



Combi-Line



Tüp Buz ve Kırık Buz için
Talep Odaklı Çözümler

 **buzmat**

Berrak buz küpleri Duru kırılmış buzlar



2



Tüp buz



Kırılmış buz

Modern gastronomide iyi soğutulmuş yemeklerin ve içeceklerin yararlarının değeri bilinmektedir. Bu yüzden buz küpleri ve kırık buzlar; yemeklerin ve içeceklerin soğutulması, hazırlanması, servis edilmesi ve sunulması için çok yönlü olarak kullanılır.

"Tüp buz mu kırık buz mu" ya da "tüp buz ve kırık buz mu" – bir buz üretim sisteminin alımı söz konusu olduğunda genellikle bu soru sorulmaktadır. WESSAMAT Combi-Line bu soruya karar vermesi gereken kişiler için çok tatmin edici bir cevap vermektedir. Mobil buz taşıma sistemi ile merkez dışı konumlandırma ya da merkezi besleme ile değişken buz hazırlama konsepti, buz küplerinin ve kırılmış buzların üretimi için tamamen yeni bir perspektif sunmaktadır.



Bir Konsept İki Buz Türü Üç Performans Sınıfı

Müşteri Odaklı Çözümler

Gastronomide buz makinelerinin işlevselliği ve güvenilirliği konusunda yüksek beklentiler vardır. Sıcak olduğunda buz makineleri yorulmamalıdır.

Combi-Line ürün serisine ait WESSAMAT-buz makineleri performansı ile ikna eder ve işlevsellik ve güvenilirlik konusunda maksimum garanti verir. Bu makineler muhteşem kalitede ve çeşitli miktarlarda:

- Tüp buz
- Kırık buz,
- Tüp buz ve kırık buz,

üretmektedir. Günde 80 kg'dan 120 kg ile 240 kg arası üretmektedir. Bu sırada iki buz türünün (tüp buz ve kırık buz) üretilmesine yönelik olan model, modern gastronominin gereksinimlerine uymaktadır.



3

Buz gibi servis – etkileyici sunum

Tüp buzlar ve kırık buzlar gastronomide çok yönlü olarak; şampanya, köpüklü şarap ve beyaz şarabın servis edilmesi ve soğutulması için kullanılmaktadır. Kokteyllerin, longdrink ve alkolsüz içeceklerin hazırlanması, süt ürünlerinin ve meyvelerin soğutulması ya da salataların, balıkların ve deniz ürünlerinin sunumu için de kullanılmaktadır.

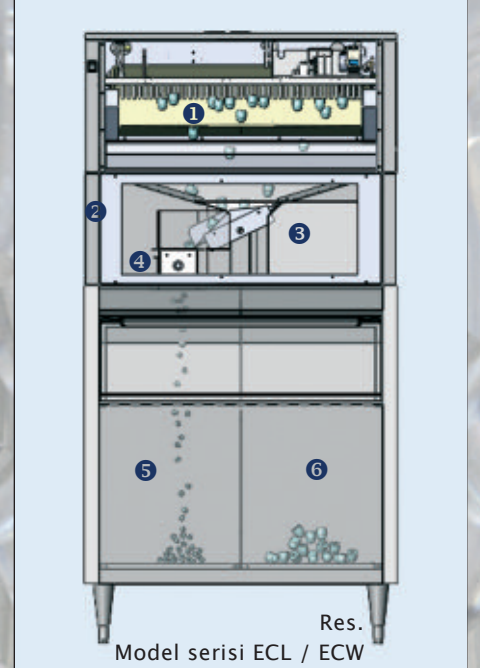
Combi-Line serisi buz makineleri güvenilir bir şekilde uygun buzı hazırlar.

- Otel barlarda ,
- Restaurant'larda ,
- Teras mekanlarda ,
- Mutfakta ,
- soğutma reyonu ve salata tezgahlarında

ve yemeklerin ve içeceklerin tazeliği, kalitesi, tadı ve optik görünümü konusunda özel talepleri olan diğer tüm kullanımlar için de kullanılmaktadır.



Akıllı Buz Üretimi Güvenilir Teknik



- 1 Buz hazırlama modülü
- 2 Combi modülü
- 3 Buz küpleri için döndürülebilir kaydırak
- 4 Öğütücü
- 5 Kırık buz stok haznesi
- 6 Tüp buz stok haznesi

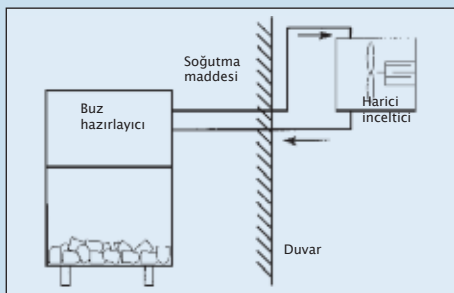
4

Alternatif Soğutma

Combi-Line buz üretim serisi içinde aşağıdaki soğutma çeşitlerinden biri seçilebilir:

- L = Hava soğutmalı (seri olarak),
- W= Su soğutmalı (seri olarak),
- Harici bir kondansatörün bağlanması için model (opsiyonel),
- Merkezi bir soğutma sistemine bağlantı için model (opsiyonel)

İdeal soğutucunun seçiminde çeşitli faktörler (örn; enerji masrafları, soğutma suyu tüketimi, oda sıcaklığı ve alansal özellikler) dikkate alınmalıdır. 10 °C ila 30 °C'lik çevre sıcaklıklarında hava soğutmalı makinelerin kullanımı tavsiye edilmektedir. 45 °C'ye kadar daha yüksek sıcaklıklarda ve yüksek nemli ya da düşük hava sirkülasyonlu alanlarda su soğutmalı makineler daha etkili çözüm sunmaktadır.

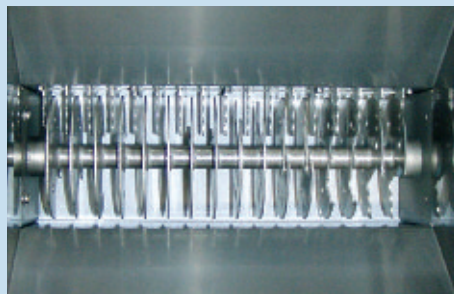


Harici incelticili hava soğutmalı model

Akıllı Buz Hazırlama

WESSAMAT tarafından geliştirilen dalga tekniği, tüp buz üretiminde kusursuzluk ve güvenilirliğin garantisidir. Suyun dalga hareketi sayesinde vaporizatör parmaklarında ilk olarak su molekülleri donar. İçme suyunda çözülen parçalar ve kirler (mineraller, kir partikülleri vs.) teknede kalır ve kalan su ile kanala akıtılır. Böylece kırık buz üretiminde de kullanılan berrak ve hijyenik olarak kusursuz tüp buzları oluşur.

Aşağıdaki öğütücü bunun için tüp buzlarını küçültür ve böylece muhteşem kıvamda berrak kırık buzlar oluşur. Tüp buzlarının ve kırık buzların stoklanması modele göre entegre ya da mobil stok haznesinde gerçekleşir.



Öğütücü modülü

Talep Odaklı Buz Üretimi

WESSAMAT Combi-Line her talep için ideal buzı teslim eder. Tüp buz ya da kırık buz üretimi stok haznesindeki bir termostat ile kumanda edilir. Stok haznesinden uygun miktarda tüp buz ya da kırık buz alınırsa stok haznesindeki maksimum dolum miktarına tekrar ulaşılan kadar buz hazırlama sistemi otomatik olarak devam eder.

ECL / ECW modeli ayrıca istenilen buz türü (tüp buz ya da kırık buz) üretiminin talep odaklı olarak kumanda edildiği entegre bir tepe devreye sahiptir. Bu tepe devre, akıllı SPS kumandasının kullanımı ile gerçekleştirilebilen teknik avantajların temsilcisidir.



ECL / ECW model serisine ait stok haznesi

Kompakt Format Gastronomiye Uygun Tasarım

Combi-Line

W 80

Ürün Özellikleri

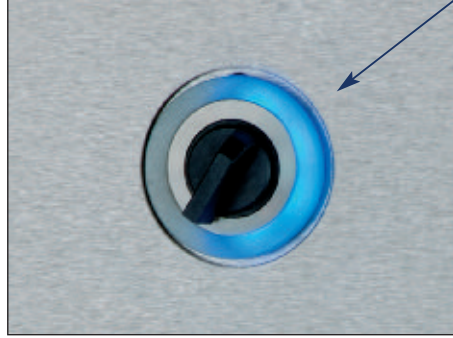
Modern tasarımı, yer kaplamayan yapısı ve günlük 80 kg'lık performansı W 80 modelini kokteyl barlar, restoranlar, oteller ve tıp buz ile kırık buz ihtiyacı olan tüm gastronomik işletmeler için ideal buz makinesi haline getiriyor.

W 80 model serisine ait buz makinesi üç modelde temin edilebilir.

- Buz küplerinin üretimi için W 80 EL/EW (Tüp buz).
- Kırık buzların üretimi için W 80 CL/CW.
- Buz küplerinin (tüp buz) ve kırık buzların üretimi için W 80 ECL/ECW.

Bu modelde stok haznesinin yarısı tüp buz diğer yarısı kırık buz için kullanılır. Stok haznesi 67 kg'lık kapasiteye sahiptir. Buz

seçim işlemi manuel olarak ön vizörde entegre anahtar üzerinden gerçekleşir. Gövde, öğütücülü Combi modülü ve stok haznesi komple kaliteli paslanmaz çelikten üretilmiştir. Tüp buz ve kırık buzların stoklanması otomatik olarak stok haznesinde entegre termostat üzerinden gerçekleşir. Kompakt yapı türü ön havalandırmalı makine konseptine dayanmaktadır.



Ön vizördeki anahtar ile tüp buz ya da kırık buz üretimi kullanıcı tarafından talep odaklı olarak kumanda edilebilir.



Res.
Entegre stok hazneli
W 80 ECL modeli

5



Kompakt ve az yer kaplayan yapı türü Combi-Line W 80'i gastronomi'deki kullanım için ideal buz hazırlayıcı haline getirir.

ÜRÜNE GENEL BAKIŞ / TEKNİK VERİLER

Model	Sip. no.	Model ¹	Performans ² kg/gün buz/gün	Stok ³ kg	Ölçüler (YxGxD) mm	Perf. KW	Ağırlık kg	Su tüketimi litre/kg buz Buzhaz. Soğutma
W 80 EL	3050	P. çelik	80 5.000	67	1777/715/605	0,70	123	2,7 -
W 80 EW	3051	P. çelik	80 5.000	67	1777/715/605	0,68	123	2,7 10,8
W 80 CL	3053	P. çelik	80	67	1777/715/605	0,75	130	2,7 -
W 80 CW	3054	P. çelik	80	67	1777/715/605	0,73	130	2,7 10,8
W 80 ECL	3055	P. çelik	80 5.000	67	1777/715/605	0,75	138	2,7 -
W 80 ECW	3056	P. çelik	80 5.000	67	1777/715/605	0,73	138	2,7 10,8

Model Tanımları: Buz türleri / soğutma

EL = Tüp buz / hava soğutmalı · EW = Tüp buz / su soğutmalı

CL = Kırık buz / hava soğutmalı · CW = Kırık buz / su soğutmalı

ECL = Tüp buz + Kırık buz / hava soğutmalı · ECW = Tüp buz + Kırık buz / su soğutmalı

¹) Komple gövde ve stok haznesi paslanmaz çelikten üretilmiştir.

²) 15°C'lik çevre sıcaklığında, 10°C'lik su sıcaklığında (hava soğutmalı cihazlarda) ve 20°C'lik sıvılaşma sıcaklığında (su soğutmalı cihazlarda) buz performansı.

³) Tüm hazne hacminin tamamen kullanılmasında stok haznesinin kapasitesi.

Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar (seri olarak teslim edilir) dahil tüm ölçüler (yükseklik).

Hava soğutmalı cihazlar için tavsiye edilen kullanım alanı: 10°C ile 30°C çevre sıcaklığı.

Su soğutmalı cihazlar için tavsiye edilen kullanım alanı: 10°C ile 45°C çevre sıcaklığı.

Elektrik bağlantısı: Seri olarak 230 V/50 Hz (özel gerilimler teslim edilebilir).

WESSAMAT'ın değişiklik ya da modelde, ölçülerde ve tasarımda değişiklik yapma hakkı saklıdır.



Ürün Özellikleri

Bu modül yapı türünde tasarlanan buz makineleri, tüp buz ya da kırık buzlara daha yüksek gereksinim duyan kullanıcılar için özel olarak hazırlanmıştır. W 120 / W 240 model serisine ait buz makineleri günde 126 ya da 240 kg tüp buz ya da kırık buz üretmektedir ve 3 modelde temin edilebilir.

- Buz küplerinin (tüp buz) üretimi için W 120/240 EL/EW
- Kırık buz üretimi için 120/240 CL/CW.
- Buz küplerinin (tüp buz) ve kırık buzların üretimi için W120/240 ECL/ECW. Bu modelde tüp buzlar ve kırılmış buzlar için stok haznesinin yarısı kullanılır.

Stoklama, sabit stok haznesinde gerçekleşir. Kapasite 130 kg (model W 120) ya da 220 kg'dır (model W 240). Tüp buz ve kırık buz üretimi de Combi-Line W 80'de olduğu gibi otomatik olarak stok haznesindeki bir termostatla ya da manuel anahtar (ön vizör'e

entegre) üzerinden kumanda edilir. Tüp buzlarının ya da kırık buzların stok haznesinden çıkarılması, manuel olarak buz makineleri'nin ön vizöründeki bir klape aracılığıyla gerçekleşir. Sabit stok hazneleri yerine Combi-Line W 120 / W 240 model serisine ait buz makineleri, merkezi tüketim noktalarının pratik beslenmesi için mobil stok hazneleri ile de teslim edilebilir.



Tüp buzları ya da kırık buzlar manuel olarak stok haznesinden çıkarılabilir.



Res.
Sabit stok hazneli
model W 120 CL/CW

ÜRÜNE GENEL BAKIŞ / TEKNİK VERİLER

Model	Sip. no.	Model ¹⁾	Performans ²⁾ kg/gün buz/gün	Stok ³⁾ kg	Ölçüler (YxGxD) mm	Perf. KW	Ağırlık kg	Su tüketimi litre/kg buz Buzhaz. Soğutma
W 120 EL	3061	P. çelik	126 7875	130	1400/890/670	0,96	119	2,2 -
W 120 EW	3062	P. çelik	126 7875	130	1400/890/670	0,90	119	2,2 16
W 120 CL	3063	P. çelik	126	130	1720/890/670	1,08	157	2,2 -
W 120 CW	3064	P. çelik	126	130	1720/890/670	1,02	157	2,2 16
W 120 ECL	3065	P. çelik	126 7875	130	1720/890/670	1,08	162	2,2 -
W 120 ECW	3066	P. çelik	126 7875	130	1720/890/670	1,02	162	2,2 16
W 240 EL	3081	P. çelik	240 15000	220	1520/1020/890	1,20	190	2,1 -
W 240 EW	3082	P. çelik	240 15000	220	1520/1020/890	1,10	190	2,1 13,5
W 240 CL	3083	P. çelik	240	220	1920/1020/890	1,32	235	2,1 -
W 240 CW	3084	P. çelik	240	220	1920/1020/890	1,22	235	2,1 13,5
W 240 ECL	3085	P. çelik	240 15000	220	1920/1020/890	1,32	240	2,1 -
W 240 ECW	3086	P. çelik	240 15000	220	1920/1020/890	1,22	240	2,1 13,5

Model Tanımları: Buz türleri / soğutma

EL = Tüp buz / hava soğutmalı · EW = Buz küpü / su soğutmalı

CL = Kırık buz / hava soğutmalı · CW = Kırılmış buz / su soğutmalı

ECL = Tüp buz + kırık buz / hava soğutmalı · ECW = Tüp buz + kırık buz / su soğutmalı

¹⁾ Komple gövde ve stok haznesi paslanmaz çelikten üretilmiştir.

²⁾ 15°C'lik çevre sıcaklığında, 10°C'lik su sıcaklığında (hava soğutmalı cihazlarda) ve 20°C'lik sıvılaştırma sıcaklığında (su soğutmalı cihazlarda) buz performansı.

³⁾ Tüm hazne hacminin tamamen kullanılmasında stok haznesinin kapasitesi.

Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar (seri olarak teslim edilir) dahil tüm ölçüler (yükseklik).

Hava soğutmalı cihazlar için tavsiye edilen kullanım alanı: 10°C ila 30°C çevre sıcaklığı.

Su soğutmalı cihazlar için tavsiye edilen kullanım alanı: 10°C ila 45°C çevre sıcaklığı.

Elektrik bağlantısı:Seri olarak 230 V/50 Hz (özel gerilimler teslim edilebilir).



Res.
Sabit stok hazneli
model W 240 EL/EW

Merkezi Buz Üretimi Mobil Buz Dağıtımı

Ürün Özellikleri

Buz taşıma sistemli Combi-Line buz makineleri, buzun hazırlandığı yer ve tüp buza ya da kırık buza yönelik kullanım yeri birbirine uzak ise, bu en ideal çözümdür. Bu buz hazırlayıcılar iki modelde temin edilebilir:

- Tüp buzun üretimi için
W 120/240 ELF/EFW.
- Kırık buzun üretimi için
120/240 CLF/CWF.

Bu buz makineleri günlük 126 ya da 240 kg'lık performanslarla teslim edilebilir. Tüp buzları ya da kırık buz ara haznede ya da buz taşıma aracında stoklanır. Ara haznedeki stok hacmi modele bağlı olarak 45 ya da 227 kg arasındadır. Gıdaya temasa uygun plastikten oluşan buz taşıma araçları, tüm modellerde 109 kg'lık bir kapasiteye sahiptir. Buz küpleri buz taşıma aracı ile hızlı ve rahat bir şekilde kullanım yerine (örn.

soğutma tezgahlarını doldurmak için) taşınır. Bu, buz dağıtımını kolaylaştırır ve birden fazla merkez dışı buz makinesi kullanımı ile karşılaştırıldığında daha az masraflı olan bir alternatiftir.



Katlanabilir kollu hazneler (buz taşıma aracı için aksesuar) tüp buzlarının ve kırılmış buzların dağıtılmasındaki işlemi kolaylaştırır.



Res.
Buz taşıma sistemli
model W 120 CLF/CWF



Tüp buzları ve kırık buzlar, buz taşıma aracı ile hızlı ve kolay bir şekilde çeşitli kullanım yerlerine dağıtılabilir.

ÜRÜNE GENEL BAKIŞ / TEKNİK VERİLER

Model	Sip. no.	Model ¹	Performans ²⁾ kg/gün buz/gün	Stok ³⁾ kg	Ölçüler (YxGxD) mm	Perf. KW	Ağırlık kg	Su tüketimi litre/kg buz Buzhaz. Soğutma
W 120 ELF	3071	P. çelik	126 7875	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1595/790/1020	0,96	166	2,2 -
W 120 EWF	3072	P. çelik	126 7875	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1595/790/1020	0,90	166	2,2 16
W 120 CLF	3073	P. çelik	126	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1915/790/1020	1,08	204	2,2 -
W 120 CWF	3074	P. çelik	126	45 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	1915/790/1020	1,02	204	2,2 16
W 240 ELF	3095	P. çelik	240 15000	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2045/890/1020	1,20	270	2,1 -
W 240 EWF	3096	P. çelik	240 15000	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2045/890/1020	1,10	270	2,1 13,5
W 240 CLF	3097	P. çelik	240	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2445/890/1020	1,32	315	2,1 -
W 240 CWF	3098	P. çelik	240	227 ⁴⁾ /109 ⁵⁾	2445/890/1020	1,22	315	2,1 13,5

Model Tanımları: Buz türleri / soğutma / model

ELF = Tüp buz / hava soğutmalı / hareketli stok haznesi

EWF = Tüp buz / su soğutmalı / hareketli stok haznesi

CLF = Kırık / hava soğutmalı / hareketli stok haznesi

CWF = Kırık / su soğutmalı / hareketli stok haznesi

³⁾ Paslanmaz çelikten oluşan gövde / plastikten oluşan buz taşıma aracı

²⁾ 15°C'lik çevre sıcaklığında, 10°C'lik su sıcaklığında (hava soğutmalı cihazlarda) ve 20°C'lik sıvılaşma sıcaklığında (su soğutmalı cihazlarda) buz performansı.

³⁾ Stok haznesinin kg olarak kapasitesi mevcut tüm hazne hacminin tamamen kullanılmasında anlaşılır.

⁴⁾ Ara haznede buz stoku

⁵⁾ Buz taşıma aracında buz stoku (hazne olmadan)

Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar (seri halinde teslim edilir) dahil tüm ölçüler (yükseklik).

Hava soğutmalı cihazlar için tavsiye edilen kullanım alanı: 10°C ila 30°C çevre sıcaklığı.

Su soğutmalı cihazlar için tavsiye edilen kullanım alanı: 10°C ila 45°C çevre sıcaklığı.

Elektrik bağlantısı:Seri olarak 230 V/50 Hz (özel gerilimler teslim edilebilir).



buzmat

www.buzmat.com

Orta Mh. Yeniçağ Sk. No:6B
34956 Tuzla / Istanbul
Tel : +90 (216) 304 17 20
Fax: +90 (216) 304 17 21
info@buzmat.com