

# È il bar il regno del ghiaccio. Le macchine per realizzarlo

Una scelta importante per l'ampio uso che se ne fa nella pratica giornaliera: ecologia, consumi, dimensioni e purezza dei cubetti prodotti sono le caratteristiche da prendere in considerazione

di Anna Muzio

Che sia pestato o pieno, piatto o a scaglie, il ghiaccio è indispensabile al bar, dove è impiegato per preparare drink, caffè shakerati, frullati e centrifughe e per tenere in fresco le bottiglie di vino.

Dalla qualità e della forma del cubetto dipende la buona riuscita, non solo estetica, del cocktail. Ecco perché la macchina per realizzarlo è una scelta importante. Abbiamo chiesto a due produttori di segnalarci la loro proposta di punta e spiegarci come e perché utilizzarla nel lavoro quotidiano.



## SCOTSMAN ICE: LEGACY

Risponde Simone Buratti, Digital Manager

### Cos'è?

Macchina del ghiaccio *limited edition* prodotta in 250 pezzi costruiti a mano, accessoriati e testati da operai specializzati.

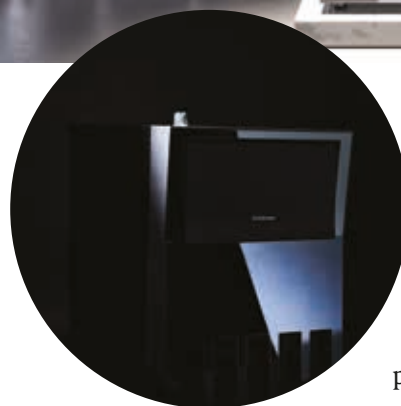
### Come si usa?

Produce 38 kg giornalieri, non è troppo grande e la pulizia è molto facilitata, con una capacità del contenitore (*bin*) interno di 19 kg. Produce Gourmet Ice, ovvero cubetti pieni, cristallini, duri e che non contengono impurità, ideali per cocktail, *ice buckets*, drink e degustazioni di liquori. La griglia frontale 3D permette di incrementare la ventilazione della macchina fino al 70%.

## VALORE AGGIUNTO

È una macchina innovativa e attenta all'ambiente perché utilizza il refrigerante naturale R290. Xsafe è un accessorio grazie al quale all'interno del *bin* in automatico avviene la sanificazione del ghiaccio e del *bin* tramite raggi UV che combattono virus, muffa ecc. È più efficiente nei consumi rispetto alle macchine del ghiaccio delle sue dimensioni.

Ha una solida struttura in Black *stainless steel*,



el, vetro temperato e titanio, e un design unico nel suo genere. La macchina, bella da vedere, può essere posizionata sul bancone bar anziché nascosta dietro. Si presenta con ricettario di cocktail, certificato numerato e scoop di acciaio per prendere il ghiaccio.

**GASTRODOMUS: ICE3.0****Cos'è?**

Macchina del ghiaccio a cubetto pieno costruita interamente in acciaio inox in Italia.

**Come si usa?**

Adatto anche per discoteche e chioschi all'aperto, è dotato di spina Schuko e controllo meccanico con possibilità di regolare facilmente il peso del cubetto e la capacità di deposito.

La produzione e la pulizia vengono controllate da una scheda elettronica e la mantellatura del macchinario è facilmente rimovibile per pulire internamente la macchina. Dopo ogni utilizzo la vaschetta che raccoglie i cubetti e il serbatoio dell'acqua vanno lavati sotto acqua pulita corrente, le parti restanti con un panno umido. Un interruttore disabilita l'impianto frigo per facilitare la pulizia.

**VALORE AGGIUNTO**

La formazione dei cubetti avviene tramite un'aspersione di acqua su di un evaporatore orizzontale in rame il quale, raffreddandosi, forma dei cubetti ad alta densità, pieni e molto puri, indicati per raffreddare la bevanda senza annacquarla.

È una macchina maneggevole, facile da trasportare, pratica e veloce nell'installazione e adattabile a tutti gli spazi viste le dimensioni ridotte (L 365 mm x P 495 mm x H 690 mm), ma è anche facile da usare e pratica da pulire.

**BREMA: CB 249 HC B-QUBE**

Risponde Luca Caccia, nuovo Commerciale Italia

**Cos'è?**

Macchina del ghiaccio con produzione 29 kg in 24 h e contenitore fino a 9 kg.

**Come si usa?**

Il ghiaccio prodotto, dal profilo squadrato e di tendenza, è indicato per gli artisti della Mixology. La macchina per la produzione del ghiaccio necessita una costante pulizia e manutenzione. Periodicamente, il fabbri-



LUCA CACCIA NUOVO COMMERCIALE ITALIA



catore andrà smontato per essere igienizzato e sanificato: le parti del macchinario più a rischio di contaminazione sono la bocca di scarico ghiaccio, il coperchio, il contenitore di raccolta e tutti i particolari in esso contenuti. La tecnologia Automatic Washing System consente con un semplice click di avviare il ciclo generale di pulizia utilizzando prodotti professionali come il detergente Brema Ice Machine Cleaner, disincrostante a base biologica.

**VALORE AGGIUNTO**

Sostenibilità, facilità di manutenzione, ghiaccio tecnico e cristallino. Le materie prime della macchina possono essere separate in tre blocchi distinti e riciclate separatamente a fine vita. Il Brema Innovation Center ha stimato un 33% di riduzione dei volumi della scocca delle macchine e un 55% di riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> in atmosfera: il design permette di dimezzare i movimenti dei componenti dal fornitore o dal cliente verso la sede centrale di Brema Group. ©