

Quelles doivent être les qualités des glaçons de nos machines à glaçons?

Les glaçons sont très courants dans l'horeca, ils sont un réfrigérant très rapide pour les boissons et forment ainsi du confort pour le consommateur. Pour l'entrepreneur – horeca ils sont un «ingrédient» relativement économique. Mais il y a une différence nette entre différents types de machines à glaçons, cet article essaie de vous guider dans votre choix pour une bonne machine, avec les 10 «commandements».

AUTEUR NOËL STEEN

Machines à glaçons - comment quantifier la qualité?

Quantifier la qualité et le rendre tangible est souvent très difficile, pour des machines à glaçons c'est la même chose. Or, beaucoup de machines à glaçons bon marché sont très fragiles pour des pannes, surtout par le calcaire dans l'eau, elles consomment énormément d'eau et ne durent pas longtemps. On retrouve ces machines surtout aux sites web, elles donnent un mauvais nom au secteur. Il y a 10 critères importants distinguant:

► LA LIMPIDITE

La distinction principale entre les glaçons professionnels de la machine et les glaçons du congélateur ménager. Un glaçon professionnel est transparent grâce à un procédé de production particulier. L'important, c'est le mouvement de l'eau. Ce mouvement évacue les particules et aussi un peu d'oxygène dissous dans l'eau sinon les

glaçons deviendraient opaques. Ce mouvement peut être obtenu de différentes manières:

- par système d'injection par une pompe et des gicleurs ('spray system')
- par système d'arrosage ou de ruissèlement: variante sur le précédent mais sans les gicleurs
- par système de projection avec des cuillères ou des spatules
- par système à palettes avec un moulin d'agitation dans la cuve d'eau ('paddle system')
- par système d'oscillation avec un bac d'eau balançant ('wave system')



► LA FORME ET ESTHETIQUE DU GLACON

Un design esthétique donne «de la couleur» à votre verre. Ainsi il existent toutes sortes de formes: coniques avec une petite fente ou en forme de chapeau, il y a des cubes, des chips, des cônes oblongs ou arrondis et il y a des glaçons en forme de dé à coudre. Techniquement les glaçons CREUX donnent plus de froid, par une surface d'échange thermique supérieure, ceci tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, pour refroidir plus vite la boisson ou le seau de glace, etc... Des glaçons pleins remplissent bien le verre, ils économisent donc.

► LE FORMAT

Dans un verre «long drink» il faut des glaçons plus petits que dans un verre de whisky. Chez certaines marques l'installateur peut directement régler le format du glaçon, indépendamment de la température ambiante, par une petite vis de réglage. D'autres demandent un réglage indirect par le temps de production ou par la température de production: là le format du glaçon se dérègle en fonction de la température ambiante, parfois un grand inconvénient.

► LA CAPACITE DE STOCKAGE

Celle-ci va en moyenne de 1/4 à 2/3 d'une production journalière (p.ex. 7 à 20 kg de réserve pour une machine d'une production de 30 kg par jour). Quand on a une consommation de glace assez irrégulière, une réserve importante est pratique. Grande ou petite réserve: les fabricants préconisent un vidange de réserve chaque jour, sinon un peu d'eau de fusion fait en sorte que la grande masse de froid congèle en un bloc. Le lendemain il faut le marteau. C'est surtout le cas pour des glaçons carrés, vu la surface de contact plus grande.



C'est pourquoi il existe des petits broyeurs. Ces machines compacts broient les glaçons surabondants en grains garnissant les cocktails, les boissons exotiques ou refroidissent une bouteille de champagne dans le seau ou des plats froids dans un saladier. Faites attention aux sécurités prévues puisque le but est de broyer des glaçons, non des doigts.

Pour des grandes machines industrielles, utilisées le plus souvent dans les pays tropicaux ou dans des glaciers, un distributeur (sorte de distributeur de glaçons) et un mélangeur sont prévus. Ce système d'agitation est une vis sans fin qui tourne de temps en temps dans la réserve afin d'éviter que les glaçons collent ensemble. Une réserve est isolée, pour 2 raisons primo éviter la décongélation précoce des glaçons et secundo éviter la condensation aux parois extérieures de la réserve. On peut le réaliser économiquement, avec une paroi simple en PVC ou avec de la vraie isolation polyuréthane. C'est bien évident que de la vraie isolation isole mieux, avec moins de fonte.

► LA CONSTRUCTION

Elle peut être entièrement en plastique ou en composite, intérieur composite et extérieur inox ou skin plate (tôle acier plastifiée), ou bien complètement en inox 18/10. Il ne faut pas de longs discours pour démontrer la différence de vie. Le plus important encore, c'est la réserve. Dans cette réserve les glaçons attendent leur consommation. Si on veut puiser des glaçons de qualité alimentaire (pensez aux exigences d'hygiène et aux procédures HACCP), il est d'importance primordiale de garder la réserve bien propre. Pour cette raison certaines marques ont des réserves en inox.

► Aussi important au niveau de l'HYGIENE est la manière de nettoyage et le SYSTEME DE PRODUCTION .

Le bac d'eau est-il accessible? L'évaporateur est-il simple à nettoyer, le système commence-t-il après arrêt, par un dégivrage et par une évacuation de l'eau usée. Il existe dans la commerce des produits désinfectants qui enlèvent simultanément le calcaire, le gras et la saleté du système. Nettoyer la machine périodiquement (par trimestre ou au moins 2 fois par an) n'est pas un luxe inutile et ce pour n'importe quelle machine. Selon les réglementations HACCP tous les matériels en contact avec de la nourriture (donc aussi avec de la glace) doivent être de qualité alimentaire, donc facile à nettoyer (lisses et lavables).

► Un autre point délicat est la PROCEDURE DE PRODUCTION même en corrélation avec des PANNES, notamment par le calcaire.

- quelle est la sensibilité du système au calcaire: obstruction et encrassement du circuit d'eau au niveau des accessoires?
- comment est le dégivrage pour faire tomber les glaçons? avec gaz chauds? (plus économique), avec de l'eau? avec des résistances? (plus grande consommation), ou bien une combinaison de 2 des 3 méthodes (plus grande consommation)
- y-a-t'il beaucoup de pièces détachées particulières pour la production comme une pompe et des gicleurs, des moteurs, des thermostats, horloges, des micro-interrupteurs ou électronique? Le slogan 'keep it simple' est bien à sa place; trop de pièces particulières augmentent le risque de pannes.

► Certains constructeurs offrent une PERIODE DE GARANTIE en plus ou portent un LABEL DE QUALITE

Machines à glaçons qui offrent 2 ans de garantie, donnent plus de confiance, que celles à garantie limitée, surtout des marques très économiques.

Un aperçu des certificats:

GS ou TÜV: label allemand pour la sécurité et le bon fonctionnement

NF: label français pour la sécurité, l'hygiène et la performance technique

ISO: label de qualité international sur l'organisation totale du constructeur ou fournisseur

BELGAQUA: Association nationale (belge) des services d'eau

EUREAU: Association européenne des services d'eau

Par ces 2 derniers certificats, souvent accompagnés d'une inspection sur place, les services d'eau garantissent de l'eau potable à n'importe quel robinet.

► Un topo intéressant est LA COMPACITED

Bien souvent les circonstances pratiques exigent un aménagement optimal de l'espace. Pour la rentabilité il faut un arsenal d'appareils à portée de la main: des pompes à bière, des rinceurs de verres, un lave-vaisselle, un frigo à bouteilles, un appareil à café expresso, une machine à glaçons,... Sans doute des appareils compacts sont plus intéressants sans oublier que l'emplacement d'une source de chaleur (lave-vaisselle, appareil croque-monsieur, ...) juste à côté de la machine à glaçons est déconseillé.

On ne peut pas non plus oublier l'aération de la machine: est-ce qu'elle peut être encastrée complètement dans un espace prévu ou est-ce qu'il faut laisser un espace libre autour de la machine? De vraies machines à encastrer ont un condenseur d'eau ou bien des grilles frontales d'aspiration et de refoulement d'air de condensation (condenseur: sorte de radiateur qui dégage la chaleur). Certaines marques ont un filtre dans l'aspiration d'air ce qui facilite l'entretien.












CRIONOOM
ECONOMY - ECOLOGY - EFFICIENCY - ECONOMICS

- RVS - inox - stainless steel
INTERIOR & EXTERIOR
H A C C P
- Echte PUR isolatie -
vraie isolation PUR
- Wave system
kalkongevoeilig
insensibil au calcaire
- Lowest water- &
energy consumption

DISTRIBUTOR
REFRIGERATED APPLIANCES
WEST-EUROPEAN QUALITY



CRIONOVO
INNOVATIVE COOLING

Crionovo bvba
Hooyardstraat 7, 8920 LANGEMARK
BELGIE-BELGIQUE-BELGIUM

Tel: (+32) (0)57/38.80.00
mail: info@crionovo.be
web: www.crionovo.be

Certaines marques offrent un filtre dans la grille d'aspiration pour rendre l'entretien très aisé. Néanmoins, il faut régulièrement nettoyer ce filtre, s'il est bouché, c'est pire que sans filtre.

- Pour clôturer un paramètre **ECOLOGIQUE et ECONOMI** - **QUE: L'EMPREINTE ECOLOGIQUE (footprint):** Quelle est la consommation d'énergie en électricité et eau? Quelle est la consommation d'eau totale? Celle-ci est importante tant pour le coût direct qu'indirect comme des contributions écologiques et l'encrassement et le tartrage du système d'eau.

Des machines avec système d'oscillation et dégivrage par gaz chauds sont les plus économiques avec une consommation de 2 à 3 litres par kg de glace produit, après il y a le système à palettes avec 4 à 6 litres par kg de glace et finalement les systèmes d'injection, variant de 5 litres à même 10 litres (un seau rempli) d'eau pour 1 kg de glace produit.

Mais ces machines sont meilleur marché en achat.

Pour la présentation dans des buffets ou parfois dans des comptoirs on utilise de la glace broyée (crushed ice) ou de la glace en grains, la structure plus humide se rend très bien pour former de la relief, en plus le procédé de production est relativement bon marché.

Dans les comptoirs à poisson on utilise souvent de la glace en écailles, plus froide et une plus grande surface d'échange avec le poisson et les crustacés.

Noël Steen - Manager Crionovo NV, Langemark - www.crionovo.be