

***COMBINE GLACIER BI-CUVES  
PASTEURISATEUR-TURBINE 3 EN 1***



Le **COMBINE glacier 3 en 1** est un laboratoire multifonctions de dernière génération qui combine :

- . un **cuisseur bain-marie** de 14 L de capacité en partie supérieure, capable de chauffer les préparations jusqu'à 90°C à cœur,
- . une **turbine à glace / refroidisseur rapide** de 5, 7.5, 10 ou 20 L de capacité selon les modèles en partie inférieure.

Chaque cuve dispose d'une sortie indépendante. La sortie du cuiseur est orientable et permet de transférer la préparation de la cuve supérieure à la cuve inférieure par la trémie de sa porte pour un usage combiné des 2 cuves.

L'ensemble est piloté par un automate programmable qui permet d'accéder :

. pour le **cuisseur** : aux réglages de la température et de l'alarme sonore et, en option, l'accès à différents programmes.

. pour la **turbine** : aux réglages de dureté et, en option, de foisonnement pour la production de glace par variation de la vitesse d'agitation.

Grâce à son système bain-marie avec circulation d'un liquide intermédiaire autour de la cuve, le **cuisseur** permet de chauffer les préparations jusqu'à 90°C à cœur de façon homogène sans attache ni risque de brûlure avec un différentiel de température entre paroi et produit aussi réduit que possible.

Un mini couvercle logé dans le couvercle principal permet d'ajouter des ingrédients mineurs (arômes, émulsifiants, stabilisants ...) sans interrompre le cycle de fabrication.

D'une capacité unique pour tous les modèles de 2 à 14 L (2 à 9 L de lait pour un mix à glace) et une durée de chauffage de 10 à 30 mn selon les températures de cuisson et la viscosité de la préparation, il permet de fabriquer les sirops, la crème anglaise et les mélanges pour glace, le sucre inverti, la crème, de pasteuriser les jaunes d'œuf, etc...

La **turbine** permet de produire des crèmes glacées et sorbets et le granité sicilien, et de refroidir rapidement les préparations liquides homogènes.

Elle permet de réaliser environ 6 cycles de production par heure.

La douchette de série facilite le nettoyage de toutes les parties de la machine

Il existe 4 modèles selon la capacité de la turbine.

Les **options** suivantes sont disponibles :

- Ecran tactile permettant d'accéder à différents programmes de cuisson et glaçage.
- Variateur de vitesse pour le contrôle du foisonnement de la glace.

## DONNEES TECHNIQUES

Données	Unités	TP 3	TP 4	TP 5	TP 7
Capacité cuve sup.	L	3 à 14	3 à 14	3 à 14	3 à 14
Capacité cuve inf.	kg	2 à 4	3 à 6	4 à 8	6 à 15
Production horaire	kg/h	15-30	15-45	15-60	15-90
Puissance 3x400V	Kw	9.3	9.5	10	12
Dimensions	cm	54x72x140	54x72x140	54x72x140	54x92x140
Poids	kg	260	290	290	340