

ICE FORWARD

THE ICE BLOCK MACHINE



Erleben Sie die Magie unsichtbarer Eisblöcke!

Die Ice Forward Eismaschine ermöglicht die einfache und effiziente Produktion glasklarer Eisblöcke für Küche, Bar und mehr. Setzen Sie optische Highlights und nutzen Sie die Ice Forward-Eisblöcke für spektakuläre Inszenierungen. Stimmen Sie Ihre Eiswürfelgröße perfekt auf Ihre Getränke und Speisen ab und garantieren Sie bestmögliche Kühlung.





Ihre Vorteile



Sparsamer Verbrauch

Im Gegensatz zu herkömmlichen Eismaschinen geht hier kein Tropfen Wasser verloren.



Niedrigere CO2-Emissionen

Wir setzen auf Kältemittel nach den neuen internationalen Umweltstandards! (EU-Verordnung 517/2014)



Kompaktes Design

Unsere Maschine ist nicht größer als eine handelsübliche Spülmaschine - so passt sie in jeden Betrieb!



Schneller Gefrierprozess

Produzieren Sie einen großen Eisblock oder nutzen Sie unsere Trennwand, um zwei kleine Eisblöcke gleichzeitig herzustellen!



Einfache Handhabung

Im Vergleich zu anderen Eisblockmaschinen benötigen Sie kein teures Zusatzequipment wie Kran oder Hebehilfe.

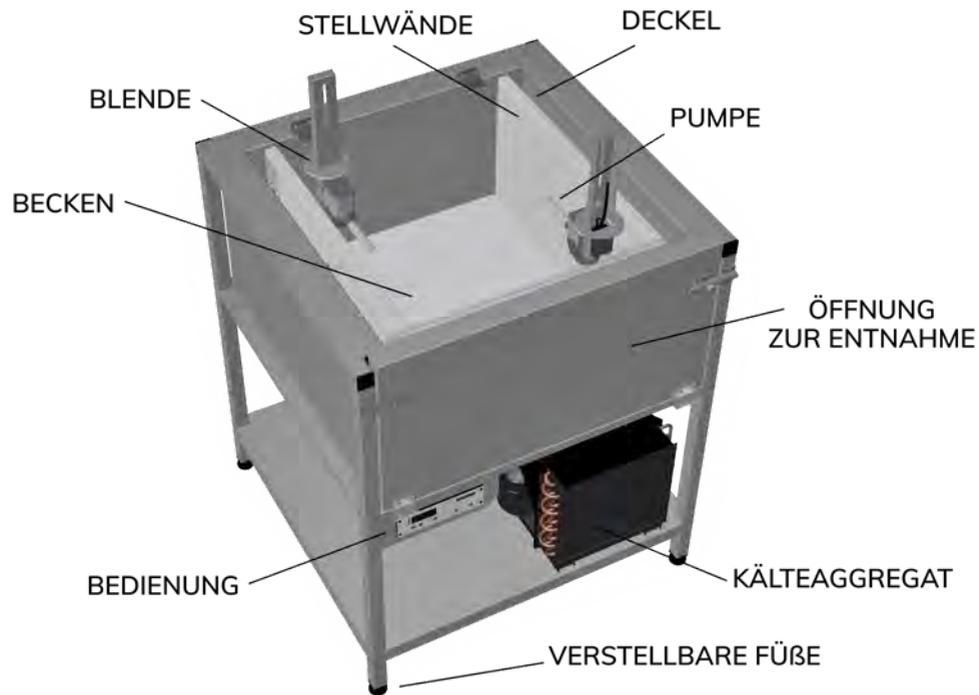


Beste Qualität aus Deutschland

Die hochwertige Verarbeitung nach deutschen Qualitätsstandards reduziert den Wartungsaufwand auf ein Minimum!



Die Maschine



Technische Details

- Maße der Maschine: 92,8 x 75,2 x 72,0 cm (H x B x T)
- Gewicht der Maschine: ca. 100 kg inkl. Kälteaggregat
- Betriebsspannung: 230 V / 50 Hz
- Anschlussleistung: 384 W insgesamt
(Kälteaggregat 2,8 A bei 380 W, Kühlstellenregler 4 W)
- Kältemittel: # R290

Eisblöcke in Ihrer Wunschgröße!

Durch die gewählte Füllhöhe bestimmen Sie die Höhe Ihrer Eisblöcke selbst. Beim Einsatz der Ice Forward-Trennwand können Sie auf Wunsch auch zwei kleinere Eisblöcke parallel produzieren. Das macht die Handhabung noch einfacher!



Maße der Eisblöcke

Grundfläche: ca. 48 x 60 cm
Höhe: ca. 15-24 cm

Maße der Eisblöcke

bei Verwendung der Trennwand
Grundfläche ca. 24 x 60 cm
Höhe: ca. 15-24 cm



Der richtige Platz für Ihre Ice Forward Maschine

Maße: Die Maschine ist 75,2 cm breit, 72 cm tief und 92,8 cm hoch. Damit ist sie nicht größer als eine handelsübliche Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass über der Maschine mindestens 60 cm Platz sind. So lässt sich der Deckel vollständig öffnen und erlaubt eine komfortable Befüllung.



Ausrichtung: Die höhenverstellbaren Füße machen das waagerechte Aufstellen der Maschine selbst bei unebenen Böden einfach möglich. Wenn Sie ganz sichergehen möchten, verwenden Sie zusätzlich eine Wasserwaage.



Anschluss: Eine einfache Steckdose (230 V, 50 Hz) ist alles, was sie brauchen. Jede Maschine ist mit einem ca. 230 cm langen Steckerkabel ausgestattet. Ein eigener Wasseranschluss ist nicht erforderlich.

So einfach geht's: In 10 Schritten zu kristallklarem Eis

- 1. Öffnen Sie den Deckel Ihrer Maschine und legen Sie einen Ice Forward Eisbeutel in das Becken.** Tipp: Solange die Beutel keine Verschmutzungen, Risse oder Löcher aufweisen, können Sie sie auch mehrfach verwenden. Das spart Geld und schont die Umwelt.
- 2. Füllen Sie den Beutel mit Wasser.** Dazu genügt ein Eimer oder ein Schlauch. Selbstverständlich sollten alle verwendeten Utensilien sauber und lebensmittelecht sein. Die Skala in der Maschine gibt Ihnen eine Orientierung, um den gewünschten Füllstand zu erreichen. Wir empfehlen eine Füllmenge zwischen 15 und 24 cm. Achten Sie auf eine hohe Wasserqualität, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- 3. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Pumpen so ein, dass sie mit der unteren Spitze ins Wasser ragen.** Achtung: Eine zu tiefe Einstellung kann das Einfrieren der Pumpen zur Folge haben. Hierdurch können die Pumpen beschädigt werden.
- 4. Drücken Sie den roten Knopf für 5 Sekunden, um die Maschine einzuschalten und stellen Sie die gewünschte Zieltemperatur ein.** Auf dem Display können Sie die aktuelle Temperatur ablesen. Wir empfehlen, mit -14 °C als Zieltemperatur zu starten und die Temperatur nach 4-5 Stunden auf -25 °C abzusenken. Bei optimalen Umgebungsbedingungen können Sie aber auch gute Ergebnisse erzielen, wenn Sie direkt mit -25 °C starten.
- 5. Drücken Sie den schwarzen Knopf für 5 Sekunden, um die beiden Pumpen zu starten.** An der Wasserbewegung können Sie sehen, ob beide Pumpen einwandfrei arbeiten. Tipp: Sollte einmal eine Pumpe nicht starten, schalten Sie die Maschine einfach aus und wieder an.
- 6. Wenn die Eisproduktion abgeschlossen ist, schalten Sie die Pumpen und die Maschinen per Knopfdruck aus.** Der Eisblock entsteht von unten nach oben. Daher kann es zunächst schwierig sein, das klare Eis im Wasser zu erkennen. Mit einem sauberen Gegenstand wie einem Löffel oder einem Trinkhalm können Sie die aktuelle Höhe des Eisblocks von oben prüfen. Öffnen Sie die Maschine während der Produktion aber nicht zu häufig, um das Ergebnis nicht zu beeinträchtigen.
- 7. Öffnen Sie die Vordertür der Maschine, indem Sie die Riegel zur Seite schieben.**
- 8. Lösen Sie die Stellwände an beiden Seiten und lassen Sie den Eisblock kurz ruhen.** Dadurch verringert sich die Spannung im Eisblock.
- 9. Entfernen Sie den Wasserfilm auf dem Eisblock.** Es ist ganz normal, dass etwas Wasser auf dem fertigen Block zurückbleibt. Der Vorteil: Dank des Wasserfilms lässt sich der Eisblock einfacher entnehmen. Das Wasser können Sie ganz einfach im Eisbeutel entsorgen oder mithilfe eines Feuchtsaugers entfernen. Wichtig ist aber, dass das Wasser nach Produktionsende schnell entfernt wird, um ein Anfrieren zu verhindern.
- 10. Nun können Sie Ihren Eisblock durch die Vordertür einfach entnehmen und weiterverarbeiten.** Sollten Sie den Eisblock nicht sofort verarbeiten wollen, lässt er sich im verwendeten Beutel geschützt in einem Gefrierschrank zwischenlagern. Sollten Sie die Eisblöcke kurzzeitig in der Maschine lagern wollen, empfehlen wir eine Temperatur von ca. -15 °C. Die Pumpen bleiben hierbei natürlich ausgeschaltet.

Fragen vor der Bestellung

Wo kann ich bestellen?

Schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an info@iceforward.com und teilen Sie uns die gewünschten Artikel und die Lieferadresse mit. Wir übernehmen die weitere Abwicklung persönlich oder empfehlen Ihnen einen Händler in Ihrer Region.

Wodurch werden die Eisblöcke der Ice Forward Maschine so klar?

Die spezielle Isolierung, das durchdachte Design, die hochwertige Verarbeitung sowie die Zirkulation des Wassers im Gefrierbecken beeinflussen den Gefrierprozess und sorgen so für die Produktion möglichst klarer Eisblöcke.

Welche Anschlüsse benötige ich?

Eine einfache Steckdose (230 V, 50 Hz) ist alles, was sie brauchen. Jede Maschine ist mit einem ca. 230 cm langen Steckerkabel ausgestattet. Die Anschlussleistung liegt insgesamt bei 384 W (Kälteaggregat 2,8 A bei 380 W, Kühlstellenregler 4 W). Ein eigener Wasseranschluss ist nicht erforderlich.

Wie viel Wasser benötige ich für einen Eisblock?

Für einen großen Eisblock werden je nach Füllhöhe ca. 40-60 Liter Wasser benötigt. Bei Verwendung der Trennwand werden für einen kleinen Eisblock ca. 20-30 Liter Wasser benötigt.

Wie schwer sind die produzierten Eisblöcke?

Die Höhe der Blöcke kann durch die jeweilige Wasserfüllmenge individuell angepasst werden. Wir empfehlen für eine gute Weiterverarbeitung eine Höhe von ca. 15-24 cm. Das Gewicht der Eisblöcke liegt bei ca. 35-50 kg. Bei Verwendung der Trennwand liegt das Gewicht für einen kleinen Eisblock bei ca. 17-25 kg.

Wie lange dauert es, einen Eisblock zu produzieren?

Die Gefrierdauer ist abhängig von der gewählten Befüllung und den Umgebungsbedingungen. Regelzeiten liegen zwischen 24 und 48 Stunden.

Wo erhalte ich Werkzeug zur weiteren Verarbeitung?

Sie können die Eisblöcke im Ganzen oder zerkleinert verwenden. Gerne empfehlen wir unseren Kunden etablierte Anbieter von Sägen, Eispickeln und mehr.

Fragen zum Betrieb der Maschine

Wie entnehme ich die Eisblöcke?

Nach dem Gefriervorgang werden die Stellwände gelöst. Der Block sollte dann kurze Zeit ruhen. Durch die Öffnung vorne an der Maschine kann der Block dann problemlos entnommen werden (z. B. auf einen Servicewagen heben). Im Gegensatz zu anderen Eisblockmaschinen werden durch die kompakte Größe der Eisblöcke keine zusätzlichen Hilfsmittel wie Kran oder Hebehilfe benötigt.

Wie häufig müssen Temperatur und Pumpeneinstellung während des Produktionsprozesses angepasst werden?

Bei guten Umgebungsbedingungen und hoher Wasserqualität ist während des Produktionszyklus keine Anpassung von Temperatur oder Pumpeneinstellung nötig. Stellen Sie die Pumpen so ein, dass sie nur leicht ins Wasser ragen und starten Sie direkt bei -25 °C. Sollten Sie so keine optimalen Ergebnisse erzielen, empfehlen wir, mit -14 °C als Zieltemperatur zu starten und die Pumpen so einzustellen, dass sie möglichst tief ins Wasser ragen. Nach 4-5 Stunden senken Sie dann die Temperatur auf -25 °C ab und stellen die Pumpen nach oben, sodass sie nur noch leicht ins Wasser ragen. Es ist also maximal eine Umstellung pro Produktionszyklus notwendig.

Was kann ich tun, um noch bessere Ergebnisse zu erzielen?

Achten Sie auf eine hohe Wasserqualität. Oft empfiehlt es sich, das Wasser vorher zu filtern. Besonders gute Ergebnisse erreichen Sie durch eine Wasseraufbereitung mit Osmose. Tipp: Sollten Sie bereits eine Spülmaschine mit Osmose nutzen, lässt sich das Wasser durch einen zusätzlichen Anschluss auch für Ihre Ice Forward Maschine verwenden!

Meine Eisblöcke weisen plötzlich Trübungen auf. Woran kann das liegen?

Prüfen Sie, ob alle Pumpen ordnungsgemäß arbeiten. Sollte das der Fall sein, empfehlen wir eine Reinigung der Pumpen. Dafür legen Sie die Pumpen einfach nach jedem zweiten bis dritten Produktionsprozess für einige Minuten in ein dafür geeignetes Reinigungsbad mit kalklösender Wirkung ein. In seltenen Fällen kann es nötig sein, die Pumpen auseinanderzunehmen und die Teile einzeln zu reinigen. Eine genaue Anleitung hierzu lassen wir Ihnen gerne zukommen.

Meine Eisblöcke sind sehr bruchempfindlich und weisen Risse auf. Woran kann das liegen?

Je nach Umgebungsbedingungen empfehlen wir, die Ruhezeit nach der Produktion zu verlängern. Lösen Sie die Stellwände, entfernen Sie das Wasser und lassen Sie die Eisblöcke 30-60 Minuten ruhen.

Über Ice Forward



Ice Forward wurde entwickelt von Hinzself. Das deutsche Unternehmen sorgt seit vielen Jahren mit wegweisenden Produkten für Innovation in der Gastronomie. Zum Portfolio gehören unter anderem die Hightech-Berufskleidung von Novation, die umweltfreundlichen Trinkhalme von Stir & Straw und die Glaskollektion Perfect Serve Collection by Stephan Hinz.

Gegründet wurde Hinzself durch den renommierten Barexperten Stephan Hinz. Er ist Inhaber der preisgekrönten Bar Little Link in Köln und veröffentlichte mehrere Fachbücher rund um die Themen Getränke und Gastronomie. Jahrelange Erfahrung im Gastronomie- und Eventbereich waren für ihn die Grundlage bei der Entwicklung eigener Produkte. Als Referent hat Hinz sein Wissen auf Fachmessen und Events in über 20 Ländern auf vier Kontinenten weitergegeben.

Upgrade your ice business!



Hinzself Production GmbH · Biberstraße 35 · 50678 Köln · Deutschland
info@iceforward.com · www.iceforward.com