SylCo

2024

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 bubble gaufre. Et pour cette année, nous sommes ravis de vous présenter nos tout nouveaux produits : le taiyaki et la crème de café..

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 6j/7 de 8h30 à 18h, 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 tout au long de ces années. Nous espérons continuer à vous accompagner vers la réussite et vous souhaitons le meilleur pour votre activité.

N. Zammit M Z J. Ranc

SOMMAIRE

2 MACHINES À GLACE UN PARFUM

4 MACHINES À GLACE DEUX PARFUMS PLUS MIX

12 TURBINES À GLACE

14 MACHINES À GRANITA

17 MACHINE À CRÈME DE CAFÉ

18 MILKSHAKER

19 BLENDER

20 DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FRAÎCHES

22 CRÊPIÈRE

23 MACHINE À CHURROS

24 BUBBLE GAUFRIER

25 GAUFRIERS TAIYAKI

26 CHOCOLATIÈRE

27 PRESSE AGRUMES

28 LOCATIONS

Mise en pages : Sylco France - Credit photos : freepik.com - Imprimeur : pixartprinting.fr - Sylco France 2024 © 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.

ICE10

Compacte et silencieuse

Découvrez notre machine à sundae ou yaourt glacé de comptoir 10L/h, la plus compacte et mobile de notre large gamme, elle s'intègre dans tous les espaces, mêmes les plus restreint. L'écran tactile extra large et intuitif permet une utilisation simple et agréable. Équipée d'un compresseur puissant Embraco, cette machine garanti une production efficace. Avec son moteur sans courroie à entrainement direct, son utilisation est des plus silencieuse, elle se place très facilement dans votre salle sans importuner votre clientèle. Son faible encombrement grâce son design épuré, fait d'elle le choix idéal pour les bars, brasseries et snacks à la recherche d'une solution pratique.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		Système 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		
10	4.5	1.2	1	Gravité	21*55*68	45	Air	1	220/50	Embraco	R290a

*jusqu'à **284** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

S930T

Intelligente, puissante et silencieuse

Machine de comptoir un parfum. Puissante et silencieuse, cette machine de notre gamme premium est notre best seller. Elle offre des options haut de gamme tel que le defrost facilitant le nettoyage ou encore un système de gestion intelligent et rapide pour produire des glaces en seulement 7 minutes. Son grand débit de production lui permet de tenir le rythme durant les rushs. Associée à une machine MS02 elle vous permettra d'ajouter de délicieux milkshake à votre carte.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		Système 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 **500** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Permet d'obtenir une température de conservation homogène du produit dans la cuve.

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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 permettant ainsi un nettoyage plus simple et plus 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

225CN

Simple et efficace

Machine de comptoir deux parfums et mix. Compacte et simple d'utilisation grâce à son écran tactile intuitif.
Les bacs réfrigérés vous garantissent une bonne conservation du produit tout au long de la journée et son vrai mode nuit vous évite un nettoyage quotidien. La sonde de niveau vous alertera en cas de manque de produit vous épargnant une surveillance régulière. C'est la machine idéale pour compléter votre offre sucrée avec un produit de qualité.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		Système 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*1.6	2+1	Gravité	54*71*78	95	Air	2	220/50	Hitachi	R410a

*jusqu'à **356** glaces/heure

Fonctions

Bacs réfrigérés

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

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		Système 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 **714** glaces/heure

Fonctions

Bacs réfrigérés

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Permet d'obtenir une température de conservation homogène du produit dans la cuve.

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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 permettant ainsi un nettoyage plus simple et plus 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

225N

Pratique et simple d'utilisation

Machine sur roulettes deux parfums et mix. Maniable et simple d'utilisation grâce à son écran tactile intuitif.
Les bacs réfrigérés vous garantissent une bonne conservation du produit tout au long de la journée et son vrai mode nuit vous évite un nettoyage quotidien. La sonde de niveau vous alertera en cas de manque de produit vous épargnant une surveillance régulière. C'est la machine idéale pour compléter votre offre sucrée avec un produit de qualité.

2 ANS GARANTIE

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		Système 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*1.6	2+1	Gravité	54*61.5*141	135	Air	2	220/50	Hitachi	R410a

*jusqu'à **356** glaces/heure

Fonctions

Bacs réfrigérés

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

235N

Pratique, puissante et simple d'utilisation

Machine sur roulettes deux parfums et mix. Maniable et simple d'utilisation grâce à son écran tactile intuitif.
Les bacs réfrigérés vous garantissent une bonne conservation du produit tout au long de la journée et son vrai mode nuit vous évite un nettoyage quotidien. La sonde de niveau vous alertera en cas de manque de produit vous épargnant une surveillance régulière. C'est la machine idéale pour compléter votre offre sucrée avec un produit de qualité. Avec 40% de production par rapport à sa petit sœur la 225N elle pourra répondre à une plus forte affluence.

2 ANS GARANTIE

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		Système 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*2	2+1	Gravité	56.5*70*152	157	Air	2.65	220/50	Embraco	R448

*jusqu'à **500** glaces/heure

Fonctions

Bacs réfrigérés

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

S640

Puissante et robuste

Machine sur roulettes deux parfums plus mix. Cette machine fait partie de la nouvelle génération de notre gamme PREMIUM. Avec des prestations haut de gamme tel que son bon débit, ses options de confort d'utilisation et ses accessoires robustes elle garantit un fonctionnement parfait et ceci durablement. De plus, équipée du mode nuit, le nettoyage de cette machine ne sera plus une tâche quotidienne.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		Système 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 **428** glaces/heure

Fonctions

Bac réfrigéré

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Permet d'obtenir une température de conservation homogène du produit dans la cuve.

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

S520

Mobile, pratique, puissante et intelligente

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		Système 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 **642** glaces/heure

Fonctions

Bacs réfrigérés

Maintient le produit au frais pour une conservation tout au long de l'utilisation

Agitateur de produit

Permet d'obtenir une température de conservation homogène du produit dans la cuve.

Sonde de niveau produit

Vous avertit lorsque 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

S970

Compacte, puissante et intelligente

GAMME PREMIUM

2 ANS GARANTIE

Machine compacte sur roulettes, deux parfums et mix. Plus petite que les autres machines de sa catégorie, cette machine s'intègre facilement dans des espaces de travail réduits. Puissante, intelligente et rapide, elle est capable de produire ses premières glaces en seulement 7 minutes. Son débit est 25% plus puissant que sa petite sœur la S520, ce qui lui permet de garantir un volume de production encore plus important pendant les moments de rush. Équipée de deux systèmes de froid indépendants elle vous assurera un contrôle parfait de la glace dans chaque cylindre, quel que soit le mix utilisé.

Caractéristiques techniques

Capacités				Structure				Éléctricité		Système 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		
55	2*9.5	2*2.5	2+1	Gravité	51*83*1445	226	Air	3.2	220/50	Tecumseh	R290

*jusqu'à **784** glaces/heure

Fonctions

Bacs réfrigérés

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 lorsque 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

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

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		Système 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

T130/T145

Fiables et performantes

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		Système de froid	
Références	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		
T130	28	7	Roulettes	52*75*132.5	98	Air	1.6	220/50	Panasonic	R410a
T145	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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

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 la granita quelque soit le produit utilisé. Équipées d'un système de commandes indépendant pour chaque bac. Que ce soit avec une base neutre, des sirops aromatisants, des sachets ou bidons prêt à l'emploi ces machines serviront vos granités ou des cocktails givrés à la perfection.

G12X1

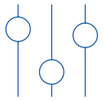
G12X2

G12X3

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure			Éléctricité		Système 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*51*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*51*81	63	Air	1.1	220/50	Embarco	R290

Fonctions



Allumage indépendant des cuves

G12X2 & G12X3 uniquement

Permet faire fonctionner les bacs indépendament les uns des autres. Et d'optenir la texture idéale dans chaque bac.

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

I-PRO 3

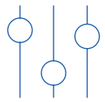
À la pointe de la technologie

I-PRO Mécanique est la solution idéale pour les pros qui recherchent un équipement innovant et haut de gamme, sans avoir à investir une somme considérable.
Cette machine est équipée de 3 cuves isolées I-TANK™ d'une capacité de 11 litres chacun : ils réduisent l'influence de la température extérieure augmentant la puissance de refroidissement et permettant ainsi la réduction de la consommation énergétique et de la condensation sur la face extérieure. Les réservoirs fonctionnent de manière indépendante et le couvercle est verrouillable. La forme du bol permet un processus de mélange naturel pour assurer une consistance optimale du produit.

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure			Éléctricité		Système 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*		
G12X3	11	3	60*58*87	81	Air	1.5	220/60	Embarco	R290

Fonctions



Allumage indépendant des cuves

Permet faire fonctionner les bacs indépendament les uns des autres. Et d'optenir la texture idéale dans chaque bac.

Cuves isolées I-TANK™

Minimisent l'influence de la température extérieure, permettant ainsi de réduire la consommation énergétique.

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

IL A TROUVÉ TOUS LES
PRODUITS ET CONSOMMABLES
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

SP1

Polyvalente et gourmande

La SP1 est la machine parfaite pour préparer votre crème de café. Elle permet de maintenir à température idéale toutes vos préparations glacées à base d'eau ou de lait. Facile d'utilisation et d'entretien avec ses pièces démontables en un tour de main. Elle sera votre allié grâce sa technologie avancée permettant de donner une texture onctueuse au boisson glacée tel que le créma café.

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure			Éléctricité		Système 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*		
SP1	5	1	26.2*42.6*61.3	29.5	Air	0.28	220/50	Embarco	R290

Fonctions

Cuves isolées I-TANK™

Minimisent l'influence de la température extérieure, permettant ainsi de réduire la condensation sur la face extérieure.

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

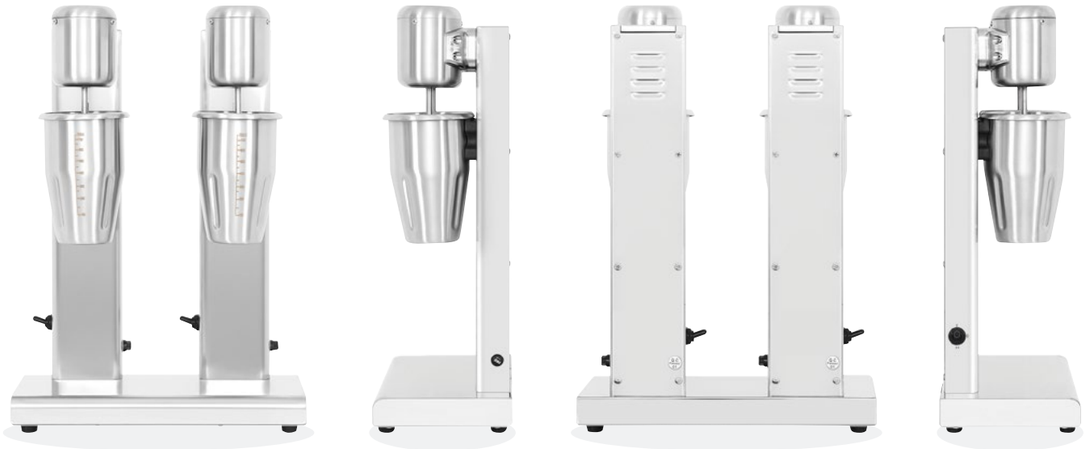
MS02

Le milkshake en toute simplicité

Le shakers électrique MS02 est spécialement conçu pour la préparation de milkshake. Compact, puissant et pratique avec ses deux bols il permet de concocter de délicieux milkshakes homogènes et onctueux. Sa structure entièrement en inox facilite son nettoyage permettant de gagner en efficacité.

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



Sylco France 2024 © Tous droits réservé

BL2

Puissant et silencieux

Découvrez notre blender professionnel puissant et pratique. Il est équipé de lames de fabrication japonaise pour une haute performance et une plus grande durabilité. Intelligent avec ses 9 vitesses de fonctionnement et ses 4 programmes pré-installés il sera le partenaire idéal pour la réalisation de frappés avec glaçons et de smoothies. Son caisson anti-bruit permet de réduire considérablement les nuisances sonores pour vos clients et vos équipes.

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

Miniteur

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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

BF séries

Simple et attrayante

Vous cherchez la machine parfaite pour conserver vos boissons au frais ? La Série BF 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		Système 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	Tecumseh	R290
BF18X1	18	1	43*35*74	25	Air	0.18	220/50	Tecumseh	R290
BF18X2	18	2	48*46*74	36	Air	0.35	220/50	Tecumseh	R290

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

BT25

Parfaite pour le bubble tea

La BT25 est une machine à bubble tea professionnelle d'une capacité de 25 litres. Elle vous permettra de maintenir au frais votre 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		Système 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

CE40

Performance et simplicité

La CE40 est une crêpière électrique professionnelle équipée d'une plaque en teflon ultra résistante et disposant d'un système de température réglable. Compacte et facile d'entretien grâce à sa structure inox. Ajoutez un produit gourmand à votre carte tout en augmentant votre chiffre d'affaires sera un jeu d'enfant avec notre crêpière professionnelle.

Caractéristiques techniques

Structure				Éléctricité		Système 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

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

CHS5L

Le classique des fêtes foraines

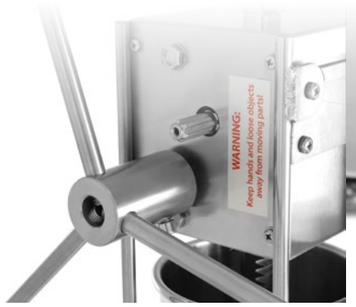
Machine à churros professionnelle composée d'un bras à churros tout en acier inoxydable avec cuve amovible pour un nettoyage facile d'une capacité de 5 litres. Crémaillère à deux vitesses. Livrée avec cinq douilles de formes différentes. Elle est également dotée d'un support en aluminium, avec hauteur ajustable et compatible avec tout type de friteuses à poser.

Caractéristiques techniques

Capacités		Structure				Éléctricité		Système 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.



Sylco France 2024 © Tous droits réservé

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		Système 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°

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

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.

À fourrer

GT3

Cônes

GTC3

Caractéristiques techniques

	Capacités		Structure		Éléctricité		Système 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.

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

CH10

Performante et élégante

La machine à chocolat chaud CH10 est équipée d'un grand bac de 10 litres, une capacité idéale pour préparer de délicieuses boissons chaudes en grande quantité. Grâce à sa plage de température réglable de 30 à 90° C et à son affichage de la température, vous pourrez préparer un chocolat chaud gourmand et onctueux qui réjouira vos clients.

Caractéristiques techniques

Capacités		Structure				Éléctricité		Système de chaud
Bac	Nombre de bac	Dimensions	Poids Net	Bac	Fond de cuve	Puissance	Alimentation	Plage de température
L		*cm*	*kg*			*Kw*	*V/hz*	*°C*
10	1	28*41*58	9.5	Polycarbonate sans BPA	Acier inoxydable	1	220/50	0 à 90

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

PA25

Durable et silencieuse

Presse agrumes professionnel fabriqué en acier inoxydable prévu pour contact alimentaire. Moteur robuste et fiable de 120W. Chargement simple et rapide avec son grand panier de rangement. Capable de presser jusqu'à 25 fruits à la minute et produit 5% de jus en plus avec ses boules concaves-convexes améliorées. Dispose de deux bacs récupérateurs de pelures et d'accessoires démontables permettant une bonne hygiène et un nettoyage rapide. Bouton on/off protégé par un couvercle étanche et mise en sécurité de l'appareil en cas d'oublie du cache de protection de la machine. Idéal pour la préparation de jus d'orange, grenade, citron etc.

Caractéristiques techniques

Capacités	Structure			Éléctricité	
Débit	Dimensions	Poids Net	Matière	Puissance	Alimentation
Oranges/min	*cm*	*kg*		*Kw*	*V/hz*
25	35.5*34.5*49	41	Acier inoxydable	0.12	220/50

Sylco France 2024 © Tous droits réservé

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 roulettes, 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

04.48.27.04.10

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

© Sylco France 2024
Édité en 01/2024

SARL SYLCO France
sylcofrance.fr

438 Chemin d'Aubord - 30600 Vauvert
Tél. : 04.48.27.04.10. **Mob. :** 06.60.52.04.18. **E-mail :** contact@sylcofrance.fr