



PANORAMACHEF.IT

16 Settembre 2015



ATTREZZATURE PROFESSIONALI



“Al d. mangiami” presenta Il primo mantecatore ad azoto

by PANORAMA CHEF on set 16, 2015 - 11:02

Nessun commento



Ne avevamo già parlato in un precedente articolo. Ma adesso fervono grandi novità in via Zambonate a **Bergamo!** **Marios Gerakis**, ideatore e fondatore del brand ***Al d. mangiami*** 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.

La gelateria e pasticceria Al d. mangiami 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.



“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**.

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