

HOSHIZAKI AMERICA, INC.



LA SERIE *FLAKER* (ESCAMAS) Y *CUBELET* (CUBITOS)



- ENTRETENIMIENTO
- SERVICIO DE ALIMENTOS
- ASISTENCIA SANITARIA
- HOSPITALIDAD
- INSTITUCIONES
- OFICINAS
- COMERCIO



www.hoshizaki.com

“Un grado de confiabilidad superior”

Artículo n.º 40081 | 4/2012

LA SERIE FLAKER (ESCAMAS)/CUBELET (CUBITOS)



Hoshizaki America, Inc. con sus oficinas centrales corporativas en Peachtree City, Georgia, y una segunda planta manufacturera en Griffin, Georgia, cuenta con una de las plantas de producción más automatizadas de la industria. Usando la tecnología más moderna, cada máquina de hielo Hoshizaki se prueba en la fábrica y se somete a rigurosas pruebas de rendimiento de calidad, incluida la capacidad de producción de hielo y la eficiencia energética. Hoshizaki America ofrece seminarios avanzados en nuestras oficinas centrales y programas de capacitación básica, los cuales se organizan en todo el país para representantes de servicio y clientes.

- **Hoshizaki** es el fabricante de equipos de hielo comerciales más grande del mundo, con 10 000 empleados.
- **Hoshizaki** es el fabricante de equipos comerciales para servicios de alimentos refrigerados más grande del mundo, con ventas que superan los USD 2 000 millones y clientes en 75 países.
- **Hoshizaki** cuenta con seis plantas en Japón, dos en EE. UU. y una en Inglaterra, y distribuye productos en todo el mundo.
- **Hoshizaki** tiene oficinas de venta en Europa, Japón y EE. UU. con distribución en toda Europa, América del Norte y del Sur, Asia Pacífico y Australia.
- 47 de las 50 cadenas de servicios de alimentos más importantes de EE. UU. especifican y usan máquinas de hielo **Hoshizaki**.
- 94 % de las ventas generadas por **Hoshizaki America, Inc.** provienen de equipos fabricados en Georgia.
- En 2006, **Hoshizaki** adquirió Lancer Corporation.
- En 2008, **Hoshizaki** adquirió GRAM Commercial A/S.
- Votada “Mejor en su clase” por los operadores (FES Magazine - 2011)
- Actualmente **Hoshizaki** es el único fabricante de equipo gastronómico que tiene certificación ISO 1401.



Peachtree City

618 Hwy. 74 South
Peachtree City, GA 30269
Tel.: 770-487-2331
www.hoshizaki.com

Correo electrónico: marketing@hoshizaki.com



Griffin

101 Green Valley Blvd.
Griffin, GA 30224
Tel.: 770-227-7511
Fax: 770-227-8028
www.hoshizaki.com

LA SERIE FLAKER (ESCAMAS)/CUBELET (CUBITOS)



Son siete las características de diseño que convierten a las máquinas de hielo Hoshizaki en las mejores de la industria:

- Sólido sin fin de acero inoxidable antimagnético
- Caja de engranajes sellada y rodamientos de chumacera con grafito
- Hielo seco y duro en escamas o en cubitos
- Controles de estado sólido **evercheck** / continuamente verifica operación correcta.



- Diseño **CleanCycle I2** para limpieza



- Eliminación de piezas móviles en área de congelación.

- Agente antimicrobiano **H-GUARD Plus**



DCM-300BAH-OS

FS-1001MLH-C
Expendora Lancer 30"

C-100BAF-AD

F-1001MAH
B-700

Nuestro compromiso con la calidad continúa después de la venta. Para garantizarle que el equipo Hoshizaki funcione de manera óptima, le ofrecemos:

- Una red bien establecida de servicio mundial con personal capacitado en fábrica
- Auditoría y control de calidad de nuestros equipos
- Capacitación en diversos niveles



DISEÑO DE SINFIN INTERNO



Las máquinas de hielo en escamas y en cubitos Hoshizaki están diseñadas con un sistema de sinfin interno. Nuestro sistema de sinfin interno es más durable y demuestra que produce el hielo de la más alta calidad, requiere menos reparaciones, causa menos tiempo improductivo y ha logrado excelentes resultados de eficiencia por la cantidad de hielo producido.

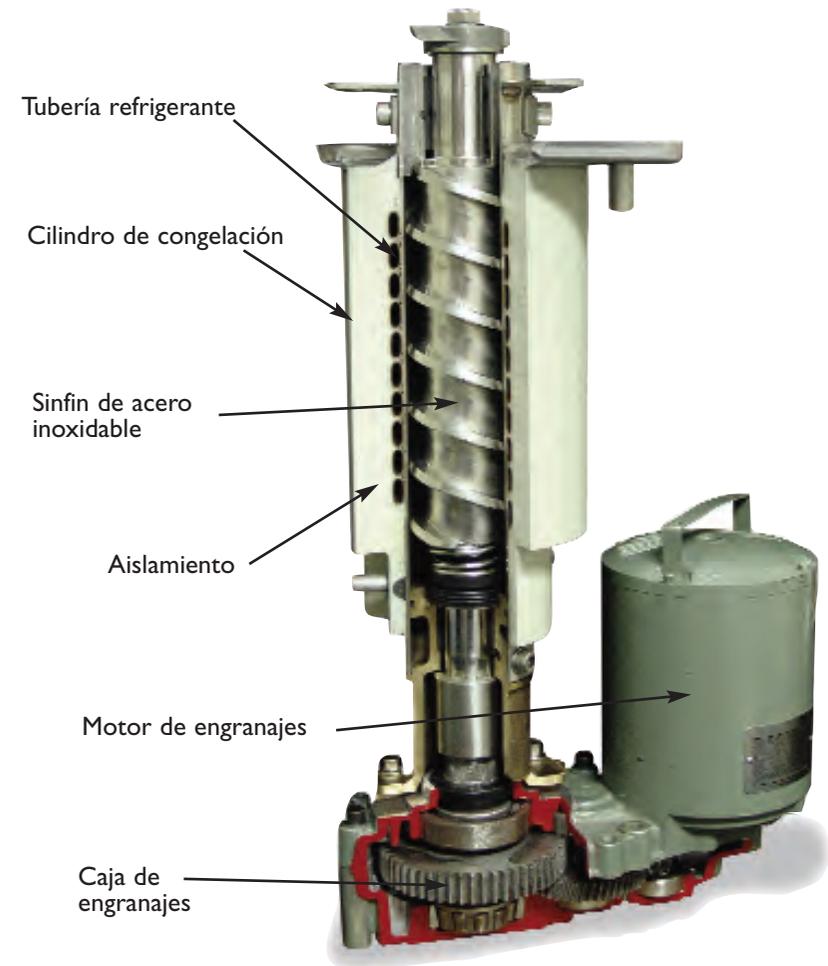
CARACTERÍSTICAS

- Diseño de sinfin interno

BENEFICIOS

- Sinfin de doble aspa que distribuye la carga de manera uniforme y reduce el torque de la caja de engranajes
- Sinfin y cilindro de acero antimagnéticos para reducir la acumulación de minerales
- Caja de engranajes de servicio pesado cellada
- Excelentes resultados en cuanto a eficiencia y bajo consumo de kilovatios
- Superficie de rodamientos endurecida en el sinfin para prolongar la vida útil de los rodamientos
- Sello mecánico de cerámica accionado por resorte
- Alineación de corte de estría para asegurar el equilibrio
- Rodamientos con grafito resistentes al agua, que no se engrasan y con mayor vida útil
- Fácil acceso al sinfin

Diseño del sinfin interno



TAMBOR EVAPORADOR



El evaporador tiene un durable cilindro de congelación con aislamiento de poliuretano espumado. El sinfin de acero inoxidable raspa y mueve el hielo hacia arriba en el cilindro. El agua es exprimida del hielo a medida que este pasa por el cabezal extrusor y produce escamas duras y secas. El motor y la caja de engranajes que acciona el sinfin interno cuenta con sello antihumedad para brindar confiabilidad. Los cubitos de hielo son en realidad escamas de hielo que el cortador del cabezal extrusor comprime para darles su forma cúbica.

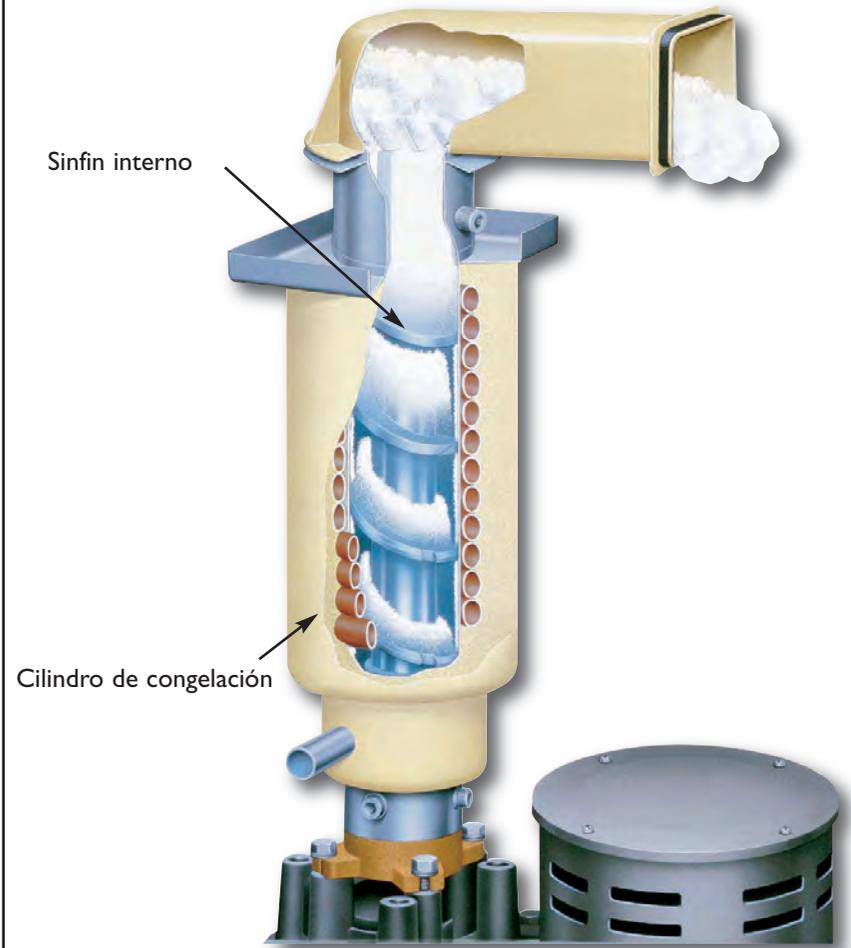
CARACTERÍSTICAS

- Cilindro del evaporador

BENEFICIOS

- Cilindro de congelación de acero inoxidable antimagnético durable
- La tubería refrigerante tiene aislamiento de poliuretano espumado in situ; la espuma hermética reduce la condensación y la penetración del agua
- El hielo asciende por el cabezal extrusor y extrae el agua
- Produce hielo duro y seco en escamas y en cubitos

Cilindro del evaporador



HIELO EN ESCAMAS y EN CUBITOS



El **hielo en escamas** de Hoshizaki es seco y se enfría con mayor rapidez que otras formas de hielo. Esta capacidad de enfriamiento se combina con costos de producción muy bajos. El hielo en escamas se amolda a cualquier forma, por lo que es muy práctico para exhibidores y barras de ensaladas. Las máquinas de hielo en escamas también están disponibles en las mismas versiones que las máquinas de hielo en cubitos.

Cada **cubito de hielo** masticable tiene una forma única. Otro cabezal extrusor extrae más agua del hielo y extrude un trozo desprendido por un cortador especial. El hielo en cubitos es fácil de masticar y dura mucho más tiempo que el hielo en escamas, por eso, este es el tipo de hielo preferido por la industria de la salud. Las máquinas de hielo en cubitos también están diseñadas para complementarse con expendedoras de bebidas para brindar una variedad de usos más amplia.

Hielo en escamas



Hielo en cubitos masticables



CONJUNTO DE FLOTADOR DOBLE



El sistema de suministro de agua cuenta con un **interruptor de flotador magnético doble**. El flotador superior controla el suministro de agua mientras que el flotador inferior protege la máquina con un mecanismo de apagado de seguridad en caso de bajo nivel de agua.

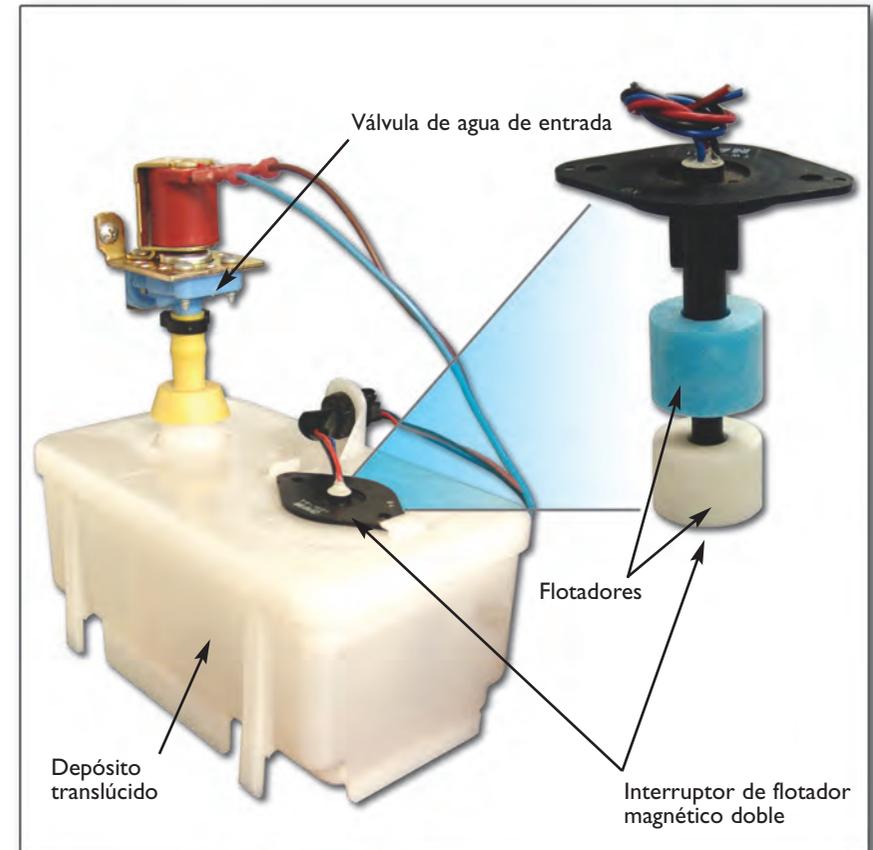
CARACTERÍSTICAS

- Válvula de agua de entrada
- Depósito translúcido
- Interruptor de flotador magnético doble

BENEFICIOS

- Permite el suministro de agua exacto de 10-113 psig
- La inspección visual del agua permite obtener diagnósticos de la máquina
- El flotador superior controla el suministro de agua
- El flotador inferior protege la máquina con un mecanismo de apagado de seguridad en caso de bajo nivel de agua
- Los resultados de igual nivel de agua en el evaporador otorgan al hielo forma y dureza uniformes

Interruptor de flotador magnético doble





El diseño **CleanCycle12®** de las máquinas de **hielo en escamas** y **en cubitos**, lava el depósito y el evaporador cada 12 horas. De esta forma se eliminan las impurezas y los minerales para producir un hielo más limpio. Esta característica garantiza la limpieza de la máquina y, de esta forma, reduce el tiempo improductivo que se dedica al aseo y al mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS

- CleanCycle12®
- Sistema de lavado cada 12 horas

BENEFICIOS

- Sistema de agua completo para drenaje y lavado
- Mejora la higiene y la confiabilidad
- Prolonga la vida útil del barreno de rodamientos y el evaporador
- Reduce la acumulación de minerales

Las **máquinas de hielo en escamas** y en **cubitos** Hoshizaki con condensadores autónomos enfriados por aire están diseñadas con un filtro extraíble que se puede limpiar. Esto protege la máquina y sus componentes internos de polvo, pelusa, harina y grasa, y, de este modo, reduce los costos de mantenimiento y prolonga la vida útil de la máquina.

CARACTERÍSTICAS

- Filtros de aire extraíbles para su limpieza

BENEFICIOS

- Reduce costos de mantenimiento
- Prolonga la vida útil de la máquina
- Protege la máquina y los componentes internos de polvo, pelusa, harina y grasa

CleanCycle12®



Filtros de aire





Los beneficios que la filtración del agua ofrece a los servicios de preparación de alimentos contribuyen al éxito de su empresa todos los días. **Los filtros de agua** Hoshizaki facilitan el buen funcionamiento de su equipo, a la vez que maximizan su eficacia. La filtración del agua mejora el sabor de las bebidas que sirve y ofrece resultados uniformes todo el tiempo. La filtración del agua les brinda a los operadores la tranquilidad de que el agua está en excelentes condiciones.

CARACTERÍSTICAS

- Disponible en las configuraciones individual, doble y triple



BENEFICIOS

- Mantiene el funcionamiento de la máquina de hielo en su máxima capacidad
- Reduce hasta el 99,9 % del cloro desinfectante del suministro de agua entrante
- Agente antimicrobiano
- Elimina el crecimiento de algas y bacterias donde se forma el hielo y se almacena el hielo

Filtros de agua Hoshizaki (Accesorio opcional)



INFORMACIÓN DE LA GARANTÍA



Las máquinas de hielo Hoshizaki Flakers, Cubelets, DCM y DT están respaldadas por nuestra **garantía**:

Comuníquese con su distribuidor ó con la fábrica para obtener información de la garantía en otros países. Consulte la garantía completa del fabricante para obtener todos los detalles.

Visite nuestro sitio web, www.hoshizaki.com, para obtener información adicional sobre la línea completa de equipos y servicios de Hoshizaki, incluidas las escuelas de capacitación y las visitas a la fábrica que se encuentran disponibles.



NOTAS ADICIONALES



C-100

F-330

F-500

FS-1001

F-801

F-2000



MISIÓN CORPORATIVA

La misión corporativa de Hoshizaki America es lograr y mantener la satisfacción óptima del cliente al brindar, de manera constante, el más alto nivel de calidad en los productos y servicios ofrecidos a los clientes de todo el hemisferio occidental, con el objetivo de perpetuar una organización viable y consolidada, y de merecer la reputación de líder innovador desde la perspectiva tecnológica y del público en la industria de equipos para cocinas comerciales.



Intertek

