

Capitolo 13°

Tecniche di produzione

ARMADI IN LABORATORIO

E TAVOLI DA LAVORO

PER LA CONSERVAZIONE, LO STOCCAGGIO, IL MANTENIMENTO E LA LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME E DEL PRODOTTO FINITO NEI LABORATORI DI GELATERIA E PASTICCERIA



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.info - www.gelatomasters.it



QUALE ARMADIO COMPRARE ?

A temperatura negativa ? cioè che la temperatura scenda sotto lo zero, da - 0°C (grado centigrado) a sino -25°C
O a temperatura positiva ? cioè che la temperatura salga sopra lo zero, generalmente tarati a + 4°C.

AD UNA PORTA, O A DUE PORTE?

La porta o le porte, devono essere in acciaio come tutto il resto del mobile o eventualmente in vetro, naturalmente doppiamente spesso, per fare sì che si possa vedere attraverso. Questi ultimi armadi particolarmente indicati per il settore della pasticceria, ma non solo, sono la soluzione ottimale per la miglior vendita e la conservazione degli ingredienti.

Gli armadi da laboratorio, capaci e di buona qualità sono di solito costruiti in acciaio inox AISI 304, con isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione priva di CFC:

(I **C**loro**F**luoro**C**arburi, se contenuti nel circuito frigorifero e nelle schiume poliuretatiche dell'armadio rappresentano una minaccia per l'ozono stratosferico causando l'ormai famoso e famigerato "buco").

I buoni armadi sono realizzati specificatamente per la conservazione di prodotti freschi e surgelati della gelateria e della pasticceria, sono dotati di gruppi refrigeranti con evaporatori e condensatori a grande superficie di scambio per un veloce recupero del freddo dopo l'apertura della porta.



copywriter, editor e copyeditor

Gli Armadi progettati per la pasticceria sono costruiti per il contenimento di quaranta teglie da 60 cm di larghezza e per 40 cm di profondità, nella versione per la gelateria sono costruiti con otto ripiani di supporto per lo stoccaggio delle vaschette e la conservazione del gelato.

Si distinguono per la grande resa grazie ad un'unità condensatrice realizzata per lavorare anche nelle condizioni di temperatura più critiche, utile il display esterno per la lettura della temperatura nel pieno rispetto delle normative vigenti.

DISPONIBILI IN VARIE VERSIONI



TUTTO DIPENDE DALLA TIPOLOGIA DEL NOSTRO LAVORO

Siamo **Gelatieri**, **Pasticceri**, o **Capi cucina**.

- Quale è la quantità di prodotto lavorato?
- Quale è il metodo di lavoro?



copywriter, editor e copyeditor

- La vendita del prodotto, è immediata o è nel tempo?
- Le dimensioni del servizio?
- Saranno ubicati in laboratorio o nel punto vendita?

Questi ed altri ancora sono i requisiti che determinano la scelta di un modello rispetto ad un altro.

SCELTA PER DIMENSIONE, POTENZA E VERSIONE

L'offerta della gamma degli armadi negativi o positivi che siano, prodotti dalle diverse società, è molte sono le aziende italiane che producono, consentono di identificare il modello adeguato alle vostre esigenze.



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

Per esempio il modello su raffigurato, è un armadio a temperatura negativa per gelateria e pasticceria ventilato.

In questo caso dedicato alla gelateria, per il mantenimento del gelato prodotto pronto alla vendita, o posto in stoccaggio per la vendita futura.

È chiaro come abbiamo già che esiste lo stesso armadio dedicato alla pasticceria, dove in luogo del gelato si metteranno teglie con pasticceria surgelata o dedicata alla pasticceria fredda come torte gelato, semifreddi, cassate o gelato in monoporzioni.

Le vaschette raffigurate, sono le classiche da 5 litri (lunghe 36 cm, larghe 16,5 cm e alte 12 cm) posizionate su nove ripiani e si porranno sei vasche per piano e per un totale di 54 vasche.



Il gelato in questo caso non dovrebbe eccedere oltre il bordo della vaschetta che come ricordiamo è alta 12 cm.

Comunque limite condizionato non dalla vaschetta ma dal poco spazio lasciato tra un piano e l'altro.

Per un migliore utilizzo dell'armadio solo otto ripiani, e sei vaschette per piano, per un totale di quarantotto vaschette.

UN GRAN BELL'ARMADIO

Attenzione; stiamo parlando delle vaschette classiche larghe 36 cm, se si decide di adottare le vaschette di nuova tendenza, larghe 25 cm, per ogni piano ce ne stanno solo quattro:



VASCHETTE DI NUOVA TENDENZA, CON GELATO A "MONTAGNA"

lunghe 36 cm x larghe 25 cm e alte solo 8 cm

Bisogna tenere conto che al posto di tre vaschette classiche (quelle di sempre per intenderci) mettiamo **vaschette di nuova tendenza, cioè con gelato a "montagna"** bene di queste vaschette ne possiamo mettere soltanto due tenendo conto che le vasche classiche sono larghe 16,5 cm e che moltiplicato per tre (vaschette) sono 49,5 cm, ebbene sono esattamente (poco meno) la larghezza di due **vaschette di nuova tendenza**, perché in totale occupano una larghezza di 50 cm, singolarmente è di 25 cm.



copywriter, editor e copyeditor

Ebbene sono esattamente (poco meno) la larghezza di due **vaschette di nuova tendenza**, perché in totale occupano una larghezza di 50 cm, singolarmente è di 25 cm.

Pertanto, nell'armadio, di vaschette di "**nuova tendenza**" per il gelato a "montagna" ce ne starebbero "solo" trentadue.

Cioè quattro vaschette per piano, e che per otto ripiani come abbiamo detto, sono trentadue vaschette, sempre che il gelato sia solo a "montagna", perché se di gelato ne mettessimo di più, e con eventuali addobbi i ripiani scenderebbero a sette che per quattro vaschette rimarrebbe lo spazio solo per ventotto vaschette.

Altresì è chiaro che questo tipo di armadio è anche adatto a contenere le derrate alimentari surgelate come la frutta.

Frutta surgelata tal quale così come nasce: Fragole, Lamponi, More, Mirtilli, Frutti di Bosco, altre volte a pezzetti: Albicocche, Pesche, Ananas, Meloni, in polpa quasi tutte, come ad esempio il Frutto della Passione o in succo puro al 100%, come Limone, Arancio, Mandarino, alcune volte zuccherate al 10 %, aggiunto per il mantenimento dell' aroma e del colore (lo zucchero conservante e antiossidante per eccellenza) quasi sempre confezionate in contenitori da 1 kg.

ALCUNE NOZIONI DI UTILITÀ TECNICA DI QUESTI ARMADI

Gli armadi di buona qualità sono progettati nell'assoluto rispetto delle normative CEE.



copywriter, editor e copyeditor

Studiati per soddisfare interamente ogni esigenza degli operatori del settore, garantendo totale sicurezza e massima qualità e igiene, dotati di un dispositivo per il controllo elettronico della temperatura e di unità condensatrici tropicalizzate, consentendo un'ideale posizione anche all'interno di cucine e laboratori.

Le porte auto chiudenti con guarnizioni intercambiabili.

Grande deve essere la loro facilità di pulizia.

Refrigeramento a funzionamento ventilato.

Sbrinamento automatico (quattro sbrinamenti in 24 ore).

Tensione (V) 230/1 Ph, (secondo la destinazione (V) 120).

Frequenza in Hz 50 in Italia(secondo la destinazione Hz 60)

Potenza motore Hp 1,2, Potenza W 1500

Tipo di gas: freon Ref. R404

Dimensione esterna in larghezza 74 cm

Dimensione esterna in profondità 99 cm

Dimensione esterna in altezza 208 cm

Capacità 782 litri, Peso netto kg 220

LA PROFONDITÀ INTERNA DELL' ARMADIO DEVE OSPITARE CON COMODO MARGINE LA LUNGHEZZA DI DUE VASCHE DA GELATO, PERCHÉ IN TOTALE OCCUPANO UNA LUNGHEZZA DI 72 CM, ESSENDO LORO LUNGHE SINGOLARMENTE 36 CM.

PER LA LARGHEZZA INTERNA DELL' ARMADIO DOBBIAMO AVERE DISPONIBILI CON COMODO MARGINE ASSOLUTAMENTE PIÙ DI 50 CM DATO CHE TRE VASCHE CLASSICHE DA 5 LITRI OCCUPANO UNO SPAZIO DI 49,5 CM E CHE DUE VASCHE DI NUOVO TENDENZA NE OCCUPANO PER 50 CM

ATTENZIONE DUNQUE CI SONO DEGLI ARMADI MENO PROFONDI GENERALMENTE DESTINATI AL SETTORE DELLA GASTRONOMIA



copywriter, editor e copyeditor

DOVE LE VASCHE, APPUNTO PER LA GASTRONOMIA SONO LUNGHE SOLO 32 CM E LE DUE VASCHE MESSE IN LUNGHEZZA, IN TOTALE OCCUPANO UNA LUNGHEZZA DI 64 CM.

DA QUI GLI ARMADI PIÙ PICCOLI

SUL RIPIANO DI QUESTO TIPO DI ARMADIO DI VASCHE CLASSICHE PER GELATO DA 5 LITRI CE NE STAREBBERO SOLO 4 E ASSOLUTAMENTE NON 6

La versione per Pasticceria è disponibile sia in temperatura positiva sia negativa, lo stesso armadio, ma a temperatura positiva, cioè tarato mediamente a + 4°C. utile per il mantenimento della pasticceria fresca o per le derrate alimentari deperibili, come: il latte fresco del giorno, la panna, le uova, il burro, la frutta fresca comprata giorno per giorno, confezioni integre o già iniziate ed già adoperate nella lavorazione, qui di seguito un esempio.



Progettati per il contenimento di quaranta teglie 60x40



In alto a sinistra una "saladette" ideale per la conservazione, e la distribuzione di tutte le derrate alimentari fresche: Macedonia di frutta, salse, frutta a pezzi, yogurt naturale e tutto il necessario per la preparazione e per il servizio del gelato in coppa.

La "saladette" è composta di una forte struttura di acciaio inox AISI 304, con coperchio e mensole, capace di contenere in tutto il piano di lavoro bacinelle Gastronorm H=200.

Nella parte sottostante (refrigerata), alle pareti guide adatte al supporto di griglie o teglie e una capace cassetteria.

L'evaporatore ventilato, con struttura anticorrosione, ottimizza all'interno del vano refrigerato il flusso dell'aria in circolo permettendo la massima omogeneità di temperatura.



copywriter, editor e copyeditor



In basso a destra un bel tavolo refrigerato per i laboratori di gelateria e pasticceria ma anche utilizzabile e utile per la ristorazione in generale.

Realizzato in monoscocca schiumata con poliuretano ad alta densità privo di CFC, per un isolamento efficace ed un importante risparmio energetico, interamente in acciaio AISI 304 con satinatura esterna.

Il gruppo refrigerante deve essere ad alta potenzialità, progettato per funzionare anche con temperature elevate, e con possibilità di averlo anche con gruppo remoto.

Piani di lavoro interni in acciaio inox



copywriter, editor e copyeditor

Le fotografie degli armadi, dei banchi lavoro e della saladet raffigurati e presentati sono state gentilmente concesse dalla società: **CAROTTI-ICE Località Vallina, Bagno a Ripoli-FI**

In Italia ci sono diverse società di produzione e di distribuzione a livello nazionale ed internazionale, qui di seguito alcuni nominativi, in stretto ordine alfabetico:

AFINOX	Campo San Martino (PD) armadi e banchi frigoriferi
ALASKA	San Pietro in Casale (BO) armadi frigoriferi
ARNEG	Marsango (PD) armadi e banchi frigoriferi
CASTELMAC	Castelfranco Veneto (TV) armadi frigoriferi
COF	Guamo Capannori (LU) armadi frigoriferi e congelatori
COSTAN	S G Monferrato (AL) armadi frigoriferi e congelatori
FRAMEC	Limana (BL) armadi frigoriferi e congelatori
FRIULINOX	Chions (PN) armadi frigoriferi e congelatori
GELART	Assago (MI) armadi frigoriferi
ILSA	Castel Roganzuolo di San Fior (Tv) armadi frigoriferi
IRINOX	Corbanese(TV) armadi frigoriferi, abbattitori, surgelatori
ISA	Bastia Umbra(PG) armadi frigoriferi

E molti altri ancora, davvero impossibile nominarli tutti e per questo ci scusiamo.



copywriter, editor e copyeditor