Combi-line

Die ideale Lösung für Eiswürfel und Crushed-ice

WESSAMAT
perfect ice!

Das variable Eisbereitungskonzept

Auf kristallklare Eiswürfel kann in der Gastronomie heute kaum noch verzichtet werden. Darüber hinaus erfreut sich glitzerndes Crushed-Ice bei Gastronomen und Gästen immer größerer Beliebtheit. Die Combi-Line von WESSAMAT wird beiden Ansprüchen gerecht – denn diese variablen, modularen Eisbereitungsmaschinen produzieren auf Wunsch Eiswürfel und Crushed-Ice in erstklassiger Qualität.

Mit kristallklaren Eiswürfeln und Crushed-Ice gelingen außergewöhnliche Arrangements…

Eiswürfel oder Crushed-Ice?

Das ist häufig die Frage, wenn es um die Anschaffung eines Eisbereitungssystems geht. Die Combi-Line von WESSAMAT gibt endlich eine zufriedenstellende Antwort auf diese Frage.

Nicht „entweder – oder" sondern „sowohl als auch" – das ist das Prinzip dieses einzigartigen Eisbereitungs-Konzeptes. Denn mit den Eisbereitungssystemenen der Combi-Line können entweder Eiswürfel oder Crushed-Ice oder auf Wunsch Eiswürfel und Crushed-Ice produziert werden.

Eisgekühlt servieren

Eiswürfel und Crushed-Ice können in der Gastronomie sehr vielseitig verwendet werden. Zum Servieren und Kühlen von Champagner, Sekt und Weißwein. Für die Zubereitung von Longdrinks und Cocktails sowie zum Servieren von diversen Spirituosen und Erfrischungsgetränken.

…und Cocktails werden zum Erlebnis.

Eindrucksvoll präsentieren

Die Combi-Line von WESSAMAT ist die ideale Lösung zur Herstellung von Eiswürfeln

- für die Hotelbar,
- für die Sonnenterrasse,
- für die Küche,
- für das Restaurant,
- für kühle Getränke auf dem Zimmer.

Das Crushed-Ice wird durch automatisches Zerkleinern der kristallklaren Eiswürfel erzeugt. Aufgrund seiner festen Konsistenz ist dieses Crushed-Ice hervorragend geeignet

- für die Zubereitung außergewöhnlicher Cocktails,
- zur Kühlung von Fruchtsaft, Milchprodukten und Obst beim Frühstücksbuffet,
- zur Präsentation von frischen, knackigen Salaten beim Mittag- und Abendessen oder
- zur Gestaltung eines eindrucksvollen Buffets mit Meeresfrüchten zum Dinner oder für ein Festbankett.

Ob Eiswürfel oder Crushed-Ice – die Combi-Line von WESSAMAT liefert für jeden Bedarf das ideale Eis.

Aufgrund ihrer Vielseitigkeit werden die Eiswürfelbereiter der Combi-Line auch außerhalb der Gastronomie erfolgreich eingesetzt.

- **Catering-Unternehmen**
- **Markthallen**
- **Ladenlokale mit Kühltheken**
- **Chemische und biologische Labors**
- **Medizinische und therapeutische Anwendungen**

für Eiswürfel und Crushed-Ice.

Combi-Line

- **Drei Eisvarianten.**
- **Zwei Kühlarten.**
- **Ein Konzept.**

Die Modulbauweise

Für die Produktion von Eiswürfeln und Crushed-Ice waren bisher zwei Eisbereitungsmaschinen erforderlich. Oder die Eiswürfel mußten mühsam von Hand oder mit einem separaten Crusher zerkleinert werden. Das gastronomiegerechte Konzept der Combi-Line ermöglicht aufgrund seiner modularen Bauweise die Herstellung beider Eisvarianten mit einer einzigen Komplettlösung. Das reduziert die Anschaffungskosten und den Installationsaufwand und spart viel Platz.

Abb. Modell W 120 ECL

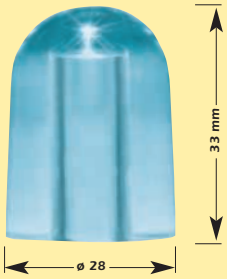
Bevorratung und Transport

Bei allen Combi-Line Modellen (Ausführung E, C und EC) wird die Produktion von Eiswürfeln und Crushed-Ice durch einen Sensor im Vorratsbehälter gesteuert. Werden Eiswürfel oder Crushed-Ice in entsprechender Menge aus dem Vorratsbehälter entnommen, wird der Eisbereitungsprozess automatisch fortgesetzt.

Neben den serienmäßigen, stationären Vorratsbehältern können die Eisbereiter der Combi-Line auch mit mobilen Vorratsbehältern ausgestattet werden. Die mobilen Vorratsbehälter sind zum einfachen Transportieren von Eiswürfeln und Crushed-Ice zu dezentralen Verbrauchsstellen (Kühltheken, Salatbars etc.) ideal geeignet. Detaillierte Informationen erhalten Sie auf Anfrage.

Perfekte Eiswürfel

Die unverwechselbaren Hohleiswürfel (Eiskegel) der WESSAMAT Wellentechnik bestechen durch ihre besondere Form und Beschaffenheit. Kristallklar – ohne Eintrübungen – sind diese Eiswürfel unverzichtbare Bestandteile der modernen, gepflegten Gastronomie. Und weil nicht nur der Geschmack, sondern auch die Verwendungszwecke unterschiedlich sind, kann die Größe der Eiswürfel sogar leicht variiert werden.



Standard: Ø 28 mm, H: 33 mm, Gewicht 13 g
Maximal: Ø 33 mm, H: 37 mm, Gewicht 16 g

Kühlarten

Alle Eisbereitungsmodelle der Combi-Line sind in luftgekühlter oder wassergekühlter Version erhältlich. Bei Umgebungstemperaturen von 10° – 30° Celsius empfiehlt sich der Einsatz der luftgekühlten Variante, da sich die Einsparung des Kühlwassers positiv auf die Herstellungskosten für Eiswürfel und Crushed-Ice auswirkt. Bei höheren Umgebungstemperaturen (bis 45° Celsius) sowie in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit, geringer Luftzirkulation und im Küchenbereich ist der Einsatz von wassergekühlten Geräten im Hinblick auf konstante Eisleistung, geringeren Energieverbrauch und niedrigere Wartungskosten vorteilhaft.

Eisleistung / Eisvariante	126 kg/Tag	240 kg/Tag
E = Eiswürfel	**W 120 EL/EW**	**W 240 EL/EW**
C = Crushed-Ice	**W 120 CL/CW**	**W 240 CL/CW**
EC = Eiswürfel+ Crushed-Ice	**W 120 ECL/ECW**	**W 240 ECL/ECW**

L = luftgekühlte Eisbereiter / W = wassergekühlte Eisbereiter

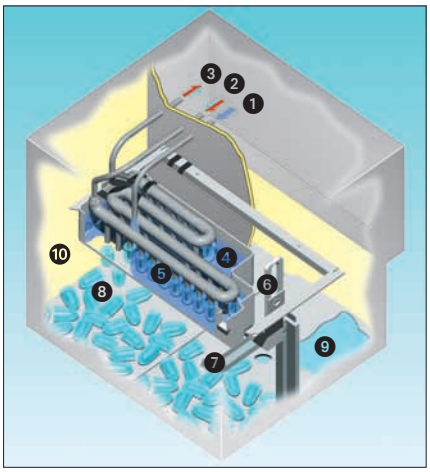
Leistungsstarke Technik.

Combi-Line

Vorteilhafte Eisbereitungstechnik

Der Garant für Perfektion und Zuverlässigkeit in der Eiswürfelbereitung ist die von WESSAMAT entwickelte Wellentechnik. Durch die Wellenbewegung des Wassers gefrieren an den Verdampferfingern zuerst die Wassermoleküle. Die im Trinkwasser gelösten Bestandteile und Verunreinigungen (Mineralien, Schmutzpartikel etc.) bleiben in der Wanne zurück und werden mit dem Restwasser in den Abfluß geleitet. Das Resultat dieses speziellen Eisbereitungsprozesses sind kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel. Diese einzigartige Eisbereitungstechnik, die ohne Düsen, Pumpen und Rührwerke arbeitet, ist insbesondere auch für den Einsatz in Regionen mit relativ hoher Trinkwasserhärte hervorragend geeignet.

Das Prinzip der Wellentechnik



1. **Frischwasserzulauf**
2. **Zulauf „Kältemittel/Heißgas“**
3. **Rücklauf „Kältemittel/Heißgas“**
4. **Wanne**
5. **Verdampferprofile**
6. **Mechanik für Wellenbewegung**
7. **Abflußrinne für Restwasserentleerung**
8. **Vorratsbehälter mit doppeltem Boden**
9. **Schmelzwasser-Drainage**
10. **Kälte-Isolierung**

Abb. Modell W 120 EL

Produktübersicht / Technische Daten

Modell	Bestell Nr.	Aus-führung	Leistung[1]		Vorrat[2]	Maße[3]	Leistungsaufn.	Gewicht	Frischwasserverbrauch Liter / Kg Eis	
			kg/Tag	EW/Tag	kg	(HxBxT) mm	KW	kg	Eisbereitung	Kühlung
W 120 EL	3061	Edelstahl	126	7875	130	1250/890/670	0,58	114	2,2	–
W 120 EW	3062	Edelstahl	126	7875	130	1250/890/670	0,58	114	2,2	16
W 120 CL	3063	Edelstahl	126	7875	130	1570/890/670	0,65	154	2,2	–
W 120 CW	3064	Edelstahl	126	7875	130	1570/890/670	0,65	154	2,2	16
W 120 ECL	3065	Edelstahl	126	7875	130	1570/890/670	0,65	154	2,2	–
W 120 ECW	3066	Edelstahl	126	7875	130	1570/890/670	0,65	154	2,2	16
W 240 EL	3081	Edelstahl	240	15000	220	1370/1020/890	0,92	205	2,1	–
W 240 EW	3082	Edelstahl	240	15000	220	1370/1020/890	0,92	205	2,1	13,5
W 240 CL	3083	Edelstahl	240	15000	220	1770/1020/890	1,00	260	2,1	–
W 240 CW	3084	Edelstahl	240	15000	220	1770/1020/890	1,00	260	2,1	13,5
W 240 ECL	3085	Edelstahl	240	15000	220	1770/1020/890	1,00	260	2,1	–
W 240 ECW	3086	Edelstahl	240	15000	220	1770/1020/890	1,00	260	2,1	13,5

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

[1] **Eisleistung aller Modelle (EW = Eiswürfel bzw. entsprechende Menge Crushed-Ice) bei Umgebungs- und Wassertemperatur von 10°C und Kondensatortemperatur von 20°C bei wassergekühlten Geräten).**

[2] **Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.**

[3] **Alle Abmessungen (Höhe) ohne höhenverstellbare Füße (werden serienmäßig mitgeliefert / Höhe min.: 150 mm, Höhe max. 180 mm).**

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

Trinkwasseranschluß: Flexible Schlauchverbindung DN 20 (mit Anschlußverschraubung R3/4″ Innengewinde).

Wasserablauf (geräteseitig) für alle Eisbereiter: Flexibler Schlauch DN 20.

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

WESSAMAT perfect ice!

Ihr WESSAMAT-Fachhändler:

Änderungen der technischen Daten und Abmessungen vorbehalten.

Made in Germany CE GS DVGW