



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



CAPACITÉ DE CUVE

7 litres

14 litres

30 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.

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	CGTECH-30
Capacité de la cuve utile	6,50 litres	15 litres	34.80 litres
Durée du cycle standard (produit liquide)	45 min	80 min	75 min
Plage de vitesse prééglées		25 à 280 rpm	
FONCTION TURBINE À GLACE	CGTECH-7	CGTECH-14	CGTECH-30
Production horaire avec mix à +04°C en litres	12 litres	40 litres	60 litres
Quantité de mélange par cycle	4,4 à 5,6 litres	10,1 à 12,9 litres	23,3 à 29,6 litres
Plage de vitesse prééglées		25 à 280 rpm	
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	CGTECH-7	CGTECH-14	CGTECH-30
Hauteur de travail	113 cm	115 cm	112 cm
Hauteur de sortie cuve	59,5 cm	71 cm	67,8 cm
Condenseur frigorifique possible	air ou eau		eau
Disjoncteur à installer en amont	C20	C16	C20
Puissance électrique totale	5,31 kW	8,20 kW	11,25 kW
Puissance électrique chauffe	2,7 kW	3,75 kW	4,8 kW
Puissance électrique froid	1,06 kW	1,4 kW	2,4 kW
Puissance moteur racleur	1,5 kW	3 kW	3,3 kW
Hauteur hors tout	128 cm	129 cm	129 cm
Largeur hors tout	49 cm	59 cm	59 cm
Profondeur	75,6 cm	86 cm	79 cm
Poids	170 kg	215 kg	235 kg
Décibels en refroidissement	65 dB	65 dB	68 dB
Tension standard	Mono 230 Volts	Tri + N 400 Volts	

Remarques : *Pour tous les modèles, possibilité d'excentrer le compresseur + condenseur à air en salle de moteur ou en façade 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



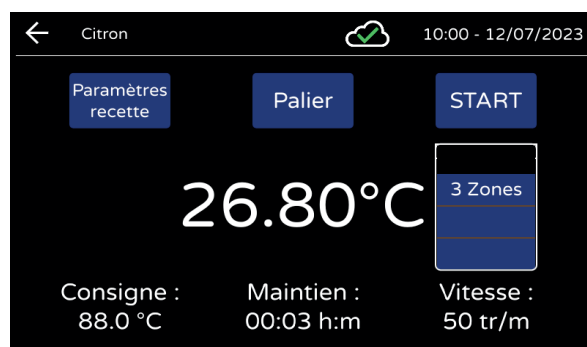
HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



- Une interface tactile haut-de-gamme pour une expérience utilisateur optimale
- Mises à jour régulière via la connexion réseau RJ45
- Une maintenance simplifiée grâce aux codes alarmes et aux préconisations.

- Un panel de plus de 40 programmes en mémoire pour couvrir l'ensemble de vos besoins en productions sucrées et salées.
- Une personnalisation des programmes sans limites et la possibilité de créer vos propres programmes
- Zones de chauffage modulable pour s'adapter à vos débits journaliers



- Notre couvercle ajouré a été spécialement pensé pour permettre de verser vos mix sans ouvrir le couvercle en inox

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



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.

Notre machine trouvera également sa place en laboratoire de R&D grâce à ses nombreux paramètres réglables (paliers, vitesses, températures, temporisations) qui permettent de repousser les limites de la physique.

Notre machine trouvera également un réel intérêt auprès des restaurateurs pour développer la partie sucrée de leur carte.

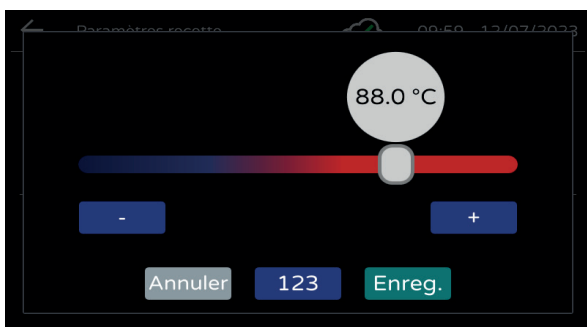
RECETTES ET APPLICATIONS

Nous vous proposons en version standard une plus de 20 programmes qui permettront de couvrir tous vos besoins en terme de production de crèmes, sauces et autres préparations sucrées et salées mais aussi le turbinage de vos glaces et sorbets.

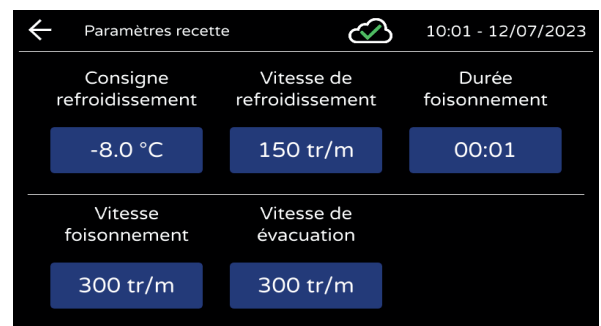
Par exemple : crème pâtissière, crème citron, mix à glace, diplomate, flan, ganache, glaçage, guimauve, pâtes de fruits, crème liquide, pâte à choux, tempérage du chocolat et bien d'autres.

Certaines recettes sont susceptibles de ne pas être disponibles selon les tailles de cuves.

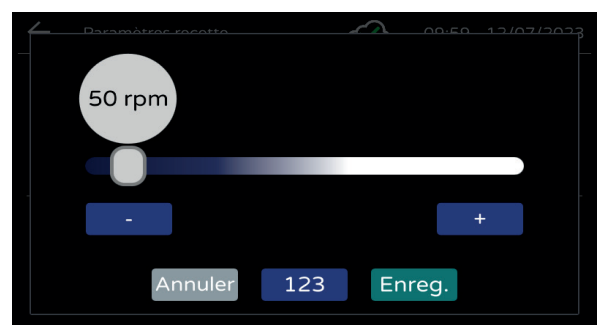
- Possibilité de modifier simplement tous les paramètres de chaque recette



- Possibilité de changer la vitesse de rotation pour texturer à souhait les recettes selon l'application souhaitée



- Sélection très rapide de la température de 3 façons différentes même avec les mains humides



OPTIONS DISPONIBLES

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



SYSTÈME DE NETTOYAGE

Notre flexible de nettoyage permet de nettoyer de façon rapide la cuve sans avoir à tirer la centrale de nettoyage dans tout le laboratoire.

ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE

Fini les relevés de température à la main.

Un enregistreur de température qui se connecte très simplement à votre poste informatique.

CONTRAT DE MAINTENANCE

Nous proposons des offres de maintenance préventive en lien avec votre distributeur pour gagner une machine en parfait état de fonctionnement.

Contactez votre commercial pour plus d'information

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

« Notre collaboration avec Hubert Cloix est essentielle pour enrichir la formation CAP glacier de nos élèves mais aussi en pâtisserie pour les modules glaces. L'utilisation du Combi-glace dans la préparation de nos glaces, sorbets et crémeux s'avère être un outil pédagogique précieux. Il permet aux étudiants de se familiariser avec des équipements professionnels de haut niveau. »

Ecole du CEPROC, Paris, 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, crémeux, glaces... La machine est très simple d'utilisation et le couvercle en inox est un plus ! »

Chocolaterie Geoffrey Gil, Béziers, FRANCE

SOCIÉTÉ HUBERT CLOIX

9 rue des campanules
77185 - Lognes
FRANCE

Téléphone : +33 (0)1 60 33 10 00
Courriel : commercial@hubertcloix.com



HUBERT CLOIX

www.hubertcloix.com

**REJOIGNEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX !**

