

## I PLUS DEI POZZETTI GELATO A GLICOLE IFI.

Dopo l'innovazione del pozzetto ventilato, il solo esistente a oggi sul mercato, IFI crea la gamma di pozzetti refrigerati a liquido per gli "amanti del glicole", ossia per tutti i gelatieri fedelmente ancorati al pozzetto gelato tradizionale.

Come sempre, però, IFI porta avanti la tradizione innovando: nasce così la gamma di pozzetti a glicole IFI migliorata tecnicamente e nelle prestazioni rispetto ai pozzetti esistenti sul mercato.

Scopriamo insieme le differenze:

### VASCA POZZETTI IFI

### VASCHE POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO

#### LA CONSERVAZIONE DEL GELATO

La vasca a glicole IFI è più alta di circa 100 mm rispetto alla concorrenza per garantire che il livello del glicole sia sempre più alto di quello del gelato. Solo in questo modo si può garantire una ottima conservazione del gelato e ridurre al massimo la differenza di temperatura (delta termico) tra le carapine, quella di lavoro e quella di riserva, e a diversi livelli della carapina stessa di lavoro.

Le vasche a glicole presenti sul mercato hanno di norma il glicole allo stesso livello del gelato. Per far sì che il gelato in superficie non si scioglia occorre tenerlo più in basso all'interno della carapina.

#### IL DELTA TERMICO

Il progetto dei pozzetti a glicole IFI è innovativo in quanto consente di contenere a 1°C la differenza di temperatura (delta termico) all'interno delle carapine di lavoro, e di contenere al minimo la differenza di temperatura tra carapine di lavoro e carapine di riserva. In questo modo le carapine di riserva sono più rapidamente pronte all'uso.

Su alcune vasche pozzetti esistenti sul mercato sono stati rilevati delta termici fino a 5°C/6°C: ciò significa che se a livello di servizio il gelato è cremoso, nelle carapine di riserva è sicuramente duro.

## VASCA POZZETTI IFI

## VASCHE POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO

### IL RISPARMIO ENERGETICO

L'isolamento della vasca IFI è di ben 60 mm ottenuto con poliuretano schiumato ad alta densità (40 kg/m<sup>3</sup>). Maggiore isolamento significa minori consumi di energia elettrica per il mantenimento del freddo, poiché una volta raggiunta la temperatura impostata il liquido refrigerato la manterrà più a lungo.

Inoltre la vasca IFI, per le sue maggiori dimensioni in altezza e larghezza, contiene una maggiore quantità di liquido refrigerante che ha come vantaggi:

- una migliore stabilità della temperatura;
- un funzionamento del motore più costante;
- una capacità di mantenimento del gelato molto più lunga in caso di black-out elettrico.

Sul mercato si trovano vasche con isolamento di 50 mm e con quantità di liquido refrigerante nettamente inferiori rispetto a IFI, con conseguente maggior consumo di energia elettrica per il mantenimento della temperatura di esercizio.

Facciamo qualche esempio:

- una vasca IFI da 6 pozzetti contiene 110 litri di liquido refrigerante contro una media di 80 litri dei concorrenti;
- una vasca IFI da 12 pozzetti contiene ben 215 litri di liquido refrigerante contro una media di 160 litri dei concorrenti.

### LA CONDENZA SUL PIANO LAVORO

Per rifinire i fori delle carapine sul piano lavoro IFI utilizza collari in ABS, anziché in metallo, che fungono da "taglio termico" riducendo la formazione della condensa. Inoltre quando viene acquistata una vasca pozzetti installata su banco bar o retro banco IFI, oppure un banco pozzetti IFI, il piano lavoro in acciaio inox viene anch'esso dotato di una tecnologia per eliminare la condensa sul piano stesso.

Sul mercato si trovano pozzetti gelato con collari in metallo e piani di lavoro in acciaio inox non isolati che comportano la continua formazione della condensa sul piano a causa del contatto con la vasca contenente liquido refrigerante.

### IL GLICOLE ALIMENTARE

IFI consiglia di utilizzare unicamente glicole alimentare e lo fornisce in comode taniche da 20 litri: per ogni tanica di glicole deve essere inserita nella vasca una corrispondente tanica da 20 litri di acqua, in questo modo si ha la giusta miscela di liquido refrigerante per la vasca pozzetti IFI (soluzione al 50%).

Sul mercato esistono vasche refrigerate con glicole non alimentare. Se per qualsiasi motivo il glicole non alimentare entra a contatto con il gelato, questo diventa tossico.