



ZIEGRA

REFROIDISSEMENT EFFICACE DE LA PÂTE POUR LES BOULANGERIES

Les boulangers du monde entier les plus exigeants font confiance à ZIEGRA Microlce pour une production efficace et de qualité.

IceTechnology.
Made in
Germany



Que votre production soit manuelle, semi-automatique ou complètement automatique

La glace ZIEGRA est idéale pour votre production de pâte !



■ **Gamme complète**

Production journalière de 70 kg à 25 tonnes et au delà

■ **Prêt à brancher**

Compact, modèles prêts à être raccordés et mis en service

■ **Equipement sur mesure**

adapté à vos contraintes, d'unités indépendantes pour des applications manuelles à des solutions semi-automatiques ou complètement automatiques, sur mesure.

■ **Spécifications de la machine**

Adaptée aux conditions sur site, par exemple avec un condenseur et/ou un groupe frigorifique à distance ou disponible sous forme de générateur de glace à raccorder à un système de réfrigération

■ **Gamme de boulangerie ZIEGRA**

Machines à glace avec production garantie à 35° C de température ambiante et avec carrosserie inox (modèles 375 kg/ 24 h et au dessus)



ZIEGRA Microlce pour une température de pâte constante. Chaque jour de l'année. La machine à glace préférée des boulangers dans le monde.



ZIEGRA QualityPlus

- Solutions adaptées aux besoins
- Service d'experts sur le terrain
- Contrôle permanent de la qualité pour une meilleure durabilité
- Performances hygiéniques complètes grâce à un circuit d'eau fermé
- Un système de réfrigération fermé sans composants rotatifs empêche les fuites de gaz
- Production de glace garantie même à de hautes températures ambiantes
- Disponibilité de pièces détachées sur une période minimale de 15 ans



ZIEGRA Ice

- Produite à une température de -0.5°C pour un transfert d'énergie optimisé
- La glace la plus adaptée aux mélanges en boulangerie

Microlce. La glace pour les boulangers !
Des morceaux de glace de petite taille, à température idéale, font de la Microlce la combinaison parfaite pour un refroidissement de pâte rapide et efficace.

La gamme **ZIEGRA** pour les boulangeries

MODELE	PRODUCTION	VERSION 35°	NB CIRCUITS
ZBE 150	150 kg /24 h		1
ZBE 250	250 kg /24 h		1
ZBE 350	350 kg /24 h		1
ZBE 375	375 kg /24 h	OUI	1
ZBE 550	550 kg /24 h	OUI	1
ZBE 750	750 kg /24 h	OUI	1
ZBE 1.000	1.000 kg /24 h	OUI	1
ZBE 1.200	1.200 kg /24 h	OUI	1
UBE 1.500	1.500 kg /24 h	OUI	1
UBE 1.750	1.750 kg /24 h	OUI	1
UBE 2.500	2.200 kg /24 h	OUI	1
UBE 3.500-2	3.500 kg /24 h	OUI	2
UBE 5.000-2	4.400 kg /24 h	OUI	2
UBE 7.500-2	6.600 kg /24 h	OUI	2
UBE 10.000-2	8.800 kg /24 h	OUI	2

Autres modèles disponibles sur demande

Accessoires/Options :

- Différentes tailles de grains disponibles:
 - ME Microlce – idéal pour les boulangeries env. 5 x 5 mm
 - SE Standardlce – à usage commun
 - MA Macrolce – grains plus gros et plus épais pour une fonte plus lente
- Systèmes de stockage de glace
- Solutions pour le transport de glace
- Nettoyage et désinfection automatique
- Filtres à eau

Tension ZBE 70–375 :

1/N/PE ~ 230 V, 50 Hz

Tension ZBE 550 et plus :

3/N/PE ~ 400 V, 50 Hz

Autres tensions sur demande

Solutions personnalisées sur demande

ZIEGRA
EISMASCHINEN

ZIEGRA Eismaschinen GmbH
Sattlerstrasse 5
30916 Isernhagen Germany
Fon +49 511 90 244-0
www.ziegra.com