



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



Débit horaire maxi

40 kilos par heure

Jusqu'à 533 boules de 75 gr

MACHINE À GLACE

ITALIENNE - SOFT

IDENTIFICATION

Les machines à glaces italiennes de la série «KISS» répondent aux exigences des professionnels de la glace qui cherchent un équipement qualitatif et robuste.

Elles garantissent un bon rendement en continu, permettant de faire face aux pics de demande.

Le contrôle électronique offre à l'opérateur deux programmes automatiques pour la production de glaces italiennes ou de yaourts glacés, sorbets, etc. La consistance s'adaptant à volonté.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	KISS 3 G		KISS 3 P	
Système de production	gravité		pompe	
Capacité de la cuve	16 litres x 2			
Production horaire	40 kg			
Production horaire en boules de glace de 75 gr	jusqu'à 533 boules			
Type de condenseur	air ou eau	air et eau	air ou eau	air et eau
Puissance électrique nominale (kw)	4,0 / 4,1 Kw	4,1 Kw	4,0 / 4,1 Kw	4,1 Kw
Disjoncteur à installer en amont	16 Ampères			
Hauteur	1440 mm			
Largeur	530 mm			
Profondeur minimum et maximum	670 et 770 mm			
Poids	206 / 211 kg	218 kg	215 et 220 kg	227 kg
Tension standard	Tri + N 400 Volts (50 Hz)			

PRINCIPALES FONCTIONS



- Deux parfums plus panaché avec cycle de malaxage automatique selon la consistance souhaitée.

- Double gestion des consistances pour avoir des parfums avec des propriétés différentes avec quantité et fréquence de débit diverses.

- Cuves avec pompe et agitateur (version KISS 3 P).



- Malaxeur monobloc en résine alimentaire pour une durabilité accrue.

- Pompe à engrenages démontée,
- Sécurités internes pour éviter d'endommager la machine (détection du niveau minimum, arrêt d'une cuve sur deux, etc).



CLIENTÈLE ET COEUR DE CIBLE

Les machines à glaces à l'italienne soft ont pour clientèle cibles les professionnels des métiers de bouche qui cherchent à diversifier leur activité.

Artisans glacières ou pâtisseries, restaurants, terrasses de café ou encore parcs d'attractions et foires, nos machines à glace à l'italienne permettent de proposer un dessert simple et rapide à faire.

De conception simple et robuste, vous ne serez pas contraints par une programmation fastidieuse et une maintenance complexe.

OPTIONS DISPONIBLES

SYSTÈME DE RETOUR AUTOMATIQUE

Vous cherchez à vous simplifier la vie ?

Cette option permet d'avoir un ressort sur les poignées afin d'aider automatiquement au retour des poignées en position initiale.



PACK HYGIÈNE

Pour vous faciliter l'utilisation de votre turbine à glace soft, nous vous proposons un pack de produits d'entretien de base pour garder une machine dans un état comme neuf.

Ce pack comprend :

- Un désinfectant dégraissant en bidon de 5L,
- Un désinfectant spécial inox,
- Un distributeur de lingettes désinfectantes,
- Un seau agréé contact alimentaire.



PERSONNALISATION DE LA MACHINE

Vous avez envie de personnaliser votre machine à glace italienne à vos couleurs ?

Possibilité de personnaliser la tôle avant de la machine en ajoutant les couleurs de votre entreprise.

Deux solutions, vous utilisez nos gabarits en internet, ou nous vous soumettons un visuel.

LA SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

La société Hubert Cloix est le spécialiste français de la régulation de la cuisson et du refroidissement pour toutes vos préparations sucrées et salées ainsi que des desserts glacés.

Toutes nos machines sont assemblées par nos soins en région parisienne depuis 1973.

Présent en France et dans plus de 30 pays autour du monde, nous vous accompagnons dans vos projets de création, de développement ou encore d'amélioration des process.

Nous mettons un point d'honneur à allier performances et ergonomie de la machine pour faciliter le travail des équipiers en production.

TÉMOIGNAGE CLIENT

Ma machine à glace soft me permet de proposer un dessert frais et fait sur place ! C'est très apprécié pour mes clients.

Pascal Vichard, Le Regent, Sonnaz, France

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX
15 bis avenue de l'alma
94210 - Saint Maur des Fossés
FRANCE

Téléphone : +33 (0)1 48 85 71 46
Courriel : commercial@hubertcloix.com



HUBERT CLOIX

REJOIGNEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX !

www.hubertcloix.com

