

Facile !

VOTRE
MACHINE À
GLAÇONS
IDÉALE EN

3 ÉTAPES



HOSHIZAKI

Étape N°1

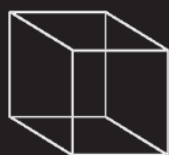
Définissez votre besoin journalier en glaçons

Segments de marché	Quantités	Types de glace
Cafétérias (par client)	0,04 kg	Cubelets, glaçons
Bars, Cafés (par client) Bar traditionnel Bar à cocktails	0,10 kg 0,25kg	Glaçons Glaçons, super grains
Restauration rapide Boisson small Boisson medium Boisson large	0,06 à 0,08 kg 0,10 à 0,12 kg 0,12 à 0,16 kg	Glaçons, super grains Glaçons, super grains Glaçons, super grains
Restauration (par client) Restauration traditionnelle Restauration milieu de gamme Restauration haut de gamme Restauration poissons et fruits de mer	0,15 kg 0,25 kg 0,50 kg 0,50 à 1,25 kg	Glaçons Glaçons, super grains Glaçons, super grains Glaçons, grains, super grains
Seaux à glace Simple Ø 200 mm Double Ø 250 mm Vasque Ø 400 mm	1 kg 2 kg 6 kg	Glaçons, demi lune, super grains Glaçons, demi-lune, super grains Glaçons, demi-lune, super grains
Plateaux de fruits de mer Ø 250 mm Ø 310 mm Ø 360 mm Ø 410 mm Ø 460 mm Ø 520 mm	0,60 à 0,80 kg 1,20 à 1,50 kg 2,50 à 3 kg 3 à 3,50 kg 4 à 4,50 kg 6 à 6,50 kg	Grains, super grains Grains, super grains Grains, super grains Grains, super grains Grains, super grains Grains, super grains
Hôtels (par chambre)	0,50 à 1 kg	Glaçons
Buffets sur lit de glace Par m ² (hauteur de 10 cm) – 1 service Par m ² (hauteur de 10 cm) – 2 services Par bac GN 1/1 – 1 service Par bac GN 1/1 – 2 services	60 kg 90 kg 10 kg 15 kg	Grains, super grains Grains, super grains Grains, super grains Grains, super grains
Traiteurs (par client)	0,50 à 1 kg	Glaçons, grains, super grains
Discothèques (par client)	0,30 kg	Glaçons, super grains
Campings 3* et 4* (par emplacement)	0,35 kg	Glaçons
Santé Hôpitaux cliniques (par lit) Maison de retraite Vessie Ø 300 mm (remplie à demi)	0,30 kg 0,30 kg 1 kg	Glaçons, super grains Glaçons, super grains Glaçons, super grains
Filière poisson Etal super grains (par m ² , hauteur de 10 cm) Etal réfrigérée (par m ² , hauteur 6 cm)	100 kg 54 kg	Grains, super grains Grains, super grains
Agro-alimentaire Viande, charcuterie Produits laitiers Boulangerie, pâtisserie	0,2,0 à 0,30 kg 0,15 à 0,25 kg 0,10 à 0,30 kg	Grains, super grains Grains, super grains Grains, super grains
Travaux publics (par m² de béton)	30 à 50 kg	Grains, super grains

Étape N°2

Sélectionnez votre
type de glaçon

Les glaçons

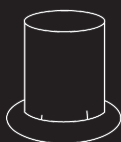


Glaçon cube

Très petit (XS) : 21 x 21 x 14 (5,5g)
Petit (S) : 25 x 25 x 23 (14g)
Moyen (M) : 28 x 28 x 23 (17g)
Standard (L) : 28 x 28 x 32 (22g)
Extra Large (XL) : 32 x 32 x 32 (30g)
Gros cube (XXL) : 48 x 58 x 48 (110g)

Glaçon cubique
compact, pur, transparent
et cristallin, dilution lente

Cafés, hôtels, restaurants,
refroidissement des
boissons

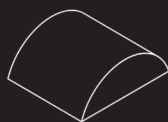


Glaçon chapeau

Ø20 x H27 (13g)

Dilution lente,
refroidissement rapide
des boissons

Cafés, restaurants



Glaçon demi-lune

30 x 37 x 13 (9g)

Une face bombée, une
face plane. Épouse
parfaitement la forme
des contenants, diminue
la formation de mousse
dans les boissons
gazeuses

Lieux de ventes
rapides, discothèques,
manifestations sportives,
seaux à champagne,
boissons gazeuses

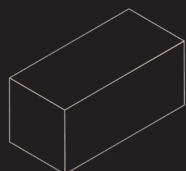


Glaçons spéciaux

Cylindre : Ø37 x H45 (42g)
Étoile : 38 x 38 x 23 (18g)
Cœur : 40 x 40 x 23 (24g)
Balle de golf : Ø45 (45g)

Pur, cristallin, dilution
lente, des formes design
et étonnantes pour des
cocktails originaux

Hôtels, restaurants haut de
gamme, bars lounge, bars
à cocktails



Glaçon pain de glace

58 x 103 x 48 (240g)

Glaçon cube allongé,
esprit Pain de glace.
Dilution très lente, idéal
pour le refroidissement de
boissons en shaker et le
taillage de glace

Bar lounge, hôtels,
cocktails originaux, taillage
de glace, création

La glace grains/supergrains



Grain

1 tonne = 1,7m²

Humidité résiduelle 25%,
température 0/-1°C,
refroidissement rapide avec
forte hydrométrie

Commerce du poisson,
transport médical,
industrie agro-alimentaire,
industrie chimique



Super grains

1 tonne = 1,7m²

Humidité résiduelle 15%,
température -1/-2°C,
refroidissement rapide avec
forte hydrométrie

Bars (cocktails),
cafétérias, hôtels,
restaurants : buffets sur
lit de glace, seaux à
glace, thalassothérapie,
récupération sportive



Glaçon cubelet

Environ 1g

Glaçon intermédiaire entre la
glace en grain et les glaçons

Cafétérias et restauration
rapide

Étape N°3

Choisissez votre machine parfaitement adaptée

MODÈLES	DIMENSIONS GLAÇON (MM)	POIDS GLAÇON (GR)	PRODUCTION KG/24H*	CAPACITÉ RÉSERVE (KG)	NB GLAÇONS EN RÉSERVE	NB GLAÇONS PAR CYCLE	DURÉE DU CYCLE (MIN)	APPROX NB GLAÇONS/JOUR	DIMENSIONS MACHINE (MM)
Le glaçon cube									
IM 21 CNE	28x28x32	22	21	11,5	500	18	17	950	398 x 451 x 695
IM 30 CNE	28x28x32	22	28	11,5	500	18	16	1 250	398 x 451 x 695*
IM 45 CNE	28x28x32	22	44	15	660	30	19	1 990	633 x 511 x 690*
IM 45 NE	28x28x32	22	44	18	805	30	19	1 980	503 x 456 x 840*
IM 65 NE	28x28x32	22	63	26	1 160	42	25	2 814	633 x 506 x 840*
IM 100 CNE	28x28x32	22	95	38	2 444	80	29	4 080	1004 x 600 x 800
IM 100 NE	28x28x32	22	95	50	2 444	80	29	4 080	704 x 506 x 1200*
IM 130 NE	28x28x32	22	125	50	2 444	80	20	5 520	
IM 240 NE	28x28x32	22	240	100	4 600	140	17	10 220	704 x 665 x 1510*

* (+Pieds : H90-135mm)

La gamme IM propose également des machines à glaçons cube de petits formats (très petit, petit et moyen) ainsi que des formes spéciales (balle, coeur, étoile, cube extra large).

Le glaçon chapeau

AM 20 CNE	Ø20xH27	13	25	4	200	24	20	1 720	350 x 444 x 590
------------------	---------	----	----	---	-----	----	----	-------	-----------------

Le glaçon demi-lune

KM35	30x37x13	10	36	16	1 500	80	35	3 840	452 x 617 x 842
KM50	30x37x13	10	52	23	2 000	110	25	5 200	605 x 617 x 842
KM75	30x37x13	10	72	40	3 800	130	25	6 200	605 x 719 x 842
KM 650 MAH	30x37x13	10	318		Voir bacs de stockage	720	35	27 360	560 x 695 x 950
KM 1301 SAH	30x37x13	10	600			1 440	35	58 000	1219 x 695 x 695

Le distributeur eau et/ou glaçons

DCM 60	15x9x9		60	1,9					350 x 585 x 695
DCM 120	15x9x9		120	4					350 x 585 x 815
DCM 230	15x9x9		230	18					660 x 571 x 1016
DIM 30A	28x28x32	22	32	15	700	27	24	1 439	350 x 526 x 1590

La glace grains/supergrains

	Prod. kg/24h	Réserve (kg)	
FM80KE	85(F)/65(N)	26(F)/32(N)	640 x 600 x 800
FM150KE	150(F)/140(N)	26(F)/32(N)	640 x 600 x 800
FM170AKE	170(F)/160(F)	Selon bac de stockage	560 x 700 x 780
FM300AKE	320(F)/270(N)		(+ Bac de stockage)

Production annoncée : température de l'eau +10°C et température ambiante +10°C



HOSHIZAKI

Bureaux France

Paris Nord II
13 Rue De La Perdrix
BP 44072 Tremblay En France
95913 Roissy Charles De Gaulle Cedex
France

T: +33 (0)1 48 63 93 80
F: +33 (0)1 48 63 93 88
info@hoshizaki.fr
www.hoshizaki-europe.com
www.gram-commercial.com



HOSHIZAKI