CHOISIR SA MACHINE A GLAÇONS



Glaçons Creux:

- Refroidissement rapide de la boisson.
- Convient aux boissons concentrées.
- Très simple à broyer pour cocktails, smoothies et frappés.



Glaçons Gourmets:

- Adapté à de nombreux environnements de travail.
- Occupe un volume important dans le verre.
- Fond lentement.
- Existent en 4 tailles (8, 20, 39 et 60 g)
- La taille moyenne (20g) est la plus utilisée.



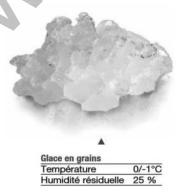
Glaçons Cubes:

- Adapté à de nombreux environnements de travail.
- Grand classique que l'on retrouve dans tous les verres.
- Fond lentement.
- Existent en 4 tailles (6, 10, 12 et 17 g)



Glace en Grains et Supergrains :

- Se stocke très facilement
- Parfait pour la présentation de produits frais
- Idéal pour les cocktails et les smoothies





Température -1/-2°C Humidité résiduelle 15 %



CHOISIR SA MACHINE A GLAÇONS

Recommandation par secteur d'activité

GLACE/GLACONS	Hôtels	Restaurants	Bars et cafés	Discothèques	Fast-foods	Poissonnerie	GMS*	Médical	Industries
Cubiques	*	*	**	***	***	72	12-1	2	2
Demi-lune	*	*	**	**	***	***	**	***	***
Cylindriques pleins	***	***	***	***	*	-		2	7 29
Cylindriques creux	***	***	***	*	*	-)	-
Pyramidaux	*	**	***	***	**			-	6)
Grains	**	***	**	***	**	***	***	***	***
Super grains	**	**	***	***	***	**	***	**	Til.
Ecailles	2	*	727	- (7.0	***	***	*	***
Ice balls	**	**	***	***	<u>J</u> .	12	2	-	20

0,10 kg
0,25 kg

Buffets sur lit de glace	
Par m² (hauteur de 10 cm) 1 service	60 kg
Par m² (hauteur de 10 cm) 2 services	90 kg
Par bac GN 1/1 (1 service)	10 kg
Par bac GN 1/1 (2 services)	15 kg

Cafeterias (par client)	0,04 kg
-------------------------	---------

Seaux à glace	
Simple Ø 200 mm	1,00 kg
Double Ø 250 mm	2,00 kg
Vasque Ø 400 mm	6,00 kg

Hôtels (par chambre)	0,50 à 1,00 kg

Restauration rapide	
Boisson small	0,06 à 0,08 kg
Boisson medium	0,10 à 0,12 kg
Boisson large	0,12 à 0,16 kg

Discothèques (par client)	0,30 kg
Cocktail (33 cl)	0,18 kg

Restauration (par client)	
Restaurant traditionnel	0,15 kg
Restaurant milieu de gamme	0,25 kg
Restaurant haut de gamme	0,50 kg
Restaurant poissons et fruits de mer	0,50 à 1,25 kg

Campings *** & **** (par emplacement)	0,35 kg
---------------------------------------	---------

0,20 à 0,30 kg/kg
0,15 à 0,25 kg/kg
0,10 à 0,30 kg/kg

Plateaux de fruits de mer	
Ø 250 mm	0,60 à 0,80 kg
Ø 310 mm	1,20 à 1,50 kg
Ø 360 mm	2,50 à 3,00 kg
Ø 410 mm	3,00 à 3,50 kg
Ø 460 mm	4,00 à 4,50 kg
Ø 520 mm	6,00 à 6,50 kg

Traiteurs (par client)	0,50 à 1,00 kg
------------------------	----------------