



Combi-line



**Machine idéale pour
glaçons & glace broyée**

WESSAMAT
perfect ice!

Conception et fabrication de glaçons

Il n'est pas possible aujourd'hui de se passer de glaçons parfaitement limpides. En restauration, la glace broyée est de plus en plus appréciée. La COMBI-LINE de WESSAMAT est la machine idéale puisqu'elle réalise, selon vos désirs et vos besoins, des glaçons et de la glace broyée de première qualité.



Design agréable

La Combi-Line WESSAMAT est la solution idéale pour:

- Bars
- Terrasses
- Cuisines
- Restaurants
- Boissons fraîches dans les chambres

Salades de fruits et autres préparations alimentaires ont une fraîcheur garantie.

En cuisine aussi la glace broyée peut être utilisée pour réaliser sauces, crèmes, etc...



Glaçons ou glace broyée?

Telle est la question!

Avoir besoin de glaçons, c'est habituel. La Restauration exige également de la glace broyée. La COMBI-LINE apporte la solution. Il s'agit d'un concept nouveau et unique de fabrication de glaçons et de glace broyée.

Les glaçons «cristal» sont là:

- Présentation des salades, de diverses crudités,
- Préparation de buffets,
- Composition de cocktails.

La glace «sur mesure»

Glaçons et glace broyée peuvent aujourd'hui être utilisés sous mille formes

- Champagne,
- Boissons fraîches,
- Longdrinks, Spiritueux,
- Cocktails, etc...

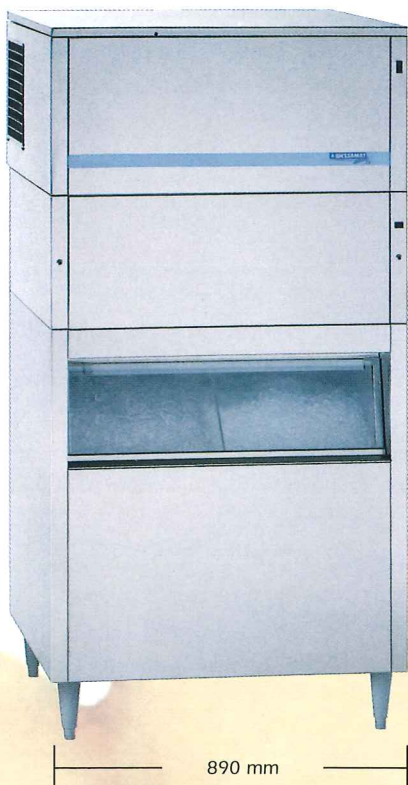


et de la glace broyée «cristal»

La machine

Jusqu'à présent, deux machines étaient nécessaires : l'une pour produire les glaçons et l'autre pour la glace broyée, ou bien il fallait récupérer manuellement, dans un premier temps, les glaçons pour les passer dans un broyeur de comptoir.

Une seule machine – peut réaliser aujourd'hui – ces deux opérations.



Combi-Line
Modèle W 120 ECL

Conception

Les machines COMBI-LINE sont réalisées, avec refroidissement à Eau ou à Air. Le choix est fonction de la température ambiante mais aussi des consommations d'eau (Température 10°-30°).

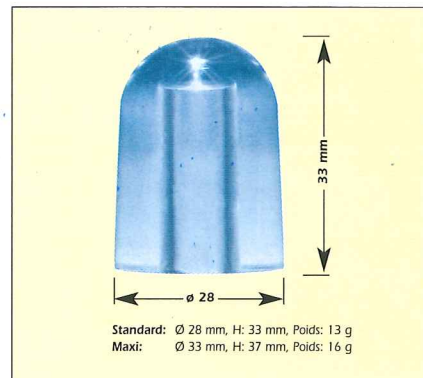
Avec des températures élevées (jusqu'à 45°) les machines à eau sont recommandées.


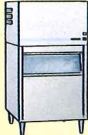


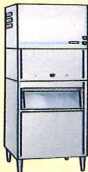




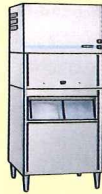
Option

Reserve mobile: Dimensions standard.

Technique à vagues

Ces glaçons incomparables, sont obtenus grâce à la technique dite «à vagues» Brevet WESSAMAT. Celle-ci donne cette forme exceptionnelle et cette transparence cristalline appréciée du client gastronome... et selon vos besoins la machine pourra régler la taille des glaçons.



Production	126 Kg / jour	240 Kg / jour
Modèle		
Version 100 % Glaçons		
 E = Glaçons	 W 120 EL/EW	 W 240 EL/EW
Version 100 % Glace broyée		
 C = Glace broyée	 W 120 CL/CW	 W 240 CL/CW
Version Glaçons pour la Glace broyée		
  EC = Mixte	 W 120 ECL/ECW	 W 240 ECL/ECW

L = Machine à air / W = Machine à eau

Le glaçon WESSAMAT économique

Combi-Line

Avantages de la «technique à vagues»

La technique à vagues «intelligente» et l'implantation de l'évaporateur de type compact réduisent considérablement les besoins en eau pour la production des glaçons, contrairement aux systèmes traditionnels. En effet, les machines à glaçons WESSAMAT

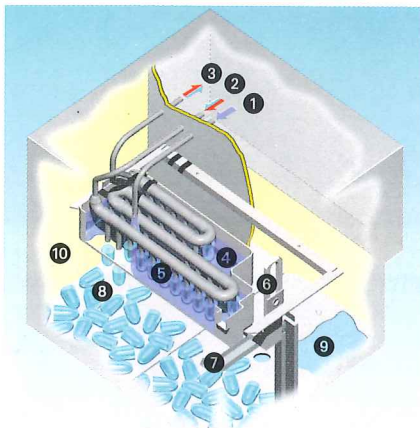
- sont automatiques
- fonctionnent sans mélangeur, sans minuterie, sans pulvérisateur ni filaments chauffants
- acceptent presque toutes les duretés d'eau.
- ne nécessitent que très peu d'énergie, respectent l'environnement et sont économiques
- ne retiennent pas le calcaire dans les circuits fluidiques.

Des glaçons parfaits

Le secret de fabrication réside dans la technique dite «à vagues» Brevet WESSAMAT. L'eau utilisée pour la production des glaçons est agitée selon un rythme rapide et précis: ce qui entraîne la formation de vagues. Les molécules d'eau gèlent au contact des doigts de l'évaporateur, tandis que les impuretés (minéraux, particules, etc.) sont regroupées au fond du bac. C'est la garantie pour obtenir des glaçons purs et cristallins.



Combi-Line Modèle W 120 EL



- 1 Arrivée d'eau fraîche
- 2 Arrivée fluide frigorigène / Gaz chaud
- 3 Retour fluide frigorigène / Gaz chaud
- 4 Bac
- 5 Doigts de l'évaporateur
- 6 Technique de mouvement à vagues
- 7 Gouttière d'écoulement de l'eau résiduelle
- 8 Réserve à double fond
- 9 Evacuation de l'eau de dégivrage
- 10 Isolation thermique

Caractéristiques techniques

Modèle	N° Réf	Carrosserie	Production Kg/Jour ¹⁾	Réserve Kg	Dimensions ²⁾ (H x L x P) mm	Consommation Kw	Poids Net Kg
W 120 EL	3061	INOX	126	130	1250/890/670	0,58	114
W 120 EW	3062	INOX	126	130	1250/890/670	0,58	114
W 120 CL	3063	INOX	126	130	1570/890/670	0,65	154
W 120 CW	3064	INOX	126	130	1570/890/670	0,65	154
W 120 ECL	3065	INOX	126	130	1570/890/670	0,65	154
W 120 ECW	3066	INOX	126	130	1570/890/670	0,65	154
W 240 EL	3081	INOX	240	220	1370/1020/890	0,92	205
W 240 EW	3082	INOX	240	220	1370/1020/890	0,92	205
W 240 CL	3083	INOX	240	220	1770/1020/890	1,00	260
W 240 CW	3084	INOX	240	220	1770/1020/890	1,00	260
W 240 ECL	3085	INOX	240	220	1770/1020/890	1,00	260
W 240 ECW	3086	INOX	240	220	1770/1020/890	1,00	260

L = Machine à air / W = Machine à eau

1) Performances à température ambiante et température d'eau de 10°C. Température du condenseur de 20°C sur les appareils à refroidissement par eau.

2) Toutes les dimensions sont données sans les pieds (livrés avec la machine, réglables 150 - 180 mm).

Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par Air 10°C - 30°C de température ambiante.

Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par Eau 10°C - 45°C de température ambiante.

Raccordement Eau potable en Ø 3/4".

Pour une dureté supérieure à 15° tH, l'utilisation d'eau adoucie est recommandée.

Raccordement électrique standard: 230V/50Hz (également disponibles: Tensions spéciales).

Sous réserve de modifications des données techniques et des dimensions.



WESSAMAT peut procéder, sans préavis, à des modifications techniques ainsi qu'à des changements dans la configuration, les dimensions et le design.

WESSAMAT
perfect ice!

www.wessamat.de

Votre Distributeur: