500 x 345 x 270 mm		1800 x 345 x 270 mm		2100 x 345 x 270 mm	
El-anslutning	1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz	
El-förbrukning	0.150 kW		0.150 kW		0.150 kW		0.150 kW	
Köldmedie	R134a – CO2e 114 kg		R134a – CO2e 157 kg		R134a – CO2e 200 kg		R134a – CO2e 229 kg	
Vikt, brutto	44 kg		52 kg		60 kg		68 kg	
Vikt, netto	32 kg		37 kg		42 kg		47 kg	

Riskokare

- Automatisk varmhållningsfunktion
- Kapacitet på 20 koppar ris (40 koppar kokt ris)
- 1,8 mm tjock innerbehållare med non-stick beläggning
- Ett inlägg inkluderas som förhindrar att riset bränns på botten
- Inkluderar ris skopa och mått kopp
- Utsida i rostfritt stål



JNO-B36W

RISKOKARE	JNO-B36W
PRIS NETTO – SEK	4.325

TEKNISK DATA	JNO-B36W
Kokekapacitet	3.6 ltr.
El-anslutning	230-240V
Tilslutningseffekt	1610W
Mått (BxDxH)	360 x 426 x 383 mm
Vikt	8.6 kg

Varmhållningskärl

- Unik lagringsdesign för effektiv varmhållning
- High performance isoleringsmaterial i form av Urethane skum i behållaren och cellplast i locket. Håller riset varmt och med den rätta nykokta kvaliteten upp till 6 timmar.
- Ångabsorbent. Överflödigt vattenånga samlas i en behållare i locket, detta undviker att riset blir klabbigt.



JFM

Varmhållningskärl	JFM-390P	JFM-570P
PRIS NETTO – SEK	2.750	2.930

TEKNISK DATA	JFM-390P	JFM-570P
Lagringskapacitet	3.9 ltr.	5,7ltr.
Temperatur	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Mått (BxDxH)	43.0 x 36.0 x 25.0 cm	43.0 x 36.0 x 31.0 cm
Vikt	4,3 kg	4,8 kg

Skalis maskin



- EZ serien av skalis maskiner, producerar is som klienter kräver för att behålla sina produkter färsk och hållbar.
- EZ-serien är konstruerad med hög kvalitativa materialen för att säkerställa pålitlighet och lång livslängd för både kyl trumman och alla rörliga delar(3), för att säkerställa anti rost bildning som krävs för långsiktig service även i de mest utmanande klimat.
- EZ serien förångare(2) och roterande kniv är tillverkad i AISI 304 rostfritt stål, och är en av många detaljer (1), (4) som visar upp hög kvalitet.
- EZ serien är designad och konstruerad i enlighet med de strängaste normer, för att säkerställa lite underhåll och enkel service under hela livs längd.
- Varje modell i EZ-sortimentet är utformat för industriell tillämpning, och kan användas på land, ombord på fartyg, med färsk eller saltvatten kondensor och är leverbar i kompakt och split-konfigurationer.
- Alla EZ-enheter är utformade för att vara kompatibla med de vanliga köldmedium R404A, R134a, R407F och R717). See de tekniska specifikationerna för våra kompakta och Split-modeller.

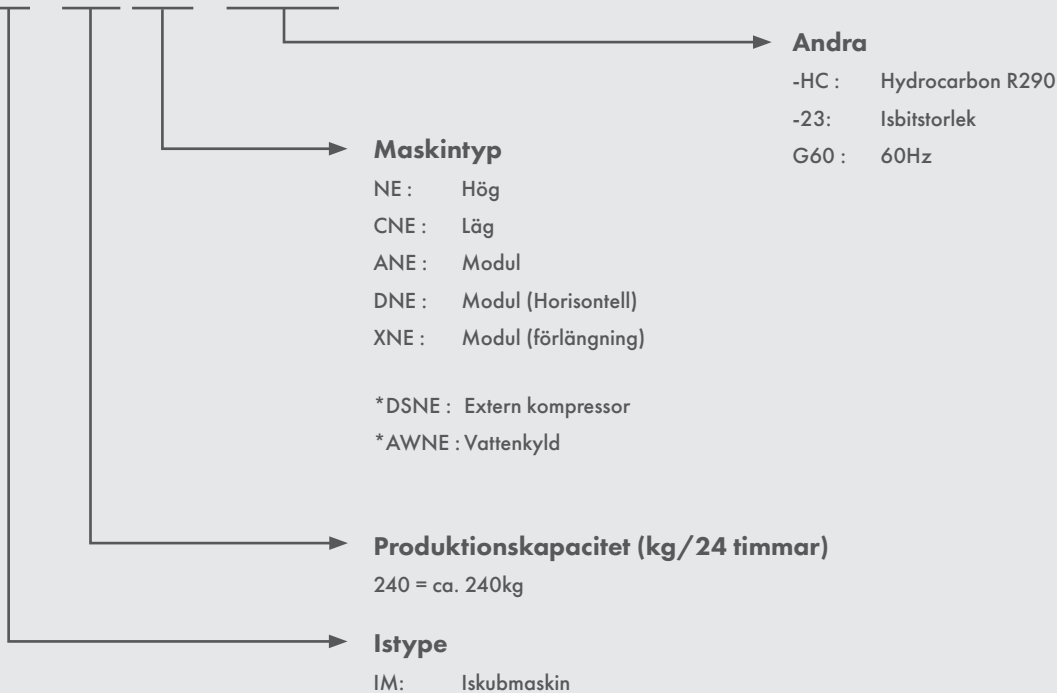


MODEL	REFRIGERANT	PROD. / 24H	EVAP. TEMP.	ELECTRIC AL POWER	DIMENSIONS		
EZO 50 COMPACT LFW	R452A	500 Kg	-20 °C	2,5 kW	1.300 mm	950 mm	680 mm
EZ 10 COMPACT LFW	R452A	1.000 Kg	-22 °C	3,5 kW	1.300 mm	950 mm	770 mm
EZ 20 COMPACT LFW	R452A	2.000 Kg	-22 °C	8 kW	1.520 mm	1.135 mm	966 mm
EZ 30 COMPACT LFW	R452A	3.000 Kg	-22 °C	13 kW	1.520 mm	1.135 mm	1.084 mm
EZ 40 COMPACT LFW	R452A	4.000 Kg	-22 °C	15 kW	1.520 mm	1.135 mm	1.190 mm
EZ 50 COMPACT LFW	R452A	5.000 Kg	-24 °C	22 kW	2.810 mm	2.000 mm	1.590 mm
*EZ 80 COMPACT LFW	R452A	8.000 Kg	-24 °C	35 kW	3.750 mm	1.900 mm	1.850 mm
*EZ 100 COMPACT LFW	R452A	10.000 Kg	-25 °C	51 kW	4.100 mm	2.110 mm	2.250 mm
*EZ 120 COMPACT LFW	R452A	12.500 Kg	-25 °C	55 kW	5.250 mm	2.120 mm	2.250 mm
*EZ 150 COMPACT LFW	R452A	15.000 Kg	-25 °C	68 kW	5.250 mm	2.120 mm	2.550 mm

Modellbeteckning, exempel – Ismaskiner

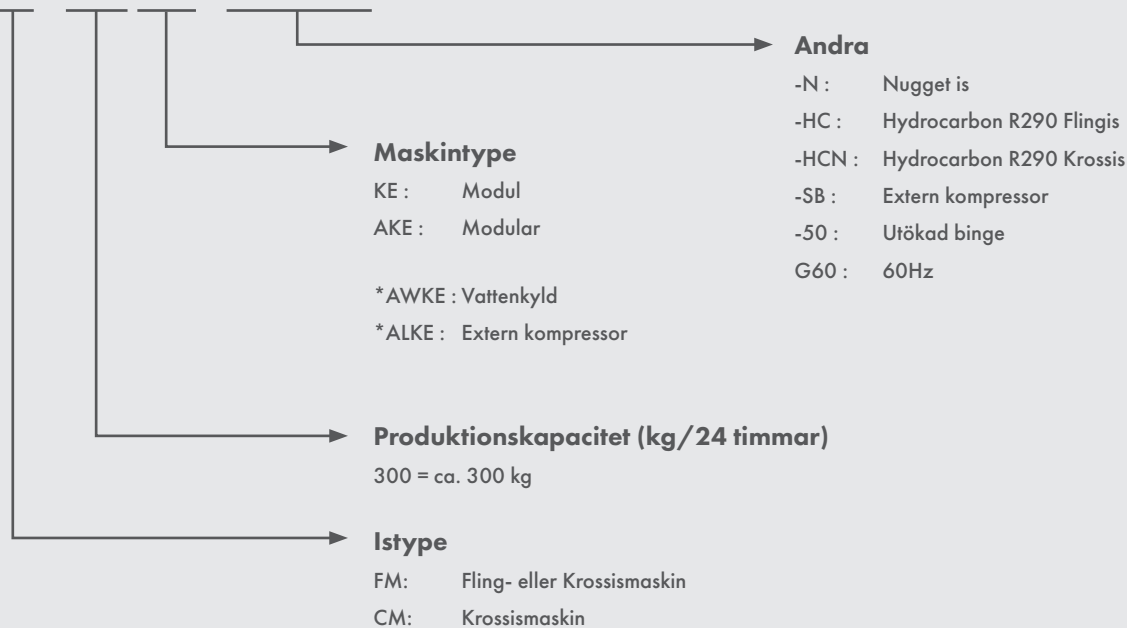
Model koder - IM serien

IM - 240 ANE - HC - 23



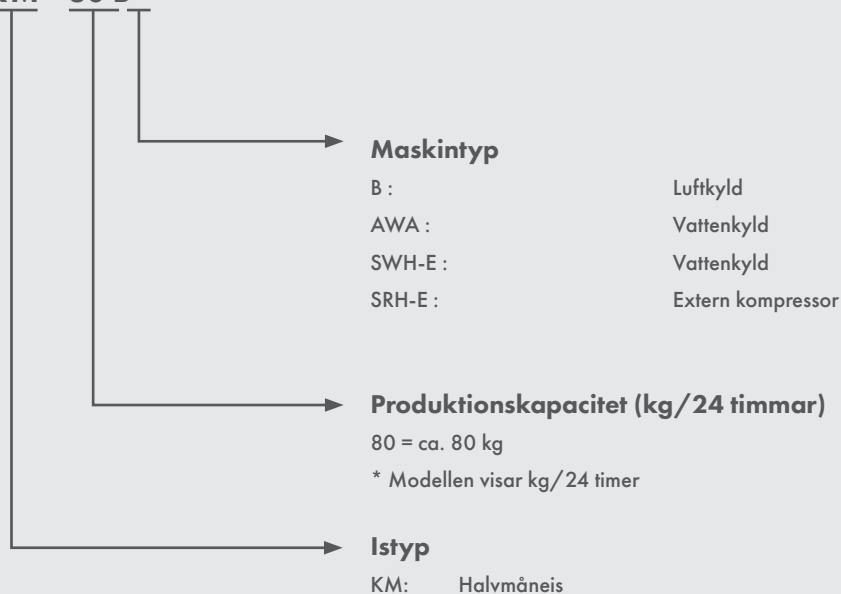
Modelkoder - FM Serien

FM - 300 AKE - HCN - SB



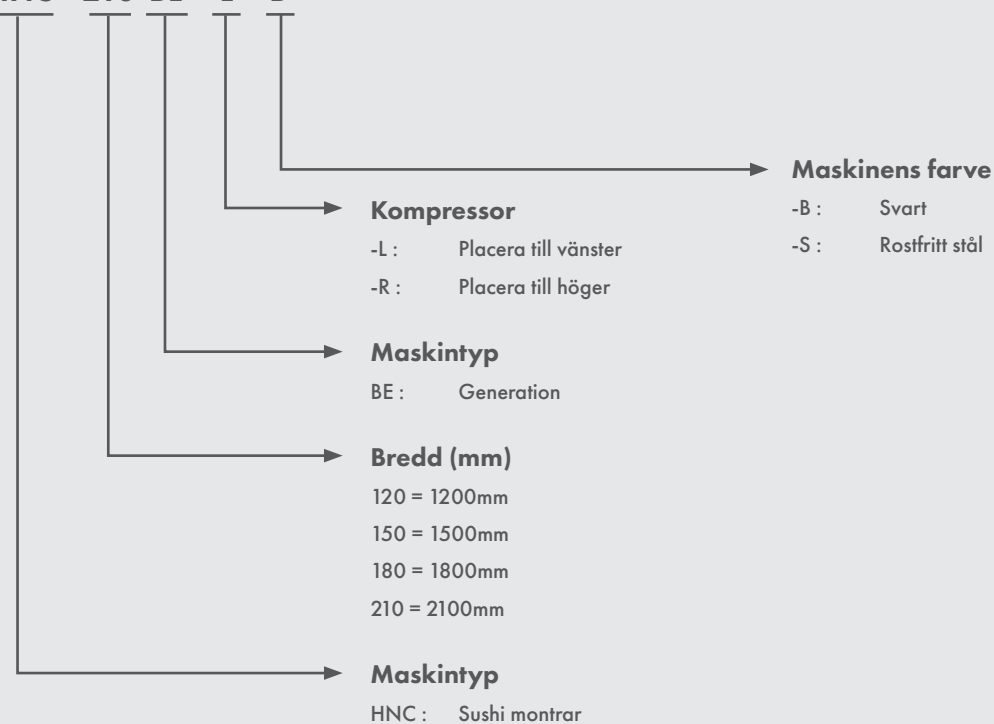
Modellkoder - KM Serien

KM - 80 B



Modellkoder - HNC Sushi montrar

HNC - 210 BE - L - B





Leveransbestämmelser - ismaskiner

För leveranser från Nordic Ice, Rosenhällsvägen 23, 261 92 Härslöv

Leveranser

Leveranser sker enligt DAP (INCOTERMS 2010) · Varorna leveras till Er adress med lastbil. · Frakt debiteras enligt offerten.

Retur

Retur av produkter till Nordic Ice för tillgodoräknande kan inte göras utan föregående överenskommelse. Vid retur/utbyte av kurante och oskadade varor i originalförpackning påläggas en avgift på 25% av produktens pris för att täcka frakt, hantering och administrativa kostnader.

Alla andra produkter, inklusive kund konfigurerade produkter kan inte returneras.

Garanti

Hoshizaki Ismaskiner	2 år
Industriella skal-ismaskiner	1 år

Tillämplighet

1. Dessa allmänna leveransbestämmelser skall tillämpas när parterna skriftligen eller på annat sätt avtalat därom. Avvikelse från bestämmelserna måste avtalas skriftligen för att bli gällande. Bestämmelserna tillämpas endast på försäljning till kund i Sverige.

Anbud

2. Säljarens anbud är för säljaren bindande i två månader, om annat ej skriftligen överenskommit.

Beställning, annullering av order m m

3. Avviker skriftligt antagande svar från anbud genom tillägg, inskränkning eller förbehåll och vill den som avgivit anbudet inte godta svaret, skall detta meddelas den som avgav svaret. Avtalet är annars träffat i enlighet med svarets innehåll.

Har säljaren förbehållit sig att utfärda ordererkännande, skall bindande avtal anses träffat först när säljaren utfärdat sådant erkännande.

Om köparen önskar annullera order efter det bindande avtal kommit till stånd äger säljaren rätt att kräva fullgörelse av avtalet eller ersättning för nedlagda kostnader jämte skäligt vinstpåslag.

Ritningar m m

4. Ritningar och andra tekniska handlingar rörande godset eller dess tillverkning, vilka överlämnas av den ena parten till den andra, förblir den överlämnande partens egendom.

Mottagna ritningar, tekniska handlingar eller annan teknisk information, inklusive datafiler upprättade skriftligen eller på elektroniska media får inte utan andra partens medgivande användas annat än för montage, igångsättning, drift och underhåll av godset. Mottagande part får endast använda, kopiera eller delge tredje man sådan handling, om det är nödvändigt för att säljaren skall kunna tillverka godset eller för att köparen skall kunna kontrollera och använda godset. Detta innebär bland annat att mottagna handlingar och datafiler inte får kopieras, ändras eller i övrigt på liknande sätt hanteras utan säljarens skriftliga medgivande.

Meddelanden m m

5. I meddelande till motparten skall anges den person eller den enhet hos mottagaren som denne uppgivit handlägga ärendet och i förekommande fall av köparen meddelad beteckning (t ex order- eller objektnummer).

Godsets beskaffenhet

6. Godset skall ifråga om art, mängd, kvalitet och andra egenskaper stämma överens med vad som följer av avtalet.

Offerter, specifikationer och uppgifter - såväl muntliga som skriftliga - i marknadsföring eller eljest om prestanda, kapacitet, användbarhet, ändamålsenlighet och liknande som lämnats av säljaren eller annan för säljarens räkning, är inte bindande för säljaren i vidare mån än vad som uttryckligen framgår av avtalet genom utfästelse av säljaren; köparen fritar säljaren från allt ansvar härför.

7. Har inget avtalats om godsets egenskaper skall gods som säljaren normalt tillhandahåller köparen, anses uppfylla samtliga de egenskaper som köparen har beställt.

Leveranstid m m

8. Godset skall avlämnas vid den tidpunkt som har avtalats. Har parterna istället för en bestämd leveranstidpunkt avtalat en tidsrymd inom vilken leverans skall ske, löper denna från den dag bindande avtal förelåg.

Leveranssätt

9. Om ingen leveransklausul särskilt avtalats skall leverans ske fritt säljarens fabrik eller lager exklusive emballage.

Leveransklausuler skall tolkas i enlighet med vid avtalets ingående gällande Incoterms.

Leveransförsening och skadestånd m m

10. Finner säljaren att han inte kan hålla avtalad tidpunkt för avlämnandet, skall han utan uppskov meddela köparen detta och därvid ange orsaken till dröjsmålet. Säljaren skall såvitt möjligt därvid ange beräknad leveranstidpunkt.

11. Avlämnar säljaren ej godset på avtalad tid, äger köparen kräva att säljaren fullgör sina förpliktelser. Köparen är om sådant krav framställs berättigad till skadestånd om godset avlämnas senare än på avtalad tid och köparen visar att skada uppkommit till följd härav. Skadeståndets belopp är fast och skall, för varje hel vecka förseningen varar, utgöra 0,5 procent av den del av det avtalade priset som hänförs sig till den del av godset som på grund av förseningen inte kan tas i avsett bruk. Skadeståndet är begränsat till maximalt 7,5 procent av detta beräkningsunderlag. Köparen förlorar sin rätt till skadestånd, om han inte inom tre månader efter avtalad leveranstid framställt krav härom.

Hävning vid försening

12. Om säljaren ej avlämnat godset på avtalad tid, äger köparen häva avtalet på grund av säljarens dröjsmål, dock endast om avtalsbrottet är av väsentlig betydelse för köparen och säljaren har insett detta och endast om förseningen medfört rätt till maximalt skadestånd enligt 11 ovan. Köparen äger dock ej häva avtalet om säljaren ställer godtagbart ersättningsgods till köparens förfogande under den tid leveransförseningen varar.

12. Om försenat gods står i sådant sammanhang med redan avlämnat gods eller gods som skall avlämnas senare, att det skulle medföra väsentlig olägenhet för den hävningsberättigade parten att delvis stå kvar vid köpet får avtalet hävas i sin helhet.

13. Häver köparen avtalet har köparen även rätt till ersättning för den skada han visar att han lider på grund därav. Skadeståndet är begränsat till 7,5 procent av den del av det avtalade priset som hänförs sig till den del av godset som hävningen avser, utöver vad han eventuellt erhållit enligt punkt 11 ovan.

Fel eller brist i godset

14. Föreligger fel i försålt gods som beror på bristfälligheter i konstruktion, material eller tillverkning skall säljaren inom skälig tid efter det att säljaren mottagit skriftligt meddelande därom (reklamation) antingen avhjälpa felet eller företa omleverans av godset. Köparen får inte åberopa att godset är felaktigt om köparen inte lämnar säljaren skriftligt meddelande om felet omgående efter det att han upptäckt eller borde ha upptäckt felet. Vidare åligger det köparen att ta del av bruksanvisningar, manualer, installationsbeskrivningar och liknande handlingar som har samband med det försålda godset och som köparen mottar från säljaren. Om säljaren så begär skall köparen också bekräfta att han tagit del av sådana handlingar.

Köparen skall ge säljaren möjlighet att fastställa skadans art och uppkomst. Det ankommer på säljaren att avgöra huruvida felet skall avhjälpas eller omleverans skall ske. I det fall reparation skall utföras av säljaren skall köparen efter överenskommelse med säljaren snarast ställa godset till säljarens förfogande

15. Säljarens ansvar begränsas till fel som visar sig inom tolv månader räknat från avlämnandet.

Säljaren ansvarar inte för fel som uppstår på grund av att köparen felaktigt handhaft eller felaktigt installerat godset eller använt godset för annat ändamål än det avsedda.

16. Om säljaren avhjälpel felet eller företar omleverans av godset, har köparen inte rätt att göra någon annan påföljd gällande mot säljaren. Köparen äger dock rätt till skadestånd om köparen visar att säljarens förfarande medfört skada. Skadeståndet uppgår till den skada köparen visar, dock att skadeståndet aldrig kan överstiga 15 procent av det avtalade priset som hänför sig till den del av godset som på grund av felet inte kan tas i avsett bruk.

17. Om säljaren inte uppfyller vad som stadgas i punkt 14 ovan när köparen har reklamerat, äger köparen rätt att själv avhjälpa felet på säljarens bekostnad eller rätt till prisavdrag för försäkt gods om godset är felaktigt.

18. Köparen äger häva köpet endast om felet är väsentligt för köparen och säljaren insåg detta och om hävning görs innan avhjälpande eller omleverans skett.

Om köparen häver köpet, äger köparen inte rätt att göra någon annan påföljd gällande mot säljaren, dock att köparen äger rätt till skadestånd om köparen visar att säljarens förfarande medfört skada för köparen. Skadeståndet uppgår till den skada köparen visar, dock att skadeståndet aldrig kan överstiga 15 procent av det avtalade priset som hänför sig till den del av godset som hävningen avser.

19. För begagnat gods ansvarar säljaren om godset varit i väsentligt sämre skick än vad köparen, med hänsyn till varans pris och övriga omständigheter, med fog har kunnat förutsätta.

20. Utöver vad som föreskrivs i punkterna 14-19 ovan har säljaren inte något ansvar för fel. Säljaren är således inte skyldig att på grund av fel i godset utge ersättning till köparen eller annan för personskada, produktionsbortfall, utebliven vinst eller annan indirekt skada och köparen fritar säljaren från allt ansvar härför. Vad avser personskada gäller undantaget endast om inte annat framgår av gällande produktansvarslag.

21. Kvarstår fel i gods efter säljarens avhjälpande eller omleverans äger köparen häva köpet såvitt gäller gods som är felaktigt. Om felaktigt gods står i sådant sammanhang med resten av godset, att det skulle medföra en väsentlig olägenhet för köparen att delvis stå kvar vid köpet får avtalet hävas i sin helhet.

22. För normal förslitning och förbrukningsmaterial, såsom glödlampor, filter, säkringar o dyl gäller inte säljarens åtagande enligt punkterna 14-21.

Skadans begränsning vid avtalsbrott

23. Det åligger part som gör gällande att avtalsbrott föreligger, att vidta alla erforderliga åtgärder för att begränsa uppkommande skada. Underlåter part detta bortfaller motpartens skyldigheter.

Säkerhet

24. Uppkommer skälig anledning att antaga, att köparen ej kommer att fullgöra honom åvilande leverans- eller betalningsskyldighet, äger säljaren rätt att kräva att godtagbar säkerhet ställs. Ställs ej säkerhet utan dröjsmål, äger säljaren skriftligen häva avtalet såvitt avser ej levererat gods.

Betalning

25. Om inte annat avtalats, erläggs betalning kontant enligt följande plan

1/3 vid avtalets ingående

1/3 tio dagar före överenskommen leveransdag

1/3 när godset av säljaren enligt avtalet skall avlämnas.

26. Om köparen underlåter att mottaga godset på fastställd dag och om betalning för godset gjorts beroende av fulljord leverans är han dock skyldig att erlägga betalning som om godset ifråga hade levererats.

27. Köparen svarar för kostnad för lagring av gods som av säljaren gjorts klart för avlämnande, men som köparen ej kan omhänderta. Godset anses som avlämnat av säljaren, varför köparen bär risken för godset om det försämrats eller förstörs.

28. För det fall väsentliga och oförutsedda prisförändringar på råvaror eller kursförändringar inträffar efter avtalet, äger säljaren i motsvarande mån justera det avtalade priset.

Dröjsmålsränta

29. Om betalning ej erläggs i rätt tid, skall dröjsmålsränta utgå enligt gällande lag.

Äganderättsförbehåll

30. Avlämnat gods förblir säljarens egendom intill dess detsamma blivit tillfullo betalt.

Accept eller annan betalningsförbindelse anses inte som betalning förrän den är helt inlöst.

Befrielsegrunder (Force Majeure)

31. Följande omständigheter skall anses utgöra befrielsegrunder, om de inträffar sedan avtalet slutits och hindrar dess fullgörande eller medför att avtalet blir oskäligt betungande: arbetskonflikt och varje annan omständighet, som parterna inte kan råda över, såsom eldsvåda, krig, mobilisering eller oförutsedda militärinkallelser av motsvarande omfattning, rekvisition, beslag, valutarestriktioner, uppror och upplopp, knapphet på transportmedel, allmän varuknapphet, inskränkningar i fråga om drivkraft samt fel i eller försening av leveranser från underleverantör, som har sin grund i sådan omständighet som avses i denna punkt.

32. Om säljaren inte kan fullgöra leveransen utan orimliga kostnader eller insatser med hänsyn till köparens intresse av att säljaren fullgör köpet är detta en befrielsegrund och köparen äger inte kräva fullgörelse av köpet.

33. Har part ej utan dröjsmål underrättat motparten om att sådan omständighet inträffat, som anges i punkt 32 eller 33 ovan, äger han ej åberopa denna såsom befrielsegrund. Om befrielsegrund har åberopats äger den hindrade parten, om han begär det, rätt till skälig förlängning av den tid inom vilken han skall fullgöra sin prestation. Kan avtalet ändå inte fullgöras inom skälig tid, varvid dock minst 6 månaders förlängning skall ha medgivits, äger vardera parten skriftligen uppsäga avtalet till den del dess fullgörande hindrats av omständigheter som ovan nämnts. Om den del av avtalet, som uppsagts, står i sådant sammanhang med resten av avtalet, att det skulle medföra en väsentlig olägenhet för den andre parten att delvis stå kvar vid köpet får avtalet uppsägas i sin helhet. Annan påföljd, exempelvis skadestånd, får inte göras gällande när befrielsegrund gäller, oavsett om uppsägning av avtalet sker eller ej.



NORDIC ICE

Kontakta vår kundtjänst:



HOSHIZAKI

Nordic Ice
Rosenhällssv. 23
261 92 Härslöv

support@hoshizaki.se
0418-704 02
www.ismaskinspecialisten.se