



Hefe van Haag



Kleine
seit 1906

NEU



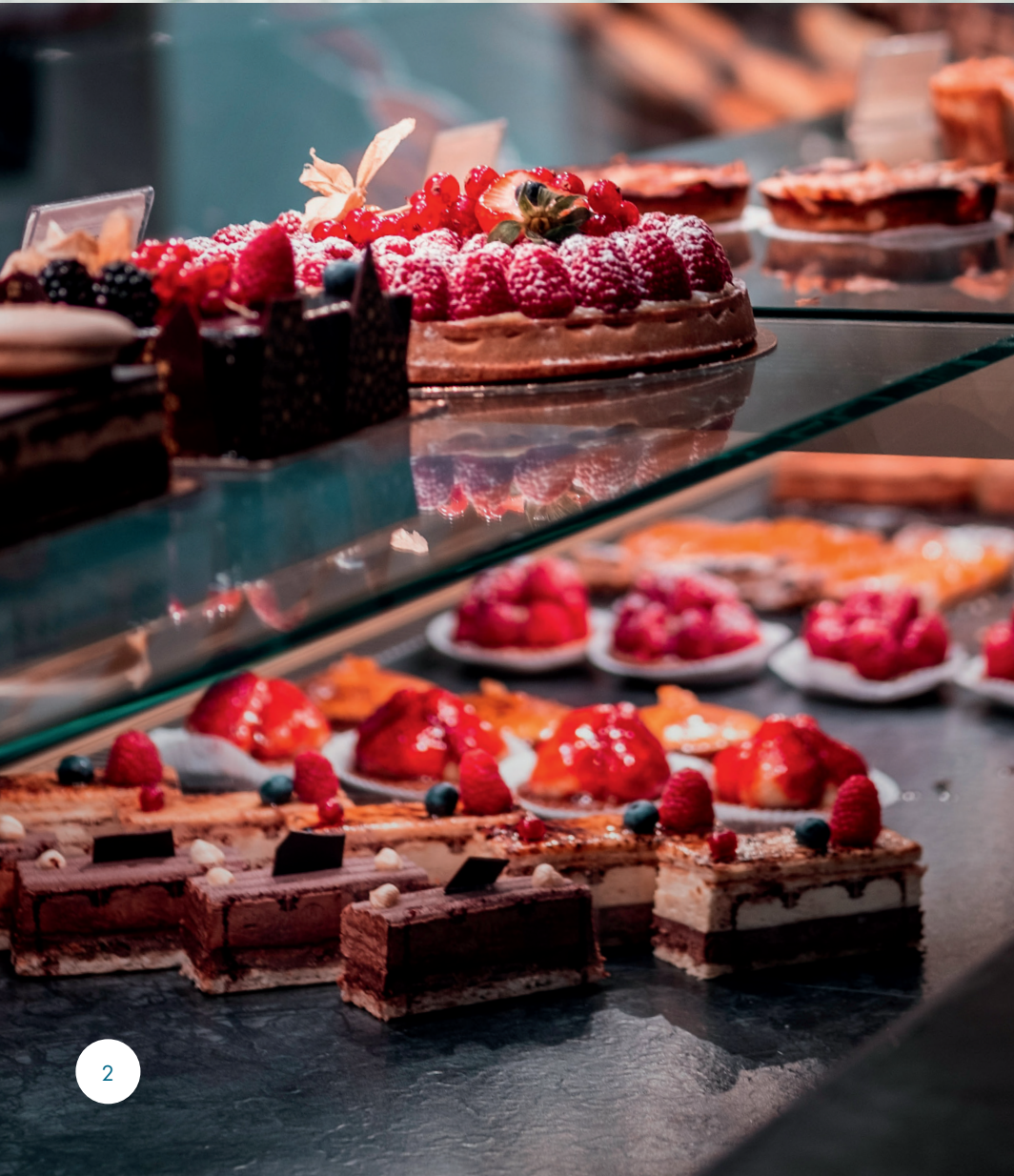
**PRODUKTPROGRAMM
FÜR BÄCKEREI, KONDI TOREI
UND PATISSERIE**

GÜLTIG AB SEPTEMBER 2026



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant



➤ Inhalt

➤ EINFÜHRUNG IN DIE NEUE BAKER SERIE	4
➤ BAKER LAGERSCHRÄNKE	6
BAKER M 550/F550	
BAKER M/F 625	7
BAKER M/F 950	8
➤ BAKER SCHNELLKÜHLER/-FROSTER	10
BAKER SF 550/SF 950	11
➤ DIE GÄRVOLLAUTOMATENSTEUERUNG	14
➤ BAKER GÄRVOLLAUTOMATEN	16
BAKER GA 550/950	
➤ FÜR IHRE TEIGKÜHLUNG -EISBEREITER	17
KOMPAKTE EISBEREITER 80/120	18
MODULARE EISBEREITER 150 - 750	19
➤ FÜR IHRE WARENPRÄSENTATION	20
COMPACT KG 220/420	
➤ EINBRINGMAßE BAKER M/F 550/625/950	22
➤ EINBRINGMAßE BAKER SF/GA 550/950	23

Folgen
Sie uns auf
LinkedIn



VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN:

<https://publications.hoshizaki-europe.com/DE/termsgerman>



GARANTIEBEDINGUNGEN:

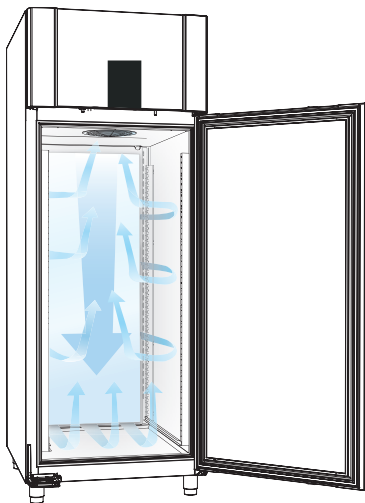
<https://publications.hoshizaki-europe.com/DE/warranty-conditions-2025/>



Die neue Generation der BAKER Geräte

Die Geräte in einer Bäckerei werden stark gefordert. Intensive Personalbeanspruchung und häufige Nutzung gehören zum ganz normalen Alltag. Zudem werden die Geräte 24 h / 7 Tage die Woche genutzt, was auf längere Sicht zu einem hohen Kostenfaktor führen kann.

Wir bieten Ihnen Produkte, die genau auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind, ohne sie zu überfrachten. Unsere Kompetenz liegt in der Einfachheit der Handhabung, der Robustheit der Geräte und in dem Verständnis für Ihren Arbeitsalltag.



LUFTFÜHRUNGSSYSTEM

- Das durchdachte Smart Airflow Systems saugt die Luft im Innenraum an und verteilt diese dann über einen rückseitigen Kaltluftkanal indirekt in den Innenraum, so dass ein Austrocknen oder auch die Hautbildung bei sensiblen Speisen vermieden wird. Durch die 2-stufig einstellbare Feuchtigkeitsstufe lässt sich das Kühlraumklima noch genauer auf die zu lagernden Produkte einstellen und längere Lagerzeiten können erreicht werden.
- Durch das automatische Stoppen des Lüfters bei geöffneter Tür wird Kälteverlust reduziert.



OPTIMALER WARENSCHUTZ DURCH PERFEKTE TEMPERATUREN

- Die BAKER Geräte entsprechen der Klimaklasse 5 und sind ausgelegt für eine Umgebungstemperatur von 40°C und einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 40% und somit ideal für die anspruchsvollen Bedingungen in der Backstube.
- Eine hochwertige Isolierung von 80mm Dicke, eine selbstschließende Tür bei einem Winkel von kleiner als 90°C und die schnelle Wiederherstellung der eingestellten Lagerungstemperatur schützen Ihre empfindlichen Waren und halten die Innenraumtemperatur des Gerätes stabil.





GROSSE LAGERKAPAZITÄT DURCH DURCHDACHTES DESIGN

- Große Lagerinnenflächen für individuelle Platzbedürfnisse und Lageransprüche.



PERFEKTE HYGIENE

- HACCP-konforme Geräte
- Ohne Werkzeug abnehmbare Türdichtungen, abgerundete Ecken und Kanten, ein Spritzwasserschutz für alle relevanten Bedienteile und ein installationsfreier Innenraum mit tiefgezogener Bodenwanne erleichtern die Einhaltung der Hygiene und Schaffen Erleichterung in den täglichen Reinigungsabläufen.
- Die Geräte sind durch den Einsatz von robustem, widerstandsfähigem Chromnickelstahl und hochwertigen Materialien auf Langlebigkeit ausgelegt.
- Die intelligente Abtauautomatik sorgt für einen eisfreien Verdampfer und maximale Kälteleistung – ganz ohne Energieverluste. Die integrierte Tauwasserverdunstung verhindert Schimmelbildung und garantiert höchste Hygiene für Ihre Waren, zufriedene Kunden und den Schutz Ihrer Produkte.



GESUNDE ARBEITSUMGEBUNG

- Ergonomisches Design mit durchdachten Details, wie einem durchgehenden Türgriff, stabilen Auflagewinkeln und einem Pedaltüröffner mit Überlastungsschutz für einfaches Einbringen der Waren. Es erleichtert Ihnen und Ihrem Personal die körperlich belastende Arbeit. Zudem sind unsere Geräte sehr leise und entwickeln so keine zusätzliche Geräuschbelastung.



SPAREN FÄNGT BEI DER ANSCHAFFUNG AN

- Energie- und damit Kostenersparnis ist ein wichtiges Thema – gerade in der Bäckerei. Mit unseren Geräten schaffen wir die Balance zwischen effizienter Kühlung und energiebewusstem Stromverbrauch, um Kosten und Energie zu minimieren.



**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN

FÜR IHRE SICHERHEIT – UNSER GARANTIEVERSPRECHEN

- Wir sichern ihre Investition mit unserem Garantieverprechen von 6 Jahren auf Teile & Lohn.



PRODUKTINFO

M/F 550

OPTIMALE LAGERUNG AUF KLEINSTEM RAUM



Blechmaß 60 x 40 cm – Längseinschub

- Smart Airflow System
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Robuste Konstruktion von Gehäuse und Kompressorraum
- Kühlsystem der Klimaklasse 5 für eine Umgebungstemperatur von bis zu +40°C
- Verhütung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen
- Außen und innen aus widerstandsfähigem Chromnickelstahl

- Umschlagbare Tür mit Schloss
- Abnehmbare magnetische Türdichtungen für einfache Reinigung
- LED-Beleuchtung
- 25 Paar Auflegewinkel
- Tiefgezogene Bodenwanne mit abgerundeten Ecken zum Auffangen von Flüssigkeiten
- Pedal-Türöffner mit Überlastungsschutz
- Tropfwassergeschütztes Display (IP21)

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



60 x 40 cm



MODELL	BAKER M 550 L DR	BAKER F 550 L DR
GERÄTETYP	Sahneklimaschrank	Lagerfroster
Artikel-Nummer	142551010	143551010
Temperatur	-5/+12 °C	-25/+12 °C
Inhalt, brutto	480 L	480 L
Gewicht, brutto	140 kg	140 kg
Ausstattung	25 Paar Auflegewinkel	25 Paar Auflegewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	610 x 846 x 2080-2130 mm	610 x 895 x 2080-2130 mm
Mögliche Blechanzahl:		
- bei 50 mm Abstand	25 (60 x 40 cm)	25 (60 x 40 cm)
- bei 75 mm Abstand	17 (60 x 40 cm)	17 (60 x 40 cm)
- bei 100mm Abstand	13 (60 x 40 cm)	13 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R600a	R290
Kälteleistung/VT°C	206 W (-10°)	608 W (-30°C)
Klimaklasse	5 (tropentauglich)	5 (tropentauglich)
Elektr. Anschluss	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Anschlussleistung	120 W	560 W
EU-Energie Klassifizierung	B	D
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	396 kWh	2.011 kWh

M

Sahneklima-
Schrank
-5/+12°C

F

Lagerfroster
-25/+12°C

Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.

PRODUKTINFO

M/F 625

OPTIMAL IN FILIALE UND BACKSHOP



Blechmaß 60 x 40 cm – Quereinschub

- Smart Airflow System
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Robuste Konstruktion von Gehäuse und Kompressorraum
- Kühlsystem der Klimaklasse 5 für eine Umgebungstemperatur von bis zu +40°C
- Trockenkühl- und Auftaufunktion (M 625)
- Verhautung oder Austrocknung der Produkte wird nahezu ausgeschlossen
- Außen und innen aus widerstandsfähigem Chromnickelstahl

- Umschlagbare Tür mit Schloss
- Abnehmbare magnetische Türdichtungen für einfache Reinigung
- LED-Beleuchtung
- 25 Paar Aufлагewinkel
- Tiefgezogene Bodenwanne mit abgerundeten Ecken zum Auffangen von Flüssigkeiten
- Tropfwassergeschütztes Display (IP21)
- verbesserte Arbeitsergonomie, da der unterste Einschub höher liegt

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



60 x 40 cm



MODELL	BAKER M 625 DR	BAKER F 625 DR
GERÄTETYP	Sahneklimaschrank	Lagerfroster
Artikel-Nummer	142620010	143620010
Temperatur	-5/+12 °C	-25/+12 °C
Inhalt, brutto	610 L	610 L
Gewicht, brutto	156 kg	156 kg
Ausstattung	25 Paar Aufлагewinkel	25 Paar Aufлагewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	830 x 772 x 1946 mm	830 x 772 x 1946 mm
Mögliche Blechanzahl:		
- bei 50 mm Abstand	25 (60 x 40 cm)	25 (60 x 40 cm)
- bei 75 mm Abstand	17 (60 x 40 cm)	17 (60 x 40 cm)
- bei 100mm Abstand	13 (60 x 40 cm)	13 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R600a	R290
Kälteleistung/VT°C	206 W (-10°)	608 W (-30°)
Klimaklasse	5	5
Elektr. Anschluss	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Anschlussleistung	120 W	620 W
EU-Energie Klassifizierung	C	D
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	478 kWh	1.965 kWh

Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.

M

Sahneklima-
Schrank
-5/+12°C

F

Lagerfroster
-25/+12°C

PRODUKTINFO

M/F 950

DIE LAGER-PROFIS



Blechmaß 60 x 80 cm und 60x 40 cm

- Smart Airflow System
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Robuste Konstruktion von Gehäuse und Kompressorraum
- Kühlsystem der Klimaklasse 5 für eine Umgebungstemperatur von bis zu +40°C
- Außen und innen aus widerstandsfähigem Chromnickelstahl
- Umschlagbare Tür mit Schloss

- Abnehmbare magnetische Türdichtungen für einfache Reinigung
- LED-Beleuchtung
- 25 Paar Auflegewinkel
- Tiefgezogene Bodenwanne mit abgerundeten Ecken zum Auffangen von Flüssigkeiten
- Pedal-Türöffner mit Überlastungsschutz
- Tropfwassergeschütztes Display (IP21)

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



60 x 80 cm



MODELL	BAKER M 950 L DR	BAKER F 950 L DR
GERÄTETYP	Sahneklimaschrank	Lagerfroster
Artikel-Nummer	142951010	143951010
Temperatur	-5 / +12 °C	-25/+12 °C
Inhalt, brutto	1000 L	1000 L
Gewicht, brutto	190 kg	190 kg
Ausstattung	25 Paar Auflegewinkel	25 Paar Auflegewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	830 x 1087 x 2205-2255 mm	830 x 1087 x 2205-2255 mm
Mögliche Blechanzahl: - bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100mm Abstand	25 (60 x 80 cm) / 50 (60 x 40 cm) 17 (60 x 80 cm) / 34 (60 x 40 cm) 13 (60 x 80 cm) / 26 (60 x 40 cm)	25 (60 x 80 cm) / 50 (60 x 40 cm) 17 (60 x 80 cm) / 34 (60 x 40 cm) 13 (60 x 80 cm) / 26 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R290	R290
Kälteleistung/VT°C	361 W (-10°)	803 W (-30°)
Klimaklasse	5	5
Elektr. Anschluss	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Anschlussleistung	140 W	790 W
EU-Energie Klassifizierung	B	D
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	594 kWh	2.708 kWh

M

Sahneklima-
Schrank
-5/+12°C

F

Lagerfroster
-25/+12°C

Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.

PERFEKT FÜR BÄCKEREIEN UND FILIALE

SCHOCKFROSTER BEFREIEN SIE VON STRESS, ÜBERSTUNDEN
UND WEGWERFWARE. STEIGEN SIE JETZT UM!

Schnellkühler/-froster – für einfaches Handling und Qualitätskontrolle

Ein Schnellkühler/-froster ist der Schlüssel zu perfekter Qualität und Effizienz in Ihrer Bäckerei. Durch das schnelle Herunterkühlen von Backwaren bleiben Geschmack und Textur optimal erhalten – auch nach dem Auftauen. So verlängern Sie die Haltbarkeit, vermeiden Restanten, entlasten Ihr Personal und verbessern Ihre Produktionsabläufe.

Die multifunktionalen Hoshizaki-Geräte sind einsetzbar als Schnellkühler/-froster, Lagerfroster, Teiglagerschrank und Auftauschrank und eignen sich hervorragend als Gärverzögerer und zur Langzeit-Teigführung.

Die Highlights im Überblick:

- Schnelles Abkühlen und Gefrieren von Teilingen, Torten und Feinbackwaren
- Haltbarmachung von Waren über einen längeren Zeitraum
- Gärverzögerung und Langzeitteigführung
- Hohe Abkühlleistung verhindert Eiskristallbildung im Produkt
- Leicht zu reinigen
- Geringer Wartungsaufwand
- Blechmaß 60 x 40 cm (SF 550), 60 x 80 cm, 60 x 40 cm (SF 950)
- HACCP-konformer Herstellungsprozess
- HACCP-Alarmfunktionen (Dauer des Kühl-/Gefrierzyklus, Stromausfall, Tür offen, Alarm bei zu hoher oder zu niedriger Temperatur)

Die Schnellkühler/-froster-Steuerung – für eine unkomplizierte und intuitive Bedienung

Die pflegeleichte, gut zu reinigende Benutzeroberfläche besteht aus einem 5-Zoll Touchscreen-Display aus Glas. Die einfache, selbsterklärende Steuerung hilft, die Arbeitsabläufe in Ihrer Bäckerei zu vereinfachen und zu optimieren.



ABKÜHLEISTUNG

➤ Gefrieren von rohem Teig

10 kg bei +25°C bis -18°C in 120 min (550)

18 kg bei +25°C bis -18°C in 120 min (950)

➤ Kühlen von rohem Teig

30 kg bei +25°C bis +3°C in 90 min (550)

53 kg bei +25°C bis +3°C in 90 min (950)

PRODUKTINFO

SF 550/950

➤ DIE EFFIZIENTEN BACKWAREN-SCHNELLFROSTER



SF 550: Blechmaß 60 x 40 cm – Längseinschub
SF 950: Blechmaß 60 x 80 cm und 60 x 40 cm

- Einsetzbar als Schnellkühler/Schnellfroster, Lagerkühler/Lagerfroster oder als kontrollierter Auftauschrank nach HACCP.
- Smart Airflow System
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Robuste Konstruktion von Gehäuse und Kompressorraum
- Kühltssystem der Klimaklasse 5 für eine Umgebungstemperatur von bis zu +40°C

- Außen und innen aus widerstandsfähigem Chromnickelstahl
- Umschlagbare Tür mit Schloss
- Abnehmbare magnetische Türdichtungen für einfache Reinigung
- LED-Beleuchtung
- 25 Paar Aufлагewinkel
- Tiefbezogene Bodenwanne mit abgerundeten Ecken zum Auffangen von Flüssigkeiten
- Pedal-Türöffner mit Überlastungsschutz
- Tropfwassergeschütztes Display (IP21)

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



60 x 40 cm



60 x 80 cm



Optional
mit Rollen
erhältlich

MODELL	BAKER SF 550 L DR*	BAKER SF 950 L DR*
GERÄTETYP	Schnellkühler Schnellfroster	Schnellkühler Schnellfroster
Artikel-Nummer	147551010	147951010
Temperatur	-30/+10 °C	-30/+10 °C
Inhalt, brutto	480 L	950 L
Gewicht, brutto	140 kg	190 kg
Ausstattung	25 Paar Aufлагewinkel	25 Paar Aufлагewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	610 x 895 x 2080-2130 mm	830 x 1087 x 2205-2255 mm
Mögliche Blechanzahl: - bei 50 mm Abstand - bei 75 mm Abstand - bei 100mm Abstand	25 (60 x 40 cm) 17 (60 x 40 cm) 13 (60 x 40 cm)	25 (60 x 80 cm)/50 (60 x 40 cm) 17 (60 x 80 cm)/34 (60 x 80 cm) 13 (60 x 80 cm)/26 (60 x 80 cm)
Kältemittel	R290	R290
Kälteleistung/VT°C	882 W (-30°)	1.348 W (-30°)
Klimaklasse	5	5
Elektr. Anschluss	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Anschlussleistung	680 W	1.700 W

SF

Schnellkühler/
-froster
-30/+10°C

***BITTE BEACHTEN
SIE DIE AUFSTELL-
HINWEISE FÜR
SF GERÄTE.**

Fordern Sie unsere
„Checkliste
Installation“
für Schnellfroster
BAKER SF 550/950
an.

Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.

**GERÄTE, DENEN
SIE VERTRAUEN
KÖNNEN**





HOSHIZAKI



TEMPERATURBEREICHE:

M

Sahneklima-
Schrank

-5/+12°C

F

Lagerfroster

-25/+12°C

GA

Gärvollautomat

-25/+40°C

SF

Schnellkühler/
-froster

-30/+10°C

KG

Glastür-
Lagerschränke

+1/+12°C

Die Gärvollautomatensteuerung – Ein Alleskönner

➤ 5 Funktionen in einem Gerät

Perfekte Teigqualität beginnt hier:

Unser Gärvollautomat vereint intelligentes Umluft- und Befeuchtungssystem für präzise Steuerung von Frosten, Lagern, Auftauen, Gären und Absteifen. Temperatur, Feuchtigkeit und Luftzirkulation passend für Ihre Produkt festlegen – für konstante Qualität. Jetzt Prozesssicherheit und Produktvielfalt neu erleben.

Volle Kontrolle – auch im Detail:

Ob Lagern, Auftauen, Gären oder Absteifen: Jeder Schritt ist über die Betriebsmodi gezielt abrufbar. So garantiert der Gärvollautomat maximale Produktsicherheit – selbst in Teilprozessen.

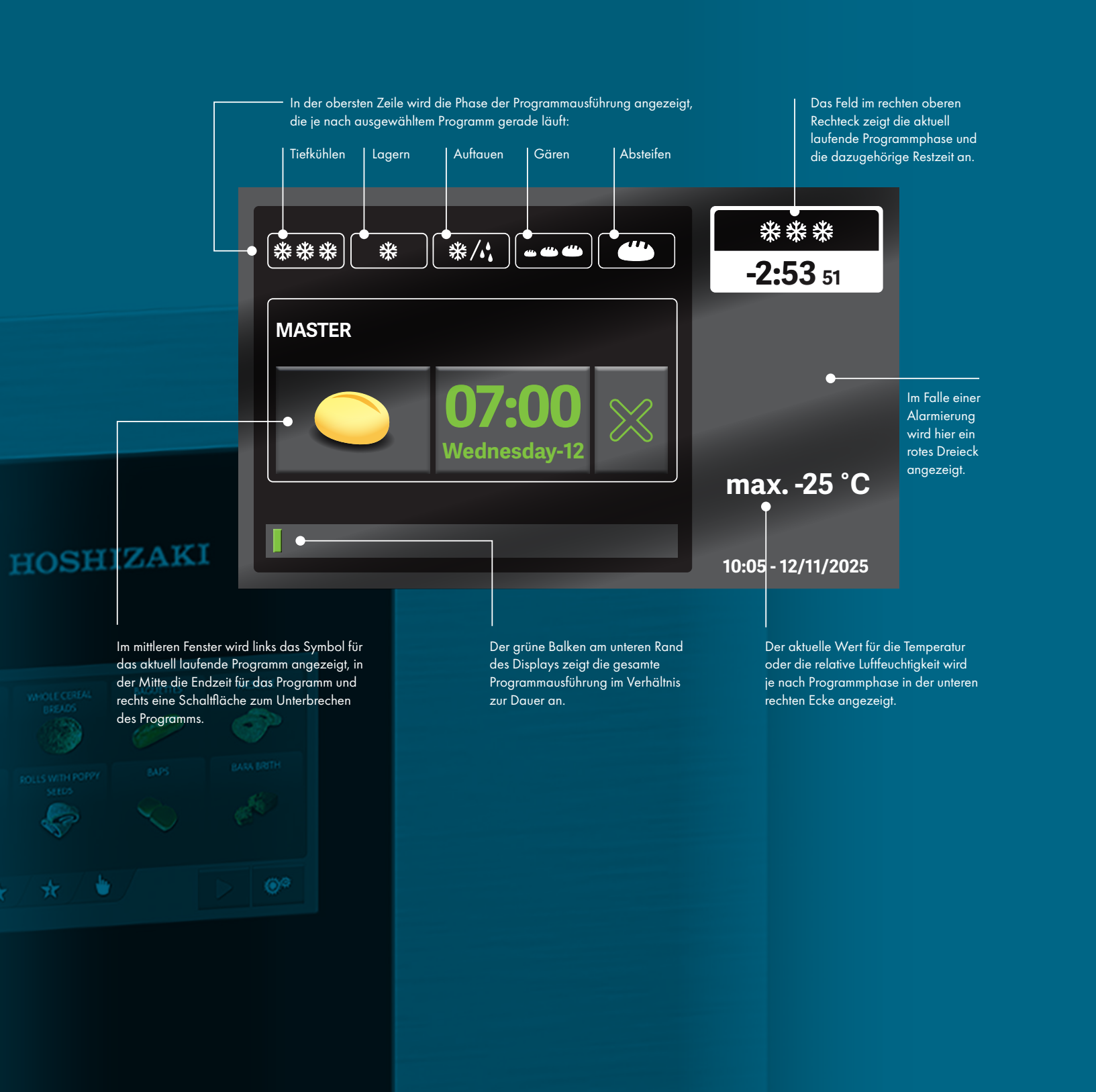


HIERMIT ERGEBEN SICH FÜR SIE FOLGENDE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN:

- zeitgesteuertes Einfrieren mit anschließender Lagerung für eine beliebige Zeitspanne
- zeitgesteuertes Einfrieren mit anschließender Lagerung und zeitgesteuertem Auftauen sowie anschließender Aufrechterhaltung des Klimas nach Beendigung des Auftauprogramms
- Kompletter Prozess: Einfrieren, Lagern, Auftauen und Gären bis zur Entnahme oder dem Absteifen bis zur gewünschten Weiterverarbeitung.

LEICHTER DRUCK – SOFORTIGE UMSETZUNG:

- Alle Bedienfunktionen werden durch Berühren der entsprechenden Schaltflächen auf dem Touchscreen ausgeführt, z. B. das Ändern von Werten und das Starten und Stoppen von Programmen. In diesem Zusammenhang ist die Funktion "Berühren und Loslassen", d.h. die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sobald Sie die Tastatur loslassen.



In der obersten Zeile wird die Phase der Programmausführung angezeigt, die je nach ausgewähltem Programm gerade läuft:

Tiefkühlen Lagern Auftauen Gären Absteifen

Das Feld im rechten oberen Rechteck zeigt die aktuell laufende Programmphase und die dazugehörige Restzeit an.

MASTER



07:00
Wednesday-12



-2:53 51

Im Falle einer Alarmierung wird hier ein rotes Dreieck angezeigt.

max. -25 °C

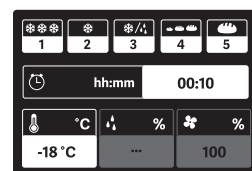
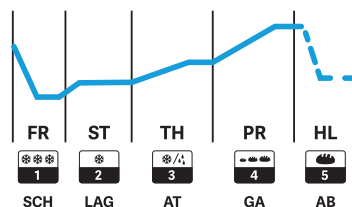
10:05 - 12/11/2025

Im mittleren Fenster wird links das Symbol für das aktuell laufende Programm angezeigt, in der Mitte die Endzeit für das Programm und rechts eine Schaltfläche zum Unterbrechen des Programms.

Der grüne Balken am unteren Rand des Displays zeigt die gesamte Programmausführung im Verhältnis zur Dauer an.

Der aktuelle Wert für die Temperatur oder die relative Luftfeuchtigkeit wird je nach Programmphase in der unteren rechten Ecke angezeigt.

Phasen
im
Programm-
ablauf



Anzeige der Phasen
im Hauptmenü

AGGREGATE	BETRIEBS-ARTEN	TIEFKÜHLEN FR = Freezing	LAGERN ST = Storage	AUFTAUEN TH = Thawing	GÄREN PR = Proving	ABSTEIFEN HL = Holding
KÜHLUNG		X	X	X	X	X
HEIZEN	Auftauen		X	X	X	X
	Gären			X	X	X
DAMPFERZEUGER				X	X	X

PRODUKTINFO

GA 550/950

➤ DIE FLEXIBLEN GÄRVOLLAUTOMATEN



GA 550: Blechmaß 60 x 40 cm – Längseinschub
GA 950: Blechmaß 60 x 80 cm und 60 x 40 cm

- **Multifunktionseller Schrank**
- Funktioniert als Lagerkühler/Lagerforster, kontrollierter Auftauschrank nach HACCP oder Gärvollautomat
- Umluftsystem
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Robuste Konstruktion von Gehäuse und Kompressorraum
- Kühltssystem der Klimaklasse 5 für eine Umgebungstemperatur von bis zu +40°C

- Außen und innen aus widerstandsfähigem Chromnickelstahl
- Umschlagbare Tür mit Schloss
- Abnehmbare magnetische Türdichtungen mit dreifacher Isolierfläche
- LED-Beleuchtung
- 25 Paar Auflagewinkel
- Wannenförmiger Innenboden mit abgerundeten Ecken zum Auffangen von Flüssigkeiten
- Pedal-Türöffner mit Überlastungsschutz
- Tropfwassergeschütztes Display (IP21)

**6 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



MODELL	BAKER GA 550 L DR *	BAKER GA 950 L DR *
GERÄTETYP	Gärvollautomat	Gärvollautomat
Artikel-Nummer	146551010	146951010
Temperatur	-25 / +40 °C	-25/+40 °C
Inhalt, brutto	480 L	950 L
Gewicht, brutto	140 kg	190 kg
Ausstattung	25 Paar Auflagewinkel	25 Paar Auflagewinkel
Material, außen/innen	Edelstahl / Edelstahl	Edelstahl / Edelstahl
Außenmaße: B x T x H	610 x 895 x 2080-2130 mm mm	830 x 1087 x 2205-2255 mm mm
Mögliche Blechanzahl:		
- bei 50 mm Abstand	25 (60 x 40 cm)	25 (60 x 80 cm)/50 (60 x 40 cm)
- bei 75 mm Abstand	17 (60 x 40 cm)	17 (60 x 80 cm)/34 (60 x 40 cm)
- bei 100mm Abstand	13 (60 x 40 cm)	13 (60 x 80 cm)/26 (60 x 40 cm)
Kältemittel	R290	R290
Kälteleistung/VT°C	491 W (-30°)	674 W (-30°)
Klimaklasse	5	5
Elektr. Anschluss	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Anschlussleistung	1.400 W	1.800 W



Gärvollautomat
-25/+40°C

***BITTE BEACHTEN
SIE DIE AUFSTELL-
HINWEISE FÜR
GA GERÄTE.**

Fordern Sie unsere
„Checkliste
Installation“ für
Gärvollautomaten
BAKER GA 550/950
an.

Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.

FÜR IHRE TEIGKÜHLUNG

Eisbereiter



PERFEKTER TEIG BEI ZUVERLÄSSIGER KÜHLUNG

- › Wollige und plastische Teige
- › Schöner Ausbund
- › Glatte und glänzende Oberfläche
- › Problemloses Einhalten von Ruhezeiten
- › Keine Reduzierung der Knetzeit
- › Keine Hefereduzierung
- › Kein Kleben auf der Kopfmachine
- › Kein Wassereimer im Kühlraum oder Froster
- › Nuggeteis verklumpt nicht im Vorratsbehälter, das Eis bleibt schüttfähig

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



HYGIENE UND SICHERHEIT DER EISMASCHINEN

- › In der Maschine vorhandenes Wasser wird alle 6 Stunden abgelassen
- › Verkeimung, Algenbildung und Ablagerungen werden weitestgehend vermieden
- › Alle zur Eisproduktion notwendigen Teile sind staubgeschützt
- › Vorschalten von Filtern, Entkalkern oder Kalkbündlern ist möglich
- › HACCP-zertifizierte Eisbereiter für eine sichere Anwendung



TECHNIK & LANGLEBIGKEIT

- › Gehäuse, Gefrierzylinder und Schnecke im Verdampfer aus Edelstahl
- › Isolierung Verdampfer geschäumt für lange Lebensdauer
- › Wartungsarme Technik
- › Fehleranzeige über Display für schnelle Behebung einer Störung



REINIGUNG & WARTUNG

- › Geringer wöchentlicher Reinigungsaufwand
- › Halbjährliche oder jährliche Wartung der Eisbereiter wird empfohlen



DAS ZUBEHÖR

- › Transportsysteme für modulare Eiswürfelbereiter
- › Filtersysteme



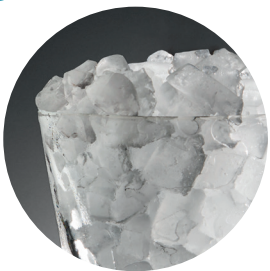
DAS EIS

Speziell auf die Anwendung modifizierte Eisgröße konzipiert. Der Eisvorrat in den Vorratsbehältern bleibt locker, klumpt nicht und ist somit stets schüttfähig. Form und Größe des Eises sind ideal, um langsam über den Schmelzprozess die Wärme abzuführen.

PRODUKTINFO

80/120

KOMPAKTE EISBEREITER FÜR NUGGETEIS



- Steckerfertiger Eisbereiter für Nuggeteis mit integriertem Vorratsbehälter
- Bedingt einbaufähig
- Abmessungen (B x T x H): 640 x 600 x 800 mm und 940 x 600 x 800 mm

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



KOMPAKTES MODELL	FM-80KE-HCN	FM-120KE-HCN	FM-120KE-50-HC
GERÄTETYP	Eisbereiter für Nuggeteis		
Artikelnummer	F114-C106	F115-C106	F115-C127
Außenmaße (B x T x H) mm	640 x 600 x 800	640 x 600 x 800	940 x 600 x 800
Tagesleistung	75 kg	110 kg	110 kg
Vorratsbehälter	32 kg	32 kg	65 kg
Leistung	0,270 kW	0,355 kW	0,355 kW
Netzanschluss	230 V	230 V	230 V
Kältemittel	R290	R290	R290
Gewicht, brutto	75 kg	76 kg	88 kg

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Tagesleistung bei Wasser- und Umgebungstemperatur von 10 °C.

ARTIKELNUMMER	Passend für Eisbereiter	Listenpreis 2025/26
EV 9320-51 (System EVERPURE SINGLE)	FM 80, 120, 120-L, 150, 150-L, 170	213,00 €
EV 9320-52 (System EVERPURE TWIN)	FM 300, 480, 750	412,00 €
EV-9320-53 (System EVERPURE TRIPLE)	FM 1800	596,00 €
EV 9655-11 Ersatzkartusche	–	99,38 €
FKITB SINGLE FKITC TWIN FKITC TRIPLE	Zulaufschlauch für Filtersysteme	22,00 €

WIR EMPFEHLEN DIE VERWENDUNG VON FILTERSYSTEMEN:

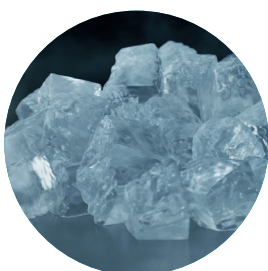
Die Hoshizaki HC-H Wasserfilter reduzieren Chlor, Bakterien und Verunreinigungen wirksam, verhindern das Entstehen von Verkalkungen und sorgen so für geschmacklich und hygienisch einwandfreies Eis.



PRODUKTINFO

150-750

MODULARE EISBEREITER FÜR NUGGETEIS



- Modulare Eisbereiter für Nuggeteis auf separatem Vorratsbehälter
- BAKER 480-T/750-T: Eisspeicher-/Transportsystem mit robustem Transportwagen. Fassungsvermögen Eisspeicher ca. 300 kg und Transportwagen ca. 100 kg. Durch einfaches Ziehen eines Schiebers füllen Sie den zugehörigen Transportwagen mit ca. 100 kg Nuggeteis.
- Nach der Entnahme produziert die Eismaschine den Eisspeicher wieder voll
- Als Flockeneis-Maschine auf Kundenwunsch umrüstbar

**2 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



KOMBINATION 150-140



KOMBINATION 480-700

MODULARES MODELL	KOMBINATION 150-140	KOMBINATION 300-210	KOMBINATION 480-340	KOMBINATION 750-340
GERÄTETYP	Eisbereiter für Nuggeteis			
bestehend aus:	1x Eismaschine FM-300AKE-HCN-SB, 1x Behälter B-140SB & 1x Top Kit TK-30/48	1x Eismaschine FM-300AKE-HCN-SB, 1x Behälter B-210SB & 1x Top Kit TK-8D & 1x TK-30/TK-48	1x Eismaschine FM-480AKE-HCN-SB, 1x Behälter B-340SB & 1x Top Kit TK-8D & 1x TK-18D & 1x TK-30/TK-48	1x Eismaschine FM-750AKE-HCN-SB, 1x Behälter B-340SB & Top Kit 1x TK-30/TK-48 & 1x TK-18D
Außenmaße (B x T x H) mm	560 x 800 x 1950	762 x 800 x 1950	1220 x 820 x 1950	1220 x 820 x 1950
Tagesleistung	140 kg	250 kg	380 kg	490 kg
Vorratsbehälter	140 kg	210 kg	340 kg	340 kg
Anschlussleistung	0,405 kW	0,96 kW	1,17 kW	2,01 kW
Netzanschluss	230 V	230 V	230 V	230 V
Kältemittel	R290	R290	R290	R452
Gewicht	105 kg	128 kg	156 kg	197 kg

MODULARES MODELL MIT TRANSPORTSYSTEM	KOMBINATION 480-700	KOMBINATION 750-700
GERÄTETYP	Eisbereiter für Nuggeteis	
bestehend aus:	1x Eismaschine FM-480AKE-HCN-SB, 1x Lager- & Transportsystem ITS700NS-31 (bestehend aus Vorratsbehälter (296 kg) & Eistransportwagen (109 kg))	1x Eismaschine FM-750AKE-HCN-SB, 1x Lager- & Transportsystem ITS700NS-31 (bestehend aus Vorratsbehälter (296 kg) & Eistransportwagen (109 kg))
Außenmaße (B x T x H) mm	790 x 1020 x 2700	790 x 1020 x 2700
Tagesleistung	380 kg	490 kg
Vorratsbehälter	296 kg (Behälter) + 109 kg (Wagen)	296 kg (Behälter) + 109 kg (Wagen)
Leistung	1,17 kW	2,01 kW
Netzanschluss	230 V	230 V
Kältemittel	R290	R452
Gewicht	279 kg	320 kg

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Tagesleistung bei Wasser- und Umgebungstemperatur von 10 °C.

Ansprechende Waren- präsentation für Zusatz- und Impulskäufe

Eine ansprechende Warenpräsentation ist ein wichtiger Erfolgsfaktor im Verkauf, da sie die Kaufentscheidung der Kunden stark beeinflusst.

Produkte, wie zum Beispiel Getränkeflaschen, sollten gut sichtbar und griffbereit platziert sein, um schnell und unkompliziert Zusatzkäufe und -umsätze zu generieren.

Hoshizaki bietet mit den COMPACT Glastürschränken energieeffiziente, optisch ansprechende Geräte zu einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Generieren Sie
Zusatzverkäufe**



DAS ADVANCE MULTIDECK

➤ Weitere Informationen finden Sie in unserer Multideck Broschüre und auf unserer Webseite.



PRODUKTINFO

KG 220/420

➤ IMPULSVERKAUFSKÜHLUNG AM POS



Rostmaß 484,7 x 433 mm

- Smart Airflow System
- Automatische Lüfterabschaltung bei Türöffnung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Robuste Konstruktion von Gehäuse und Kompressorraum
- Außen und innen aus rostfreiem Edelstahl

- Umschlagbare Tür mit Schloss
- LED-Beleuchtung für optimale Warenpräsentation und gute Sichtbarkeit der Produkte
- Auch in Edelstahlausführung (außen) erhältlich

**5 JAHRE
GARANTIE**
TEILE &
LOHN



MODELL	COMPACT KG 220 L DR G E	COMPACT KG 420 L L1 DR G E
GERÄTETYP	Glastür-Lagerschrank	Glastür-Lagerschrank
Artikel-Nummer	164220010	164421010
Temperatur	+1/+12°C	+1/+12°C
Inhalt, brutto	123 L	343 L
Gewicht, brutto	58 kg	99 kg
Material, außen/innen	Weißes Finish	Weißes Finish
Außenmaße: B x T x H	595 x 667 x 833 mm	595 x 667 x 1876-1911 mm
Kältemittel	R600a	R600a
Klimaklasse	3 Geeignet für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen von bis zu +25°C.	3 Geeignet für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen von bis zu +30°C.
Elektr. Anschluss	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Anschlussleistung	100 W	130 W
EU-Energie Klassifizierung	A	B
Energieverbrauch / Jahr (AEC)	429 kWh	670 kWh

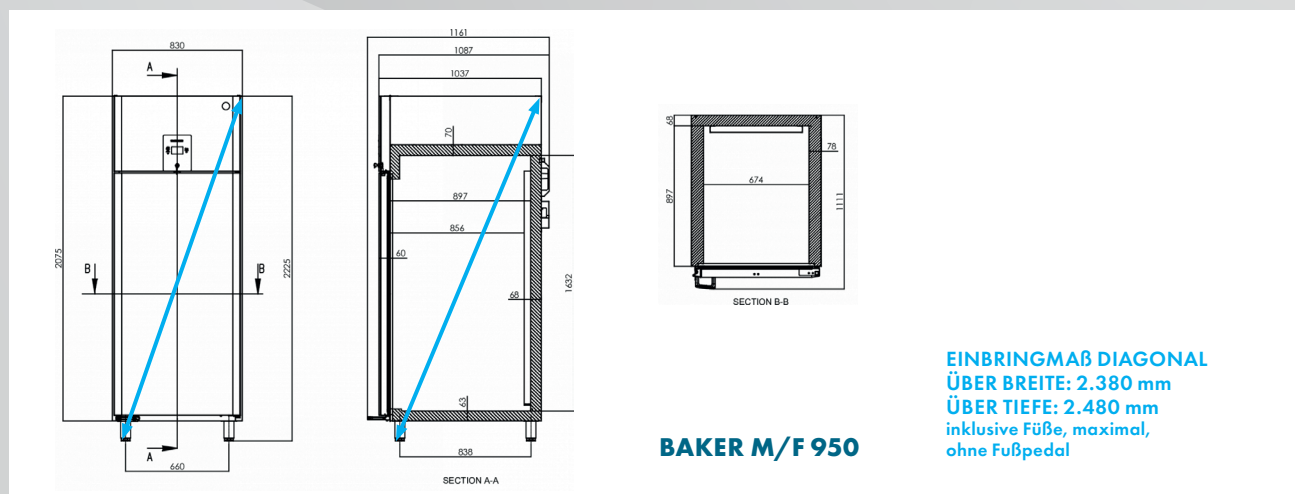
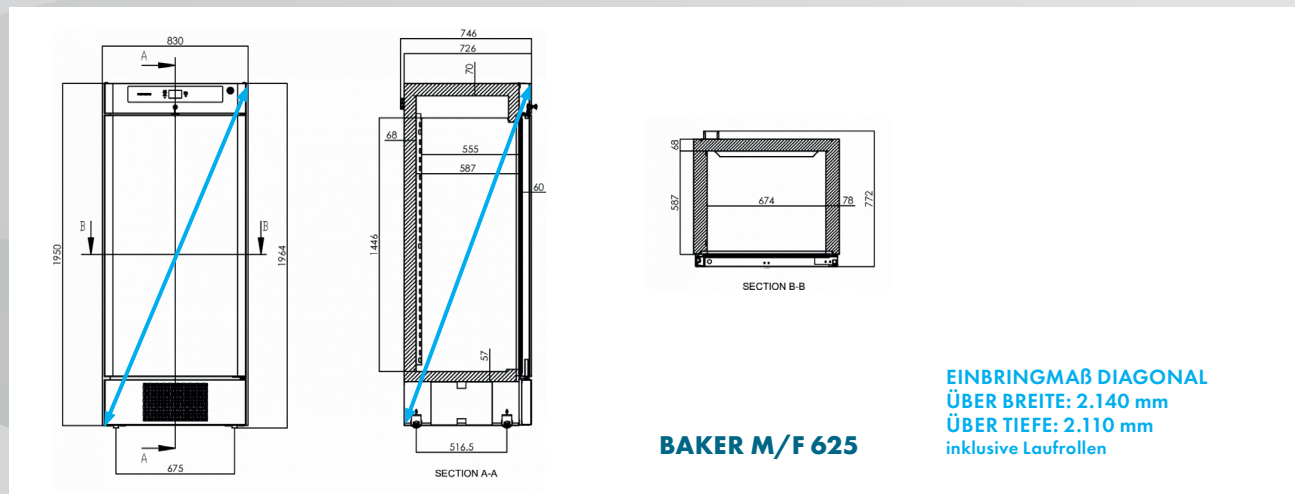
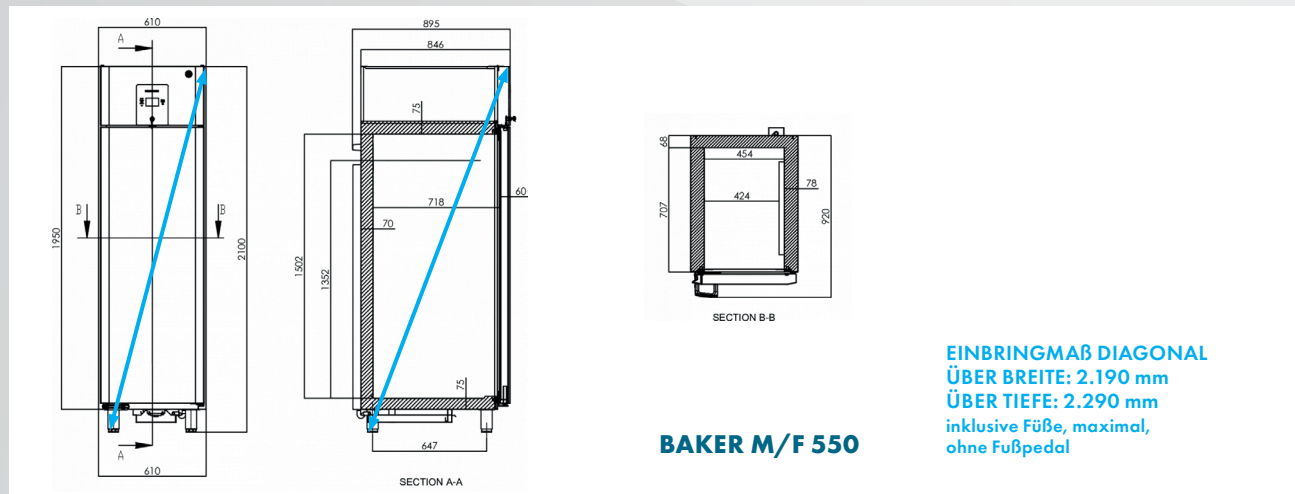
KG

Glastür-Lager-
schrank
+1/+12°C

Weitere Ausstattungen auf Anfrage. Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt.
Alle Preise für „Optionen“ gelten nur in Verbindung mit einer Gerätebestellung.

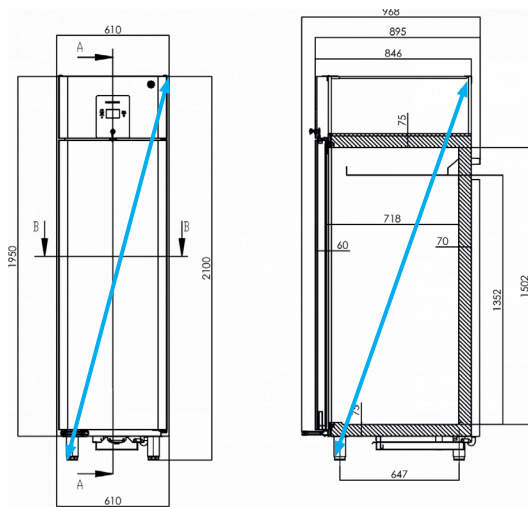
EINBRINGMAß

M/F 550/625/950

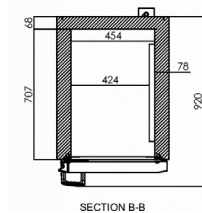


EINBRINGMAß

SF/GA 550/950



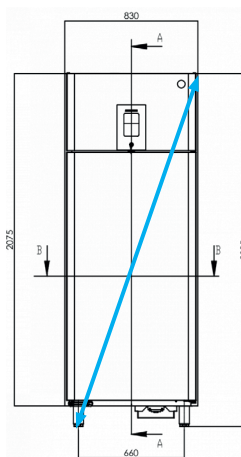
SECTION A-A



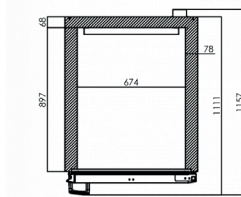
SECTION B-B

BAKER SF 550

EINBRINGMAß DIAGONAL
ÜBER BREITE: 2.190 mm
ÜBER TIEFE: 2.290 mm
inklusive Füße, maximal,
ohne Fußpedal



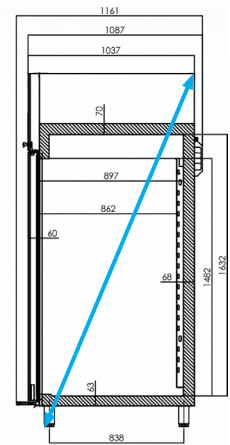
SECTION A-A



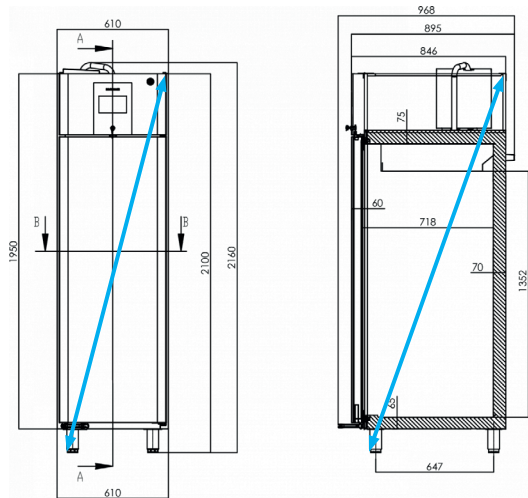
SECTION B-B

BAKER SF 950

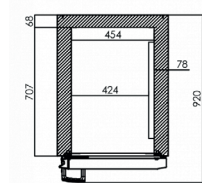
EINBRINGMAß DIAGONAL
ÜBER BREITE: 2.380 mm
ÜBER TIEFE: 2.480 mm
inklusive Füße, maximal,
ohne Fußpedal



SECTION A-A



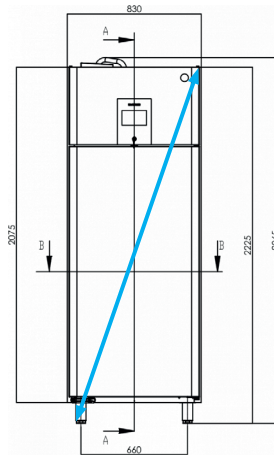
SECTION A-A



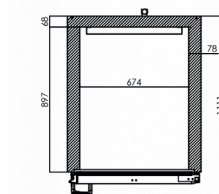
SECTION B-B

BAKER GA 550

EINBRINGMAß DIAGONAL
ÜBER BREITE: 2.250 mm
ÜBER TIEFE: 2.340 mm
inklusive Füße, maximal & Dampf-
zylinder, ohne Fußpedal



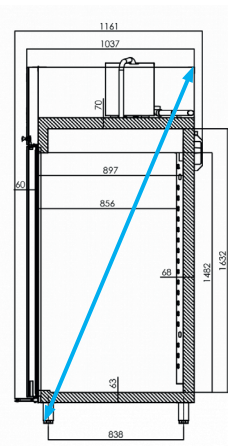
SECTION A-A



SECTION B-B

BAKER GA 950

EINBRINGMAß DIAGONAL
ÜBER BREITE: 2.420 mm
ÜBER TIEFE: 2.500 mm
inklusive Füße, maximal & Dampf-
zylinder, ohne Fußpedal



SECTION A-A

Wir sind für Sie da!

Hefe van Haag GmbH & Co. KG
Erkeshütte 1
47906 Kempen

Telefon: +49 (0) 2152 - 91 04 430
E-Mail: maschinenabteilung@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de

Kleine GmbH & Co. KG
Björn Blank

Langewanneweg 219
59069 Hamm
Telefon: +49 (0) 2381 - 58 08 - 34
B.Blank@kleine-hamm.de

Standort Köln:

Mathias-Brüggen-Straße 120
50829 Köln

Standort Neuwied:

Rudolf-Diesel-Straße 4
56566 Neuwied

Standort Celle:

Torfgraben 15
29227 Celle



Hefe van Haag



Kleine
seit 1906