

IM
SERIE



HOSHIZAKI
TRADICIÓN E INNOVACIÓN

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL DISEÑO DE LA SERIE IM DE HOSHIZAKI

El diseño de las máquinas de la serie IM de Hoshizaki permite obtener hielo de una calidad excepcional. Totalmente higiénico y muy duro, se derrite muy lentamente en la bebida y puede ser de diferentes tamaños y formas, un punto muy importante a la hora de añadir hielo a las diferentes bebidas y combinados.

Características	Ventajas
Diseño muy eficiente a nivel energético.	El ahorro de energía y consumo eléctrico del sistema implica un gran ahorro económico.
Excelente aislamiento de las paredes de la máquina y de los depósitos.	El hielo se deshace lentamente, con el consiguiente ahorro de energía.
Concepto higiene total.	El diseño del proceso reduce al máximo las posibilidades de contaminación del hielo.
Sistema de celda cerrada.	Se obtiene un hielo físicamente muy duro gracias a que la celda donde se fabrica está totalmente cerrada. Cuando el agua se transforma en hielo no puede expandirse hacia el exterior, sino que se expande hacia dentro formándose así un hielo de gran dureza.
Flujo de agua continuo en la fabricación de hielo sin utilizar sprays.	Se evita la proliferación de hongos en el interior del mecanismo, mejorando notablemente la higiene.
La espuma aislante utiliza agua para su fabricación en lugar de gases con efecto invernadero.	El gas que emite la espuma durante su fabricación es CO ₂ y no tiene efecto invernadero.
Se pueden obtener hielos de diferentes tamaños y formas.	Completa gama de posibilidades a la hora de elegir el hielo más adecuado a cada tipo de negocio.
Los inyectores se limpian en cada ciclo.	El enjuague de los inyectores evita la formación de incrustaciones de cal.

IM, FABRICADORES DE HIELO EN CELDA CERRADA

EXCLUSIVO SISTEMA DE FABRICACIÓN EN CELDA CERRADA

Los fabricantes de la serie IM utilizan un exclusivo sistema de fabricación de hielo en celdas cerradas, que cuenta con un ciclo automático de limpieza y aclarado. Es decir, después de la elaboración de cada lote de hielo, el depósito de agua se drena, se aclara y vuelve a llenarse de agua.



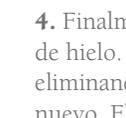
1. Gracias a que la bandeja de agua queda cerrada en la parte inferior del evaporador, el circuito de agua se protege de la contaminación exterior y de la pérdida de agua. Cada cubito se fabrica individualmente mediante una boquilla inyectora, lo que garantiza la mejor calidad del hielo.



2. A medida que se forma lentamente el cubito, la inyección continúa hasta el final del ciclo. No se necesita agua, ya que la capacidad del depósito interno es suficiente para un ciclo de hielo completo.



3. Una vez que el cubito está completamente formado, el controlador electrónico inicia un ciclo de descongelación de gas caliente. Se abre la bandeja de agua y el gas calienta el evaporador. Es entonces cuando se drena toda el agua sobrante del ciclo de fabricación.



4. Finalmente, el hielo cae del evaporador al depósito de hielo. La bandeja de agua se aclara con agua eliminando cualquier partícula antes de cerrarse de nuevo. El agua continúa entrando hasta que se llena el depósito y comienza un nuevo ciclo de congelación.

Hielo de una calidad superior

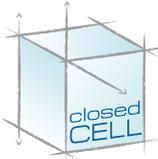
El hielo obtenido con nuestros fabricantes es extremadamente duro, gracias al sistema exclusivo de celda cerrada. Se trata de un hielo claro que tarda más tiempo en deshacerse, lo que permite a los clientes disfrutar de sus bebidas frías durante más tiempo. Además puede producirse hielo de formas y tamaños diferentes y siempre con una forma geométrica perfecta.



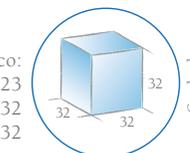
CÚBICO

CILÍNDRICO

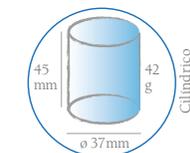
ESFÉRICO



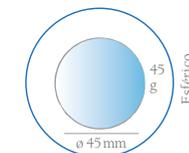
Tamaños cúbico:
Mediano, M (25) 25x25x23 mm. **Mediano/Grande ML**(23) 28x28x23
Grande, L (estándar) 28x28x32
Extra Grande XL 32x32x32



Cuadrado



Cilíndrico



Esférico

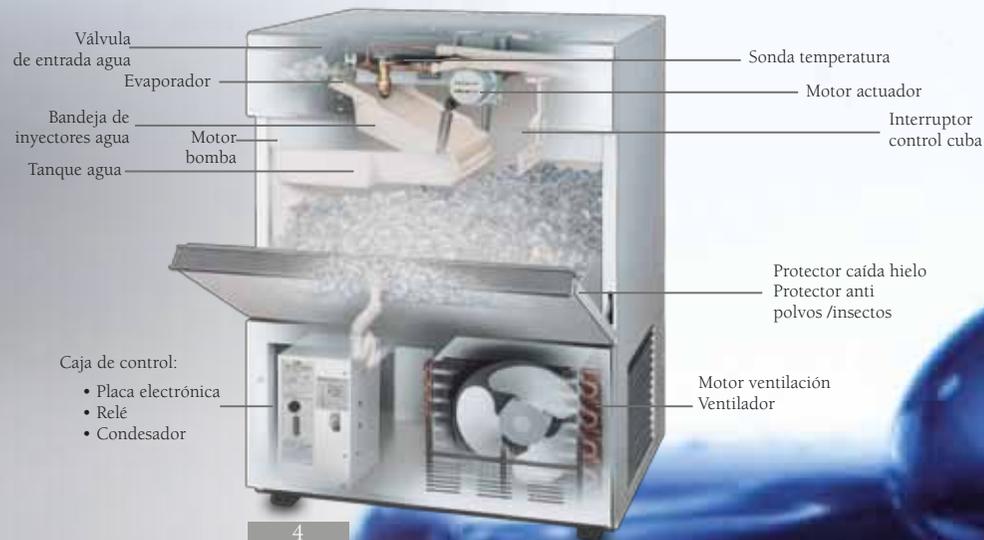


EFICIENCIA ENERGÉTICA

¿POR QUÉ HOSHIZAKI ES MÁS EFICIENTE A NIVEL ENERGÉTICO?

Gracias al sistema único de fabricación en celda cerrada de Hoshizaki, los moldes están interconectados entre sí. De esta manera, al tocarse físicamente, se necesita menos energía para obtener el hielo. Al estar interconectados, el hielo se desmolda por su propio peso sin necesidad de demasiada energía, lo que reduce el tiempo de desescarche.

Características	Ventajas
Diseño energéticamente eficiente.	El menor consumo eléctrico implica un ahorro económico.
Celdas cerradas interconectadas.	Se precisa menos energía para la congelación y el posterior desescarche.
Excelente aislamiento de las paredes de la máquina y de los depósitos.	El hielo se conserva intacto más tiempo. Por tanto, hay menos mermas por hielo deshecho y ello implica un ahorro de recurso energético para producir más.



CONCEPTO "GREEN PRODUCTION"

En respuesta a las normativas medioambientales y avanzándonos siempre a los retos de futuro, Hoshizaki ha implantado mejoras en sus fabricantes con el objetivo de que sean los más cuidadosos con el medioambiente. Sus innovaciones han convertido a Hoshizaki en el líder y único abanderado del mercado de fabricantes ecológicos de hielo. En esta línea, se ha diseñado una espuma aislante que no contiene gases con efecto invernadero. Dicha espuma utiliza agua que, al calentarse y reaccionar con el Isocinato, produce gas CO₂, el menos contaminante.

Características	Ventajas
La espuma aislante utiliza agua para su fabricación en lugar de gases con efecto invernadero.	El gas que emite la espuma durante su fabricación es CO ₂ y no tiene efecto invernadero.



DURABILIDAD Y FIABILIDAD

Gracias a su tecnología exclusiva, la serie IM de fabricantes Hoshizaki tiene una vida útil superior al resto de marcas del mercado. Sus mecanismos minimizan las averías, son altamente resistentes a la formación de incrustaciones de cal, prolongan la vida de las piezas y reducen considerablemente el tiempo inhábil de las máquinas, ya que apenas necesitan mantenimiento. El resultado: **¡Mejor rendimiento y mayor fiabilidad para nuestros clientes!**

Características

Ventajas

Sistema de reducción del tiempo de desescarche.	Implica un aumento considerable de la duración del compresor.
Incorporación de inyectores (en lugar de sprays o pulverizadores).	Alta resistencia a la cal y a las impurezas, lo que evita obstrucciones en el circuito.
Motor bomba por transmisión magnética sin retenes.	Evita la filtración de agua en el motor de la bomba, reduciendo las averías por esta causa.
Limpieza de inyectores en cada ciclo.	Así se reduce la formación de incrustaciones de cal.
Cada máquina se testa antes de salir de fábrica.	Se minimiza el riesgo de averías.
Evaporador de pieza única con tratamiento anticorrosivo.	Prolonga muchísimo la vida útil del evaporador.



CONCEPTO "HIGIÉNICO TOTAL"

El diseño de los fabricantes Hoshizaki garantiza la máxima higiene durante todo el proceso de fabricación y a lo largo de la vida de la máquina. Su exterior de acero inoxidable facilita la limpieza y mantiene siempre su aspecto impecable. La junta de la puerta es desmontable para una mejor higiene. Así, se evita la formación de hongos en el interior del fabricante, proporcionando la máxima higiene y seguridad al hielo producido.



Características

Ventajas

Exterior de acero inoxidable	Fácil de limpiar y de mantener.
Junta de la puerta desmontable.	Se limpia fácilmente sin esfuerzo.
Filtro fácilmente extraíble sin necesidad de usar herramientas.	La facilidad de limpieza del filtro evita tener que sustituirlo.
Sistema de flujo de agua continuo en la fabricación de hielo (sin sprays.)	Evita la proliferación de hongos en el interior del mecanismo, lo que mejora la higiene.
Depósito de pieza única.	Evita la acumulación de suciedad en las juntas.
Esquinas interiores redondeadas.	Se limpian con mucha facilidad.



TABLA RESUMEN

Modelo de máquina	Producción por 24 h. (max.)	Clase de refrigerante	Capacidad depósito	Clase depósito	Refrigeración por agua
IM21CLE	22 kg	R134A	11,5 kg	Integrado	No
IM30CLE	28 kg	R134A	11,5 kg	Integrado	Sí
IM45CLE	44 kg	R134A	15 kg	Integrado	No
IM45LE	44 kg	R134A	18 kg	Integrado	Sí
IM65LE	63 kg	R134A	26 kg	Integrado	Sí
IM100LE	95 kg	R134A	50 kg	Integrado	Sí
IM100CLE	95 kg	R134A	38 kg	Integrado	No
IM130ME	130 kg	R404A	50 kg	Integrado	Sí
IM240M2E	240 kg	R404A	110 kg	Integrado	Sí
IM240AME	240 kg	R404A	144-348 kg	Modular	Sí
IM240DNE	240 kg	R404A	348 kg	Modular	Sí
IM240XNE*	480 kg	R404A	348 kg	Modular	No
2 x IM240XNE*	720 kg	R404A	348 kg	Modular	No
IM65LE-C	55 kg	R134A	26 kg	Integrado	No
IM100LE-C	85 kg	R134A	50 kg	Integrado	No
IM130ME-C	105 kg	R404A	50 kg	Integrado	No
IM240DNE-C	210 kg	R404A	348 kg	Modular	No
IM240XNE-C*	420 kg	R404A	348 kg	Modular	No
2 x IM240XNE-C*	630 kg	R404A	348 kg	Modular	No
IM65LE-Q	26 kg	R134A	26 kg	Integrado	No

• Máquinas apilables sobre modelo IM240DNE



IM21CLE

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	22
Capacidad del depósito (kg)	11,5
Dimensiones A x P x H (mm)	398 x 495 x 695
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,22
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	35
IM21CLE	(refrigerado por aire, cubito L)

Opcional:

patas para IM21CLE



IM30CLE

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	28
Capacidad del depósito (kg)	11,5
Dimensiones CLE AxPxH (mm)	398 x 495 x 695 (las patas añaden 100-135 mm)
Dimensiones WLE AxPxH (mm)	398 x 448 x 770 (las patas añaden 100-135 mm)
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,25
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	35

IM30CLE (refrigerado por aire, cubito L)

IM30CLE25 (refrigerado por aire, cubito M)

IM30WLE (refrigerado por agua, cubito L)





IM45CLE

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	44
Capacidad del depósito (kg)	15
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 100-135 mm)	633 x 506 x 690
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz/60 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,30
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	54

IM45CLE (refrigerado por aire, cubito L)

IM45CLE25 (refrigerado por aire, cubito M)



IM45LE

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	44
Capacidad del depósito (kg)	18
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 100-135 mm)	503 x 456 x 850
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz/60 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,34
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	54

IM45LE (refrigerado por aire, cubito L)

IM45LE25 (refrigerado por aire, cubito M)

IM45WLE (refrigerado por agua, cubito L)



IM65LE

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	63
Capacidad del depósito (kg)	26
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 100-135 mm)	633 x 506 x 850
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,42
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	63

IM65LE (refrigerado por aire, cubito L)

IM65LE25 (refrigerado por aire, cubito M)

IM65WLE (refrigerado por agua, cubito L)



IM100LE

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	95
Capacidad del depósito (kg)	50
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 90-135 mm)	704 x 506 x 1200
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz/60 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,61
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	80

IM100LE (refrigerado por aire, cubito L)

IM100LE23 (refrigerado por aire, cubito ML)

IM100WLE (refrigerado por agua, cubito L)





IM100CLE

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	95
Capacidad del depósito (kg)	38
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 90-135 mm)	1000 x 600 x 700
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,63
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	77

IM100CLE	(refrigerado por aire, cubito L)
IM100CLE23	(refrigerado por aire, cubito ML)



IM130ME

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	130
Capacidad del depósito (kg)	50
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 90-135 mm)	704 x 506 x 1200
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,65
Refrigerante	R404A
Peso (kg)	80

IM130ME	(refrigerado por aire, cubito L)
IM130ME23	(refrigerado por aire, cubito ML)
IM130WME	(refrigerado por agua, cubito L)



IM240M2E

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	240
Capacidad del depósito (kg)	110
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 90-135 mm)	704 x 685 x 1510
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz/60 Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,2
Refrigerante	R404A
Peso (kg)	114

IM240M2E	(refrigerado por aire, cubito L)
IM240M2E23	(refrigerado por aire, cubito ML)
IM240WM2E	(refrigerado por agua, cubito L)

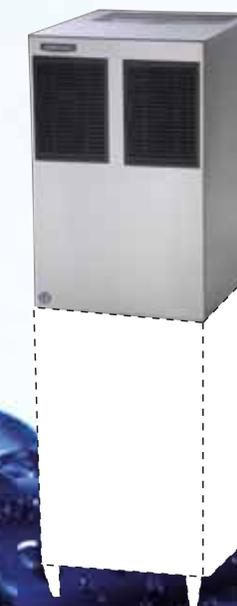


IM240AME

Modular

Capacidad de producción (kg/24 h)	210
Dimensiones A x P x H (mm)	560 x 700 x 880
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz/60 Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,3
Refrigerante	R404A
Peso (kg)	90
Depósitos correspondientes	B301SA, B501SA, B801SA

IM240AME	(refrigerado por aire, cubito L)
IM240AME23	(refrigerado por aire, cubito ML)
IM240AWME	(refrigerado por agua, cubito L)





IM240DNE

Modular

Capacidad de producción (kg/24 h)	240
Dimensiones A x P x H (mm)	1084 x 700 x 500
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,33
Refrigerante	R404A
Peso (kg)	90
Depósitos correspondientes	B801SA

IM240DNE (refrigerado por aire, cubito L)

IM240DNE23 (refrigerado por aire, cubito ML)

IM240DNE32 (refrigerado por aire, cubito XL)

IM240DWNE (refrigerado por agua, cubito L)

IM240XNE

IM240XNE23

IM240XWNE

IM240XNE extensión de máquina para 480 kg (DNE + XNE) o para 720 kg (DNE + 2x XNE).

Es posible apilar el IM240DNE sobre dos IM240XNE como máximo para aumentar la producción.



IM65LE-C

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	55
Capacidad del depósito (kg)	26
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 100-135 mm)	635 x 506 x 850
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,43
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	63

IM65LE-C



IM100LE-C

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	85
Capacidad del depósito (kg)	50
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 90-135 mm)	704 x 506 x 1200
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,65
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	80

IM100LE-C



IM130ME-C

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	105
Capacidad del depósito (kg)	50
Dimensiones A x P x H (mm) (las patas añaden 90-135 mm)	704 x 506 x 1200
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,71
Refrigerante	R404A
Peso (kg)	80

IM130ME-C





IM240DNE-C

Modular

Capacidad de producción (kg/24 h)	210
Dimensiones A x P x H (mm)	1084 x 700 x 500
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	1,33
Refrigerante	R404A
Peso (kg)	88
Depósitos correspondientes	B801SA

IM240DNE-C

IM240DWNE-C

IM240XNE-C

IM240XWNE-C

IM240XNE-C extensión de máquina para 420 kg (DNE + XNE) o para 630 kg (DNE + 2x XNE).

Es posible apilar el IM240DNE-C sobre dos IM240XNE-C como máximo para aumentar la producción.



IM65LE-Q

Con depósito incorporado

Capacidad de producción (kg/24 h)	26
Capacidad del depósito (kg)	26
Dimensiones A x P x H (mm)	633 x 506 x 870
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,39
Refrigerante	R134A
Peso (kg)	60

IM65LE-Q (cubito redondo)



TRITURADORAS

Las trituradoras de hielo son fáciles de utilizar y son muy compactas. Son perfectas para triturar pequeñas cantidades de cubitos para una presentación perfecta de las bebidas. Las trituradoras tienen un tamaño lo suficiente pequeño para su colocación en barras o encimeras. Trituran entre 3 y 5 kg de hielo en sólo 60 segundos.



C103

Capacidad de trituración (kg/min)	3
Almacén (kg)	1
Dimensiones A x P x H (mm)	180 x 330 x 320
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,15
Peso (kg)	10

C103



C105

Capacidad de trituración (kg/min)	5
Almacén (kg)	5
Dimensiones A x P x H (mm)	370 x 310 x 510
Alimentación	1/220-240 V/50 Hz
Consumo eléctrico (kW)	0,15
Peso (kg)	25

C105



ACCESORIOS

DEPÓSITOS

Todos los depósitos tienen un acabado en acero inoxidable e incorporan patas ajustables entre 152 y 162 mm. Los depósitos son fáciles de limpiar, con bordes redondos para una higiene óptima.

HOSHIGUARD Incorporan el Agente Antimicrobial HOSHIGUARD que previene la proliferación de moho y las bacterias que causan malos olores y deterioro del material.

Depósito

Capacidad del depósito (kg)	Dimensiones A x P x H (mm) (excl. patas)	Peso (kg)	
B301SA	144	560 x 820 x 1020	34 (Neto)/49 (Bruto)
B501SA	217	762 x 820 x 1020	47 (Neto)/62 (Bruto)
B801SA	348	1220 x 820 x 1020	64 (Neto)/86 (Bruto)

Kit superior 4 DM	Kit superior 18 D	Kit superior 300B3	Kit superior
Kit superior 4 DR	Kit superior IMD	Kit superior 300B5	
Kit superior 8 D	Kit superior 1800	Kit superior 300B8	

Configuración del Kit superior

	B301SA	B501SA	B801SA
IM240D			IMD
IM240A	-	8D	8D + 18D
2x IM240A	n.d.	n.d.	4DM

n.d. = la combinación de fabricante de hielo y depósito no es posible
- = kit superior no necesario

B301SA



B501SA



B801SA



FILTROS



Filtros de agua de serie HC

Sistema	Nº pieza
Sistema individual HC-H de Hoshizaki	9320-21
Sistema doble HC-H de Hoshizaki	9320-22
Sistema triple HC-H de Hoshizaki	9320-23
Sistema individual HF-H de Hoshizaki	9326-11
Sistema doble HF-H de Hoshizaki	9326-12
Sistema triple HF-H de Hoshizaki	9326-13
Sistema cuádruple HF-H de Hoshizaki	9326-14
Cartucho de reemplazo HC-H de Hoshizaki	9655-08
Cartucho de reemplazo HF-H de Hoshizaki	9656-16

Palas para hielo

Modelo	Nº pieza
IM45/65/FM-80/120/170	2H0361-01
Depósito	4A2246-01

Pies ajustables

Modelo	Nº pieza
IM21/30/45	462576-02
IM100/130/240M2E/DIM-30	446729-01

Mangueras

Descripción	Nº pieza
Manguera de entrada de agua	450722-01
Manguera de salida de agua	452365-01

SERVICIO Y GARANTÍA

- 2 AÑOS EN PIEZAS Y MANO DE OBRA
- GARANTÍA DE DISPONIBILIDAD DE RECAMBIOS HASTA 10 AÑOS DESDE FIN DE FABRICACIÓN
- AMPLIA RED TÉCNICA EN PENÍNSULA IBÉRICA E ISLAS
- GARANTÍA EUROPEA



ASISTENCIA 902 021 003



HOSHIZAKI IBERIA
EDIFICIO TORCA
C/POMPEU FABRA, 55-63
08911 BADALONA · ESPAÑA
TEL. +34 93 478 09 52
FAX +34 93 478 08 00



HIELO OFICIAL DEL CAMPEONATO NACIONAL DE COCTELERÍA



INTERNATIONAL
BARTENDER
ASSOCIATION