

ISKOLDE LØSNINGER

# TIL ISBAD OG SAUNAGUS

Professionelt setup af isterningeproduktion  
til isbad og saunagus



## DU HAR ISBADET. VI HAR MASKINERNE, DER LEVERER ISEN.

Friskvand har det helt rigtige udstyr til at holde den kolde temperatur i dit isbad.

Med et professionelt setup til produktion af isterninger i den lokale isbad og saunagus klub, har du altid store mængder isterninger til rådighed, når flere isbade skal fyldes på samme tid.

Vi har de rigtige maskiner fra Hoshizaki, som fås med den kapacitet, der matcher dit behov, så du kan etablere din egen produktion af isterninger. Vi gør det nemt for dig at fylde isbadet efter behov, så du kan opretholde den ønskede kolde temperatur i vandet hele dagen.



## HVORFOR VÆLGE HOSHIZAKI?

Hoshizaki er isterningemaskiner bygget med øje for kvalitet, hygiejne og medarbejdersikkerhed.

Hoshizaki isterningemaskiner er veldesignet og kendt for at være nogle af de mest holdbare og pålidelige maskiner til blandt andet fødevarefremstilling, sundhed og fritid. Vi tilbyder et bredt sortiment af Hoshizaki isterningemaskiner, der sikrer krystallklare isterninger med høj hårdhed og er fri for urenheder.

Hoshizaki maskiner er nogle af de mest energieffektive isterningemaskiner på markedet, hvilket kan bidrage til en sundere forretning.

Vi har forhandlet de anerkendte Hoshizaki isterningemaskiner siden 1995, og det er vi stolte af.



## HVOR MEGET IS SKAL DU BRUGE?

Mængden af is, der skal bruges, afhænger blandt andet af isbadets placering, årstiden og hvor koldt vandet ønskes.

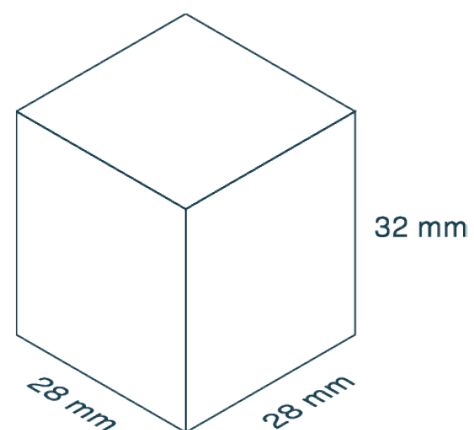
Isbad og saunagus klubber kan have behov for store mængder is, da flere isbade ofte skal nedkøles på én gang. Det kræver et isterning setup med en produktion, der sikrer nem og direkte adgang til store mængder is hver dag.

Vi anbefaler isterningemaskiner fra Hoshizaki, som er velegnet til modulopbygning, hvor flere maskiner kan producere is til magasinet på én gang. Det gør det muligt at levere de ønskede mængder is til flere isbade på daglig basis.

De store Hoshizaki isterninger (28x28x32 mm) har den fordel, at de holder længere i vandet, så den kolde temperatur opretholdes i længere tid.

### Behov for at øge din produktionskapacitet?

Det fleksible system med modulopbygning giver mulighed for at kombinere forskellige enheder og magasiner ud fra individuelle behov og forhold.



210 KG. KAPACITET



## IM-240ANE-HC

46-02728

Hoshizaki IM-240ANE-HC er en isterningemaskine til modulopbygning, der producerer op til 210 kg. terningis i døgnet af høj kvalitet.

En ægte allround ismaskine med plug-and-play design, der er nem at bruge, rengøre og vedligeholde.

### Brug for at øge kapaciteten?

Det fleksible system med modulopbygning giver mulighed for at kombinere forskellige enheder og magasiner ud fra individuelle behov og forhold.

### Magasinkapacitet

Vælg mellem 140 kg., 210 kg. eller 340 kg.

Se mere på [Friskvand.dk](http://Friskvand.dk)

140 KG. KAPACITET



## B-140SA

46-02230

Magasinkapacitet: 140 kg. Kombineret med et topkit kan magasinet benyttes med ANE modeller.

210 KG. KAPACITET



## B-210SA

46-02240

Magasinkapacitet: 210 kg. Kombineret med et topkit kan magasinet benyttes med ANE modeller.

340 KG. KAPACITET



## B-340SB

46-M192

Magasinkapacitet: 340 kg. Kombineret med et topkit kan magasinet benyttes med ANE, DNE og XNE modeller.



## KNUST IS TIL SAUNAGUS

### Hoshizaki maskiner til knust is

Ønsker du som gusmester at tilbyde knust is til deltagerne for en fuldendt oplevelse mellem varme og kulde, kan vi hjælpe med det helt rigtige setup. Deltagerne kan benytte den knuste is til hurtig afkøling i saunaen.

En stabil og kontinuerlig levering af knust is igennem en hel dag med mange runder saunagus, er afgørende i et professionelt setup. Knust is i rigelige mængder bidrager til deltagerens helhedsoplevelse, og giver gusmesteren friheden til at fokusere på det, der betyder mest - en helstøbt og professionel saunagusoplevelse.

Se vores store udvalg af Hoshizaki maskiner til knust is på [Friskvand.dk](https://friskvand.dk)



**FM-120KE-HCN**  
46-02747-1

Nugget ismaskine med indbygget magasin. Producerer op til 110 kg. is pr. døgn.



**FM-300AKE-HCN**  
46-02119

Nugget ismaskine til opbygning med eksternt magasin. Producerer op til 250 kg. is pr. døgn.

## KOLDT VAND TIL SAUNAGUS

Med en drikkevandskøler nær saunaen har du altid en stabil forsyning af frisk og koldt vand til rådighed.

En drikkevandskøler fra HI-CLASS serien bidrager med en pålidelig og kontinuerlig forsyning af koldt drikkevand.

En drikkevandskøler gør det let at fylde krus og kander med frisk og koldt vand eller vand med brus, så deltagerne kan læne sig tilbage og nyde saunagusen.

HI-CLASS serien passer med sin elegante glasfront og minimalistiske detaljer ind i ethvert moderne miljø.

HI-CLASS serien fås både som bord- og gulvmodel med en kapacitet på mellem 20-65 liter i timen. Fås som berøringsfri version eller med trykknapper.

Se mere på [Friskvand.dk](https://friskvand.dk)



**HI-CLASS 30 GULVMODEL**  
45-01450

Berøringsfri gulvmodel med mulighed for koldt, tempereret og vand med brus.





## Reference

# PLUGIN HEAT CLUB

Der skal dagligt bruges mange kilo isterninger i den populære Plugin Heat Club i København. Her dyrker medlemmerne den populære wellness aktivitet saunagus kombineret med isbad og vejrtrækningsøvelser. Friskvand har hjulpet dem med et setup til isterninger, der matcher deres specifikke behov.

Isterningerne opsamles i 25 kg. termokasser fra Plusice, hvorefter de fordeles ud til de forskellige isbade og hældes i.



Levering af isværk bestående af 3 stk. IM-240 isterningemaskiner med en samlet isproduktion på 3 x 210 kg. pr. døgn samt en HI-CLASS Top 65 drikkevandskøler med kabinet.

## ALTID IS PÅ LAGER

Ved nedbrud kan vi hjælpe med at holde dig kørende, indtil din maskine er oppe at køre igen.

Med en serviceaftale til din Hoshizaki isterningemaskine løber du aldrig tør for is. Bryder din maskine sammen, står vi klar med et landsdækkende ISO 9001 serviceteam, som tager sig af reparationen på maskinen.

Du kan altid tilkøbe ekstra isterninger til en travl dag, til events, ved nedbrud på maskineri eller andet hos vores søstervirksomhed Plusice. Blot oplys om din serviceaftale hos Friskvand.

Isterningerne leveres i fødevaregodkendte termokasser af 25 kg, hvor isen kan opbevares hygiejnisk, og opfyldningen til maskinen kan ske efter behov. Isterninger fra Plusice er 100% danskproduceret, af højeste kvalitet og ISO 22000 certificeret.



# BRUG FOR HJÆLP?

Kontakt os på **+45 70 20 30 72** eller **[info@friskvand.dk](mailto:info@friskvand.dk)**

**Friskvand ApS**  
Vandkærsholmvej 2  
8400 Ebeltøft

T: +45 70 20 30 72  
[info@friskvand.dk](mailto:info@friskvand.dk)  
[friskvand.dk](http://friskvand.dk)

