



HOSHIZAKI

KM-40C-HC

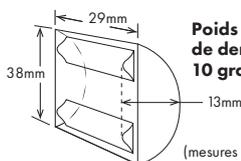
Machine à glaçons demi-lune monobloc. Production de glace jusqu'à 43 kg/24h.

MODÈLES DISPONIBLES

- KM-40C-HC KM-60C-HC KM-80C-HC KM-140C-HC
- KM-40C-HC-W KM-60C-HC-W KM-80C-HC-W KM-140C-HC-W



Capacité du bac de stockage 16 kg



Poids moyen des glaçons en forme de demi-lune (Edge) : 10 grammes

(mesures approximatives, dessin non à l'échelle)

Caractéristiques du glaçon demi-lune :

- Translucide
- Dur et sans cavités
- Formé et extrait individuellement
- Optimise le remplissage du bac à glace
- Fonte lente
- Évite les émulsions dans les boissons gazeuses
- Forme idéale pour les seaux à glace sans abîmer les étiquettes

MODÈLE	Système de refroidissement	Capacité de production en 24h Air 10°C Eau 10°C (kg)	Capacité de production en 24h Air 21°C Eau 21°C (kg)	Capacité de production en 24h Air 32°C Eau 10°C (kg)	Alimentation électrique	Protection des disjoncteurs électriques (A)	Consommation électrique 24h puissance facteur 69% (W)	Consommation d'eau en litres m ³ /24h à 10°C/WT 10°C
KM-40C-HC	Air	43	41	33	1/220-240V/50Hz	5	220	0,25

CERTIFICATIONS TECHNIQUES



Utilise le réfrigérant naturel R290, économe en énergie et durable, avec un GWP = 3.



NATURAL REFRIGÉRANTS

SÉRIE : KM

NUMÉRO DE PRODUIT : F158-C141

Cette Hoshizaki KM-40C-HC monobloc dispose d'un bac de stockage de 16 kg et peut produire jusqu'à 43 kg de glaçons demi-lunes en 24h.

Ce type de glaçon permet de limiter les émulsions dans les boissons gazeuses et de conserver idéalement les bouteilles dans des seaux à glace sans endommager les étiquettes. Il est idéal pour les établissements de vente rapide tels que les fast-food, les boîtes de nuit, ou encore les salles de sport.

La technologie KM(D) de Hoshizaki est la plus avancée du marché en ce qui concerne :

• **L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE** : l'évaporateur double face de notre machine dispose de la technologie CycleSaver®, permettant d'obtenir autant de glace qu'une machine standard en deux fois moins de cycles de production. Une fois formés, les glaçons sont extraits de l'évaporateur par la circulation d'une eau chaude dans les tubes réfrigérants, permettant de ne pas consommer d'énergie supplémentaire. Cette eau est par la suite refroidie et utilisée pour démarrer le cycle de production suivant.

CycleSaver® est une technologie qui permet une production de glace accrue sur 24h, elle garantit moins d'usure et une durée de vie globale plus longue pour la machine.

• **LA QUALITÉ ET LE TAUX DE FONTE DES GLAÇONS** : la forme spéciale de l'évaporateur des machines KM permet un écoulement libre et rapide de l'eau sur sa surface. Les minéraux n'ont pas le temps d'atteindre la température de congélation, seules les molécules d'eau les plus pures sont transformées en glace. Cela permet d'obtenir des glaçons translucides, même en cas d'eau fortement minéralisée. De plus, comme les glaçons sont plus épais et n'ont pas de cavité interne, leur vitesse de fonte est l'une des plus lentes du marché !

• **UN ÉVAPORATEUR UNIQUE EN ACIER INOXYDABLE** : notre évaporateur entièrement en acier inoxydable peut être détartré facilement à l'aide de n'importe quel produit nettoyant des dépôts minéraux.

• **UNE NORME D'HYGIÈNE ÉLEVÉE** : en option, la série KM-C peut être équipée d'un dispositif UV-LED pour stériliser l'eau et le circuit de production afin de garantir des glaçons propres et exempts de bactéries ou autres impuretés. Le mode assainissement nettoie et rafraîchit automatiquement le circuit d'eau après 4 heures d'inactivité continue et se déclenche tous les 20 cycles de production. Les modèles KM-C-W sont équipés en standard d'une fonction de nettoyage chimique entièrement automatisée qui peut être activée via le panneau de commande selon les besoins. Cette fonction est disponible en option sur les modèles KM-C.

• **CARTE ÉLECTRONIQUE D'AUTODIAGNOSTIC** : le panneau de commande EverCheck™ avec alarme sonore et dispositifs de diagnostic est conçu pour aider les techniciens à identifier rapidement les problèmes.



GARANTIE COMMERCIALE CONTRE LES DÉFAUTS DE FABRICATION

PIÈCES **2** ANS

MAIN D'ŒUVRE **2** ANS

FINITION EXTÉRIEURE

Acier inoxydable
Acier galvanisé (arrière)
Plaque ABS (grille)

Réfrigérant : R290 propane / 68g

LIMITATIONS DES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

- Température ambiante : 7°C / 38°C
- Plage de température de l'eau : 7°C / 32°C
- Pression d'alimentation en eau : 0,7 bar min. / 8 bar max.
- Plage de tension : ±6%

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à l'adresse suivante www.hoshizaki-europe.com
Hoshizaki Europe B.V. se réserve le droit de modifier les produits et leurs spécifications sans préavis.

HOSHIZAKI 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
info@hoshizaki.fr
www.hoshizaki.fr

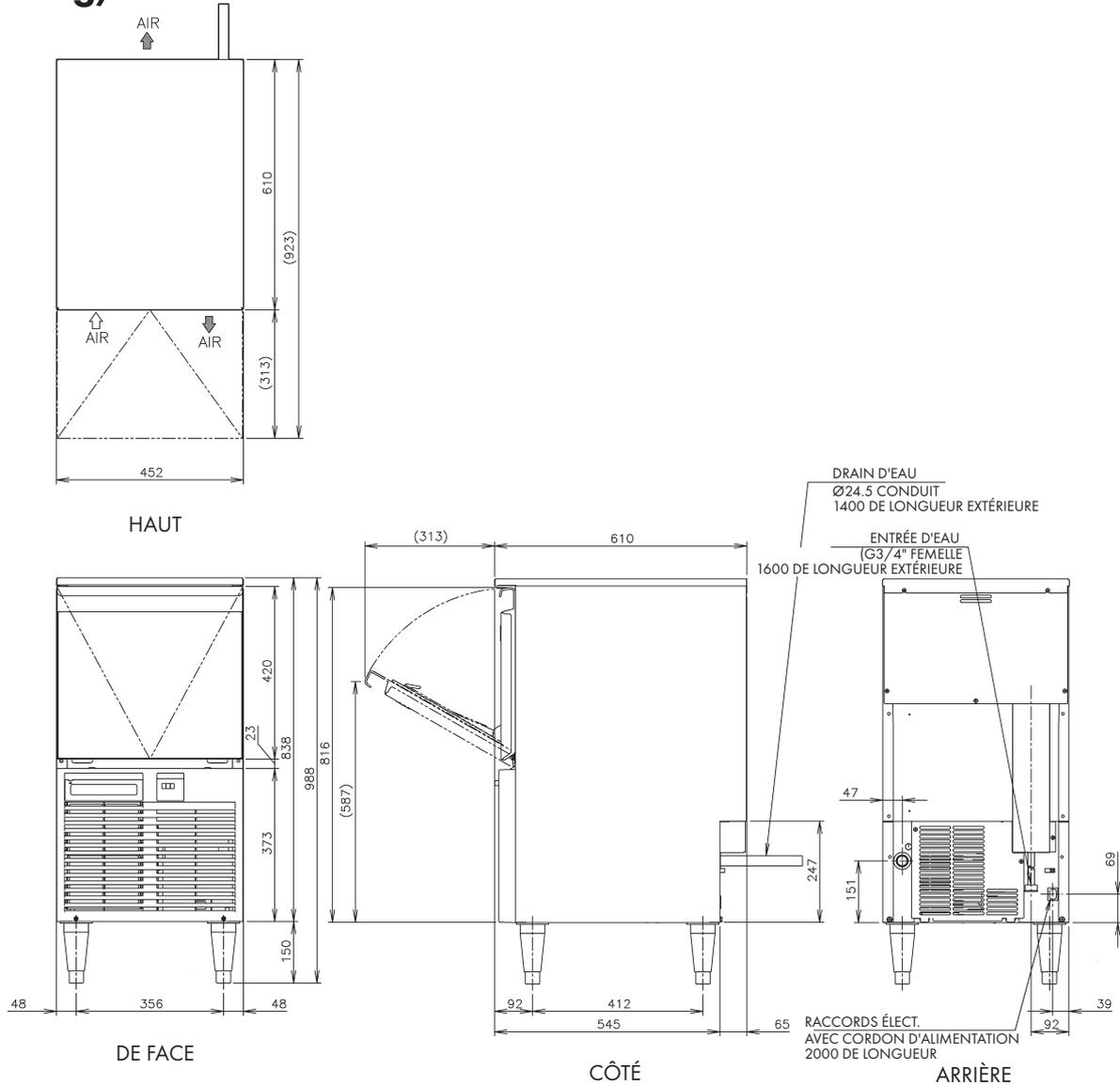


HOSHIZAKI

LEADING NATURALLY

KM-40C-HC

Machine à glaçons demi-lune monobloc. Production de glace jusqu'à 43 kg/24h.



SPÉCIFICATIONS D'EXPÉDITION

MODÈLE	Dimensions nettes de l'équipement		Dimensions avec emballage		
	L x P x H (mm)	Poids net (kg)	L x P x H (mm)	Poids brut (kg)	Volume (m ³)
KM-40C-HC	452 x 610 x 988 (982-1005)	39	555 x 715 x 996	49	0.40

ACCESSOIRES

- Manuel d'instruction x 1
- Pelle à glaçons x 1
- Pieds x 4
- Cordon d'alimentation (continental) x 1
- Cordon d'alimentation (Royaume-Uni) x 1
- Vis à tête cylindrique large avec rondelle (M4 x 30) (fixation du volet d'aération) x 2



Hoshizaki Belgium : info@hoshizaki.be
 Hoshizaki Denmark : info@hoshizaki.dk
 Hoshizaki Deutschland : info@hoshizaki.de
 Hoshizaki France : info@hoshizaki.fr
 Hoshizaki Iberia : info@hoshizaki.es
 Hoshizaki Italia : info@hoshizaki.it
 Hoshizaki Middle East : sales@hoshizaki.ae

Hoshizaki Netherlands : info@hoshizaki.nl
 Hoshizaki Norge : salg@hoshizaki.no
 Hoshizaki Royaume-Uni : uksales@hoshizaki.uk
 Hoshizaki Sverige : orderSE@hoshizaki.dk
 Pays d'exportation : sales@hoshizaki.nl
 Autres pays : sales@hoshizaki.nl

www.hoshizaki-europe.com