



Broyeurs



**La meilleure référence
pour une glace broyée limpide**

WESSAMAT
perfect ice!

Une glace broyée parfaite

La glace broyée est de plus en plus utilisée dans la restauration dans la préparation des boissons, des cocktails ainsi que pour la présentation des plats. Les broyeurs électroniques WESSAMAT sont peu encombrants, faciles à utiliser et fournissent une glace broyée cristalline en quelques secondes.

Une glace broyée de qualité garantit des cocktails superbes, des boissons rafraîchissantes, des aliments uniformément refroidis ainsi que la satisfaction des hôtes. Les diamants de glace limpide contribuent à obtenir des boissons et des cocktails fantastiques, aussi bien au goût qu'à l'oeil.



Dans un verre, la glace broyée est le couronnement de tout cocktail.

Les fruits, les salades, les boissons et tous les produits naturels apportent un plaisir extraordinaire quand ils sont frais, croquants et à la bonne température. Ici aussi la glace broyée s'impose également pour une excellente mise en avant de vos produits (buffet, banquet).



La glace broyée est une base idéale pour présenter plats et boissons.

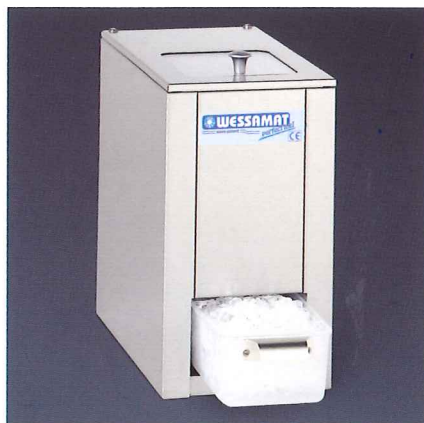
Le design propre à la restauration

Au sens propre du terme, les broyeurs WESSAMAT font une brillante apparition. L'acier spécial poli assure un nettoyage aisé et une hygiène irréprochable.

Caractéristiques techniques

Modèle	Ref. N°	Carrosserie	Performance kg/min	Réserve kg	Dimensions (HxLxP) mm	Consommation kW	Poids kg
C 103	1005	Inox	3	1	315/175/330	0,15	10
C 105	1010	Inox	5	5	510/370/310	0,15	25

Carrosserie acier inox, tiroir plastique



Modèle C-103

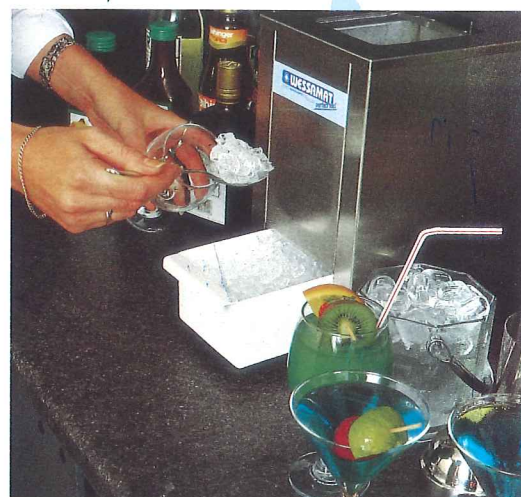
Des dimensions réduites

Grâce à une construction compacte et particulièrement soignée, l'encombrement nécessaire pour le broyeur WESSAMAT est plus petit qu'une feuille A 4. Sa hauteur de 320 mm lui permet de trouver une place sur chaque comptoir.



Modèle C-105

Le broyeur WESSAMAT C-105 est l'appareil idéal lorsque l'on a besoin d'une très haute qualité de glace broyée: présentations de plats, de boissons, dans les salad-bars, etc...



Maniement simple

La glace broyée peut, selon les besoins, être produite et utilisée immédiatement ou conservée. Le broyeur est chargé de glaçons: la glace broyée est ensuite recueillie dans le bac-réservoir en plastique, amovible pour faciliter la récupération de la glace broyée.

Technique fiable

Pour fragmenter les glaçons, il faut habituellement une force considérable. Les exigences et la technique de WESSAMAT permettent aux broyeurs C-103 et C-105 d'assurer à la fois une parfaite fragmentation, en diminuant la puissance nécessaire et donc la consommation d'énergie.

Combinaison idéale

Les broyeurs WESSAMAT constituent le complément indispensable à toute machine à glaçons. La combinaison «Machine - Broyeur» est recommandée, car une glace broyée limpide ne peut s'obtenir qu'avec des glaçons de qualité.

La technique spécifique des machines WESSAMAT assure LA QUALITE aux glaçons produits. C'est la condition impérative pour une glace broyée parfaite. Nous sommes naturellement à votre écoute, pour vous apporter toute information complémentaire souhaitée.

WESSAMAT
www.wessamat.de
perfect ice!

Votre Distributeur:

made in germany

