

BANCO PIETRA FREDDA

COLD STONE COUNTER
BANC PIERRE FROIDE
THEKE KALTER STEIN
MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA



IL COLD STONE O PIETRA FREDDA È UNA NUOVA TECNOLOGIA CHE PERMETTE DI REALIZZARE UN CONO O COPPETTA A RICHIESTA MESCOLANDO GELATO E ALTRI INGREDIENTI A DISPOSIZIONE. IL CLIENTE VEDRÀ IN TEMPO REALE REALIZZARSI QUANTO DA LUI STESSO DESIDERATO: SI PARTE DA UNO O PIÙ GUSTI DI GELATO SCELTI E SI AGGIUNGONO TOPPINGS QUALI NOCCIOLINE, SMARTIES, CIOCCOLATO O CARAMELLO. GRAZIE ALLA PIETRA FREDDA, A DUE SPATOLE E UN PO' DI ESPERIENZA, IL GELATIERE POTRÀ REALIZZARE UN GELATO SU MISURA E CREARE UNO SPETTACOLO DI ABILITÀ TECNICA DI PARTICOLARE ATTRATTIVA.

Cold Stone is a new technology that allows you to make cones or cups, on request, by mixing gelato and other ingredients at hand. The customer can watch you prepare his order in real time: starting with one or more selected types of gelato and then toppings such as nuts, smarties, chocolate or caramel. With Cold Stone, two servers and a little experience, the gelato maker can make a gelato to measure with a pleasing and artful display of technical ability.

Le Cold Stone ou Pierre Froide est une nouvelle technologie qui permet de réaliser un cornet ou une coupe sur demande en mélangeant le gelato et d'autres ingrédients à disposition. Le client verra en temps réel se réaliser ce qu'il a demandé : on part d'un ou plusieurs goûts de gelato choisis et on y ajoute des toppings comme les noisettes, les smarties, du chocolat ou caramel. Grâce à la Pierre Froide, à deux spatules et un peu d'expérience, le Glacier pourra réaliser un gelato sur mesure et créer un spectacle d'habileté technique particulièrement attrayant.

Der Cold Stone oder Kalter Stein ist eine neue Technologie, die es ermöglicht, eine Eistüte oder einen Eisbecher durch Mischen des Gelato und anderer zur Verfügung stehender Zutaten zuzubereiten. Der Kunde kann dabei zusehen, wie das von ihm gewünschte Produkte zubereitet wird: zunächst kommen eine oder mehrere Geschmacksrichtungen Eis und dann werden Garnierungen, wie Nüsse, Smarties, Schokolade oder Karamel hinzugegeben. Dank des Pietra Fredda, zwei Eisspachteln und etwas Erfahrung kann der Speiseeishersteller ein Gelato nach Maß zubereiten und seine technischen Fähigkeiten besonders sehenswert vorführen.

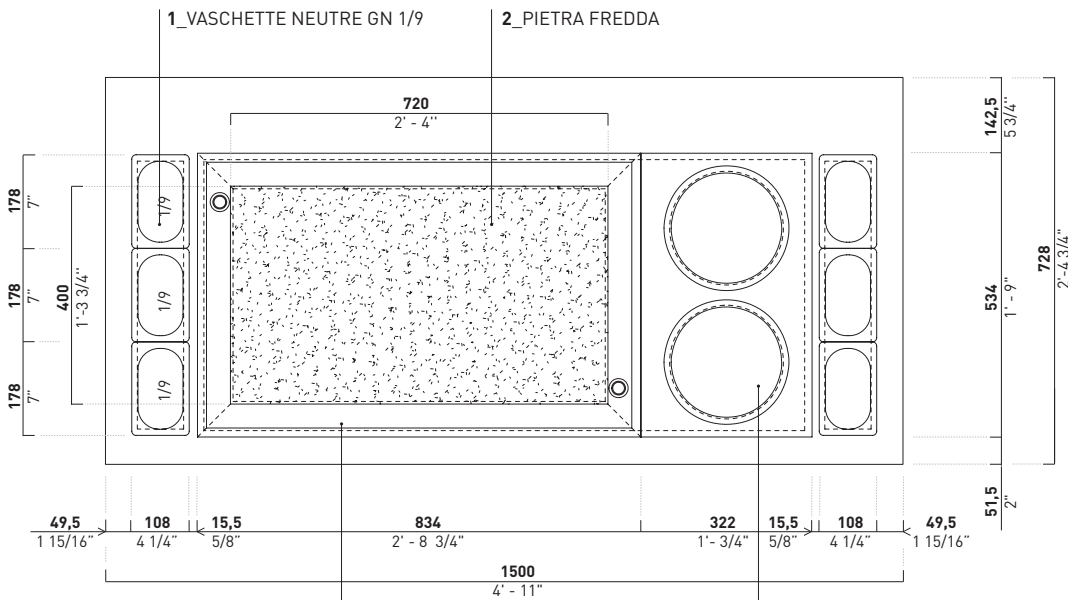
El Cold Stone o Piedra Fría es una nueva tecnología que permite realizar un cono o una copa bajo petición mezclando gelato y otros ingredientes a disposición. El cliente podrá ver en tiempo real la realización de lo que él mismo desea: se empieza por uno o más sabores de gelato seleccionados y se añaden toppings como avellanas, smarties, chocolate o caramelo. Gracias a la Piedra Fría, con dos espátulas y un poco de experiencia, el heladero podrá realizar un gelato a la medida y crear un espectáculo de habilidad técnica particularmente atractivo.





BANCO PIETRA FREDDA, INGOMBRI

COLD STONE COUNTER, OVERALL DIMENSIONS - BANC PIERRE FROIDE, ENCOMBREMENTS
THEKE KALTER STEIN, ABMESSUNGEN - MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA, DIMENSIONES



3_VASCA RACCOLTA ACQUA PER PULIZIA

4_CONTENITORI RISCALDATI BAGNO MARIA DA CIRCA 3,5 LT.

- 1 - Non-refrigerated GN 1/9 pans
- Bacs GN 1/9 Neutres
- Nichtkühl-Wannen GN 1/9
- Cubetas Neutras GN 1/9

- 2 - Cold stone
- Pierre froide
- Kalter Stein
- Piedra fría

- 3 - Water tank for cleaning
- Cuve collectrice d'eau pour lavage
- Wasserauffangwanne für Reinigung
- Cuba recogida agua para limpieza

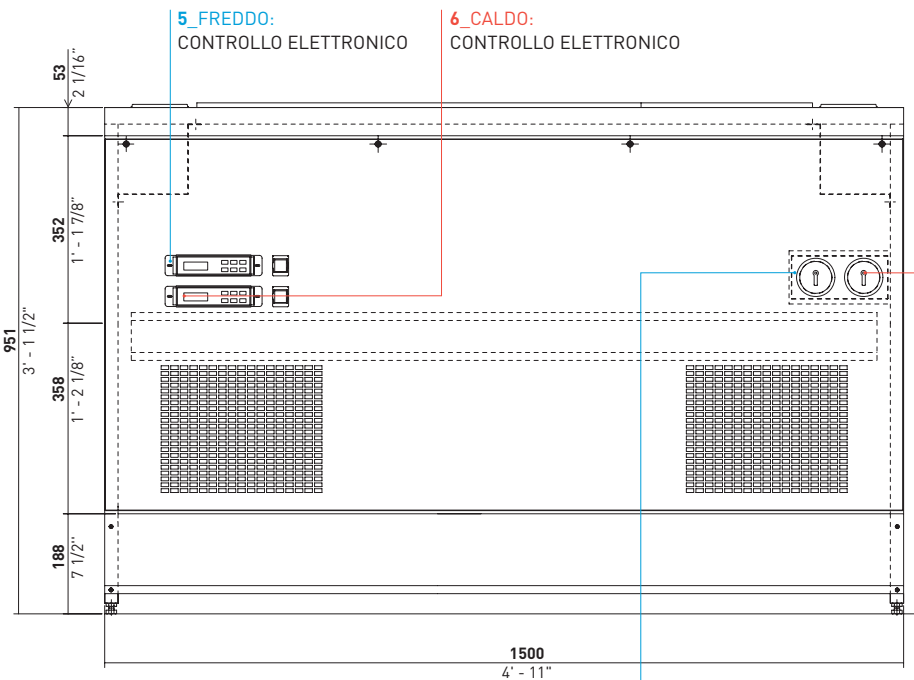
- 4 - 3.5 litre (approx.) bain-marie heated containers
- Récipients chauffés au bain-marie d'environ 3,5 l
- Erwärmte Behälter für Wasserbad von ca. 3,5 l
- Recipientes calentados baño maría de aproximadamente 3,5 l

- 5 - Cold: Electronic control
- Froid: Contrôle électronique
- Kalt: elektronische Kontrolle
- Frío: Control electrónico

- 6 - Hot: Electronic control
- Chaud: Contrôle électronique
- Warm: elektronische Kontrolle
- Calor: Control electrónico

- 7 - Tap for cleaning water
- Robinet eau de lavage
- Wasserhahn für Reinigung
- Grifo agua para lavado

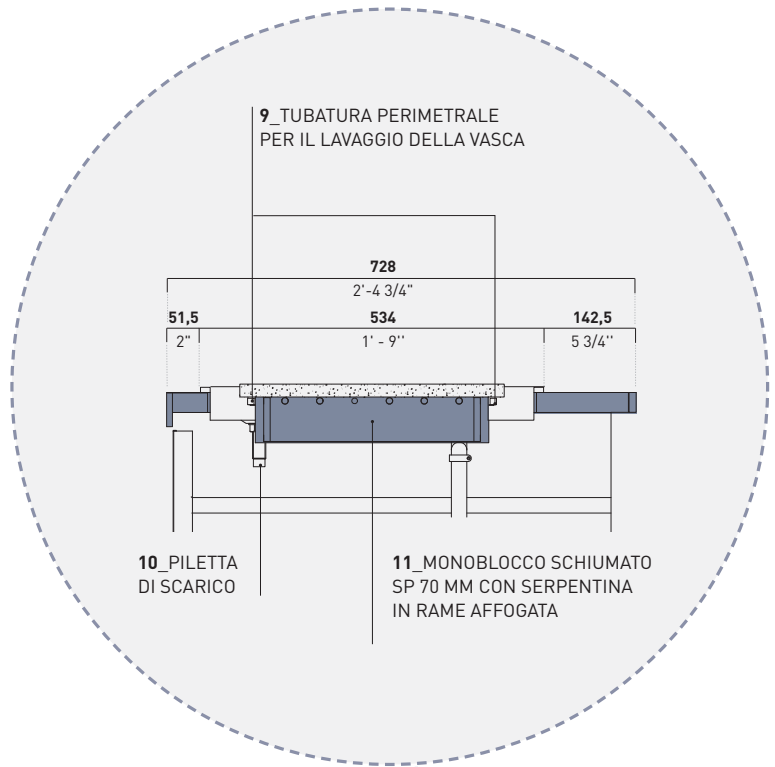
- 8 - Water tap for bain marie counter-tank
- Robinet eau pour cuve de fond bain-marie
- Wasserhahn für Wasserbad-Doppelwanne
- Grifo agua para contra-cuba baño maría



7_RUBINETTO ACQUA PER LAVAGGIO

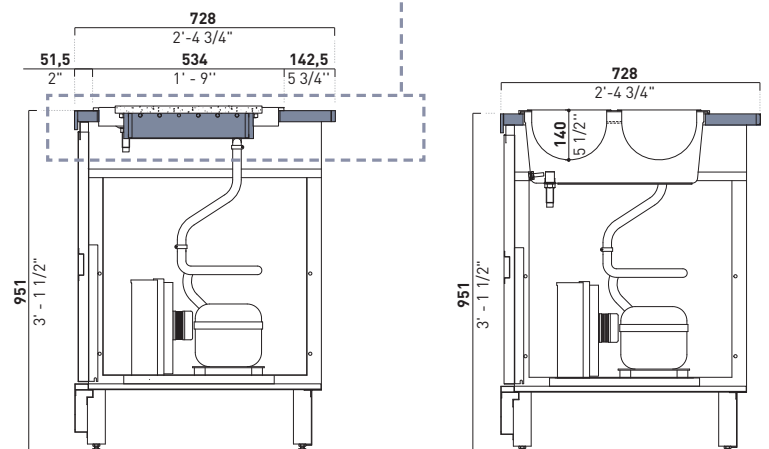
8_RUBINETTO ACQUA PER CONTROVASCA BAGNO MARIA





Sezioni
Cross sections _Sections
Querschnitt _Secciones

- 9** - Side piping for tank cleaning
 - Tuyauteries périmétrales pour lavage cuve
 - Umlaufende Rohrleitung für die Wannenreinigung
 - Tubería perimetral para el lavado de la cuba
- 10** - Drain pipe
 - Tube d'évacuation
 - Abfluslauf
 - Pila de desagüe
- 11** - Foam monobloc structure 2 3/4" in thickness with inner-body/sunk copper coil
 - Structure monobloc en mousses de 70 mm d'épaisseur avec serpentin en cuivre encaissé
 - Struktur aus geschäumtem Ganzstück Dicke 70 mm mit versinkter Kupferschlange
 - Estructura de espuma en un solo bloque de espesor 70 mm con serpentin de cobre ahogado





BANCO PIETRA FREDDA, CARATTERISTICHE TECNICHE

COLD STONE COUNTER, TECHNICAL DATA - BANC PIERRE FROIDE, INFORMATIONS TECHNIQUES
THEKE KALTER STEIN, TECHNISCHE DATEN - MOSTRADOR DE PIEDRA FRÍA, DATOS TÉCNICOS

IL BANCO PIETRA FREDDA IFI È COSTITUITO DA:

- _ UNA LASTRA DI AGGLOMERATO BASE QUARZO REFRIGERATO (PROF. CM 40, LUNGHEZZA CM 72 SPESSORE CM 2) A TEMPERATURA NEGATIVA -12°/-18° C PER LA LAVORAZIONE E FARCITURA ISTANTANEA DEL GELATO. L'AGGLOMERATO BASE QUARZO È FACILMENTE LAVABILE.
- _ 6 VASCHE GASTRONORM NEUTRE 1/9 PER CONTENERE I TOPPINGS.
- _ 2 VASCHE RISCALDATE BAGNO MARIA DA CIRCA 3,5 LT. PER CIOCCOLATO CALDO O SIMILI.
- _ IL VETRO FRONTALE PUÒ ESSERE DI DUE ALTEZZE: H 1151 OPPURE H 1251 MM.

LA LASTRA DI AGGLOMERATO È COLLEGATA AD UN MONOBLOCCO DI POLIURETANO SCHIUMATO 40KG/M³ CON SERPENTINA AFFOGATA A SUA VOLTA COLLEGATA ALL'UNITÀ CONDENSATRICE. INTORNO ALLA PIETRA FREDDA È STATO CREATO UN PICCOLO CANALE DI SCOLO IN CUI, AZIONANDO IL RUBINETTO, SI FA FLUIRE L'ACQUA PER LA PULIZIA. IL LAVAGGIO AVVIENE ATTRAVERSO UN TUBO PERIMETRALE OPPORTUNAMENTE FORATO IN DIVERSI PUNTI. UN SECONDO RUBINETTO INVECE CONTROLLA L'ACQUA DELLA CONTROVASCA PER IL BAGNO MARIA. IL BANCO PIETRA FREDDA È INOLTRE DOTATO DI DUE PANNELLI COMANDI: UNO PER LA PIETRA FREDDA REFRIGERATA E UNO PER IL RISCALDAMENTO DELL'ACQUA DEL BAGNO MARIA. IL BANCO PIETRA FREDDA È DISPONIBILE IN UN'UNICA LUNGHEZZA: 1500 MM. IL BANCO PIETRA FREDDA È CERTIFICATO CE PER L'EUROPA.



The Cold Stone counter consists of:

- _ A quartz agglomerate work surface (1'-3 3/4" in depth, 2'- 4" in length and 3/4" in width) refrigerated at a negative temperature 10.4°F/0.4°F for immediate handling and filling of gelato. The quartz agglomerate surface is easy to clean.
- _ 6 x 1/9 neutral gastronom pans for toppings.
- _ 2 x heated bain maries of about 3.5 litres for hot chocolate or similar.
- _ The height of the glass front can be either 3'-9 1/4" or 4'-1 1/4" .

The agglomerate surface is connected to a 40kg/m³ polyurethane foam monoblock structure with inner-body coil connected in turn to the condensing unit. Around the cold stone is a small drainage channel through which water flows for cleaning when you turn on the tap. A pipe around the sides has holes in various places for cleaning. A second tap controls the water in the counter-tank for the bain marie. The Cold Stone counter also has two control panels: one for the refrigerated cold stone and one for heating the water in the bain marie. The Cold Stone counter is available in one length only: 4' - 11". Cold Stone counter is CE certified for Europe.

Le banc Pierre Froide IFI est constitué de :

- _ Une plaque d'aggloméré base quartz réfrigérée (prof. cm 40, longueur cm 72 épaisseur cm 2) à température -12°/-18° C pour la réalisation et remplissage instantané du gelato. L'aggloméré base quartz peut être facilement lavé.
- _ 6 bacs à glace gastronom neutres 1/9 pour contenir les toppings.
- _ 2 bacs chauffés au bain-marie d'environ 3,5 l pour le chocolat chaud ou similaires.
- _ La vitre frontale peut être de deux hauteurs : h 1151 ou h 1251 mm.

La plaque en aggloméré est reliée à un monobloc de polyuréthane moulé 40kg/m³ avec serpentín noyé et relié à l'unité de condensation. Autour de la pierre froide a été créé un petit canal d'écoulement où, en actionnant le robinet, l'eau défile pour le lavage. Le lavage se fait à travers un tuyau périmétral percé en différents points. Un second robinet contrôle l'eau du contre-bac pour le bain-marie. Le banc Pierre Froide est pourvu de deux panneaux de commande : un pour la pierre froide réfrigérée et un autre pour le chauffage de l'eau du bain-marie. Le banc Pierre Froide est disponible en une seule longueur : 1500 mm. Le banc Pierre Froide est certifié CE pour l'Europe.

Die Theke Pietra Fredda von IFI besteht aus:

- _ Eine gekühlte Agglomerat-Platte auf Quarzbasis (Tiefe: 40 cm; Länge: 72 cm; Stärke: 2 cm) mit Minustemperaturen -12°/-18° C für die Verarbeitung und sofortiges Anrichten des Gelato. Die Agglomerat-Platte auf Quarzbasis ist abwaschbar.
- _ 6 neutrale Gastronom-Wannen 1/9 für die Zutaten der Garnierung.
- _ 2 beheizte Wannen mit einem Wasserbad von 3,5 l für heiße Schokoladensöße oder Ähnliches.
- _ Die Frontscheibe ist in zwei Höhen erhältlich: H 1151 oder H 1251 mm.

Die Agglomerat-Platte ist mit einem mit Polyurethan mit einer Dichte von 40kg/m³ geschäumten Monoblock mit integrierter Rohrschlange verbunden, welche wiederum mit der Verflüssigereinheit verbunden ist. Um den kalten Stein herum ist ein kleiner Ablaufkanal vorgesehen, mit dem man durch Aktivierung des Hahns das Wasser der Reinigung abfließen lassen kann. Die Reinigung geschieht mittels einer Außenleitung mit zweckmäßigen Öffnungen an verschiedenen Stellen. Ein zweiter Hahn regelt dagegen das Wasser der Gegenwanne für das Wasserbad. Die Theke Kalter Stein ist außerdem mit zwei Steuertafeln versehen: eine für den gekühlten kalten Stein und eine für das Erwärmen des Wasserbads. Die Theke Pietra Fredda ist in einer einzigen Länge erhältlich: 1500 mm. Die Theke Pietra Fredda ist CE-zertifiziert für Europa.

El mostrador Piedra Fría IFI consta de:

- _ Una plancha de aglomerado con base de cuarzo refrigerado (prof. 40 cm, largo 72 cm, grosor 2 cm) a temperatura negativa -12°/-18° C para la elaboración y la decoración instantánea del gelato. El aglomerado con base de cuarzo se lava fácilmente.
- _ 6 cubetas gastronom neutras 1/9 para contener los toppings.
- _ 2 cubas calentadas Baño María de unos 3,5 l para chocolate caliente o productos análogos.
- _ El vidrio frontal puede ser de dos alturas: h 1151 o h 1251 mm.

La plancha de aglomerado está conectada a un monobloque de espuma de poliuretano 40 kg/m³ con serpentín recubierto a su vez conectado a la unidad condensadora. En torno a la piedra fría se ha creado un pequeño canal de escurrimiento por el que, al accionar el grifo, se hace correr el agua para la limpieza. El lavado se realiza mediante un tubo perimetral debidamente perforado en varios puntos. Un segundo grifo, en cambio, controla el agua del recipiente exterior para el Baño María. El mostrador Piedra Fría cuenta además con dos paneles de mandos: uno para la piedra fría refrigerada y uno para el calentamiento del agua del Baño María. El mostrador Piedra Fría está disponible en una única longitud: 1500 mm El mostrador Piedra Fría cuenta con el certificado CE para Europa.