



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



CAPACITÉ DE CUVE

7 litres

14 litres

REF : CGTECH

COMBI-GLACE™ «TECHNOLOGIE»

La machine multifonction de
pâtisserie et glacerie

FABRICATION
FRANÇAISE



DEPUIS 1973

IDENTIFICATION

La société Hubert Cloix conçoit, fabrique et commercialise une large gamme de machines agro-alimentaires pour les métiers de bouche.

Parmi les machines proposées : le Combi-Glace™ «Technologie».

Le Combi-Glace™ «Technologie» est la machine multifonction de pâtisserie - restauration. Il est présenté avec deux capacités de bol : 7 litres et 14 litres.

Aujourd'hui, c'est la machine qui s'adapte à vos recettes et non plus l'inverse !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

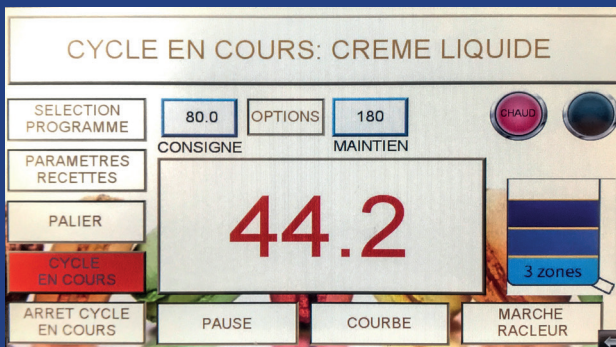
FONCTION PASTEURISATION	CGTECH-7	CGTECH-14
Capacité de la cuve utile (l)	6 litres	12 litres
Durée du cycle standard (produit liquide)	40 min	50 min
Plage de vitesse prééglées (en tr/min)	25 à 390 rpm	
FONCTION TURBINE À GLACE	CGTECH-7	CGTECH-14
Production horaire avec mix à +04°C en litres	20 litres	40 litres
Production horaire avec mix à +04°C en kilos	14 kilos	28 kilos
Quantité de mélange par cycle en litres	2 à 5 litres	3 à 10 litres
Quantité de mélange par cycle en kilos	2 à 5 kilos	2 à 10 kilos
Plage de vitesse prééglées (en tr/min)	25 à 280 rpm	
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	CGTECH-7	CGTECH-14
Puissance moteur (Kw)	2.2 kW	3 kW
Chauffage (w)	1.2 kW	3,75 kW
Froid (kw)	0.8 kW	1,75 kW
Puissance électrique totale (kw)	4.2 kW	8,5 kW
Disjoncteur à installer en amont	10 A	16 A
Condenseur frigorifique possible	air ou eau	
Consommation d'eau par cycle (condenseur à eau)	60 l	125 l
Poids (Kg)	110 Kg	230 Kg
Hauteur (mm) x Largeur (mm) hors tout	1150 x 480 mm	1150 x 590 mm
Profondeur (m)	660 mm	880 mm
Hauteur de sortie cuve (m)	700 mm	750 mm
Décibels en refroidissements (Db)	70 Db	72 Db
Tension standard	Tri + N 400 Volts	

Remarques : Pour tous les modèles, possibilité d'excentrer le compresseur + condenseur à air, avec supplément et installation à vos frais.

Nous pouvons fournir d'autre tensions sur demande : 110, 208, 220, 440 Volts et 50/60 Hz.

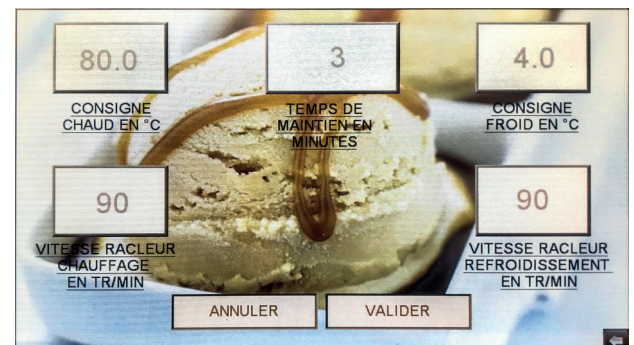
Nous pouvons personnaliser la machine pour s'adapter à vos contraintes environnementales.

PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS

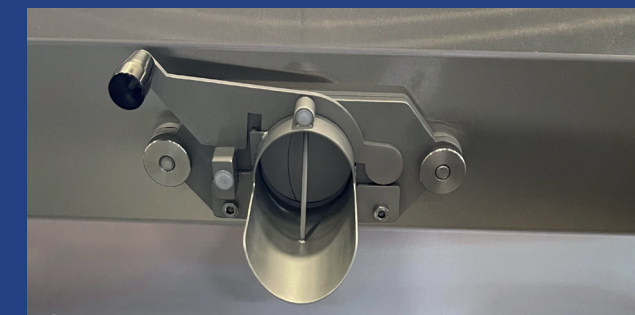


- Un écran d'accueil épuré et complet pour pouvoir atteindre chaque fonction avec une simple impulsion.

- Plus de 20 programmes entièrement personnalisables pour les températures, les temps et ajout de paliers (en chaud et froid).
- Vitesses de rotations personnalisables avec trois zones de chauffe et en froid de 25 à 280 tours par minute.



- Couvercle, vanne de sortie et racleur démontables très facilement pour un nettoyage simple et aisé du Combi-Glace™ «Technologie».



- Notre couvercle ajouré a été spécialement pensé pour permettre de réaliser les confitures, crèmes citrons, réductions et la pâte à choux dans notre machine.



CLIENTÈLE ET COEUR DE CIBLE

Le Combi-Glace™ «Technologie» est particulièrement destiné pour les boulangers - pâtisseries qui cherchent une machine polyvalente pour développer leurs ventes et accompagner la croissance.

Actuellement, le marché de l'emploi est sous tension, il est difficile sur certains secteurs de trouver du personnel qualifié. Notre Combi-Glace™ «Technologie» est l'outil par excellence pour les recettes incontournables en boulangerie - pâtisserie.

Des programmes simples et factuels qui vont droit à l'essentiel.

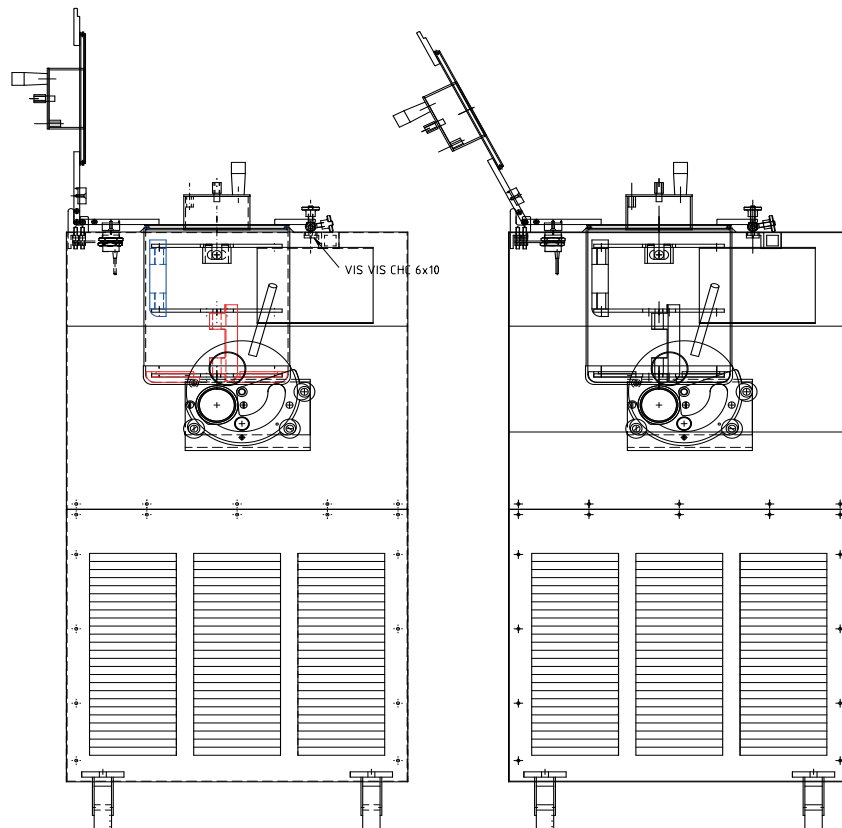
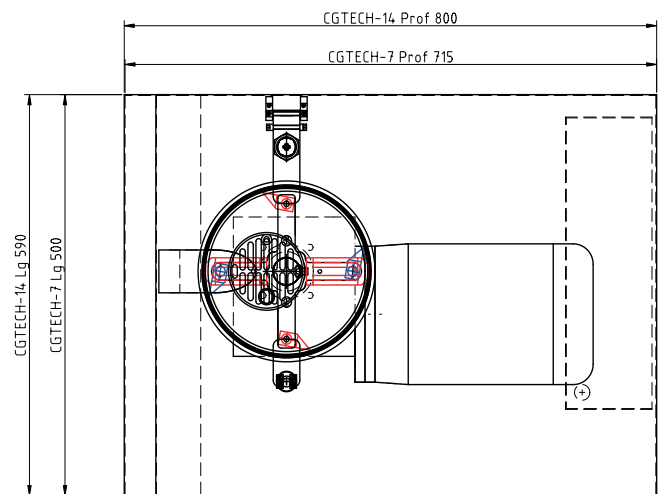
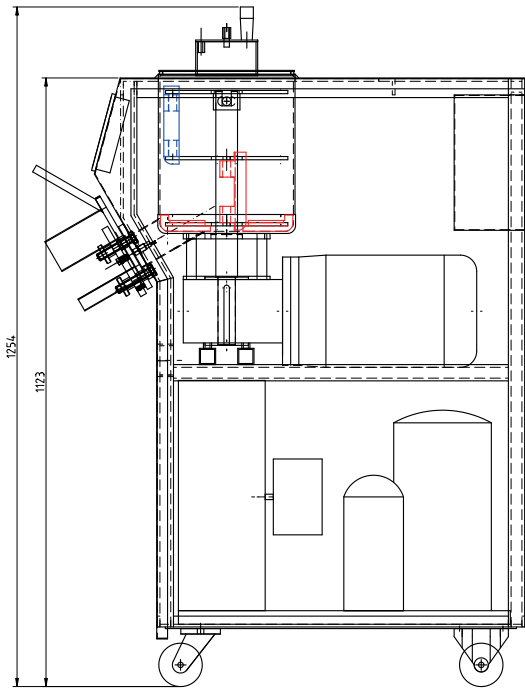
Notre machine trouvera également un réel intérêt auprès des restaurateurs pour développer la partie sucrée de leur carte. Desserts glacés, crèmes, entremets, etc. La machine enchaînera les cycles pour toujours plus éveiller les papilles de vos clients.

RECETTES ET APPLICATIONS

Nous avons classé les recettes sur trois écrans personnalisables avec l'univers de la pâtisserie, confiserie/divers et enfin la glace.

ECRAN 1	ECRAN 2	ECRAN 3
Crème pâtissière	Yaourt	Glace vanille
Crème anglaise	Mix à glace	Glace café
Crème épaisse	Sirop à sorbet	Glace chocolat
Crème liquide	Confiture	Sorbet fraise
Ganache	Chocolat noir	Sorbet citron
Crème citron	Chocolat lacté	Sorbet fruits rouges
Glaçage	Chocolat blanc	
Pâte à choux	Brassage	
Crème à flan		
Pâtes de fruits		
Guimauve		
Cuisson		
Froid		
Nettoyage		

ENCOMBREMENTS ET COLISAGES



COLISAGE EXPÉDITION	CGTECH-7	CGTECH-14
Poids brut	165 kg	195 kg
Hauteur	1370 mm	1370 mm
Largeur	640 mm	730 mm
Profondeur	830 mm	880 mm
Code douanier	8438 80 99	8438 80 99

OPTIONS CONSEILLÉES

PANIER SUPPORT DE GOUSSES

Notre panier support de gousses vous permet de faire infuser vos gousses, zestes et bouquets aromatiques.

Un cylindre grillagé en inox, soudé et qui s'emboîte dans le racleur.

- Panier en acier inoxydable
- Pièce usinée dans la masse
- Accessoire amovible pour faciliter le nettoyage



LA SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

La société Hubert Cloix est le spécialiste français de la régulation de la cuisson et du refroidissement pour toutes vos préparations sucrées et salées ainsi que des desserts glacés.

Toutes nos machines sont assemblées par nos soins en région parisienne depuis 1973.

Présent en France et dans plus de 30 pays autour du monde, nous vous accompagnons dans vos projets de création, de développement ou encore d'amélioration des process.

Nous mettons un point d'honneur à allier performances et ergonomie de la machine pour faciliter le travail des équipiers en production.

TÉMOIGNAGE CLIENT

« Le partenariat avec la société Hubert Cloix nous aide à concrétiser toutes nos créations. Pour les recettes, nous utilisons un Combi-glace de la marque Hubert Cloix pour la réalisation de nos glaces, sorbets et crèmeux.

Cela permet également de faire découvrir du matériel professionnel à nos élèves !

EMMANUEL LECANU, ECOLE FERRIÈRES, FRANCE

Ma machine me permet de faire une gamme complètes de préparations pour ma pâtisserie. De plus l'ajout de programmes spécifiques me permet de faire mes recettes sur mesure.

PÂTISSERIE GRANDMENGIN, REIMS, FRANCE

« Avec le Combi-glace Hubert Cloix, je peux absolument tout faire : Ganache, crèmeux, glaces...

La machine est très simple d'utilisation et le couvercle en inox est un plus !

CHOCOLATERIE GEOFFREY GIL, BÉZIERS, FRANCE

France « Machine polyvalente me permettant de réaliser toutes mes confitures et pâtisserie pendant l'année et surtout mes glaces durant la période estivale »

HÔTEL LES GRILLONS, SÉBASTIEN BLANCHIN, TALLOIRES, FRANCE

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX
15 bis avenue de l'alma
94210 - Saint Maur des Fossés
FRANCE

Téléphone : +33 (0)1 48 85 71 46
Télécopie : +33 (0)9 70 62 82 43
Courriel : commercial@hubertcloix.com



HUBERT CLOIX

REJOIGNEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX !

www.hubertcloix.com

