



IceTechnology. Made in Germany.



Wir haben das Eis neu erfunden

**ZIEGRA CoolNat CO₂ Eisbereiter.
Zukunftsweisend.**

CoolNat
Cooling made by Nature





Eis ist ein natürlicher Stoff. Was liegt näher, als ihn natürlich herzustellen? ZIEGRA. Das Vorbild.

Lebensmittel verdienen im Umgang nur das Beste. Vor allem absolute Frische – die am besten **natürlich und umweltfreundlich** gewährleistet wird. Genau so entsteht das Eis, welches Maschinen aus der ZIEGRA **CoolNat** CO₂ Baureihe produzieren. Überzeugen Sie sich am besten selbst – vom globalen Stand der Dinge in Sachen Eisbereitung. **Von ZIEGRA.**

Gefrorenes Wasser kann etwas ganz Besonderes sein.

Wer seit über 50 Jahren Eis erzeugt, kennt sich aus. Und manchmal wird man dabei zum Vorreiter.

Wir achten auf die Umwelt. CO₂ als Kältemittel hat das geringste Treibhauspotential. Es ist ungiftig und nicht brennbar.

Wir achten auf Effizienz. CO₂ als Kältemittel besitzt beste Wärmeübertragungseigenschaften und ist bei geringstem Energieeinsatz höchst effizient.

Wir achten auf die Zukunft. Die ZIEGRA **CoolNat** Serie ist auch auf lange Sicht die beste Wahl – denn CO₂ ist kostengünstig und weltweit verfügbar.

CoolNat 
Cooling made by Nature





Alle sprechen von CO₂ – wir nutzen die Vorteile.

Leistung. Qualität. Innovation. Und alles im Interesse der Umwelt.

Das ZIEGRA LeistungsPlus

Extrem druckbeständig: ZIEGRA **CoolNat** Eisbereiter sind ideal an die herrschenden hohen Drücke in CO₂ Systemen angepasst. Die geschlossenen ZIEGRA Gefrierzylinder ohne drehende Teile ermöglichen diese außergewöhnlich hohe Druckfestigkeit von 40 bar im Bereich der Eiszerzeugung (Niederdruckseite der Verbundanlage).

Extrem flexibel: Auf der Hochdruckseite der Kälteversorgung sind ZIEGRA **CoolNat** Eisbereiter ebenfalls mit hochwertigen, speziell druckfesten, Komponenten ausgestattet. Dies ermöglicht sowohl den Betrieb durch Kaskadenkühlsysteme als auch durch die energiesparenden und besonders umweltfreundlichen Boosteranlagen für 45/60/90/120 bar.

Sofort betriebsbereit: ZIEGRA Eisbereiter werden anschlussfertig geliefert. Alle kältetechnischen Regelorgane sind im Lieferumfang enthalten.

Das ZIEGRA QualitätsPlus

Führend: Mit der umweltfreundlichen ZIEGRA **CoolNat** Serie bestätigt ZIEGRA seine führende Rolle in der Produktion umweltfreundlicher Eisbereiter und Eismaschinen. Die große Palette an verfügbaren CO₂ Eisbereitern bietet Lösungen für alle Branchen.

Hygienisch: Das hygienische Design sowie die erhältlichen Zusatzausstattungen der ZIEGRA Eismaschinen setzt weltweit Maßstäbe in hygienischer Eisproduktion.

Langlebig: Höchste Standards in der Verarbeitung sowie die Verwendung hochwertiger Komponenten sind die Grundlage für die bekannte Qualität der ZIEGRA Eisbereiter. Ein erfahrenes Serviceteam steht für Fragen und Wartungen zur Verfügung. Die Ersatzteilversorgung der Eisbereiter ist für mindestens 15 Jahre garantiert.

Das ZIEGRA BrucheisPlus

Lagerungsbeständig: Das Eis ist stets rieselfähig und friert nicht zusammen.

Produktschonend: weiches Eis ohne scharfe Kanten schont jedes Produkt.

Modellierfähig: Ausgezeichnete Modelliereigenschaften für die Auslage. Jederzeit Kontakt zum Produkt, da es nicht zur Brückenbildung kommt.

Vielseitig: Die Auswahl zwischen Microeis, Standardeis oder Macrois ermöglicht für jede Anwendung die richtige Eissorte.

Leistungsoptimiert: Eis entfaltet seine volle Kühlleistung durch Schmelzen bei 0°C. Das ZIEGRA BruchEis optimiert dabei mit –0.5°C Eistemperatur die Energieeffizienz.

Eisbereiter CO₂ – unser Sortiment

ZIEGRA CoolNat Eisbereiter	Leistung Brucheis	Maße (L x B x H)	Gewicht	Gehäuse	Kälteleistung
ZBE 350 EV CO ₂	350 kg/24 h ¹⁾	60 x 70 x 60 cm	45 kg	Edelstahl	1,8 kW
ZBE 550 EV CO ₂	550 kg/24 h ¹⁾	80 x 50 x 85 cm	132 kg	Edelstahl	2,5 kW
ZBE 750 EV CO ₂	750 kg/24 h ¹⁾	80 x 50 x 85 cm	132 kg	Edelstahl	3,8 kW
ZBE 1.000 EV CO ₂	1.000 kg/24 h ¹⁾	80 x 50 x 85 cm	150 kg	Edelstahl	4,6 kW
ZBE 1.200 EV CO ₂	1.200 kg/24 h ¹⁾	80 x 50 x 85 cm	150 kg	Edelstahl	5,5 kW
UBE 1.500 EV CO ₂	1.500 kg/24 h ¹⁾	70 x 80 x 140 cm	250 kg	Edelstahl	6,9 kW
UBE 1.750 EV CO ₂	1.750 kg/24 h ¹⁾	70 x 80 x 140 cm	250 kg	Edelstahl	8,1 kW
UBE 2.500 EV CO ₂	2.500 kg/24 h ²⁾	70 x 80 x 140 cm	270 kg	Edelstahl	11,5 kW
UBE 3.500 EV CO ₂	3.500 kg/24 h ²⁾	80 x 130 x 140 cm	550 kg	Edelstahl	16,1 kW
UBE 5.000 EV CO ₂	5.000 kg/24 h ²⁾	80 x 130 x 140 cm	550 kg	Edelstahl	23,0 kW
UBE 7.500 EV CO ₂	7.500 kg/24 h ²⁾	80 x 170 x 140 cm	750 kg	Edelstahl	34,5 kW
UBE 10.000 EV CO ₂	10.000 kg/24 h ²⁾	100 x 220 x 140 cm	1000 kg	Edelstahl	46,0 kW

¹⁾ bei Wasser 15°C für Maschinen UBE 1.750 und kleiner

²⁾ bei Wasser 10°C für Maschinen ab UBE 2.500 und größer

Technische Änderungen vorbehalten. Sonderausführungen auf Anfrage möglich.

Allgemeine Voraussetzungen:

Betriebsdruck

Hochdruckseite / Niederdruckseite
45 – 120 bar / 40 bar

Wasserqualität / Wasserdruck

Trinkwasser, min. 2 bar

Anschlüsse

≤ 1.200 kg/24 h = $\frac{3}{4}$ " 14 mm

≥ 1.200 kg/24 h = $\frac{1}{2}$ " 14 mm

Erweiterungsmöglichkeiten (optional):

- HygienePlus
- Verschiedene Eiswürfe für alle Aufstellungssituationen erhältlich
- Verschiedene stationäre und mobile Eisspeicher, Eiswagen und Untergestelle
- Eisgrößen Micro, Standard und Macro passend zur Anwendung lieferbar
- Gasleckstopp
- Wasserenthärtung
- Sonderspannungen möglich



food



bakery



meat



fish



veggie



fruits



non food



supermarket



industry



laboratory



health care

IceTechnology. Made in Germany.



ZIEGRA Eismaschinen GmbH

Ernst-Grote-Strasse 7
D-30916 Isernhagen (Germany)

Tel. +49 511 - 90 244-0

Fax +49 511 - 90 244-90

www.ziegra.com · ice@ziegra.com