

## SPECIALE: VENTILATO E GLICOLE A CONFRONTO.

Tutto quello che c'è da sapere sui pozzetti gelato: caratteristiche e prestazioni dei pozzetti con refrigerazione ventilata e dei pozzetti con refrigerazione statica a liquido (miscela di glicole e acqua), per una scelta consapevole...

### POZZETTI VENTILATI

### POZZETTI A GLICOLE

#### METODO TECNOLOGICO

I pozzetti gelato ventilati rappresentano una innovazione tecnologica di prodotto realizzata esclusivamente da IFI.

I pozzetti gelato a glicole rappresentano un metodo di conservazione del gelato millenario (ex salamoia) al quale IFI ha apportato importanti migliorie funzionali.

#### PESO E INSTALLAZIONE

La vasca pozzetti gelato ventilata è leggera poiché non contiene al suo interno il liquido ma ventole per la movimentazione dell'aria fredda, e si installa attraverso un semplice allaccio elettrico (nel caso di motore a bordo).

La vasca pozzetti gelato a glicole ha un peso elevato, dovendo contenere al suo interno una certa massa liquida, motivo per il quale la struttura della vasca deve essere molto robusta e ben ancorata al banco o al retro banco. L'installazione è più complessa in quanto il liquido refrigerante va preparato sul posto e inserito nelle giuste proporzioni tra glicole e acqua all'interno della vasca.

#### RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA DI ESERCIZIO

A 30°C di temperatura ambiente la vasca pozzetti ventilata raggiunge la temperatura di esercizio in **30 MINUTI**, consentendo quindi un rapido inserimento del gelato.

A 30°C di temperatura ambiente la vasca pozzetti con liquido refrigerante raggiunge la temperatura di esercizio in circa **10 ORE**.

#### DELTA TERMICO

La ventilazione forzata consente di ovviare al problema della stratificazione del freddo tipica della refrigerazione statica a liquido poiché riduce la differenza di temperatura (delta termico) fra il livello di servizio superiore e la carapina di riserva, consentendo a quest'ultima di essere subito pronta all'uso.

La refrigerazione statica a liquido ha una naturale stratificazione del freddo verso il basso in quanto il liquido freddo è più pesante di quello caldo. La temperatura fra il livello di servizio superiore e la carapina inferiore può arrivare in alcuni casi fino a una differenza di 5°C/6°C (tranne per i pozzetti a glicole IFI in cui il delta termico è di soli 2°C).

#### LIVELLO DI SERVIZIO DEL GELATO

Nel caso della vasca pozzetti IFI a refrigerazione ventilata il livello del gelato può essere tenuto a soli 5 cm sotto il piano, per cui il servizio risulta più agevole ed ergonomico.

Nei pozzetti con refrigerazione a glicole il gelato va tenuto mediamente dai 15 ai 20 cm sotto il piano di servizio in quanto deve essere mantenuto sotto il livello del liquido refrigerante. Il servizio risulta così più basso e disagiabile.

## POZZETTI VENTILATI

## POZZETTI A GLICOLE

### PULIZIA

La vasca in acciaio inox all'interno della quale sono contenute le carapine è dotata di piletta di scarico con tappo di chiusura per facilitare le operazioni di sbrinamento e di pulizia. Una volta spento il motore basta togliere il tappo per far sì che l'acqua defluisca. La conformazione della vasca interna consente inoltre una facile pulizia.

Nel caso della refrigerazione a glicole le carapine sono inserite all'interno di contenitori stagni immersi nel liquido refrigerante poco più larghi delle carapine stesse (Ø 21 cm) e profondi 60 cm. La pulizia è molto disagiata non solo per la particolare conformazione dei contenitori stagni ma anche perché il banco pozzetti a glicole non viene solitamente mai spento fino a fine stagione (causa alti costi di avviamento), motivo per il quale l'eventuale formazione di ghiaccio deve essere rimossa manualmente.

### SMALTIMENTO

Lo smaltimento dei pozzetti a glicole a fine vita è ulteriormente complicato dalla necessità di recuperare e smaltire centinaia di litri di glicole adeguandosi a quanto prescritto dalla normativa vigente in materia di gestione dei rifiuti (Decreto Legislativo 05/02/1997 e successivi adeguamenti).

### CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

L'avviamento del banco pozzetti ventilato comporta un basso consumo di energia elettrica in quanto la temperatura di esercizio viene raggiunta in soli 30 minuti. Una volta raggiunta la temperatura il banco ventilato consuma più energia elettrica del banco pozzetti a glicole per il mantenimento di una temperatura costante.

L'avviamento del banco pozzetti a glicole è molto oneroso in quanto per raggiungere la temperatura di esercizio occorrono 10 ore. Per il mantenimento di una temperatura costante i consumi di energia elettrica sono bassissimi. Se il banco pozzetti a glicole non viene mai spento fino a fine stagione avrà sicuramente dei consumi di energia più bassi rispetto al banco pozzetti ventilato.

### CONSERVAZIONE DEL GELATO IN CASO DI BLACK-OUT

In caso di black-out elettrico il gelato, con coperchi chiusi, si conserva all'interno della vasca ventilata per un massimo di 4/6 ore.

In caso di black-out elettrico il gelato, con coperchi chiusi, si conserva all'interno della vasca con refrigerazione a glicole fino a 20/24 ore.

... e poiché i consumi elettrici sono la sola voce a favore dei pozzetti a glicole e i black-out elettrici sono eventi di per sé rari e quasi sempre di breve durata, i pozzetti gelato ventilati IFI rappresentano oggettivamente la soluzione da preferire.