



Combi-Line



Bedarfsorientierte Lösungen
für Eiswürfel und Crushed-Ice

WESSAMAT
perfect ice!

Kristallklare Eiswürfel. Brillantes Crushed-Ice.



2



Eiswürfel (Hohleisegel)



Crushed-Ice

In der modernen Gastronomie weiß man die Vorzüge gut gekühlter Speisen und Getränke zu schätzen. Deshalb werden Eiswürfel und Crushed-Ice zum Kühlen, Zubereiten, Servieren und Präsentieren von Speisen und Getränken sehr vielseitig eingesetzt.

„Eiswürfel oder Crushed-Ice“ bzw. „Eiswürfel und Crushed-Ice“ – das ist sehr oft die Frage, wenn es um die Anschaffung eines Eisbereitungssystems geht. Auf diese Frage liefert die Combi-Line von WESSAMAT allen Entscheidern endlich eine zufriedenstellende Antwort. Ob dezentrale Platzierung oder zentrale Versorgung mit mobilem Eistransportsystem – dieses variable Eisbereitungskonzept bietet für die Herstellung von Eiswürfeln und Crushed-Ice völlig neue Perspektiven.



Ein Konzept. Zwei Eisarten. Drei Leistungsklassen.

Kundenorientierte Lösungen

An die Funktionalität und Zuverlässigkeit von Eisbereitern werden gerade in der Gastronomie hohe Anforderungen gestellt. Denn wenn es heiß hergeht, dürfen Eismaschinen nicht schlapp machen.

Die WESSAMAT-Eisbereiter der Produktlinie Combi-Line überzeugen durch Leistung und garantieren ein Höchstmaß an Funktionalität und Zuverlässigkeit. Sie produzieren

- Eiskwürfel (Hohleiskegel),
- Crushed-Ice,
- Eiskwürfel und Crushed-Ice,

in hervorragender Qualität und in unterschiedlichen Mengen. Von 80 kg über 126 kg bis 240 kg pro Tag. Dabei wird die Ausführung zur Herstellung von zwei Eisarten (Eiskwürfel und Crushed-Ice) den Anforderungen der modernen Gastronomie in besonderer Weise gerecht.



3

Eisgekühlt servieren – eindrucksvoll präsentieren

Eiskwürfel und Crushed-Ice werden in der Gastronomie sehr vielseitig eingesetzt. Zum Servieren und Kühlen von Champagner, Sekt und Wein. Für die Zubereitung von Cocktails, Longdrinks und Erfrischungsgetränken, zum Kühlen von Milchprodukten und Obst sowie zur Präsentation von Salaten, Fischen und Meeresfrüchten.

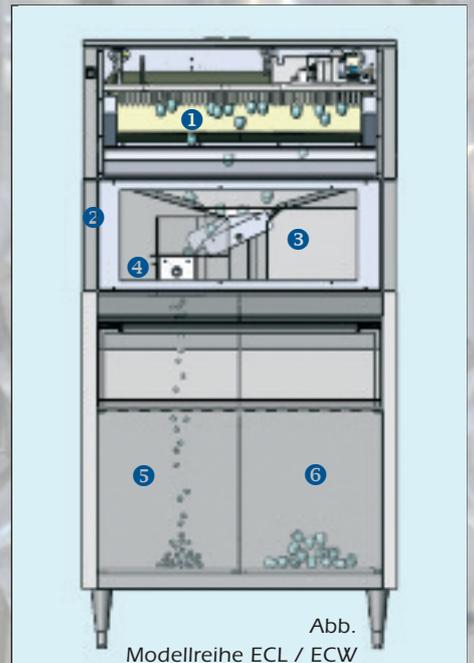
Die Eisbereiter der Produktlinie Combi-Line liefern zuverlässig das passende Eis. Für den Einsatz

- an der Hotelbar,
- im Restaurant,
- auf der Sonnenterrasse,
- in der Küche,
- für Kühltheke und Salatbar

und für alle anderen Anwendungen, die besondere Ansprüche an die Frische, die Qualität, den Geschmack und das optische Erscheinungsbild von Speisen und Getränken stellen.



Intelligente Eisbereitung. Zuverlässige Technik.



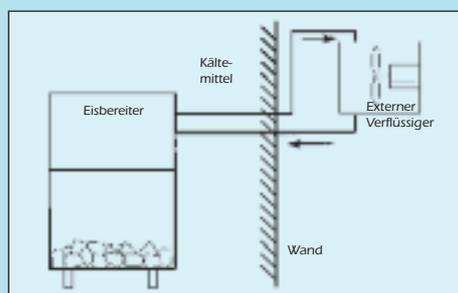
- 1 Eisbereitungs-Modul
- 2 Combi-Modul
- 3 Umlenkbare Rutsche für Eiswürfel
- 4 Crusher-Mahlwerk
- 5 Vorratsbehälter für Crushed-Ice
- 6 Vorratsbehälter für Eiswürfel

Alternative Kühlung

Bei den Eisbereitern der Produktlinie Combi-Line kann zwischen verschiedenen Kühlarten ausgewählt werden:

- L = Luftkühlung (serienmäßig),
- W = Wasserkühlung (serienmäßig),
- Luftgekühlte Ausführung zum Anschluss eines externen Verflüssigers (optional),
- Ausführung zum Anschluss an ein zentrales Kältesystem (optional).

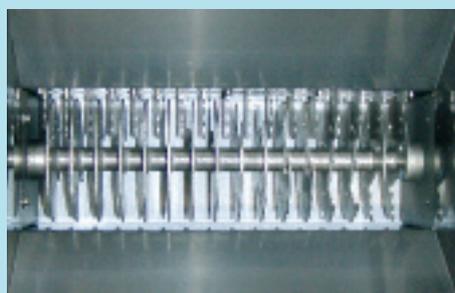
Bei der Auswahl der idealen Kühlung müssen unterschiedliche Faktoren (z. B. Energiekosten, Kühlwasserverbrauch, Raumtemperatur und räumliche Gegebenheiten) berücksichtigt werden. Bei Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 30 °C ist der Einsatz von luftgekühlten Maschinen zu empfehlen. Bei höheren Umgebungstemperaturen bis 45 °C sowie in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit oder geringer Luftzirkulation stellen wassergekühlte Maschinen die effektivere Lösung dar.



Luftgekühlte Ausführung mit externem Verflüssiger

Intelligente Eisbereitung

Ein Garant für Perfektion und Zuverlässigkeit in der Eiswürfelbereitung ist die von WESSAMAT entwickelte Wellentechnik. Durch die Wellenbewegung des Wassers gefrieren an den Verdampferfingern zuerst die Wassermoleküle. Die im Trinkwasser gelösten Bestandteile und Verunreinigungen (Mineralien, Schmutzpartikel etc.) bleiben in der Wanne zurück und werden mit dem Restwasser in den Abfluß geleitet. So entstehen kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel, die auch für die Herstellung von Crushed-Ice verwendet werden. Das nachfolgende Crusher-Mahlwerk zerkleinert hierzu die Eiswürfel, wodurch brillantes Crushed-Ice von hervorragender Konsistenz entsteht. Die Bevorratung von Eiswürfeln und Crushed-Ice erfolgt je nach Ausführung im integrierten bzw. mobilen Vorratsbehälter.



Crusher-Modul mit Mahlwerk

Bedarfsorientierte Eisproduktion

Die Combi-Line von WESSAMAT liefert für jeden Bedarf das ideale Eis. Die Produktion von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice wird durch ein Thermostat im Vorratsbehälter gesteuert. Wird aus dem Vorratsbehälter eine entsprechende Menge Eiswürfel oder Crushed-Ice entnommen, wird der Eisbereitungsprozess automatisch fortgesetzt, bis die maximale Füllmenge im Vorratsbehälter wieder erreicht ist.

Die Ausführung ECL / ECW besitzt darüber hinaus eine integrierte Vorrangschaltung, mit der die Produktion der gewünschten Eisart (Eiswürfel oder Crushed-Ice) bedarfsorientiert gesteuert werden kann. Diese Vorrangschaltung steht stellvertretend für eine Reihe technischer Vorteile, die durch den Einsatz der intelligenten SPS-Steuerung realisiert werden.



Vorratsbehälter der Modellreihen ECL / ECW

Kompaktes Format. Gastronomiegerechtes Design.

Combi-Line
W 80

Produkteigenschaften

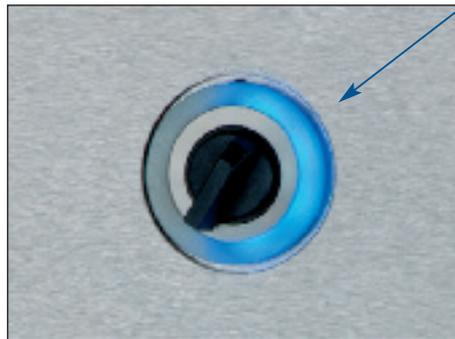
Das moderne Design, die platzsparende Bauweise und die Eisleistung von 80 kg pro Tag machen das Modell W 80 zum idealen Eisbereiter für Cocktailbars, Restaurants, Hotels und andere gastronomische Betriebe, die einen kleineren bis mittleren Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice haben.

Die Eisbereiter der Modellreihe W 80 sind in drei Ausführungen erhältlich:

- **W 80 EL/EW** zur Herstellung von **Eiswürfeln (Hohleis kegeln)**.
- **W 80 CL/CW** zur Herstellung von **Crushed-Ice**.
- **W 80 ECL/ECW** zur Herstellung von **Eiswürfeln (Hohleis kegeln)** und **Crushed-Ice**. Bei dieser Ausführung wird jeweils die Hälfte des Vorratsbehälters für Eiswürfel und Crushed-Ice genutzt.

Die kompakte Bauweise basiert auf dem Maschinenkonzept mit Frontbelüftung, das dieses schlanke, ansprechende und platzsparende

Design ermöglicht. Der Vorratsbehälter hat ein Fassungsvermögen von 67 kg. Die Eisentnahme erfolgt manuell durch die in die Frontblende integrierte Klappe. Das Gehäuse, das Combi-Modul mit Mahlwerk sowie der Vorratsbehälter sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Bevorratung und Produktion von Eiswürfeln und Crushed-Ice erfolgt automatisch über im Vorratsbehälter integrierte Thermostate.



Durch den Vorrangschalter in der Frontblende kann die Produktion von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice vom Anwender bedarfsorientiert gesteuert werden.



Abb.
Modell W 80 ECL mit integriertem Vorratsbehälter



Die kompakte, platzsparende Bauweise macht die Combi-Line W 80 zum idealen Eisbereiter für den Einsatz in der Gastronomie.

PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ kg/Tag Eisw./Tag	Vorrat ³⁾ kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg	Wasserverbrauch	
								Liter/kg Eis Eisbereitung Kühlung	
W 80 EL	3050	Edelstahl	80 5.000	67	1780/715/605	0,70	123	2,7	–
W 80 EW	3051	Edelstahl	80 5.000	67	1780/715/605	0,68	123	2,7	10,8
W 80 CL	3053	Edelstahl	80	67	1780/715/605	0,75	130	2,7	–
W 80 CW	3054	Edelstahl	80	67	1780/715/605	0,73	130	2,7	10,8
W 80 ECL	3055	Edelstahl	80 5.000	67	1780/715/605	0,75	138	2,7	–
W 80 ECW	3056	Edelstahl	80 5.000	67	1780/715/605	0,73	138	2,7	10,8

Modellbezeichnungen: Eisarten / Kühlung

EL = Eiswürfel / Luftkühlung · EW = Eiswürfel / Wasserkühlung

CL = Crushed-Ice / Luftkühlung · CW = Crushed-Ice / Wasserkühlung

ECL = Eiswürfel + Crushed-Ice / Luftkühlung · ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice / Wasserkühlung

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.



Modulares Konzept. Individuelle Lösungen.

Combi-Line
W 120/240

Produkteigenschaften

Diese in Modulbauweise konzipierten Eisbereiter wurden speziell auf Anwender mit einem höheren Bedarf an Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice zugeschnitten. Die Eisbereiter der Modellreihe W 120 / W 240 produzieren 126 kg bzw. 240 kg Eiswürfel bzw. Crushed-Ice pro Tag und sind in 3 Ausführungen erhältlich:

- **W 120/240 EL/EW** zur Herstellung von **Eiswürfeln (Hohleisegel)**.
- **W 120/240 CL/CW** zur Herstellung von **Crushed-Ice**.
- **W 120/240 ECL/ECW** zur Herstellung von **Eiswürfeln (Hohleisegel)** und **Crushed-Ice**. Bei dieser Ausführung wird jeweils die Hälfte des Vorratsbehälters für Eiswürfel und Crushed-Ice genutzt.

Die Bevorratung erfolgt im stationären Vorratsbehälter. Das Fassungsvermögen beträgt 130 kg (Modelle W 120) bzw. 220 kg (Modelle W 240). Die Produktion von Eiswürfeln und Crushed-Ice wird ebenso wie bei der Combi-Line W 80 automatisch durch ein Thermostat im Vorratsbehälter

oder über die manuelle Vorrangschaltung (in der Frontblende integriert) gesteuert. Die Entnahme von Eiswürfeln bzw. Crushed-Ice aus dem Vorratsbehälter erfolgt manuell durch eine Klappe in der Frontblende der Eisbereiter. Anstelle der stationären Vorratsbehälter sind die Eisbereiter der Modellreihe Combi-Line W 120 / W 240 auch mit mobilem Vorratsbehälter zur praktischen Versorgung dezentraler Verbrauchsstellen lieferbar.



Die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice werden manuell aus dem Vorratsbehälter entnommen.



Abb.
Modell W 120 CL/CW
mit stationärem Vorratsbehälter

6

PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ kg/Tag Eisw./Tag	Vorrat ³⁾ kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg	Wasserverbrauch Liter/kg Eis Eisbereitung Kühlung
W 120 EL	3061	Edelstahl	126 7875	130	1400/890/670	0,96	119	2,2 -
W 120 EW	3062	Edelstahl	126 7875	130	1400/890/670	0,90	119	2,2 16
W 120 CL	3063	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,08	157	2,2 -
W 120 CW	3064	Edelstahl	126	130	1720/890/670	1,02	157	2,2 16
W 120 ECL	3065	Edelstahl	126 7875	130	1720/890/670	1,08	162	2,2 -
W 120 ECW	3066	Edelstahl	126 7875	130	1720/890/670	1,02	162	2,2 16
W 240 EL	3081	Edelstahl	240 15000	220	1520/1020/890	1,20	190	2,1 -
W 240 EW	3082	Edelstahl	240 15000	220	1520/1020/890	1,10	190	2,1 13,5
W 240 CL	3083	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,32	235	2,1 -
W 240 CW	3084	Edelstahl	240	220	1920/1020/890	1,22	235	2,1 13,5
W 240 ECL	3085	Edelstahl	240 15000	220	1920/1020/890	1,32	240	2,1 -
W 240 ECW	3086	Edelstahl	240 15000	220	1920/1020/890	1,22	240	2,1 13,5

Modellbezeichnungen: Eisarten / Kühlung

EL = Eiswürfel / Luftkühlung · EW = Eiswürfel / Wasserkühlung
CL = Crushed-Ice / Luftkühlung · CW = Crushed-Ice / Wasserkühlung
ECL = Eiswürfel + Crushed-Ice / Luftkühlung · ECW = Eiswürfel + Crushed-Ice / Wasserkühlung

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 FüÙe (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 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.



Abb.
Modell W 240 EL/EW
mit stationärem Vorratsbehälter

Zentrale Eisproduktion. Mobile Eisverteilung.

Produkteigenschaften

Die Combi-Line-Eisbereiter mit Eistransportsystem sind die ideale Lösung, wenn der Standort des Eisbereiters und der Einsatzort für die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice räumlich voneinander getrennt sind. Diese Eisbereiter sind in zwei Ausführungen erhältlich:

- **W 120/240 ELF/EWF** zur Herstellung von **Eiswürfeln (Hohleis kegeln)**.
- **W 120/240 CLF/CWF** zur Herstellung von **Crushed-Ice**.

Diese Eisbereiter sind mit Leistungen von 126 kg bis 240 kg pro Tag lieferbar. Die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice werden im Zwischenspeicher sowie im Eistransportwagen bevorratet. Das Vorratsvolumen im Zwischenbehälter liegt modellabhängig bei 45 kg bzw. 227 kg. Die Eistransportwagen aus lebensmittelechtem Kunststoff besitzen bei allen Modellen ein Fassungsvermögen von jeweils 109 kg. Mit dem Eistransportwagen lassen sich die Eiswürfel schnell und bequem zum Einsatzort (z.B. um Kühltheken zu

befüllen) transportieren. Das erleichtert die Eisverteilung und ist im Vergleich zum Einsatz mehrerer dezentraler Eisbereiter die kostengünstigere Alternative.



Einsatzbehälter mit klappbarem Bügel (Zubehör für den Eistransportwagen) erleichtern das Handling beim Verteilen von Eiswürfeln und Crushed-Ice



Abb.
Modell W 120 CLF/CWF
mit Eistransportsystem



Mit den Eistransportwagen lassen sich Eiswürfel und Crushed-Ice schnell und bequem an verschiedene Einsatzorte verteilen.

PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾ kg/Tag Eisw./Tag	Vorrat ³⁾ kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW	Gewicht kg	Wasserverbrauch Liter/kg Eis Eisbereitung Kühlung
W 120 ELF	3071	Edelstahl	126 7875	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1595/790/1020	0,96	166	2,2 -
W 120 EWF	3072	Edelstahl	126 7875	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1595/790/1020	0,90	166	2,2 16
W 120 CLF	3073	Edelstahl	126	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1915/790/1020	1,08	204	2,2 -
W 120 CWF	3074	Edelstahl	126	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1915/790/1020	1,02	204	2,2 16
W 240 ELF	3095	Edelstahl	240 15000	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2045/890/1020	1,20	270	2,1 -
W 240 EWF	3096	Edelstahl	240 15000	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2045/890/1020	1,10	270	2,1 13,5
W 240 CLF	3097	Edelstahl	240	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2445/890/1020	1,32	315	2,1 -
W 240 CWF	3098	Edelstahl	240	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2445/890/1020	1,22	315	2,1 13,5

Modellbezeichnungen: Eisarten / Kühlung / Ausführung

ELF = Eiswürfel / Luftkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter
EWF = Eiswürfel / Wasserkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter
CLF = Crushed-Ice / Luftkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter
CWF = Crushed-Ice / Wasserkühlung / fahrbarer Vorratsbehälter

¹⁾ Gehäuse aus Edelstahl / Eistransportwagen aus Kunststoff

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⁾ Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.

⁴⁾ Eisvorrat im Zwischenspeicher

⁵⁾ Eisvorrat im Eistransportwagen (ohne Einsatzbehälter)

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 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.



WESSAMAT
www.wessamat.de
perfect ice!

