



HUBERT CLOIX

Partenaire de vos recettes



CAPACITÉ DE CUVE

3,5 litres

7 litres

14 litres

30 litres

50 litres

TURBINE À GLACE VERTICALE

Contrôlez le foisonnement
de vos glaces et sorbets

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 : notre gamme de turbines à glace professionnelles.

Les turbines à glace sont des machines simples et robustes faites pour affronter les grosses journées de productions.

Un entretien réduit, un nettoyage aisé, autant d'arguments qui en feront une véritable alliée dans votre laboratoire de glacerie.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FONCTIONS GÉNÉRALES	HC-3	HC-7	HC-14	HC-30	HC-50
Capacité du bol	3,27 litres	6,51 litres	15,08 litres	34,81 litres	48,8 litres
Production horaire avec mix à +04°C en litres	16,35 litres	32,55 litres	60,32 litres	139,2 litres	195,2 litres
Quantité de mélange par cycle en litres	2,2 à 2,8 litres	4,4 à 5,6 litres	8 à 12,9 litres	16 à 29,6 litres	26 à 41,5 litres
Vitesses pré-réglées	150 et 300 rpm	25 à 280 rpm			
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	HC-3	HC-7	HC-14	HC-30	HC-50
Hauteur de travail	79,1 cm	113,5 cm	114,9 cm	111,6 cm	120,8 cm
Hauteur de sortie cuve	59 cm	70,7 cm	71 cm	67,8 cm	59,6 cm
Condenseur frigorifique possible	air	air ou eau	air ou eau	eau	eau
Disjoncteur à installer en amont	C10	C20	C16	C20	C25
Puissance électrique totale	0,82 kW	2,61 kW	4,45 kW	6,45 kW	9,05 kW
Puissance électrique Froid	0,40 kW	1,06 kW	1,40 kW	5,20 kW	3,50 kW
Puissance moteur racleur	0,37 kW	1,50 kW	3,00 kW	4,00 kW	5,50 kW
Hauteur hors tout	81,8 cm	128,4 cm	129,5 cm	128,8 cm	136,7 cm
Largeur hors tout	35,8 cm	49,6 cm	59 cm	59 cm	52,8 cm
Profondeur	60,5 cm	66 cm	86 cm	79 cm	93,5 cm
Poids	120 kg	165 kg	215 kg	235 kg	250 kg
Décibels en refroidissement	62 dB	65 dB	65 dB	70 dB	68 dB
Tension standard	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

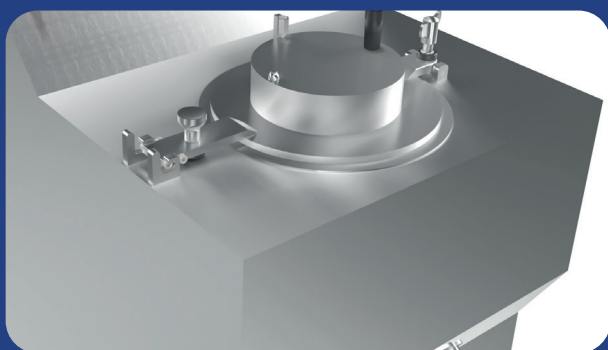


HUBERT CLOIX
Partenaire de vos recettes



- 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 programmes spécifiques sorbets et crèmes glacées.
- Une personnalisation des programmes sans limites et la possibilité de créer vos propres programmes
- Possibilité de moduler le foisonnement selon les recettes.



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

- Robustesse générale de la machine
- Tablette avec 3 hauteurs de travail
- Machine sur roulettes pour faciliter le nettoyage du laboratoire



CLIENTÈLE ET COEUR DE CIBLE

La turbine à glace de la marque Hubert Cloix est reconnue pour être l'une des plus robustes disponibles sur le marché.

Conçue pour s'adapter à vos besoins spécifiques de production de glace, elle s'adresse principalement aux professionnels de la glacerie en quête d'équipements efficaces pour une production élevée.

Elle est également idéale pour les laboratoires de pâtisserie, ainsi que pour les traiteurs et restaurants désirant améliorer la qualité et la variété de leurs offres de desserts.

OPTIONS DISPONIBLES

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.

PRODUITS CROISÉS

TURBINE À GLACE SUR TABLE

Pensée pour les écoles de formations et les centres de R&D, notre turbine à glace sur table trouve aussi sa place chez les artisans qui veulent une petite machine pour le développement de nouveaux parfums.



PASTEURISATEUR À GLACE

Pour compléter le processus de fabrication de la glace, nous vous proposons le pasteurisateur à glace.

Cette machine vous permettra d'enchaîner les recettes avec un strict contrôle des pasteurisations et les cycles chauds/froids.



MATURATEUR À GLACE

La maturation est une étape primordiale pour la pour la bonne conservation de vos glaces.

Nos maturateurs à glace sont disponibles de 50 à 600 litres.



TÉMOIGNAGE CLIENT

«Nous sommes absolument ravis des turbines à glace d'Hubert Cloix et sa famille, un élément crucial dans la réalisation de nos produits de haute qualité. La maîtrise du foisonnement est un jeu d'enfant, ce qui permet à nos sorbets de conserver toutes leurs splendides couleurs. Les cuves verticales offertes par leurs équipements nous permettent d'atteindre une texture idéale et nous évitent l'utilisation d'agents de texture et de conservateurs. Ainsi, nous pouvons offrir des produits plus purs et plus délicieux à nos clients.»

Glacier Enzo & Lili, Paris, France

«Depuis nos premiers jours d'opération, nous avons choisi de faire confiance aux turbines à glace d'Hubert Cloix et sa famille pour élaborer nos délicieuses glaces et sorbets. Leur technologie de pointe et la qualité incontestée de leurs machines sont à la hauteur de la réputation de la Maison Berthillon.

Maison Berthillon, Paris, France

« Machine robuste et qui permet de faire une multitude de réglage. Tout est programmable, c'est parfait pour maîtriser le foisonnement de la glace »

Pôle Sud, Lézignan-Corbières, France

*«Entreprise artisanale française, fabricant de produits de qualité pour les pâtisseries et les glaciers.
Bon suivi client.»*

Pages & Gâteaux, Lyon, 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 !**

