

## **Capitolo 8°**

# **Tecniche di produzione**

## **LA MANTECAZIONE**

**DELLE MISCELE PER LA PRODUZIONE  
DEL GELATO ARTIGIANALE E NON.**

**INTESO COME QUANTITÀ E NON COME QUALITÀ**

## **IL “FREEZER CONTINUO”**

## **MANTECATORE A LAVORO CONTINUO, PER MEDIO-GRANDI E GRANDI LABORATORI**



© copywriter, editor e copyeditor

**gelatomaster@yahoo.it**

**www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it**

# **IL “FREEZER CONTINUO”**

**“MANTECATORE” A LAVORO ORIZZONTALE**

**MACCHINA CHE PRODUCE FREDDO. MA, **NON MOLTO FREDDO****

**IL GELATO IN USCITA È A -6 C° MASSIMO -7 C°**

**DOPODICHE IL GELATO PRODOTTO VA PORTATO  
ASSOLUTAMENTE IN UN TUNNEL DI ABBATTIMENTO DELLA  
TEMPERATURA, SINO A -18 C° AL CUORE DEL PRODOTTO  
PRIMA DI ANDARE ALLO STOCCAGGIO**

**MA È UN “MANTECATORE” CHE PRODUCE MOLTO, MOLTO GELATO  
ALIMENTATO IN CONTINUO, DIRETTAMENTE ALLACCIATO AD UN  
ALTRETTANTO GRANDE CONTENITORE DI MISCELE  
PRECEDENTEMENTE: GUSTATE, PASTORIZZATE, MATURE**

Non molto tempo fa, e devo dire ancora oggi, questo tipo di macchina non era e non è accettata da nessun gelatiere artigiano (oggi da qualcuno si).

il gelato prodotto da questa macchina, secondo i più fermi e puristi difensori dell'artigianalità non merita assolutamente e senza compromessi chiamarsi artigianale.

Esisteva ed esiste un'avversione infondata sull'incorporazione dell'aria per insufflazione forzata; ma onor del vero, non è così, giacché, il “pompate” aria, da un **0%** a un **80%** qualche volta anche di più 100% nelle miscele non è automatico, ma è controllato e desiderato dall'operatore-produttore, cioè dall'uomo, non è da imputare alla macchina.



copywriter, editor e copyeditor

Ricordo, che il gelato prodotto con i mantecatori tradizionali incorporano aria solo per movimentazione meccanica, e con un incorporamento d'aria in media di un **35-40%**. Come dicevo, alcuni gelatieri-artigiani, non molto in Italia più volte ho visto all' estero, adoperano dei freezers continui per le grandi quantità di gelato che producono, in particolare per mantecare miscele "lisce", come il gelato al Cioccolato, Crema Vaniglia, la Nocciola, nelle creme e gelato al Limone o Fragola nel frutto fresco. Cioè miscele che non hanno pezzetti di frutto secco o fresco che siano in sospensione e che andrebbero a pregiudicare il buon funzionamento della macchina. La necessità di adoperare un freezer continuo è motivata dal fatto che serve per produrre del gelato in grande quantità e il più rapidamente possibile, come ho già detto, è una macchina per la produzione di gelato in forma continua. Attenzione all' aria però, è alimentata da una pompa del tipo a a pistone(anzi due, una per la miscela e una per l'aria) e che in fase di aspirazione incorpora miscela attraverso una condotta direttamente dal tino di mantenimento dopo la precedente maturazione, le condutture sono quasi sempre in acciaio. La miscela è mescolata con l'aria che riceve attraverso una valvola manuale o a controllo elettronico, e che può essere regolata dall' operatore-produttore per una maggiore o minore quantità di aria.

La quantità d'aria e la miscela passano dentro un cilindro congelatore, più o meno lungo. Diciamo almeno un metro(dipende dlla capacità della macchina), dove all' interno un mescolatore con lame raschianti tutto in acciaio lungo e largo quanto il cilindro stesso e come una vite senza fine: stacca raschiando dalla parete del cilindro la miscela, la mescola, la spalma ancora alla parete e ritorna a raschiarla.

Nel ripetere il ciclo ininterrottamente, la miscela gelata dopo aver percorso tutta la lunghezza del cilindro e va assumendo la consistenza desiderata, un display indicatore ci indica la consistenza del gelato; finalmente esce dall' estrusore(il becco d'uscita) e a questo punto, manualmente o automaticamente si colloca il gelato direttamente nelle vaschette d'uso. O per il gelato in pezzatura e unita ad altre macchine, che in automatico invasano direttamente nella confezione scelta, la capacità di produzione vanno dai **100** ai **300** litri ora dei piccoli freezers.



[www.catta27.com](http://www.catta27.com)



[www.techongel.com](http://www.techongel.com)



Pino Scaringella & CO  
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

Per crescere con freezer da **600** ai **800** litri dei medi impianti.



Sino ai grandi freezers da **1500** a **5000** litri di gelato all'ora. Naturalmente a questi piccoli o grandi freezers devono corrispondere adeguate attrezzature di pastorizzazione, di omogeneizzazione e di tini di mantenimento, che non sono quelli che conosciamo nel settore strettamente artigianale.



Per esempio, questo raffigurato qui sopra denominato **HTST** progettato per produzioni orarie da minimo **800** litri sino a **5000** litri ora, prodotto e distribuito dalla società Technogel dove c'è proprio tutto per ottimizzare il lavoro.

Vasche di miscelazione e riscaldamento, scambiatore di temperatura a piastre, pompe e valvole di vario tipo e per finire l'omogeneizzatore.

O un poco più piccolo come quello raffigurato qui sotto



progettato per produzioni litri ora di **150-300-600**

### **PER CONCLUDERE**

Parlando delle molte e distinte macchine per produrre il gelato, siano esse discontinue orizzontali o discontinue verticali e ancora continue orizzontali, di cui abbiamo parlato in questo capitolo, si può affermare che tutte producono gelato, la differenza è nella forma di produrlo e per l'uomo di lavorare con loro. Il loro raffreddamento può essere più veloce o più lento, la loro differente capacità di incorporare l'aria e il loro mantecare le miscele.

Ma, una cosa è certa, nessuna di queste macchine realizzano e producono gelati di bassa qualità, se non è l'uomo a volerlo.



Ogni macchina ha il suo modo fare per la loro differenza e noi dobbiamo adeguarci a loro nell' usarla.

Il comprare questa o quella macchina, piccola o grande che sia e in funzione del progetto che si ha desiderio di attuare, l'impiantistica di cui abbiamo parlato non è necessaria per una sola gelateria, ma incomincia a diventare utile quando se ne ha tre, quattro, cinque o una catena.

O si produce con il proprio marchio per più gelaterie e punti vendita o per conto terzi.

Le aziende produttrici sotto menzionate sono Italianissime, come altre aziende minori. Mi scuso con loro per non averle menzionate, molto difficile poterle elencare tutte.

**TECHNOGEL SpA** Via Boschetti n° 51, Grassobio 24050 in (Bergamo-Italy) Tel. +39 035/4522062 - Fax +39 035/4522682, azienda più presente nel mercato nazionale ed internazionale con proprie aziende di produzione in loco.

**CATTA 27** Via della Solidarietà n° 2/1 40056 Crespellano (Bologna-Italy) Tel. +39 051/6721511 - Fax +39 051/960520.

A livello mondiale, per capacità tecnica e produttiva sono conosciute tra le altre, la Hoyer e la Tetrapak.



copywriter, editor e copyeditor