



# Eiscrusher



Die ideale Lösung  
zur Herstellung von  
Crushed-Ice aus Eiswürfeln

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

# Der schnellste Weg zu brilliantem Crushed-Ice.

Eiscrusher Modell CB 103  
in Kombination mit einem  
luftgekühlten, voll einbaufähigen  
WESSAMAT Eiswürfelbereiter  
Modell Top-Line W 31 LE



## Gastronomiegerechtes Design

Die elektronischen Eiscrusher von WESSAMAT sind einfach zu bedienen und benötigen nur ganz wenig Platz. Die Modelle C 103 und CB 103 sind aufgrund ihres Designs und ihrer Größe bei Barkeepern und Gastronomen besonders beliebt. Der Crusher wird einfach von oben mit Eiswürfeln befüllt. Das Crushed-Ice sammelt sich in der Auffangschale und kann sofort verwendet werden – einfacher und frischer geht es nicht.



Eiscrusher C 103 im klassischen Gastronomie-design mit Gehäuse aus Edelstahl und Auffangschale aus lebensmittelgeeigneten Kunststoff

## Vielseitige Verwendung

Für die Zubereitung von coolen Drinks und exotischen Cocktails sowie für die Präsentation von Speisen und Getränken ist Crushed-Ice in der Bar und in vielen anderen Bereichen der Gastronomie unverzichtbar. Fantasivolle Drinks und köstlich kühle Mixgetränke weden mit Crushed-Ice zu einem besonderen Erlebnis. Auch Säfte, Milchprodukte, Feinkostsalate und Meeresfrüchte sind auf Crushed-Ice serviert ein besonderer Genuss.



Eiscrusher CB 103 mit exklusivem Gehäuse aus geprägtem Edelstahl (Farbe anthrazit) und Auffangschale aus lebensmittelgeeigneten Kunststoff

## Ideale Kombination

Die Eiscrusher von WESSAMAT machen aus Eiswürfeln in Sekundenschnelle erstklassiges Crushed-Ice. Hierfür können Eiswürfel aller Eisbereitungsmaschinen verwendet werden. Besonders praktisch und platzsparend ist die Kombination mit den voll einbaufähigen oder freistehend platzierten WESSAMAT Eiswürfelbereitern der Produktlinien Blue-Line und Top-Line.



Eiscrusher C 103 in Kombination mit einem WESSAMAT-Eiswürfelbereiter, Modell Top-Line W 21 L (Table-Top-Version, luftgekühlt)

# Crushed-Ice auf Knopfdruck. Praktisch. Platzsparend. Preiswert.

# Eiscrusher

C 103 / CB 103 / C 105

## Größere Mengen. Höhere Leistung.

Wenn für die Zubereitung von Cocktails und Drinks sowie für die Präsentation von Speisen und Getränken größere Mengen an Crushed-Ice benötigt werden, ist der Eiscrusher C 105 genau das richtige Gerät. Er besitzt ein leistungsstärkeres Mahlwerk mit größerem Eiswürfelschacht und eine Auffangschale mit einem Volumen von 5 kg. Sie kann aus dem Crushergehäuse entnommen werden, um das Crushed-Ice dort hin zu transportieren, wo es benötigt wird. Trotz der höheren Leistung ist auch dieses Modell erstaunlich kompakt und kann im Bar- und Thekenbereich, in einem Nebenraum oder auch in der Küche platzsparend und gastronomiegerecht platziert werden.



Eiscrusher Modell C 105 mit Gehäuse aus Edelstahl und Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff

## Individuelles Branding

Die Eiscrusher C 103 und CB 103 sind praktische und beliebte Helfer in der Gastronomie. Deshalb werden sie von Spirituosen-Herstellern und bekannten Getränkemarken für Promotion- und Verkaufsförderungsaktionen erfolgreich eingesetzt. Für ein unverwechselbares Corporate Design können die Gehäuse individuell gestaltet und im markengerechten Branding geliefert werden.



Eiscrusher C 103 mit individuellem Branding

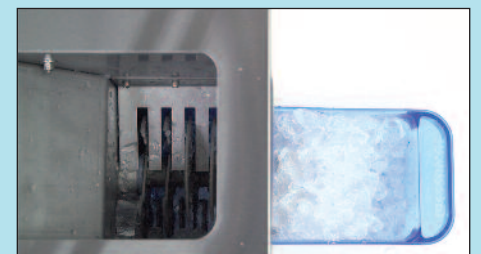
## Einfache Bedienung

Bei den Modellen C 103 / CB 103 wird das Mahlwerk zum Zerkleinern der Eiswürfel durch die Verschlussmechanik des Eiswürfelschachtes betätigt. Das zerkleinerte Crushed-Ice sammelt sich in der Auffangschale, die zur leichten Entnahme des Crushed-Ice ganz oder teilweise aus dem Crushergehäuse herausgenommen werden kann.



## Zuverlässige Technik

Die Mechanik des Mahlwerks wird durch die von WESSAMAT entwickelte Zerkleinerungstechnik geschont. Der Kraftaufwand wird minimiert und der Energieverbrauch reduziert. Auf die Verwendung von tiefgefrorenen Eiswürfeln sollte im Hinblick auf die Langlebigkeit der Eiscrusher allerdings verzichtet werden.



## PRODUKTÜBERSICHT / TECHNISCHE DATEN

Modell	Bestell Nr.	Ausführung	Leistung kg/Min.	Vorrat kg	Maße (HxBxT) mm	Leistung KW <sup>4)</sup>	Gewicht kg
C 103	1005	Edelstahl <sup>1)</sup>	3	1	315/175/330	0,15	10
CB 103	1006	Edelstahl <sup>2)</sup>	3	1	315/175/330	0,15	10
C 105	1010	Edelstahl <sup>3)</sup>	5	5	515/370/315	0,15	21

<sup>1)</sup> Gehäuse aus Edelstahl, Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff

<sup>2)</sup> Gehäuse aus sgeprägtem Edelstahl, Farbe anthrazit; Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff

<sup>3)</sup> Gehäuse aus Edelstahl, Auffangschale aus lebensmittelgeeignetem Kunststoff

<sup>4)</sup> Netzanschluss 230 V / 50 Hz. Sonderspannungen auf Anfrage lieferbar.



**WESSAMAT**

[www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)

*perfect ice!*

