



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



▲
Glace en grains
Température 0/-1°C
Humidité résiduelle 25 %



▲
Glace en supergrains
Température -1/-2°C
Humidité résiduelle 15 %



CHOISIR SA MACHINE A GLAÇONS

Recommandation par secteur d'activité

GLACE/GLAÇONS	Hôtels	Restaurants	Bars et cafés	Discothèques	Fast-foods	Poissonnerie	GMS*	Médical	Industries
Cubiques	★	★	★★	★★★	★★★	-	-	-	-
Demi-lune	★	★	★★	★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★★
Cylindriques pleins	★★★	★★★	★★★	★★★	★	-	-	-	-
Cylindriques creux	★★★	★★★	★★★	★	★	-	-	-	-
Pyramidaux	★	★★	★★★	★★★	★★	-	-	-	-
Grains	★★	★★★	★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★★
Super grains	★★	★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★	-
Ecailles	-	★	-	-	-	★★★	★★★	★	★★★
Ice balls	★★	★★	★★★	★★★	-	-	-	-	-

Bar, Café (par client)

Bar traditionnel	0,10 kg
Bar Lounge, de nuit, à thème	0,25 kg

Buffets sur lit de glace

Par m ² (hauteur de 10 cm) 1 service	60 kg
Par m ² (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

Agro-alimentaire

Viande, charcuterie	0,20 à 0,30 kg/kg
Produits laitiers	0,15 à 0,25 kg/kg
Boulangerie pâtisserie	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