



Vendre des glaces...  
**La Glace Agricole**  
SAS ECALARD  
DEPUIS 1977  
... et rester libre



## CATALOGUE & SOLUTIONS

# SAS ECALARD

LA PASSION DE LA  
QUALITÉ DEPUIS 1977

06.81.42.49.03



DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE, UNE EXPÉRIENCE ....

## - NOTRE EQUIPE -



### MICHEL ECALARD

Fils d'ouvrier agricole, Michel créa la boulangerie-pâtisserie ECALARD dans l'Orne en 1977.

Face à son succès, il acquit une nouvelle boulangerie au Neubourg dans l'Eure.

Son équipe comprenait alors 35 salariés  
Dans les années 1990,

Michel commença à réaliser de nombreuses démonstrations et à donner des conseils aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie, glacerie et chocolaterie.



### NICOLAS ECALARD

Fils de Michel Ecalard, Nicolas, grandit dans l'établissement familial puis après des études en Commerce, se spécialisa

et valida le concours d'entrée à l'Institut Paul Bocuse dont il fut diplômé en 2003.

Il rejoignit alors l'équipe.

Sa passion, la gastronomie !

Aujourd'hui toujours à la recherche des meilleurs machines et techniques pour améliorer les produits alimentaires.



### ALAN CANTRAINE

Alan rejoignit l'équipe en 1990.

Aux côtés de Michel, il devient Meilleur Apprenti de France, puis 4ème au Championnat du Monde à Tokyo.

Il est en charge de vos mises en route et des conseils les plus pointues sur vos recettes.



### XAVIER GUILBERT

Responsable de la partie technique et du SAV.

Avec plus de 25 ans d'expérience dans les domaines techniques du froid et du chaud professionnel, Xavier manipule les fluides, les gaz, l'électronique et l'électricité.

Il veille aussi sur l'entretien et la révision de vos machines.



### DAVID LEFEBVRE

Pâtissier depuis de nombreuses années, David acquis sa propre boulangerie-pâtisserie avant de rejoindre l'équipe en 2022.

Il intervient auprès de nos clients pour les mises en route et élabore des recettes en collaboration avec Alan.



### SABRINA SEDIEU-PLANCQUEEL

Responsable administratif et financier, Sabrina intègre l'équipe depuis 2022.

Elle est en charge de la comptabilité et de la partie secrétariat.

## - SAS ECALARD -

2 BIS ROUTE DE PONT DE L'ARCHE - 27110 LE NEUBOURG - FRANCE

[www.ecalard.com](http://www.ecalard.com)

[www.glace-agricole.com](http://www.glace-agricole.com)

DES HOMMES, UN SAVOIR-FAIRE, UNE EXPÉRIENCE ....

# - OÙ SOMMES-NOUS IMPLANTÉS ? -

Mme DELAMOTTE - 76 St Pierre des Jonquières

LES SAVEURS DU LAIT - Mme FOLLET - 76 St Vaste Dieppedalle

GAEC Le Colombier - Mme LACASSE

76 La Rue St Pierre

GAEC du Sapin Bleu - Mme FOSSARD - 27 Cesseville

Glaces soeurettes - Mme MENU - 27 Pacy sur Eure

Ferme du Petit Orcher

Mme VANDERMEERSCH - 76 Etainhus

GAEC A3F - M. LEVALLOIS

14 Souloevre en Bocage

EARL FRANCOIS

Mlle FRANCOIS - 59 Honnechy

GAEC du Val d'Ornain

M. Mme PHILIPPE - 55 Longeville en Barrois

GAEC des Basses

M. GEHIN - 88 La Forge



EARL MOIGNIER

Mlle MOIGNIER - 78 Chavenay

TAURIN Elisa

22 Broons

GAEC LINAY POTTIER

53 Le Bourgneuf la Forêt

EARL des Courbetons

M. Mme RIAUTÉ - 72 Parcé sur Sarthe

Ferme des Capucines

Mme BERBÉ - 88 Lironcourt

GAEC de la Rochette

Mme CHABOT - 85 Le Bernard

La Grange de Morge

M. VASSEROT - 38 Chatel en Trièves

EARL de la Gères

Mme LALOT - 17 Surgères

GAEC Ferme de Lune

15 Rion Es Montagne

GAEC de Cantepoul

M. Mme OUSTRY - 82 St Vincent d'Autejac

ELEVAGE Daniel PÈGUES

12 Montpeyroux

Glacier VIZ'ARA

M. Mme HAMONT - 24 LE BUGUE



SARL nos Terres de glace

13 Eyguieres

GAEC Givré des prés

M. Mme CHERITY - 64 Casteide Candau



GAEC du Col de l'Etche

Mme GERAULT - 64 Ance

## - SAS ECALARD -

2 BIS ROUTE DE PONT DE L'ARCHE - 27110 LE NEUBOURG - FRANCE

[www.ecalard.com](http://www.ecalard.com)

[www.glace-agricole.com](http://www.glace-agricole.com)

# La transformation comment ça marche ?



Lait fermier de votre ferme

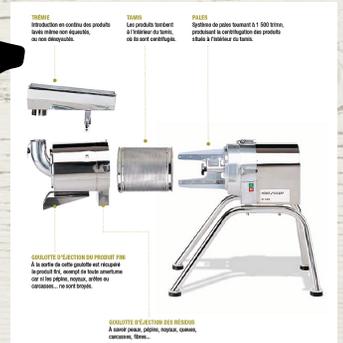


Fruits bien mûrs de votre ferme

Sucre + stab naturel ou bio



Parfums naturels



Cuisson 85°C

Tamis pour purée de fruits



Mixer

Refroidissement -8°C à -12°C



Pasteurisation par choc thermique / aucun contact avec l'air ambiant entre les 2 cuves (risque microbiens = 0)



Pots de glace



Crèmes dessert



Bacs de glace



Flans Fermiers



Soupe de légumes frais



Confitures



Esquimaux

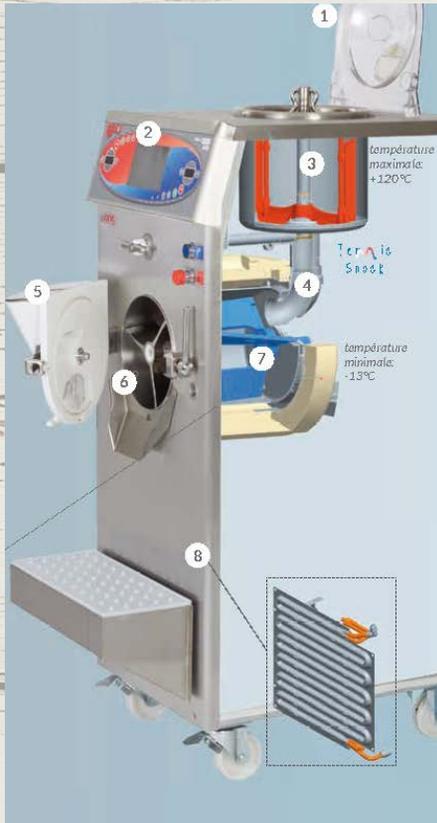


Bûches de Noël



[www.eclalard.com](http://www.eclalard.com)

## Le concept ...



- ✓ Une cuve supérieure de cuisson jusqu'à 115°C
- ✓ Une cuve inférieure de refroidissement jusqu'à -20°C
- ✓ Un corps de transvasement en circuit fermé pour transiter les produits de la cuve chaude à la cuve froide, pas de manipulation humaine, pas de contact avec l'air ambiant, pasteurisation par choc thermique.
- ✓ Pendant qu'un produit refroidit, possibilité de cuire un autre produit, cuisson 10 min, refroidissement 10 min, possibilité de sortir, des cuves, des produits finis toutes les 8-10 mn
- ✓ Régularité des cuissons, et des refroidissement, gain de temps de fabrication, sécurité bactériologique, matériel très robuste avec une longue durée de vie.
- ✓ Le refroidissement de la turbine se fait grâce à un système d'eau.



### ECO RESPONSABLE

Une cuve traitée pour le chaud et une cuve traitée pour le froid  
= moins de consommation d'eau et d'électricité

## Les Outils ...



### AGITATEUR AVEC DENTS INTERCHANGEABLES

Pour le turbinage des glaces



### GOULOTTE D'EXTRACTION A CHAUD

Pour les pâtes de fruits, confitures, flans fermiers et crèmes desserts



## TRITTICO STARTRONIC

**Pour les glaciers et fermiers**  
**Transformation du lait**

**Les différentes capacités pour une production adaptée à chaque entreprise**

- TRITTICO 183 = Production 12 à 18 litres par heure / cuve de 3 litres
- TRITTICO 305 = Production 20 à 30 litres par heure / cuve de 5 litres
- TRITTICO 610 = Production 40 à 60 litres par heure / cuve de 10 litres
- TRITTICO 1020 = Production 75 à 120 litres par heure / cuve de 20 litres

# Le système Multi-Machines ...

## **PASTMATIC** **Le Pasteurisateur**



Pastmatic est la technologie qui vous permet de pasteuriser, refroidir et faire la maturation dans une machine seulement et dans un espace restreint.

2 modèles sont disponibles: Pastmatic 60 qui pasteurise jusqu'à 60lt de mix et Pastmatic 2x60 équipé de deux cuves elliptiques indépendantes pour la production de 120lt de base de glace. Les deux procèdent automatiquement aux cycles de pasteurisation "haute température" et "basse température".

## **TINOX** **La Maturation**



Tinox est la cuve de maturation qui offre la même ergonomie et les dimensions réduites que propose Pastmatic. Il permet de conserver constamment le mix à 4°C avant de commencer le procédé de congélation. Tinox est un refroidisseur efficace également pour refroidir le mix de 85°C à 4°C et de le conserver à cette température, permettant dans ce sens d'immédiatement vider le pasteurisateur et donc lui permettre de commencer un nouveau cycle de chauffe.

## **GELMATIC** **Le Turbinage**



La turbine Gelmatic Startronic Premium est le résultat de 50 années d'expérience du spécialisé R&D de Bravo sur les machines combinées.

La technologie et le pouvoir refroidissant développé pour Trittico est aussi utilisé pour les turbines, ce qui rend Gelmatic unique et inimitable: une garantie de qualité que seulement Bravo peut assurer grâce aux nombreux brevets qui construisent l'historique et l'héritage technologique de la compagnie.



# CUISEUR CHARVET FIREX

Existent en :

30 L, 70 L, 90 L, 130 L, 180 L et 310 L



Ce cuiseur pouvant monter jusqu'à 220° en cuisson vous permettra de réaliser, en des temps records, des préparations lactées (flans, crèmes dessert, riz au lait, confitures de lait) ainsi que des confitures ou encore vos bases de caramel pour élaborer vos glaces au caramel beurre salé ainsi que vos toppings.

# EMPOTEUSE À GLACE



Cette empoteuse permet un conditionnement rapide de vos glaces et sorbets en gros comme en petit format.

Le gros point fort de cette machine est une sortie de glace à bonne température et de bonne consistance pour garder un foisonnement parfait.

# DOSEUSE

*conception  
sans outil*

plus de 60  
têtes disponibles



cyindres rotatifs

MEDIUM t°	0° - 60° C
FROID t°	-8° - 0° C
CHAUD t°	plus de + 60° C



cyindres produits

## VOLUME A DOSER PAR SERIE

Taille cylindre, Ø, mm	min	series	series	series
		275	670	1340
28	5	40	60	120
40	10	86	140	280
52	30	151	240	480
70	100	275	430	860
85	200	-	670	1340

18 l / 25 l / 60 l  
trémies  
coniques ou verticales

châssis mobile,  
pneumatique réglable en  
hauteur

réglage la  
vitesse



réglage le volume



*rapide, propre  
et facile*



# MACHINE À CRÈME CHANTILLY

## LA MINITOP BRAVO

Grâce à cette machine, sublimentez vos coupes glacées avec de la chantilly instantanée



Cuve de 4 litres + aspiration extérieure

Cuve réfrigérée jusqu'au bec

Régulation instantanée de la texture

Gain de temps et d'hygiène

30% de volume en plus

Dosage et quantité à la demande pas de perte



# Les Desserts Glacés



# Les Desserts Lactés



# La Gamme Unox Bakertop

La cuisson par excellence ...



BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS est le four mixte intelligent pour la boulangerie et la pâtisserie artisanale fraîche ou surgelée. Cycles de cuisson automatiques et fonctions intelligentes, parmi lesquelles l'intelligence artificielle, font de BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS le partenaire idéal pour votre laboratoire professionnel. Combiné avec les étuves LIEVOX et les fours statiques DECKTOP, il vous permet de créer des stations de cuisson polyvalentes et multifonctionnelles.

- ✓ Gain de temps dans les cuissons, plus rapide
- ✓ Auto-nettoyage, sans frotter pendant votre temps de repos
- ✓ Programmation simple de toutes vos recettes de cuissons, écran intuitif
- ✓ Cuisson vapeur pour vos produits snacking
- ✓ Gestion de multiples cuissons en même temps
- ✓ Economie d'énergie, préchauffage en 5 minutes de 30°C à 200°C.  
Chauffez juste pour vos cuissons.
- ✓ Conçu pour résister, Garantie 4 ans
- ✓ Mise en route et démonstration inclus



4 Niveaux



6 Niveaux



10 Niveaux



16 Niveaux + échelle

**SAS ECALARD**  
DEPUIS 1977

# FOUR ROSSELLA



Ce Four professionnel vous permettra de cuire les biscuits de vos bûches pour les fêtes de fin d'année ainsi que vos meringues pour le montage des vacherins. Et bien sûr, n'oublions pas la cuisson des flans fermiers.



Ces accessoires sont optionnels, le chariot vous permet un rangement facile des plaques de cuisson et les roulettes vous permettront de déplacer le four très facilement.



# ROBOT COUPE MIXER PLONGEANT

## ERGONOMIE

Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

## PERFORMANCE

Motorisation renforcée : +20% pour une machine toujours plus efficace.  
Performance accrue pour une optimisation du temps de mixage.

## LONGÉVITÉ

Construction robuste grâce à son bloc moteur inox.

## INNOVATION



## HYGIÈNE

Cloche et couteau en inox démontables pour un nettoyage et un entretien facilités.



Pour les modèles MP V.V. et MP Combi, bouton vitesse variable encore plus ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

## INNOVATION



## ERGONOMIE

Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite pour une meilleure maniabilité et un grand confort de travail.

Nouveau système d'enroulement du cordon d'alimentation pour un rangement facilité et une durée de vie optimisée.



## SAV : CORDON D'ALIMENTATION DÉMONTABLE\*

- 1 Nouveau système breveté "Easy Plug" permettant un remplacement facilité du cordon d'alimentation dans le cadre d'une intervention SAV.
- 2 Témoin de tension lumineux : détection rapide en cas de défaillance du câble d'alimentation. Le voyant s'allume si le câble n'est pas endommagé et correctement branché des deux côtés (prise murale et easy plug).



robot coupe®

SAS ECALARD  
DEPUIS 1977

MINI	COMPACTE	LARGE
Mini MP Voir page 134	CMP Voir page 136	MP Voir page 139
220 W MicroMix® 240 W Mini MP 160 V.V. 270 W Mini MP 190 V.V. 290 W Mini MP 240 V.V.	310 W CMP 250 V.V. 350 W CMP 300 V.V. 400 W CMP 350 V.V.	440 W MP 350 Ultra 500 W MP 450 Ultra 750 W MP 550 Ultra 850 W MP 600 Ultra 1000 W MP 800 Turbo
	15 litres 30 litres 45 litres	50 litres 100 litres 200 litres 300 litres 400 litres
Spécial Emulsions	Spécial Petites Préparations	Spécial Restauration
		Spécial usage intensif Collectivités / Traiteur

# EXTRACTEUR DE JUS AUTOMATIQUE

## INNOVATION

**GOULOTTE** Ø 79 mm  
Permettant l'introduction de fruits et légumes entiers.



### GOULOTTE AUTOMATIQUE

- Passer les fruits et légumes sans effort grâce au système exclusif d'auto-entraînement.
- Rapidité de travail : 25 cl en seulement 6 secondes.



### PANIER

Avec deux anses pour une meilleure préhension, démontage sans outil et nettoyage facile.

## NOUVEAU

2 tailles de bords verseurs anti-éclaboussures :

- 1 Pichet / Cuvé Blender
- 2 Service au verre



## NOUVEAU

### RAMASSE-GOUTTES

Grande capacité pour un poste de travail toujours propre.



## NOUVEAU

### BASE INCLINÉE

Pour une évacuation du jus optimale.

### MOTEUR

- 1000 W conçu pour un usage intensif tout au long de la journée.
- Silencieux pour être utilisé face au consommateur.



Sortie des déchets sous plan de travail.

### 2 possibilités d'utilisation :

- 1 Évacuation des résidus en continu.  
**Trémie d'évacuation :** assure l'éjection des résidus en flux continu directement sous le plan de travail.
- 2 Évacuation des résidus dans un bac. Bac à résidus translucide grande capacité 7,2 litres.



Un jus ultra frais  
en quelques secondes...



Cet appareil vous permettra de concasser des fruits secs caramélisés pour incorporer dans vos crèmes glacées afin de donner de la mache.

## INNOVATION

**BRAS BLIXER®**  
Pour une meilleure homogénéisation. Facile à démonter et nettoyer pour une hygiène idéale.

**CHEMINÉE DE CUVE HAUTE**  
Pour travailler de grandes capacités liquides.

**MOTEUR ASYNCHRONE**  
Très puissant conçu pour un usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.



Couteau avec lames dentées.



**OUVERTURE**  
Prévue pour permettre l'ajout de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.

**COUVERCLE**  
Muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.

Vitesse standard de 3 000 tr/mn pour avoir une texture parfaitement homogène.

**SAS ECALARD**

DEPUIS 1977

# TAMIS AUTOMATIQUE

## TRÉMIE

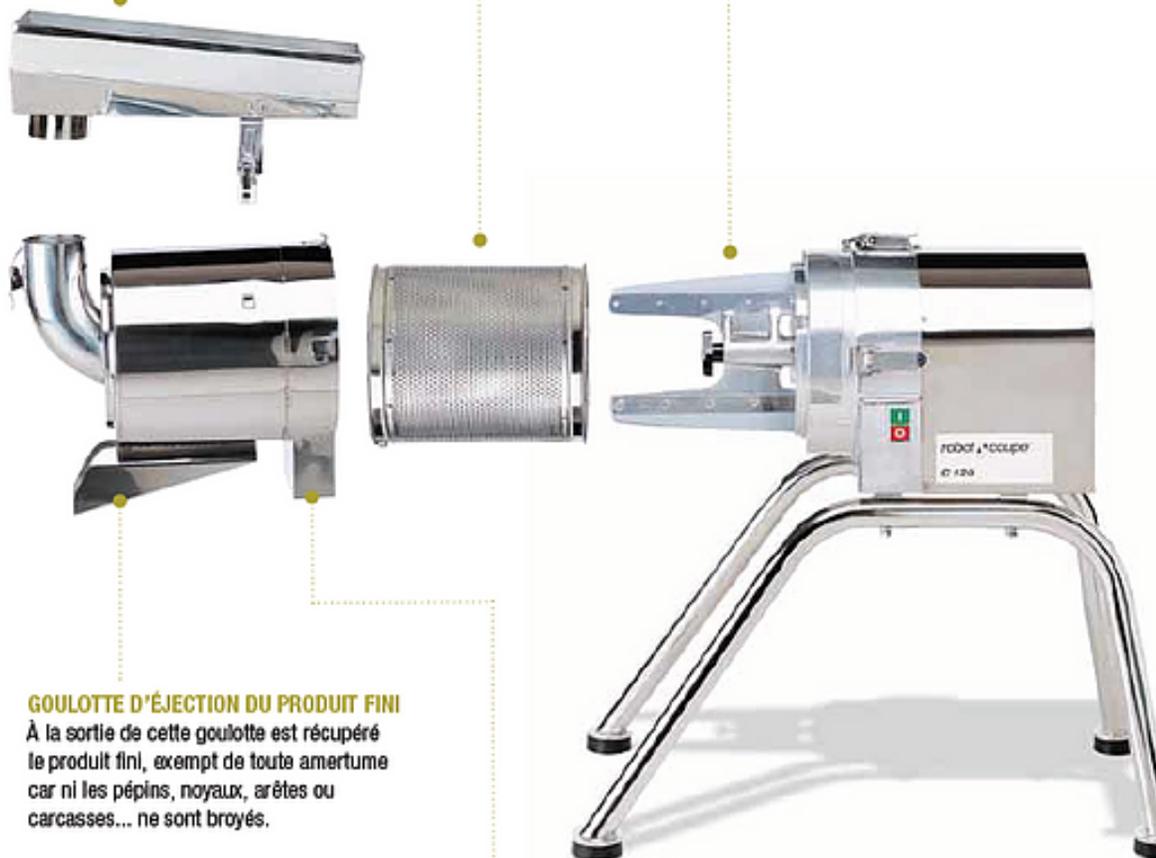
Introduction en continu des produits lavés même non équeutés, ou non dénoyautés.

## TAMIS

Les produits tombent à l'intérieur du tamis, où ils sont centrifugés.

## PALES

Système de pales tournant à 1 500 tr/mn, produisant la centrifugation des produits situés à l'intérieur du tamis.



## GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI

À la sortie de cette goulotte est récupéré le produit fini, exempt de toute amertume car ni les pépins, noyaux, arêtes ou carcasses... ne sont broyés.

## GOULOTTE D'ÉJECTION DES RÉSIDUS

À savoir peaux, pépins, noyaux, queues, carcasses, fibres...



1 mm  
(En standard)



2 mm



3 mm



5 mm



0,5 mm

Polyvalents et robustes, les tamis automatiques sont dédiés à la réalisation de coulis et pulpes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauces, bisques, soupes de poissons, etc... en séparant pépins, noyaux, fibres et carcasses sans les broyer.

L'introduction des produits en continu facilite l'utilisation et permet de gagner un temps considérable pour proposer du FAIT MAISON



# BATTEURS MELANGEURS

## NOUVEAU

Fonctionnement ultra silencieux, pour un grand confort d'utilisation.

## POLYVALENCE

Prise frontale pour accessoires usuels.

## PERFORMANCE

Forme de l'outil qui épouse parfaitement le profil de la cure.

Fond de cuve très bombé qui favorise le travail de pétrissage et qui permet la réalisation de très petites quantités.

## PRODUCTIVITÉ

Cuve inox grande capacité. Poignée ergonomique.

## ROBUSTESSE

Bâti tout métallique pour une parfaite stabilité et un entretien facile.

## PUISSANCE

Moteur industriel pour un usage intensif et

## ERGONOMIE

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve. Système de verrouillage de la cuve breveté Robot-Coupo.

## SÉCURITÉ

Depuis le 10 janvier 2015 la norme EN 454 : 2015 exige que les batteurs-mélangeurs, dans un environnement professionnel, disposent de 3 sécurités :

- > Écran de sécurité qui interdit l'accès à l'outil quand il est en mouvement.
- > Système de verrouillage en bonne position de travail.
- > Dispositif de détection de la cure.

## NOUVEAU

TOUT INOX



### FOUET

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés. Avec 1 L de crème liquide obtenez 3 L de crème montée.



### PALETTE

Mélange homogène grâce au mouvement de l'outil qui ramène la préparation au centre du bol. Jusqu'à 1,5 kg beurre pommade en un minimum de temps.



## INNOVATION

### SPIRALE

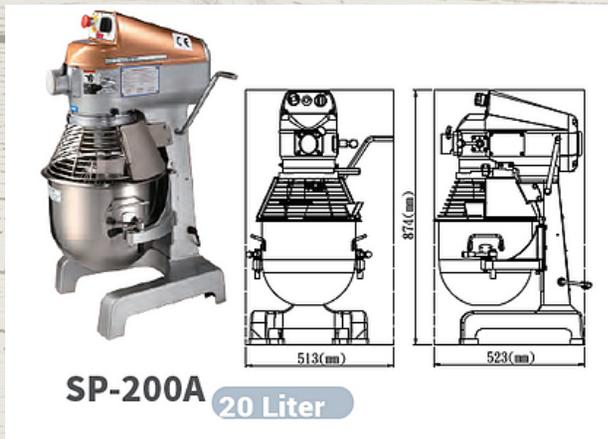
Pétrissage optimal de la pâte à pain grâce au galet pétrisseur breveté. 4 kg de pâte à pain pour 2€ de matière première.

SAS ECALARD

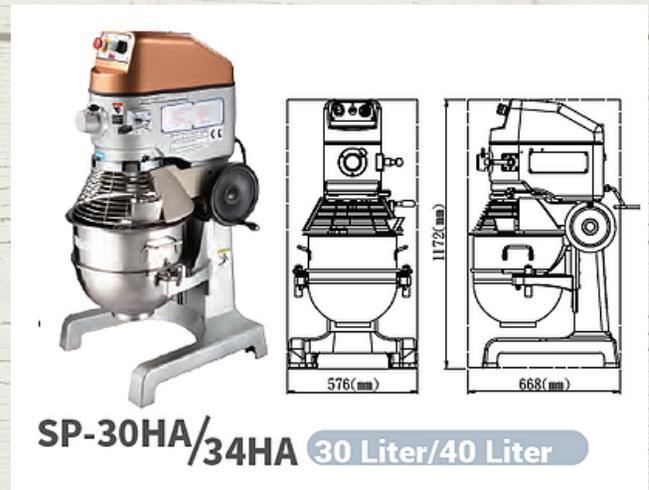
DEPUIS 1977

# BATTEUR SPAR

Batteur équipé de 1 cuve  
10 litres et 1 cuve 20 litres



Batteur équipé de 1 cuve 20 litres et 1  
cuve 40 litres.



Batteur équipé de  
1 cuve 40 litres et  
1 cuve 60 litres.



→ cuve inox

## LES ACCESSOIRES



→ CROCHET



→ protection  
inox  
démontable



→ corne  
automatique



→ feuille



→ fouet



→ timer  
mécanique

# Gamme SAMMIC...

**SENSORULTRA Range**  
Gamme **SENSORULTRA**

TABLETOP VACUUM MACHINES « >> MACHINES À EMBALLER SOUS-VIDÉ À POSER SUR TABLE

**Série 300 Series**



- xx Pompe Buch 10/15 m<sup>3</sup>/h.
- xx Double seal system: 320 mm.
- xx Deep-drawn chamber
- xx Pompe Buch 10/15 m<sup>3</sup>/h.
- xx Double soudure: 320 mm.
- xx Cuvé emboute

**Série 400 Series**



- xx Pompe Buch 15/20 m<sup>3</sup>/h.
- xx Double seal system: 420 mm.
- xx Deep-drawn chamber
- xx Pompe Buch 15/20 m<sup>3</sup>/h.
- xx Double soudure: 420 mm.
- xx Cuvé emboute

**Série 500 Series**



- xx Pompe Buch 20 m<sup>3</sup>/h.
- xx Double seal system: 420+420 mm.
- xx Pompe Buch 20 m<sup>3</sup>/h.
- xx Double soudure: 420+420 mm.



Grâce à cette machine, vous pourrez conserver vos purées de fruits préalablement réalisées avec le tamis Robot Coupe au congélateur. Ainsi, vous pourrez réaliser vos sorbets tout au long de l'année avec les fruits des petits producteurs locaux (circuit court).



# LES CELLULES

# REFROIDISSEMENT RAPIDE

Prolonger la durée de vie de la crème glacée en évitant les chocs thermiques : tel est le défi de SAMAREF



La surgélation rapide de Polar transforme l'eau en très petits cristaux et assure le maintien de la structure et du goût de la crème glacée. Cycle de refroidissement Soft et Hard à minuterie ou par sonde à coeur.



Un afficheur conçu pour une interface simple et efficace.

Toutes les commandes nécessaires pour travailler au maximum de ses performances.

# Gamme GELATO NÉGATIF



Armoires à grande capacité de stockage, testées pour conserver la crème glacée du jour pour qu'elle reste crémeuse et spatulable, et pour une longue conservation en préservant la structure de manière inaltérée.

La seule armoire pour crème glacée ayant des tiroirs entièrement amovibles.

Grâce à ce système, tous les parfums sont visibles et sortir un bac ... n'a jamais été aussi facile.



# Gamme PATISSERIE

## DELIZIA POSITIF

### Puissance, fiabilité et facilité d'utilisation

Des armoires conçues pour préserver des matières premières de qualité et des préparations pâtisseries plus délicates.

Elle conserve à température positive ou négative, sans échange d'odeurs. Le système de contrôle automatique de la ventilation assure l'uniformité de la température entre la première et la dernière plaque.



Grande flexibilité avec le rayonnage d'un pas de 35 mm.

Vous pouvez placer les plaques en fonction de vos besoins pour une organisation optimale des espaces.

Température constante grâce à la récupération rapide du froid après ouverture de la porte.



### Soft air flow

L'oxydation est évitée grâce à une répartition douce et uniforme de l'air qui n'est pas directement dirigé sur le produit.



### Humidity system

La bonne humidité pour préserver la fraîcheur grâce à 3 niveaux de réglage en fonction des besoins du produit conservé.

**SAS ECALARD**

DEPUIS 1977

# LES TABLES DE TRAVAIL NÉGATIVES ET POSITIVES



Conservation positive avec gestion de l'humidité en trois étapes.

Conçues pour optimiser l'espace du laboratoire, les tables Dynamic garantissent une conservation optimale et un plan de travail résistant aux hautes températures pour toutes les préparations de pâtisserie et de boulangerie.



**GRAND AFFICHEUR**  
Gran pantalla

Commande inclinée pour y accéder facilement.



**POIGNÉE ERGONOMIQUE**  
Tirador ergonómico

Porte réversible à fermeture automatique avec butoir.



**GLISSIÈRES PORTE-PLAQUES**  
Gulas portabandejas

Capacité maximale avec glissières en inox en "L".



# PLUSIEURS POSSIBILITÉS DE PRÉSENTATION



Idéale pour présenter et stocker  
un grand volume de pots

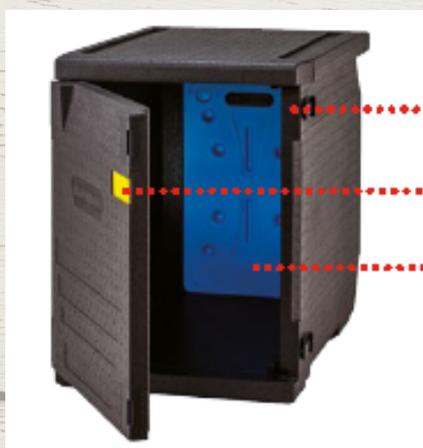
Parfaite pour mettre en valeur vos  
gâteaux glacés et tout autre  
pâtisseries à base de glace



Spécifique pour bacs à glace  
2,5 L et 5 L  
Indispensable pour vos  
événementiels



# TERMOBOX



Plaque chaude



Plaque froide



**ADJUSTABLE RAILS KIT**  
for TB7569



**RAILS KIT**  
KITR for KITADJR



# LES INDISPENSABLES

Balance de comptoir



Cette balance a une capacité de peser jusqu'à 30kg. Avec son écran surélevé, cela permet de peser dans des grands conditionnements (sceaux).

Cette balance a une capacité de peser jusqu'à 15kg.

Balance compacte



Plaque à induction



Cette plaque vous permet de réaliser vos sirops à 30° et vos caramels.



# LES INDISPENSABLES



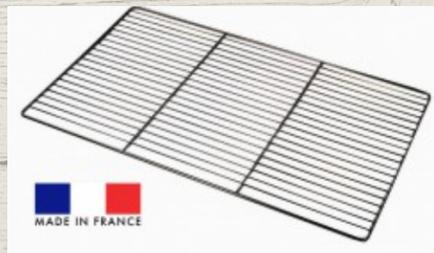
Table de travail

L'étagère située en dessous vous permettra d'entreposer tout votre petit matériel

## Echelle pâtissière

Cette échelle vous permettra d'entreposer une multitude de produits sur grilles dans vos chambres de congélation. Cela vous fera gagner énormément de place.

Ce format de grilles vous permet, par exemple, d'entreposer vos gouttières de bûches glacées en fin d'année.



# LES INDISPENSABLES



## Lave batterie

Ce lave batterie Professionnel permet de laver de très gros ustensiles dans des temps records (2 à 4 mn).

Cette machine vous permet une hygiène parfaite pour votre matériel de laboratoire.

## Plonge 2 bacs

Cette plonge fonctionnelle fournie avec ses deux grands bacs de nettoyage permet le lavage facile de gros ustensiles dont on a besoin dans le laboratoire.



# LES INDISPENSABLES



Pour la fabrication et la pesée des glaces, cette liste vous sera indispensable :

- Fouets à sauce inox (30/40/45)
- Casseroles inox (24/28)
- Couteau de tour 30cm
- Couteau office 10cm
- Thermomètre à caramel
- Spatules flexibles (20/30/35)
- Palettes plastiques (30/40/50)
- Raclette maryse de 52cm
- Paquet de poches jetables
- Coffret de douilles (40 unités)
- Bassines plastiques (23/40)
- Planche à découper
- Verre doseur 5 L
- Pelle en plastique
- Plaques à pâtisserie pour four Rossella
- Rame de papier cuisson 60/40
- Rouleau à pâtisserie
- Cuillères à glace
- Sceau de 15 L

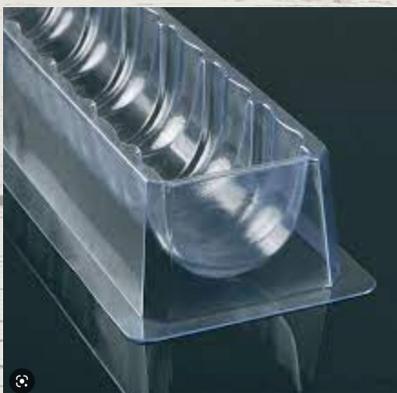
# LES INDISPENSABLES



Kit silicone esquimaux



Pot à glace



Moule à bûches



Wood box



## **SAS ECALARD**

2 bis Route de Pont de l'Arche  
27110 LE NEUBOURG



**Nicolas ECALARD**

06 81 42 49 03

*nicolas.ecalard@ecalard.com*

**Alan CANTRAINE**

06 45 47 31 12

*alan.cantraine@ecalard.com*



**David LEFEBVRE**

07 63 85 15 05

*david.lefebvre@ecalard.com*

**Xavier GUILBERT**

06 68 07 39 38

Responsable SAV et pièces détachées

*xavier.guilbert@ecalard.com*



**Sabrina SEDIEU-PLANCQUEEL**

06 50 95 05 74

Service secrétariat et comptabilité

*servicecompta@ecalard.com*

