Machines à glaçons

Vous devez estimer la quantité de glace utilisée pour chaque client et la multiplier par le nombre moyen de clients que vous accueillez. Pensez en outre au type de glaçons dont vous avez besoin. Ces derniers peuvent être de formes et de tailles différentes : pleins, creux, en cube, en cône, en grains, petits, grands…
Vous pouvez prévoir une machine à écailles de glace si vous envisagez des fruits de mer dans votre restaurant. Pour une utilisation au bar, un broyeur à glace peut suffire.
Préférez une machine avec un système de refroidissement par air. Prenez soin de bien mesurer l'emplacement destiné à votre machine. Il faut également prévoir environ une dizaine de centimètres de chaque côté de l'appareil pour assurer sa ventilation.
La machine à refroidissement à eau aura quant à elle aura une production plus régulière mais sa consommation en eau sera plus élevée, elle sera donc moins économique. Il faudra en outre prévoir une arrivée d'eau et une évacuation.
Vous devrez prévoir une arrivée d'eau froide en 20/27, une évacuation Ø 40 mm au ras du sol (évacuation par gravité), ainsi qu'une prise monophasée.

◘ Que dit la législation ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes : NF EN 60-529 (protection IP) et NF U 60-010 / EN 1672-2 (aptitude au nettoyage).

◘ Entretien de ce type de matériel

Afin de garantir la longévité de votre machine, nous vous préconisons de choisir une solution de traitement de l'eau. Vous pouvez opter, soit pour un kit de filtration (cartouche à changer tous les six mois), soit pour un adoucisseur. Il s'agit d'un appareil qui réduit la dureté de l'eau en diminuant la quantité de calcaire de l'eau. Il faut faire attention à ne pas confondre un adoucisseur et un antitartre, qui ne supprime pas le calcaire. La dureté de l'eau ou titre hydrotimétrique (TH), s'exprime en degré français (°f) ou en ppm et mesure la quantité de carbonates de calcium et de magnésium en solution dans l'eau. L'eau est dite douce en dessous de 15°f et dure au-delà de 25°f. Pour les machines à glaçons, il est recommandé que l'adoucissement de l'eau soit au-dessus de 12°f.
Un filtre à air facilement lavable vous permet d'effectuer un nettoyage de routine, lequel augmente la durée de vie du produit et réduit autant la fréquence que les coûts des interventions de maintenance. Les joints de porte amovibles aident à empêcher toute infiltration de chaleur et de contamination dans le bac et facilitent le nettoyage et la maintenance de votre produit.

◘ Où en trouver ?

- Codigel : www.codigel-da.com
- Eberhardt : www.eberhardt.fr
- Europrojet : www.europrojet.fr
- Eclat de glace : http://www.eclatsdeglace.net/
- Enodis : https://www.enodis.fr/
- Hoshizaki : https://hoshizaki-europe.com/?lang=fr
- Scodif : http://www.scodif.fr