



Maestri Gelattieri
by Pino Scaringella & co.

L'arte del gelato artigianale italiano

Capítulo 8°

Técnicas de producción

LAS MAQUINARIAS PARA LA PRODUCCION DE HELADO

LA MANTECACION

**DE LAS MEZCLAS PARA LA PRODUCCION
DEL HELADO ARTESANAL Y NO.**

EL “FREEZER CONTINUO”

**MANTECADOR CONTINUO, PARA MEDIANOS
Y GRANDES LABORATORIOS**

DESDE LA OPTICA DE LA CANTIDAD Y NO DE LA CALIDAD



© copywriter, editor e copyeditor
gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

**Traducido al idioma Español
por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional**

EL “FREEZER CONTINUO”

**“MANTECADOR” HORIZONTAL, MAQUINA QUE PRODUCE FRIO
POR LA VERDAD, NO DEMASIADO FRIO**

**LA TEMPERATURA DE SALIDA DEL HELADO: -6 C° MAXIMO -7 C°
LUEGO DE PRODUCIDO, EL HELADO ES COLOCADO EN UN TUNEL
DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA, HASTA ALCANZAR -18 C°
EN EL CORAZON DEL PRODUCTO, ANTES DE SER ESTOQUEADO**

**SE TRATA DE UN “MANTECADOR” QUE PRODUCE MUCHO
MUCHO HELADO, ALIMENTADO CONTINUAMENTE, DIRECTAMENTE
CONECTADO A UN GRAN CONTENEDOR DE MEZCLA**

PRECEDENTEMENTE: SABORIZADA, PASTEURIZADA, MADURADA

No demasiado tiempo atrás, y debo decir todavía hoy, este tipo de maquina no era aceptada por ningún heladero artesano (hoy, talvez por alguno).

El helado producido por esta máquina, según los más acérrimos defensores de la artesanidad no amerita absolutamente y sin compromisos llamarse artesanal.

Existía y existe una versión infundada sobre la incorporación de aire de manera forzada, pero nobleza obliga, ya que, el “bombear” aire entre un **0%** hasta un **80%**, de vez en cuando un poco más, **100%** en la mezcla no es automático, es controlado y deseado por el operador-productor, o sea por el hombre, no es culpable la máquina.

Recordamos, que el helado producido con los mantecadores tradicionales incorporan aire solo por acción mecánica, con un porcentaje de aire de **40%**

Como decían algunos heladeros artesanos(**no tantos en Italia, yo lo he visto más en el exterior**), utilizan los freezer continuos debido a la gran cantidad de helado que producen, sobre todo para mantecar las mezclas "lisas", como el helado de Chocolate, Crema Vainilla, la Avellana, a decir en todos los helados a la crema y en el helado de Limón(dentro de los de fruta fresca);

o sea mezclas que no tienen trozos de fruta seca o fresca que estén dentro y que perjudicarían el buen funcionamiento de la máquina.

La decisión de utilizar un freezer continuo esta motivada por la necesidad de helado en grandes cantidades y lo más rápidamente posible, como ya dijimos, es una máquina para la producción de helado de modo continuo.

Atención al aire, es alimentada desde una bomba a pistón, por la verdad dos: una para la mezcla y otra para el aire, bomba que succiona la mezcla desde la tina de mantenimiento mezcla precedentemente madurada.

Todas las tuberías son de acero inoxidable

La mezcla incorpora aire que recibe a través de una válvula manual, o controlada electronicamente, que puede ser:



regulada por el operador-productor para una mayor o menos cantidad de aire.

El aire conjuntamente con la mezcla pasan a través de un cilindro congelador, más o menos largo, digamos al menos de un metro (depende de la capacidad de la máquina), equipado con un agitador con cuchillas rascantes de acero inoxidable, tan largo como el cilindro mismo, con un tornillo sin fin.

Despega rascando de las paredes del cilindro la mezcla, la amasa, la mezcla se adhiere nuevamente sobre las paredes del cilindro, y así sucesivamente.

Repitiendo el ciclo ininterrumpidamente, la mezcla después de haber recorrido todo el largo del cilindro va adquiriendo la consistencia deseada, un display indicador muestra que punto de consistencia tiene el helado; finalmente sale del extrusor (el tubo de salida).

En este momento, de manera manual o automática se coloca el helado en la cubetas de uso.

O bien si se trata de helado confeccionado pasa por otra máquina, que lo envasa en el recipiente seleccionado.

La capacidad de producción oscilan entre los **100** a los **300** litros hora los más pequeños.

TODOS DE UN SOLO SABOR





www.catta27.com



www.techogel.com

A la derecha un freezer producido y distribuido por la sociedad **TECHNOGEL SpA** Via Boschetti n° 51, Grassobio 24050 (Bergamo-Italy) Tel. +39 0354522062 - Fax 0354522682 empresa muy presente en mercado nacional y internacional con plantas de producción en otros lugares del mundo.

A la izquierda un freezer producido y distribuido por la sociedad **CATTA 27** Via della Solidarietà n° 2/1 40056 Crespellano(Bologna-Italy)Tel. +39 0516721511 - Fax 051960520.

Los hay de **600** a **800** litros para plantas de mediano porte.

O los más grandes freezers de **1500** a **5000** litros.



Naturalmente a estos freezers, grandes, medianos o pequeños le corresponden determinados equipos de pasteurización, de homogenización y de tinas de mantenimiento, que no son aquellos que utilizan los heladeros artesanos.



Por ejemplo, aquí vemos una planta **HTST** proyectada para una producción horaria mínima de **800** litros y un máximo de **5000** litros hora, producido y distribuido por la sociedad **Technogel** que tiene todo para optimizar el trabajo:

Tinas de mezclado y calentamiento, intercambiador de temperatura de placas, bombas y válvulas de varios tipos y por último el homogenizador.

O un poco más pequeño como el que aparece abajo



proyectado para producciones de **150-300-600** lts/h

PARA CONCLUIR

Hablando de las diferentes y, por cierto muchas, máquinas para producir helado, sean discontinuas horizontales o discontinuas verticales o también continuas horizontales, de las cuales hemos hablado en este capítulo, podemos afirmar que todas producen helado, la diferencia reside en la forma de producirlo y para quienes las operan.

Su enfriamiento puede ser más rápido o más lento, su diversa capacidad de incorporar aire, y la mantecación de la mezcla.

Pero, algo es seguro, ninguna de estas máquinas producen helados de baja calidad, si el hombre no lo desea.



Cada máquina posee su propio modo de producirlo por sus características y el operador debe adecuarse a ellas.

Adquirir una u otra máquina, pequeña o grande debe ser en función del proyecto que se ha decidido llevar a cabo, el equipamiento del cual hablamos no esta pensado para una sola heladería, pero comienza a ser útil cuando tenemos tres, cuatro, cinco o bien una cadena.

También si se produce con propia marca para terceros y otros puntos de venta.

Las empresas que hemos mencionado son Italianas, como otras más pequeñas.

Me disculpo con ellas por no haberlas mencionado, es muy difícil nombrarlas a todas.

A nivel mundial, por capacidad técnica y productiva son conocidas entre otras, las **Hoyer-Tetrapak**.



Traducido al idioma Español
por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional