SERIE FM

Il ghiaccio Granulare si presenta nelle varianti **Flake e Nugget**. Sono formati di ghiaccio molto versatili, adatti a una grande varietà di utilizzi.
Il ghiaccio **Nugget** è ideale per i cocktail: garantisce la giusta diluizione e la temperatura perfetta.
Il ghiaccio **Flake** Hoshizaki evita la disidratazione del pesce fresco, della carne e di quanto esposto sul banco del fresco, mantenendo invece i prodotti alle corrette temperature di conservazione, ben idratati, preservandone le caratteristiche organolettiche e il valore commerciale.
In ultimo, grazie al sistema a coclea, tutta l'acqua immessa nel cilindro di congelamento viene trasformata in ghiaccio, senza sprechi.

Composizione Flake

Composizione Nugget

(Flake 70% ghiaccio, 30% acqua - Nugget 88% ghiaccio, 12% acqua)

La **Serie FM** è disponibile nelle versioni con **contenitore del ghiaccio integrato** oppure con **contenitore di stoccaggio separato** nella versione modulare.

La coclea ruota all'interno di boccole in fibra di carbonio. Il nostro sistema di viti in acciaio temperato, molto affidabile e robusto, comprime il ghiaccio per renderlo compatto e asciutto, e garantisce una maggiore durata della macchina e costi di manutenzione ridotti. Infine il ghiaccio viene tagliato con lame diverse che si adattano alla dimensione desiderata del ghiaccio: Granulare o Nugget.

Sono disponibili modelli a partire da 60 kg di produzione giornaliera; è possibile arrivare fino a 1800 kg

Scopri tutti i modelli disponibili sul nostro sito:
https://hoshizaki-europe.com/flakers-nugget-cubelet-ice-makers

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_FM-001

HOSHIZAKI
When cool becomes brilliant

SERIE FM

VI PRESENTIAMO LA SERIE **FM**

SERIE FM
Granulare Nugget

Nugget

I fabbricatori **Nugget** producono ghiaccio asciutto e compatto: ideale per cocktail pestati, tiki-drink, e bevande a base di caffè. La sua particolare consistenza consente un raffreddamento rapido e una buona diluizione, creando la giusta base per questa tipologia di drink.

SERIE FM
Granulare Flake

Flake

Il ghiaccio **Flake**, dalla consistenza leggera, ha un rapido effetto di raffreddamento, creando un ambiente a temperature uniformi, senza causare "bruciature" da congelamento. Per questo motivo è ideale per preparare esposizioni alimentari, come plateau di pesce fresco e composizioni di frutta.

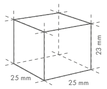
É ideale per le pescherie, i supermercati, e ovunque sia necessaria una grande quantitá di ghiaccio per mantenere il fresco. Inoltre esalta e conserva al meglio i frullati e la frutta fresca per l'esposizione.

VI PRESENTIAMO IL

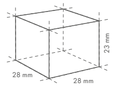
cubetto Hoshizaki

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.

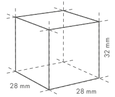
Dimensioni dei cubetti



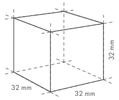
Dimensioni del cubetto: S-25
Peso: 13 g



Dimensioni del cubetto: M-23
Peso: 17 g

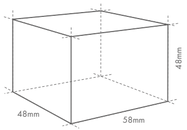


Dimensioni del cubetto: L-STANDARD
Peso: 23 g



Dimensioni del cubetto: XL-32
Peso: 31 g

Dimensioni della sfera: -O
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

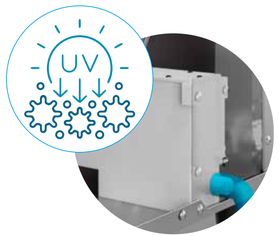
Scoprite **UltraCube**, la gamma IM CUBE con sanificazione UV-C integrata. Se la macchina rimane inattiva per due ore, la luce UV-C si accende, sanificando l'aria dove avviene la produzione del ghiaccio e l'aria presente nel contenitore.
Una volta completato il ciclo, la luce UV-C inizia a sanificare 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.



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

SERIE KM

VI PRESENTIAMO LA SERIE KM

SERIE KM
Ghiaccio Crescent

Forma unica. Molteplici utilizzi. Qualità Hoshizaki.

Il ghiaccio **Crescent** è luminoso, compatto, ad alta densità, con una ridotta superficie di scambio perchè privo di cavità. Formato e raccolto singolarmente, è altamente resistente allo scioglimento.

Il ghiaccio **Crescent** è ideale per la presentazione del pescato fresco e per la realizzazione di plateau di frutta e crudi.

Si distribuisce uniformemente nel bicchiere con un ottimo riempimento mentre nella glacette garantisce un inserimento facilitato della bottiglia mantenedola sempre ad una temperatura ottimale.

La **Serie KM** è disponibile nelle versioni con **contenitore del ghiaccio integrato** oppure con **contenitore di stoccaggio separato** nella versione modulare.

Sono disponibili modelli a partire da 40 kg di produzione giornaliera; è possibile arrivare fino a 500 kg

La tecnologia CycleSaver® permette alle macchine KM di produrre una uguale quantità di ghiaccio in circa la metà dei cicli rispetto ai fabbricatori di ghiaccio della concorrenza. Meno cicli produttivi, a parità di ghiaccio prodotto, significano meno fasi di sbrinamento, consumi energetici e costi di manutenzione ridotti.

Un sistema di monitoraggio delle funzioni principali della macchina, con allarme sonoro in caso di anomalie, permette anche ai meno esperti un controllo accurato sul funzionamento della macchina.

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_KM-001

Il ghiaccio perfetto per una degustazione impareggiabile

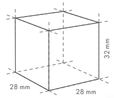
Ecco il cubetto Hoshizaki

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: garantiscono quindi la giusta diluizione del cocktail.

Denso. Freddo. Compatto. Duraturo.

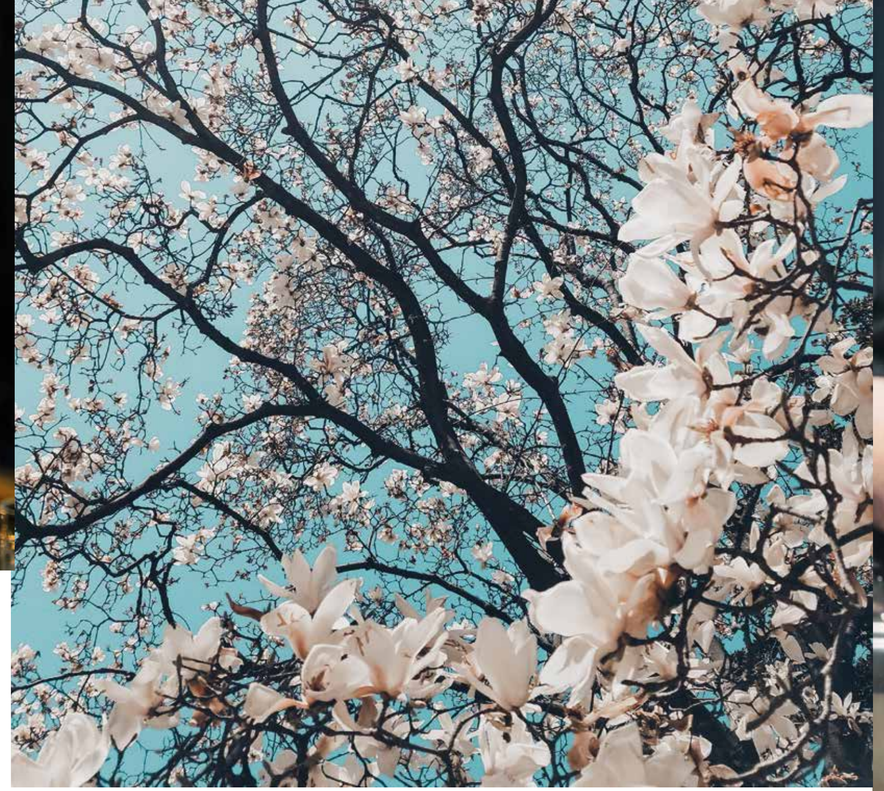
Una resa ineguagliabile grazie alla maggiore densità; una trasparenza di carattere, grazie alla marmorizzazione ottenuta con il sottoraffreddamento; forme geometricamente pure; dimensioni inconfondibili, con superficie di scambio termico ottimizzata grazie all'assenza di cavità interne.

Il risultato: una identità inconfondibilmente accattivante!



Dimensioni del cubetto: **L**
Peso: **23** g

Dimensioni della sfera: **Q**
Peso: **45** g



HOSHIZAKI

Hoshizaki Italia

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

www.hoshizaki-europe.com
hoshizaki_italia

Il vostro rivenditore Hoshizaki di fiducia

Dati e caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso.

Ref: IT-2025-04.01

HOSHIZAKI
When cool becomes brilliant

VETRINE SUSHI & CUOCIRISO

Vetrine per l'esposizione di sushi e sashimi: l'arte tutta giapponese di presentare il pesce in tutta la sua freschezza

Vetrine sushi Serie HNC

Le vetrine espositrici della Serie HNC, dal design moderno ed elegante, sono pensate e realizzate per esaltare e mantenere il più a lungo possibile la freschezza del pesce, anche il più delicato.

Le vetrine Hoshizaki, prive di circolazione forzata d'aria, garantiscono il migliore livello di temperatura e di umidità in modo costante nel tempo, creando le condizioni ideali per una gestione ottimizzata del sashimi e dei prodotti freschi esposti.

Tutti i modelli sono disponibili con finitura in colore nero, nelle versioni con gruppo frigorifero sul lato sinistro o sul lato destro (dal punto di osservazione lato cliente), versione base o con optional (luce LED e termometro interni).

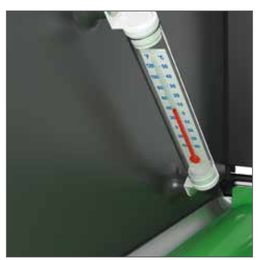
Caratteristiche generali per tutti i modelli

- Vetrina espositiva refrigerata in modalità statica, a vetro raggiato.
- Otto modelli disponibili in varie larghezze, da 120 a 210 cm.
- Vassoi espositivi verdi ondulati, scomponibili ed estraibili per una facile pulizia, perfetti per il sashimi.
- Comoda profondità interna di 27 cm.
- Sportelli di accesso scorrevoli e facilmente smontabili per la pulizia giornaliera.
- Griglia di ingresso per l'aria di condensazione posta lateralmente, di fronte all'operatore e griglia di uscita posta sul lato esterno.
- Condensatore ad ampia superficie di scambio termico, per una migliore prestazione del sistema di refrigerazione.

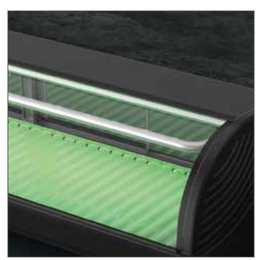
Facili da installare in qualunque ambiente

L'evaporatore di forma tubolare utilizzato nelle vetrine Hoshizaki viene alimentato continuativamente. Lo strato di condensa, quindi, che naturalmente si congela sulla superficie, non avrà mai modo di sciogliersi e gocciolare sul pesce disposto all'interno: nemmeno nelle ore di punta, quando sono più frequenti le aperture degli sportelli scorrevoli.

Facile monitoraggio della temperatura
È possibile monitorare la temperatura costantemente, con il termometro visibile all'interno delle vetrine.



Vassoio ribaltabile
per un maggiore raffreddamento del pesce esposto, grazie alle alette laterali



Illuminazione interna a led
(Opzionale sui modelli selezionati)

La cottura del riso secondo la tradizione

Cuociriso Tiger

Il piatto interno di 1,8 millimetri di spessore distribuisce uniformemente il calore e il tappetino in silicone impedisce al riso di bruciare e di attaccarsi sul fondo.

Passaggio automatico dalla modalità di cottura alla modalità di conservazione. Il riso rimane alla temperatura di servizio e di aspetto vaporoso per un periodo della durata massima di 12 ore.

Mantenitori Termici Tiger

Disponibili nelle due misure da 22 tazze (3,9 litri) o da 32 tazze (5,7 litri), i mantenitori termici Tiger conservano il riso caldo e fragrante grazie alla conservazione del calore di cottura, senza l'utilizzo di energia elettrica.

Le elevate caratteristiche di isolamento termico sono ottenute grazie all'utilizzo della schiuma di poliuretano e di polistirolo (nel coperchio).

Sono progettati per essere sovrapponibili e quindi occupare meno spazio. Il riso all'interno sarà mantenuto a temperatura di servizio, morbido e vaporoso, per un periodo di circa di 6 ore. L'umidità in eccesso viene assorbita dal collettore di vapore all'interno del coperchio.

	Cuociriso Tiger JNO-B36W
Capacità di cottura	3.6L
Allacciamento	220V-240V
Consumo (W)	Cook 1610W
Dimensioni (cm)	36.0 x 42.6 x 38.3
Peso (kg)	8.6

	Mantenitore JFM-390P	Mantenitore JFM-570P
Capacità	3.9L	5.7L
Temperatura di mantenimento	76 °C (6h)	78 °C (6h)
Dimensioni (cm)	43 x 36 x 25	43 x 36 x 31
Peso (kg)	4.3	4.8