

Notizie Fresche

Gelateria News: ecco il primo mantecatore ad azoto per fare gelati all'azoto conservabili



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**" – dichiara 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".



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.