

ISDISPENSER DSM-12DE

Produktserie: DSM

Varenummer: L016-C403



Denne Hoshizaki DSM-12DE er en shuttle-isdispenser som produserer opptil 13 kg porsjoner av shuttle-is av høy kvalitet. Vanligvis brukes Hoshizaki-dispensere, der en rask, effektiv og matsikker servering av isvannskombinasjoner er nødvendig.

Dispensere spiller en avgjørende rolle når bedriftseiere ønsker å skaffe is og / eller vann til selvbetjening. De tre trinnene med kvalitetsproduksjon av is, beskyttet islagring og rask service av is er alle samlet i en enhet - ved hjelp av bare en knapp er forfriskningen klar på sekunder.

DSM DISPENSERE er kompakte og pålitelige apparater som produserer og serverer shuttle-is av høy kvalitet. Den enkle designen og smarte funksjonene, for matsikkerhet og mot forurensning, gjør DSM-dispensere populære for sykehus og helseinstitusjoner.

DSM-12DE bruker kjølemiddel R134a.

Avfallskontroll

Avfallskontroll for mer bærekraft; disse dispenserne gir intuitiv porsjonskontroll. Dette bidrar til å regulere forbruket av is blant sluttbrukere, og reduserer det totale energiforbruket og avfallet.

Matsikkerhet

Som med alle Hoshizaki-maskiner spiller hygiene, matsikkerhet og forurensningsvern en stor rolle. Dispensere drives av forbrukere direkte. For å eliminere helseisiklo er maskinene designet for aldri å la luft eller vann treffe den nyproduserte isen mens den lagres.

Passer perfekt

Med utvendige dimensjoner B x D x H på mm er DSM-12DE kompakt og passer perfekt for små mellomrom. Vår dispenserportefølje rommer passende apparater for forskjellige krav angående serveringsmengder, lagringskapasitet og plassbegrensninger.

Plug & Play

Det smarte plug-and-play-designet garanterer et enkelt og raskt oppsett.

SPESIFIKASJON

Produktittel	Isdispenser	Kjølemiddel	R134a
Produksjonskapasitet (kg/24t) ca. (OT* 10°C, VT* 10°C)	13	CO2 ekvivalent (kg)	114
Bingekapasitet (kg) ca.	3	Kjølesystem	Luftkjølt
Eltilkobling	1/220 - 240V/50Hz	Produktkonfigurasjon	Innebygd bing
Elektrisk forbruk (kW)	0,2	Vekt, netto (kg)	26
Istype	Shuttle	Vekt, brutto (kg)	28