



*Top-line*



**La perfection dans  
la fabrication de glaçons**

**WESSAMAT**  
*perfect ice!*



# Une fabrication de glaçons extrao

**Il n'est plus possible aujourd'hui de se passer de glaçons parfaitement limpides. La qualité des glaçons et la fiabilité des machines deviennent de plus en plus importantes. Les machines Wessamat «Top-Line» garantissent une technique parfaite, une grande fiabilité et une excellente et constante qualité de glaçons.**

## Champs d'utilisation

Pour le besoin de glaçons de 24 kg à 240 kg par jour il y a plusieurs modèles avec des performances différentes.

En raison des dimensions réduites et d'un design de qualité, les appareils sont bien adaptés pour

- Hôtels et Restaurants
- Auberges et Discothèques
- Bârs et Cafés

et partout, où l'on exige une qualité de glaçons et une haute fiabilité de la machine.

Les machines à glaçons «Top-Line» sont très compactes, silencieuses et vraiment fiables. La technique à vagues donne la possibilité d'une réserve volumineuse et bien intégrée dans le carénage. La fabrication de la glace est réglée par un thermostat dans la réserve. Ainsi la quantité exacte de glaçons reste garantie.

## Le silence

A l'inverse des techniques traditionnelles, les machines Wessamat travaillent en silence. Grâce à la technique à vagues, les bruits de vaporisation ou des palettes en action sont éliminés. C'est pourquoi ces appareils peuvent être utilisés en salle ou dans le bar, sans pour autant nuire à l'atmosphère ni au bien-être des clients.



## Servir glacé pour les grandes occasions

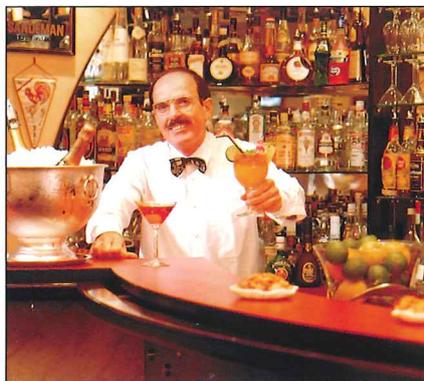
Le champagne ne dévoile son fabuleux bouquet, que s'il est consommé à température idéale. Que ce soit à l'occasion de réceptions, de banquets ou de dîners en tête-à-tête il faut des glaçons cristallins.

## Une affaire de bon goût

Qu'ils soient exotiques, fantaisistes ou classiques, les cocktails préparés avec des glaçons parfaits sont un véritable événement gustatif.



Servis bien frais, fruits de mer, salades de fruits et autres mets sont de vrais délices. Une fois de plus les glaçons Wessamat sont la solution idéale pour des invités exigeants et des présentations exceptionnelles.



La qualité et la fiabilité des machines à glaçons Wessamat sont appréciées partout où se confectionnent des cocktails de premier ordre et des mélanges glacés.



On apprécie les machines à glaçons «Top-Line» dans la restauration pour leurs productions régulières et leurs capacités de réserve.

# Ordinaires et de première qualité

Top-Line

## La qualité au détail près

L'alliance d'un matériel de grande qualité et d'une technique intelligente font des machines à glaçons Wessamat un produit de pointe dont nous sommes fiers.

- Carénage et réserve en inox
- Isolation sans CFC
- Pas de dépôt calcaire dans les circuits d'eau
- Pas de pompe
- Pas de filaments chauffants
- Glaçons parfaitement limpides
- Réserve à double fond intégrée pour un grand volume de stockage et évacuation de l'eau de dégivrage.

Les machines à glaçons Wessamat «Top-Line» fonctionnent selon le principe de la technique à vagues, développée par Wessamat.

## Types de refroidissement

Les machines à glaçons de la ligne Top-Line sont disponibles en 3 versions :

- version à air (modèles «L»)
- version à eau (modèles «W»)
- version à air, encastrable (modèles «LE»).

Le choix dépend de la place disponible et de la température ambiante.

Le refroidissement par air est recommandé quand une circulation d'air suffisante est assurée et que la température ambiante n'excède pas max. 30°C.

Les appareils à refroidissement par eau sont plus particulièrement destinés à être encastrés dans un comptoir de bar ou dans un meuble approprié ainsi pour les locaux où la température ambiante est élevée et l'air fortement chargé d'humidité, notamment dans les cuisines.

## Versions encastrables

Les machines à refroidissement par air encastrables TOP-LINE-LE sont une alternative vraiment économique par rapport aux machines à refroidissement par eau. Elles ont été spécialement conçues pour être installées dans les comptoirs, ou dans un meuble. Ces appareils sont équipés d'une technique d'aération «intelligente» à circulation d'air optimale, permettant une implantation dans l'espace le plus restreint.



Modèles W 31 L/W



Les modèles «Top-Line» LE sont une alternative vraiment économique.



Modèles  
W 121 L/W  
et W 251 L/W

Les «cônes creux des glaçons» séduisent par leur forme unique et caractéristique et leur grande consistance. Cristallins – sans impureté – ces glaçons sont les éléments indispensables d'une restauration moderne et soignée. Déterminez vous même, selon vos habitudes de travail, la taille des glaçons. Ils s'adaptent à vos exigences.



Standard: Ø 28 mm, H 33 mm, 13 g  
Maximal: Ø 33 mm, H 37 mm, 16 g

# Le glaçon WESSAMAT économique

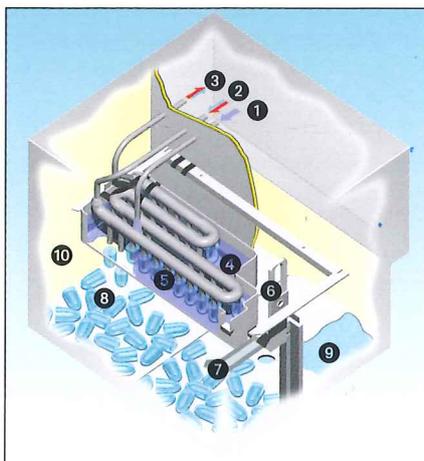
*Top-line*

## Avantages de la «technique à vagues»

La technique à vagues «intelligente» et l'implantation de l'évaporateur de type compact réduisent considérablement le besoin en eau pour la production des glaçons, contrairement aux systèmes traditionnels. En effet, les machines à glace WESSAMAT

- sont automatiques
- travaillent sans mélangeur, sans minuterie, sans pulvérisateur ni filaments chauffants
- acceptent presque toutes les duretés d'eau.
- ne nécessitent que très peu d'énergie, respectent l'environnement et sont économiques
- ne retiennent pas le calcaire dans les circuits fluidiques.

## Le principe de la technique à vagues



- 1 Arrivée d'eau fraîche
- 2 Arrivée fluide frigorigène / Gaz chaud
- 3 Retour fluide frigorigène / Gaz chaud
- 4 Bac
- 5 Doigts d'évaporation
- 6 Technique du mouvement à vagues
- 7 Gouttière d'écoulement de l'eau restante
- 8 Réserve à double fond
- 9 Evacuation de l'eau de dégivrage
- 10 Isolation thermique

## Caractéristiques techniques

Modèle	Ref. N°	Carrosserie <sup>1)</sup>	Performance <sup>2)</sup>		Réserve <sup>3)</sup> kg	Dimensions <sup>4)</sup> (H x L x P) mm	Consommation kW	Poids kg	Consommation d'eau fraîche Litres / kg de glace	
			kg / jour	Glaçons / jour					Production de glace	Refroidissement
W 21 L	1020	Inox	24	1500	10	475/365/530	0,30	33	3,3	–
W 21 LE	1022	Inox	24	1500	10	540/465/530	0,35	38	3,3	–
W 21 W	1021	Inox	24	1500	10	475/365/530	0,30	33	3,3	6,6
W 31 L	1030	Inox	35	2180	16	525/465/530	0,39	39	2,9	–
W 31 LE	1032	Inox	35	2180	16	590/556/530	0,44	42	2,9	–
W 31 W	1031	Inox	35	2180	16	525/465/530	0,39	39	2,9	8,2
W 51 L	1050	Inox	55	3380	30	665/485/615	0,48	49	2,7	–
W 51 LE	1052	Inox	55	3380	30	730/576/615	0,53	51	2,7	–
W 51 W	1051	Inox	55	3380	30	665/485/615	0,48	49	2,7	7,2
W 81 L	1080	Inox	80	5000	50	855/615/645	0,60	71	2,7	–
W 81 W	1081	Inox	80	5000	50	855/615/645	0,56	71	2,7	10,8
W 121 L	1120	Inox	126	7875	80	1075/860/650	0,96	110	2,2	–
W 121 W	1121	Inox	126	7875	80	1075/860/650	0,90	110	2,2	16,0
W 120 L	3061	Inox	126	7875	130	1400/890/670	0,96	114	2,2	–
W 120 W	3062	Inox	126	7875	130	1400/890/670	0,90	114	2,2	16,0
W 251 L	1250	Inox	180	11250	180	1315/990/810	0,98	140	2,8	–
W 251 W	1251	Inox	180	11250	180	1315/990/810	0,90	140	2,8	18,0
W 240 L	3081	Inox	240	15000	220	1520/1020/890	1,20	205	2,1	–
W 240 W	3082	Inox	240	15000	220	1520/1020/890	1,10	205	2,1	24,0

Refroidissement: L = Machine à air / LE = Machine à air, encastrable / W = Machine à eau

<sup>1)</sup> Carrosserie et réserve complètement en inox.

<sup>2)</sup> Performances à température ambiante et température d'eau de 10°C et température du condenseur de 20°C sur les appareils à refroidissement par eau.

<sup>3)</sup> La capacité des réserves en kg s'entend en cas d'exploitation totale du volume disponible dans la réserve.

<sup>4)</sup> Toutes les dimensions (hauteur) sont données avec les pieds réglables en hauteur (livrés en série avec la machine)

Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par air 10°C – 30°C de température ambiante.

Champs d'utilisation pour machines à refroidissement par eau 10°C – 45°C de température ambiante.

Raccordement d'arrivée d'eau : tuyau flexible DN 8 (avec raccord fileté R 3/4", filet intérieur).

Raccordement électrique : standard 230 V / 50 Hz (tensions spéciales également disponibles).

**WESSAMAT**  
www.wessamat.de  
*perfect ice!*

Votre distributeur: