

*Blue-Line*



*Top-Line*



*Combi-Line*



*Mega-Line*



## Produkt-/Preisübersicht Nr. 28

Gültig ab: 01.01.2008

**Eiswürfelbereiter**  
**Eiswürfel-Dispenser**  
**Micro-Cube-Eisbereiter**  
**Crushed-Ice-Bereiter**  
**Eis-Crusher**  
**Flockeneisbereiter**

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

Ihr Laborfachhändler:

MS-L GmbH Laborgeräte  
Münchäckerweg 46-48  
D-69168 Wiesloch / Heidelberg

Tel: 06222 / 93 56-60  
Fax: 06222 / 93 56-66

[www.MS-L.de](http://www.MS-L.de) \* [info@MS-L.de](mailto:info@MS-L.de)



## Eiswürfel, Crushed-Ice und Flockeneis für jede Gelegenheit

Eiswürfel, Crushed-Ice und Flockeneis sind schon lange keine Saisonprodukte mehr. In fast allen Bereichen der Gastronomie, der Gemeinschaftsverpflegung und des Caterings sind Eiswürfel, Crushed-Ice oder Flockeneis für die Zubereitung, die Präsentation und die Lagerung von Speisen und Getränken einfach unentbehrlich.

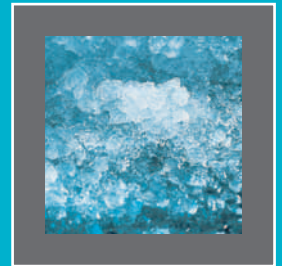
Auch bei labor- und medizintechnischen Anwendungen, in der Wurst- und Backwarenproduktion, im Wellness-Bereich und vielen anderen professionellen Einsatzgebieten werden in zunehmendem Maße die Vorteile der unterschiedlichen Eisarten genutzt.



Hohleiskegel



Volleiskegel



Crushed-Ice



Micro-Cubes



Flockeneis



WESSAMAT bietet Ihnen vom Table-Top-Gerät mit 18 kg Tagesleistung bis hin zu hochleistungsfähigen Eisbereitungsanlagen zum Herstellen, Abfüllen und Verpacken mehrerer Tonnen Eiswürfel pro Tag leistungsfähige Produkte und maßgeschneiderte Komplettlösungen. Ob Eiswürfel, Crushed-Ice oder Flockeneis – bestimmt finden Sie in dem vielseitigen Programm den idealen Eisbereiter für Ihren Anwendungsfall.

Wenn Sie Fragen im Zusammenhang mit der Produktauswahl haben oder eine anwendungstechnische Beratung für ein passendes Eisbereitungskonzept wünschen, rufen Sie einfach an (+49 (0)63 01 – 79 100) oder besuchen Sie uns im Internet unter [www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)



## Hinweise zu den technischen Daten der nachfolgenden Tabellen

- <sup>1)</sup> Leistungsangaben aller Modelle bei Umgebungs- und Wassertemperatur von 10°C (und Kondensatortemperatur von 20°C bei wassergekühlten Geräten).
- <sup>2)</sup> Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter und Dispenser in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.
- <sup>3)</sup> Alle Abmessungen (Höhe) **inklusive höhenverstellbarer Füße** (werden serienmäßig mitgeliefert)

## Crusher

Leistungsfähige Geräte zur Herstellung von **Crushed-Ice aus Eiswürfeln**. Die ideale Ergänzung für jeden Eiswürfelbereiter, wenn außer Eiswürfeln auch Crushed-Ice benötigt wird. Die Eiswürfel werden in Sekundenschnelle in Crushed-Ice verwandelt. Für 3 kg bis 5 kg Crushed-Ice pro Minute.



Modell C 103 und C 105

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/min.	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>C 103</b>	1005	Edelstahl	3	1	315/175/330	0,15	10
<b>C 105</b>	1010	Edelstahl	5	5	510/370/315	0,15	25

\*) Ausführung: Gehäuse aus Edelstahl, Auffangschale aus Kunststoff

## Smart-Line

Besonders kostengünstiger Eiswürfelbereiter zur Herstellung von **Volleiskegeln**. Ideal für Anwender mit geringem bis mittlerem Eiswürfelbedarf von 18 kg bis 58 kg pro Tag.



Modell S 18 L / S 18 W

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>S 18 L</b>	2060	Stahl	18	6,5	600 / 345 / 460	0,30	32
<b>S 18 W</b>	2061	Stahl	18	6,5	600 / 345 / 460	0,30	32
<b>S 38 L **)</b>	2064	Edelstahl	38	17	800 / 495 / 560	0,42	51
<b>S 38 W</b>	2065	Edelstahl	38	17	800 / 495 / 560	0,42	51
<b>S 58 L</b>	2066	Edelstahl	58	20	960 / 495 / 560	0,48	52
<b>S 58 W</b>	2067	Edelstahl	58	20	960 / 495 / 560	0,48	52

Eisbereitungssystem: Sprühtechnik

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

\*) Ausführung: Gehäuse aus kunststoffbeschichtetem Stahl (Modelle S 18) bzw. Edelstahl (Modelle S 38 und S 58), Vorratsbehälter aus Kunststoff

\*\*) Das Modell S 38 L ist auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.

## Blue-Line

Preiswerter, vielseitig einsetzbarer Eiswürfelbereiter zur Herstellung von **Hohleiskegeln**. Die optimale Lösung für Anwender mit Eiswürfelbedarf von 22 kg bis 46 kg.



Modell W 19 L / W 19 W

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>W 19 L</b>	2030	Edelstahl	22	7	545/410/545	0,30	41
<b>W 19 LE</b>	2032	Edelstahl	22	7	595/500/545	0,35	45
<b>W 19 W</b>	2031	Edelstahl	22	7	545/410/545	0,30	41
<b>W 29 L</b>	4024	Edelstahl	32	15	665/510/600	0,39	52
<b>W 29 LE</b>	4026	Edelstahl	32	15	715/600/600	0,44	56
<b>W 29 W</b>	4025	Edelstahl	32	15	665/510/600	0,39	52
<b>W 49 L</b>	4030	Edelstahl	46	15	665/510/600	0,48	52
<b>W 49 LE</b>	4032	Edelstahl	46	15	715/600/600	0,53	57
<b>W 49 W</b>	4031	Edelstahl	46	15	665/510/600	0,48	52

Eisbereitungssystem: Wellentechnik

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

\*) Ausführung: Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

# Top-Line

Leistungsfähige Eiswürfelbereiter zur Herstellung von **Hohleiskegeln**. Die Premium-Klasse für die Gastronomie und andere professionelle Anwendungsbereiche. Für 24 kg bis 240 kg Eiswürfel pro Tag. Die Bevorratung erfolgt im integrierten Vorratsbehälter.



Modelle W 21 L/W, W 31 L/W,  
W 51 L/W, W 81 L/W



Modell W 120 L

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
W 21 L	1020	Edelstahl	24	10	475/365/530	0,30	33
W 21 LE	1022	Edelstahl	24	10	540/456/530	0,35	38
W 21 W	1021	Edelstahl	24	10	475/365/530	0,30	33
W 31 L	1030	Edelstahl	35	16	525/465/530	0,39	39
W 31 LE	1032	Edelstahl	35	16	590/556/530	0,44	42
W 31 W	1031	Edelstahl	35	16	525/465/530	0,39	39
W 51 L	1050	Edelstahl	55	30	665/485/615	0,48	49
W 51 LE	1052	Edelstahl	55	30	730/576/615	0,53	51
W 51 W	1051	Edelstahl	55	30	665/485/615	0,48	49
W 81 L	1080	Edelstahl	80	50	855/615/645	0,60	71
W 81 W	1081	Edelstahl	80	50	855/615/645	0,56	71
W 121 L	1120	Edelstahl	126	80	1075/860/650	0,96	110
W 121 W	1121	Edelstahl	126	80	1075/860/650	0,90	110
W 120 L	3061	Edelstahl	126	130	1400/890/670	0,96	114
W 120 W	3062	Edelstahl	126	130	1400/890/670	0,90	114
W 251 L	1250	Edelstahl	180	180	1315/990/810	0,98	140
W 251 W	1251	Edelstahl	180	180	1315/990/810	0,90	140
W 240 L	3081	Edelstahl	240	220	1520/1020/890	1,20	205
W 240 W	3082	Edelstahl	240	220	1520/1020/890	1,10	205

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Kühlung:** L = Luftkühlung, LE = Luftkühlung/einbaufähig, W = Wasserkühlung

Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9) erhöhen sich die Preise für die Modelle W 120 L / W 121 L um 5 % und W 240 L / W 251 L um 2 %.

**\*) Ausführung:** Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

**Zubehör:** Passende Untergestelle zu den Eiswürfelbereitern der Produktlinie Top-Line (Modelle W 21 L/W bis W 81 L/W) sind lieferbar (siehe Seite 9).

# Top-Line

mit Eistransportsystem

Die Modelle W 120 LF / WF bzw. W 240 LF / WF produzieren 126 kg bzw. 240 kg **Hohleiskegel** pro Tag. Die Bevorratung erfolgt im Zwischenspeicher und im Eistransportwagen. Die ideale Lösung für zentrale Eiswürfelproduktion bei dezentraler Eiswürfelverwendung.



Modell W 240 LF / WF

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
W 120 LF	3071	Edelstahl	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1595/890/1020	0,96	180
W 120 WF	3072	Edelstahl	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1595/890/1020	0,90	180
W 240 LF	3095	Edelstahl	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2045/890/1020	1,20	345
W 240 WF	3096	Edelstahl	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2045/890/1020	1,10	345

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9) erhöhen sich die Preise für das Modell W 120 LF um 5 % und W 240 LF um 2 %.

**Ausführung Vorratsbehälter:** F = Fahrbarer Vorratsbehälter (Eistransportwagen)

**\*) Ausführung:** Gehäuse aus Edelstahl / Eistransportwagen aus Kunststoff

**<sup>4)</sup> Eisvorrat:** Im Zwischenspeicher

**<sup>5)</sup> Eisvorrat:** Im Eistransportwagen

**i** Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 10).

# Combi-Line



Modell W 80 ECL / ECW

Die vielseitig einsetzbaren Eisbereiter der Modellreihe Combi-Line ECL / ECW produzieren **Hohleis-kegel und Crushed-Ice** in hervorragender Qualität. Die idealen Eisbereiter für alle Anwender, die sowohl Eiswürfel als auch Crushed-Ice in entsprechenden Mengen benötigen. Die Eisleistung beträgt 80 kg bis 240 kg pro Tag. Die Bevorratung erfolgt im integrierten Vorratsbehälter.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
W 80 ECL	3055	Edelstahl	80	67	1780/715/600	0,68	139
W 80 ECW	3056	Edelstahl	80	67	1780/715/600	0,68	139
W 120 ECL	3065	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,08	154
W 120 ECW	3066	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,02	154
W 240 ECL	3085	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,32	260
W 240 ECW	3086	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,22	260

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9) erhöhen sich die Preise für das Modell W 120 ECL um 5 % und W 240 ECL um 2 %.

**\*) Ausführung:** Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

Die Eisbereiter der Modellreihe Combi-Line CL / CW produzieren ausschließlich **Crushed-Ice** von erstklassiger Qualität und Konsistenz. Ideal geeignet für die Zubereitung von Cocktails und Mix-Getränken sowie für die Präsentation und Kühlung von Speisen und Getränken. Die Eisleistung beträgt 80 kg bis 240 kg pro Tag. Die Bevorratung erfolgt im integrierten Vorratsbehälter.



Modell W 120 CL / CW

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
W 80 CL	3053	Edelstahl	80	67	1780/715/600	0,68	131
W 80 CW	3054	Edelstahl	80	67	1780/715/600	0,68	131
W 120 CL	3063	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,08	154
W 120 CW	3064	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,02	154
W 240 CL	3083	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,32	260
W 240 CW	3084	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,22	260

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9) erhöhen sich die Preise für das Modell W 120 CL um 5 % und W 240 CL um 2 %.

**\*) Ausführung:** Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

# Combi-Line mit Eistransportsystem



Modell W 120 CLF / CWF

Bei den Modellen W 120 CLF / CWF bzw. W 240 CLF / CWF wird das **Crushed-Ice** im Zwischenspeicher und im Eistransportwagen bevorratet. Die ideale Lösung für zentrale Produktion von Crushed-Ice bei dezentraler Verwendung.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
W 120 CLF	3073	Edelstahl	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1915/890/1020	1,08	230
W 120 CWF	3074	Edelstahl	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1915/890/1020	1,02	230
W 240 CLF	3097	Edelstahl	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/890/1020	1,32	400
W 240 CWF	3098	Edelstahl	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/890/1020	1,22	400

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

Bei Vorbereitung der Maschinen zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9) erhöhen sich die Preise für das Modell W 120 CLF um 5 % und W 240 CLF um 2 %.

**Ausführung Vorratsbehälter:** F = Fahrbarer Vorratsbehälter (Eistransportwagen)

**\*) Ausführung:** Gehäuse aus Edelstahl / Eistransportwagen aus Kunststoff

<sup>4)</sup> Eisvorrat: Im Zwischenspeicher

<sup>5)</sup> Eisvorrat: Im Eistransportwagen



Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 10).

# Dispenser

für den Self-Service



Eiswürfeldispenser,  
Standmodell D 80 EL

Vielseitig einsetzbare Eiswürfeldispenser zur **Herstellung und automatischen Ausgabe von Hohleis kegeln**. Eisleistung der Standmodelle D 50 EL / D 80 EL bis 50 kg bzw. 80 kg pro Tag. Eisleistung des Tischdispensers DT 80 EL (ohne Abbildung) 80 kg pro Tag. Optimal geeignet für Kantinen, Hotels, Motels sowie in Free-Flow-Bereichen von Restaurants und Cafeterien.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>D 50 EL</b>	3043	Edelstahl	50	14	1780/510/600	0,52	125
<b>D 80 EL</b>	3045	Edelstahl	80	20	1780/715/600	0,60	131
<b>DT 80 EL</b>	3047	Edelstahl	80	17	990/600/620	0,60	80

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Kühlung:** L = Luftkühlung

**\*) Ausführung:** Gehäuse aus Edelstahl

# Dispenser

für Großverbraucher



Eiswürfeldispenser Modell D 400

Eiswürfeldispenser zur **Bevorratung und Ausgabe von Eiswürfeln und Hohleis kegeln** per Fußschalter (stufenlos) oder zeitgesteuert (portionierbare Ausgabe). Kann mit Eiswürfel-Produktionsmodul W 240 LP / W 240 WP oder anderen Eisbereitungsmodulen und Fabrikaten kombiniert werden.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>D 400**)</b>	5501	Kunst./Edelst.	–	450	1825/1325/1190	1,20	330
<b>W 240 LP</b>	3214	Edelstahl	240	–	520/1020/890	1,20	110
<b>W 240 WP</b>	3215	Edelstahl	240	–	520/1020/890	1,10	110

**\*) Ausführung Eiswürfel-Dispenser Modell D 400:** Gehäuse Kunststoff, Gestell Edelstahl

**\*) Ausführung Eiswürfel-Produktionsmodul Modell W 240 LP / W 240 WP:** Gehäuse aus Edelstahl

**\*\*\*) Lieferumfang:** Nur Dispenser, ohne Modul zur Eiswürfelbereitung.

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung



Zum Abfüllen der Eiswürfel mit dem Eiswürfeldispenser D 400 sind passende PE-Beutel erforderlich. Bezugsquellen für diese Beutel erhalten Sie auf Anfrage.

# Flake-Line



Flockeneisbereiter Modell F 75 L/W

Kompakte, vielseitig einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von **Flockeneis** (Temperatur – 0,5°C). Ideal geeignet für den Einsatz in Laboratorien, Krankenhäusern, Bäckereien, Fleischereien, im Fischhandel, in Fast-Food-Ketten und Restaurants. Zugeschnitten auf die Anwender, die ein platzsparendes und vor allem kostengünstiges Gerät zur Herstellung von Flockeneis benötigen.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>F 35 L</b>	2070	Edelstahl	40	10	620/345/520	0,41	37
<b>F 35 W</b>	2071	Edelstahl	40	10	620/345/520	0,41	37
<b>F 75 L **)</b>	2072	Edelstahl	80	25	820/485/585	0,52	54
<b>F 75 W</b>	2073	Edelstahl	80	25	820/485/585	0,52	54

**Eisbereitungssystem:** Verdampferzylinder mit Förderschnecke und Eisbereiter

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

**\*) Ausführung:** Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

**\*\*\*) Das Modell F 75 L ist auch in luftgekühlter Ausführung voll einbaufähig.**

# Micro-Cubes

Universell einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von **Klein-Eiswürfeln** (Temperatur 0°C) in quadratischem Format. Für den Einsatz in der Gastronomie und in Kühltheken. Ideal für Fleischereien, Bäckereien sowie labor- und medizintechnische Anwendungen. Für 60 kg bis 800 kg pro Tag. Die Bevorratung der Eiswürfel erfolgt im integrierten Vorratsbehälter.



Modell M 200 L / M 200 W

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
M 60 L	5170	Edelstahl	60	10	540/480/550	0,50	48
M 60 W	5171	Edelstahl	60	10	540/480/550	0,50	48
M 120 L	5200	Edelstahl	120	100	1700/605/605	0,90**)	140
M 120 W	5201	Edelstahl	120	100	1700/605/605	0,90**)	140
M 120 Z	5202	Edelstahl	120	100	1700/605/605	0,30**)	115
M 200 L	5210	Edelstahl	200	175	1800/805/605	1,00**)	170
M 200 W	5211	Edelstahl	200	175	1800/805/605	1,00**)	170
M 200 Z	5212	Edelstahl	200	175	1800/805/605	0,55**)	140
M 400 L	5220	Edelstahl	400	250	2100/805/605	1,70**)	200
M 400 W	5221	Edelstahl	400	250	2100/805/605	1,50**)	190
M 400 Z	5222	Edelstahl	400	250	2100/805/605	0,55**)	160

**Eisbereitungssystem:** Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung, Z = Anschluss an bauseits vorhandenes Kältesystem (Zentralkältesystem)  
Alle luftgekühlten Modelle können mit Vorbereitung zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9) geliefert werden. Alle Modelle sind für den Betrieb mit Solekühlung und Rückkühlung lieferbar. Preise auf Anfrage.

**\*) Ausführung:** Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl ·

**\*\*)** Elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz

**Installationshinweis:** Ab einer Trinkwasserhärte von 10°dH bzw. 300 µs/cm Leitfähigkeit wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

# Micro-Cubes mit Eistransportsystem

Eisbereiter zur Herstellung von **Klein-Eiswürfeln** in quadratischem Format. Ideal für den Einsatz in der Gastronomie und zum Befüllen von Kühltheken. Für 150 kg bis 800 kg pro Tag. Die Bevorratung der Eiswürfel erfolgt im Zwischenspeicher und im Eistransportwagen. Die ideale Lösung für zentrale Produktion von Klein-Eiswürfeln bei dezentraler Verwendung.



Abb. Modell M 400 LF

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
M 120 LF	5250	Edelstahl	120	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2065/790/1020	0,90**)	330
M 120 WF	5251	Edelstahl	120	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2065/790/1020	0,90**)	330
M 120 ZF	5252	Edelstahl	120	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2065/790/1020	0,30**)	300
M 200 LF	5255	Edelstahl	200	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	1,00**)	340
M 200 WF	5256	Edelstahl	200	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	1,00**)	340
M 200 ZF	5257	Edelstahl	200	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	0,55**)	310
M 400 LF	5260	Edelstahl	400	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	1,70**)	355
M 400 WF	5261	Edelstahl	400	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	1,50**)	355
M 400 ZF	5262	Edelstahl	400	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	0,55**)	315
M 800 WF-1	5236	Edelstahl	800	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	3,10**)	400
M 800 WF-2	5237	Edelstahl	800	612 <sup>4)</sup> /218 <sup>5)</sup>	2445/1525/1220	3,10**)	605
M 800 ZF-1	5241	Edelstahl	800	318 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/800/1220	0,80**)	355
M 800 ZF-2	5242	Edelstahl	800	612 <sup>4)</sup> /218 <sup>5)</sup>	2445/1525/1220	0,80**)	555

**Eisbereitungssystem:** Gefrierzylinder mit Förderschnecke und Presskern

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung, Z = Anschluss an bauseits vorhandenes Kältesystem (Zentralkältesystem)  
Alle luftgekühlten Modelle können mit Vorbereitung zum Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9) geliefert werden. Alle Modelle sind für den Betrieb mit Solekühlung und Rückkühlung lieferbar. Preise auf Anfrage.

**\*) Ausführung:** Gehäuse aus Edelstahl. Die Modelle M 800 WF-2 und ZF-2 sind mit zwei Eistransportwagen aus Kunststoff ausgestattet.

**\*\*)** Elektrischer Anschluss: 400 V / 50 Hz

**4)** Eisvorrat: Im Zwischenspeicher · **5)** Eisvorrat: Im Eistransportwagen

**Installationshinweis:** Ab einer Trinkwasserhärte von 10°dH bzw. 300 µs/cm Leitfähigkeit wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

**i** Die Eistransportwagen (Art.-Nr. 5520) sind mit oder ohne herausnehmbare Eisbehälter (Art.-Nr. 5510) auch separat lieferbar (siehe Seite 10).

# Mega-Line

Modulare Eisbereitungsanlagen zum **Herstellen, Bevorraten und automatischen Abfüllen von Hohleis kegeln**. Die optimale und wirtschaftliche Lösung für Großgastronomie, Eisfabriken, Catering-Unternehmen, Airlines und andere Anwendungsbereiche mit großem Eiswürfelbedarf für die Eigenverwendung oder den Verkauf.

Eiswürfelbereiter zur Herstellung bis 840 kg **Hohleis kegel** pro Tag (kann mit Vorratsbehälter B 750 zur manuellen Entnahme der Eiswürfel kombiniert werden). Zur Leistungsverdoppelung können zwei Eiswürfelbereiter Z 2000 L/W übereinander installiert werden. Technische Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.



Modell Z 2000 W mit Vorratsbehälter B 750 für 840 kg Eiswürfel pro Tag

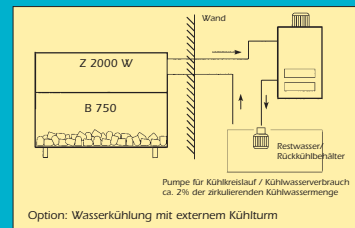
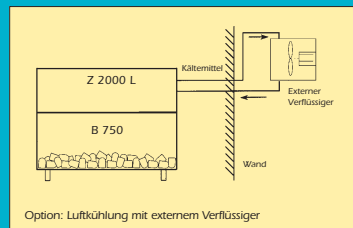
Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>Z 2000 L</b>	4102	Edelstahl	840	–	600/1700/850	4,10**)	245
<b>Z 2000 W</b>	4101	Edelstahl	840	–	600/1700/850	4,10**)	245
<b>B 750</b>	4110	Edelstahl	–	560	1100/1700/1005	–	150

**Eisbereitungssystem:** Zentrifugaltechnik

**Kühlung:** W = Wasserkühlung (serienmäßig) · L = Eisbereiter vorbereitet für Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9)  
Zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs kann die Z 2000 W optional auch mit Kühlturm oder zum Anschluss an einen bauseits vorhandenen Kaltwassersatz geliefert werden.

**\*) Ausführung:** Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

**\*\*\*) Elektrischer Anschluss:** 400 V / 50 Hz



Eiswürfelbereiter zur Herstellung von 840 kg **Hohleis kegeln** pro Tag (kann mit Dispensern zum Bevorraten und automatischen Abfüllen von Eiswürfeln kombiniert werden). Es stehen Dispenser mit unterschiedlichen Spezifikationen und Leistungen zur Verfügung. Zur Leistungserhöhung können mehrere Eiswürfelbereiter Z 2005 L/W auf einem Dispenser installiert werden. Technische Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.



Eisbereitungssystem Mega-Line: 2 x Modell Z 2005 W auf Dispenser D 705 für 1.680 kg Eiswürfel pro Tag

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung*)	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg
<b>Z 2005 L</b>	4112	Edelstahl	840	–	600/1700/850	4,10**)	245
<b>Z 2005 W</b>	4106	Edelstahl	840	–	600/1700/850	4,10**)	245
<b>D 705</b>	4125	Edelstahl	–	480	2110/850/3030	1,10**)	410
<b>D 1005</b>	4129	Edelstahl	–	680	2100/1920/2845	2,50**)	1000
<b>D 2005</b>	4134	Edelstahl	–	1100	2100/1920/4095	2,50**)	1100

**Eisbereitungssystem:** Zentrifugaltechnik

**Kühlung:** W = Wasserkühlung (serienmäßig) · L = Eisbereiter vorbereitet für Anschluss eines externen Verflüssigers (siehe Seite 9)  
Zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs kann die Z 2005 W optional auch mit Kühlturm oder zum Anschluss an einen bauseits vorhandenen Kaltwassersatz geliefert werden.

**\*) Ausführung:** Gehäuse und Dispenser mit Vorratsbehälter und Förder-/Auflockerungsvorrichtung aus Edelstahl

**\*\*\*) Elektrischer Anschluss:** 400 V / 50 Hz

**Modell D 705 / D 1005 / D 2005:** Vorratsbehälter/Dispenser mit automatischer Auflockerungsvorrichtung und volumengesteuerter Abfülleinheit (2 – 5 kg).



Eisbereitungssystem Mega-Line: 9 x Modell Z 2005 W auf Dispenser D 2005 für 7.560 kg Eiswürfel pro Tag

**i** Bei der Planung und Projektierung einer hochleistungsfähigen Eisbereitungsanlage der Produktlinie Mega-Line sind die individuellen Anforderungen (z. B. Eiswürfelbedarf, Abfüllmenge, Kältesystem) zu berücksichtigen. Bitte fordern Sie zur Erstellung eines detaillierten Angebotes die „Mega-Line-Bedarfsanalyse“ bei WESSAMAT an. Wir beraten Sie gerne bei der Konzeption einer maßgeschneiderten Systemlösung.

# Zubehör

Praktische Untergestelle für die Modellreihe Top-Line. Hervorragend geeignet, wenn die Eiswürfelbereiter nicht als „Table-Top“-Gerät eingesetzt oder in vorhandene Gastronomiemöbel integriert werden sollen. Das Untergestell ermöglicht die leichte Reinigung des Fußbodens im Aufstellbereich des Eiswürfelbereiters und erleichtert aufgrund der erhöhten Position die Eiswürfelentnahme.

## Untergestelle für Top-Line

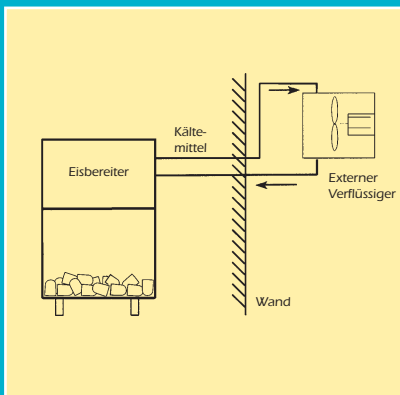


Untergestelle für Modelle	Bestell-Nr.	Ausführung	Maße (HxBxT) mm
L / W 21	43620	Edelstahl	300/374/484
L / W 21	43627	Edelstahl	500/374/484
L / W 31	43621	Edelstahl	300/474/484
L / W 31	43628	Edelstahl	500/474/484
L / W 51	43622	Edelstahl	300/572/498
L / W 51	43629	Edelstahl	500/572/498
L / W 81	43623	Edelstahl	300/628/598
L / W 81	43630	Edelstahl	500/628/598

Preise und Abmessungen für Untergestelle anderer Modelle auf Anfrage.

Wenn der Einsatz eines luftgekühlten Eisbereiters vorgesehen, eine zusätzliche Wärmeabgabestelle jedoch nicht gewünscht wird, ist die Installation eines separaten Verflüssigers (Splittverflüssiger) im Außenbereich zu empfehlen. Für die in der nachfolgenden Tabelle genannten Eisbereiter sind geeignete Verflüssiger (Kondensatoren) inkl. Drehzahlregler sowie passende Befestigungskonsolen lieferbar. Der Verflüssiger kann auch bauseitig bereitgestellt werden.

## Externer Verflüssiger



Verflüssiger	Bestell-Nr.	Passend für Eisbereiter* <sup>1)</sup>	Kälteleistung kW	Schallpegel (10 m)
Typ 1	12731	W 120 / W 121 / M 120 / M 200	3,4	33 db (A)
Typ 2	12732	W 240 / W 251 / M 400	6,4	44 db (A)
Typ 3	12734	M 800	9,9	44 db (A)
Typ 4 <sup>1)</sup>	12735	Z 2000 L / Z 2005 L	23,0	49 db (A)
Typ 5 <sup>2)</sup>	12736	Z 2000 L / Z 2005 L	24,0	42 db (A)

\*<sup>1)</sup> gilt für alle Varianten (Eisarten und Ausführungen) des jeweiligen Maschinentyps

<sup>1)</sup> Verflüssiger, Lüftrichtung horizontal

<sup>2)</sup> Verflüssiger, Lüftrichtung vertikal

<sup>3)</sup> Die in der Tabelle genannten Preise gelten für den Verflüssiger inkl. des dazugehörigen Drehzahlreglers, ohne Befestigungskonsolle (siehe Tabelle unten). Die Kosten für das erforderliche Installationsmaterial sowie für die Montage selbst sind in diesen Preisen nicht enthalten. Objektbezogene Installationspreise erhalten Sie auf Anfrage.

Luftgekühlter Eisbereiter mit externem Verflüssiger

Wandkonsole	Bestell-Nr.	Passend für Eisbereiter* <sup>1)</sup>
Typ 1	12786	W 120 / W 121 / M 120 / M 200
Typ 2	12804	W 240 / W 251 / M 400
Typ 3	18265	M 800
Typ 4	12803	Z 2000 L / Z 2005 L

\*<sup>1)</sup> gilt für alle Varianten (Eisarten und Ausführungen) des jeweiligen Maschinentyps

**i** Die für den Anschluss eines separaten Verflüssigers in Frage kommenden Eisbereiter werden auf Bestellung werkseitig vorbereitet (siehe Beschreibungen bei den entsprechenden Modellreihen auf Seite 4, 5, 7 und 8).

## Eistransportwagen



Eistransportwagen Smart-Cart 240



Einsatzbehälter mit klappbarem Bügel

Zur Ergänzung von stationär eingesetzten Eisbereitern sind fahrbare Vorratsbehälter in Kunststoff und Edelstahlausführung lieferbar. Diese Eistransportwagen sind ideal geeignet, um bei zentraler Eisproduktion das Eis schnell und einfach zu den dezentralen Verbrauchsstellen (z.B. Kühltheke, Obst- und Salatbar etc.) zu transportieren.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung	Volumen kg	Abmessungen (HxBxT) mm
<b>Eistransportwagen Smart-Cart 240</b>	5520	Polyethylen	109	890/650/1055
<b>Einsatzbehälter für Smart-Cart 240 <sup>1)</sup></b>	5510	Polyethylen	68 <sup>2)</sup>	–

<sup>1)</sup> Einsatzbehälter (6 Stück je Set) inkl. klappbarem Bügel zum einfachen Handling

<sup>2)</sup> Bei Verwendung der Einsatzbehälter reduziert sich das Fassungsvermögen des Smart Cart 240 von 109 kg (ohne Einsatzbehälter) auf 68 kg (6 Einsatzbehälter à 11,3 kg).

## Spezialreiniger



Spezialreiniger in Kunststoffflasche mit Spritzverschluss

Der WESSAMAT-Spezialreiniger zur wirkungsvollen Desinfektion, Grund- und Hygienereinigung von Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereitern. Gebrauchsfertige Lösung zum schnellen und nachhaltigen Entfernen von Ablagerungen (Kalk, Rost, Eisen, Mangan) und bakteriologischen Verunreinigungen.

Spezialreiniger	Verpackungseinheit	Bestell-Nr.
<b>Kunststoffflasche mit Spritzverschluss</b>	4 Flaschen à 1 Liter	5004
<b>Kunststoffbehälter mit Schraubverschluss</b>	1 Behälter à 30 Liter	5006

## Technische Hinweise / Installationsempfehlungen

Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C bis 30°C Umgebungstemperatur  
Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C bis 45°C Umgebungstemperatur

Abstand bei luftgekühlten Geräten (außer Modellreihe LE):  
Seitlich mind. 150 mm / Rückwand mind. 150 mm, nach oben mind. 600 mm

Trinkwasseranschluss für alle Eiswürfelbereiter: Flexible Schlauchverbindung (DN 8) mit Anschlussverschraubung R 3/4"  
Empfohlene Temperatur des eingespeisten Trinkwassers: 10°C bis 15°C (max. 2°C bis 25°C)

Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230 V/50 Hz / Ausnahme: siehe Produktlinien Micro-Cubes und Mega-Line.  
Sonderspannungen auf Anfrage.

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

## Kompetenz in der Eisbereitung



Seit der Gründung des Unternehmens im Jahre 1986 hat sich WESSAMAT mit marktgerechten Produkten, innovativer Technik und einem Höchstmaß an Qualität und Zuverlässigkeit zu einem der marktführenden Unternehmen für Eisbereiter in Europa entwickelt. WESSAMAT ist nach wie vor das einzige Unternehmen, das Eiswürfel- und Crushed-Ice-Bereiter am Standort Deutschland produziert. Der damit verbundene Qualitätsanspruch, das ständige Streben nach Perfektion und die besondere Leidenschaft für kristallklares, hygienisch einwandfreies Eis in den unterschiedlichsten Formen garantieren WESSAMAT seit vielen Jahren eine Spitzenposition in der Premium-Klasse der Eisbereiter.

Für welchen WESSAMAT-Eisbereiter Sie sich auch entscheiden – Sie entscheiden sich auf jeden Fall für Qualität und Leistungsfähigkeit „made in Germany“!



WESSAMAT-Firmenstandort im Industriegebiet Nord, Kaiserslautern



made in  germany



## Verkaufs-, Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

### Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie die erweiterten Geschäftsbedingungen für den Fachhandel. Die Produkt- und Preisübersicht Nr. 28 ersetzt alle früheren Preislisten von WESSAMAT.

### Preise

Die Preise verstehen sich in EURO, jeweils zzgl. Mehrwertsteuer. Eine Änderung unserer Listenpreise ist ohne vorherige Ankündigung möglich. Sofern nichts anderes vereinbart wurde, erfolgt die Lieferung innerhalb Deutschlands „frei Haus“.

### Gewährleistung

Der kältetechnische und gastronomische Fachhandel erhält von WESSAMAT eine Händlergewährleistung von zwei Jahren ab Lieferung bzw. Rechnungsdatum. Kosten (z.B. Lohn-, Transport-, Fahrtkosten), die innerhalb der Gewährleistung mit der Beseitigung von Mängeln oder dem Austausch von Geräten und Ersatzteilen entstehen, werden von WESSAMAT ausschließlich nach vorheriger Absprache und Genehmigung übernommen. Gewährleistungsansprüche sind WESSAMAT vor Durchführung etwaiger Service- und Reparaturleistungen mitzuteilen. Die Gewährleistung

ist ausgeschlossen, wenn die Geräte entgegen den Bedienungs- und Installationsanleitungen installiert und eingesetzt werden. Eigenmächtige, unsachgemäße Veränderung der Geräte oder Einstelldaten, Störungen in der Strom- und Wasserversorgung sowie nicht durchgeführte Reinigungen führen ebenfalls zum Ausschluss der Gewährleistung, wenn die aufgetretenen Schäden an den Geräten auf diese Ursachen zurückzuführen sind. Detaillierte Informationen zu unseren Gewährleistungsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren AGBs und den erweiterten AGBs für den Fachhandel.

Ihr Wessamat-Fachhändler

Ihr Fachhändler:

MS-L GmbH Laborgeräte  
Münchäckerweg 46-48  
D-69168 Wiesloch bei Heidelberg

Tel: 06222 / 93 56-60  
Fax: 06222 / 93 56-66  
www.MS-l.de \* info@MS-L.de

**WESSAMAT**

[www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)

*perfect ice!*

WESSAMAT EISMASCHINENFABRIK GMBH  
Marie-Curie-Str. 1 · D-67661 Kaiserslautern  
Tel.: 0 63 01 / 79 10 0 · Fax: 0 63 01 / 79 10 20  
e-Mail: [perfect-ice@wessamat.de](mailto:perfect-ice@wessamat.de)