



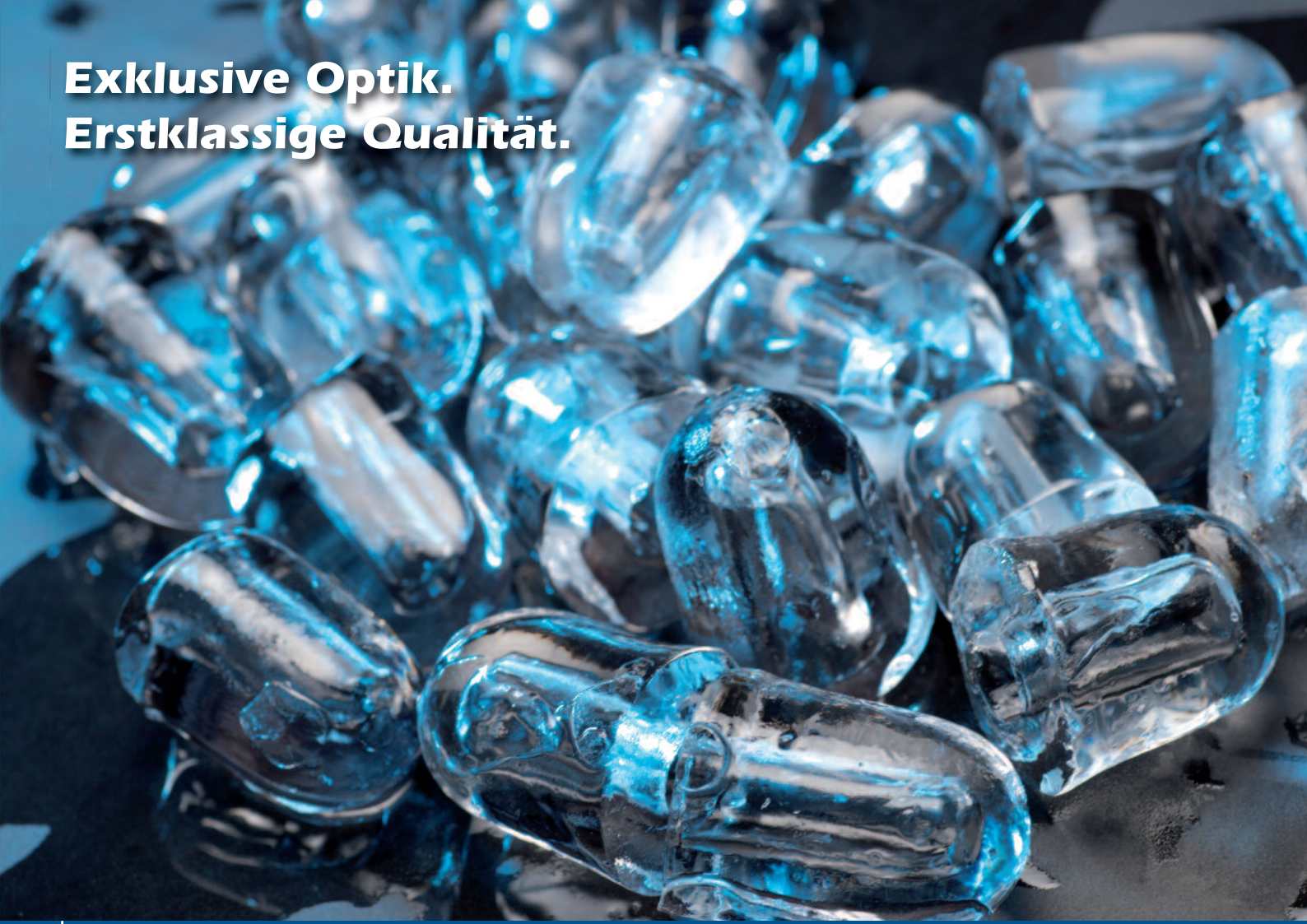
Top-Line



Premium-Eisbereiter zur
Herstellung von kristallklaren,
hygienisch einwandfreien
Hohleis kegeln

WESSAMAT
perfect ice!

Exklusive Optik. Erstklassige Qualität.



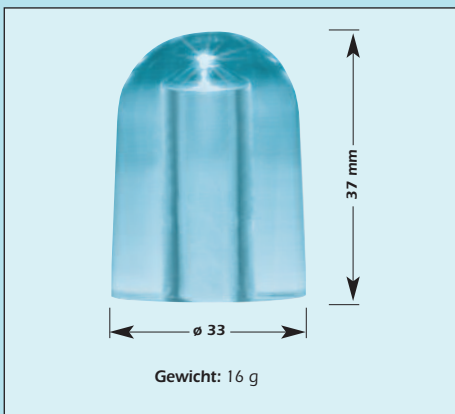
2



Wenn es um den perfekten Eiswürfel geht, gehen die Meinungen der Experten auseinander. Die einen bevorzugen die klassische, quadratische Form. Die anderen haben den Hohleiskegel zu ihrem Favoriten erklärt. Es gibt plausible Argumente, die für das eine oder das andere Format sprechen.

Die nach dem Verfahren der von WESSAMAT entwickelten Wellentechnik produzierten Hohleiskegel sind im Inneren des Kegels hohl. Dadurch entsteht eine relativ große Oberfläche, die beim Zubereiten und Servieren von Speisen und Getränken einen schnellen Kühleffekt erzeugt.

Am Ende ist es, wie so oft, der individuelle Geschmack, der zugunsten der einen oder anderen Form entscheidet. In einem Punkt sind sich allerdings alle einig: Die kristallklaren Hohleiskegel der Produktlinie Top-Line sind von erstklassiger Qualität und sowohl optisch als auch hygienisch ein Premiumprodukt professioneller Eisbereitungstechnik.



Die unverwechselbaren Eiskegel der Produktlinie Top-Line bestehen durch ihre exklusive Optik und ihre erstklassige Qualität. Kristallklar – ohne Eintrübungen und Luftpinschlüsse – sind sie unverzichtbarer Bestandteil der modernen, anspruchsvollen Gastronomie.

Einzigartige Hohleisegel. Vielseitige Verwendung.

Eisgekühlt genießen

Die Premium-Eisbereiter der Produktlinie Top-Line bieten im Hinblick auf Platzbedarf, Kühlart, Eisleistung und Eisvorrat ideale Lösungen. Sie liefern kristallklare und hygienisch einwandfreie Eiswürfel für den Einsatz

- an der Bar
- im Restaurant
- im Biergarten
- in der Küche

sowie für das Buffet und die Salatbar.

Für den individuellen Bedarf von 24 kg bis 180 kg Eiswürfel/24 h stehen mehrere Modelle in unterschiedlichen Ausführungen zur Verfügung. Ihre kompakte Bauweise, ihr gastronomiegerechtes Design und ihre funktionale Technik machen sie überall dort unentbehrlich, wo höchste Anforderungen an die Zuverlässigkeit des Eiswürfelbereiters und die Qualität der damit produzierten Eiswürfel gestellt werden.



Eindrucksvoll präsentieren

Champagner, Sekt und Weißweine haben ihren großen Auftritt, wenn sie von kristallklaren Hohleisegel umgeben sind. Doch nicht nur das Auge beeindruckt die Sinne. Die Eisegel sorgen vor allem für die richtige Temperatur, bei der gute Tropfen zum außergewöhnlichen Erlebnis werden. Auch zum Kühlen und Präsentieren von Säften, Meeresfrüchten, Obst- und Milchspeisen werden Hohleisegel in der Gastronomie bevorzugt eingesetzt.

Eisgekühlt servieren

Die meisten Erfrischungsgetränke, Longdrinks und Cocktails sind ohne Eiswürfel nicht vorstellbar. Nur wenn sie eisgekühlt sind, sorgen sie für echte Erfrischung und den richtigen Geschmack. Ob zum Kühlen im Shaker oder im Glas – die Hohleisegel der Top-Line sind in Bars, Bistros und Diskotheken aufgrund ihrer bestechenden Optik und ihrer hervorragenden Kühleigenschaften besonders beliebt.

Professionell blanchieren

In der modernen Gastronomie haben Eiswürfelbereiter ihren Platz im wahrsten Sinne des Wortes auch in der Küche gefunden. Denn nicht nur für die Zubereitung von Getränken, sondern auch für punktgenaue Garprozesse werden hygienisch einwandfreie Eisegel eingesetzt. Zum Beispiel beim Blanchieren von Gemüse, um sowohl die Optik als auch die Bissfestigkeit und die Vitamine zu erhalten.

Energiesparende Technik. Gastronomiegerechtes Design.

Vorteilhafte Wellentechnik

Im Hinblick auf Qualität und Zuverlässigkeit ist die von WESSAMAT entwickelte Wellentechnik zur Herstellung von Hohlisokegeln nach wie vor das Maß aller Dinge. Dieser intelligente Eisbereitungsprozess bietet gegenüber anderen Eisbereitungsverfahren entscheidende Vorteile.

- Auch in Regionen mit hoher Trinkwasserhärte ist eine Aufbereitung des vorhandenen Trinkwassers nicht erforderlich.
- Es sind weder Pumpen noch Spritzdüsen erforderlich, die das Wasser zur Eisbereitung mit Hochdruck verteilen. Pumpenverschleiß und Kalkablagerungen sind deshalb absolut ausgeschlossen.
- Der Wasserverbrauch für die Eisbereitung ist minimal – und für die Abtauphase wird kein zusätzliches Trinkwasser benötigt.
- Die im Wasser gelösten Verunreinigungen bleiben beim Eisbereitungsprozess im Restwasser der Wanne zurück. Dadurch entstehen außergewöhnlich klare, formschöne und hygienisch einwandfreie Eiswürfel.

Bei dieser einzigartigen Technologie wird das zur Eisbereitung verwendete Trinkwasser wellenförmig in einer Wanne bewegt. Die im Trinkwasser gelösten Inhaltsstoffe und Verunreinigungen (Mineralien und Schmutzpartikel) bleiben in der Wanne zurück und werden mit dem Restwasser in den Abfluss geleitet.



Verdampferfinger mit kristallklaren Hohlisokegeln am Ende des Produktionsprozesses

Alle Modelle besitzen einen integrierten Vorratsbehälter, der durch die platzsparende Wellentechnik über einen großen Eisvorrat verfügt. Sie sind serienmäßig in luftgekühlter und wassergekühlter Ausführung lieferbar und können für spezielle Anwendungen auch für den Anschluss an einen externen Verflüssiger oder ein Zentralkältesystem vorbereitet werden.



Abb.
Modell W 31 L/W

4

Funktionalität trifft Hygiene

Die Premium-Eisbereiter der Produktlinie Top-Line sind im Hinblick auf Konstruktion und Funktionalität exakt auf die Anforderungen der Gastronomie und anderer professioneller Einsatzgebiete zugeschnitten. Das wird neben den Vorteilen der Wellentechnik durch eine Vielzahl intelligenter Details deutlich.

- Der in die Vertiefung der Frontblende integrierte Produktionsschalter, der vor unbeabsichtigtem Berühren (aus- oder einschalten) geschützt ist.
- Die transparente Entnahmeklappe aus Acrylglas und der innenbeleuchtete Vorratsbehälter ermöglichen quasi im Vorbeigehen eine visuelle Funktionskontrolle.
- Die im Betriebsmodus „aus“ abgesenkte Wanne zur einfachen und leichten Reinigung und der U-förmige Edelstahlablauf zur kontrollierten Entleerung des in der Wanne verbliebenen Restwassers.
- Der integrierte Vorratsbehälter aus Edelstahl mit doppeltem Boden und herausnehmbarer Bodenabdeckung zur Drainage des Schmelzwassers und hygienischen Bevorratung der unteren Eisschichten im Vorratsbehälter.



Frontblende mit eingearbeiteter Vertiefung und integriertem Produktionsschalter



Transparente Entnahmeklappe und innenbeleuchteter Vorratsbehälter



Absenkbare Wanne und U-förmige Ablaufrinne zur kontrollierten Restwasserentleerung



Integrierter Vorratsbehälter aus Edelstahl mit doppeltem Boden zur Drainage des Schmelzwassers

Minimaler Platzbedarf. Maximale Leistung.

Top-Line
W 21/31/51

Platzsparende Einbauvariante

Die Modelle W 21, W 31 und W 51 sind klassische Table-Top-Maschinen. Sie werden auf Thekenelementen oder Unterschränken platziert oder auf den von WESSAMAT angebotenen Untergestellen aus Edelstahl installiert.

Besonders platzsparend und vorteilhaft ist der Einbau dieser Eisbereiter in die Thekeneinrichtung. Bei den WESSAMAT Eisbereitern der Produktlinie Top-Line können nicht nur die wassergekühlten, sondern auch die luftgekühlten Modelle W 21 bis W 51 komplett in Thekeneinrichtungen und Gastronomiemöbel eingebaut werden. Die Ausführung LE (luftgekühlt einbaufähig) mit integriertem Querstromlüfter wurde speziell für diese Einbausituation entwickelt. Im Vergleich zum Einbau wassergekühlter Eisbereiter ist bei dieser luftgekühlten Einbauvariante kein Kühlwasser erforderlich, was im kontinuierlichen Betrieb eine erhebliche Kostenersparnis bedeutet.

Ein weiterer Vorteil der Wellentechnik: Sie arbeitet im Vergleich zu allen anderen Eisbereitungstechniken unerhört leise und kann im unmittelbaren Arbeitsumfeld eingesetzt werden, ohne dass sich Gäste oder das Personal gestört fühlen.



5



Für die erhöhte Installation der Modelle W 21 bis W 51 stehen passende Untergestelle als Zubehör zur Verfügung.

PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ 24/h kg ca. Eiswürfel	Vorrat ³⁾ kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg	Wasserverbrauch Liter/kg Eis Eisbereitung Kühlung
W 21 L	1020	Edelstahl	24 1.500	10	475/365/530	0,30	33	3,3 -
W 21 LE	1022	Edelstahl	24 1.500	10	540/460/530	0,35	38	3,3 -
W 21 W	1021	Edelstahl	24 1.500	10	475/365/530	0,30	33	3,3 6,6
W 31 L	1030	Edelstahl	35 2.180	16	525/465/530	0,39	39	2,9 -
W 31 LE	1032	Edelstahl	35 2.180	16	590/560/530	0,44	42	2,9 -
W 31 W	1031	Edelstahl	35 2.180	16	525/465/530	0,39	39	2,9 8,2
W 51 L	1050	Edelstahl	55 3.380	30	665/485/615	0,48	49	2,7 -
W 51 LE	1052	Edelstahl	55 3.380	30	730/580/615	0,53	51	2,7 -
W 51 W	1051	Edelstahl	55 3.380	30	665/485/615	0,48	49	2,7 7,2

Kühlung: L = Luftkühlung · LE = Luftkühlung/einbaufähig · W = Wasserkühlung

Die luftgekühlten Modelle der Produktlinie Topline (W 21 L, W 31 L und W 51 L) können für den Anschluss an einen externen Verflüssiger (siehe Grafik Seite 7) oder ein Zentralkältesystem vorbereitet werden.

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl.

²⁾ Eisleistung bei Umgebungstemperatur von 15°C, Wassertemperatur von 10°C (bei luftgekühlten Geräten) und Verflüssigungstemperatur von 20°C (bei wassergekühlten Geräten).

³⁾ Fassungsvermögen der Vorratsbehälter bei vollständiger Ausnutzung des gesamten 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 230 V/50 Hz (Sonderspannungen sind lieferbar).

Alle Eisbereiter der Produktlinie Top-Line sind für den Einsatz in chlor- und salzhaltiger Umgebung (zum Beispiel auf Schiffen, in Küstenregionen, in Schwimmbädern) auch komplett in V4A-Edelstahl (Werkstoff 1.4404) lieferbar.

Zubehör: Passende Untergestelle für die Modelle W 21 L/W bis W 51 L/W sind lieferbar.



Die Modelle der Produktlinie „Top-Line“ (W 21 L/LE/W bis W 51 L/LE/W) sind auch mit umweltfreundlichem Kältemittel R 290 (Propan) lieferbar.

Individueller Bedarf. Kundenspezifische Lösungen.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Die Standmodelle W 81, W 121 und W 251 sind die Antwort auf die zunehmende Nachfrage und den steigenden Bedarf an Eiswürfeln in vielen Bereichen der Gastronomie. Diese leistungsfähigen Eiswürfelbereiter werden überwiegend an einem zentralen Standort installiert und von mehreren Anwendern (Bar, Theke, Restaurant und Küche) als Quelle kristallklarer Eiswürfel genutzt.

Die Eisproduktion und Bevorratung wird automatisch über ein Thermostat im Vorratsbehälter gesteuert. Die kompakte und platzsparende Bauweise der Wellentechnik wirkt sich auch bei diesen leistungsstarken Modellen positiv auf das Fassungsvermögen der integrierten Vorratsbehälter aus. Die Eiswürfel werden manuell aus dem Vorratsbehälter entnommen. Die transparente Entnahmeklappe ist so gestaltet, dass die Eiswürfel auch bei weitgehend entleertem Vorratsbehälter bequem zu entnehmen sind. Dadurch kann der Vorratsbehälter vollständig geleert und der gesamte Eisvorrat genutzt werden.

Perfekte Kombination

Wenn neben Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird, sind die WESSAMAT Eiscrusher C 103 und C 105 die ideale Ergänzung zu den Eisbereitern der Modellreihe Top-Line. Diese praktischen Eiscrusher benötigen ganz wenig Platz und verwandeln in Sekundenschnelle die kristallklaren Hohleisegel zu brilliantem Crushed-Ice.



Die Eiscrusher C 103 (Bild oben) und C 105 sind die ideale Ergänzung zur Herstellung von brilliantem Crushed-Ice



Abb.
Modell W 81 L/W

6



Überzeugende Leistung. Beeindruckende Kapazität.

Top-Line
W 81/121/251

Großzügiger Eisvorrat

Die Modelle W 81, W 121 und W 251 überzeugen nicht nur durch ihre Eisleistung, sondern auch durch einen großen Eisvorrat, der im integrierten Vorratsbehälter gespeichert wird. Die FCKW-freie Isolierung zwischen Vorratsbehälter, Eisbereitungstechnik und Außengehäuse sorgt für eine optimale Wärmeisolierung während der Bevorratung, was sich positiv auf das Abtauerhalten der Eiswürfel im Vorratsbehälter und die Energiekosten für die Eisproduktion auswirkt.

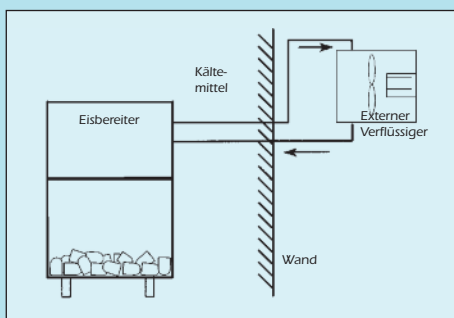
Um die Eisbereitung und Bevorratung muss sich der Anwender nicht kümmern. Einmal in Betrieb genommen, produzieren diese Eisbereiter erstklassige Hohleisegel, bis das maximale Füllvolumen im Vorratsbehälter erreicht ist. Der Produktionsprozess wird über ein Thermostat unterbrochen, wenn der Vorratsbehälter gefüllt ist und automatisch fortgesetzt, wenn eine entsprechende Eiswürfelmenge aus dem Vorratsbehälter entnommen wurde. So ist sichergestellt, dass sich bei kontinuierlichem Betrieb und Eiswürfelbedarf immer eine ausreichende Menge an Hohleisegeln im Vorratsbehälter befindet.



Abb.
Modelle W 121 L/W
und W 251 L/W

Kühlarten

Die Modelle W 81 bis W 251 sind serienmäßig in luftgekühlter und wassergekühlter Ausführung lieferbar. Die wassergekühlten Modelle eignen sich vorzugsweise in Räumen und Regionen mit hohen Umgebungs- und Außentemperaturen sowie hoher Luftfeuchtigkeit. Um Energiekosten durch zusätzlichen Kühlwasserverbrauch zu reduzieren, können anstelle von wassergekühlten Eisbereitern die luftgekühlten Varianten für den Betrieb mit einem externen Verflüssiger vorgesehen werden. Darüber hinaus ist auch der Anschluss an ein Zentralkältesystem möglich. Bei der Auswahl der optimalen Kühlart sind die Einflussfaktoren wie räumliche Gegebenheiten, Umgebungs- und Außentemperatur, Energiekosten und Kühlwasserverbrauch zu berücksichtigen.



Luftgekühlte Ausführung mit externem Verflüssiger

PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ 24/h kg ca. Eiswürfel	Vorrat ³⁾ kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg	Wasserverbrauch Liter/kg Eis Eisbereitung Kühlung
W 81 L	1080	Edelstahl	80 5.000	50	855/615/645	0,60	71	2,7 -
W 81 W	1081	Edelstahl	80 5.000	50	855/615/645	0,56	71	2,7 10,8
W 121 L	1120	Edelstahl	126 7.875	80	1075/860/650	0,96	109	2,2 -
W 121 W	1121	Edelstahl	126 7.875	80	1075/860/650	0,90	106	2,2 16,0
W 251 L	1250	Edelstahl	180 11.250	180	1315/990/810	0,98	170	2,8 -
W 251 W	1251	Edelstahl	180 11.250	180	1315/990/810	0,90	164	2,8 18,0

Kühlung: L = Luftkühlung · W = Wasserkühlung

Die luftgekühlten Modelle W 81 L, W 121 L und W 251 L können für den Anschluss an einen externen Verflüssiger oder ein Zentralkältesystem vorbereitet werden.

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl.

²⁾ Eisleistung (Eiswürfel bzw. entsprechende Menge Crushed-Ice) bei Umgebungstemperatur von 15°C, Wassertemperatur von 10°C (bei luftgekühlten Geräten) und Verflüssigungstemperatur von 20°C (bei wassergekühlten Geräten).

³⁾ Fassungsvermögen der Vorratsbehälter bei vollständiger Ausnutzung des gesamten 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 230 V/50 Hz (Sonderspannungen sind lieferbar).

Alle Eisbereiter der Produktlinie Top-Line sind für den Einsatz in chlor- und salzhaltiger Umgebung (zum Beispiel auf Schiffen, in Küstenregionen, in Schwimmbädern) auch komplett in V4A-Edelstahl (Werkstoff 1.4404) lieferbar.

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





WESSAMAT

www.wessamat.de

perfect ice!

