



2020年2月21日

## ホシザキヨーロッパ 環境配慮型製氷機に新機種追加

当社の欧州子会社である Hoshizaki Europe B.V. (以下ホシザキヨーロッパ) は、環境配慮の観点から欧州で一般的になりつつあるノンフロン冷媒（プロパン）を採用したクレセントアイス製氷機『KMD-210AB-HC』を2020年1月に発売しました。クレセントアイスとは三日月形の氷で、これまで欧米を中心としたファーストフード店で広く採用されていますが、より多くのファーストフード店に採用いただくため、既にノンフロン冷媒を採用しているキューブアイス、フレークアイス製氷機に続き、ノンフロン冷媒採用クレセントアイス製氷機を追加しました。

当社は、1992年にオランダ・アムステルダム市に販売子会社ホシザキヨーロッパを開設し、イギリス、フランス、ドイツ、イタリア等欧州主要国に同社支店を設立、東欧、ロシアには輸入代理店を設置し、欧州全域にて製氷機と冷蔵庫を販売しています。また、製造拠点として、1994年にイギリス・テルフォード市に製氷機生産子会社 HOSHIZAKI EUROPE LIMITED を設立した他、2008年にデンマークの業務用冷蔵庫メーカーである GRAM COMMERCIAL A/S や2019年にトルコの業務用総合厨房機器メーカーである Öztiryakiler Madeni Eşya San. ve Ticaret Anonim Şirketi をグループ会社に加え、北米と並ぶ巨大市場である欧州への供給網構築を進めてきました。

当社では、今後も海外市場において市場適合製品を継続投入することにより、フードサービス機器メーカーとしてのプレゼンスを高めてまいります



左：ホシザキ KM シリーズ製氷機 KMD-210AB-HC（空冷） ※ストッカーは B-140SA

右：クレセントアイス

### 主な仕様

電源：	単相 220-240V/50Hz
外形寸法：	幅 560×奥行 625×高さ 610mm（※ストッカーは含まない）
製氷能力：	約 210kg／日（室温 10℃、水温 10℃）
冷媒：	R290（プロパン）
消費水量：	0.77m <sup>3</sup> ／日（室温 10℃、水温 10℃にて製氷した場合）
消費電力：	683W（力率 75%）

■ 特長

- 高品質な氷  
不純物をカットし、透明な氷ができます
- 低ランニングコスト  
熱交換効率を高め、低ランニングコストを実現しました  
製氷能力を高めるため、蒸発器両面で製氷する構造を採用しました
- 高耐久  
耐久性の高いステンレスを蒸発器に採用しました
- 環境配慮  
地球温暖化への影響が少ないプロパン冷媒を採用しました

■ 販売地域

欧州全域

■ 対象顧客

各種飲食店向け

お問い合わせ先

**ホシザキ株式会社**

〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16

(広報窓口) 総務部 総務課 TEL : 0562-96-1111

(問い合わせ窓口) 海外事業部 海外事業企画課 TEL : 0562-97-2119