Dopo il ghiaccio il futuro è Kalter

glacette-ambientato-1666c94d

Da oggi per ottenere il freddo e mantenere per un lungo periodo le basse temperature il ghiaccio non serve più: la risposta è la nuova macchina Kalter, brevetto di Adriano Ferrari prodotto, pensato, progettato e realizzato in Italia.

Grazie a Kalter, infatti, bevande, vini, spumanti e piatti freddi possono essere serviti al tavolo su appositi supporti, rapidamente portati a temperatura di esercizio e in grado di mantenerla costante fino a un massimo di 90 minuti. Il tutto con un impatto sull'ambiente pari a zero perché il dispendio di energia è minimo e l'anidride carbonica è un gas naturale presente nell'aria.

La macchina è compatta e facilmente trasportabile; il procedimento per preparare i supporti è semplice e rapido: una volta inserite le glacette o le pastiglie per i vassoi all'interno della macchina, l'operatore seleziona uno dei cinque programmi preimpostati e, attraverso l'iniezione controllata di anidride carbonica situata in un'apposita bombola, può ottenere le temperature e i tempi di mantenimento desiderati. Il tutto in un tempo che va dai 2 ai 7 secondi.