



*Top-line*



**Perfektion in der  
Eiswürfelzubereitung**

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*



# Einzigartige Eisbereitungstechnik

Kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel sind in der modernen Gastronomie ein unverzichtbares Produkt. Nicht nur an die Qualität der Eiswürfel, sondern auch an die Zuverlässigkeit des Eiswürfelbereiters werden deshalb immer höhere Anforderungen gestellt. Die WESSAMAT-Eiswürfelbereiter der Top-Line überzeugen durch perfekte Technik und exzellente Eiswürfelqualität und gelten unumstritten als Spitzenprodukt der Eiswürfelbereitung.



## Eisgekühlt genießen

Champagner, Sekt und verschiedene Weißweine entfalten ihr typisches Bukett erst bei der richtigen Trinktemperatur. Ob bei Empfängen, Banketts oder für das „Dinner for two“ – zum wirklichen Trinkgenuss gehören kristallklare Eiswürfel.

## Reine Geschmacksache

Erfrischungsgetränke, Longdrinks und Cocktails werden mit perfekten Eiswürfeln zum besonderen Erlebnis. Überall dort, wo erstklassige Cocktails gemixt und eiskalte Drinks serviert werden, weiß man die Qualität der WESSAMAT-Eiswürfelbereiter zu schätzen.



Eisgekühlt sind Champagner, Sekt, Weißwein und Säfte sowie Meeresfrüchte, Obst und Salate ein besonderer Genuss. Auch hier bilden kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel die ideale Grundlage für außergewöhnliche Arrangements und anspruchsvolle Gäste.



## Dahlmeyers Cocktail-Tip

### GEISHA

1,5 cl Lime Juice  
1,5 cl Kwai Feh  
2,5 cl Gordons Gin  
0,5 cl Red Orange

Im Rührglas mit Würfeis rühren und in Cocktailglas abseihen. Mit Zitronenschale abspritzen. Dekoration: 1 Johannisbeer-Rispe 1 Minzeblatt



## Einsatzgebiete

Für den Eiswürfelbedarf von 24 kg bis 240 kg pro Tag stehen mehrere Modelle mit unterschiedlichen Leistungen zur Verfügung. Aufgrund des gastronomiegerechten Designs eignen sich die Eiswürfelbereiter der Top-Line insbesondere für den Einsatz in:

- Hotels und Restaurants
- Gaststätten und Discotheken
- Cocktailbars
- Bistros und Cafés

und überall dort, wo besondere Ansprüche an die Qualität von Eiswürfeln und die Zuverlässigkeit des Eiswürfelbereiters gestellt werden.

Die Produktlinie Top-Line bietet im Hinblick auf Platzbedarf, Kühlart, Eisleistung und Eiswürfelvorrat für die unterschiedlichsten Anwendungsfälle maßgeschneiderte Lösungen. Sie sind kompakt, besonders leise und überaus zuverlässig. Die platzsparende Wellentechnik schafft den Raum für die großen, im Gehäuse integrierten Vorratsbehälter. Die Eiswürfelproduktion wird über einen Thermostat im Vorratsbehälter gesteuert. Dadurch ist gewährleistet, dass Eiswürfel ständig in ausreichender Menge verfügbar sind.



Aufgrund der Funktionalität, der Zuverlässigkeit und des besonders großen Eisvorrats werden die Eiswürfelbereiter der Top-Line in der Großgastronomie besonders geschätzt.

# für erstklassige Eiswürfel!

Top-Line

## Qualität im Detail

Die Synthese aus hochwertigen Materialien und intelligenter Eisbereitungstechnik machen die Geräte der Produktlinie Top-Line zu einem Spitzenprodukt in der Eiswürfelbereitung.

- Gehäuse und Vorratsbehälter aus Edelstahl
- FCKW-freie Isolierung
- Keine Verkalkung von Düsen und Rührwerken
- Keine störanfälligen Pumpen
- Keine spitzkantigen Eisplatten
- Keine energieaufwendigen Heizdrähte
- Kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel
- Integrierter Vorratsbehälter mit großem Eisvorrat und doppeltem Boden (zur Drainage des Abtauwassers)

## Unerhört leise

Im Vergleich zu Eiswürfelbereitern mit herkömmlichen Eisbereitungstechniken sind die Eiswürfelbereiter der Top-Line kaum zu hören. Ein weiterer Vorteil der einzigartigen Wellentechnik, bei der keine störenden Sprüh- und Paddelgeräusche entstehen. Aus diesem Grund sind die Eiswürfelbereiter der Top-Line für den Einsatz im direkten Umfeld von Gästen und Personal hervorragend geeignet.

## Kühlarten

Die Eiswürfelbereiter der Top-Line sind in drei Ausführungen erhältlich:

- Luftgekühlte Ausführung (Modellreihe L)
- Wassergekühlte Ausführung (Modellreihe W)
- Luftgekühlte, voll einbaufähige Ausführung (Modellreihe LE)

Die Entscheidung für die am besten geeignete Kühlvariante ist vom Platzbedarf und den raumklimatischen Voraussetzungen am Einsatzort abhängig.

Bei freistehender Platzierung, bei ausreichender Luftzirkulation und Umgebungstemperaturen von maximal 30° C ist die luftgekühlte Variante zu empfehlen. Diese Modelle benötigen für die Kühlung kein Wasser, was sich positiv auf die Betriebskosten auswirkt.

Die wassergekühlten Modelle eignen sich ganz besonders für den Einbau in Theken und Systemmöbel sowie für den Einsatz in Räumen mit hoher Umgebungstemperatur und Luftfeuchtigkeit. Insbesondere bei der Platzierung im Küchenbereich ist aus diesem Grund den wassergekühlten Geräten der Vorzug zu geben.

## Besondere Einbauvariante

Eine besondere Variante für den Einbau in Theken und gastronomische Systemmöbel stellen die luftgekühlten Maschinen (LE-Modelle) der Top-Line dar. Aufgrund des intelligenten Belüftungssystems mit integriertem Querstromlüfter ist bei diesen Geräten auch bei vollständigem Einbau eine optimale Luftzirkulation gewährleistet.



Abb. Modell W 31 L/W



Mit den LE-Modellen bietet die Top-Line eine äußerst wirtschaftliche Alternative zu den einbaufähigen Eiswürfelbereitern mit Wasserkühlung.



Abb.  
Modelle W 121 L/W  
und W 251 L/W

Die unverwechselbaren Eiskegel der Top-Line bestehen durch ihre besondere Form und die hohe Konsistenz. Kristallklar – ohne Eintrübungen – sind diese Eiswürfel unverzichtbare Bestandteile der modernen, gepflegten Gastronomie.



Standard: Ø 28 mm, H 33 mm, 13 g  
Maximal: Ø 33 mm, H 37 mm, 16 g

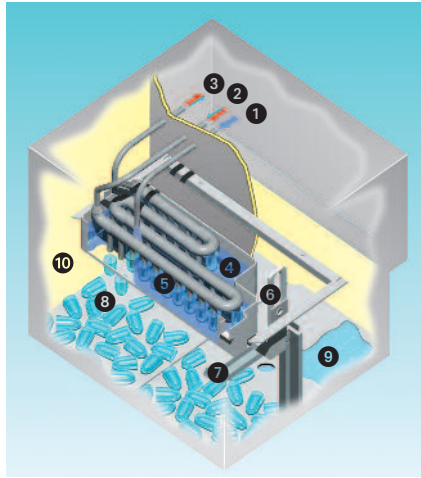
# Individuell und vielseitig.

Top-line

## Vorteilhafte Eisbereitungstechnik

Der Garant für Perfektion und Zuverlässigkeit in der Eiswürfelbereitung ist die von WESSAMAT entwickelte Wellentechnik. Durch die Wellenbewegung des Wassers gefrieren an den Verdampferprofilen zuerst die Wassermoleküle. Die im Trinkwasser gelösten Bestandteile und Verunreinigungen (Mineralien, Schmutzpartikel etc.) bleiben in der Wanne zurück und werden mit dem Restwasser in den Abfluss geleitet. Das Resultat dieses speziellen Eisbereitungsprozesses sind kristallklare, hygienisch einwandfreie Eiswürfel. Diese einzigartige Eisbereitungstechnik arbeitet ohne Düsen, Pumpen und Rührwerke und ist insbesondere für den Einsatz in Regionen mit relativ hoher Trinkwasserhärte hervorragend geeignet.

## Das Prinzip der Wellentechnik



- 1 Frischwasserzulauf
- 2 Zulauf „Kältemittel/Heißgas“
- 3 Rücklauf „Kältemittel/Heißgas“
- 4 Wanne
- 5 Verdampferprofile
- 6 Mechanik für Wellenbewegung
- 7 Abflussrinne für Restwasserentleerung
- 8 Vorratsbehälter mit doppeltem Boden
- 9 Schmelzwasser-Drainage
- 10 Kälte-Isolierung

## Produktübersicht / Technische Daten

Modell	Bestell Nr.	Ausführung <sup>1)</sup>	Leistung <sup>2)</sup>		Vorrat <sup>3)</sup> kg	Maße (HxBxT) mm	Leistungsaufn. kW	Gewicht kg	Frischwasserverbrauch Liter / Kg Eis	
			kg/Tag	EW/Tag					Eisbereitung	Kühlung
W 21 L	1020	Edelstahl	24	1.500	10	475 / 365 / 530	0,30	33	3,3	–
W 21 LE	1022	Edelstahl	24	1.500	10	540 / 460 / 530	0,35	38	3,3	–
W 21 W	1021	Edelstahl	24	1.500	10	475 / 365 / 530	0,30	33	3,3	6,6
W 31 L	1030	Edelstahl	35	2.180	16	525 / 465 / 530	0,39	39	2,9	–
W 31 LE	1032	Edelstahl	35	2.180	16	590 / 560 / 530	0,44	42	2,9	–
W 31 W	1031	Edelstahl	35	2.180	16	525 / 465 / 530	0,39	39	2,9	8,2
W 51 L	1050	Edelstahl	55	3.380	30	665 / 485 / 615	0,48	49	2,7	–
W 51 LE	1052	Edelstahl	55	3.380	30	730 / 580 / 615	0,53	51	2,7	–
W 51 W	1051	Edelstahl	55	3.380	30	665 / 485 / 615	0,48	49	2,7	7,2
W 81 L	1080	Edelstahl	80	5.000	50	855 / 615 / 645	0,60	71	2,7	–
W 81 W	1081	Edelstahl	80	5.000	50	855 / 615 / 645	0,56	71	2,7	10,8
W 121 L	1120	Edelstahl	126	7.875	80	1075 / 860 / 650	0,96	109	2,2	–
W 121 W	1121	Edelstahl	126	7.875	80	1075 / 860 / 650	0,90	106	2,2	16,0
W 120 L	3061	Edelstahl	126	7.875	130	1400 / 890 / 670	0,96	119	2,2	–
W 120 W	3062	Edelstahl	126	7.875	130	1400 / 890 / 670	0,90	119	2,2	16,0
W 251 L	1250	Edelstahl	180	11.250	180	1315 / 990 / 810	0,98	170	2,8	–
W 251 W	1251	Edelstahl	180	11.250	180	1315 / 990 / 810	0,90	164	2,8	18,0
W 240 L	3081	Edelstahl	240	15.000	220	1520 / 1020 / 890	1,20	190	2,1	–
W 240 W	3082	Edelstahl	240	15.000	220	1520 / 1020 / 890	1,10	190	2,1	13,5

Kühlung: L = Luftkühlung, W = Wasserkühlung, LE = Luftkühlung, voll einbaufähig

<sup>1)</sup> Gehäuse und Vorratsbehälter komplett aus Edelstahl.

<sup>2)</sup> Eisleistung (EW = Eiswürfel) bei Umgebungs- und Wassertemperatur von 10°C (und Verflüssigungstemperatur von 20°C bei wassergekühlten Geräten).

<sup>3)</sup> Das Fassungsvermögen der Vorratsbehälter in kg versteht sich bei vollständiger Ausnutzung des gesamten, zur Verfügung stehenden Behältervolumens.

Alle Abmessungen (Höhe) inklusive höhenverstellbarer Füße (werden serienmäßig mitgeliefert).

Empfohlener Einsatzbereich für luftgekühlte Geräte: 10°C bis 30°C Umgebungstemperatur.

Empfohlener Einsatzbereich für wassergekühlte Geräte: 10°C bis 45°C Umgebungstemperatur.

Trinkwasseranschluss: Flexible Schlauchverbindung mit Anschlussverschraubung R 3/4".

Elektrischer Anschluss: Serienmäßig 230 V/50 Hz (Sonderspannungen lieferbar).

**WESSAMAT**  
www.wessamat.de  
perfect ice!

Ihr WESSAMAT-Fachhändler:

Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.

made in germany

CE

OGS

DVGW