PROZON

FICHE TECHNIQUE

MACHINE À GLACE ITALIENNE SUR ROULETTES 2 PARFUMS
Référence : 08852



RESUME

La machine à glace italienne avec roulettes est l'équipement glacier indispensable pour un artisan de la glace. Avec sa capacité à produire 300 portions de 80g par heure. Yaourt glacé, sorbets, glace à l'italienne, cette machine vous accompagnera dans toutes vos créations glacées. Elle dispose de 3 manettes permettant de créer 2 parfums différents et un mix des deux parfums.

Les points forts du produit :

- 2 parfums + 1 mix
- 2 réservoirs de 12 Litres
- Monté sur roulettes pivotantes
- 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

Formation à l'utilisation de la machine
Sans
Avec

DESCRIPTION

La machine à glace à l'italienne, un atout pour votre commerce

La machine à glace à l'italienne est un appareil qui prépare et sert de la crème glacée. Elle offre une variété de produits comme des glaces à l'italienne, des yaourts glacés et des sundae personnalisés.

La machine mélange et refroidit un liquide contenant principalement du lait, de la crème, du sucre et des arômes. Ce mélange est ensuite congelé dans la cuve et distribué par un robinet actionné par une manette pour créer des portions personnalisées. La distribution avec un robinet permet un service rapide et facile.

Cette machine est équipée de deux cuves de 12 litres, et de 3 robinets, vous permettant de proposer 2 parfums différents sur les robinets de droite et de gauche, et un mix des deux parfums avec celui du milieu. Vous pouvez également vous équiper d'une machine pour glace à l'italienne, distribuant uniquement un parfum.

Cette machine se déplace facilement grâce aux roulettes, vous pourrez ainsi installer votre machine en façade de votre commerce pour attirer les passants, et la rentrer lors de la clôture. La structure à roulettes de la machine permet aussi une meilleure ventilation de la machine. Si vous souhaitez le modèle sans roulettes, nous vous suggérons de choisir la machine à glace à l'italienne pour comptoir.

La machine est construite en acier inoxydable pour assurer sa durabilité. Il est nécessaire de la nettoyer de manière semi-hebdomadaire pour assurer sa maintenance.

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 de plus 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 italienne avec roulettes ?

Avec une machine à glace à l'italienne, vous pouvez attirer plus de clients et augmenter vos ventes. Cette machine performante et polyvalente permet de créer 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.

En effet, cet équipement glacier est facile et rapide à prendre en main. Un écran tactile indique la température et les réglages de la machine, ses 3 manettes pour proposer 2 parfums et un mix de parfum et ses deux réservoirs de 12 litres stockent la base de la glace. Il produit jusqu'à 300 portions de glaces de 80 grammes par heure.

Le coût de revient des glaces à l'italienne est relativement faible, ce qui permet d'avoir une marge bénéficiaire intéressante. De plus, la forte demande pour ce produit, surtout en été, permet à la machine de se rentabiliser rapidement.

Investir dans une machine à glace à l'italienne est un choix judicieux pour les entreprises souhaitant 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. Il est également

conseiller de s'équiper d'une vitrine à crème glacée, afin de proposer des boules de glace et d'aggrandir votre offre.

Comment utiliser la machine à glace à l'italienne ?

L'utilisation d'une machine à glace italienne peut sembler compliquée, mais elle devient simple et rapide avec un peu de pratique. Voici les étapes clés pour vous familiariser avec 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 le mélange prêt, versez-le directement dans les cuves 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 le mélange pour la 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 dans un congélateur pour la refroidir et 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.

Il est important d'assurer un entretien régulier de la machine afin d'éviter tout dysfonctionnement. Changez les pièces de votre machine tous les 6 mois avec le kit d'entretien prévu à cet effet.

Caractéristiques de la machine à glace italienne professionnelle 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 sol
Puissance de la machine : 2.6 kW
Poids net : 165 kg
Dimensions :652 x 552 x 1474 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