

*Blue-Line*



*Top-Line*



*Combi-Line*



*Mega-Line*



**Produktübersicht  
Nr. 26**

Gültig ab: 01.03.2005

**Eiswürfelbereiter  
Crushed-Ice-Bereiter  
Eis-Crusher  
Eis-Dispenser**

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

## Reiniger



Abb. Spezialreiniger in Kunststoffflasche mit Spritzverschluss

**D**er 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

## Crusher



Abb. Modell C 103 und C 105

**K**ompakte, mobile Geräte zur Herstellung von Crushed-Ice aus Eiswürfeln. Für 3 kg bis 5 kg Crushed-Ice pro Minute.

Modell	Bestell-Nr.	Ausführung <sup>*)</sup>	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	315/135/325	0,15	10
<b>C 105</b>	1010	Edelstahl	5	5	505/370/315	0,15	25

<sup>\*) Ausführung:</sup> Gehäuse aus Edelstahl, Auffangschale aus Kunststoff

## Smart-Line



Abb. Modell S 18 L / S 18 W

**B**esonders kostengünstiger, platzsparender Eiswürfelbereiter für Anwender mit geringem Eiswürfelbedarf bis 18 kg pro Tag.

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>S 18 L</b>	2060	Kunststoff	18	6,5	590 / 345 / 460	0,30	32
<b>S 18 W</b>	2061	Kunststoff	18	6,5	590 / 345 / 460	0,30	32

**Eisbereitungssystem:** Sprühtechnik

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

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

# Blue-Line



Abb. Modell W 19 L / W 19 W

**P**reiswerter, vielseitig einsetzbarer Premium-Eiswürfelbereiter für Anwender mit Eiswürfelbedarf bis 22 kg pro Tag.

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>W 19 L</b>	2030	Edelstahl	22	7	535/410/545	0,30	41
<b>W 19 LE</b>	2032	Edelstahl	22	7	585/500/545	0,35	44
<b>W 19 W</b>	2031	Edelstahl	22	7	535/410/545	0,30	41

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

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

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

# Top-Line



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

**K**ompakte Eiswürfelbereiter für die Gastronomie und andere professionelle Anwendungsbereiche. Für 24 kg bis 240 kg Eiswürfel pro Tag.

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>W 21 L</b>	1020	Edelstahl	24	10	465/365/530	0,30	33
<b>W 21 LE</b>	1022	Edelstahl	24	10	527/456/530	0,35	38
<b>W 21 W</b>	1021	Edelstahl	24	10	465/365/530	0,30	33
<b>W 31 L</b>	1030	Edelstahl	35	16	515/465/530	0,39	39
<b>W 31 LE</b>	1032	Edelstahl	35	16	577/556/530	0,42	42
<b>W 31 W</b>	1031	Edelstahl	35	16	515/465/530	0,39	39
<b>W 51 L</b>	1050	Edelstahl	55	30	655/485/615	0,48	49
<b>W 51 LE</b>	1052	Edelstahl	55	30	717/576/615	0,51	51
<b>W 51 W</b>	1051	Edelstahl	55	30	655/485/615	0,48	49
<b>W 81 L</b>	1080	Edelstahl	80	50	705/615/645	0,56	71
<b>W 81 W</b>	1081	Edelstahl	80	50	705/615/645	0,56	71
<b>W 121 L</b>	1120	Edelstahl	126	80	925/860/650	0,58	110
<b>W 121 W</b>	1121	Edelstahl	126	80	925/860/650	0,58	110
<b>W 120 L</b>	3061	Edelstahl	126	130	1250/890/670	0,58	114
<b>W 120 W</b>	3062	Edelstahl	126	130	1250/890/670	0,58	114
<b>W 251 L</b>	1250	Edelstahl	180	180	1165/990/810	0,92	140
<b>W 251 W</b>	1251	Edelstahl	180	180	1165/990/810	0,92	140
<b>W 240 L</b>	3081	Edelstahl	240	220	1370/1020/890	0,92	205
<b>W 240 W</b>	3082	Edelstahl	240	220	1370/1020/890	0,92	205

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

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

**\*) 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. Preise und Abmessungen auf Anfrage.



Abb. Modell W 120 L

# Combi-Line



Abb. Modell W 120 ECL / ECW (links) und Modell W 80 CL / CW (rechts)

**D**iese vielseitig einsetzbaren Eisbereiter produzieren entweder Crushed-Ice (Modelle CL/CW) oder Eiswürfel und Crushed-Ice (Modelle ECL/ECW). Die Eisleistung beträgt 80 kg bis 240 kg pro Tag. Die Bevorratung 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>W 80 CL</b>	3053	Edelstahl	80	67	1680/715/600	0,68	131
<b>W 80 CW</b>	3054	Edelstahl	80	67	1680/715/600	0,68	131
<b>W 80 ECL</b>	3055	Edelstahl	80	67	1680/715/600	0,68	139
<b>W 80 ECW</b>	3056	Edelstahl	80	67	1680/715/600	0,68	139
<b>W 120 CL</b>	3063	Edelstahl	126	130	1570/890/670	0,65	154
<b>W 120 CW</b>	3064	Edelstahl	126	130	1570/890/670	0,65	154
<b>W 120 ECL</b>	3065	Edelstahl	126	130	1570/890/670	0,65	154
<b>W 120 ECW</b>	3066	Edelstahl	126	130	1570/890/670	0,65	154
<b>W 240 CL</b>	3083	Edelstahl	240	220	1770/1020/890	1,00	260
<b>W 240 CW</b>	3084	Edelstahl	240	220	1770/1020/890	1,00	260
<b>W 240 ECL</b>	3085	Edelstahl	240	220	1770/1020/890	1,00	260
<b>W 240 ECW</b>	3086	Edelstahl	240	220	1770/1020/890	1,00	260

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Eisvarianten:** C = Crushed Ice, EC = Eiswürfel + Crushed Ice

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

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

# Combi-Line

## mit Eistransportsystem



Abb. Modell W 120 CLF / CWF

**D**ie Modelle W 120 bzw. W 240 produzieren entweder Eiswürfel (Modelle ELF/EFW) oder Crushed-Ice (Modelle CLF/CWF). Die Eisleistung beträgt 126 kg bis 240 kg pro Tag. Die Bevorratung erfolgt im Eistransportwagen (Modellreihe W 120) bzw. im Zwischenspeicher und/oder Eistransportwagen (Modellreihe W 240).

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>W 120 ELF</b>	3071	Edelstahl	126	150	1340/1020/920	0,58	177
<b>W 120 EWF</b>	3072	Edelstahl	126	150	1340/1020/920	0,58	180
<b>W 120 CLF</b>	3073	Edelstahl	126	150	1660/1020/920	0,65	185
<b>W 120 CWF</b>	3074	Edelstahl	126	150	1660/1020/920	0,65	188
<b>W 240 ELF</b>	3095	Edelstahl	240	227/336 <sup>4)</sup>	2150/890/1020	0,92	411
<b>W 240 EWF</b>	3096	Edelstahl	240	227/336 <sup>4)</sup>	2150/890/1020	0,92	411
<b>W 240 CLF</b>	3097	Edelstahl	240	227/336 <sup>4)</sup>	2550/890/1020	1,00	439
<b>W 240 CWF</b>	3098	Edelstahl	240	227/336 <sup>4)</sup>	2550/890/1020	1,00	439

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Eisvarianten:** E = Eiswürfel, C = Crushed Ice

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

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

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

**4) Eisvorrat:** In Zwischenbehälter / In Zwischenbehälter und Eistransportwagen



Abb. Modell W 240 ELF / EWF

**i** Die Eistransportwagen für die Modellreihe W 120 sowie die Eistransportwagen und die herausnehmbaren Eisbehälter der Modellreihe W 240 sind auch separat lieferbar. Preise und Lieferzeit auf Anfrage.

# Dispenser



Abb. Eiswürfeldispenser,  
Standmodell D 80 EL

**V** ielseitig einsetzbare Eiswürfeldispenser zur Herstellung und automatischen Ausgabe von Eiswürfeln. 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 <sup>*)</sup>	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	1680/510/600	0,52	125
<b>D 80 EL</b>	3045	Edelstahl	80	20	1680/715/600	0,60	131
<b>DT 80 EL</b>	3047	Edelstahl	80	17	990/600/620	0,60	80

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

**Eisvariante:** E = Eiswürfel

**Kühlung:** L = Luftkühlung

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



Abb. Eiswürfeldispenser Modell D 200  
mit Eiswürfel-Produktionsmodul  
W 240 L / W 240 W

**E** iswürfeldispenser zur Bevorratung und Ausgabe von größeren Eiswürfelmengen per Fußschalter, ohne Portionierung. Kann mit Eiswürfel-Produktionsmodul W 240 L / W 240 W kombiniert werden.

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>D 200**)</b>	4120	Edelstahl	–	230	1480/900/1410	1,00	210
<b>W 240 L</b>	3214	Edelstahl	240	–	520/1020/890	0,92	110
<b>W 240 W</b>	3215	Edelstahl	240	–	520/1020/890	0,92	110

**\*) Ausführung Eiswürfel-Dispenser Modell D 200:** Außengehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl

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

**\*\*\*) Lieferumfang:** Nur Dispenser, ohne Modul zur Eiswürfelbereitung.  
Zur Kombination mit Eiswürfel-Produktionsmodul W 240 L / W 240 W geeignet.

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

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



Abb. Eiswürfeldispenser Modell D 400  
mit Eiswürfel-Produktionsmodul  
W 240 L / W 240 W

**E** iswürfeldispenser zur Bevorratung und Ausgabe von größeren Eiswürfelmengen per Fußschalter (stufenlos) oder zeitgesteuert (portionierbare Ausgabe). Kann mit Eiswürfel-Produktionsmodul W 240 L / W 240 W kombiniert werden.

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>D 400**)</b>	5501	Kunst./Edelst.	–	450	1825/1325/1220	1,20	330
<b>W 240 L</b>	3214	Edelstahl	240	–	520/1020/890	0,92	110
<b>W 240 W</b>	3215	Edelstahl	240	–	520/1020/890	0,92	110

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

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

**\*\*\*) Lieferumfang:** Nur Dispenser, ohne Modul zur Eiswürfelbereitung.  
Zur Kombination mit Eiswürfel-Produktionsmodul W 240 L / W 240 W geeignet.

**Eisbereitungssystem:** Wellentechnik

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

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

# 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	2015/605/605	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

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

**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.

# MicroCubes mit Eistransportsystem



Abb. Modell M 650 LF

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>	2570/788/1220	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)

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

**4) Eisvorrat:** In Zwischenbehälter / In Zwischenbehälter und Eistransportwagen



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

# Mega-Line



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

**M**odulare Eisbereitungssysteme zum Herstellen, Bevorraten und automatischen Abfüllen von Eiswürfeln. Die optimale und wirtschaftliche Lösung für Großgastronomie, Eisfabriken, Catering-Unternehmen, Airlines und andere Anwendungsbereiche mit großem Eiswürfelbedarf für die Eigenverwendung oder den Verkauf.

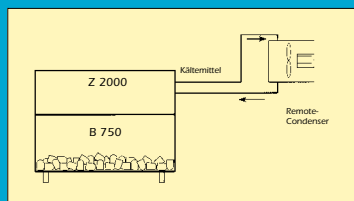
Eiswürfelbereiter zur Herstellung bis zu 840 kg Eiswürfel pro Tag (kann mit Vorratsbehälter B 750 zur manuellen Entnahme der Eiswürfel kombiniert werden). Zur Leistungsverdoppelung können zwei Eiswürfelbereiter Z 2000 übereinander installiert werden.

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>Z 2000 W</b>	4101	Edelstahl	840	–	600/1700/850	3,90	245
<b>B 750</b>	4110	Edelstahl	–	560	1100/1700/1010	–	150

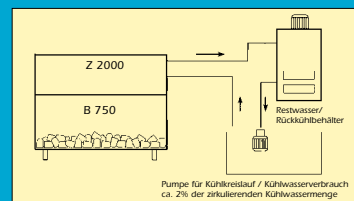
**Eisbereitungssystem:** Zentrifugaltechnik

**Kühlung:** W = Wasserkühlung (serienmäßig) - Zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs kann die Z 2000 W optional auch mit Kühlturm, Remote-Condenser oder zum Anschluss an bauseits vorhandenen Kaltwassersatz geliefert werden.

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



Option: Luftkühlung mit externem Verflüssiger (Remote-Condenser)



Option: Wasserkühlung mit externem Kühlturm



Abb. Eisbereitungssystem Mega-Line:  
2 x Modell Z 2000 W auf Dispenser D 700 für 1.680 kg Eiswürfel pro Tag

Eiswürfelbereiter zur Herstellung von 840 kg Eiswürfel 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 2000 auf einem Dispenser installiert werden. Technische Informationen, Leistungsdaten und Preise auf Anfrage.

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 W</b>	4101	Edelstahl	840	–	600/1700/850	3,90	245
<b>D 700</b>	4124	Edelstahl	–	480	2150/850/3030	1,10	410
<b>D 1000</b>	4127	Edelstahl	–	680	2140/1730/2790	2,50	1000
<b>D 2000</b>	4130	Edelstahl	–	1100	2140/1730/4040	2,50	1100

**Eisbereitungssystem:** Zentrifugaltechnik

**Kühlung:** W = Wasserkühlung (serienmäßig) - Zur Reduzierung des Kühlwasserverbrauchs kann die Z 2000 W optional auch mit Kühlturm, Remote-Condenser oder zum Anschluss an bauseits vorhandenen Kaltwassersatz geliefert werden.

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

**Modell D 700 / D 1000 / D 2000:** Vorratsbehälter/Dispenser mit automatischer Auflockerungsvorrichtung und volumengesteuerter Abfülleinheit (2-5 kg).

Dispenser sind alternativ auch mit programmierbarer Wiegetechnik und Abfülleinheit lieferbar. Preise und technische Spezifikationen auf Anfrage.



Abb. Eisbereitungssystem Mega-Line:  
9 x Modell Z 2000 W auf Dispenser D 2000 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.

## 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.

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. 26 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 ausge-

schlossen, 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.

**WESSAMAT**  
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

Ihr Wessamat-Fachhändler

Kältetechnik Rauschenbach GmbH  
Kölnerstr 293  
D 51702 Bergneustadt  
Tel 02261 94410  
Fax 02261 94415