MACHINE À GLACE ITALIENNE 2 PARFUMS
Référence : 09211

RESUME

La machine à glace italienne est un équipement indispensable pour un glacier. Produisez jusqu'à 300 portions de 80 g par heure et réalisez une variété de desserts glacés, telles que des yaourts glacés, des sundae et des glaces à l'italienne. Elle dispose de trois manettes qui permettent de créer deux parfums différents et un mix des deux parfums pour répondre à toutes les envies.

Les points forts du produit :

- 2 parfums + 1 mix
- 2 réservoirs de 12 Litres
- Congélation rapide
- Indicateur de niveau faible

Une formation est proposée pour vous aider à installer et à utiliser votre appareil. Des supports vidéos sont aussi disponibles. En cas de besoin d'un service après-vente, l'intervention d'un technicien sera à votre charge.

DECLINAISONS

Support à roulettes	Formation à l'utilisation de la machine
Sans	Sans
Sans	Avec
Avec	Sans
Avec	Avec

DESCRIPTION

Une machine à glace à l'italienne professionnelle,

pratique et rentable

Cette machine à glace à l'italienne en inox permet de préparer et de distribuer de la crème glacée. Proposez deux parfums différents et un mix des deux parfums ensemble.

L'appareil mélange et refroidit un mélange liquide composé de lait, de crème, de sucre et d'arômes, qui peut être acheté prêt à l'emploi ou alors réalisé maison. Une fois mélangé dans les cuves, le mélange est congelé et distribué à travers un robinet contrôlé par une manette pour créer des formes et des portions personnalisées, assurant un service rapide et facile.

Équipez votre commerce avec notre matériel glacier professionnel, et proposez des boules de glace avec nos comptoirs à glace.

Fabriquée en inox pour assurer sa longévité. Il est cependant nécessaire de la nettoyer de manière semi-hebdomadaire pour garantir un bon fonctionnement.

Pour vous aider dans sa mise en place et son utilisation, une formation est proposée avec des supports vidéos disponibles pour vous accompagner. Si vous avez besoin d'un service après-vente, il est important de noter que l'intervention d'un technicien sera à votre charge.

La formation inclut la mise en service sur site, l'installation et le réglage de la machine pour votre usage. Vous découvrirez également la procédure de nettoyage et de maintenance ainsi que les différents réglages. Un technicien doit venir sur site dans les 15 jours suivant la réception de la machine pour vous aider. Cette formation dure une demi-journée.

Utilisez facilement votre machine à crème glacée

Si vous souhaitez utiliser une machine à crème glacée, voici les étapes de son fonctionnement :

1. Préparation du mélange : Suivez les instructions du fabricant concernant la quantité et le type de mélange à utiliser. Vous pouvez utiliser des mélanges de crème glacée prêt à l'emploi ou réaliser un mélange maison. Les ingrédients sont facilement trouvables chez les grossistes alimentaires. Une fois la préparation prête, versez-la directement dans la cuve de la machine.

2. Mise en place de la machine : Assurez-vous que la machine est propre et en bon état de fonctionnement. Remplissez le réservoir avec le mélange préparé. Allumez la machine et laissez-la refroidir la préparation pour crème glacée en suivant les instructions du fabricant.

3. Production de la crème glacée : Placez un cône ou un pot sous le robinet de distribution. Abaissez le levier de distribution pour faire sortir la crème glacée.

Cette machine glacier vous permettra d'obtenir la consistance parfaite pour servir de la crème glacée. Il est possible de placer la crème glacée dans un congélateur pour la refroidir et la servir plus épaisse.

Une interface digitale à l'avant de la machine permet de configurer votre appareil, notamment pour la température, la vitesse ou la viscosité de la crème glacée. Les réglages de l'appareil sont déjà configurés avant la livraison.

Nettoyez le robinet de distribution et les parties en contact avec le mélange après chaque utilisation. Rincez soigneusement le réservoir avec de l'eau chaude savonneuse avant de rincer avec de l'eau claire.

Effectuez un nettoyage approfondi de la machine deux fois par semaine selon les instructions du fabricant. Dégraissez et lubrifiez les pièces mobiles selon les instructions du fabricant.

Il est important de procéder à un entretien régulier de la machine afin d'éviter tout dysfonctionnement. Changez les pièces usagées de votre machine tous les 6 mois, avec le kit d'entretien pour machine à glace.

La machine à glace, un atout pour votre commerce

Proposez une large variété de produits comme des glaces à l'italienne, des yaourts glacés ou des sundae, qui sont très appréciés de tous les âges. Avec une forte demande pour les produits glacés et particulièrement en été, il est généralement possible de rentabiliser cette machine à glace italienne en une année, voire en quelques mois seulement.

Ensuite, une machine à crème glacée peut aider les commerces à augmenter leur chiffre d'affaires et à diversifier leur offre pour se démarquer de la concurrence. C'est un produit tendance et rentable qui ravit les clients et contribue à la croissance de l'entreprise.

Ce type de machines est étudié pour être facile à prendre en main, et elles sont fabriquées en inox pour garantir leur longévité. Avec un entretien régulier et des vérifications occasionnelles, ces machines peuvent durer plusieurs années sans détériorer la qualité des produits.

Si vous souhaiter un matériel qui se déplace facilement, optez pour notre machine à glace à l'italienne professionnelle sur roulettes.

Caractéristiques de la machine glace à l'italienne sur comptoir

Nombre de parfums : 2 + un mélange des deux parfums
Cylindres de congélation : 2 x 1.7 L
Capacité réservoir : 2 x 12 Litres
Capacité de sortie : 300 cornets/h

Espacement : 152 mm à l’arrière
Installation : sur comptoir
Puissance de la machine : 2.6 kW
Poids net : 155 kg
Dimensions :652 x 552 x 955 mm
Gaz réfrigérant : R448a

Autres caractéristiques :

- Affichage de la température
- Cuve réfrigérées
- Mode veille
- Fermeture automatique
- Contrôle de la vitesse
- Indicateur lumineux de niveau faible
- Alarme de niveau faible
- Protection basse température
- Protection ampérage du moteur
- Protection haute pression
- Protection surcharge thermique