



Combi-line
W 80



**Der neue Maßstab für
Eiswürfel und Crushed-Ice**

WESSAMAT
perfect ice!

Eine Maschine – zwei Eisarten!

Die Combi-Line W 80 ergänzt die Produktlinie Combi-Line im mittleren und unteren Leistungsbereich. Aufgrund ihrer Leistung und des neuen, platzsparenden Maschinenkonzeptes ist die Combi-Line W 80 der ideale Eisbereiter für Gastronomiebetriebe mit kleinerem und mittlerem Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice.

Combi-Line
W 80

Gastronomiegerechtes Design

Das moderne Design, die platzsparende Bauweise und eine Eisleistung bis zu 80 Kg pro Tag machen die Combi-Line W 80 zum idealen Eisbereiter für

- Cocktail-Bars,
- Restaurants,
- Hotels

und andere gastronomische Betriebe, die einen kleineren und mittleren Bedarf an Eiswürfeln und Crushed-Ice haben. Die kompakte Bauweise basiert auf dem neuen Maschinenkonzept mit Frontbelüftung, das ein schlankes, ansprechendes und platzsparendes Produktdesign ermöglicht.

Gehäuse, Vorratsbehälter und Mahlwerk sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Ein Aspekt, der nicht zuletzt der Einhaltung einschlägiger Hygienevorschriften entgegenkommt und die Reinigung und Sauberhaltung der Maschine erheblich vereinfacht.



Zur Herstellung von Eiswürfeln und Crushed-Ice ist die Combi-Line W 80 in kleineren und mittleren Gastronomiebetrieben die optimale Lösung.

Zwei Ausführungen

Die Combi-Line W 80 ist in zwei Ausführungen lieferbar:

- **W 80 CL/CW** zur ausschließlichen Herstellung von Crushed-Ice
- **W 80 ECL/ECW** zur Herstellung von Eiswürfeln und Crushed-Ice (getrennter Vorratsbehälter)



Bei der Ausführung ECL/ECW kann der Anwender mit der integrierten Vorrangschaltung die Produktion der gewünschten Eisart (Eiswürfel oder Crushed-Ice) bedarfsorientiert steuern. Diese Vorrangschaltung steht stellvertretend für eine Reihe technischer Vorteile, die durch den Einsatz einer intelligenten SPS-Steuerung realisiert wurden.

Zwei Kühlarten

Damit die Kühlung den unterschiedlichen Installationsbedingungen und Umgebungstemperaturen angepasst werden kann, sind beide Ausführungen mit Luftkühlung (W 80 ECL und W 80 CL) und Wasserkühlung (W 80 ECW und W 80 CW) lieferbar. Aufgrund des höheren Wasserverbrauchs (Kühlwasser) bei der wassergekühlten Ausführung empfiehlt sich bei Umgebungstemperaturen von 10°C bis 30°C der Einsatz von luftgekühlten Maschinen.



715 mm

Abb. Modell W 80 ECL

Modell	Bestell Nr.	Ausführung ¹⁾	Leistung ²⁾		Vorrat ³⁾ kg	Maße ⁴⁾ (HxBxT) mm	Leistungsaufn. KW	Gewicht kg	Frischwasserverbrauch Liter/Kg Eis	
			kg/Tag	EW/Tag					Eisbereitung	Kühlung
W 80 CL	3053	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	131	2,7	–
W 80 CW	3054	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	131	2,7	10,8
W 80 ECL	3055	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	139	2,7	–
W 80 ECW	3056	Edelstahl	80	5.000	67	1680 / 715 / 600	0,68	139	2,7	10,8

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung

¹⁾ Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl.

²⁾ Leistungsangaben (EW = Eiswürfel bzw. entsprechende Menge Crushed-Ice) bei Umgebung- und Wassertemperatur von 10°C (und Kondensatortemperatur von 20°C bei wassergekühlten Geräten).

³⁾ Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.

⁴⁾ Alle Abmessungen (Höhe) ohne höhenverstellbare Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C bis 30°C Umgebungstemperatur.
Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C bis 45°C Umgebungstemperatur.

Trinkwasseranschluss: Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussgewinde R 3/4".

Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230 V/50 Hz (Sonderspannungen lieferbar).



WESSAMAT
perfect ice!