

ICE FORWARD

THE ICE BLOCK MACHINE



Découvrez la magie des blocs de glace invisibles !

La machine à fabrication de blocs de glace Ice Forward permet une production facile et rapide de blocs de glace limpides pour la cuisine, le bar et plus encore. Ajoutez une touche artistique en utilisant les blocs de glace de l'Ice Forward pour des créations et des sculptures spectaculaires. Intégrez des aliments frais à vos blocs de glace, adaptez parfaitement la taille des glaçons à vos boissons ou plats et garantisiez un rafraîchissement optimal !





Avantages



Faible consommation :

contrairement aux machines à glace conventionnelles, pas une goutte d'eau n'est perdue.



Réduction des émissions de CO2 :

nous utilisons des réfrigérants conformes aux nouvelles normes environnementales internationales ! (Règlement européen no 517/2014)



Design compact :

notre machine n'est pas plus grosse qu'un lave-vaisselle standard et s'intègre donc dans n'importe quelle entreprise !



Processus de congélation rapide :

produisez un grand bloc de glace ou utilisez notre cloison de séparation pour produire deux petits blocs de glace en même temps !



Manipulation simple :

contrairement à d'autres machines à blocs de glace, vous n'avez pas besoin d'équipement supplémentaire onéreux comme une grue ou une aide au levage.

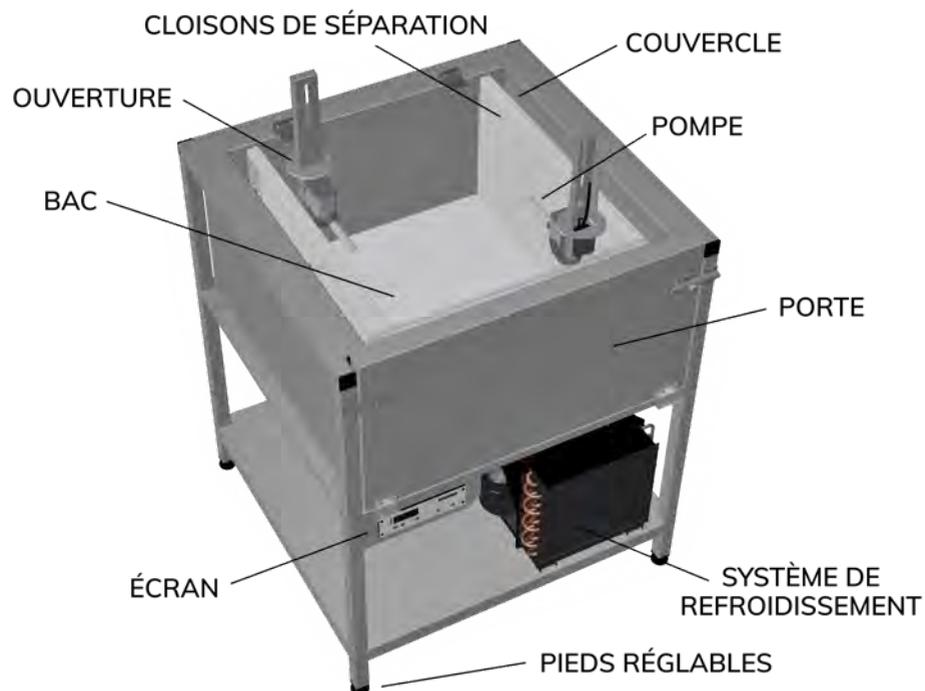


Qualité supérieure allemande :

Le traitement de haute qualité selon les normes de qualité allemandes réduit au minimum les efforts de maintenance !



La machine



Détails Techniques

- Dimensions du bloc de glace (hauteur réglable séparément) : 15-22 x 48 x 60 cm [H x L x P]
- Dimensions de la machine : 92,8 x 75,2 x 72,0 cm [H x L x P]
- Poids de la machine : env. 100 kg, système de refroidissement compris
- Tension de service : 230 V/50 Hz
- Puissance de raccordement : 384 W au total (système de refroidissement 2,8 A par 380 W, régulateur de refroidissement 4 W)
- Réfrigérant : # R290

Des blocs de glace à la taille de votre choix !

Vous déterminez vous-même la hauteur de vos blocs de glace en fonction du niveau de remplissage choisi. En utilisant la cloison de séparation Ice Forward, vous pouvez aussi fabriquer deux blocs de glace plus petits simultanément, si vous le souhaitez. Une manipulation on ne peut plus simple !



Dimensions des blocs de glace

Surface de base : env. 48 x 60 cm

Hauteur : env. 15 à 24 cm

Dimensions des blocs de glace en cas d'utilisation de la cloison de séparation

Surface de base : env. 24 x 60 cm

Hauteur : env. 15 à 24 cm



Trouver le bon emplacement pour votre machine Ice Forward

Dimensions : la machine mesure 75,2 cm de large, 72 cm de profondeur et 92,8 cm de haut. Elle n'est donc pas plus grande qu'un lave-vaisselle standard. Veillez à ménager un espace d'au moins 60 cm au-dessus, pour pouvoir ouvrir complètement le couvercle et remplir la machine facilement.

Alignement : les pieds réglables en hauteur facilitent le positionnement horizontal de la machine, même sur un sol irrégulier. Pour être absolument sûr, aidez-vous d'un niveau à bulle.

Raccordement : une simple prise (230 V, 50 Hz) suffit. Chaque machine est équipée d'un câble d'environ 230 cm de long. Aucun raccordement d'eau séparé n'est nécessaire.



Rien de plus simple : 10 étapes pour une glace cristalline

- 1. Ouvrez le couvercle de votre machine et placez un sac à glace Ice Forward dans le bac.** Conseil : pour réaliser des économies et protéger l'environnement, vous pouvez réutiliser les sacs, tant qu'ils ne présentent pas de saletés, de fissures ou de trous.
- 2. Remplissez le sac d'eau. Tout ce dont vous avez besoin, c'est d'un seau ou d'un tuyau.** Tout ce dont vous avez besoin, c'est d'un seau ou d'un tuyau. Tous les ustensiles utilisés doivent évidemment être propres et adaptés au contact alimentaire. Repérez-vous aux graduations dans la machine pour atteindre le niveau de remplissage désiré. Nous recommandons une quantité de remplissage comprise entre 15 et 24 cm. Assurez-vous de la qualité de l'eau afin d'obtenir des résultats optimaux.
- 3. Fermez le couvercle et réglez les pompes de manière à ce que leur extrémité inférieure dépasse dans l'eau. Attention :** si le réglage est trop bas, les pompes peuvent geler, ce qui risquerait de les endommager.
- 4. Appuyez sur le bouton rouge pendant 5 secondes pour mettre la machine en marche et réglez la température de référence souhaitée.** L'écran indique la température actuelle. Nous recommandons de commencer par une température de -14 °C, puis d'abaisser la température à -25 °C au bout de 4-5 heures. Dans des conditions ambiantes optimales, vous pouvez également obtenir de bons résultats si vous démarrez directement à -25 °C.
- 5. Appuyez sur le bouton noir pendant 5 secondes pour démarrer les deux pompes. Le mouvement de l'eau permet de voir si les deux pompes fonctionnent correctement. Conseil :** si une pompe ne démarre pas, il suffit d'éteindre et de rallumer la machine.
- 6. Lorsque la production de glace est terminée, appuyez sur un bouton pour arrêter les pompes et les machines.** Le bloc de glace se forme de bas en haut. Il peut donc être difficile d'identifier la glace transparente dans l'eau au début. Vous pouvez contrôler la hauteur actuelle du bloc de glace avec un objet propre tel qu'une cuillère ou une paille. Ouvrez la machine pendant la production, mais pas trop souvent, afin de ne pas altérer le résultat.
- 7. Ouvrez la porte avant de la machine en faisant glisser les verrous sur le côté.**
- 8. Désolidarisez les cloisons des deux côtés et patientez un moment.** Cela réduit la tension dans le bloc de glace.
- 9. Retirez le film aqueux du bloc de glace. Il est tout à fait normal qu'un peu d'eau reste sur le bloc final.** L'avantage : grâce au film aqueux, le bloc de glace peut être enlevé plus facilement. Pour éliminer l'eau, il vous suffit de la verser dans un sac de glace ou de l'enlever avec un aspirateur à eau. Il est toutefois important que l'eau soit rapidement évacuée après le processus de production, afin d'éviter qu'elle ne gèle.
- 10. Vous pouvez alors retirer votre bloc de glace par la porte avant en toute simplicité pour travailler dessus.** Si vous ne voulez pas traiter le bloc de glace immédiatement, vous pouvez le conserver au congélateur, en le laissant dans le sac utilisé pour le protéger. Si vous souhaitez stocker temporairement les blocs de glace dans la machine, nous vous recommandons une température d'env. -15 °C. Les pompes restent bien entendu à l'arrêt.

Question avant la commande

Où puis-je commander ?

Il vous suffit de nous envoyer un e-mail à info@iceforward.com et de nous communiquer les articles souhaités, ainsi que l'adresse de livraison. Nous nous chargeons personnellement du traitement ultérieur ou vous recommandons un revendeur dans votre région.

Pourquoi les blocs de glace de la machine Ice Forward sont-ils si limpides ?

L'isolation spéciale, le design bien pensé, le traitement de haute qualité et la circulation de l'eau dans le bac de congélation influent sur le processus de congélation et assurent ainsi la production de blocs de glace aussi limpides que possible.

De quels raccordements ai-je besoin ?

Une simple prise (230 V, 50 Hz) suffit. Chaque machine est équipée d'un câble d'environ 230 cm de long. La puissance de raccordement est de 384 W au total (système de refroidissement 2,8 A par 380 W, régulateur de refroidissement 4 W). Aucun raccordement d'eau séparé n'est nécessaire.

De quelle quantité d'eau ai-je besoin pour un bloc de glace ?

Pour un grand bloc de glace, 40 à 60 litres d'eau sont nécessaires en fonction du niveau de remplissage. Avec la cloison de séparation, environ 20 à 30 litres d'eau sont nécessaires pour un petit bloc de glace.

Quel est le poids des blocs de glace produits ?

La hauteur des blocs peut être réglée à volonté en fonction du niveau d'eau dans le bac. Pour faciliter le traitement ultérieur, nous recommandons une hauteur

d'environ 15 à 24 cm. Les blocs de glace pèsent environ 35 à 50 kg. Avec la cloison de séparation, un petit bloc de glace pèse environ 17 à 25 kg.

Combien de temps faut-il pour produire un bloc de glace ?

Le temps de congélation dépend du niveau de remplissage choisi et des conditions ambiantes. La durée moyenne se situe entre 24 et 48 heures.

Où puis-je trouver les outils nécessaires au traitement ultérieur ?

Vous pouvez utiliser les blocs de glace entiers ou pilés. Nous recommandons volontiers à nos clients de bons fournisseurs de scies, de piolets et d'autres outils.

Questions concernant le fonctionnement de la machine

Comment puis-je retirer les blocs de glace ?

Une fois la congélation terminée, désolidarisez les cloisons. Laissez reposer le bloc un petit instant. Vous pouvez ensuite retirer facilement le bloc par l'ouverture à l'avant de la machine (par ex. le placer sur un chariot de maintenance). Contrairement à d'autres machines à blocs de glace, les dimensions compactes des blocs de glace ne rendent pas nécessaire l'utilisation d'outils supplémentaires comme une grue ou une aide au levage.

À quelle fréquence la température et les réglages des pompes doivent-ils être adaptés lors du processus de production ?

Dans de bonnes conditions ambiantes et avec une qualité d'eau élevée, aucune adaptation de la température ou des réglages des pompes n'est nécessaire pendant le cycle de production. Réglez les pompes de façon à ce qu'elles ne dépassent que légèrement dans l'eau et démarrez directement à -25 °C. Si les résultats ne sont pas optimaux ainsi, nous vous recommandons de démarrer avec une température de référence de -14 °C et de régler les pompes, de façon à ce qu'elles dépassent le plus possible dans l'eau. Après 4 à 5 heures, baissez la température à -25 °C et remontez les pompes, de façon à ce qu'elles ne dépassent que légèrement dans l'eau. Au maximum un réglage est donc nécessaire par cycle de production.

Que puis-je faire pour obtenir des résultats encore meilleurs ?

S'assurer de la qualité de l'eau. Il est souvent recommandé de filtrer l'eau au préalable. Vous obtiendrez des résultats particulièrement bons grâce à une préparation de l'eau par osmose. Conseil : si vous utilisez déjà un lave-vaisselle à osmose, vous pouvez également utiliser l'eau pour votre machine Ice Forward, grâce à un raccordement supplémentaire.

Mes blocs de glace deviennent soudainement troubles. À quoi cela est-il dû ?

Vérifiez que toutes les pompes fonctionnent correctement. Si oui, nous vous recommandons de nettoyer les pompes. Pour ce faire, plongez simplement les pompes dans un bain de nettoyage adapté pour la dissolution du calcaire, et ce, pendant quelques minutes après tous les deux ou trois processus de production. Dans de rares cas, il peut être nécessaire de démonter les pompes et de nettoyer séparément les pièces. Nous pouvons volontiers vous faire parvenir les instructions précises pour cette opération.

Mes blocs de glace sont très cassants et présentent des fissures. À quoi cela est-il dû ?

En fonction des conditions ambiantes, nous recommandons de prolonger le temps de repos après la production. Désolidarisez les cloisons, évacuez l'eau et laissez reposer les blocs de glace pendant 30 à 60 minutes.

À propos de Ice Forward



Ice Forward a été développé par Hinzself. Depuis de nombreuses années, l'entreprise allemande propose des produits révolutionnaires pour l'innovation dans le monde de la gastronomie. La gamme de produits comprend les vêtements de travail high-tech de Novation, les pailles écologiques de Stir & Straw et la collection en verre Perfect Serve Collection de Stephan Hinz.

Derrière Hinzself se trouve Stephan Hinz, un expert des bars primé. Il est propriétaire du bar Little Link à Cologne et a publié plusieurs livres sur les boissons et la gastronomie. En tant que conférencier, M. Hinz a transmis ses connaissances lors de salons et d'événements dans plus de 20 pays sur quatre continents.

Upgrade your ice business!



Hinzself Production GmbH · Biberstraße 35 · 50678 Cologne · Germany
info@iceforward.com · www.iceforward.com