

# 2025

2 rue Fosse Chénevière, ZA du Moutier,  
51390 Gueux 03 52 82 97 93



# Catalogue

Atelier glace 2025

La qualité, le choix, une équipe à votre écoute



# Table des Matières

**PASTEURISATEUR À GLACE** 03

---

**TURBINE À GLACE** 04

---

**TABLE DE TRAVAIL / ÉTAGÈRE** 05

---

**CELLULE DE REFROIDISSEMENT** 06

---

**ARMOIRE DE CONSERVATION GLACE** 08

---

**MIXEUR / BAC / PLAQUE INDUCTION** 09

---



## Pasteurisateur à glace

Permet de chauffer, refroidir, émulsionner et conserver le mélange conformément aux règles d'hygiène, assurant l'efficacité la plus élevée.

- \* Réservoir elliptique : gain de place, échange thermique parfait, pas de grumeaux.
- \* Agitateur : ergonomique hautes performances de mélange et d'aspiration, facile à nettoyer.
- \* Panneau de commandes électronique, sélection de cycles personnalisés de pasteurisation jusqu'à 95°C.
- \* Refroidissement réglable jusqu'à 2 °C.
- \* Pistolet de lavage intégré et ergonomique pour un processus de nettoyage simple et rapide.
- \* Buse d'extraction anti-goutte facile à enlever et nettoyer.

- Production par cycle : 30/60
- Voltage : 400/50/3
- Puissance : 4.5 kw
- Condensation à eau
- Dimensions: 400x1020x1190 mm
- Poids net : 151 kg



## Turbine à glace

**Rapide et efficace, grâce à son système de refroidissement puissant et technologiquement avancé.**

- \* Porte d'extraction polymère : matériau hautement isolant pour éviter la dispersion du froid / hygiène maximal.
- \* Condenseur à plaques : échangeur de chaleur à plaques hautes performances pour de grandes économies d'eau.
- \* Mélangeur inox à lames, forme hélicoïdale pour une extraction de glace parfaite.
- \* Compresseur hermétique.
- \* Panneau de commandes électronique.
- \* Cylindre d'évaporateur monobloc en acier inox avec diamètre réduit et profondeur accrue pour une grande surface d'échange.
- \* Double chambre multi-anneaux pour permettre un contact direct du gaz réfrigérant au cylindre.
- \* Système d'injection multipoint pour une meilleure distribution de froid.

- Production par cycle : 12
- Voltage : 400/50/3
- Puissance : 6.1 kw
- Condensation à eau
- Dimensions: 510x950x1330 mm
- Poids net : 200 kg



## Table de travail 1800x700

- Structure en acier inox et complètement soudée
- Dessus renforcé, insonorisé et embouti pour l'anti-goutte
- Tablette inférieure sans arrêt vif, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas
- Bac soudé et fourni avec bonde et crépine
- Piétement en tube inox, épaisseur 1 mm
- 4 pieds réglables



## Étagère 4 niveaux

- Structure en aluminium anodisé
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle
- Facile à agrandir
- Peut supporter 150 kg max
- Livré à plat
- À monter



## Cellule de Refroidissement

Température de fonctionnement: +70°C / -18°C  
Réfrigération: Air forcé Groupe Logé: oui  
Version sur roulettes: sur demande Éclairage:  
Non Porte à joint magnétique: oui Portes avec  
retour: oui Dimensions extérieures en mm:  
770x800x(h)1520 Dimensions entrée porte en  
mm: 652x400x(h)722 Poids net/brut en Kg.:  
168/190 Épaisseur isolement: 60 mm



## Armoire de Conservation

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE INOX 800 L

Moteur Monobloc Température : de -12 à -22°C

Acier inoxydable INOX AISI 304

Motorisation tropicalisée + 43 °C

Épaisseur d'isolation 80mm

Capacité jusqu'à 54 bacs (36 x 16,5 x 12,5 cm)

Dégivrage automatique

Évaporation de l'eau de condensation des gaz chauds Gaz réfrigérant R404a (ventilé)

Tension d'alimentation 220 V / 50 Hz

Dimensions (LxPxH) : 745x870x2130 mm

Capacité 647 L Poids : 144 kg

# Mixeur plongeant professionnel

- 5 à 25 L
- Puissance : 270 W
- Vitesse : 3000 à 12000 tr/min
- Dimensions : 505 x 225 mm
- Diamètre de l'appareil : 94 mm
- Poids / conditionné : 1,7 Kg / 2 Kg

*\*Disponible en plusieurs modèles*



# Bac à glace inox

- Contenance : 5 L
- Dimensions : 360x165x120 mm

*\*Disponible en plusieurs modèles*



# Plaque à induction

- Tension alimentation : 230 V
- Puissance : 3500
- Dimensions : 383x460x90 mm

*\*Disponible en plusieurs modèles*





HANDEL CONCEPT

**HANDEL CONCEPT**  
export@handelconcept.fr  
+33 (0)352 829 793



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS SANS PRÉAVIS EN CAS D'ÉVOLUTION DE NOS FABRICATION. PHOTOS NON CONTRACTUELLES