PROZON

FICHE TECHNIQUE

MACHINE À GLACE À L'ITALIENNE PROFESSIONNELLE 1 PARFUM
Référence : 08841



RESUME

La machine à glace italienne sur comptoir est un équipement pour glacier qui s'adapte à tout environnement. Installable sur un meuble, ou sur son socle à roulettes en option, cette machine produit de la crème glacée en grande quantité. Réalisez jusqu'à 15 litres de crèmes glacés par heure soit 150 cornets par heure.

Les points forts du produit :

- 150 cornets de 80g par heure
- Réservoir de 8 L
- Jusqu'à 15 litres de crème glacée à l'heure
- Congélation et décongélation rapide

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	Avec
Avec	Sans

DESCRIPTION

À quoi sert une machine à glace à l'italienne ?

La machine à glace à l'italienne est un appareil qui permet de préparer et de distribuer de la crème glacée. Cette machine vous permettra de proposer une variété de produits tels que des glaces à l'italienne, des yaourts glacées ou des sundea personnalisés.

La machine mélange et refroidit un mélange liquide composé principalement de lait, de crème, de sucre et d'arômes. Ce mélange est ensuite mélangé dans la cuve, et congelé. La crème glacée est distribuée à travers un robinet qui s'active à l'aide d'une manette permettant de créer des formes et des portions personnalisées. Cette distribution par robinet permet un service rapide et facile.

Un mélangeur de cuve est intégré, il permet de maintenir la consistance du produit et évitent la séparation du mélange.

Sa fabrication en inox garantit la longévité du produit. Pour assurer son bon entretien, un nettoyage est nécessaire de manière semi-hebdomadaire.

Une formation vous est proposée afin de réaliser la mise en place et de vous familiariser avec l'utilisation de votre appareil. Des supports vidéos sont également disponibles pour vous accompagner dans ce processus. En cas de besoin d'un service après-vente pour votre machine, il est important de noter que l'intervention d'un technicien sera à votre charge.

La formation permet la mise en service sur site, pour installer et régler la machine à votre usage. Vous découvrirez la procédure de nettoyage et de maintenance ainsi que les différents réglages. Un technicien proche du site viendra dans les 15 jours après la réception de la machine. Cette formation dure une demi-journée.

Pourquoi investir dans une machine à glace ?

Attirez plus de clients et augmentez vos ventes avec une machine à glace à l'italienne. Cette machine polyvalente et performante permet de réaliser des glaces onctueuses et savoureuses, appréciées par tous les âges. Avec une forte demande pour les produits glacés et notamment en été, il est généralement possible de rentabiliser cette machine à glace italienne en une année, voire en quelques mois seulement.

Que vous soyez un glacier, un café, un restaurant ou un hôtel, cette machine à glace à l'italienne est adaptée à vos besoins et à votre budget. Ce modèle compact et peu encombrant est idéal pour les espaces restreints. Notre machine pour glace à l'italienne deux parfums correspondra pour des lieux plus fréquentés.

Le coût de revient des glaces à l'italienne est relativement faible, permettant une marge bénéficiaire intéressante. La machine peut être amortie rapidement grâce à la forte demande pour ce produit, surtout durant la saison estivale.

Investir dans une machine à glace à l'italienne est un choix judicieux pour les commerces qui souhaitent augmenter leur chiffre d'affaires, diversifier leur offre et se démarquer de la concurrence. C'est un produit tendance et rentable qui saura ravir vos clients et contribuer à votre succès.

Comment utiliser une machine à glace italienne ?

L'utilisation d'une machine à glace italienne peut sembler complexe, mais avec un peu de pratique, elle devient simple et rapide. Voici les étapes clés pour vous familiariser avec son fonctionnement :

1. Préparation du mélange : Respectez les instructions du fabricant concernant la quantité et le type de mélange à utiliser. Vous pourrez utiliser des mélanges pour crème glacée prêt à l'emploi, ou réaliser un mélange maison. Les ingrédients sont facilement trouvables chez des 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.

Cet équipement glacier vous permettra d'obtenir la consistance parfaite pour servir de la crème glacée. Il est possible de la disposer par la suite dans un congélateur, pour la refroidir et de servir de la glace plus épaisse selon les recettes.

Une interface digitale à l'avant de la machine vous permet de configurer votre appareil, notamment la température, la vitesse ou la viscosité de la crème glacée. Les réglages de l'appareil sont déjà réalisés avant la livraison. Après une longue période d'inactivité, il est possible d'activer la recongélation rapide pour atteindre rapidement les températures négatives.

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 à l'eau claire.

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

Pour rappel, il est important d'assurer un entretien régulier de la machine afin d'éviter tout dysfonctionnement.

Si vous souhaitez proposer des boules de glaces, nous vous suggérons de vous équiper d'une vitrine à glace professionnelle.

Caractéristiques de la machine à glace italienne professionnelle sur comptoir :

Nombre de parfums : 1
Cylindres de congélation : 1 X 1.2L
Capacité réservoir : 1 x 8 Litres
Capacité de sortie : 150 cornets/h
Espacement : 150mm à l’arrière
Installation : sur comptoir
Puissance de la machine : 1,8 kW
Poids net : 90 kg
Dimensions :284 x 754 x 755 mm
Gaz réfrigérant : R448a

Autres caractéristiques :

- Affichage de la température
- 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