



cattabriga

officially distributed by

VBI

Onze kennis en ervaring willen wij overbrengen naar de professionele ijsbereiders.

Proef de techniek in een compleet gamma voor de ijsbereider.

Deze catalogus geeft u alvast een overzicht van wat we u te bieden hebben.

Creëer uw eigen ijsparadijs

Bouw uw zaak uit tot uit tot een ijsparadijs, dankzij het nieuwe en complete gamma van Verbeek voor de ijsbereider.

Een team van vakmensen staat voor u klaar 24/7.

Maintenant, nous voulons partager nos connaissances et expérience avec les glaciers professionnels.

Découvrez notre passion pour la technologie dans une ligne complète pour glaciers.

Ce catalogue vous donne déjà un aperçu de notre offre.

Créez votre propre paradis de glaces

Transformez votre entreprise en paradis de glace grâce à la nouvelle gamme complète de Verbeek pour les glaciers.

Une équipe de professionnels qualifiés, sont surplace 24/7.

VBI MACHINES & SERVICE BVBA

Boskant 16 – 2260 Westerlo
T 014 54 97 25 – F 014 54 99 44
info@vbims.be
www.vbims.be

IJSBEREIDING LA FABRICATION DE GLACE



Bokvriezer – Turbine Verticale

EFPE		4	6
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	4	6
Productie/uur Production horaire	lt	20	36
Vermogen Puissance installée	kW	2	3,3
Spanning Spécifications électriques	Hz	220-380 / 3 / 50	220-380 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	51 x 69,5 x 186	55 x 83,5 x 200



Horizontale ijs turbine – Turbine Horizontale

MULTIFREEZE PRO		8	12	18
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Productie/uur Production horaire	lt	14 - 63	14 - 120	21 - 150
Vermogen Puissance installée	kW	5,8	8	10
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	53 x 70 x 137	53 x 70 x 137	60 x 84 x 137





Horizontale ijsturbine – Turbine Horizontale

MULTIFREEZE BASIC		8	12
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	2,5 - 8	2,5 - 12
Productie/uur Production horaire	lt	22 - 68	22 - 120
Vermogen Puissance installée	kW	5,8	8
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	53 x 70 x 137	53 x 70 x 137



Horizontale ijsturbine – Turbine Horizontale

STARGEL PRO		8	12
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	5 - 8	6 - 12
Productie/uur Production horaire	lt	42 - 60	50 - 100
Vermogen Puissance installée	kW	5,6	6,4
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	50 x 73 x 140	50 x 73 x 140



Horizontale ijsturbine – Turbine Horizontale

STARGEL		5	8	12
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	3 - 5	5 - 8	6 - 12
Productie/uur Production horaire	lt	28 - 40	42 - 60	50 - 100
Vermogen Puissance installée	kW	2,9	5,6	6,4
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	53 x 70 x 137	53 x 73 x 140	50 x 73 x 140





Horizontale ijsturbine – Turbine Horizontale

STARGEL 4

Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	1,5 - 4
Productie/uur Production horaire	lt	20 - 30
Vermogen Puissance installée	kW	2,4
Spanning Spécifications électriques	Hz	230 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	47,5 x 65 x 76



Horizontale ijsturbine – Turbine Horizontale

F120 PRO

Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	10 - 20
Productie/uur Production horaire	lt	40 - 120
Vermogen Puissance installée	kW	9,1
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	61 x 119 x 145



Horizontale ijsturbine – Turbine Horizontale

MTM

K20

Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	1,5 - 2,5
Productie/uur Production horaire	lt	20
Vermogen Puissance installée	kW	1,85
Spanning Spécifications électriques	Hz	220 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	36,5 x 71,5 x 66



Verticale ijsturbine – Turbine Verticale

EASYFREEZE		2000 HT	3000 HT
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	3 - 7	6 - 12
Productie/uur Production horaire	lt	20 - 50	40 - 80
Vermogen Puissance installée	kW	4,5	7,2
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	50,5 x 80 x 118	55 x 91 x 130



Verticale ijsturbine – Turbine Verticale

GRANELLE		
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	3 - 7
Productie/uur Production horaire	lt	20 - 50
Vermogen Puissance installée	kW	5,2
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	51 x 64 x 121





Pasteurisatieketel – Pasteurisateur

PSK KEL		65 APM	125 APM
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Lt	20 - 60	40 - 110
Vermogen Puissance installée	kW	8	14,7
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	39 x 88 x 137	64 x 88 x 138



Pasteurisatieketel – Pasteurisateur

PSK PRO		65	125
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Lt	18 - 55	36 - 110
Vermogen Puissance installée	kW	9	16
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	39 x 85 x 140	64 x 85 x 140



Pasteurisateur – Pasteurisateur

EASYMIX		30	60 PLUS	120 PLUS
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Lt	15 - 30	20 - 60	36 - 110
Vermogen Puissance installée	kW	3,4	9	18,5
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmeting W x D x H Dimensions W x D x H	cm	35 x 83 x 103	39 x 85 x 103	70 x 85 x 103





Pasteurisor – Pasteurisateur

MIX 7

Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	lt	3 - 7
Vermogen Puissance installée	kW	2,2
Spanning Spécifications électriques	Hz	220 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	43,5 x 71 x 26,5



TURBOMIX

Hoeveelheid per cyclus / Mélange par cycle	Lt	3 - 15
Emulsie/5l mix / Mélange/5l de mix	Min.	1 - 2
Toeren/min. / Toers/min.		3000 - 12000
Vermogen/Puissance installée	kW	0,75
Spanning/Spécifications électriques	Hz	220 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H/Dimensions L x P x H	cm	44 x 50 x 76 (114)



Schokvriezer – Cellule de refroidissement

CK		50	100	200	300	400
Quantity per cycle NL Quantity per cycle FR	°C	-18	3 / -18	3 / -18	3 / -18	3 / -18
Vermogen Puissance installée	kW	0,96	1,4	2,1	3,5	5,1
Spanning Spécifications électriques	Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	56 x 56 x 52	79 x 70 x 85	79 x 80 x 132	79 x 80 x 180	79 x 80 x 195
Gewicht Poids net	Kg	47	115	140	188	221

BANKETBAKKERIJ/GASTRONOMIE PÂTISSERIE/GASTRONOMIE



Multifunctie - Multifunction

MASTERCHEF		12	20
Cilinder capaciteit/Capacité cylindre	Lt	12	20
Hoeveelheid/cyclus (ijscreme) Mélange par cycle (crème glacée)	Kg	3 - 7	5 - 12
Hoeveelheid/cyclus (banketbakkersroom) Mélange par cycle (crème pâtissière)	Kg	3 - 9	6 - 15
Duur cyclus/ Max. capaciteit Durée du cycle/Max. capacité	Min.	9 (39 met pasteurisatie) (39 avec pasteurisation)	9 (39 met pasteurisatie) (39 avec pasteurisation)
Vermogen/Puissance installée	kW	5,2	7,7
Aantal snelheden/Vitesses		7	7
Afmetingen B x D x H/Dimensions L x P x H	cm	50,5 x 70 x 121	55 x 74 x 139



Multifunctie - Multifunction

COMPACTA VARIO PRO		8
Cilinder capaciteit/Capacité cylindre	Lt	11
Hoeveelheid/cyclus (ijscreme)/Mélange par cycle (crème glacée)	Kg	1,5 - 8
Hoeveelheid/cyclus (banketbakkersroom)/Mélange par cycle (crème pâtissière)	Kg	2,5 - 4
Duur cyclus/ Max. capaciteit / Durée du cycle/Max. capacité	Min.	13 (25 met pasteurisatie) (25 avec pasteurisation)
Vermogen/Puissance installée	kW	9
Aantal snelheden/Vitesses		7
Afmetingen B x D x H/Dimensions L x P x H	cm	60 x 77 x 153



Pasteurisatieketel – Cuiseur de crème

CREMOMATIC		35	60
Capaciteit/Capacité	Lt	16 - 32	26 - 52
Gemiddelde duur cyclus/Durée moyenne du cycle	Min.	120	120
Vermogen/Puissance installée	kW	3,9	5,5
Spanning/Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H/Dimensions L x P x H	cm	61 x 68 x 100	66 x 68 x 107





Combinatietoestel – Combiné

COMPACTA VARIO		Compacta 4 classic	Compacta 4 silver
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	1,5 - 4	1,5 - 4
Productie/uur Production horaire	lt	18 - 27	20 - 36
Vermogen Puissance installée	kW	4,5	4,5
Spanning Spécifications électriques	Hz	220/1/50	220/1/50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	59 x 73 x 9	59 x 73 x 9



Combinatietoestel – Combiné

COMPACTA VARIO		6	Vario 8	Vario 10	Vario 12
Hoeveelheid per cyclus Mélange par cycle	Kg	3 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12
Productie/uur Production horaire	lt	28 - 63	14 - 63	14 - 90	14 - 120
Vermogen Puissance installée	kW	9	9	13	15
Spanning Spécifications électriques	Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153



CLASSIC



SILVER



ELITE

	beater	inverter	output from pasteurier to batch freezer	lower door (batch freezer)
Compacta 4 Classic	Plastic type like K20 	1 - for the beater	Single 	Plastic 
Compacta 4 Silver	Inox 	1 - for the beater	Single 	Plastic 
Compacta 6	Monolithic 	0	Single 	Plastic 
Compacta Vario 8 Classic	Monolithic 	2	Single 	Plastic 
Compacta Vario 10 Classic	Monolithic 	2	Single 	Plastic 
Compacta Vario 8 Silver	Beater Like MF PRO 	2	Single 	Inox 
Compacta Vario 10 Silver	Beater Like MF PRO 	2	Single 	Inox 
Compacta Vario 12 Silver	Beater Like MF PRO 	2	Single 	Inox 
Compacta Vario 8 Elite	Beater Like MF PRO 	2	Double 	Inox Insulated with Air 
Compacta Vario 10 Elite	Beater Like MF PRO 	2	Double 	Inox Insulated with Air 
Compacta Vario 12 Elite	Beater Like MF PRO 	2	Double 	Inox Insulated with Air 

SOFT-ICE/YOGHURT SOFT-ICE/YAOURT



Staand model voor één smaak Machine simple à installation au sol

401		BIB	BIB MIX
Smaken Parfums		1	1
Productie/uur Production horaire	Kg	40	40
Vermogen Puissance installée	kW	2,5	2,5
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	54 x 80 x 146	54 x 80 x 146



Staand model voor 2 smaken Machine double à installation au sol

603		BIB	BIB INOX	BIB MIX
Smaken Parfums		2+1	2+1	2+1
Productie/uur Production horaire	Kg	60	60	60
Vermogen Puissance installée	kW	5	5	5
Spanning Spécifications électriques	Hz	400 / 3 / 50	400/3/50	400 / 3 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	54 x 90 x 163 – Lucht 54 x 80 x 163 – Water	54 x 90 x 163	54 x 90 x 163 – Lucht 54 x 80 x 163 – Water





Tafelmodel voor één smaak – Modèle de table pour un goût

G1

Smaken/Parfums		1
Productie/uur Production horaire	Lt	6
Vermogen/Puissance installée	kW	1,5
Spanning Spécifications électriques	Hz	220 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	29 x 62 x 90



	P1	P3
Smaken/Parfums	1	2+1
Productie/uur Production horaire	Kg 13,5	15
Vermogen/Puissance installée	kW 1,8	2,5
Spanning Spécifications électriques	Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm 30 x 78 x 92,5	55 x 78 x 92,5



301

	301 BABY	301 PRO
Smaken/Parfums	1	1
Productie/uur Production horaire	Kg 20	40
Vermogen/Puissance installée	kW 2,3	2,7
Spanning Spécifications électriques	Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm 51 x 72 x 87	51 x 72 x 87



SLAGROOMTOESTELLEN APPAREILS A CHANTILLY



Pony



Boy



Lady

Slagroommachines – Appareils à chantilly

MUSSANA		Pony	Boy	Lady	Grande	Duo	Mini
Inhoud Contenu	Lt	2	4	6	12	2 x 6	4
Vermogen Puissance installée	kW	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Spanning Spécifications électriques	Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	23 x 44 x 39	27 x 47 x 44	27 x 47 x 51	39 x 37 x 51	43 x 37 x 57	22 x 31 x 40
Gewicht Poids net	Kg	33	36	39	45	68	20

Slagroommachines – Appareils à chantilly

CATTABRIGA		Lucky Panny K	Lucky Sun K
Inhoud Contenu	Lt	2	5
Vermogen Puissance installée	kW	0,72	0,54
Spanning Spécifications électriques	Hz	220/1/50	220/1/50
Afmetingen B x D x H Dimensions L x P x H	cm	22/52/46	31/62/51
Gewicht Poids net	Kg	29	53



Lucky Panny K



Lucky Sun K

SCHEPIJSVITRINES VITRINES A GLACE

- Groot en klein
- Moduleerbare kant-en-klaar oplossingen
- Voorontwerp/planning

- Petites et grandes quantités
- Solutions d'ameublement modulaire
- Planification préliminaire

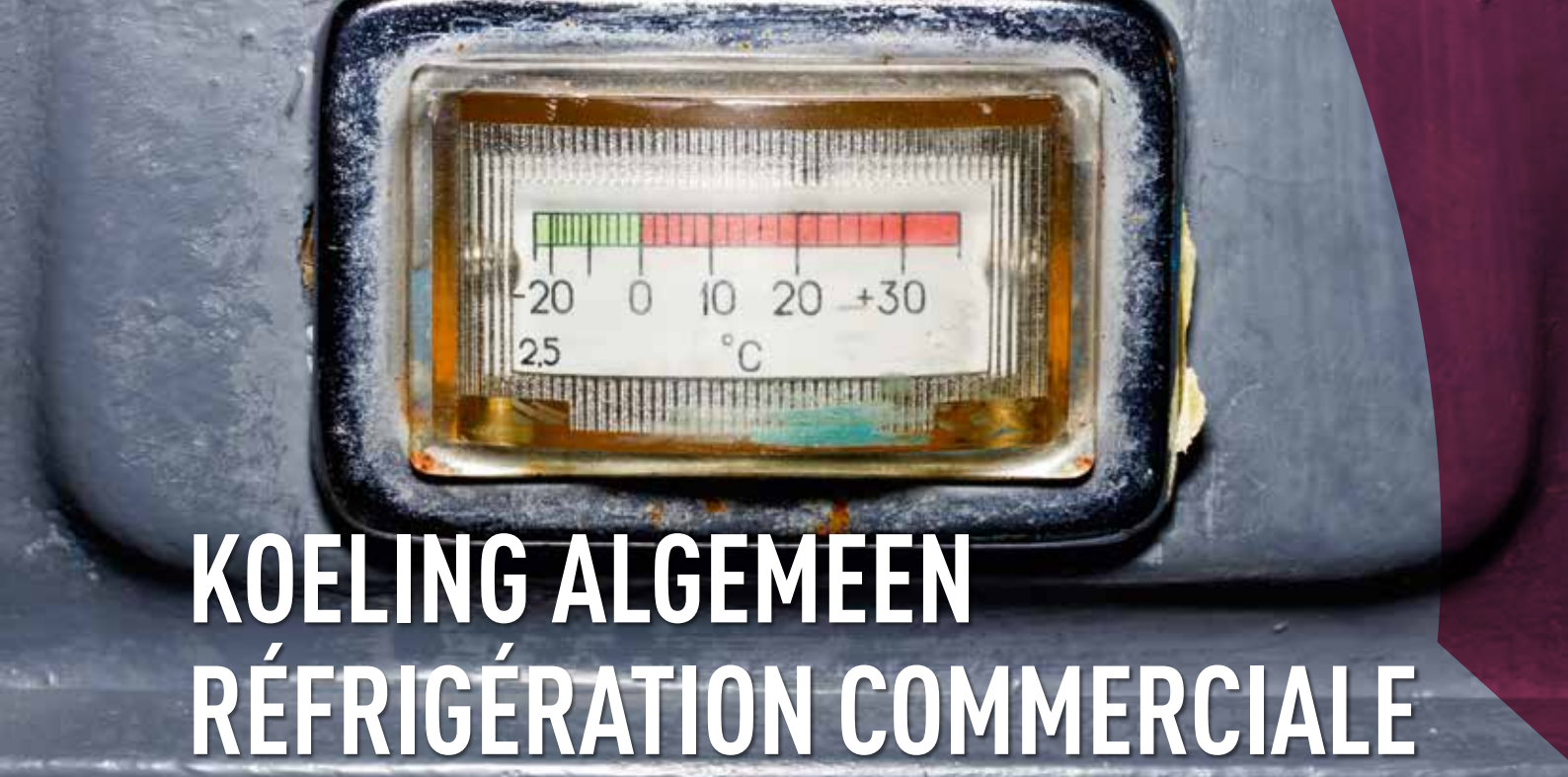


KOELEN EN VRIEZEN REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION

- Bewaarkasten positief / negatief
- Vitrinekasten positief / negatief
- Kisten positief / negatief
- Ijsbewaarders

- Armoires de stockage positives / négatives
- Vitrines positives / négatives
- Coffres positives / négatives
- Conservateurs à glace





KOELING ALGEMEEN RÉFRIGÉRATION COMMERCIALE

- Gekoelde tafels
- Saladettes
- Koel- en vriescellen

- Tables réfrigérées
- Saladettes
- Chambres froides et chambres négatives



RVS NEUTRAAL NEUTRE INOX

- Standaard materiaal
- Maatwerk

- Équipement standard
- Travail fait sur mesure





EEN COMPLEET GAMMA UNE GAMME COMPLÈTE

- Pannenkoekplaten
- Wafelijzers
- Weegschalen
- Emmers / maatbekers
- Milkshake toestellen / blenders
- Staafmixers
- Vormen
- Chocoladewarmers
- Klein materiaal
- Decoratie
- Verpakking
- Afwasmachines
- Onderhoudsproducten en machines
- Tweedehandsmateriaal
- Crepières
- Gauffriers
- Balances
- Seaux / tasses à mesurer
- Mixer à boissons / blenders
- Mixer plongeurs
- Moules
- Chauffe chocolat
- Petit matériel
- Décoration
- Emballage
- Lave vaisselles
- Produits d'entretien et des machines
- Matériel d'occasion



ONDERSTEUNING SUPPORT

**Uitgebreide ondersteuning op
het vlak van:**

- Bediening machines
- Productgerichte begeleiding
- Recept ontwikkeling
- Hulp bij opstart nieuwe zaak

**Demonstratie?
Geen probleem.**

- In onze toonzaal
- In uw atelier

**Vraag vrijblijvende info
bij onze vertegenwoordigers.**

**Support étendu dans les
domaines suivants:**

- Fonctionnement des machines
- Formation sur les produits
- Développement de recettes
- Aide aux démarrage de nouvelle entreprise

**Démonstration?
Pas de problème**

- Dans notre showroom
- Dans votre atelier

**Contactez nos représentants
pour toute information, sans
engagement.**



VERBEEK ICE ACADEMY VERBEEK ICE ACADEMY

- Initiatiecursus ijsbereiding, zowel theorie als praktijk
- Cursus etikettering en allergenen
- Cursus productkennis en begeleiding
- Individuele cursussen en begeleiding
- Meer informatie?
ice-academy@verbeek-westerlo.be
www.verbeek-westerlo.be

GELATENEO ICETEAM 1927

- Trainingsfaciliteit Iceteam 1927/Cattabriga in Bologna
- Trainingsmethodes gebaseerd op praktijkgerichte situaties
- Groepslessen op verschillende niveaus
- Ook individuele cursussen
- Meer informatie?
ice-academy@verbeek-westerlo.be
www.iceteam1927.it/en/gelateneo-gelato-school/the-school

- Cours d'initiation de préparation de la crème glacée, aussi bien théorique qu'orienté pratique
- Cours d'étiquetage et allergènes
- Cours connaissance des produits et conseils
- Cours individuels et conseils
- Pour plus d'information
ice-academy@verbeek-westerlo.be
www.verbeek-westerlo.be

GELATENEO ICETEAM 1927

- Dans les facilités d'Iceteam 1927/Cattabriga à Bologna, Italie
- Méthodes de formation basées sur des situations orientées pratiques
- Cours de groupe sur différentes niveaux
- Cours individuels aussi possible
- Pour plus d'information?
ice-academy@verbeek-westerlo.be
www.iceteam1927.it/en/gelateneo-gelato-school/the-school

GELATENEO



Roerwerk Elite

Gebrevetteerd 100% RVS roerwerk.

Agiteur Elite

100% acier, breveté, extrêmement performant.



APM

Emulgeer het mengsel voor een betere bewaring.

APM

émulsionne le mélange pour une meilleure présentation en vitrine.



Platenkoeler

Nieuwe technologie die het waterverbruik vermindert.

Condensateur à plaques

Nouvelle technologie. Optimise l'échange et réduit la consommation d'eau de condensation.



Vriezen op glycol

Maakt het ijs onvergelykbaar zacht en romig.

Congélation au glycol

Rend le produit incomparablement moelleux et crémeux.



Dialog

Monitoring en service system op afstand via GPRS network.

Dialog

Système de surveillance et de téléassistance sur réseaux GPRS



Dubbel deksel

Laat toe om ingrediënten toe te voegen tijdens het proces, in totale veiligheid.

Double couvercle

Permet l'introduction d'ingrédients avec la machine en mouvement, en toute sécurité.



Dubbele verwarming

De combinatie van verwarmingsweerstand en heet gas reduceren de tijd van de verwarmingscyclus.

Double chauffage

La combinaison de résistances et de gaz chaud permet de compléter le cycle de pasteurisation en un temps réduit.



Elektronisch systeem TC

In huis ontwikkelde software met een uitgebreid geheugen en kan op afstand bijgewerkt worden.

Système électronique TC

Logiciel développé en interne, avec mémoire étendue et mise à jour à distance.



Extractie met spatel

Benadrukt het artisanale karakter en de kunsten van de ijsbereider.

Extraction à bâton

Met en scène la dextérité du glacier.



Toevoegingen

Laat toe om vaste ingrediënten toe te voegen tijdens de cyclus.

Inclusions

Permet l'ajout d'ingrédients solides durant le processus de mélange.



Inverter

Regelt de snelheid en past de koelcapaciteit aan om tot een aanzienlijke vermindering te komen van water en elektriciteit.

Onduleur

Varie la vitesse et dose la puissance de refroidissement en optimisant le passage d'un état à l'autre et en permettant d'importantes économies d'énergie



Geïsoleerde deur

Thermische isolatie van het productieproces.

Porte isolée

Permet l'isolation thermique du processus de mélange.



Zichtbare productie

Klassieke werkwijze << draai en kneed >>.

Production à vue

Met en scène la production de crème glacée dans sa forme la plus classique, également connue sous l'expression << détacher et étaler >>.



Verwarmingsplaten

Drie individueel werkende verwarmings-elementen in functie van de hoeveelheid.

Résistances à plaque

Trois résistances indépendantes pouvant être actives en fonction de la charge.



Plug & Play

Monofasige aansluiting van de machine met driefasige prestaties.

Plug & Play

Il permet de connecter la machine à un tableau électrique monphasé, en maintenant les performances d'une installation triphasée.



Ecologische verwarming

Opwarming zonder weerstanden betekent energiebesparing.

Chauffage écologique

Réchauffe sans utiliser de résistances, permettant donc des économies d'eau et d'énergie.



Dubbele uitlaat

Vergemakelijkt het aftappen van vastere producten.

Sortie indépendante de la bouilloire

Permet l'extraction de produits haute densité des machines combinées directement à partir de la bouilloire.



Roerwerk 3X

Gemaakt met enkele componenten en extreem krachtig in extractie.

Agitateur 3X

Formé de quelques composants et extrêmement performant dans la poussée du produit vers l'extérieur.



Bag-in-box

Zak met product direct gekoppeld aan de machine.

Bag-in-box

Système d'alimentation avec sac de mélange directement connecté à la machine.



Directe expansie cilinder

Gebrevetteerd, verzekert een homogene verdeling in de cilinder van het koelgas.

Cylindre à détente directe

Breveté, il permet une distribution homogène du gaz sur la surface du cylindre de mélange.



Reiniging, één keer per maand

Gecertificeerde reinigingsprocedure van het toestel zonder demontage van vitale onderdelen.

Nettoyage une fois par mois

Procédure certifiée de nettoyage de la machine Soft sans démonter les pièces principales.



Mixer in tank

In optie, laat toe om constant te roeren.

Mixeur en bain

En option, permet l'agitation continue des mélanges de yaourts ou de produits à haute densité.



Onafhankelijke motoren

Productie verhogend in beide cilinders.

Motorisation indépendante

Stimule la production et permet de doser le froid séparément des deux côtés.



Slangen pomp

Gebruiksvriendelijk met hoge prestaties.

Pompe péristaltique

Simple, pratique, coûts d'entretien réduits et rendement élevé.



Schouw systeem

Plaats besparend koelsysteem met uitlaat langs boven.

Système de cheminée

Système de refroidissement avec sortie par le haut et économie d'espace.

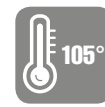


Multifunctioneel roerwerk

Eén roerwerk voor alle functies: verwarmen, koelen en vriezen.

Agitateur multifonctions

Unique pour toutes les fonctions possibles de cuisson, de refroidissement et de mélange.



Verwarming op hoge temperatuur

Gegarandeerd tot minimum 105°C.

Chauffage à haute température

Garanti jusqu'à au moins 105°C.



Automatische versnellingen

Verzekert de beste warmteoverdracht en verhindert schuimvorming voor kleine hoeveelheden.

Variation de vitesse automatique

Assure le meilleur échange de chaleur possible, en évitant la formation de mousse avec les charges minimales.



Uitlaat PRO

Makkelijke demontage. Voor een perfecte reiniging, zelfs met product in de tank of werkende cyclus.

Robinet PRO

Facil à détacher. Permet un nettoyage parfait, il est détachable même avec le récipient plein et en processus de pasteurisation en cours.

VBI MACHINES & SERVICE BVBA

Boskant 16 – 2260 Westerlo
T 014 54 97 25 – F 014 54 99 44
info@vbims.be
www.vbims.be