



Top-Line



Kristal gibi Berrak
ve Hijyenik Buz Üretimi
için Tasarlanmış Makine

 **buzmat**

Birinci Sınıf Kalite Mükemmel Görünüm



2



Mükemmel buz denince , uzmanların görüşleri farklı olabilir . Bazılarına göre tüp buz , bazılarına göre ise kare buz en sevdikleridir. Şekillerine göre iki görüşüde destekleyecek makul sebepler vardır .

WESSAMAT tarafından geliştirilen dalga teknolojisi sayesinde, tüp buzların içi oyuktur. Bu sayede geniş bir yüzey oluşur ve yiyecek ile içeceklerin hazırlanmasında ve sunumunda hızlı bir soğutma sağlar .

Sonuç olarak kişisel tercihler birinin daha çok sevilmesine yol açar. Top Line serisinin ürettiği kristal gibi berrak tüp buz, birinci sınıf kalitedir. Gerek görsel gerek hijyen olarak, profesyonel buz üretimi bakımından ayrıcalıklı bir üründür .



Benzersiz şekli , görselliği ve kalitesiyle Top Line serisinin ürettiği tüp buz . Kristal gibi saydam ve kabarcıksızdır. Modern iddialı ve titiz gastronominin vazgeçilmez unsurudur.

Benzersiz Tüp Buz Çok Yönlü Kullanım

Buz Gibi Tadını Çıkarmak

Üstün nitelikli Top Line serisi yer tasarrufu , soğutma şekli , üretim ve muhafaza için ideal çözüm sağlar .

Belirtilen yerlerde kullanılmak üzere berrak ve sağlıklı buz üretirler :

- Bar'da
- Restaurant'da
- Birahaneler'de
- Mutfaklar'da

salata ve teşhir büfelerinde .

Bireysel ihtiyaca göre günde 24 kg ile 180 kg buz üretebilen birçok model seçeneği vardır . Kompakt yapıları , gastronomiye uygun tasarımları ve fonksiyonel teknikleri ihtiyaç duyulan her yerde onları vazgeçilmez kılar . Özellikle üretilen buz'un kalitesi ve güvenilir bir makine gereken işletmelerde tercih edilir.



3



Etkileyici Sunum

Şampanya , beyaz ve köpüklü şaraplar berrak tüp buz ile sunulduğunda göz kamaştırır . Ama sadece sunum algımızı etkilemez . Buzun oluşturduğu doğru soğukluk içeceklerin tatlarını da olağanüstü bir zevk haline getirir . Meyve sularının , deniz ürünlerinin , meyve ve sütlu tatlılarının soğutulması ve teşhirinde de tüp buz, gastronomi'de tercih edilerek kullanılmaktadır.



Buz Gibi Servis Edin

Serinletici içecekler , Longdrink'ler ve kokteyller buzsuz düşünülemez . Sadece buz gibi soğutulduğunda serinletirler ve doğru tat alırlar . Gerek shaker yada bardakta – tüp buzlar barlar'da , bistrolar'da ve gece kluplerin'de göz alıcı şekilleri ve olağanüstü soğutma niteliği ile çok sevilirler.



Profesyonel Blanch Etmek

Modern gastronomi'de buz, tam anlamıyla mutfaklarda yerini almıştır . Çünkü sadece içeceklerin hazırlanmasında değil aynı zamanda en doğru biçimde haşlama konusunda da kullanılırlar . Örneğin sebzeleri haşladıktan sonra görünüm, vitamin ve gevrekliğini korumak amaçlı kullanılmaktadır.

Enerji Tasarrufu Sağlayan Teknik Gastronomiye Uygun Tasarım

Avantajlı Dalga Teknolojisi

Kalite ve güvenilirlik açısından WESSAMAT tarafından geliştirilen dalga teknolojisi , tüp buz üretiminde gelinen son noktadır. Akıllı buz üretim işlemi diğer yöntemlere göre önemli avantajlar sağlar .

- Su sertliği yüksek olan bölgelerde dahi suyun işlenmesine gerek kalmaz.
- Suyu basınç ile dağıtmak üzere pompa ve püskürtme elemanı kullanılmamıştır . Böylece pompa aşımına ve kireç tortusu birikintileri mümkün değildir.
- Buz üretimi için su tüketimi minimum seviyededir ve erime safhasında ayrıca suya ihtiyaç duyulmaz.
- Su içinde çözülen tortular buz üretimi işlemi esnasında havzada kalır . Böyle olağanüstü berrak , şekilli , hijyenik ve kusursuz buzlar elde edilir.

Bu eşsiz teknolojiye içme suyu havza içinde dalgalar halinde hareket eder. İçme suyundaki içerikler ve tortular (Mine-raller ve kir partiküller) havzanın içinde kalır ve atık su ile gidere aktarılır.



Üretim sonunda oluşmuş buz buharlaştırma pimleri üzerinde

Yer tasarrufu sağlayan dalga teknolojisi tüm modellerde büyük bir entegre depo olmasına olanak tanır . Seri olarak hava ve su soğut-malı olarak temin edilebilirler. İstenildiğinde harici soğutmaya bağlanabilen şekilde de hazırlanabilir.



Resim
Model W 31 L/W

4

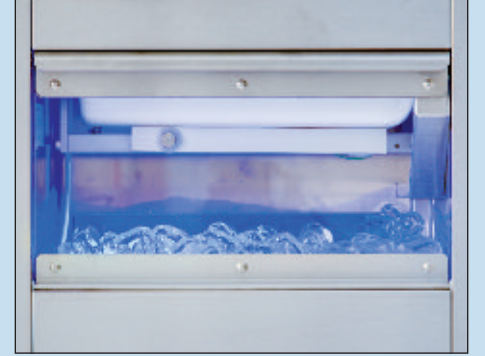
Kullanılabilirlik Hijyen ile Birleşti

Olağanüstü Top Line serisi konstrüksiyon ve fonksiyonallite açısından gastronomi ve diğer profesyonel uygulamaların ihtiyaçlarına göre tasarlanmıştır . Bu dalga teknolojisinin sunduğu avantajların yanısıra birçok akıllı detayda da görülebilir.

- Ön yüzünde oluk içinde yer alan açma-kapama düğmesi istem dışı değilmesini önler .
- Şeffaf akril boşaltma kapağı ve içten ışıklandırma yanından geçilirken bile kontrol imkanı sağlar .
- Kapalı konumda inmiş durumda bulunan havza kolay temizlik , u-şeklindeki paslanmaz çelik gideri havza içinde kalan suyun kontrollü giderini sağlar .
- Paslanmaz çelikten ve çift tabandan oluşan muhafaza bölümü eriyen suyun drenajına ve alt buz katmanının hijyenik korunmasına olanak sağlar .



Ön yüzde işlenmiş oluk içinde yer alan açma-kapama düğmesi



Şeffaf boşaltma kapağı ve içten ışıklandırılmalı muhafaza bölümü



İndirilebilen havza ve kontrollü su atımı sağlayan u-şeklindeki paslanmaz gider



Drenaj imkanı sunan paslanmaz çelikten oluşan çift tabanlı muhafaza bölümü

Asgari Yer İhtiyacı Yüksek Verim

Top-Line
W 21/31/51

Yer Tasarrufu Sağlayan Donanım

W21 , W32 ve W51 modelleri klasik tezgah üstü makineleridir. Tezgah üstlerinde , alt dolaplarda yada WESSAMAT tarafından sunulan paslanmaz çelikten oluşan ayaklar üstünde kurulurlar.

Tezgah içlerine entegre edilebilir buz makineleri özellikle yer tasarrufu ve avantaj sağlar. Top Line serisine ait W21 ve W51'in sadece su soğutmalı modelleri değil hava soğutmalı modelleri de tezgahlarınıza ve mobilyalarınıza dahil edilebilir. LE (hava soğutmalı dahili) modeli eksenel akış fanı ile özellikle bu gibi durumlar için tasarlanmıştır . Karşılaştırılacak olur ise su soğutmalı modelin tezgaha dahil edilmesine göre soğutma suyuna gerek kalmayacağından sürekli kullanımda ciddi tasarruf sağlar.

Dalga teknolojisinin bir diğer ciddi avantajı ise diğer tüm farklı buz üretim tekniklerine göre çok sessiz çalışması ve bulunduğu alanda misafirlere ve çalışanlara rahatsızlık vermemesidir.



5



W21 ve W51 modellerinin yükseltilebilmesini sağlayan paslanmaz ayaklar mevcut.

GENEL BAKIŞ / TEKNİK VERİLER

Model	Sipariş No.	Tasarım ¹⁾	Performans ²⁾ 24/saat kg takribi küp buz	Hazne ³⁾ kg	Ölçüler (YxGxD) mm	Güç KW	Ağırlık kg	Su tüketimi Litre/kg Buz Buz hazırlama Soğutma
W 21 L	1020	Paslanmaz çelik	24 1.500	10	475/365/530	0,30	33	3,3 -
W 21 W	1021	Paslanmaz çelik	24 1.500	10	475/365/530	0,30	33	3,3 6,6
W 31 L	1030	Paslanmaz çelik	35 2.180	16	525/465/530	0,39	39	2,9 -
W 31 LE	1032	Paslanmaz çelik	35 2.180	16	590/560/530	0,44	42	2,9 -
W 31 W	1031	Paslanmaz çelik	35 2.180	16	525/465/530	0,39	39	2,9 8,2
W 51 L	1050	Paslanmaz çelik	55 3.380	30	665/485/615	0,48	49	2,7 -
W 51 LE	1052	Paslanmaz çelik	55 3.380	30	730/580/615	0,53	51	2,7 -
W 51 W	1051	Paslanmaz çelik	55 3.380	30	665/485/615	0,48	49	2,7 7,2

Soğutma: L = Hava soğutma · LE = Hava soğutma / ankastre · W = Su soğutma

Top Line serisinin (W21 , W31 , W51) hava soğutmalı modelleri harici soğutmaya (bkz. Grafik sayfa 7) bağlanmak üzere yada merkezi soğutma sistemine bağlanmak üzere de hazırlanabilir .

¹⁾ Kasa ve hazne tamamen paslanmaz çeliktendir .

²⁾ 15°C'lik çevre sıcaklığında, 10°C'lik su sıcaklığında (hava soğutmalı cihazlarda) ve 20°C'lik sıvılaşma sıcaklığında (su soğutmalı cihazlarda) buz performansı .

³⁾ Hazne kapasitesi toplam hazne hacmini vermektedir .

Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar dahil bütün boyutlar .

Hava soğutmalı cihazlar için önerilen kullanım alanı: 10°C-30°C oda sıcaklığı .
Su soğutmalı cihazlar için önerilen kullanım alanı: 10°C- 45°C oda sıcaklığı .

Elektrik Bağlantısı: Seri olarak 230 V/50 Hz (özel gerilimler teslim edilebilir) .

Top Line serisinin tüm makineleri klor ve tuzlu çevre şartları ve kıyı bölgelerde (gemilerde, kıyı bölgelerde ve havuzlarda) kullanıma daha uygun V4A tipi paslanmaz çelik olarak da temin edilebilir .

Aksesuar:W21 L / W51 L/W uygun alt takım mevcut



Top Line serisi ürünler (W21 L/LE/W den W51 L/LE/W'ye kadar) çevre dostu R290 soğutucu gaz ile de teslim edilebilir .

Özgün İhtiyaç Müşteri Odaklı Çözümler

Çok Yönlü Kullanım İmkanları

W81, W 121 ve W 251 ayaklı modellerimiz, gastronominin birçok alanında artan buz ihtiyaçlarına cevap vermek üzere tasarlanmıştır. Bu yüksek kapasiteli buz makineleri genel olarak merkezi olarak konumlandırılıp birçok kullanıcı (bar, restaurant ve mutfak) tarafından berrak buz küpü kaynağı olarak kullanılır.

Buz üretimi ve stoklama hazne içinde yer alan termostat tarafından otomatik olarak yönetilir. Kompakt ve yer tasarrufu sağlayan dalga teknolojisi, yüksek kapasiteli modellerde özellikle entegre olan stoklama haznesine olumlu olarak yansır. Buz küpleri manuel olarak alınır. Şeffaf boşaltma kapağı haznenin az dolu olduğu durumlarda bile kolay buz alımı sağlar , böylece tüm stok kullanılabilir .

Mükemmel Kombinasyon

Küp buzun yanında kırık buz gereksinimi de var ise Wessamat C 103 ve C 105 buz kırıcıları bu ihtiyacı ideal biçimde karşılar ve Top Line serisi modelleri tamamlar. Bu pratik kırıcılar çok az yer kaplar ve saniyeler içinde berrak tüp buzları kristal gibi kırık buz parçalarına dönüştür.



C 103 (üstteki resim) ve C105 buz kırıcıları ideal tamamlayıcılardır.



Resim
Model W 81 L/W



İnandırıcı Güç Etkileyici Kapasite

Top-Line W 81/121/251

Cömert Buz Haznesi

W 81, W 121, ve W 251 modelleri sadece buz verimi bakımından değil aynı zamanda büyük stok hazneleri bakımından da ikna edicidirler. Buz üretim tekniği ve dış gövdesi arasında yer alan ve FCKW içermeyen izolasyonu soğutmayı optimum biçimde etkiler. Böylece hazne içinde yer alan ve üretilen buzlardan enerji tasarrufu sağlanır.

Kullanıcı buz üretimi ve saklanması ile ilgilenmek zorunda değildir. Devreye alındığında bu makineler hazne dolana kadar birinci sınıf buz küpleri üretirler. Hazne dolduğunda içinde yer alan termostat üretimi keser. Ön görülen alım gerçekleştiğinde ise yine otomatik olarak başlatır. Sürekli kullanım esnasında, bu özelliğinden dolayı haznede daima yeterince buzun bulunması sağlanır.

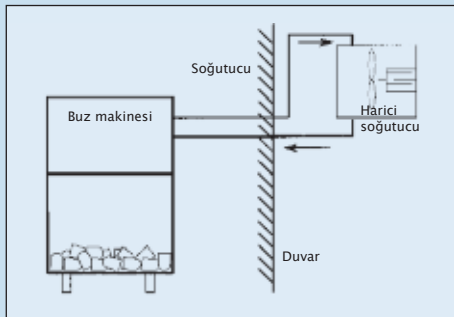


Resim
Model W 121 L/W
ve W 251 L/W

7

Soğutma Çeşitleri

W 81 ve W 251 seri olarak hava ve su soğutmalı olarak temin edilebilir. Su soğutmalı modeller özellikle oda ve çevre sıcaklığının ve nemin yüksek olduğu bölgelerde tercih edilir. Soğutma suyu masrafını indirmek için harici soğutuculara bağlanabilen hava soğutmalı modellerde düşünülebilir. Ayrıca merkezi bir soğutma sistemine bağlantı mümkündür. En uygun soğutma sistemi seçiminde oda, çevre ve dış sıcaklık ile enerji masrafları ve soğutma suyu tüketimi gibi faktörler göz önünde tutulmalıdır.



Harici soğutuculu hava soğutmalı uygulama

GENEL BAKIŞ / TEKNİK VERİLER

Model	Sipariş No.	Tasarım ¹⁾	Performans ²⁾ 24/saat kg takribi küp buz	Hazne ³⁾ kg	Ölçüler (YxGxD) mm	Güç KW	Ağırlık kg	Su tüketimi Litre/kg Buz Buz hazırlama Soğutma
W 81 L	1080	Paslanmaz çelik	80 5.000	50	855/615/645	0,60	71	2,7 -
W 81 W	1081	Paslanmaz çelik	80 5.000	50	855/615/645	0,56	71	2,7 10,8
W 121 L	1120	Paslanmaz çelik	126 7.875	80	1075/860/650	0,96	109	2,2 -
W 121 W	1121	Paslanmaz çelik	126 7.875	80	1075/860/650	0,90	106	2,2 16,0
W 251 L	1250	Paslanmaz çelik	180 11.250	180	1315/990/810	0,98	170	2,8 -
W 251 W	1251	Paslanmaz çelik	180 11.250	180	1315/990/810	0,90	164	2,8 18,0

Soğutma: L = Hava soğutma · W = Su soğutma

Hava soğutmalı olan modeller (W 81 L, W 121 L ve W 151 L) harici yada merkezi soğutma sistemine bağlanmak üzere de hazırlanabilir .

¹⁾ Kasa ve hazne tamamen paslanmaz çeliktenidir .

²⁾ 15°C'lik çevre sıcaklığında, 10°C'lik su sıcaklığında (hava soğutmalı cihazlarda) ve 20°C'lik sıvılaşma sıcaklığında (su soğutmalı cihazlarda) buz performansı .

³⁾ Hazne kapasitesi toplam hazne hacmini vermektedir .

Yüksekliği ayarlanabilir ayaklar dahil bütün boyutlar .

Hava soğutmalı cihazlar için önerilen kullanım alanı: 10°C-30°C oda sıcaklığı .

Su soğutmalı cihazlar için önerilen kullanım alanı: 10°C- 45°C oda sıcaklığı .

Elektrik bağlantısı:Seri olarak 230 V/50 Hz (özel gerilimler teslim edilebilir) .

Top Line serisinin tüm makineleri klor ve tuzlu çevre şartları ve kıyı bölgelerde (gemilerde, kıyı bölgelerde ve havuzlarda) kullanıma daha uygun V4A tipi paslanmaz çelik olarak da temin edilebilir.

WESSAMAT uygulamada tekniksel boyutsal ve tasarımsal değişiklikler yapma hakkını saklı tutar.





buzmat

www.buzmat.com

Orta Mh. Yeniçağ Sk. No:6B

34956 Tuzla / Istanbul

Tel : +90 (216) 304 17 20

Fax: +90 (216) 304 17 21

info@buzmat.com