

Flockeneisbereiter FEB 90

Ganz gleich, ob als Zutat in fruchtigen Cocktails, zum Kühlen von Champagner oder zur Präsentation von Speisefisch. Eiswürfel und Flockeneis sind ein unverzichtbarer Bestandteil in der Gastronomie und Gewerbe.

Die Flockeneisbereiter der Serie FEB mit Luftkühlung und Sprühsystem sind die ideale Lösung für professionelle Anwendungen, die höchste Standards in der Eisproduktion verlangen. Mit ihrer Fähigkeit, Flockeneis herzustellen, bieten diese Geräte eine hohe Flexibilität für verschiedene Einsatzbereiche. Die Eiswürfelbereiter verfügen über eine vollautomatische Produktionssteuerung und eine benutzerfreundliche Touchcontrol Steuerung, die eine intuitive Bedienung ermöglichen. Akustische und optische Alarmanzeigen garantieren eine zuverlässige Überwachung des Betriebs.

Ein besonderes Highlight ist die Iceworld App, die im Google Play Store und App Store zum Download bereitsteht. Die App bietet zahlreiche Features, darunter die Justierung der Behälterfüllmenge und des Eiswürfelgewichts, das Auslesen der letzten 10 HACCP-Alarme sowie den Start des Reinigungszyklus. Außerdem ermöglicht sie einen einfachen Software-Update über den USB-Anschluss und das Auslesen der HACCP-Daten direkt über USB. Die Geräte Eiswürfelbereiter überzeugen durch hochwertige Materialien: Außen besteht der Eiswürfelbereiter aus Edelstahl AISI 441, während im Inneren lebensmittelechter Kunststoff für Hygiene und Sicherheit sorgt. Die Reinigung gestaltet sich dank eines separat schaltbaren Reinigungszyklus und des durchdachten Designs besonders einfach. Der Luftfilter ist herausnehmbar und auswaschbar.

Der integrierte Vorratsbehälter mit Thermostat sorgt für eine präzise Behälterfüllkontrolle und stoppt die Produktion automatisch, wenn der Behälter voll ist. Dank des umweltfreundlichen Kältemittels R 290 wird der Betrieb nachhaltig gestaltet. Für Anwendungen, bei denen eine wassergekühlte Ausführung erforderlich ist, sind entsprechende Varianten auf Anfrage lieferbar. Zum Serienzubehör gehören eine praktische Eisschaufel, ein Anschlussschlauch und ein Stutzen für den Abwasseranschluss, die im Lieferumfang enthalten sind. Die Eiswürfelbereiter bieten eine effiziente, flexible und nachhaltige Lösung für Gastronomie, Hotellerie und die Lebensmittelindustrie.



Artikel-Nr.: 440095
GTIN: 4059395057331



Produktvorteile:

- Flockeneisbereiter mit Luftkühlung und Sprühsystem
- Vollautomatische Produktionssteuerung
- Gebläsesteuerung des Verflüssigers bei niedrigen Temperaturen
- Touchcontrol
- Akustische und optische Alarmanzeige
- Iceworld App in Google Play oder App Store zum Download
- mit Iceworld App Features: Justierung Behälterfüllmenge, Eiswürfelgewicht, Auslesen der letzten 10 HACCP Alarme, Start des Reinigungszyklus
- Einfacher Softwareupdate mittels USB-Anschluss
- Auslesen der HACCP Alarme über USB
- Außenmaterial: Edelstahl AISI 441
- Innenmaterial: Kunststoff
- Separat schaltbarer Reinigungszyklus
- integrierter Vorratsbehälter mit Behälterthermostat
- Behälterfüllkontrolle mit automatischem Produktionsstopp
- Kältemittel R 290
- Einfache Reinigung
- Herausnehmbarer und auswaschbarer Luftfilter

- Höhenverstellbare FüÙe
- Serienzubehör: Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss

Technische Daten:

Geräteart	Eisbereiter
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	500 mm
Tiefe	597 mm
Höhe	694 mm
Aufstellart	Standgerät
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 441
Innenmaterial	Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,410 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	48 kg
Serienzubehör	Eisschaufel, Anschlussschlauch, Stutzen für Abwasseranschluss
SWS	Ja
Eiswürfelart	Flockeneis
Tagesleistung	90 kg / 24 Std
Vorratsbehälter	18 kg
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Download iOS



Download Android



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de