SylCo

2023

ÉQUIPEMENTS
CATALOGUE

sylcofrance.fr

SylCo

QUI SOMMES-NOUS ?

Chez Sylco France, nous sommes fiers d'être une entreprise en constante évolution.

Notre expertise en matière de fabrication de machines et de produits pour la glace italienne, le sundae, le yaourt glacé ainsi que la granita nous a permis de connaitre un fort développement ces dernières années. Nous continuons d'élargir notre offre avec des concepts innovants tels que le bubble tea, le frappé, la citronnade et le milkshake. Et pour cette année, nous sommes ravis de vous présenter nos tout nouveaux produits taiyaki et churros.

Notre objectif est de vous fournir des équipements fiables, efficaces, simples à utiliser et à entretenir, au meilleur prix possible. Nous mettons également à votre disposition un SAV disponible 6/7 de 9h à 19h, ainsi qu'un accompagnement personnalisé et gratuit pour vos projets. Avec une équipe dédiée et une grande flexibilité, nous sommes prêts à répondre à toutes vos demandes.

Nous tenons à remercier nos clients pour leur confiance et leur soutien depuis toutes ces années. Nous espérons continuer à vous accompagner vers la réussite et vous souhaitons le meilleur pour votre activité.

N. Zammit M.Z J. Rane

SOMMAIRE

2 MACHINES À GLACE UN PARFUM

4 MACHINES À GLACE DEUX PARFUMS PLUS MIX

10 TURBINES À GLACE

14 MACHINES À GRANITA

16 MILKSHAKER

17 BLENDER

18 DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FRAÎCHES

20 CRÊPIÈRE

21 MACHINE À CHURROS

22 BUBBLE GAUFRIER

23 GAUFRIERS TAIYAKI

24 LOCATIONS

Mise en pages : Sylco France - Credit photos : freepik.com - Imprimeur : pixartprinting.fr - Sylco France 2023 © Tous droits réservés
RCS NÎMES 79159191000025 ; Siège social : 438 Chemin d'Aubord 30600 Vauvert ; Gérants : Nicolas Zammit, Jérémy Ranc, Manon Zammit.

Ce catalogue contient des produits professionnels destinés aux glaciers, restaurants, forains et snacks, tels que des machines à glace italienne ou pour la granita, des crêpières, gaufriers, etc. Tout notre matériel est conforme aux normes européennes et françaises en vigueur. Tous les produits bénéficient d'une garantie d'un an, sauf ceux de la gamme premium qui bénéficient d'une garantie de 2 ans.

S110

Compacte et silencieuse

Machine de comptoir un parfum. Compacte et silencieuse, elle sera la machine parfaite pour débuter dans le monde du sundae ou du yaourt glacé. Faisant partie de notre gamme premium, rien n'a été oublié pour faciliter son utilisation et son nettoyage grâce à ses options de confort et ses pièces robustes. A vous de jouer pour créer de belles recettes gourmandes.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
20	9.5	1.1	1	Gravité	38.5*72*72.8	90	Air	1.5	220/50	Embraco	R290

*jusqu'à **142** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Agite le produit dans la cuve pour obtenir une température de conservation homogène

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

Mode nuit

Conserve le produit au frais dans la machine toute la nuit. Permettant d'espacer les nettoyages de la machine

Silencieuse

Machine extrêmement silencieuse (-55 db) grâce à son moteur sans courroie en prise direct

Malaxeur en acier inoxydable

Malaxeur en acier inoxydable plus résistant et durable

S930T

Intelligente, puissante et silencieuse

Machine de comptoir un parfum. Puissante et silencieuse, cette machine est notre best-seller. Faisant partie de notre gamme premium, elle est équipée de toutes les options de confort d'utilisation. Grâce à son très grand débit de production, elle sera votre alliée pendant les moments de rush. Son système de gestion intelligent et rapide sera capable de produire les premières glaces en seulement 7 min. Équipée en plus du mode defrost, son nettoyage sera maintenant un jeu d'enfant.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
35	25	2	1	Gravité	42*68*73.5	110	Air	1.7	220/50	Tecumseh	R290

*jusqu'à **250** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Agite le produit dans la cuve pour obtenir une température de conservation homogène

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

Mode nuit

Conserve le produit au frais dans la machine toute la nuit. Permettant d'espacer les nettoyages de la machine

Dégivrage du cylindre

Système chauffant le cylindre à 10°C pour faire fondre la glace. Cela permet un nettoyage plus simple et rapide de la machine

Silencieuse

Machine extrêmement silencieuse (-55 db) grâce à son moteur sans courroie en prise direct

Malaxeur en acier inoxydable

Malaxeur en acier inoxydable plus résistant et durable

225C

Simple et efficace

Machine de comptoir deux parfums plus mix. Compacte et simple d'utilisation, elle est l'outil parfait pour débuter dans l'univers de la glace à l'italienne. Elle est équipée de bacs réfrigérés pour une bonne conservation du produit tout au long du service et sonde de niveau produit vous évitant une vérification régulière.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
25	2*6	2*1	2+1	Gravité	54*71*78	95	Air	2	220/50	Hitachi	R410a

*jusqu'à **178** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

S121F

Pratique, puissante et intelligente

Machine de comptoir deux parfums plus mix. Intelligente puissante et silencieuse, cette machine de la gamme PREMIUM est équipée de deux systèmes de froid indépendants. Elle sera capable de produire les premières glaces en seulement 7min. Fonctions intelligentes : mode nuit pour conserver la glace ou encore le dégivrage du cylindre pour un nettoyage parfait et encore plus rapide. De plus, cette machine est ultra silencieuse (<55db) et pourra être placée dans une salle sans importuner la clientèle.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
50	2*9.5	2*2	2+1	Gravité	53*89*98	190	Air	3.5	220/50	Tecumseh	R290

*jusqu'à **357** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Agite le produit dans la cuve pour obtenir une température de conservation homogène

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

Mode nuit

Conserve le produit au frais dans la machine toute la nuit. Permettant d'espacer les nettoyages de la machine

Dégivrage du cylindre

Système chauffant le cylindre à 10°C pour faire fondre la glace. Cela permet un nettoyage plus simple et rapide de la machine

Processeurs indépendants

Dispose d'un système de froid et d'un moteur indépendant pour chaque parfum. Possibilité de régler séparément la dureté des deux parfums

Silencieuse

Machine extrêmement silencieuse (-55 db) grâce à son moteur sans courroie en prise direct

Malaxeur en acier inoxydable

Malaxeur en acier inoxydable plus résistant et durable

225N

Pratique et simple d'utilisation

Machine sur roulettes deux parfums plus mix. Mobile et simple d'utilisation, elle est l'outil parfait pour débuter dans l'univers de la glace à l'italienne. Elle est équipée de bacs réfrigérés pour une bonne conservation du produit tout au long du service et d'une sonde de niveau produit vous évitant une vérification régulière. De plus elle dispose d'un mode nuit pouvant conserver le produit d'une journée à l'autre.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
25	2*6	2*1.1	2+1	Gravité	54*61.5*141	135	Air	2	220/50	Hitachi	R410a

*jusqu'à **178** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

Mode nuit

Conserve le produit au frais dans la machine toute la nuit. Permettant d'espacer les nettoyages de la machine

235N

Pratique, puissante et simple d'utilisation

Machine sur roulettes deux parfums plus mix. Mobile, puissante et simple d'utilisation, elle est l'outil parfait pour débuter dans l'univers de la glace à l'italienne. Elle est équipée de bacs réfrigérés pour une bonne conservation du produit tout au long du service et d'une sonde de niveau produit vous évitant une vérification régulière. De plus elle dispose d'un mode nuit pouvant conserver le produit d'une journée à l'autre.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
35	2*9.5	2*1.6	2+1	Gravité	56.5*70*152	157	Air	2.65	220/50	Embraco	R448

*jusqu'à **250** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

Mode nuit

Conserve le produit au frais dans la machine toute la nuit. Permettant d'espacer les nettoyages de la machine

S640

Puissante et robuste

Machine sur roulettes deux parfums plus mix. Cette machine fait partie de la nouvelle génération de notre gamme PREMIUM. Son bon débit, ses options de confort d'utilisation et ses accessoires robustes vous garantiront un fonctionnement parfait et ceci pendant des années. Équipée du mode nuit, le nettoyage de cette machine ne sera plus une tâche quotidienne !

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
30*	6	2	2+1	Gravité	72*54.6*142.2	170	Air	2.5	220/50	Aspera	R290

*jusqu'à **214** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Agite le produit dans la cuve pour obtenir une température de conservation homogène

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

Mode nuit

Conserve le produit au frais dans la machine toute la nuit. Permettant d'espacer les nettoyages de la machine

Malaxeur en acier inoxydable

Malaxeur en acier inoxydable plus résistant et durable

S520

Mobile, pratique, puissante et intelligente

GAMME PREMIUM

2 ANS GARANTIE

Machine sur roulettes deux parfums et mix. Puissante, intelligente et rapide, cette machine est capable de produire les premières glaces en seulement 7 min. Son débit de production de glace puissant vous permettra d'assurer un service sans faille pendant les rushs. Équipée de deux systèmes de froid Indépendants et intelligents, elle vous permettra un contrôle parfait de la glace dans chaque cylindre quelque soit le mix utilisé.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	Bac	Cylindre	Nombre de parfum	Alimentat° cylindre	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compres-seur	Gaz
L/h	*L*	*L*			*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
45	2*12.5	2*2	2+1	Gravité	64*87*150	226	Air	3.2	220/50	Tecumseh	R290

*jusqu'à **321** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit à basse température pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Agite le produit dans la cuve pour obtenir une température de conservation homogène

Sonde de niveau produit

Vous avertit quand le niveau de produit dans la cuve est trop bas, vous évitant ainsi une vérification régulière du niveau

Mode nuit

Conserve le produit au frais dans la machine toute la nuit. Permettant d'espacer les nettoyages de la machine

Processeurs indépendants

Dispose d'un système de froid et d'un moteur indépendant pour chaque parfum. Possibilité de régler séparément la dureté des deux parfums

Silencieuse

Machine extrêmement silencieuse (-55 db) grâce à son moteur sans courroie en prise direct

Malaxeur en acier inoxydable

Malaxeur en acier inoxydable plus résistant et durable

T118

Fiable et performante

Turbine à glace professionnelle de comptoir. Avec son cylindre de 6 litres de capacité elle permet de réaliser facilement crème glacées et sorbets. Elle dispose également d'une ouverture permettant d'incorporer des fruits, fruits secs, chocolat… pendant le processus de fabrication. La durée du cycle est paramétrable en fonction de votre recette et un signal sonore vous indiquera la fin de celui-ci.

Caractéristiques techniques

Capacités		Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	**Cylindre**	**Type de machine**	**Dimensions L*P*H**	**Poids Net**	**Refroidissement**	**Puissance**	**Alimentat°**	**Compresseur**	**Gaz**
L/h	*L*		*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
18	6	Comptoir	59*53.5*84	80	Air	1.6	220/50	Embraco	R410

Fonctions

Réglage durée de cycle

Réglage de la minuterie pour adapter le temps de préparation de la glace en fonction de votre recette

Alerte sonore de fin de cycle

À la fin de son cylce la cycle la machine vous prévient avec un bip sonore. Évite toute perte de temps entre deux préparations

T130

Fiable et performante

Turbine à glace professionnelle sur roulette. Avec son cylindre de 10 litres de capacité elle permet de réaliser facilement vos crèmes glacées et sorbets. Elle dispose également d'une ouverture permettant d'incorporer des fruits, fruits secs, chocolat… pendant le processus de fabrication. La durée du cycle est paramêtrable en fonction de votre recette et un signal sonore vous indiquera la fin de celui-ci.

Caractéristiques techniques

Capacités		Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	**Cylindre**	**Type de machine**	**Dimensions L*P*H**	**Poids Net**	**Refroidissement**	**Puissance**	**Alimentat°**	**Compresseur**	**Gaz**
L/h	*L*		*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
30	10	Roulettes	52*75*132.5	106	Air	2.2	220/50	Panasonic	R410a

Fonctions

Réglage durée de cycle

Réglage de la minuterie pour adapter le temps de préparation de la glace en fonction de votre recette

Alerte sonore de fin de cycle

À la fin de son cylce la cycle la machine vous prévient avec un bip sonore. Évite toute perte de temps entre deux préparations

T145

Grande capacité, fiable et performante

Turbine à glace professionnelle sur roulette. Avec son cylindre de 15 litres de capacité et son débit de 50 litres/heure, elle permet de réaliser facilement de grandes quantités de crèmes glacées et sorbets. Elle dispose également d'une ouverture permettant d'incorporer des fruits, fruits secs, chocolat… pendant le processus de fabrication. La durée du cycle est paramétrable en fonction de votre recette et un signal sonore vous indiquera la fin de celui-ci.

Caractéristiques techniques

Capacités		Structure				Éléctricité		System de froid	
Débit	**Cylindre**	**Type de machine**	**Dimensions L*P*H**	**Poids Net**	**Refroidissement**	**Puissance**	**Alimentat°**	**Compresseur**	**Gaz**
L/h	*L*		*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
45	15	Roulettes	52*75*132.5	130	Air	2.8	220/50	Panasonic	R410a

Fonctions

Réglage durée de cycle

Réglage de la minuterie pour adapter le temps de préparation de la glace en fonction de votre recette

Alerte sonore de fin de cycle

À la fin de son cylce la cycle la machine vous prévient avec un bip sonore. Évite toute perte de temps entre deux préparations

IL A TROUVÉ TOUS LES

PRODUITS ET CONSSOMMABLES

DONT IL A BESOIN POUR SON ACTIVITÉ SUR

produitaglace.fr

SylCoShop

GLACE À L'ITALIENNE - YAOURT GLACÉ - SUNDAE
GRANITA - FRAPPÉ - BUBBLE TEA - CITRONNADE
CRÊPE - BUBBLE WAFFLE - TAIYAKI - CHURROS

G12 séries

Le granita dans tout ses états

Machines à granita professionnelles série G12, équipées de bacs grandes capacités de 12 litres. Disponibles en version un, deux ou trois bacs, elles sont idéales pour le granita quelque soit le produit utilisé. Que ce soit avec une base neutre, des sirops aromatisants, des sachets ou bidons prêt à l'emploi ces machines serviront vos granitas ou des cocktails givrés à la perfection.

G12X1

G12X2

G12X3

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure			Éléctricité		System de froid	
Références	Bac(s)	Nombre de bac	Dimensions	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compresseur	Gaz
	L		*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
G12X1	12	1	21*48*81	28	Air	0.4	220/50	Embarco	R290
G12X2	12	2	43*51*81	42	Air	0.9	220/50	Embarco	R290
G12X3	12	3	61*48*81	63	Air	1.1	220/50	Embarco	R290

ELLE A COMPRIS QUE DES

PACKS MACHINE + PRODUITS

SONT DISPONNIBLE SUR

produitaglace.fr

SylCoShop

GLACE À L'ITALIENNE - YAOURT GLACÉ - SUNDAE
GRANITA - FRAPPÉ - BUBBLE TEA - CITRONNADE
CRÊPE - BUBBLE WAFFLE - TAIYAKI - CHURROS

MS02

Le milkshake en toute simplicité

Les shakers électriques MS02 sont spécialement conçus pour la préparation du milkshake. Compacts et puissants ils vous permettrons de confectionner de délicieux milkshake frais et onctueux pour vos clients. Structure en inox pour un nettoyage simple et rapide. Disponible en version double afin de préparer plusieurs parfums simultanément.

Caractéristiques techniques

	Capacités			Structure		Éléctricité	
Références	**Gobelets**	**Nombre de gobelets**	**Vitesse**	**Dimensions**	**Poids Net**	**Puissance**	**Alimentation**
	L		*t/min*	*cm*	*kg*	*Kw*	*V/hz*
MS02	1	2	18000	36*17*53	10.7	0.16	220/50

BL2

Puissant et silencieux

Découvrez notre dernier blender professionnel avec caisson anti bruit. Puissant, pratique, intelligent avec ses 9 vitesses de fonctionnement et ses 4 programmes pré-installés. Lames de fabrication Japonaise. Idéal pour la réalisation de frappé avec glaçons et de smoothies !

Caractéristiques techniques

Capacités					Structure				Éléctricité	
Bol	**Nombre de blend**	**Vitesse**	**Nombre de vitesses**	**Nombre de programmes**	**Dimensions**	**Poids Net**	**Caisson anti-bruit**	**Lames**	**Puissance**	**Alimentat°**
L	*Blend/jour*	*t/min*			*cm*	*kg*			*Kw*	*V/hz*
2	120	30000	9	4	22*21*50.5	8	oui	Frabication Japonaise	2.2	220/50

Fonctions

Minuteur

Réglage de la minuterie avec alerte sonore pour adapter le temps de préparation de vos smoothies, frappés, etc.

Mode pulse

L'appareil fonctionne à puissance maximale permettant, par exemple, de mixer de gros morceaux

BF séries

Simple et attrayante

Vous cherchez la machine parfaite pour conserver vos boissons au frais ? La BF series est celle qu'il vous faut. Disponible en version 12 litres, 18 litres ou encore 2 fois 18 litres. Rapide, puissante, simple à utiliser et à nettoyer, cette machine est idéale pour conserver cocktail, jus, thé glacé à température parfaite. Le brassage de votre boisson par la machine vous permet d'avoir en continu une boisson parfaitement homogène en texture et en température. Son petit truc en plus ? Une façade personnalisable pour laisser s'exprimer votre créativité.

12L

BF12X1

18L

BF18X1

2*18L

BF18X2

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure			Éléctricité		System de froid	
Références	Bac(s)	Nombre de bac	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compresseur	Gaz
	L		*cm*	*kg*	*Air*	*Kw*	*V/hz*		
BF12X1	12	1	41*35*66	21	Air	0.18	220/50	Wambao	R290
BF18X1	18	1	43*35*74	25	Air	0.18	220/50	Wambao	R290
BF18X2	18	2	48*46*74	36	Air	0.35	220/50	Wambao	R290

BT25

Parfaite pour le bubble tea

La BT25 est notre machine à bubble tea professionnelle d'une capacité de 25 litres. Elle maintiendra au frais une grande quantité de thé glacé. Pour obtenir un bubble tea il vous suffira d'ajouter dans votre verre de thé des billes de fruit, du sirop aromatisant et pourquoi pas un soupçon de lait?

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure			Éléctricité		System de froid	
Références	Bac(s)	Nombre de bac	Dimensions L*P*H	Poids Net	Refroidis-sement	Puis-sance	Alimentat°	Compresseur	Gaz
	L		*cm*	*kg*		*Kw*	*V/hz*		
BT25	25	1	38*42*74	19	Air	0.24	220/50	Asbeila	R134a

CE40

Performance et simplicité

La CE40 est notre crêpière électrique professionnelle. Avec sa plaque en teflon ultra résistante et sa température réglable, notre crêpière vous apportera entière satisfaction. Compacte et facile d'entretien grâce à sa structure inox. Ajoutez un produit gourmand à votre carte tout en augmentant votre chiffre d'affaire sera un jeu d'enfant avec notre crêpière professionnelle.

Caractéristiques techniques

Structure				Éléctricité		System de chaud
Dimensions	**Poids Net**	**Diamètre de la plaque**	**Matière de la plaque**	**Puissance**	**Alimentation**	**Plage de température**
cm	*kg*	*cm*		*Kw*	*V/hz*	*°C*
40*40*16	12.5	40	Téflon ultra-résistant	3	220/50	50 à 300

CHS5L

Le classique des fêtes foraines

Machine à churros professionnelle composée d'un bras à churros tout en acier inoxydable avec cuve amovible de cinq litres de capacités pour un nettoyage facile. Crémaillère à deux vitesses. Livrée avec cinq douilles de formes différentes. Elle est également dotée d'un support en aluminium, avec hauteur ajustable et compatible avec toutes sortes de friteuses à poser.

Caractéristiques techniques

Capacités		Structure				Éléctricité		System de chaud	
Bac bras	Bac friteuse	Dimensions	Poids Net	Support	Bras et friteuse	Puissance	Alimentat°	Type	Plage de température
L	*L*	*cm*	*kg*			*Kw*	*V/hz*		*°C*
5	6	35.5*66.5*122	32	Aluminium	Acier inoxydable	2.5	220/50	Éléctrique	60 à 200

Friteuse **OFFERTE!**

Pour l'achat de notre machine une friteuse électrique à poser en acier inoxydable est offerte. Bac à huile amovible de six litres de capacité pour une vidange et un nettoyage simple ainsi qu'une température réglable de 60°c à 200°c.

GB20

La star des bubbles gaufres

Le GB20 est notre gaufrier à bubble gaufre professionnel disposant d'un moule en téflon ultra résistant et rotatif à 180° pour une cuisson homogène et rapide. Il est également équipé d'un système de réglage de la température et d'une minuterie. Son design compact et sa structure inox facilitant l'entretien vous assurent satisfaction et efficacité.

Caractéristiques techniques

Structure				Éléctricité		System de chaud
Dimensions	**Poids Net**	**Matière de la plaque**	**Moule rotatif**	**Puissance**	**Alimentation**	**Plage de température**
cm	*kg*		*Oui*	*Kw*	*V/hz*	*°C*
22.5*42*29	8	Téflon ultra-résistant	180°	1.4	220/50	50 à 300

Fonctions

Minuteur

Réglage de la minuterie avec alerte sonore pour adapter le temps de préparation de vos gaufres bubble

Rotation 180°

GT3 & GTC3

La nouvelle vague

Jouez la carte de l'originalité pour surprendre vos clients grâce à nos gaufriers professionnels à Taiyaki cônes ou à fourrer . Leurs plaques en fonte et leurs structures inox vous garantiront une excellente résistance et une facilité de nettoyage. Leurs plages de température de 50°c à 300°c, leurs minuteries, leurs systèms rotatifs et leurs protections des poignées facilitent la préparation de trois Taiyaki à fourrer ou à garnir simultanément.

À fourrer

GT3

Cônes

GTC3

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure		Éléctricité		System de chaud
Références	**Nombre de moules**	**Type de taiyaki**	**Dimensions**	**Poids Net**	**Puissance**	**Alimentat°**	**Plage de température**
			cm	*kg*	*Kw*	*V/hz*	*°C*
GT3	3	à fourer	37.3*37.5*26.5	11	1.4	220/50	50 à 300
GTC3	3	cône	49*49*34	18.3	2	220/50	50 à 300

Fonctions

Minuteur

Réglage de la minuterie avec alerte sonore pour adapter le temps de préparation de vos Taiyaki

C'est quoi le **TAIYAKI** ? たい焼き

Le taiyaki est un gâteau japonais composé de pâte à taiyaki traditionnellement fourré «d'anko», une pâte d'haricot rouge. Taiyaki signifie littéralement «dorade grillée», du à sa forme si caractéristique de poisson, signe de chance dans la culture japonaise. Il est même possible d'utiliser le Taiyaki comme un cornet à glace à l'italienne recouvert de topping pour un résultat encore plus gourmand.

Rafraîchissez vos clients avec nos offres de **location saisonnières**

Choisissez parmi notre sélection de machines à glace et granitas de qualité supérieure avec un prix unique, quelle que soit la durée de la location.

Offrez à vos clients le meilleur des desserts d'été avec notre sélection de machines à glace et granitas haut de gamme. Notre service de location vous permet de proposer ces délicieux produits à vos clients, avec un **prix unique** quelle que soit la durée de la location.

Profitez d'un **service après-vente 7j/7** et de l'**option d'achat** de la machine à la fin de la saison. La **livraison** et la **formation** sont également **gratuites**.

Notre service de location est disponible dans un **rayon de 200km autour de Nîmes** et inclut un **partenariat produit** avec produitaglace.fr.

Les machines disponibles à la location :

- Machine de comptoir, 1 parfum, débit 20 ou 35L/h
- Machine sur roullettes, 2 parfums plus mix, débit 25, 35 ou 45L/h
- Machine à granita, 3 bacs de 12L
- 2 Machines à granita, 3 bacs de 12L + 1 chariot à roulettes

Contactez-nous dès maintenant pour réserver votre location

04.34.28.13.30.

ILS NOUS ONT FAIT
CONFIANCE

la mie CÂLINE

ibis

SANDAYA

Les îles PAUL RICARD

f!unch

GROUPE BLACHÈRE

GROUPE Casino NOURRIR UN MONDE DE DIVERSITÉ

cora

Pizza Hut

EFS ÉTABLISSEMENT FRANÇAIS DU SANG Du donneur aux patients

E.Leclerc

NINKASI lieux de brassage

SUBWAY

POURQUOI PAS VOUS ?

SylCo

© Sylco France 2023
Édité en 01/2023

SARL SYLCO France
sylcofrance.fr

438 Chemin d'Aubord - 30600 Vauvert
Tél. : 04.34.28.13.30. **Mob. :** 06.60.52.04.18. **E-mail :** contact@sylcofrance.fr