



# Scherbeneisbereiter



**HW 75 L/W • HW 85 L/W • HW 125 L/W**

Die WESSAMAT-Scherbeneisbereiter überzeugen durch besonders platzsparende Bauweise sowie ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Funktionalität. Sie produzieren ein hygienisch einwandfreies Scherbeneis mit einer konstanten Eistemperatur von - 6°C bis - 8°C. Dieses unterkühlte und trocken ausgefrorene Scherbeneis mit Stärken von 1,5 – 2,5 mm ist auch bei längerer Lagerung im Vorratsbehälter leicht zu entnehmen und kann optimal geschüttet und dosiert werden.

Es eignet sich hervorragend zur Kühlung und Lagerung von frischen Lebensmitteln wie Fleisch oder Fisch, für die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren in handwerklichen Fleischereibetrieben sowie für Kühlzwecke in der Labor- und Medizintechnik und der chemischen Industrie.

Auch für die Kühlung von Speisen und Getränken in der Gastronomie sind die Scherbeneisbereiter von WESSAMAT aufgrund Ihrer Leistung und kompakten Bauweise geradezu ideal geeignet.

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

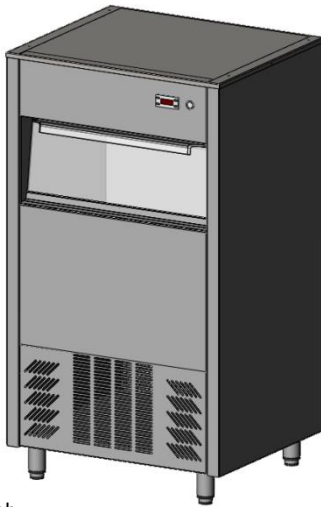


Abb.  
Modell HW 85 L

## Arbeitsweise und Funktionalität

Die WESSAMAT-Scherbeneisbereiter arbeiten nach dem Prinzip des rotierenden Verdampfungszyinders. Der Verdampfungszyinder, in dem das Kältemittel zirkuliert, rotiert in einem Wasserbecken und lässt das Wasser an seiner Oberfläche gefrieren. Das dadurch entstehende Eis wird während des Rotationsvorganges kontinuierlich abgeschabt und fällt in den darunter liegenden Vorratsbehälter aus Edelstahl, der ebenfalls im Gehäuse der Eisbereiter integriert ist.

Die Eisbereitung wird automatisch so lange fortgesetzt, bis der Vorratsbehälter vollständig gefüllt ist. Die in den Maschinen serienmäßig integrierte Restwasserentleerung sorgt dafür, dass beim Ausschalten der Maschine, bei Unterbrechung der Eisproduktion (z.B. bei gefülltem Vorratsbehälter oder bei einem Stromausfall) das im Eisbereitungssystem befindliche Restwasser automatisch vollständig entleert wird. Gerade unter Berücksichtigung hygienischer Aspekte ist die serienmäßige Restwasserentleerung von besonderer Bedeutung.

## Effizienz und Leistung

Die ausgereifte Eisbereitungstechnik garantiert einen hohen Wirkungsgrad und damit äußerst niedrige Eisereizungskosten. Die Eisbereiter sind in 3 Versionen mit unterschiedlicher Leistung und verschiedenem Vorratsbehältervolumen erhältlich.

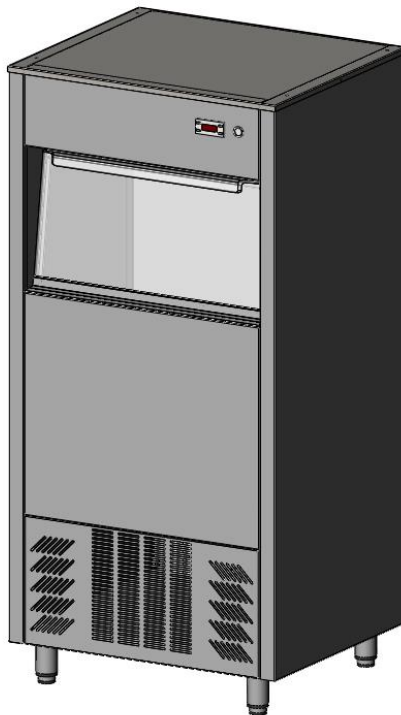



Abb.  
Modell HW 125 L

 Die Modelle HW 75 L/W und HW 85 L/W sind auch mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290 (Propan) lieferbar.

 Scherbeneisbereiter mit höheren Leistungen und größeren Vorratsbehältern sind lieferbar. Technische Spezifikationen und Preise auf Anfrage.



## Elektronische Steuerung

Alle WESSAMAT-Scherbeneisbereiter besitzen eine SPS-Steuerung mit digitalem Display zur Anzeige von Betriebszuständen und Störmeldungen. Folgende Betriebszustände und Störmeldungen werden dem Anwender automatisch angezeigt:

- Eisbereiter an / aus
- Vorratsbehälter voll / Eisbereiter aus
- Störung / Mangel in der Frischwasserzufuhr
- Eisstau in der Gefriereinheit

Die WESSAMAT-Scherbeneisbereiter sind in luftgekühlter und wassergekühlter Version erhältlich und auch für den Anschluss an Trinkwasser mit hohen Härtegraden (bis 30°dH) uneingeschränkt geeignet.



## Technische Daten / Leistungsdaten

| Modell   | Bestell Nr. | Ausführung <sup>1)</sup> | Leistung <sup>1)</sup> kg/24 h | Vorrat <sup>1)</sup> kg | Maße <sup>1)</sup> (HxBxT) mm | Leistung KW | Gewicht kg |
|----------|-------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------|------------|
| HW 75 L  | 2115        | Edelstahl                | 75                             | 30                      | 855/615/645                   | 0,68        | 69         |
| HW 75 W  | 2116        | Edelstahl                | 75                             | 30                      | 855/615/645                   | 0,61        | 69         |
| HW 85 L  | 2117        | Edelstahl                | 80                             | 60                      | 1515/715/605                  | 0,68        | 110        |
| HW 85 W  | 2118        | Edelstahl                | 80                             | 60                      | 1515/715/605                  | 0,61        | 110        |
| HW 125 L | 2119        | Edelstahl                | 120                            | 60                      | 1515/715/605                  | 0,68        | 110        |
| HW 125 W | 2120        | Edelstahl                | 120                            | 60                      | 1515/715/605                  | 0,61        | 110        |

Eisbereitungssystem: rotierende Verdampfungszyinder

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

- Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl
- Eisleistung bei Umgebungstemperatur von 15°C, Wassertemperatur von 10°C (bei luftgekühlten Geräten) und Verflüssigungstemperatur von 20°C (bei wassergekühlten Geräten)
- Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens
- Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert)
- Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C bis 30°C Umgebungstemperatur
- Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C bis 45°C Umgebungstemperatur
- Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230V / 50 Hz (Sonderspannungen lieferbar)



www.wessamat.de

Ihr Wessamat-Fachhändler



Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.