Gelaterie, Al d. mangiami presenta il primo mantecatore ad azoto

azoto17-f1d3cb61

Grandi novità in via Zambonate a Bergamo! Marios Gerakis, ideatore e fondatore del brand Al d. mangiami - gelateria e pasticceria che offre ai suoi clienti gelato all'azoto e cioccolato realizzati con materie prime e ingredienti 100% naturali, senza l'aggiunta di fibre, proteine animali o vegetali né additivi - presenta una novità assoluta: il primo e innovativo mantecatore ad azoto pensato, disegnato, progettato e realizzato appositamente ed espressamente per produrre un gelato all'azoto che sia conservabile e, quindi, distribuito a tutti gli effetti in una vera e propria gelateria.

"Esistono già, negli USA, macchine che producono gelato estemporaneo con l'azoto", ha dichiarato Marios Gerakis - *"Si tratta, però, di adattamenti o di accessori di complemento delle cosiddette planetarie. Sia concettualmente che a livello pratico e produttivo sono molto diverse rispetto a un unico macchinario appositamente concepito"*.

[gallery columns="6" ids="83834,83833,83832,83831,83830,83829"]

Il mantecatore ideato da Al d. mangiami è in grado di lavorare le miscele utilizzando il solo potere refrigerante dell'azoto liquido. E', pertanto, sempre e immediatamente pronto per eseguire il processo di mantecazione senza inutili attese e senza prevedere tempi di raffreddamento preventivi. Il gelato (ben 5 litri per ciclo in circa 5 minuti) viene prodotto direttamente nella carapina che viene disposta nel bancone, di conseguenza la macchina non necessita di pulizia propedeutica per passare al gusto successivo. L'unica parte che viene sporcata è l'agitatore, di semplicissima rimozione e facile da pulire. Il risparmio di tempo nella lavorazione e la riduzione dei "tempi morti" sono evidenti. Non avendo, infine, un condensatore, non consuma acqua per la fase di raffreddamento risultando un dispositivo ecologico e non inquinante.

Al d. mangiami è sinonimo non solo di naturalità, ma anche di innovazione, voglia di uscire dagli schemi e rispetto per l'ambiente.

Dati tecnici del mantecatore ad azoto:

- Il consumo elettrico è di 100 w contro i 2,8 kw di un mantecatore convenzionale
- Il fabbisogno di azoto liquido è pari a 0,68 lt per ogni litro di gelato
- Consente l’esecuzione di 10 programmi diversi e singolarmente programmabili di mantecazione
- Il prototipo pesa 185 kg, mentre la versione 2.0 ne peserà meno della metà
- La macchina misura 50X60X220 cm, ma anche queste dimensioni varieranno sensibilmente con la versione successiva
- E’ in grado di mantecare anche il gelato convenzionale