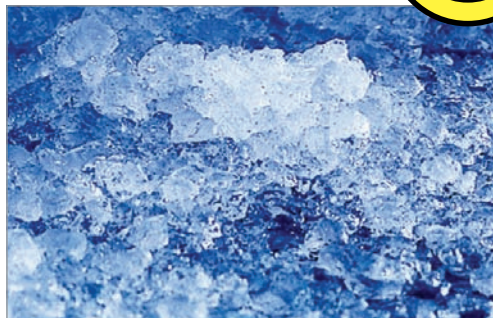




Hul isterning.



Knust is fremstillet af isterninger.



Massiv isterning.



Micro-Cubes.



Brudis.



Der bruges dagligt is i en lang række brancher og industrier, fx i restaurationsbranchen, supermarkeder, fødevarerarbejdningsindustrien – bl.a. bagerier, fiskehandel og -industri, laboratorier og sygehuse, kemisk og farmaceutisk industri samt sports- og helseindustrien.



Den dyreste ismaskine er den billigste - den med de glade Smileys!

Vi tilbyder ismaskiner af mærket Wessamat, som er i en klasse for sig. Wessamat ismaskinerne koster mere, men er betydeligt billigere i drift end ismaskiner med spray-system (de mest anvendte).

Wessamat bruger kun 2,5 l vand pr. kg is, mens en typisk spraymaskine bruger 10 l vand pr. kg is. Med de høje vandpriser og vandafledningsafgifter tjener Wessamat maskinerne merprisen hurtigt ind. På en ismaskine som producerer ca. 35 kg i døgnet tjenes merprisen ind på lidt over et år. Herefter er der kontante besparelser hvert år!

Wessamat maskinerne kræver ikke blødgøringsanlæg som spraymaskinerne. Derfor sparer du udgiften til dette, når du vælger Wessamat. På www.daencker.dk kan du se flere detaljer – herunder økonomiske sammenligninger.

Wessamat maskinerne holder i mange, mange år på grund af deres enkle konstruktion og den rustfri udførelse både udvendig og indvendig. Takket være den patenterede fremstillingsteknik, bølgesystemet, laver Wessamat maskinerne altid krystallklare isterninger.

Wessamat maskinerne er ekstremt rengøringsvenlige og hygiejnen er i top!

Hvorfor vælge en Wessamat ismaskine?

- meget lavt vandforbrug
- ingen pumper, der kan gå i stykker
- ingen dyser, der kan kalke til
- let rengøring uden besøg af tekniker
- let at servicere
- rustfri udførelse indvendigt og udvendigt
- ekstra store magasiner i forhold til andre mærker
- meget små ydre mål i forhold til ydelsen

Wessamat-sortimentet:

- isterningsmaskiner i alle størrelser - fra den mindste maskine, der producerer 22 kg is i døgnet til modulopbyggede megaismaskiner, hvor hvert modul producerer 820 kg i døgnet.
- kombi-maskiner, der laver både isterninger og knust is i én og samme maskine med eller uden transportvogn til isen.
- isknusere, der laver knust is af isterninger.
- dispensermaskiner.
- brudismaskiner (Flakeline og Micro-Cubes modellerne).

Isterningsmaskiner Blue-Line og Top-Line



Model W 19 L.

Blue-Line

Blue-Line er en serie af små, pladsbesparende isterningsmaskiner, der dagligt kan producere 22-46 kg isterninger. Isfremstillingsteknik: Bølgeteknik.

Kabinet og magasinbeholder er udført i rustfrit stål.

Modellerne er luftkølede.

NB! Pladsbehov ved opstilling: Ismaskinen skal opstilles så den ikke indsuger sin egen varme luft. Der skal minimum være 150 mm luft hhv. til venstre, højre samt bagved maskinen samt 600 mm luft over maskinen. Indbygningsmodellerne er forsynet med luftgitter og kræver ikke luft omkring kabinettet. Anbefalet omgivelsestemperatur fra +10 - 30°C.

Model	Ydelse kg/dag	Magasin kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW	Vægt i kg	Pris
W 19 L	22	7	545 x 410 x 545	0,30	41	10.903,00
W 19 LE*	22	7	595 x 500 x 545	0,35	45	11.657,00
W 29 L	32	15	665 x 510 x 600	0,39	52	14.672,00
W 29 LE*	32	15	715 x 600 x 600	0,44	56	15.506,00
W 49 L	46	15	665 x 510 x 600	0,48	52	17.688,00
W 49 LE*	46	15	715 x 600 x 600	0,53	57	19.156,00

*) Indbygningsmodel.



Model W 21 L.



Model W 121 L og W 251 L.

Top-Line

Top-Line er en serie af kompakte isterningsmaskiner beregnet for den professionelle bruger. Top-Line-maskinerne producerer 24-240 kg isterninger pr. dag.

Isfremstillingsteknik: Bølgeteknik.

Kabinet og magasinbeholder er udført i rustfrit stål.

Modellerne er luftkølede.

Modellerne nedenfor er med indbygget maskine. Modeller for separat kompressor kan leveres - indhent tilbud.

NB! Pladsbehov ved opstilling: Ismaskinen skal opstilles så den ikke indsuger sin egen varme luft. Der skal minimum være 150 mm luft hhv. til venstre, højre samt bagved maskinen samt 600 mm luft over maskinen. Indbygningsmodellerne er forsynet med luftgitter og kræver ikke luft omkring kabinettet. Anbefalet omgivelsestemperatur fra +10 - 30°C.

Model	Ydelse kg/dag	Magasin kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW	Vægt i kg	Pris
W 21 L	24	10	475 x 365 x 530	0,30	33	13.958,00
W 21 LE*	24	10	540 x 460 x 530	0,35	38	14.791,00
W 31 L	35	16	525 x 465 x 530	0,39	39	17.252,00
W 31 LE*	35	16	590 x 560 x 530	0,44	42	19.037,00
W 51 L	55	30	665 x 485 x 615	0,48	49	20.426,00
W 51 LE*	55	30	730 x 580 x 615	0,53	51	22.132,00
W 81 L	80	50	855 x 615 x 645	0,60	71	27.527,00
W 121 L	126	80	1075 x 860 x 650	0,96	109	38.080,00
W 251 L	180	180	1315 x 990 x 810	0,98	170	60.502,00

*) Indbygningsmodel.

Gyldig fra februar 2012.

Alle priser er DKK excl. moms og afgifter (herunder HFC og WEEE afgift), incl. fragt i DK, excl. ikke brofaste øer. Enheder over 2,2 m er excl. aflæsning. Reservedele og løsdele er ab lager. I øvrigt i henhold til vores almindelige salgs- og leveringsbetingelser. Forbehold for prisstigninger, trykfejl og ændringer i tekniske specifikationer.



Model C 103 og C 105.

Isknuser

Isknuseren er en kompakt og mobil maskine til fremstilling af knust is af isterninger. Velegnet til barmiljøer samt buffeter og lignende, hvor man vil præsentere fødevarerne på is. Isknuseren fås i to størrelser med en ydelse på henholdsvis 3 og 5 kg pr. minut.

Kabinettet er udført i rustfri stål. Isbakken er af kunststof.

Der findes billigere isknusere på markedet, men hvis du ønsker en robust og driftssikker isknuser i mange år, skal du vælge en Wessamat.

Model	Ydelse kg/minut	Isskuffe kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW	Vægt i kg	Pris
C 103	3	1	315 x 175 x 330	0,15	10	7.649,00
C 105	5	5	515 x 370 x 315	0,15	21	11.895,00

Ismaskiner til isterninger og knust is

Combi-Line



Model W120 CL.



Model W 80 ECL.

Combi-Line modellerne fremstiller enten isterninger, knust is eller såvel isterninger som knust is.

Maskinernes daglige ydelse er 80 til 240 kg.

Isfremstillingsteknik: Bølgeteknik.

Modellerne er luftkølede.

Kabinet og magasinbeholder er udført i rustfri stål.

Modellerne nedenfor er med indbygget maskine. Modeller for separat kompressor kan leveres - indhent tilbud.

NB! Pladsbehov ved opstilling: Ismaskinen skal opstilles så den ikke ind suger sin egen varme luft. Der skal minimum være 150 mm luft hhv. til venstre, højre samt bagved maskinen samt 600 mm luft over maskinen.
Anbefalet omgivelsestemperatur fra +10 - 30°C.

ECL-modeller for såvel isterninger som knust is

Model	Ydelse kg/dag	Magasin kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW	Vægt i kg	Pris
EL-modeller (isterninger)						
W 80 EL	80	67	1765 x 715 x 600	0,70	123	34.670,00
W 120 EL	126	130	1400 x 890 x 670	0,96	119	43.719,00
W 240 EL	240	220	1520 x 1020 x 890	1,20	190	73.563,00
CL-modeller (knust is)						
W 80 CL	80	67	1765 x 715 x 600	0,75	130	41.376,00
W 120 CL	126	130	1720 x 890 x 670	1,32	157	51.100,00
W 240 CL	240	220	1920 x 1020 x 890	1,32	235	79.515,00
ECL-modeller (isterning og knust is)						
W 80 ECL	80	67	1765 x 715 x 600	0,75	138	48.360,00
W 120 ECL	126	130	1720 x 890 x 670	1,08	162	58.004,00
W 240 ECL	240	220	1920 x 1020 x 890	1,32	240	87.848,00

Ismaskiner til isterninger og knust is

Combi-Line



Model W 120 CLF.

Combi-Line med transportvogn

De to største modeller i serien Combi-Line fås også i en version med transportvogn velegnet til situationer, hvor henholdsvis isterningerne eller den knuste is produceres centralt, men skal anvendes decentralt. Modellen har et mellemmagasin i maskinen.

Kabinet og mellemmagasin er udført i rustfri stål og transportvognen er i kunststof.

Modellerne nedenfor er med indbygget maskine. Modeller for separat kompressor kan leveres - indhent tilbud.

Model	Ydelse kg/dag	Mellemmagasin/ Transportvogn kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW	Vægt i kg	Pris
ELF-modeller (isterninger)						
W 120 ELF	126	45 / 109	1595 x 790 x 1020	0,96	166	59.989,00
W 240 ELF	240	227 / 109	2045 x 890 x 1020	1,20	270	106.171,00
CLF- modeller (knust is)						
W 120 CLF	126	45 / 109	1915 x 790 x 1020	1,08	204	64.591,00
W 240 CLF	240	227 / 109	2445 x 890 x 1020	1,32	315	114.398,00

Brudismaskiner

Micro-Cubes



Micro-Cubes maskinerne producerer små kvadratiske isterninger på 7 x 7 x 7 mm. Denne type is er et godt alternativ til den traditionelle brudis og anvendelsesområderne er mange, fx restaurationsbranchen, fødevareforberedningsindustrien, laboratorier m.v.

Maskinerne yder dagligt fra 120 til 400 kg. Kabinettet og magasinbeholder er udført i rustfrit stål.

Modellerne er luftkølede.

Modeller med transportvogn kan leveres – indhent tilbud.

NB! Micro-Cubes skal forsynes med blødgøringsanlæg.



Isen produceres i issneglen, som er vist på billedet.

Model	Ydelse kg/dag	Magasin kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW*	Vægt i kg	Pris
M 120 L	120	100	1690 x 605 x 605	0,9	123	64.879,00
M 120 Z**	120	100	1690 x 605 x 605	0,3	104	60.235,00
M 200 L	200	175	1795 x 800 x 605	1,0	151	70.786,00
M 200 Z**	200	175	1795 x 800 x 605	0,55	121	63.000,00
M 400 L	400	250	2145 x 800 x 605	1,7	185	79.319,00
M 400 Z**	400	250	2145 x 800 x 605	0,55	136	74.031,00

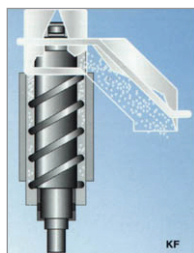
**) El-tilslutning: 400 V/50 Hz. **) Model for tilslutning til centralkøleanlæg.*

Brudismaskiner

Flake-Line



Wessamat brudis har en temperatur på $-0,5^{\circ}\text{C}$ og er tørfrosset.



Isen produceres i issneglen, som er vist på billedet.



Model F 75 L.

Flake-Line er en serie af små, pladsbesparende brudismaskiner. Maskinerne er målrettet mod den prisbevidste kunde som ønsker stor ydelse for pengene.

Maskinernes daglige ydelse er fra 40 til 460 kg. Kabinet og magasinbeholder er udført i rustfrit stål.

Modellerne er luftkølede.

NB! Flake-Line skal forsynes med blødgøringsanlæg.

Pladsbehov ved opstilling: Maskinerne skal opstilles så den ikke indtager sin egen varme luft. Der skal minimum være 150 mm luft hhv. til venstre, højre samt bagved maskinen samt 600 mm luft over maskinen. F 75 kræver ikke luft omkring kabinettet.

Anbefalet omgivelsestemperatur fra $+10 - 30^{\circ}\text{C}$.

Model	Ydelse kg/dag	Magasin kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW	Vægt i kg	Pris
F 35 L	40	10	637 x 345 x 520	0,40	39	21.617,00
F 75 L	80	25	850 x 485 x 590	0,52	55	27.370,00
F 125 L	135	42	1020 x 680 x 590	0,59	69	31.297,00
FS 400 L	460	220	1695 x 1020 x 780	1,90	180	68.160,00



Model D 30 EL.



Model ZBN 12.



Model ZBN 25.

Isterningsdispenser - selvbetjeningsmodeller

Til kantiner, hoteller og fastfood restauranter og andre steder hvor brugeren selv, via sit glas, skal forsyne sig med isterninger tilbydes følgende isterningsdispensere:

Gulvmodellen D 30 EL og bordmodellen DT 30 EL (ikke illustreret) producerer dagligt 30 kg isterninger.

Kabinettet er udført i rustfrit stål. Isfremstillingsteknik: Sprayteknik.

NB! Skal forsynes med blødgøringsanlæg.

Bordmodellerne ZBN 12 EL og ZBN 25 EL producerer henholdsvis 12 og 25 kg isterninger dagligt.

Foruden isterninger kan du fra disse to maskiner også tappe vand eller isvand.

Kabinettet er udført i kunststof.

Isfremstillingsteknik: Bølgeteknik.

NB! Pladsbehov ved opstilling: Dispenseren skal opstilles så den ikke ind suger sin egen varme luft. Der skal minimum være 150 mm luft hhv. til venstre, højre, bagved samt over maskinen. Anbefalet omgivelsestemperatur fra +10 - 30°C.

Model	Udførelse	Ydelse kg/dag	Magasin kg	Mål i mm højde x bredde x dybde	Optagen effekt kW	Vægt i kg	Pris
ZBN 12 EL	Kunststof	12	2,6	650 x 200 x 500	0,12	23	9.197,00
ZBN 25 EL	Kunststof	25	4	690 x 390 x 500	0,23	34,5	10.903,00
D 30 EL (gulvmodel)	Rustfrit stål	30	13	1571 x 420 x 660	0,42	59	32.445,00
DT 30 EL (bordmodel)	Rustfrit stål	30	13	727 x 420 x 660	0,42	46	24.354,00



Model D 400.

Isdispenser - til storforbrugere

Dispenser model D 400 anvendes til opbevaring og udportionering af isterninger. Kabinettet er udført i kunststof og understøttet i rustfrit stål.

Modellen kan kombineres med produktionsmodul W 240 LP eller et andet produktionsmodul.

Tilbud og løsningsforslag udarbejdes gerne.

Isterningsmaskiner

Mega-Line



Isproduktionssystem, model Z 2000 W, med B750 magasin for 820 kg isterninger pr. dag.



Isproduktionssystem, 2 x Model Z 2005 W, på dispenser for 1.640 kg isterninger pr. dag.

Mega-Line er et modulært isproduktionssystem til fremstilling og lagring af isterninger.

Mega-Line kan efter ønske leveres med dispenser til automatisk og præcis dosering af isterninger. En optimal og økonomisk løsning for isfabrikker, cateringfirmaer, flyselskaber, storkøkkener samt andre områder med et stort forbrug af isterninger enten til eget forbrug eller salg.

Med et Mega-Line Z 2000 W isproduktionssystem kan man producere op til 820 kg isterninger pr. dag. Produktionsmængden kan forøges ved at installere flere isproduktionsmoduler ovenpå hinanden. Mega-Line isproduktionssystemet rummer i øvrigt mulighed for individuelle løsninger med hensyn til fx isterningsbehov, doseringsmængde, dispenserløsninger og kølesystem.

Tilbud og løsningsforslag udarbejdes gerne.



Isproduktionssystem, 9 x Model Z 2005 W, på dispenser for 7.380 kg isterninger pr. dag.



Specialrengøringsmiddel til ismaskiner



Wessamat specialrengøringsmiddel til effektiv desinfektion, grundrengøring samt regelmæssig hygiejnerengøring af isknusere og isterningsmaskiner.

For hurtig og vedvarende fjernelse af aflejringer (kalk, rust, jern og mangan) og bakteriologiske forureninger.

Wessamat specialrengøringsmiddel	Pris
1 flaske á 1 liter	295,00
4 flasker á 1 liter	857,00
1 dunk med 30 liter	3.768,00