

BANCO PIETRA FREDDA

IL COLD STONE O PIETRA FREDDA È UNA NUOVA TECNOLOGIA CHE PERMETTE DI REALIZZARE UN CONO O COPPETTA A RICHIESTA MESCOLANDO GELATO E ALTRI INGREDIENTI A DISPOSIZIONE. IL CLIENTE VEDRÀ IN TEMPO REALE REALIZZARSI QUANTO DA LUI STESSO DESIDERATO: SI PARTE DA UNO O PIÙ GUSTI DI GELATO SCELTI E SI AGGIUNGONO TOPPINGS QUALI NOCCIOLINE, SMARTIES, CIOCCOLATO O CARAMELLO. GRAZIE ALLA PIETRA FREDDA, A DUE SPATOLE E UN PO' DI ESPERIENZA, IL GELATIERE POTRÀ REALIZZARE UN GELATO SU MISURA E CREARE UNO SPETTACOLO DI ABILITÀ TECNICA DI PARTICOLARE ATTRATTIVA.



Il banco **Pietra Fredda** IFI è costituito da:

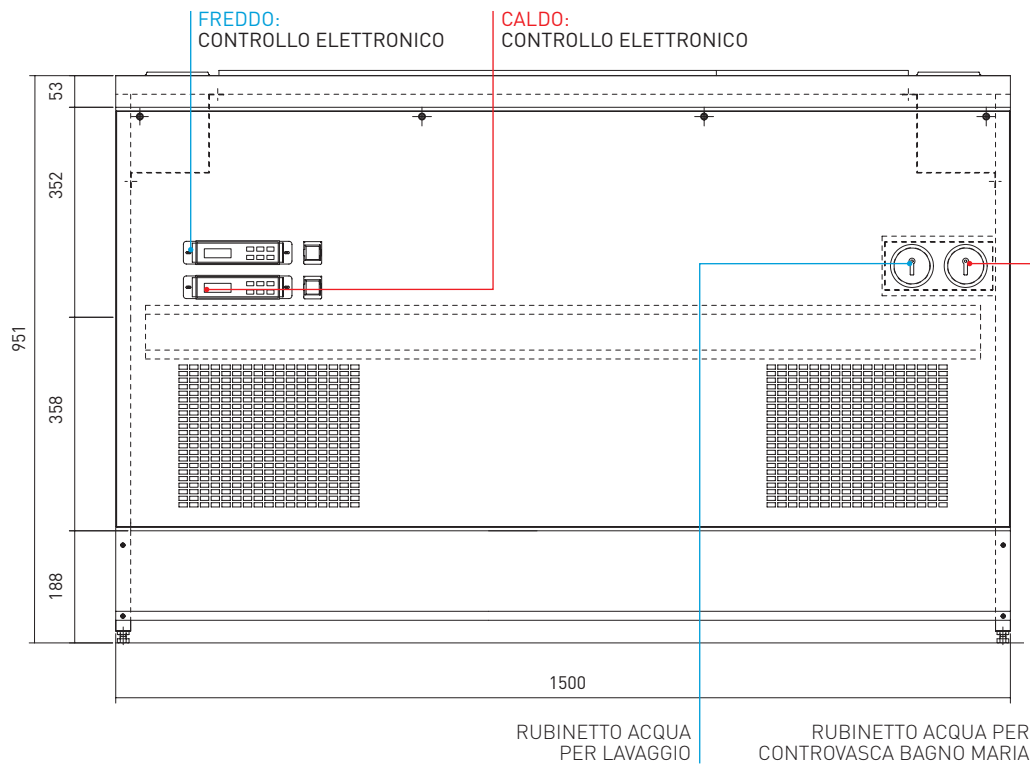
- Una lastra di agglomerato base quarzo refrigerato (profondità cm 41, lunghezza cm 71 spessore cm 2) a temperatura negativa -12°/-18° C per la lavorazione e farcitura istantanea del gelato.
L'agglomerato base quarzo è facilmente lavabile.
- 6 vaschette gastronorm neutre 1/9 per contenere i toppings.
- 2 vasche riscaldate bagno maria da circa 3,5 lt. per cioccolato caldo o simili.
- Il vetro frontale può essere di due altezze:
h 1151 oppure h 1251 mm.

La lastra di agglomerato è collegata ad un monoblocco di poliuretano schiumato 40kg/m³ con serpentina affogata a sua volta collegata all'unità condensatrice.

Intorno alla pietra fredda è stato creato un piccolo canale di scolo in cui, azionando il rubinetto, si fa fluire l'acqua per la pulizia. Il lavaggio avviene attraverso un tubo perimetrale opportunamente forato in diversi punti. Un secondo rubinetto invece controlla l'acqua della controvasca per il bagno maria.



RETRO



SEZIONE "FREDDO"

