

## Blue-Line



## Top-Line



## Combi-Line



## Mega-Line



## Le Catalogue des Produits

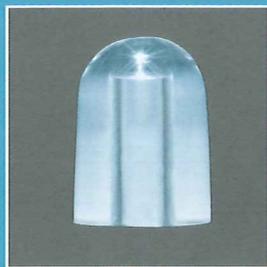
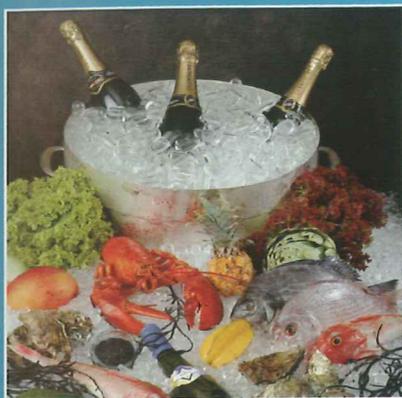
**Machines à glaçons**  
**Dispensateurs**  
**Machines à glace pilée**  
**Broyeurs**

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*

## Des glaçons et de la glace pilée pour chaque occasion

Les glaçons et la glace pilée ne sont plus des simples produits saisonniers. Dans quasi tous les domaines de la gastronomie, du ravitaillement collectif et du catering, les glaçons et la glace pilée sont devenus indispensables pour la préparation, la présentation et le stockage des produits alimentaires et des boissons.

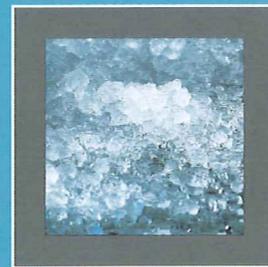
Même dans les applications plus spécifiques des laboratoires et dans le domaine médical, pour la préparation de charcuterie ou de produits de boulangerie, pour le wellness et pour de nombreuses autres applications professionnelles, on reconnaît de plus en plus les avantages de la glace sous ses différentes formes.



Glaçon creux



Glaçon plein



Glace pilée



La gamme de produits WESSAMAT vous propose des solutions efficaces et sur mesure, de l'appareil de comptoir avec un rendement quotidien de 18 kg jusqu'à l'installation de production de glaçons hautes performances pour la préparation, le remplissage et le conditionnement de plusieurs tonnes de glaçons par jour. Qu'il s'agisse de glaçons, de glace pilée ou de glace en grains, vous trouverez à coup sûr dans notre large gamme de produits la machine à glaçons idéale pour votre application.



## Remarques sur les caractéristiques techniques des tableaux ci-après

<sup>1)</sup> Performance de tous les modèles pour une température ambiante et une température d'eau de 10°C (température du condenseur de 20°C pour les machines à refroidissement par eau).

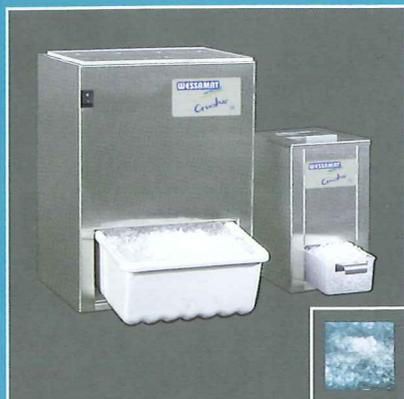
<sup>2)</sup> La capacité en kg du réservoir et du distributeur correspond à une sollicitation de tout le volume de bac disponible.

<sup>3)</sup> Toutes les dimensions (hauteur) sont données avec les pieds réglables en hauteur (livrés en série avec la machine).



## Crusher

Appareils hautes performances pour la production de glace pilée à partir de glaçons. Le complément idéal de toutes les machines à glaçons lorsqu'en plus des glaçons, vous avez besoin de glace pilée. En l'espace de quelques secondes, les glaçons sont transformés en glace pilée. Pour 3 à 5 kg de glace pilée par minute.



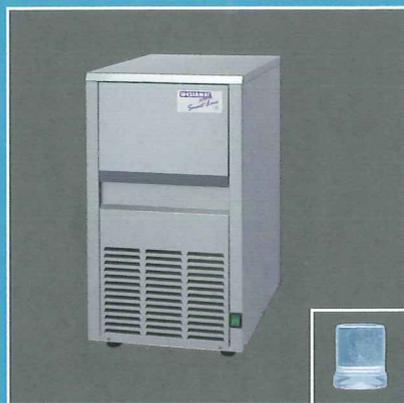
Modèles C 103 et C 105

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*1</sup>	Performance kg/min.	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
<b>C 103</b>	1005	Inox	3	1	315/175/330	0,15	10
<b>C 105</b>	1010	Inox	5	5	510/370/315	0,15	25

\*1 Carrosserie : en inox, tiroir en plastique

## Smart-Line

Machine à glaçons particulièrement adaptée pour la production de glaçons pleins. Idéal pour une utilisation occasionnelle (de 18 à 58 kg par jour).



Modèles S 18 L / S 18 W

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*1</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
<b>S 18 L</b>	2060	Acier	18	6,5	600 / 345 / 460	0,30	32
<b>S 18 W</b>	2061	Acier	18	6,5	600 / 345 / 460	0,30	32
<b>S 38 L **)</b>	2064	Inox	38	17	800 / 495 / 560	0,42	51
<b>S 38 W</b>	2065	Inox	38	17	800 / 495 / 560	0,42	51
<b>S 58 L</b>	2066	Inox	58	20	960 / 495 / 560	0,48	52
<b>S 58 W</b>	2067	Inox	58	20	960 / 495 / 560	0,48	52

Mode de production des glaçons : technique d'aspersion

Type de refroidissement : L = refroidissement par air, W = refroidissement par eau

\*1 Carrosserie : boîtier en acier revêtu de plastique (modèles S 18) ou en inox (modèles S 38 et S 58), réserve en plastique

\*\*1) Le modèle S 38 L est entièrement encastrable, même dans sa construction à refroidissement par air.

## Blue-Line

Machine à glaçons adaptée et polyvalente pour la production de glaçons creux. La solution optimale pour l'utilisateur aux besoins allant de 22 à 46 kg.



Modèles W 19 L / W 19 W

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*1</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
<b>W 19 L</b>	2030	Inox	22	7	545/410/545	0,30	41
<b>W 19 LE</b>	2032	Inox	22	7	595/500/545	0,35	45
<b>W 19 W</b>	2031	Inox	22	7	545/410/545	0,30	41
<b>W 29 L</b>	4024	Inox	32	15	665/510/600	0,39	52
<b>W 29 LE</b>	4026	Inox	32	15	715/600/600	0,44	56
<b>W 29 W</b>	4025	Inox	32	15	665/510/600	0,39	52
<b>W 49 L</b>	4030	Inox	46	15	665/510/600	0,48	52
<b>W 49 LE</b>	4032	Inox	46	15	715/600/600	0,53	57
<b>W 49 W</b>	4031	Inox	46	15	665/510/600	0,48	52

Mode de production des glaçons : technique à vagues

Type de refroidissement : L = refroidissement par air, LE = refroidissement par air / appareil encastrable, W = refroidissement par eau

\*1 Carrosserie : boîtier et réserve en inox

# Top-Line

Machine à glaçons hautes performances pour la production de glaçons creux. La toute première classe pour la restauration et autres applications professionnelles. De 24 à 240 kg de glaçons par jour. Le stockage s'effectue dans le bac intégré.



Modèles W 21 L/W, W 31 L/W,  
W 51 L/W, W 81 L/W



Modèle W 120 L

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*1</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
W 21 L	1020	Inox	24	10	475/365/530	0,30	33
W 21 LE	1022	Inox	24	10	540/456/530	0,35	38
W 21 W	1021	Inox	24	10	475/365/530	0,30	33
W 31 L	1030	Inox	35	16	525/465/530	0,39	39
W 31 LE	1032	Inox	35	16	590/556/530	0,44	42
W 31 W	1031	Inox	35	16	525/465/530	0,39	39
W 51 L	1050	Inox	55	30	665/485/615	0,48	49
W 51 LE	1052	Inox	55	30	730/576/615	0,53	51
W 51 W	1051	Inox	55	30	665/485/615	0,48	49
W 81 L	1080	Inox	80	50	855/615/645	0,60	71
W 81 W	1081	Inox	80	50	855/615/645	0,56	71
W 121 L	1120	Inox	126	80	1075/860/650	0,96	110
W 121 W	1121	Inox	126	80	1075/860/650	0,90	110
W 120 L	3061	Inox	126	130	1400/890/670	0,96	114
W 120 W	3062	Inox	126	130	1400/890/670	0,90	114
W 251 L	1250	Inox	180	180	1315/990/810	0,98	140
W 251 W	1251	Inox	180	180	1315/990/810	0,90	140
W 240 L	3081	Inox	240	220	1520/1020/890	1,20	205
W 240 W	3082	Inox	240	220	1520/1020/890	1,10	205

**Mode de production des glaçons :** technique à vagues

**Type de refroidissement :** L = refroidissement par air, LE = refroidissement par air / appareil encastrable, W = refroidissement par eau

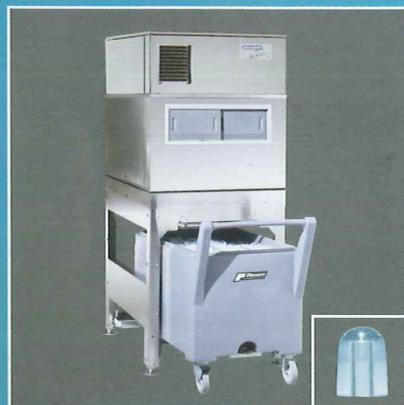
<sup>\*1</sup> Carrosserie : boîtier et réserve en inox

**Accessoires :** des châssis adaptés aux machines à glaçons de la série Top Line (modèles W 21 L/W à W 81 L/W) sont également livrables.

# Top-Line

Avec système de transport des glaçons

Les modèles W 120 LF / WF et W 240 LF / WF produisent respectivement 126 et 240 kg de glaçons creux par jour. Le stockage s'effectue dans le bac intermédiaire ou dans le chariot à glaçons. La solution idéale pour une production de glaçons centralisée avec utilisation décentralisée.



Modèle W 240 LF / WF

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*1</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
W 120 LF	3071	Inox	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1595/890/1020	0,96	180
W 120 WF	3072	Inox	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1595/890/1020	0,90	180
W 240 LF	3095	Inox	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2045/890/1020	1,20	345
W 240 WF	3096	Inox	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2045/890/1020	1,10	345

**Mode de production des glaçons :** technique à vagues

**Type de refroidissement :** L = refroidissement par air, W = refroidissement par eau

**Version du réservoir :** F = réserve mobile (chariot à glaçons)

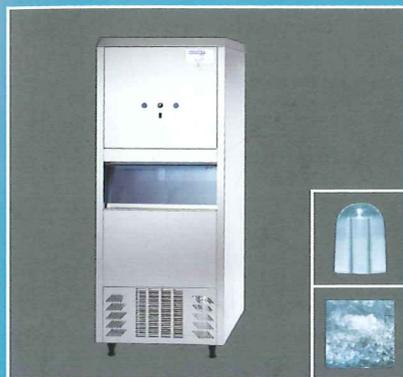
<sup>\*1</sup> Carrosserie : boîtier en inox / chariot à glaçons en plastique

<sup>4)</sup> Réserve de glaçons : dans bac intermédiaire

<sup>5)</sup> Réserve de glaçons : dans chariot à glaçons

**i** Les chariots à glaçons (n° art. 5520) sont également livrables séparément avec et sans réserve à glaçons amovible (n° art. 5510).

# Combi-Line



Modèle W 80 ECL / ECW

Les machines à glaçons polyvalentes de la série Combi Line ECL / ECW produisent des glaçons creux et de la glace pilée d'une qualité impeccable. Ce sont des machines idéales pour tous les utilisateurs qui ont autant besoin de glaçons que de glace pilée, en quantités nécessaires. Le rendement des machines va de 80 à 240 kg par jour. Le stockage s'effectue dans le bac intégré.

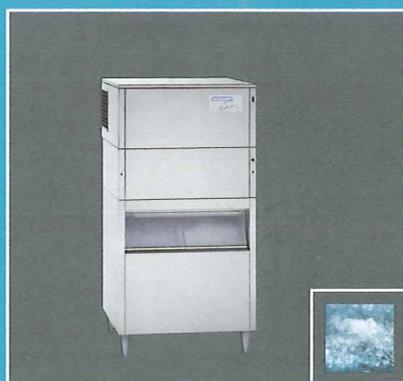
Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*)</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
W 80 ECL	3055	Inox	80	67	1780/715/600	0,68	139
W 80 ECW	3056	Inox	80	67	1780/715/600	0,68	139
W 120 ECL	3065	Inox	126	130	1720/890/670	1,08	154
W 120 ECW	3066	Inox	126	130	1720/890/670	1,02	154
W 240 ECL	3085	Inox	240	220	1920/1020/890	1,32	260
W 240 ECW	3086	Inox	240	220	1920/1020/890	1,22	260

Mode de production des glaçons : technique à vagues

Type de refroidissement : L = refroidissement par air, W = refroidissement par eau

<sup>\*)</sup> Carrosserie : boîtier et réserve en inox

Les machines à glaçons de la série Combi Line CL / CW produisent uniquement de la glace pilée de toute première qualité et consistance. Convient idéalement pour la préparation de cocktails et boissons mélangées ainsi que pour la présentation et le refroidissement de mets et de boissons. Le rendement des machines va de 80 à 240 kg par jour. Le stockage s'effectue dans le bac intégré.



Modèle W 120 CL / CW

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*)</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
W 80 CL	3053	Inox	80	67	1780/715/600	0,68	131
W 80 CW	3054	Inox	80	67	1780/715/600	0,68	131
W 120 CL	3063	Inox	126	130	1720/890/670	1,08	154
W 120 CW	3064	Inox	126	130	1720/890/670	1,02	154
W 240 CL	3083	Inox	240	220	1920/1020/890	1,32	260
W 240 CW	3084	Inox	240	220	1920/1020/890	1,22	260

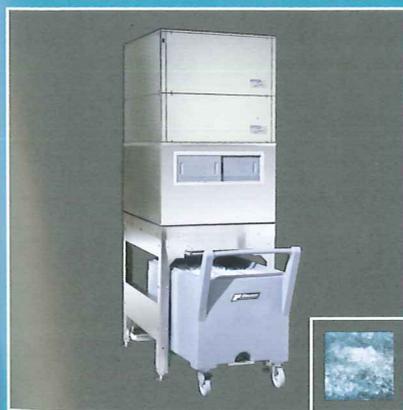
Mode de production des glaçons : technique à vagues

Type de refroidissement : L = refroidissement par air, W = refroidissement par eau

<sup>\*)</sup> Carrosserie : boîtier et réserve en inox

# Combi-Line

Avec système de transport des glaçons



Modèle W 120 CLF / CWF

Pour les modèles W 120 CLF / CWF et W 240 CLF / CWF, le stockage de la glace pilée s'effectue dans le bac intermédiaire et dans le chariot à glaçons. La solution idéale pour la production centralisée de glace pilée avec utilisation décentralisée.

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*)</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
W 120 CLF	3073	Inox	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1915/890/1020	1,08	230
W 120 CWF	3074	Inox	126	45 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	1915/890/1020	1,02	230
W 240 CLF	3097	Inox	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/890/1020	1,32	400
W 240 CWF	3098	Inox	240	227 <sup>4)</sup> /109 <sup>5)</sup>	2445/890/1020	1,22	400

Mode de production des glaçons : technique à vagues

Type de refroidissement : L = refroidissement par air, W = refroidissement par eau

Version du réservoir : F = réserve mobile (chariot à glaçons)

<sup>\*)</sup> Carrosserie : boîtier en inox / chariot à glaçons en plastique

<sup>4)</sup> Réserve de glaçons : dans bac intermédiaire

<sup>5)</sup> Réserve de glaçons : dans chariot à glaçons

**i** Les chariots à glaçons (n° art. 5520) sont également livrables séparément avec et sans réserve à glaçons amovible (n° art. 5510).

# Dispenser

Pour le libre service



Distributeur de glaçons, modèle vertical D 80 EL

Distributeur de glaçons polyvalent pour la production et la distribution automatique de glaçons creux. Rendement des modèles verticaux D 50 EL / D 80 EL de 50 à 80 kg par jour. Rendement du distributeur de comptoir DT 80 EL (non illustré) de 80 kg par jour. Solution optimale pour cantines, hôtels, motels ainsi que dans les départements libre service de restaurants et cafeterias.

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*)</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
D 50 EL	3043	Inox	50	14	1780/510/600	0,52	125
D 80 EL	3045	Inox	80	20	1780/715/600	0,60	131
DT 80 EL	3047	Inox	80	17	990/600/620	0,60	80

Mode de production des glaçons : technique à vagues

Type de refroidissement : L = refroidissement par air

\*) Carrosserie : en inox

# Dispenser

für Großverbraucher



Eiswürfeldispenser Modell D 400

Distributeur de glaçons pour le stockage et la distribution de glaçons et de glaçons creux via un commutateur à pédale (en continu) ou programmable (distribution par portions). Peut se combiner avec le module de production de glaçons W 240 LP / W 240 WP ou avec des machines à glaçons d'une autre marque.

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*)</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
D 400**)	5501	Plastique/Inox	-	450	1825/1325/1190	1,20	330
W 240 LP	3214	Inox	240	-	520/1020/890	1,20	110
W 240 WP	3215	Inox	240	-	520/1020/890	1,10	110

\*) Carrosserie du distributeur de glaçons modèle D 400 : boîtier en plastique, châssis en inox

\*) Carrosserie du module de production de glaçons modèle W 240 LP / W 240 WP : boîtier en inox

\*\*\*) Livraison : uniquement le distributeur, sans module de production de glaçons.

Type de refroidissement : L = refroidissement par air, W = refroidissement par eau

**i** Des sacs en PE appropriés sont requis pour le remplissage des glaçons avec le distributeur de glaçons D 400. Sur demande, nous vous envoyons une liste des distributeurs de tels sacs.

# Mega-Line



Modèle Z 2000 W avec bac de stockage B 750 pour 840 kg de glaçons par jour

Machine à glaçons pour la production de max. 840 kg de glaçons creux par jour (peut se combiner avec le bac de stockage B 750 pour le prélèvement manuel des glaçons). Solution optimale et économique pour la grande restauration, les fabriques de glace, le catering, les compagnies aériennes et autres domaines d'application aux besoins élevés en glaçons, tant pour la propre consommation que pour la vente. Deux machines à glaçons Z 2000 L/W peuvent être installées l'une sur l'autre pour doubler la capacité de production. Informations techniques et performances sur demande.

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>*)</sup>	Performance kg/jour <sup>1)</sup>	Réserve kg <sup>2)</sup>	Dimensions (HxLxP) mm <sup>3)</sup>	Consommation kW	Poids kg
Z 2000 L	4102	Inox	840	-	600/1700/850	4,10**)	245
Z 2000 W	4101	Inox	840	-	600/1700/850	4,10**)	245
B 750	4110	Inox	-	560	1100/1700/1005	-	150

Mode de production des glaçons : technique centrifuge

Type de refroidissement : W = refroidissement par eau (de série) L = machine à glaçons pré-équipée pour le raccordement à un condenseur externe

Afin de réduire la consommation en eau de refroidissement, la machine Z 2000 W peut être livrée avec une tour de refroidissement ou pré-équipée pour le raccordement à un refroidisseur d'eau existant.

\*) Carrosserie : boîtier et réserve en inox

\*\*\*) Raccordement électrique : 400 V / 50 Hz

**i** Pour la planification et la réalisation d'une installation de production de glaçons hautes performances de la série Mega-Line, il faut tenir compte des exigences individuelles (p.ex. besoin en glaçons, quantités de remplissage, système de refroidissement). Veuillez demander une « Analyse des besoins Mega-Line » pour obtenir un devis détaillé. Nous vous conseillons volontiers dans la conception d'une solution taillée sur mesure.

## Production de glaçons en toute compétence



Depuis sa fondation en 1978, la société WESSAMAT est devenue un des principaux fabricants européens de machines à glaçons, cela grâce à des produits adaptés au marché, à sa technique innovatrice et à un haut degré de qualité et de fiabilité. Les exigences de qualité qui y sont liées et la volonté de toujours vouloir atteindre la perfection assurent depuis de nombreuses années à WESSAMAT la première place dans les machines à glaçons de la plus haute qualité.

Quelle que soit la machine à glaçons WESSAMAT pour laquelle vous vous décidez, vous optez pour la qualité et l'efficacité « made in Germany ».



Siège social de WESSAMAT dans la ZAC « Industriegebiet Nord » à Kaiserslautern

made in germany



## Remarques techniques / recommandations pour l'installation

Champs d'utilisation recommandée pour les machines à refroidissement par air : 10°C à 30°C de température ambiante.  
Champs d'utilisation recommandée pour les machines à refroidissement par eau : 10°C à 45°C de température ambiante.

Écartements pour les appareils à refroidissement par air (sauf série de modèles LE) :  
min. 150 mm sur les côtés / min. 150 mm au dos, min. 600 mm au dessus

Raccordement d'arrivée d'eau pour toutes les machines à glaçons : tuyau flexible (DN 8) avec raccord fileté R 3/4"  
Température recommandée pour l'arrivée d'eau potable : 10°C à 15°C (max. 2° C à 25°C)

Raccordement électrique : standard 230 V / 50 Hz / exception : voir série Mega-Line.  
Tensions spéciales sur demande.

Sous réserve de modifications techniques ou de modifications de la construction, des dimensions et du design.

Votre distributeur:



**WESSAMAT**

[www.wessamat.de](http://www.wessamat.de)

*perfect ice!*

WESSAMAT EISMASCHINENFABRIK GMBH  
Marie-Curie-Str. 1 · D-67661 Kaiserslautern  
Tel.: 0 63 01 / 79 10 0 · Fax: 0 63 01 / 79 10 20  
e-Mail: [perfect-ice@wessamat.de](mailto:perfect-ice@wessamat.de)