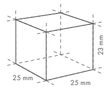
VI PRESENTIAMO IL

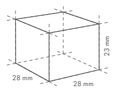
cubetto Hoshizaki

Ogni barman sa quanto sia importante la qualità del ghiaccio per ottenere gusto e consistenza corretti in un cocktail. Gli ingredienti, infatti, vengono valorizzati proprio dalle caratteristiche del ghiaccio. I cubetti Hoshizaki sono compatti, densi e sempre identici e garantiscono quindi la giusta diluizione del vostro cocktail.

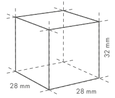
Dimensioni dei cubetti



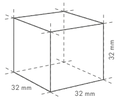
Dimensioni del cubetto: S-25
Peso: 13 g



Dimensioni del cubetto: M-23
Peso: 17 g



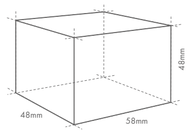
Dimensioni del cubetto: L- STANDARD
Peso: 23 g



Dimensioni del cubetto: XL-32
Peso: 31 g



Dimensioni della sfera: -Q
Peso: 45 g



Dimensioni del cubetto: XXL-LM
Peso: 120 g

Per Hoshizaki quattro caratteristiche sono fondamentali:



GUSTO PERFETTO

Essendo privi di impurità, i nostri cubetti sono adatti per tutti i tipi di utilizzo e valorizzano il gusto delle vostre creazioni.

DILUIZIONE PERFETTA

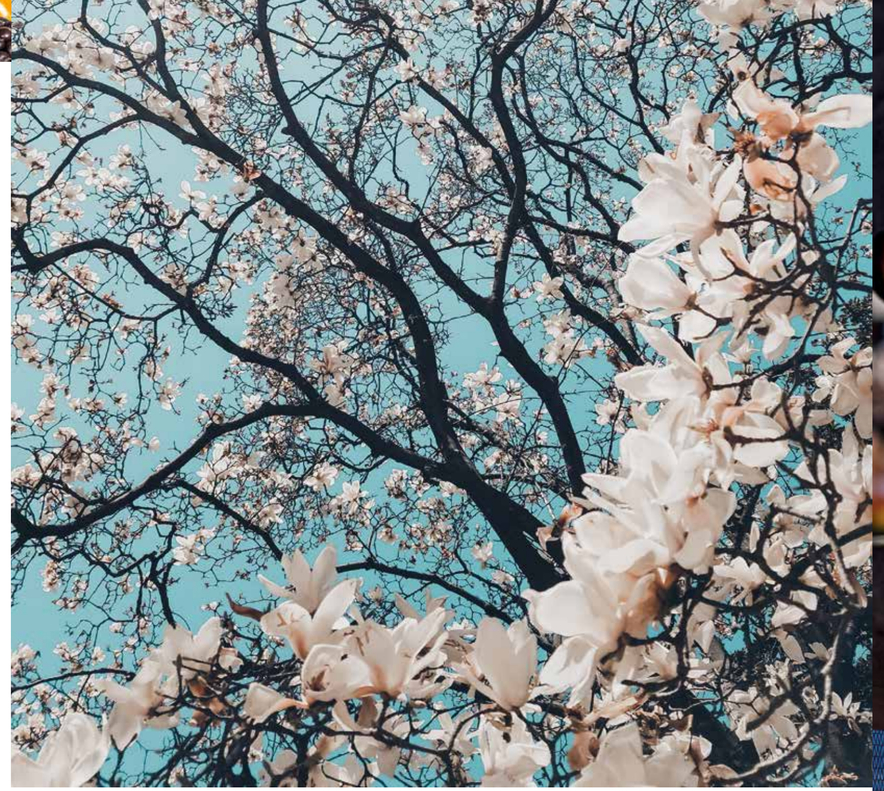
Grazie al sottoraffreddamento, il cubetto Hoshizaki risulta piú compatto e piú freddo, garantendo il giusto tasso di diluizione per cocktail e long drink.

FORMA PERFETTA

Ogni cubetto è realizzato singolarmente all'interno di una cella chiusa per ottenere una forma cubica precisa. La pompa regola automaticamente la pressione di afflusso dell'acqua durante tutto il processo, ottenendo cubetti con bordi definiti.

L'EFFETTO MARMORIZZATO

Il cubetto Hoshizaki è caratterizzaro da una trasparenza con effetto marmorizzato. Questo si verifica in quanto le pareti delle celle bloccano l'espansione dell'acqua durante il congelamento fino a –30°C. Quando le temperature si abbassano, l'acqua si espande, la pressione forma una marmorizzazione che riflette l'estrema densità e la compattezza di ogni cubetto.



HOSHIZAKI

Hoshizaki Italia

T. +39 02 3055 7106
commerciale@hoshizaki.it
assistenza@hoshizaki.it

www.hoshizaki-europe.com
hoshizaki_italia

Il vostro rivenditore/referente Hoshizaki di fiducia

Dati e caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso.

Ref: HOSHI-IT-2025-BRO_IM-001

HOSHIZAKI
When cool becomes brilliant

SERIE IM CUBE








VI PRESENTIAMO LA SERIE
IM CUBE






THE NEW STANDARD

MIGLIORE QUALITÀ DEL GHIACCIO

- Motore della pompa a velocità variabile con flusso d'acqua intelligente che si adatta alle diverse fasi del processo di produzione del ghiaccio e che previene la produzione di cubetti scheggiati o torbidi.
- Sistema a celle chiuse, che assicura cubetti pieni e perfetti.



MASSIMA DURABILITÁ E RISPARMIO ENERGETICO

- Pulizia automatizzata
- Serbatoio con nuovo design per ridurre il consumo dell'acqua
- Minore usura: componenti interni in acciaio inossidabile per uso alimentare
- Schiuma isolante di altissimo livello
- Funzione di stand-by

MASSIMA ACCESSIBILITÁ

- Notifica di pulizia del circuito dell'acqua e del condensatore
- Pannello di controllo per facilitare la regolazione del foro nei cubetti

MASSIMA IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

- Sanificazione UV (di serie nelle linee UltraCube, EliteCube, installabile a posteriori su linee Cube e FlexiCube)
- Il circuito chiuso dell'acqua garantisce la massima protezione contro la contaminazione durante l'intero processo di produzione

MASSIMA FLESSIBILITÀ

- Pompa di scarico interna (di serie per linee FlexiCube ed EliteCube)



La **Serie IM CUBE** è disponibile nelle versioni con **contenitore integrato** oppure con **contenitore di stoccaggio separato** nella versione modulare.



Sono disponibili modelli a partire da 20 kg di produzione giornaliera; è possibile arrivare fino a 600 kg nella **versione sovrapponibile.**



Scopri tutti i modelli disponibili sul nostro sito:
hoshizaki-europe.com/it/cube-ice-makers

FlexiCUBE
+ FLESSIBILITÀ

SUPERIAMO I LIMITI DI SPAZIO

Scoprite **FlexiCube**, la gamma IM CUBE che permette massima flessibilitá di installazione. Può essere difficile posizionare le macchine per il ghiaccio tradizionali in uno spazio limitato, soprattutto quando lo scarico è lontano. I modelli FlexiCube includono una pompa di scarico integrata, che consente di posizionare la macchina entro 10 metri di distanza dallo scarico e può pompare l'acqua fino a un'altezza di 1,5 metri.





UltraCUBE
+ SANIFICAZIONE UV-C

MIGLIORE IGIENE E SICUREZZA

Scoprite **UltraCube**, la gamma IM CUBE con sanificazione UV-C integrata. Se la macchina rimane inattiva per due ore, la luce UV-C si accende, sanificando l'aria dove avviene la produzione del ghiaccio e l'aria presente nel contenitore.
Una volta completato il ciclo, la luce UV-C inizia a sanificare il serbatoio e l'acqua al suo interno, che poi scorre nello scarico, inibendo attivamente la proliferazione batterica in queste aree. Sebbene la pulizia quotidiana e la manutenzione regolare siano sempre importanti, la luce UV-C può ora raggiungere aree precedentemente inaccessibili, garantendo un livello di pulizia superiore per la tua macchina del ghiaccio.

EliteCUBE
+ SANIFICAZIONE UV-C + FLESSIBILITÀ

MASSIMA IGIENE E FLESSIBILITÀ

Vi presentiamo la gamma **EliteCube**, il mix perfetto tra massima igiene e flessibilità. Combinando il meccanismo di pulizia UV di UltraCube, e la pompa di scarico integrata di FlexiCube, questa macchina offre il meglio di entrambi i modelli.

