VITRINE À GLACE ÉCONOMIQUE
Référence : 08648

RESUME

Cette vitrine à réfrigération statique permet de présenter des glaces en vrac ou dans des bacs avec les paniers en option. Le rince-cuillère, également en option, assure d'avoir une cuillère toujours propre à portée de main.

Disponible en plusieurs tailles, cette machine fonctionne sur des températures allant de -14° à -24°. Ces températures garantissent la bonne conservation des glaces stockées et assurent le respect des normes d'hygiènes. Son utilisation est simple. Il suffit de brancher et la machine est directement prête à l'emploi.

Aucun bac n'est fourni et les paniers de présentation sont en option.

Les points forts :

- Réfrigération statique
- Stock jusqu'à 30 bacs à glace de 5 litres
- Gaz Réfrigérant peu toxique (R290)
- Bonne visibilité des produits
- 4 roues, dont 2 avec frein

DECLINAISONS

Capacité	Paniers pour bac à glace	Rince-cuillère
157 L	Sans	Sans
230 L	Sans	Sans
325 L	Sans	Sans
390 L	Sans	Sans
157 L	Sans	Avec
230 L	Sans	Avec
390 L	Sans	Avec
325 L	Sans	Avec

230 L	Avec	Sans
157 L	Avec	Sans
325 L	Avec	Sans
390 L	Avec	Sans
157 L	Avec	Avec
325 L	Avec	Avec
230 L	Avec	Avec
390 L	Avec	Avec

DESCRIPTION

Pourquoi choisir un comptoir à glace économique ?

Choisir un comptoir à glace avec une réfrigération statique est un choix économique pour les professionnels qui souhaitent se lancer dans la vente de glace et vendre sur une saison.

La réfrigération statique est un système de refroidissement utilisé dans les réfrigérateurs et congélateurs. Un fluide frigorigène (R290a) circule dans la vitrine et refroidit l'intérieur du réfrigérateur. La réfrigération statique est un système simple, économique et silencieux, il est conseillé pour les personnes qui recherchent une solution fiable, économique et silencieuse.

Ce modèle propose la possibilité de stocker 7 à 30 bacs de 5 litres. Selon vos besoins, vous avez la possibilité d'ajouter des paniers en option afin de présenter les glaces que vous proposez. Nous vous suggérons également le rince-cuillère en option, qui vous assurera toujours d'avoir une cuillère à glace propre à portée de main.

Volume de la vitrine	Nombre de bacs en stock	Nombre de bacs présentables avec les paniers en option
157 L	7	4
230 L	13	7
325 L	19	10
390 L	30	12

Pour les marchands de glace ambulants, nous vous conseillons notre chariot à glace professionnel, avec sa réserve d'eau et son auvent, c'est l'équipement idéal pour vendre sur les places et les événements.

Le gaz utilisé pour la conservation du froid est du Propane (R290a). Ce fluide frigorigène est peu toxique et n'appauvrie pas la couche d'ozone. Il respecte ainsi les normes liées à l'environnement. Le gaz est diffusé depuis un injecteur dans la machine, pour permettre le refroidissement rapide de la vitrine.

Ce modèle est catégorisé en classe climatique 5, c'est-à-dire qu'il supporte des températures jusqu'à 40°C, avec un taux d'humidité maximum de 45%.

Si vous souhaitez un modèle plus haut de gamme, nous vous suggérons la grande vitrine à glace ou la vitrine à glace de 4 à 7 bacs.

Comment utiliser une vitrine à glace professionnelle avec réfrigération statique ?

Cet équipement glacier est facile d'utilisation. Pour son installation, un simple branchement de la machine vers une prise électrique adaptée permettra de faire fonctionner la machine. Après démarrage, contrôlez la température jusqu'à ce qu'elle atteigne au minimum -14°C. Placez ensuite les bacs à glace.

Ce modèle est équipé de parois vitrées coulissantes qui facilitent l'accès aux bacs de glace pendant le service et améliorent l'isolation de l'appareil. Son dessus vitré est parfaitement adapté pour attirer l'attention sur l'appareil et son contenu.

Pour le dégivrage, il s'agit d'un dégivrage manuel. Pour éliminer tout le givre qui s'est formé, nous vous recommandons de commencer par disposer les bacs à glace dans un congélateur afin de les conserver à la bonne température. Ensuite, éteignez

l'appareil afin qu'il atteigne une température positive. Il faudra attendre 3 à 4 heures afin que le givre soit fondu dans son intégralité.

Voici comment nettoyer et dégivrer une vitrine à crème glacée :

1. Éteignez la vitrine et débranchez-la pour éviter tout risque électrique.

2. Retirez tous les desserts glacés des bacs et stockez-les temporairement dans un congélateur pour les maintenir au frais pendant le nettoyage et le dégivrage.

3. Pour dégivrer la vitrine, utilisez un grattoir à glace pour enlever doucement la glace à l'intérieur de la vitrine. Veillez à ne pas rayer ou endommager la surface de la vitrine.

4. Nettoyez la vitrine à l'aide d'un nettoyant doux pour vitres et d'une éponge propre ou d'un chiffon en microfibre. Évitez d'utiliser des produits abrasifs qui pourraient rayer ou endommager la surface de la vitrine.

5. Éliminez toute la saleté ou les résidus restants et remettez-la en service.

Un nettoyage et un dégivrage réguliers d'une vitrine à crème glacée sont nécessaires pour maintenir sa performance et prolonger sa durée de vie.

Augmenter votre chiffre d'affaires en vous équipant également d'une machine pour faire des glaces à l'italienne.

Caractéristiques de la vitrine à glace avec réfrigération statique

Retrouvez la totalité des caractéristiques des produits en

dernière photo de chaque produit.

Installation : Branchement avec câble d'alimentation

Type de réfrigération : Statique

Dégivrage : Manuel

Classe Climatique : 5

Catégorie de consommation : D

Niveau Sonore : 45 dB(A)

Modèle	Dimensions (L x l x H)	Poids	Gaz réfrigérant	Consommation d'énergie annuelle
157 L	720 x 615 x 1295 mm	89 kg	R600a	552 kWh/an
230 L	1010 x 615 x 1295 mm	102 kg	R290	758 kWh/an
325 L	1300 x 615 x 1295 mm	117 kg	R290	799 kWh/an
390 L	1550 x 615 x 1295 mm	122 kg	R290	929 kWh/an