

# MicroCubes



Abb. Modell M 200 L / M 200 W

**U**niversell einsetzbare Eisbereiter zur Herstellung von Klein-Eiswürfeln 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 850 kg pro Tag. Die Bevorratung der Eiswürfel erfolgt im integrierten Vorratsbehälter.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung <sup>*</sup>	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. KW	Gewicht kg
<b>M 60 L</b>	5170	Edelstahl	60	10	550/480/570	0,50	48
<b>M 60 W</b>	5171	Edelstahl	60	10	550/480/570	0,50	48
<b>M 61 L</b>	5173	Edelstahl	60	70	1345/605/605	0,50	55
<b>M 61 W</b>	5174	Edelstahl	60	70	1345/605/605	0,50	55
<b>M 150 L</b>	5121	Edelstahl	150	100	1610/605/605	0,90	115
<b>M 150 W</b>	5122	Edelstahl	150	100	1610/605/605	0,90	105
<b>M 200 L</b>	5125	Edelstahl	200	175	1715/605/605	1,00	140
<b>M 200 W</b>	5126	Edelstahl	200	175	1715/605/605	1,00	125
<b>M 350 L</b>	5133	Edelstahl	350	250	2015/805/605	1,20	165
<b>M 350 W</b>	5134	Edelstahl	350	250	2015/805/605	1,20	145
<b>M 650 L</b>	5151	Edelstahl	650	560	1760/1700/1010	3,30	280
<b>M 850 W</b>	5152	Edelstahl	850	560	1730/1700/1010	3,10	260
<b>M 850 Z</b>	5153	Edelstahl	850	560	1730/1700/1010	0,80	235

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung,  
Z = Anschluss an bauseits vorhandenes Kältesystem / Kälteleistung Modell M 850 Z = 3,5 KW

<sup>\*</sup> **Ausführung:** Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

# MicroCubes mit Eistransportsystem



Abb. Modell M 650 LF

**U**niversell einsetzbare 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 850 kg pro Tag. Die Bevorratung der Eiswürfel erfolgt im Zwischenspeicher und/oder Eistransportwagen.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung <sup>*</sup>	Leistung kg/Tag <sup>1)</sup>	Vorrat kg <sup>2)</sup>	Maße (HxBxT) mm <sup>3)</sup>	Leistungsaufn. KW	Gewicht kg
<b>M 150 LF</b>	5123	Edelstahl	150	227/336 <sup>4)</sup>	2190/788/1016	0,90	259
<b>M 150 WF</b>	5124	Edelstahl	150	227/336 <sup>4)</sup>	2190/788/1016	0,90	259
<b>M 200 LF</b>	5127	Edelstahl	200	227/336 <sup>4)</sup>	2190/788/1016	1,00	261
<b>M 200 WF</b>	5128	Edelstahl	200	227/336 <sup>4)</sup>	2190/788/1016	1,00	261
<b>M 350 LF</b>	5135	Edelstahl	350	318/426 <sup>4)</sup>	2570/805/1220	1,90	297
<b>M 350 WF</b>	5136	Edelstahl	350	318/426 <sup>4)</sup>	2570/805/1220	1,75	297
<b>M 650 LF</b>	5154	Edelstahl	650	318/426 <sup>4)</sup>	2600/788/1410	2,90	327
<b>M 850 WF</b>	5155	Edelstahl	850	318/426 <sup>4)</sup>	2570/800/1220	3,10	334
<b>M 850 ZF</b>	5156	Edelstahl	850	318/426 <sup>4)</sup>	2570/800/1220	0,80	334

**Kühlung:** L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung,  
Z = Anschluss an bauseits vorhandenes Kältesystem / Kälteleistung Modell M 850 Z = 3,5 KW

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

<sup>\*</sup> **Ausführung:** Gehäuse aus Edelstahl

<sup>4)</sup> **Eisvorrat:** In Zwischenbehälter / In Zwischenbehälter und Eistransportwagen

**i** Die Eistransportwagen sowie die herausnehmbaren Eisbehälter sind auch separat lieferbar. Preise und Lieferzeit auf Anfrage.

## Technische Hinweise / Installationsempfehlungen

<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) **ohne höhenverstellbare Füße** (werden serienmäßig mitgeliefert)

Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C – 30°C Umgebungstemperatur

Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C – 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 mit Anschlussgewinde R 3/4"

Maximale Wasserhärte für den Betrieb aller wassergekühlten Modelle (außer Produktlinien Micro Cubes und Mega-Line): 15°dH

Maximale Wasserhärte für den Betrieb aller luftgekühlten Modelle (außer Produktlinien Micro Cubes und Mega-Line): 25°dH

Maximale Wasserhärte für den Betrieb der Produktlinie Micro Cubes: 12°dH

Maximale Wasserhärte für den Betrieb der Produktlinie Mega-Line: 8°dH

Wenn die tatsächlich vorhandene Trinkwasserhärte die maximal empfohlene Wasserhärte übersteigt, wird der Einsatz von enthärtetem Wasser empfohlen.

Wasserablauf (geräteseitig) für alle Eisbereiter: Flexibler Schlauch 3/4"

Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230 V/50 Hz / Mega-Line: 400 V/50 Hz (Sonderspannungen auf Anfrage)

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



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

Ihr Fachhändler:

MS Laborgeräte  
Münchäckerweg 46-48  
D-69168 Wiesloch bei 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)

# Micro-Cube Feineis bringt Vorteile für das Labor

## Micro-Cube Fein-Eismaschinen von Wessamat



Micro-Cube-Eiswürfel haben eine Kantenlänge von ca. 7 x 7 x 7 mm. Aufgrund ihres Formates sind sie von ihrer Verwendung her Eisarten wie Flockeneis, Scherbeneis und Crushed-Ice näher als dem klassischen Eiswürfel. Microcube Würfel verkleben nicht.

Micro-Cube-Feineiswürfel werden durch eine ganz besondere Eisbereitungstechnik hergestellt. Die quadratischen Kleineiswürfel haben aufgrund des speziellen Herstellungsverfahrens eine Temperatur von genau 0°C. Im Vergleich zu Scherben-, Flocken- oder Crushed-Ice haben Sie weniger scharfe Kanten. Aufgrund dieser Eigenschaften sind Micro-Cubes für die Präsentation, die Lagerung und den Transport von Lebensmitteln sowie für Kühlzwecke in der chemischen und pharmazeutischen Industrie hervorragend geeignet.

Micro-Cube-Eisbereiter sind in unterschiedlichen Ausführungen und mit unterschiedlichen Leistungen von 60 bis 850 kg pro Tag erhältlich.