

La turbo Labo II de Gris made in France est la nouvelle turbine 2 en 1, à la fois sorbetière et remplisseuse de petits pots, vacherins et bûches glacées

Les Français consomment environ 6 litres de glaces par an, que ce soient des sorbets ou des crèmes glacées, sur le pouce ou en pâtisseries. 50 % des ventes de l'année se font en été ([Source](#)) et avec les canicules dues au réchauffement climatique, les glaciers, pâtisseries ou vendeurs professionnels de glaces à la ferme doivent faire face à un important défi : avoir des machines fiables, même sous forte température, respectueuses de l'environnement et capables de produire d'importantes quantités de glace avec une qualité constante.

En plus de remplir parfaitement ce cahier des charges, les machines Gris ont la particularité d'être fabriquées en France pour un prix imbattable et d'innover en permanence.

Nouvelle innovation de [Gris](#), le seul concepteur-constructeur français de machines à glace italiennes professionnelles, la turbo labo II est ainsi une turbine remplisseuse 2 en 1, capable à la fois de produire 50 litres de glace par heure et de bourrer sans aucune manipulation humaine des bûches glacées, vacherins et petits pots jusqu'à 500 ml.



Créer des desserts en crème glacée sans entrer en contact avec elle, le rêve de tout professionnel

Travailler de la crème glacée a comme contraintes la répétition des gestes et le froid. Or, les pots de glace, les vacherins et les bûches glacées exigent beaucoup de manipulation, l'obligation de turbiner la glace ou celle de bourrer des poches à douille pour garnir les petits pots. Les clients de Gris rêvaient d'une machine qui pourrait fabriquer de la glace sans devoir la manipuler ni remplir les moules et petits pots.

Turbo labo II



Remplisseuse de petits pots

Un rêve réalisé par la turbo labo II de Gris

La **turbo labo II** fabrique et conditionne crème glacée et sorbet et distribue ensuite la préparation directement dans les pots de 50 à 500 ml, les vacherins ou les bûches glacées. Comme toutes les machines professionnelles du concepteur-constructeur Gris, elle est de fabrication française, haute gamme et construite pour durer.

Ses avantages

Équipée d'un mini freezer en continu pour le laboratoire et de deux cuves de 14 litres, la turbo labo II peut produire jusqu'à 50 litres de glace par heure de 2 parfums différents.

Proposée aussi bien à l'achat qu'à la location longue durée, la remplisseuse de labo 2 en 1 de qualité professionnelle s'adapte au mieux à l'activité du commerçant.

Production 50 litres heure

2 parfums

Diamètre max 50 cm

Condensation air ou eau

380 v

uvergne

MADE IN FRANCE

LA FRENCH FAB

Gain de place, gain de temps, gain d'argent

Puisque la turbo labo II est à la fois sorbetière et remplisseuse, elle permet au glacier et/ou pâtissier de ne pas investir dans une machine supplémentaire tout en gagnant de la place dans sa cuisine et en simplifiant son temps de préparation sans besoin de manipulation de douilles.

Les atouts de la marque Gris

Le meilleur rapport qualité prix

Fabien Gris s'engage :

"Acheter Français c'est moins cher, beaucoup moins cher !"

Comment ? En privilégiant le circuit court, sans intermédiaire, directement du fabricant à l'utilisateur.

Machine écologique 100% made in France

Implanté en Auvergne, l'atelier de construction des machines à glace Gris utilisent du matériel (composants et compresseur) 100% français et un gaz réfrigérant écologique pour une consommation plus verte.

Une fabrication sur-mesure

Grâce à un savoir-faire professionnel de concepteur-constructeur, Gris s'autorise toutes sortes d'innovations et équipe ses machines en fonction des besoins spécifiques, des contraintes ou du budget de ses utilisateurs.

Un accompagnement complet

Gris met son expertise au service des pâtissiers et glaciers professionnels voulant améliorer leurs conditions de travail et au service de ceux qui débutent dans la fabrication de glaces. Guide, FAQ, vidéos, formation ou démonstrations de chaque action, Gris propose à ses clients un accompagnement complet.

Autre machine phare : la turbine à glace professionnelle, l'appareil idéal pour optimiser le service

Avec un large choix de cuves allant de 5 à 20 litres, la turbine professionnelle Gris permet de fabriquer d'importantes quantités de crème glacée en une fois (10 litres en seulement 10 mn !) afin de remplir régulièrement les bacs en vitrine. L'appareil conserve les préparations à la bonne température en attendant qu'elles soient servies et peut également, en fonction du type de préparation à proposer à la clientèle, brasser le mélange et le refroidir jusqu'à 7°C, voire -10°C.



Différentes turbines pensées en fonction des besoins réels

Gris propose différentes turbines afin de répondre aux besoins réels de ses clients. Le choix se fait en fonction de :

- La capacité de production en volume
- La capacité de production horaire
- La durée du cycle de fabrication qui détermine la puissance dont la turbine à glace doit être pourvue.
- L'encombrement de l'espace de vente

A propos de Fabien Gris, fondateur de Gris



Après un CAP de pâtissier-glacier, Fabien Gris décide de se lancer dans les affaires dans divers secteurs d'activités : assurances, e-shop, jeux en ligne, importation de machines à glaces chinoises qu'il faut sans cesse renouveler parce que de qualité médiocre et peu fiables.

L'idée lui vient alors en 2011 de s'associer avec son fils, diplômé d'un bac pro frigoriste, pour résoudre les problèmes identifiés jusque-là et créer une machine facile d'utilisation, performante sous la chaleur et bon marché. La première machine Gris voit le jour en Auvergne et le chapitre de la construction de matériel pour la fabrication de glace à destination des professionnels peut commencer.

Dix ans plus tard, les machines Gris sont implantées dans toute la France, des plus grands zoo et parcs aux épicerie de proximité et le concepteur-constructeur ne cesse d'innover pour répondre aux problématiques de ses clients.

En savoir plus

Site vitrine : <https://www.gris.fr>

Site d'information sur les machines à glace : <https://machine-a-glace.com>

Facebook : <https://www.facebook.com/sarl.gris/>

Instagram : https://www.instagram.com/gris_constructeur/

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/gris-sarl/>

Contact presse

Fabien Gris

Mail : fabien.gris@outlook.com

Tél:0471504740