



POZZETTI

L'UNITÀ POZZETTI SI INTEGRA PERFETTAMENTE IN TUTTE LE ESTETICHE IFI, SIA NEL FRONTE CHE NEL RETRO. LA STRUTTURA È SCHIUMATA CON POLIURETANO A DENSITÀ 40KG/M³.

The Pozzetti unit fits in perfectly with all IFI styles, both in front and in back. The structure is in polyurethane foam (40kg/m³ density).

L'unité Pozzetti s'intègre parfaitement dans toutes les combinaisons esthétiques IFI, aussi bien sur le côté avant que sur le côté arrière. La structure est en mousses de polyuréthane à densité 40 kg/m³.

Die Einbaumlundeneinheit ist mit allen ästhetischen IFI Linien kombinierbar, sowohl auf der Front-als auch auf der Rückenseite. Die Struktur ist mit eingespritzter Polyurethandichte 40Kg/m³.

La unidad Pozzetti se integra perfectamente en todas las estéticas IFI, ya sea en la parte delantera que en la trasera. La estructura es de espuma con poliuretano a densidad 40 kg/m³.



POZZETTI GELATO VENTILATI

VENTILATED GELATO POZZETTI - POZZETTI GELATO VENTILE
VENTILIERTE GELATO-EINBAUMULDEN - EL POZZETTO VENTILADO

IFI LANCIA NEL 2005 LA PRIMA GAMMA POZZETTI GELATO ADOTTANDO ANCHE PER QUESTO PRODOTTO TRAMANDATO DALLA TRADIZIONE L'INNOVATIVA TECNICA DELLA REFRIGERAZIONE VENTILATA. GRAZIE ALLA VENTILAZIONE VENGONO SUPERATE MOLTE DELLE CRITICITÀ DELLA REFRIGERAZIONE A GLICOLE CON UN OTTIMO RAPPORTO PREZZO/PRESTAZIONI.

In 2005 IFI launched the first range of gelato POZZETTI adopting also for this traditional product the innovative method of ventilated refrigeration. Thanks to the ventilation system many of the problems connected to glycol refrigeration are overcome with an excellent price/performance ratio.

IFI lance en 2005 la première gamme Pozzetti Gelato doté, pour ce produit empreint de tradition, la technique innovante de la réfrigération ventilée. Grâce à la ventilation, de nombreuses critiques faites aux pozzetti à glycol sont maintenant dépassées, et avec un excellent rapport prix/prestatiion.

IFI führt im Jahre 2005 die erste Reihe von Gelato-Einbaumulden ein, und wendet für dieses Produkt, das von der Tradition überliefert wurde, die innovative Technik der ventilierten Kühlung an. Dank dieser Ventilation werden viele der kritischen Punkte der Glykolkühlung mit einem äußerst guten Preis-/Leistungsverhältnis überwunden.

IFI lanza en 2005 la primera gama de pozzetti Gelato, dotando a este producto de larga tradición la innovación técnica de la refrigeración ventilada. Gracias a la ventilación se superan muchas de las deficiencias del glicol con una óptima relación prestaciones/precio.

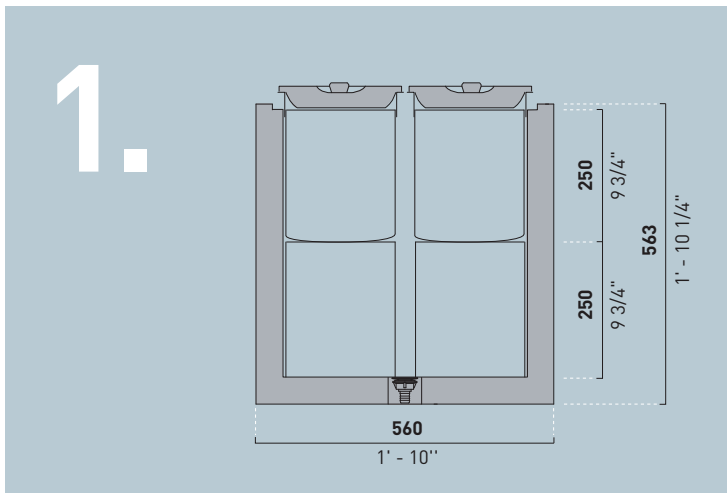
LA GAMMA POZZETTI VENTILATA IFI SI COMPONE DI 3 DIVERSE SOLUZIONI:

The IFI ventilated pozzetti range has 3 different solutions:

La gamme pozzetti ventilés IFI se compose de 3 solutions diverses:

Die Reihe der IFI Ventilierter Einbaumulden besteht aus 3 unterschiedlichen Lösungen:

La gama de pozzetti ventilada de IFI se compone de 3 soluciones:



1. VASCA POZZETTI GELATO NON INSTALLATA:

PER LASCIARE LA PIÙ AMPIA LIBERTÀ DI INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DELL'ARREDO (LA VASCA NON COMPRENDE IL PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE).

1. Gelato pozzetti - not installed:

To allow the broadest freedom of installation inside a counter (the basin does not include the stainless steel work surface with holes for cylindrical buckets).

1. Cuve pozzetti gelato non installée:

pour laisser la plus grande liberté d'installation dans votre agencement (la cuve ne comprenant pas le plan inox perforé pour les bacs).

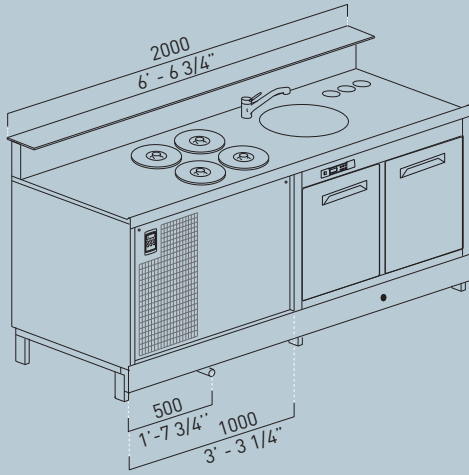
1. Nicht eingebaute

Gelato-Einbaumulden-Wanne
Um bei der Einrichtung extreme Einbaufreiheit zu lassen (die Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit den Öffnungen für die Behälter ist nicht inbegriffen).

1. Cuba pozzetti Gelato no instalada:

Para dejar la más amplia libertad de instalación en una decoración (la cuba no tiene incluido el sobre en acero inox agujereado para las cubetas redondas).

2.



2. Gelato pozzetti - installed:

One may choose to have it installed inside the bar counter or neutral back base (P 2' - 3/4"), with the stainless steel work surface with holes for cylindrical buckets (the price of the bar front counter or back bar base chosen is to be added to the price of the installed tubs).

2. Cuve pozzetti gelato installée:

vous pouvez choisir de l'installer dans un bar ou dans le meuble arrière neutre en métal P.63 cm, complète avec plan inox perforé pour les bacs (le prix de la cuve Pozzetti installée sera ajouté au prix du bar ou de l'arrière bar choisi).

2.VASCA POZZETTI GELATO INSTALLATA:

SI PUÒ SCEGLIERE SE FARLA INSTALLARE ALL'INTERNO DEL BANCO BAR O DELLA RETRO BASE NEUTRA P63, COMPLETA DI PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE (AL PREZZO DELLA VASCA POZZETTI INSTALLATA VA SOMMATO IL PREZZO DEL BANCO BAR O DELLA RETRO BASE SCELTA).

Esempio di installazione su banco bar

Example of installation - bar counter
Exemple d'installation sur un avant bar
Beispiel eines Einbaus in einer Bartheke
Ejemplo de instalación en mueble de bar

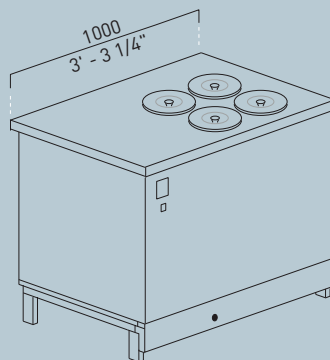
2. Eingebaute Gelato-Einbaumulden-Wanne

Sie kann wahlweise in die Bartheke oder innerhalb des Rückenbasierelementes ohne Kühlaggregat P63 cm, ausgestattet mit Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit Öffnungen für die Behälter, eingebaut werden (dem Preis der eingebauten Einbaumulden-Wanne muß der Preis der Bartheke oder des gewählten Rückenbasierelementes hinzugefügt werden).

2. Cuba pozzetti Gelato instalada:

Se puede escoger si hacer la instalación en un mueble de bar o en un contra mostrador de profundidad 63 cm, complementado con un sobre en acero inox con agujeros para las cubetas redondas (el precio de la cuba pozzetti instalada va sumando al precio del mueble de bar o del contra mostrador seleccionado).

3.



3. Gelato pozzetti counter:

A stand-alone module height 3' - 1 1/2" that may be installed:
- In the Maxim, Lux, Dionysus, Havana, Metropolis, Planet, Planet Tech and Bourbon front panelling with specific glass countertop
- In the Reflex, Incontri & Kaleidos front panelling with specific glass countertop or with the countertop that is specific for the panelling itself.

3. Bar pozzetti gelato:

un module en lui même de H.951 mm qui peut être inséré:
- dans les esthétiques Maxim, Lux, Dionysus, Havana, Metropolis, Planet, Planet Tech, Bourbon, avec la tablette en verre spécifique;
- dans les esthétiques Reflex, Incontri, Kaleidos avec tablette en verre spécifique ou la tablette de serie de l'une de ces gammes.

3.BANCO POZZETTI GELATO:

UN MODULO A SÉ STANTE H 951 MM

CHE PUÒ ESSERE INSERITO:

- NELLE ESTETICHE MAXIM, LUX, DIONYSUS, HAVANA, METROPOLIS, PLANET, PLANET TECH E BOURBON, CON LA BANCALINA IN VETRO SPECIFICA
- NELLE ESTETICHE REFLEX, INCONTRI E KALEIDOS CON BANCALINA IN VETRO SPECIFICA OPPURE CON LA BANCALINA PROPRIA DELL'ESTETICA.

3. Gelato-Einbaumulden-Theke

Es handelt sich dabei um ein für sich stehendes Modul von 951 mm Höhe zum Einsatz in:
- den ästhetischen Systemen Maxim, Lux, Dionysus, Havana, Metropolis, Planet, Planet Tech und Bourbon, mit spezieller Ablagefläche aus Glas.
- den ästhetischen Systemen Reflex, Incontri und Kaleidos mit spezieller Ablagefläche aus Glas oder mit der dem ästhetischen System entsprechenden Ablagefläche.

3. Banco pozzetti Gelato:

Un modulo a una altura de 951 mm y que puede ser instalado en las decoraciones:
- Maxim, Lux, Dionysus, Havana, Metropolis, Planet, Planet Tech y Bourbon; con encimera en vidrio específica.
- en la estética Reflex, Incontri y Kaleidos con encimera en vidrio o en la encimera característica de la estética.



IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE È COSTITUITO DA SERPENTINA IN TUBO DI RAME AFFOGATA ALL'INTERNO DELLA SCHIUMA POLIURETANICA DI ISOLAMENTO COMPLETA DI VALVOLA TERMOSTATICA E UTILIZZA GAS R 404. IL MOTORE VIENE FORNITO ALLACCIATO OPPURE REMOTO. IL PANNELLO COMANDI ELETTRONICO IN DOTAZIONE CON DISPLAY DIGITALE CONSENTE DI VISIONARE LA TEMPERATURA INTERNA. LE CARAPINE SONO OPTIONAL.

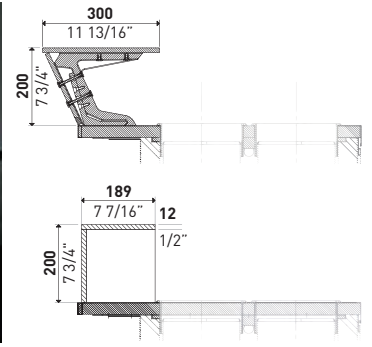
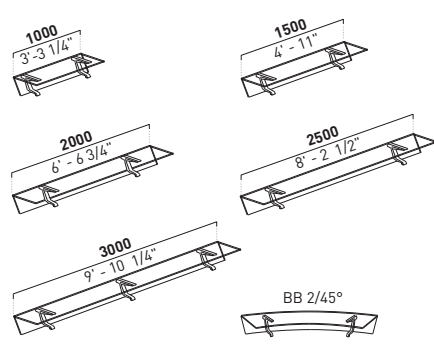
The refrigeration system is made up of a copper serpentine embedded inside of insulating polyurethane foam with thermostatic valve. It uses the R 404 gas.

The condensing unit is provided on board or remote. The standard electronic control panel with digital display allows the visualisation of the interior temperature. Cylindrical buckets are optional.

Le système de réfrigération est constitué du serpentín de cuivre plaqué et noyé dans la mousse de polyuréthane isolante, complété par une valve thermostatique et utilisant du gaz R 404. Le moteur peut être fourni déjà monté ou à distance le panneau de commande électronique fourni avec affichage digital permet de contrôler la température interne. Les bacs sont optionnels.

Das Kühlsystem besteht aus der im PUR-Isolierschaum versenkten Kupferrohrschlange ausgestattet mit Thermostatventil und setzt Gas R 404 ein. Der Motor wird angeschlossen oder extern anzuschließen geliefert. Die elektronische Bedienungstafel mit digitalem Display ermöglicht das Ablesen der Innentemperatur. Die Behälter sind als Option erhältlich.

El sistema de refrigeración está constituido de serpentina en tubo de cobre instalado al interno de la inyección de poliuretano completado con una válvula termostática y utilizando el gas R 404. El motor viene instalado o bien remoto con panel de gestión electrónico y display digital para la visión de la temperatura interna. Las cubetas redondas son opcionales.



LA BANCALINA (OPTIONAL) È IN VETRO TEMPERATO, DISPONIBILE NELLE LUNGHEZZE DA 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 MM E CURVA (BB 2/45°) CON SUPPORTI IN FUSIONE DI ALLUMINIO VERNICIATI COLOR ARGENTO METALLIZZATO. DISPONIBILE SU RICHIESTA (SOLO MODULI LINEARI) BANCALINA IN VETRO EXTRACHIARO TERMO-SALDATO E TEMPERATO.

Countertop (optional) in tempered glass available in 3' - 3 1/4", 4' - 11", 6' - 6 3/4", 8' - 2 1/2", 9' - 10 1/4" lengths and in the curved version (BB 2/45°) with metalized silver coloured support brackets in painted cast aluminium. Upon request, countertop available (linear units only) in extraclear heat-sealed tempered glass.

Le plan de comptoir (en option) est en verre trempé, disponible dans les longueurs de 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm et dans la version courbe (BB 2/45°) avec supports en moulage d'aluminium peints coloris argent métallisé. Sur demande, plan de comptoir disponible (uniquement modules linéaires) en verre extraclair thermosoudé et trempé.

Die Ablagefläche (Option) ist aus temperiertem Glas in den Längen 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm erhältlich, sowie die gebogene Ablagefläche (BB 2/45°) mit Halterungen aus lackierten Aluminiumgußteilen in Silbermetall. Auf Anfrage erhältlich (nur Linearmodule) Ablagefläche aus extra-klarem, heißversiegeltem und gehärtetem Glas.

El plano de apoyo (opcional) es de vidrio templado, disponible en 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm de longitud y en versión curva (BB 2/45°) con soportes en fusión de aluminio pintados color plata metalizada. Disponible a petición (sólo módulos lineales) plano de apoyo en vidrio extraclaro termo-saldado y templado.

POZZETTI GELATO A GLICOLE

GLYCOL GELATO POZZETTI - POZZETTI GELATO À GLYCOL
GELATO-GLYKOL-EINBAUMULDEN - POZZETTO GELATO A GLICOL

POZZETTI GELATO CON REFRIGERAZIONE A LIQUIDO (MISCELA DI GLICOLE E ACQUA): PRESTAZIONI MIGLIORATE RISPETTO A QUANTO GIÀ PRESENTE SUL MERCATO CON UN OCCHIO ATTENTO ALLA COMPETITIVITÀ, PER OFFRIRE SEMPRE IL MEGLIO AL GIUSTO PREZZO.

Gelato Pozzetti with cooling liquid (glycol and water mix): improved performance compared with what is currently available on the market with a careful eye out for the competition, so as to always offer you the best at the right price.

Pozzetti Gelato avec réfrigération liquide (mélange de glycol et d'eau): prestations améliorées par rapport à ce qui était déjà présent sur le marché, avec un oeil attentif à la compétitivité, pour toujours offrir le meilleur au juste prix.

Gelato-Einbaumulden mit Kühlfüssigkeit (Mischung aus Glykol und Wasser): Verbesserte Leistungen im Vergleich zu dem was der Markt bietet mit besonderer Aufmerksamkeit auf die Konkurrenzfähigkeit, um immer das Beste zum richtigen Preis anzubieten.

Pozzetti Gelato con refrigeración a liquido (mezcla de glicol y agua): prestaciones mejoradas respecto a lo que existe ya en el mercado y con un ojo muy atento a la competitividad, siempre para ofrecer lo mejor al mejor precio.

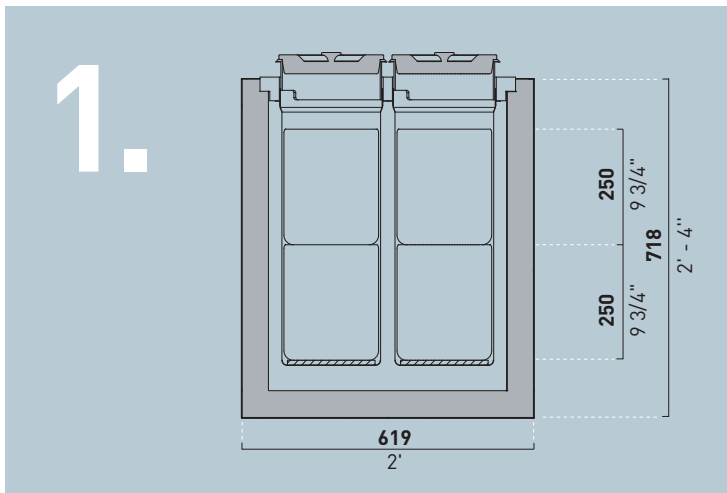
LA GAMMA POZZETTI A GLICOLE IFI SI COMPONE DI 3 DIVERSE SOLUZIONI:

The range of IFI glycol pozzetti is made up of 3 different solutions:

La gamme pozzetti à glycol IFI se compose de 3 solutions diverses:

Die Reihe der IFI Glykol-Einbaumulden besteht aus 3 unterschiedlichen Lösungen:

La gama de pozzetti glicol de IFI se compone de 3 soluciones:



1. VASCA POZZETTI GELATO NON INSTALLATA:

PER LASCIARE LA PIÙ AMPIA LIBERTÀ DI INSTALLAZIONE ALL'INTERNO DELL'ARREDO (LA VASCA NON COMPRENDE IL PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE);

1. Gelato pozzetti - not installed:

To allow the broadest freedom of installation inside counter (the case does not include the stainless steel work surface with holes for cylindrical buckets);

1. Cuve pozzetti gelato non installée:

pour laisser la plus grande liberté d'installation dans votre agencement (la cuve ne comprenant pas le plan inox perforé pour les bacs).

1. Nicht eingebaute

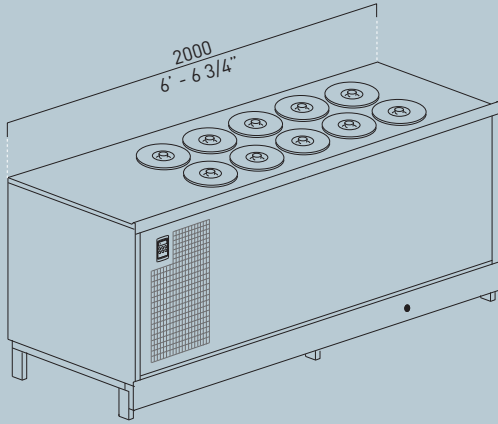
Gelato-Einbaumulden-Wanne

Um bei der Einrichtung extreme Einbaufreiheit zu lassen (die Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit den Öffnungen für die Behälter ist nicht inbegriffen).

1. Cuba pozzetti Gelato no instalada:

para dejar la más amplia libertad de instalación en una decoración (la cuba no tiene incluido el sobre en acero inox agujereado para las cubetas redondas).

2.



2. VASCA POZZETTI GELATO INSTALLATA:

SI PUÒ SCEGLIERE SE FARLA INSTALLARE ALL'INTERNO DEL BANCO BAR H. 951 MM CON BANCALINA IN VETRO SPECIFICA O DELLA RETRO BASE NEUTRA IN METALLO P63, COMPLETA DI PIANO IN ACCIAIO INOX FORATO PER LE CARAPINE (AL PREZZO DELLA VASCA POZZETTI INSTALLATA VA SOMMATO IL PREZZO DEL BANCO BAR O DELLA RETRO BASE SCELTA);

Esempio di installazione su banco bar

Example of installation - bar counter
Exemple d'installation sur un avant bar
Beispiel eines Einbaus in einer Bartheke
Ejemplo de instalación en mueble de bar

2. Gelato pozzetti - installed:

One may choose to have it installed inside the bar counter h. 3' - 1 1/2", with the specific glass countertop or neutral back base (P. 2'-3/4" - metal), complete with the stainless steel work top with holes for cylindrical buckets (at the price of the installed tubs, the price of the bar counter or back base chosen is to be added);

2. Cuve pozzetti gelato installée:

vous pouvez choisir de l'installer dans un bar H.951 mm avec tablette de service en verre spécifique ou dans le meuble arrière neutre en métal P.63 cm, complète avec plan inox perforé pour les bacs (le prix de la cuve Pozzetti installée sera ajouté au prix du bar ou de l'arrière bar choisi).

2. Eingebaute

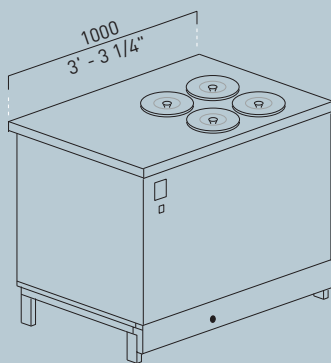
Gelato-Einbaumulden-Wanne

Sie kann wahlweise in die Bartheke von 951 mm Höhe mit entsprechender Ablagefläche aus Glas oder innerhalb des Rückenbasiselementes ohne Kühlaggregat aus Metall P63, ausgestattet mit Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit Öffnungen für die Behälter, eingebaut werden (dem Preis der eingebauten Einbaumulden-Wanne muß der Preis der Bartheke oder des gewählten Rückenbasiselementes hinzugefügt werden).

2. Cuba pozzetti Gelato instalada:

se puede escoger si hacer la instalación en un mueble de bar h.951 mm con encimera en vidrio o en un contra mostrador neutra en acero inox de profundidad 63, complementado con un sobre en acero inox con agujeros para las cubetas redondas (el precio de la cuba pozzetti instalada va sumando al precio del mueble de baro del contra mostrador seleccionado).

3.



3. Gelato pozzetti counter:

A stand-alone module h. 3' - 1 1/2" that may be installed inside any IFI panelling system, with the specific glass countertop.

3. Bar pozzetti gelato:

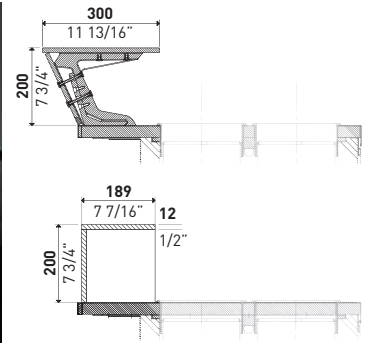
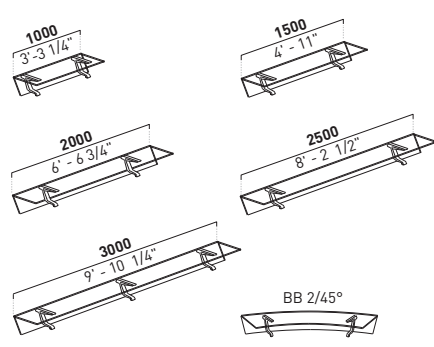
Module fini de hauteur 951 mm qui peut être intégré dans quasiment toutes les esthétiques IFI, avec la tablette spécifique en verre.

3. Gelato-Einbaumulden-Theke

Es handelt sich dabei um ein für sich stehendes Modul von 951 mm Höhe, das innerhalb jedes ästhetischen IFI Systems mit entsprechender Ablagefläche aus Glas eingesetzt werden kann.

3. Banco pozzetti Gelato:

Un modulo de altura h.951 mm que puede ser instalado en cualquiera de las decoraciones IFI con encimera de vidrio.



LA BANCALINA (OPTIONAL) È IN VETRO TEMPERATO, DISPONIBILE NELLE LUNGHEZZE DA 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 MM E CURVA (BB 2/45°) CON SUPPORTI IN FUSIONE DI ALLUMINIO VERNICIATI COLOR ARGENTO METALLIZZATO. DISPONIBILE SU RICHIESTA (SOLO MODULI LINEARI) BANCALINA IN VETRO EXTRACHIARO TERMO-SALDATO E TEMPERATO. IL SISTEMA DI REFRIGERAZIONE È COSTITUITO DA SERPENTINA IN TUBO DI RAME AFFOGATA ALL'INTERNO DELLA SCHIUMA POLIURETANICA DI ISOLAMENTO COMPLETA DI VALVOLA TERMOSTATICA E UTILIZZA GAS R 404. IL MOTORE VIENE FORNITO ALLACCIATO OPPURE REMOTO. IL PANNELLO COMANDI ELETTRONICO IN DOTAZIONE CON DISPLAY DIGITALE CONSENTE DI VISIONARE LA TEMPERATURA INTERNA. LE CARAPINE, IL TERMOMETRO E IL GLICOLE SONO OPTIONAL.

Countertop (optional) in tempered glass available in 3' - 3 1/4", 4' - 11", 6' - 6 3/4", 8' - 2 1/2", 9' - 10 1/4" lengths and curved (BB 2/45°) with metalized silver coloured support brackets in painted cast aluminium. Available upon request (only linear modules) countertop in extraclear heat-sealed tempered glass. The refrigeration system is made up of a copper serpentine embedded inside of insulating polyurethane foam with thermostatic valve. It uses the R 404 gas. The condensing unit is provided on board or remote. The standard electronic control panel with digital display allows the visualisation of the inside temperature. Cylindrical buckets, thermometer and glycol are optional.

Le plan de comptoir (en option) est en verre trempé, disponible dans les longueurs de 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm et dans la version courbe (BB 2/45°) avec supports en moulage d'aluminium peints coloris argent métallisé. Sur demande, plan de comptoir disponible (uniquement modules linéaires) en verre extraclair thermosoudé et trempé. Le système de réfrigération est constitué du serpentin de cuivre plaqué et noyé dans la mousse de polyuréthane isolante, complété par une valve thermostatique et utilisant du gaz R 404. Le moteur peut être fourni déjà monté ou à distance le panneau de commande électronique fourni avec affichage digital permet de contrôler la température interne. Les bacs, le thermomètre et le glycol sont optionnels.

Die Ablagefläche (Option) ist aus temperierten Glas in den Längen 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm erhältlich, sowie die gebogene Ablagefläche (BB 2/45°) mit Halterungen aus lackierten Aluminiumgussteilen in Silbermetall. Auf Anfrage erhältlich (nur Linearmodule) Ablagefläche aus extra-klarem, heißversiegeltem und gehärtetem Glas. Das Kühlsystem besteht aus der im PUR-Isolierschaum versenkten Kupferrohrschlange ausgestattet mit Thermostatventil und setzt Gas R 404 ein. Der Motor wird angeschlossen oder extern anzuschließen geliefert. Die elektronische Bedienungsfläche mit digitalem Display ermöglicht das Ablesen der Innentemperatur. Die Behälter, das Thermometer und das Glykol sind als Option erhältlich.

El plano de apoyo (opcional) es de vidrio templado, disponible en 1000, 1500, 2000, 2500, 3000 mm de longitud y en versión curva (BB 2/45°) con soportes en fusión de aluminio pintado color plata metalizado. Disponible a petición (sólo módulos lineales) plano de apoyo en vidrio extraclaro termo-saldado y templado. El sistema de refrigeración está constituido de serpentina en tubo de cobre instalado al interno de la inyección de poliuretano completado con una válvula termostática y utilizando el gas R 404. El motor viene instalado o bien remoto con panel de gestión electrónico y display digital para la visión de la temperatura interna. La cubeta redonda, el termómetro y el glicol son opcionales.



LA VASCA INTERNA È DOTATA DI UN SISTEMA IN GRADO DI LIMITARE AL MASSIMO LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) TRA LA PARTE ALTA E LA PARTE BASSA DELLA VASCA. IN QUESTO MODO SI GARANTISCE UNA PERFETTA SPATOLABILITÀ DEL GELATO NELLE CARAPINE DI LAVORO E UN RINVENIMENTO PIÙ RAPIDO DEL GELATO CONTENUTO NELLE CARAPINE DI RISERVA.

The inside of the case is equipped with a system able to minimize the temperature difference (thermal delta) between the upper part and the lower part of the case. In this way IFI guarantees a perfectly creamy gelato inside the working cylindrical buckets and a quicker readiness for the gelato inside the reserve cylindrical buckets.

La cuve interne est dotée d'un système capable de limiter au maximum la différence de température (delta thermique) entre la partie haute et basse de la cuve. Cela garantit une texture de produit plus facile à travailler dans le bac, et une meilleure conservation du produit contenu dans le bac de réserve.

Die Innenwanne ist mit einem System versehen, das in der Lage ist den Temperaturunterschied (Delta T) zwischen den oberen und unteren Wannenbereich extrem gering zu halten. Auf dieser Weise wird eine perfekte Gelato-Spachtelbarkeit innerhalb der Arbeitsbehälter und des in den Reservenbehältern enthaltenen Gelatos gewährleistet.

La cuba interna está dotada de un sistema en grado de limitar al máximo la diferencia de temperatura (delta térmico) entre la parte alta y la parte baja. De este modo se garantiza una perfecta temperatura para espátular el helado en cubeta redonda.

POZZETTI VENTILATO E GLICOLE A CONFRONTO

TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE
SUI POZZETTI GELATO:
CARATTERISTICHE E PRESTAZIONI DEI POZZETTI
CON REFRIGERAZIONE VENTILATA E DEI POZZETTI
CON REFRIGERAZIONE STATICA A LIQUIDO
(MISCELA DI GLICOLE E ACQUA),
PER UNA SCELTA CONSAPEVOLE...

POZZETTI VENTILATI	POZZETTI A GLICOLE
METODO TECNOLOGICO	
I POZZETTI GELATO VENTILATI RAPPRESENTANO UNA INNOVAZIONE TECNOLOGICA DI PRODOTTO REALIZZATA ESCLUSIVAMENTE DA IFI.	I POZZETTI GELATO A GLICOLE RAPPRESENTANO UN METODO DI CONSERVAZIONE DEL GELATO MILLENARIO (EX SALAMOIA) AL QUALE IFI HA APPORTATO IMPORTANTI MIGLIORIE FUNZIONALI.
PESO E INSTALLAZIONE	
LA VASCA POZZETTI GELATO VENTILATA È LEGGERA POICHÉ NON CONTIENE AL SUO INTERNO IL LIQUIDO MA VENTOLE PER LA MOVIMENTAZIONE DELL'ARIA FREDDA, E SI INSTALLA ATTRAVERSO UN SEMPLICE ALLACCIO ELETTRICO (NEL CASO DI MOTORE A BORDO).	LA VASCA POZZETTI GELATO A GLICOLE HA UN PESO ELEVATO, DOVENDO CONTENERE AL SUO INTERNO UNA CERTA MASSA LIQUIDA, MOTIVO PER IL QUALE LA STRUTTURA DELLA VASCA DEVE ESSERE MOLTO ROBUSTA E BEN ANCORATA AL BANCO O AL RETRO BANCO. L'INSTALLAZIONE È PIÙ COMPLESSA IN QUANTO IL LIQUIDO REFRIGERANTE VA PREPARATO SUL POSTO E INSERITO NELLE GIUSTE PROPORZIONI TRA GLICOLE E ACQUA ALL'INTERNO DELLA VASCA.
RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA DI ESERCIZIO	
A 30°C DI TEMPERATURA AMBIENTE LA VASCA POZZETTI VENTILATA RAGGIUNGE LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO IN 30 MINUTI, CONSENTENDO QUINDI UN RAPIDO INSERIMENTO DEL GELATO.	A 30°C DI TEMPERATURA AMBIENTE LA VASCA POZZETTI CON LIQUIDO REFRIGERANTE RAGGIUNGE LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO IN CIRCA 10 ORE.
DELTA TERMICO	
LA VENTILAZIONE FORZATA CONSENTE DI OVVIARE AL PROBLEMA DELLA STRATIFICAZIONE DEL FREDDO TIPICA DELLA REFRIGERAZIONE STATICA A LIQUIDO POICHÉ RIDUCE LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) FRA IL LIVELLO DI SERVIZIO SUPERIORE E LA CARAPINA DI RISERVA, CONSENTENDO A QUEST'ULTIMA DI ESSERE SUBITO PRONTA ALL'USO.	LA REFRIGERAZIONE STATICA A LIQUIDO HA UNA NATURALE STRATIFICAZIONE DEL FREDDO VERSO IL BASSO IN QUANTO IL LIQUIDO FREDDO È PIÙ PESANTE DI QUELLO CALDO. LA TEMPERATURA FRA IL LIVELLO DI SERVIZIO SUPERIORE E LA CARAPINA INFERIORE PUÒ ARRIVARE IN ALCUNI CASI FINO A UNA DIFFERENZA DI 5°C/6°C (TRANNE PER I POZZETTI A GLICOLE IFI IN CUI IL DELTA TERMICO È DI SOLI 2°C).
LIVELLO DI SERVIZIO DEL GELATO	
NEL CASO DELLA VASCA POZZETTI IFI A REFRIGERAZIONE VENTILATA IL LIVELLO DEL GELATO PUÒ ESSERE TENUTO A SOLI 5 CM SOTTO IL PIANO, PER CUI IL SERVIZIO RISULTA PIÙ AGEVOLE ED ERGONOMICO.	NEI POZZETTI CON REFRIGERAZIONE A GLICOLE IL GELATO VA TENUTO MEDIAMENTE DAI 15 AI 20 CM SOTTO IL PIANO DI SERVIZIO IN QUANTO DEVE ESSERE MANTENUTO SOTTO IL LIVELLO DEL LIQUIDO REFRIGERANTE. IL SERVIZIO RISULTA COSÌ PIÙ BASSO E DISAGEVOLE.
PULIZIA	
LA VASCA IN ACCIAIO INOX ALL'INTERNO DELLA QUALE SONO CONTENUTE LE CARAPINE È DOTATA DI PILETTA DI SCARICO CON TAPPO DI CHIUSURA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI SBRINAMENTO E DI PULIZIA. UNA VOLTA SPENTO IL MOTORE BASTA TOGLIERE IL TAPPO PER FAR SÌ CHE L'ACQUA DEFLUISCA. LA CONFORMAZIONE DELLA VASCA INTERNA CONSENTE INOLTRE UNA FACILE PULIZIA.	NEL CASO DELLA REFRIGERAZIONE A GLICOLE LE CARAPINE SONO INSERITE ALL'INTERNO DI CONTENITORI STAGNI IMMERSI NEL LIQUIDO REFRIGERANTE POCO PIÙ LARGHI DELLE CARAPINE STESSE (Ø 21 CM) E PROFONDI 60 CM. LA PULIZIA È MOLTO DISAGEVOLE NON SOLO PER LA PARTICOLARE CONFORMAZIONE DEI CONTENITORI STAGNI MA ANCHE PERCHÉ IL BANCO POZZETTI A GLICOLE NON VIENE SOLITAMENTE MAI SPENTO FINO A FINE STAGIONE (CAUSA ALTI COSTI DI AVVIAMENTO), MOTIVO PER IL QUALE L'EVENTUALE FORMAZIONE DI GHIACCIO DEVE ESSERE RIMOSSA MANUALMENTE.
SMALTIMENTO	
	LO SMALTIMENTO DEI POZZETTI A GLICOLE A FINE VITA È ULTERIORMENTE COMPLICATO DALLA NECESSITÀ DI RECUPERARE E SMALTIRE CENTINAIA DI LITRI DI GLICOLE ADEGUANDOSI A QUANTO PRESCRITTO DALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DI GESTIONE DEI RIFIUTI (DECRETO LEGISLATIVO 05/02/1997 E SUCCESSIVI ADEGUAMENTI).
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	
L'AVVIAMENTO DEL BANCO POZZETTI VENTILATO COMPORTA UN BASSO CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA IN QUANTO LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO VIENE RAGGIUNTA IN SOLI 30 MINUTI. UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IL BANCO VENTILATO CONSUMA PIÙ ENERGIA ELETTRICA DEL BANCO POZZETTI A GLICOLE PER IL MANTENIMENTO DI UNA TEMPERATURA COSTANTE.	L'AVVIAMENTO DEL BANCO POZZETTI A GLICOLE È MOLTO ONEROSO IN QUANTO PER RAGGIUNGERE LA TEMPERATURA DI ESERCIZIO OCCORRONO 10 ORE. PER IL MANTENIMENTO DI UNA TEMPERATURA COSTANTE I CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA SONO BASSISSIMI. SE IL BANCO POZZETTI A GLICOLE NON VIENE MAI SPENTO FINO A FINE STAGIONE AVRÀ SICURAMENTE DEI CONSUMI DI ENERGIA PIÙ BASSI RISPETTO AL BANCO POZZETTI VENTILATO.
CONSERVAZIONE DEL GELATO IN CASO DI BLACK-OUT	
IN CASO DI BLACK-OUT ELETTRICO IL GELATO, CON COPERCHI CHIUSI, SI CONSERVA ALL'INTERNO DELLA VASCA VENTILATA PER UN MASSIMO DI 4/6 ORE.	IN CASO DI BLACK-OUT ELETTRICO IL GELATO, CON COPERCHI CHIUSI, SI CONSERVA ALL'INTERNO DELLA VASCA CON REFRIGERAZIONE A GLICOLE FINO A 20/24 ORE.

... e poiché i consumi elettrici sono la sola voce a favore dei pozzetti a glicole e i black-out elettrici sono eventi di per sé rari e quasi sempre di breve durata, i pozzetti gelato ventilati IFI rappresentano oggettivamente la soluzione da preferire.

POZZETTI VENTILATED AND GLYCOL COMPARED

EVERYTHING YOU ALWAYS WANTED TO KNOW ABOUT GELATO POZZETTI: FEATURES AND PERFORMANCES OF VENTILATED GELATO POZZETTI COMPARED TO THOSE WITH STATIC REFRIGERATION - LIQUID COOLING (MIX OF GLYCOL AND WATER), FOR AN AWARE CHOICE...

VENTILATED POZZETTI	GLYCOL POZZETTI
TECHNOLOGICAL METHOD	
Ventilated gelato pozzetti are a technological innovation, exclusive to IFI.	Glycol gelato pozzetti are a historical conservation method for gelato (ex brine) to which IFI has brought significant functional improvements.
WEIGHT AND INSTALLATION	
The ventilated gelato pozzetti are light in that they have no liquid inside but only fans for the movement of the cold air and they are installed with a simple electrical connection (in the case of a condensing unit on board model).	The glycol gelato pozzetti have an elevated weight, in that they must contain a certain quantity of liquid inside. That is the reason the structure of the case must be very sturdy and well anchored to the counter or the back counter. Installation is more complex in that the cooling liquid must be prepared on site, and the case container must be filled in the correct proportions of water and glycol mix.
ACHIEVEMENT OF OPERATING TEMPERATURE	
At 86°F room temperature the ventilated pozzetti achieves operating temperature in 30 MINUTES, permitting a rapid insertion of the gelato.	At 86°F room temperature the liquid refrigerated pozzetti achieves operating temperature in about 10 HOURS.
THERMAL DELTA	
Forced air ventilation permits to work out the problem of the stratification of the cold, typical of liquid cooled static refrigeration, in that it reduces the difference in temperature (thermal delta) between the upper service counter level and the reserve cylindrical bucket, allowing this latter to be immediately ready for use.	Static liquid refrigeration has a natural downward stratification of the cold liquid in that the cold liquid is heavier than the warmer liquid. The temperature gap between the upper service counter level and the reserve cylindrical bucket, may achieve in some cases a difference of about 9°- 10.8°F (except for glycol tubs by IFI, where the thermal delta is only of about 3.6°F).
GELATO SERVING LEVEL	
With the ventilated IFI pozzetti the level of the gelato may be maintained at only 2" below the serving counter level, making service easier and more ergonomic.	With the glycol pozzetti the gelato is usually kept at an average of 5 3/4" to 7 3/4" below the serving counter level, as it must be maintained below the level of the cooling liquid. The service is therefore lower and less convenient.
CLEANING	
The stainless steel container that contains the cylindrical buckets is equipped with little drain wells with removable plugs, to ease the operations of defrost and cleaning. Once the condensing unit is stopped, you just need to remove the plug to allow the water to flow out. The inside shape of the container additionally facilitates cleaning.	In the case of glycol refrigeration, the cylindrical buckets are inserted inside of sealed containers, slightly larger than the cylindrical buckets themselves (Ø 8 1/4") and 1'-11" deep, immersed in the cooling liquid. Cleaning is very uncomfortable not only because of the particular shape of the sealed containers but also because the glycol pozzetti is usually never shut off until the end of the season (due to high start-up costs), which is the reason why eventual ice formations must be removed manually.
DISPOSAL	
	The glycol pozzetti disposal is made complicated by the need to recover and dispose hundreds of litres of glycol, in accordance with current laws regarding waste disposal.
ELECTRICAL ENERGY CONSUMPTION	
The start up of a ventilated pozzetti container counter requires a low consumption of electrical energy in that the operating temperature is achieved in only 30 minutes. Once the operating temperature is achieved, the ventilated pozzetti consume more electrical energy for the maintenance of a constant temperature than the glycol refrigerated pozzetti.	The glycol gelato pozzetti container case start-up is quite burdensome in that in order to achieve the operating temperature 10 hours are needed. For maintenance of a constant temperature, electrical energy consumption is very low. If the glycol pozzetti are never turned off during the season, then electrical energy consumption will surely be much lower compared to that of the ventilated pozzetti.
GELATO CONSERVATION IN CASE OF POWER FAILURE	
In case of an electrical power failure the gelato stored inside a ventilated pozzetti will keep fine for a maximum of 4-6 hours (with closed lid).	In case of an electrical power failure the gelato stored inside a glycol refrigerated pozzetti will keep fine for up to 20-24 hours (with closed lid).

... and since electrical consumptions are the only positive feature of glycol pozzetti and because electrical blackouts are normally short and rare events, IFI ventilated gelato pozzetti are the best choice.

POZZETTI COMPARATIF VENTILE/GLYCOL

TOUT CE QU'IL Y A À SAVOIR SUR LES
POZZETTI GELATO: CARACTÉRISTIQUES
ET PRESTATIONS DES POZZETTI AVEC
RÉFRIGÉRATION VENTILÉE ET DES POZZETTI
À RÉFRIGÉRATION STATIQUE LIQUIDE
(MÉLANGE GLYCOL ET EAU), POUR
UN CHOIX INFORMÉ...

POZZETTI VENTILES	POZZETTI A GLYCOL
METHODE TECHNOLOGIQUE	
Les pozzetti gelato ventilés représentent une innovation technologique réalisée exclusivement par IFI.	Les pozzetti gelato à glycol représentent une méthode de conservation du gelato millénaire, à laquelle IFI a apporté d'importantes améliorations fonctionnelles.
POIDS ET INSTALLATION	
La cuve pozzetti gelato ventilée est légère car elle ne contient pas de liquide, mais seulement des ventilateurs pour le mouvement de l'air froid, et elle s'installe au moyen d'un simple branchement électrique (dans le cas d'un moteur incorporé).	La cuve pozzetti gelato à glycol a un poids élevé, étant donné qu'elle contient une certaine masse liquide, et c'est la raison pour laquelle la structure de la cuve doit être très robuste et bien solidarisée du module bar ou arrière bar. L'installation est plus complexe dans la mesure où le liquide réfrigérant sera préparé sur place et inséré dans les justes proportions de glycol et d'eau dans la cuve.
ATTEINTE DE LA TEMPERATURE D'EXERCICE	
A 30°C de température ambiante la cuve pozzetti ventilée atteint la température d'exercice en 30 MINUTES, permettant ainsi une utilisation rapide.	A 30°C de température ambiante la cuve pozzetti avec liquide réfrigérant atteint la température d'exercice en environ 10 HEURES.
DELTA THERMIQUE	
La ventilation permet d'éviter le problème typique de la stratification du froid dans la réfrigération statique à liquide, parce qu'elle réduit la différence de température (delta thermique) entre le niveau de service supérieur et le bac de réserve, permettant à celui-ci d'être rapidement prêt à l'usage.	La réfrigération statique à liquide a une stratification naturelle du froid vers le bas car le liquide froid est plus lourd que le chaud. La différence de température entre le niveau de service supérieur et le bac inférieur peut être, dans certains cas, de 5 ou 6°C (sauf pour les Pozzetti à glycol IFI dans lesquels le delta thermique est de seulement 2°C).
NIVEAU DE SERVICE DU GELATO	
Dans le cas de la cuve pozzetti IFI à réfrigération ventilée, le niveau du gelato peut être tenu à seulement 5 cm sous le plan de travail, auquel cas le service est plus pratique et ergonomique.	Dans le cas de la cuve pozzetti IFI à glycol, le niveau du gelato peut être tenu environ à 15/20 cm du plan de travail car il doit être maintenu sous le niveau du liquide réfrigérant. Auquel cas le service est plus bas et moins pratique.
PROPRETE	
La cuve en acier inox dans laquelle sont logés les bacs est dotée de bonde d'évacuation avec bouchon pour faciliter les opérations de dégivrage et de nettoyage. Une fois le moteur éteint, il suffit d'enlever le bouchon pour faire évacuer l'eau. De plus la configuration interne de la cuve permet un nettoyage facile.	Dans le cas de la réfrigération à glycol les bacs sont insérés dans le contenant étanche immergé dans le liquide réfrigérant à peine plus large que les bacs eux-mêmes (Diam. 21 cm) et de profondeur 60 cm. Le nettoyage est très peu pratique, non seulement à cause de la configuration particulière des contenants étanches, mais aussi parce que le module pozzetto à glycol est très peu souvent éteint jusqu'à la fin de la saison (à cause du long temps de démarrage), raison pour laquelle l'éventuelle formation de glace devra plutôt être enlevée manuellement.
RECYCLAGE	
	Le recyclage des pozzetti à glycol en fin de vie est très compliqué à cause de la nécessité de récupérer et de recycler des centaines de litres de glycol selon la norme en vigueur sur la gestion des déchets.
CONSOMMATION ELECTRIQUE	
Le démarrage du module pozzetto ventilé entraîne une faible consommation d'électricité de par l'atteinte rapide de la température d'exercice en 30 minutes. Une fois cette température atteinte le module ventilé consomme plus d'électricité que celui à glycol pour le maintien d'une température constante.	Le démarrage du module pozzetti à glycol est très coûteux à cause du temps qu'il met pour atteindre la température de service (10 heures). Mais la consommation électrique est très basse pour le maintien d'une température constante. Même si le module pozzetti à glycol n'est jamais éteint de toute la saison, sa consommation électrique sera de façon certaine plus basse que celle de la version ventilée.
CONSERVATION DU GELATO EN CAS DE PANNE DE COURANT	
En cas de panne de courant le gelato, avec les couvercles fermés, se conservent dans la cuve pour un maximum de 4/6 heures.	En cas de panne de courant le gelato, avec les couvercles fermés, se conservent dans la cuve jusqu'à 20/24 heures.

... et parce que la consommation électrique est le seul argument en faveur des pozzetti à glycol, et que les black out électriques sont des événements rares et presque toujours rares, les pozzetti gelato ventilé IFI sont objectivement la solution à favoriser.

POZZETTI

VERGLEICH ZWISCHEN VENTILIERT UND GLYKOL

ALLES WISSENSWERTES ÜBER GELATO-EINBAUMULDEN: MERKMALE UND LEISTUNGEN DER EINBAUMULDEN MIT VENTILIERTER KÜHLUNG UND DER EINBAUMULDEN MIT STATISCHER FLÜSSIGER KÜHLUNG (MISCHUNG VON GLYKOL UND WASSER), FÜR EINE GANZ BEWUSSTE WAHL...

VENTILIERTER EINBAUMULDEN	GLYKOL-EINBAUMULDEN
TECHNOLOGISCHE METHODE	
Die ventilierten Gelato-Einbaumulden stellen eine ausschließlich von IFI realisierte technologische Produktinnovation dar.	Die Gelato-Glykol-Einbaumulden stellen eine tausendjährige Konservierungsmethode vom Gelato (frühere Salzlake), der IFI bedeutende Funktionsverbesserung einbringen konnte, dar.
GEWICHT UND INSTALLATION	
Die Wanne für ventilierte Gelato-Einbaumulden ist leicht, da in ihrem Inneren keine Flüssigkeit vorhanden ist, sondern Lüfterräder zur Bewegung der Kaltluft, und die Installation erfolgt durch den einfachen Stromanschluß (bei eingebautem Motor).	Die Wanne für Gelato-Glykol-Einbaumulden ist sehr schwer, da sie in ihrem Inneren eine bestimmte Masse an Flüssigkeit aufnehmen muß. Das ist der Grund warum die Wannenstruktur in einer sehr starken Ausführung realisiert und gut an der Theke oder Rückentheke verankert sein muß. Die Installation ist komplexer, da die Kühlflüssigkeit Vorort vorbereitet und in das Wanneninnere im richtigen Verhältnis von Glykol und Wasser gegeben werden muß.
ERREICHUNG DER BETRIEBSTEMPERATUR	
Bei einer Raumtemperatur von 30°C erreicht die ventilierte Einbaumulden-Wanne die Betriebstemperatur in 30 MINUTEN. Dadurch kann das Gelato schnell hineingegeben werden.	Bei einer Raumtemperatur von 30°C erreicht die Einbaumulden-Wanne mit Kühlflüssigkeit die Betriebstemperatur in ca. 10 STUNDEN.
TEMPERATURUNTERSCHIED (DELTA T)	
Die Zwangslüftung ermöglicht dem Problem der Kälteschichtbildung, die bei der statischen Kühlung durch Kühlflüssigkeit typisch ist, abzuhelfen, da der Temperaturunterschied (Delta T) zwischen dem oberen Abtragniveau und dem Reservebehälter ganz gering ist und dadurch der Reservebehälter sofort zum Einsatz kommen kann.	Die statische Kühlung mit Kühlflüssigkeit weist eine natürliche Kälteschichtbildung nach unten auf, da die kalte Flüssigkeit schwerer ist als die warme Flüssigkeit. Die Temperatur zwischen den oberen Abtragniveau und den unteren Behälter kann in einigen Fällen einen Unterschied von bis zu 5°C/6°C erreichen (außer für die IFI Glykol-Einbaumulden, dessen Temperaturunterschied nur 2°C beträgt).
GELATO-ABTRAGNIVEAU	
Im Falle der IFI Einbaumulden-Wanne mit ventilierter Kühlung kann das Gelatoniveau bei nur 5 cm unterhalb der Arbeitsplatte gehalten werden und ermöglicht somit eine mühelose und ergonomische Bedienung.	Bei den Einbaumulden mit Glykolkühlung wird das Gelato durchschnittlich 15 bis 20 cm unterhalb der Arbeitsplatte gehalten, da sich das Gelato unterhalb des Kühlflüssigkeitsstandes befinden muß. Die Bedienung ist in diesem Fall niedriger und mühsamer.
REINIGUNG	
Die Wanne aus rostfreiem Edelstahl, in dessen Inneren sich die Behälter befinden, ist mit Abflusauslauf und Schließungsstöpsel, um den Abtauvorgang und die Reinigungsarbeiten zu erleichtern, ausgestattet. Nach dem abstellen des Motors muß nur der Stöpsel herausgenommen werden, damit das Wasser abfließen kann. Die Innenwanne ist außerdem reinigungsfreundlich gestaltet.	Im Falle der Glykol-Kühlung werden die Behälter innerhalb der abgedichteten festen Behälter eingeschoben, wobei diese letzteren in der Kühlflüssigkeit eingetaucht sind und deren Durchmesser nur leicht größer ist als jener der mit Gelato gefüllten Behälter (Ø 21 cm) und die Tiefe beträgt 60 cm. Das Reinigen ist sehr mühsam nicht nur aufgrund der Gestaltung der abgedichteten festen Behälter, aber auch weil die Theke der Glykol-Einbaumulden normalerweise nie bis zu Saisonende ausgeschaltet wird (aufgrund der hohen Anlaufkosten). Das ist der Grund warum die eventuellen Eisbildungen händisch entfernt werden müssen.
ENTSORGUNG	
	Die Entsorgung der Glykol-Einbaumulden ist kompliziert, gegeben durch die Notwendigkeit der Rückgewinnung und Entsorgung von hunderten von Litern Glykol, wie das die gültigen Abfallbestimmungen vorsehen (gesetzesvertretende Verordnung).
STROMVERBRAUCH	
Der Anlauf der ventilierten Einbaumulden-Theke erfordert einen geringen Stromverbrauch, da die Betriebstemperatur in nur 30 Minuten erreicht wird. Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist der Stromverbrauch zur Aufrechterhaltung der konstanten Temperatur der ventilierten Theke höher im Vergleich zum Stromverbrauch der Glykol-Einbaumulden-Theke.	Das Anlaufen der Glykol-Einbaumulden-Theke ist sehr viel teurer, da 10 Stunden zum Erreichen der Betriebstemperatur notwendig sind. Für die Aufrechterhaltung einer konstanten Temperatur ist dagegen der Stromverbrauch sehr gering. Wenn die Glykol-Einbaumulden-Theke bis zu Saisonende nie ausgeschaltet wird, ist der Stromverbrauch sicherlich niedriger im Vergleich zur ventilierten Einbaumulden-Theke.
GELATOKONSERVIERUNG IM FALL VON STROMAUSFALL	
Bei Stromausfall hält sich das Gelato, bei geschlossenen Deckeln, innerhalb der ventilierten Wanne maximal 4 bis 6 Stunden.	Bei Stromausfall hält sich das Gelato, bei geschlossenen Deckeln, innerhalb der Wanne mit Glykolkühlung 20 bis 24 Stunden.

... und da der Stromverbrauch der einzige Punkt der für die Glykol-Einbaumulden spricht und da Stromausfälle selten vorkommen und meist von geringer Dauer sind, stellen die ventilierten IFI Gelato-Einbaumulden objektiv die vorzuziehende Lösung dar.

POZZETTI COMPARATIVA VENTILADO/GLICOL

TODO LO QUE SE DEBE SABER SOBRE
LOS POZZETTI GELATO: CARACTERÍSTICAS
Y PRESTACIONES DEL POZZETTI
REFRIGERACIÓN VENTILADA Y DEL POZZETTI
REFRIGERACIÓN ESTÁTICA A LIQUIDO
(MIXTO GLICOL AGUA) PARA UNA
ELECCIÓN CONSCIENTE...

POZZETTI VENTILADO	POZZETTI A GLICOL
METODO TECNOLOGICO	
El pozzetti gelato ventilado representa una innovación tecnológica de producto realizada exclusivamente por IFI.	El pozzetti gelato a glicol representa el método de conservación del helado milenario (antes en salmuera) a cual IFI ha aportado mejoras de funcionamiento.
PESO E INSTALACION	
La cuba de pozzetti gelato ventilado es ligera ya que no contiene en su interior el líquido y los ventiladores para mover el aire frío se instalan a través de una simple conexión eléctrica (en el caso de motor incorporado).	La cuba de pozzetti gelato a glicol tiene un peso elevado ya que debe contener en su interior una cantidad de líquido, motivo por el cual la estructura debe ser muy robusta y bien cogida al banco de trabajo. La instalación es más compleja en cuanto el líquido refrigerante se prepara in situ y se ajusta la mezcla correcta directamente en el interior de la cuba.
ALCANCE DE LA TEMPERATURA	
A 30° C de temperatura ambiente la cuba de pozzetti ventilado alcanza la temperatura de ejercicio en 30 MIN, consiguiendo una rápida temperatura idónea para el helado.	A 30° C de temperatura ambiente la cuba pozzetti con líquido refrigerante alcanza la temperatura de ejercicio en 10 HORAS.
DELTA TERMICO	
La ventilación forzada asegura la eliminación de este problema típico de la refrigeración estática líquida, ya que reduce el delta térmico entre el nivel superior y la cubeta de reserva, asegurando así que la reserva esté lista para su uso.	La refrigeración estática a líquido ha sido una natural estratificación del frío hacia la parte inferior en cuanto el líquido frío es más pesado y queda en el inferior. La temperatura entre el nivel de servicio y la cubeta de reserva puede llegar a los 5/6° C (a la excepción de los pozzetti glicol IFI que la diferencia es de 2° C).
NIVEL DE SERVICIO DEL HELADO	
En el caso de la cuba pozzetti gelato ventilado el nivel del helado es de 5cm por debajo del sobre de trabajo, un servicio mucho más ergonómico i ágil.	En el pozzetti con refrigeración a glicol va situado unos 15, 20cm por debajo del nivel del sobre de trabajo en cuanto debe ser mantenido por debajo del nivel del líquido refrigerante, así el servicio resulta más bajo e incomodo.
LIMPIEZA	
La cuba en acero inox en la parte interna donde están las cubetas está dotada de desagüe con tapón de cierre para facilitar las operación de desescarche y de limpieza. Una vez apagado el motor es suficiente con quitar el tapón para que el agua de la condensación vaya al desagüe.	En el caso de la refrigeración a glicol la cubetas son introducidas en los contenedores estancos inmersos en el líquido refrigerante (21 día) y una profundidad de 60 cm. La limpieza es más desagradable no solo por que el pozzetti en glicol no se apaga hasta final de estación (cosa que supone un coste alto de consumo), motivo por el cual la formación de hielo se debe eliminar manualmente.
ELIMINACION	
	La eliminación del pozzetti a glicol al final de su vida es realmente complicada ya que deben ser recuperados los centenares de litros de glicol y ser reciclados según la normativa.
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	
El encendido del pozzetti ventilado comporta un bajo consumo en cuanto la temperatura para iniciar el trabajo es de 3 min. Una vez alcanzada la temperatura el pozzetti ventilado consume más energía que el de glicol para poder mantener constante la temperatura.	El encendido del pozzetti a glicol es costoso ya que necesita 10 horas para conseguir la temperatura óptima de ejercicio. Para el mantenimiento de temperatura constante el consumo eléctrico es muy bajo. Si el pozzetti glicol no se apaga en toda la estación el consumo es menor que en el ventilado.
CONSERVACION DEL GELATO EN CASO DE APAGON ELECTRICO	
En caso de un apagón eléctrico con las tapas puestas se conservan un máximo de 4-6 horas.	En caso de apagón eléctrico el Gelato con tapas puestas se conserva un máximo de 20-24 horas.

... en definitiva la única ventaja del glicol respecto al refrigerado es el consumo eléctrico ya que el apagón eléctrico en nuestros días es bastante raro y si se producen son de corta duración. Realmente los pozzetti ventilado de IFI son la solución selecciona objetivamente.



POZZETTI I PLUS DEI POZZETTI GELATO A GLICOLE IFI

DOPO L'INNOVAZIONE DEL POZZETTO VENTILATO, IL SOLO ESISTENTE A OGGI SUL MERCATO, IFI CREA LA GAMMA DI POZZETTI REFRIGERATI A LIQUIDO PER GLI "AMANTI DEL GLICOLE", OSSIA PER TUTTI I GELATIERI FEDELMENTE ANCORATI AL POZZETTO GELATO TRADIZIONALE. COME SEMPRE, PERÒ, IFI PORTA AVANTI LA TRADIZIONE INNOVANDO: NASCE COSÌ LA GAMMA DI POZZETTI A GLICOLE IFI MIGLIORATA TECNICAMENTE E NELLE PRESTAZIONI RISPETTO AI POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO. SCOPRIAMO INSIEME LE DIFFERENZE:

VASCA POZZETTI IFI	VASCHE POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO
LA CONSERVAZIONE DEL GELATO	
LA VASCA A GLICOLE IFI È PIÙ ALTA DI CIRCA 100 MM RISPETTO ALLA CONCORRENZA PER GARANTIRE CHE IL LIVELLO DEL GLICOLE SIA SEMPRE PIÙ ALTO DI QUELLO DEL GELATO. SOLO IN QUESTO MODO SI PUÒ GARANTIRE UNA OTTIMA CONSERVAZIONE DEL GELATO E RIDURRE AL MASSIMO LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) TRA LE CARAPINE, QUELLA DI LAVORO E QUELLA DI RISERVA, E A DIVERSI LIVELLI DELLA CARAPINA STESSA DI LAVORO.	LE VASCHE A GLICOLE PRESENTI SUL MERCATO HANNO DI NORMA IL GLICOLE ALLO STESSO LIVELLO DEL GELATO. PER FAR SÌ CHE IL GELATO IN SUPERFICIE NON SI SCIOLGA OCCORRE TENERLO PIÙ IN BASSO ALL'INTERNO DELLA CARAPINA.
IL DELTA TERMICO	
IL PROGETTO DEI POZZETTI A GLICOLE IFI È INNOVATIVO IN QUANTO CONSENTE DI CONTENERE A 1°C LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA (DELTA TERMICO) ALL'INTERNO DELLE CARAPINE DI LAVORO, E DI CONTENERE AL MINIMO LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA TRA CARAPINE DI LAVORO E CARAPINE DI RISERVA. IN QUESTO MODO LE CARAPINE DI RISERVA SONO PIÙ RAPIDAMENTE PRONTE ALL'USO.	SU ALCUNE VASCHE POZZETTI ESISTENTI SUL MERCATO SONO STATI RILEVATI DELTA TERMICI FINO A 5°C/6°C: CIÒ SIGNIFICA CHE SE A LIVELLO DI SERVIZIO IL GELATO È CREMOSO, NELLE CARAPINE DI RISERVA È SICURAMENTE DURO.
IL RISPARMIO ENERGETICO	
L'ISOLAMENTO DELLA VASCA IFI È DI BEN 60 MM OTTENUTO CON POLIURETANO SCHIUMATO AD ALTA DENSITÀ (40 KG/M ³). MAGGIORE ISOLAMENTO SIGNIFICA MINORI CONSUMI DI ENERGIA ELETTRICA PER IL MANTENIMENTO DEL FREDDO, POICHÉ UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA IL LIQUIDO REFRIGERATO LA MANTERRÀ PIÙ A LUNGO. INOLTRE LA VASCA IFI, PER LE SUE MAGGIORI DIMENSIONI IN ALTEZZA E LARGHEZZA, CONTIENE UNA MAGGIORE QUANTITÀ DI LIQUIDO REFRIGERANTE CHE HA COME VANTAGGI: <ul style="list-style-type: none"> - UNA MIGLIORE STABILITÀ DELLA TEMPERATURA; - UN FUNZIONAMENTO DEL MOTORE PIÙ COSTANTE; - UNA CAPACITÀ DI MANTENIMENTO DEL GELATO MOLTO PIÙ LUNGA IN CASO DI BLACK-OUT ELETTRICO. 	SUL MERCATO SI TROVANO VASCHE CON ISOLAMENTO DI 50 MM E CON QUANTITÀ DI LIQUIDO REFRIGERANTE NETTAMENTE INFERIORI RISPETTO A IFI, CON CONSEGUENTE MAGGIOR CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA DI ESERCIZIO. FACCIAMO QUALCHE ESEMPIO: <ul style="list-style-type: none"> - UNA VASCA IFI DA 6 POZZETTI CONTIENE 110 LITRI DI LIQUIDO REFRIGERANTE CONTRO UNA MEDIA DI 80 LITRI DEI CONCORRENTI; - UNA VASCA IFI DA 12 POZZETTI CONTIENE BEN 215 LITRI DI LIQUIDO REFRIGERANTE CONTRO UNA MEDIA DI 160 LITRI DEI CONCORRENTI.
LA CONDENSA SUL PIANO LAVORO	
PER RIFINIRE I FORI DELLE CARAPINE SUL PIANO LAVORO IFI UTILIZZA COLLARI IN ABS, ANZICHÉ IN METALLO, CHE FUNGONO DA "TAGLIO TERMICO" RIDUCENDO LA FORMAZIONE DELLA CONDENSA. INOLTRE QUANDO VIENE ACQUISTATO UNA VASCA POZZETTI INSTALLATA SU BANCO BAR O RETRO BANCO IFI, OPPURE UN BANCO POZZETTI IFI, IL PIANO LAVORO IN ACCIAIO INOX VIENE ANCH' ESSO DOTATO DI UNA TECNOLOGIA PER ELIMINARE LA CONDENSA SUL PIANO STESSO.	SUL MERCATO SI TROVANO POZZETTI GELATO CON COLLARI IN METALLO E PIANI DI LAVORO IN ACCIAIO INOX NON ISOLATI CHE COMPORTANO LA CONTINUA FORMAZIONE DELLA CONDENSA SUL PIANO A CAUSA DEL CONTATTO CON LA VASCA CONTENENTE LIQUIDO REFRIGERANTE.
IL GLICOLE ALIMENTARE	
IFI CONSIGLIA DI UTILIZZARE UNICAMENTE GLICOLE ALIMENTARE E LO FORNISCE IN COMODE TANICHE DA 20 LITRI: PER OGNI TANICA DI GLICOLE DEVE ESSERE INSERITA NELLA VASCA UNA CORRISPONDENTE TANICA DA 20 LITRI DI ACQUA, IN QUESTO MODO SI HA LA GIUSTA MISCELA DI LIQUIDO REFRIGERANTE PER LA VASCA POZZETTI IFI (SOLUZIONE AL 50%).	SUL MERCATO ESISTONO VASCHE REFRIGERATE CON GLICOLE NON ALIMENTARE. SE PER QUALSIASI MOTIVO IL GLICOLE NON ALIMENTARE ENTRA A CONTATTO CON IL GELATO, QUESTO DIVENTA TOSSICO.

POZZETTI

THE PLUSES OF IFI GLYCOL GELATO TUBS

AFTER THE INNOVATION OF THE VENTILATED GELATO POZZETTI, THE ONLY ONE ON THE MARKET UP TO NOW, IFI HAS CREATED THE RANGE OF LIQUID REFRIGERATED POZZETTI FOR THOSE "GLYCOL LOVERS", THAT IS FOR ALL OF THOSE GELATO PROFESSIONAL MAKERS WHO ARE FAITHFULLY ANCHORED TO THE TRADITIONAL GELATO POZZETTI. AS ALWAYS, HOWEVER, IFI MAINTAINS TRADITION INNOVATING. THE NEW RANGE OF IFI GLYCOL GELATO POZZETTI WAS BORN THIS WAY, IMPROVED TECHNOLOGICALLY AND IN ITS PERFORMANCE COMPARED WITH THE SAME KIND OF POZZETTI CURRENTLY ON THE MARKET. LET'S LOOK AT THE DIFFERENCES TOGETHER.

IFI GELATO POZZETTI	POZZETTI CURRENTLY ON THE MARKET
GELATO STORAGE	
<p>The IFI glycol pozzetti is about 3 15/16" higher than the competition, in order to guarantee that the glycol level is always higher than the gelato level. Only in this way the optimum storage of the gelato can be assured, reducing to the utmost the difference in temperature (thermal delta) between the working and the reserve cylindrical bucket and to the different levels of the bucket itself and the counter work level.</p>	<p>The glycol pozzetti currently on the market normally have the glycol and the gelato at the same level. To make sure that the upper part of the gelato does not melt, it is necessary to keep it at a lower level inside the cylindrical bucket.</p>
THERMAL DELTA	
<p>The IFI glycol pozzetti project is innovative in that it allows the difference in temperature (thermal delta) inside the upper cylindrical bucket to be contained to 1.8°F and to keep a minimum temperature difference between the upper cylindrical bucket and the reserve. In this way the reserve buckets are quickly ready to use.</p>	<p>In some pozzetti cases currently on the market thermal deltas have been measured of up to 9°/10.8°F. This means that if the gelato at service level is creamy, the gelato in the reserve cylindrical bucket will surely be hard.</p>
ENERGY SAVINGS	
<p>The IFI pozzetti insulation is of 2 3/8", obtained with high-density injected polyurethane foam (40kg/m³). More insulation means less electrical energy consumption in order to maintain the cold, since once the set temperature has been reached, the cooling liquid will maintain it colder for a longer time. Furthermore the IFI tub, because of its increased dimensions in height and width, contains a larger quantity of cooling liquid, and that gives the following advantages:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Better temperature stability; - More constant performance of the condensing unit; - Ability to maintain the gelato cold for a longer time, in case of an electrical power failure. 	<p>Currently on the market there are tubs with 2" of insulation and a quantity of cooling liquid decisively inferior to the IFI models, with a consequent increase in electrical energy consumption for the maintenance of service temperature.</p> <p>Let's look at some examples:</p> <ul style="list-style-type: none"> - An IFI case with 6 pozzetti contains 110 litres of cooling liquid as opposed to an average of 80 litres for the competition; - An IFI case with 12 pozzetti contains a good 215 litres of cooling liquid as opposed to an average of 160 litres for the competition;
WORK SURFACE CONDENSATION	
<p>The cylindrical bucket holes on IFI pozzetti work-surface are finished with ABS collars, instead of metal, which act as a "thermal blocker" and reduce the formation of condensation. In addition when IFI pozzetti are purchased for the front bar counter or the rear counter, or else for a freestanding solution, the stainless steel work surface is also equipped with anti-condensation system for the counter itself.</p>	<p>Currently on the market there are gelato pozzetti with metal cylindrical bucket collars without insulated stainless steel work surfaces, which mean the constant formation of condensation on the surface, due to the contact with the case containing the cooling liquid.</p>
ALIMENTARY GLYCOL	
<p>IFI recommends to use only alimentary glycol, and supplies it in convenient 20 lt cans: for each can of glycol poured into the case a corresponding 20 lt water bucket must also be added: in this way you have the right cooling liquid mix for IFI gelato pozzetti (50% mix).</p>	<p>Currently on the market there are cases refrigerated with non-alimentary glycol. If for any reason the non-alimentary glycol were to come into contact with the gelato, the latter would become toxic.</p>

POZZETTI

LES AVANTAGES DES POZZETTI GELATO À GLYCOL IFI

DEPUIS L'INNOVATION DU POZZETTO VENTILÉ, LE SEUL EXISTANT AUJOURD'HUI SUR LE MARCHÉ, IFI A CRÉÉ LA GAMME DES POZZETTI RÉFRIGÉRÉS PAR LIQUIDE POUR LES « AMOUREUX DU GLYCOL », COMME POUR TOUS LES GLACIERS FIDÈLEMENT ATTACHÉS AU POZZETTO GELATO TRADITIONNEL. COMME TOUJOURS, CEPENDANT, IFI FAIT AVANCER LA TRADITION EN INNOVANT: C'EST COMME CELA QU'EST NAIT LA GAMME DE POZZETTI À GLYCOL IFI AMÉLIORÉE TECHNIQUEMENT ET DANS CES PRESTATIONS COMPARATIVEMENT AUX POZZETTI EXISTANTS SUR LE MARCHÉ. DÉCOUVRONS ENSEMBLE LES DIFFÉRENCES:

CUVE POZZETTI IFI	CUVES POZZETTI EXISTENTES SUR LE MARCHÉ
LA CONSERVATION DU GELATO	
La cuve à glycol IFI est plus haute d'environ 100 mm par rapport à la concurrence pour garantir que le niveau de glycol soit toujours plus haut que le Gelato. Il n'y a que de cette manière qu'une conservation optimale du Gelato et qu'une réduction au maximale de la différence de température entre les bacs (delta thermique) peut être garantie, particulièrement entre les bacs de service et de réserve, et même aux différents niveaux du bac de service.	Les cuves à glycol présentes sur le marché ont en général le niveau du glycol au même niveau que celui du Gelato. Dans ce cas les bacs ne peuvent être complètement remplis sans que le dessus ne fonde, et le niveau du produit doit donc rester inférieur à celui du glycol.
LE DELTA THERMIQUE	
Le programme Pozzetti à glycol IFI est innovant à ce qu'il permet de maintenir à 1° la différence de température à l'intérieur du bac de service, et de maintenir au minimum la différence de température entre les bacs de service et les bacs de réserve. De cette façon les bacs de réserve sont plus rapidement prêts à l'usage.	Des delta thermiques allant jusqu'à 5°/6°C sont relevés sur toutes les Pozzetti existantes sur le marché: cela signifie que si au niveau de service le Gelato est crémeux, il est très dur dans les bacs de réserve.
L'ECONOMIE D'ENERGIE	
L'isolation de la cuve IFI est assurée par 60 mm de mousse de polyuréthane injecté à haute densité (40 kg/m ³). Une meilleure isolation signifie une moindre consommation d'énergie électrique pour le maintien du froid, car une fois que la température souhaitée est atteinte le liquide réfrigérant la maintient plus longtemps. De plus la cuve IFI, par ses dimensions plus importantes en hauteur et largeur, contient une plus grande quantité de liquide réfrigérant, ce qui a les avantages suivants: <ul style="list-style-type: none"> - une meilleure stabilité de la température - un fonctionnement plus constant du moteur - une capacité de maintien du produit beaucoup plus long en cas de panne électrique. 	Il existe sur le marché des cuves avec une isolation de 50 mm et avec une quantité de liquide réfrigérant nettement inférieur comparé à IFI, avec pour conséquence une plus grande consommation électrique pour le maintien en température. Prenons quelques exemples: <ul style="list-style-type: none"> - une cuve IFI de 6 pozzetti contient 110 litres de liquide réfrigérant, contre une moyenne de 80 litres pour nos concurrents - une cuve IFI de 12 pozzetti contient 215 litres de liquide réfrigérant, contre une moyenne de 160 litres pour nos concurrents.
LA CONDENSATION SUR LE PLAN DE TRAVAIL	
Pour la finition des trous pour les bacs sur le plan de travail, IFI utilise des collerettes en ABS, plutôt qu'en métal, qui fonctionnent comme un « coupure thermique », réduisant la formation de la condensation. En outre quand une cuve pozzetti est achetée comme intégrée dans un bar, arrière bar ou module bar Pozzetti IFI, le plan de travail est automatiquement doté d'une technologie permettant d'éliminer la condensation sur le plan de travail.	Il se trouve sur le marché des pozzetti gelato avec collerettes en métal et plan de travail en acier inox non isolé, ce qui entraîne la formation continue de condensation sur le plan de travail à cause du contact avec la cuve contenant le liquide réfrigérant.
LE GLYCOL ALIMENTAIRE	
IFI conseille de n'utiliser que le glycol alimentaire et le fournir en bidon de 20 litres: pour chaque bidon de glycol qui doit être inséré dans la cuve, 20 litres d'eau doivent être insérés, de façon à avoir le juste mélange de liquide réfrigérant pour la cuve pozzetti IFI (solution à 50%).	Il existe sur le marché des cuves avec glycol non alimentaire. Si ce glycol non alimentaire entre en contact avec le Gelato, celui-ci devient toxique.

POZZETTI

DIE VORTEILE DER IFI GELATO-GLYKOL- -EINBAUMULDEN

NACH DER INNOVATION DER VENTILIERTEN EINBAUMULDE, EINZIGARTIG BIS HEUTE AUF DEM MARKT, ERZEUGT IFI DIE REIHE DER EINBAUMULDEN, DIE MITTELS FLÜSSIGKEIT GEKÜHLTEN WERDEN, FÜR DIE „GLYKOL-FREUNDE“, D. H. FÜR ALLE SPEISEEISHERSTELLER, DIE AN DEN TRADITIONELLEN EINBAUMULDEN TREU FESTHALTEN. WIE IMMER FÄHRT IFI MIT DER TRADITION, JEDOCH DURCH INNOVATION, FORT: SO ENTSTEHT DIE BAUREIHE DER IFI GLYKOL-EINBAUMULDEN, VERBESSERT IN DER TECHNIK UND DEN LEISTUNG IM VERGLEICH ZU DEN AUF DEM MARKT BESTEHENDEN. ENTDECKEN WIR ZUSAMMEN DIE UNTERSCHIEDE:

IFI EINBAUMULDEN-WANNE	AUF DEM MARKT BESTEHENDE EINBAUMULDEN-WANNEN
DIE GELATO-KONSERVIERUNG	
Die IFI Glykol-Wanne ist, im Vergleich zu der vom Wettbewerb, um ca. 100 mm höher, um zu gewährleisten, dass der Glykolstand immer höher als der Gelatostand ist. Nur auf diese Weise kann eine sehr gute Gelatokonservierung gewährleistet sein und der Temperaturunterschied (Delta T) zwischen den Arbeits- und Reservebehältern und auch an verschiedenen Höhen des Arbeitsbehälters selbst kann äusserst gering gehalten werden.	Bei den auf dem Markt bestehenden Glykol-Einbaumulden befinden sich allgemein Glykol und Gelato auf demselben Stand. Um sicherzustellen, dass das Gelato auf der Oberfläche nicht zergeht, muß es im Inneren des Behälters etwas darunter gehalten werden.
DER TEMPERATURUNTERSCHIED	
Das Projekt der IFI Glykol-Einbaumulden ist innovativ aufgrund der Tatsache, dass der Temperaturunterschied (Delta T) innerhalb der Arbeitsbehälter auf 1°C und der Temperaturunterschied zwischen den Arbeits- und Reservebehälter äusserst gering gehalten wird. Auf dieser Weise sind die Reservebehälter schneller einsatzbereit.	Einige auf dem Markt bestehende Einbaumulden-Wannen weisen Temperaturunterschiede bis zu 5°C/6°C auf: D.h., wenn das Gelato auf dem Abtragniveau cremig ist, ist es in den Reservebehältern sicher hart.
DIE ENERGIEKOSTENEINSPARUNG	
Die IFI Wannenisolierung beträgt 60 mm und besteht aus sehr dichtem Polyurethanschaum (40 kg/m ³). Bei einem höheren Isolationswert hat man für die Aufrechterhaltung der Kälte ein geringerer Stromverbrauch, da nach Erreichen der eingestellten Temperatur die gekühlte Flüssigkeit sie länger aufrecht erhält. Zudem nimmt die IFI-Wanne, aufgrund der grösseren Abmessungen in Höhe und Breite, eine grössere Menge an Kühlflüssigkeit auf, mit folgenden Vorteilen: <ul style="list-style-type: none"> - bessere Temperaturstabilität, - konstantere Funktion des Motors, - viel längere Konservierungskapazität des Gelatos im Fall von Stromausfall. 	<p>Auf dem Markt gibt es Wannen mit 50 mm Isolierung und mit deutlich geringerer Kühlflüssigkeitsmenge im Vergleich zu IFI, dies ergibt einen höheren Stromverbrauch für die Aufrechterhaltung der Betriebstemperatur.</p> <p>Hier einige Beispiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Fassungsvermögen an Kühlflüssigkeit einer IFI-Wanne mit 6 Einbaumulden beträgt 110 Liter gegen einen Durchschnitt von 80 Litern beim Wettbewerb; - Das Fassungsvermögen an Kühlflüssigkeit einer IFI-Wanne mit 12 Einbaumulden beträgt 215 Liter gegen einen Durchschnitt von 160 Litern beim Wettbewerb;
DIE KONDENSWASSERBILDUNG AUF DER ARBEITSPLATTE	
IFI verwendet für die Behälteröffnungen auf der Arbeitsplatte ABS-Ringe, anstelle von Metallringen. Diese ABS-Ringe dienen als „thermische Trennung“ und reduzieren dadurch die Kondenswasserbildung. Ferner, bei Anschaffung einer Einbaumulden-Wanne, die in einer IFI-Bartheke, einer IFI-Rückentheke oder einer IFI-Einbaumulden-Theke eingebaut ist, wird die Arbeitsplatte aus rostfreiem Edelstahl mit einer Technologie versehen, die eine Kondenswasserbildung auf der Arbeitsplatte verhindert.	Auf dem Markt gibt es Gelato-Einbaumulden mit Metallringen und nicht gedämmten Arbeitsplatten aus rostfreiem Edelstahl, die fortlaufende Kondenswasser auf der Arbeitsplatte aufgrund ihres Kontaktes zur mit der Kühlflüssigkeit gefüllten Wanne bilden.
DAS NAHRUNGSMITTELVERTRÄGLICHE GLYKOL	
IFI empfiehlt einzig und allein den Einsatz von nahrungsmittelverträglichem Glykol und liefert es in anwendungsfreundlichen Kanistern zu je 20 Litern. Pro Glykolkonister einen entsprechenden Kanister von 20 Litern Wasser in die Wanne beimengen, das ergibt die korrekte Mischung von Kühlflüssigkeit für die IFI Einbaumulden-Wanne (Lösungsverhältnis 50%).	Auf dem Markt gibt es Wannen, die mit toxischem Glykol gekühlt werden. Sollte das toxische Glykol ungewollt in Kontakt mit dem Gelato kommen, so ist dieses dann ungenießbar.

POZZETTI LOS PLUS DEL POZZETTI GELATO A GLICOL DE IFI

DESPUÉS DE LA INNOVACIÓN DEL POZZETTO VENTILADO, EL ÚNICO EXISTENTE EN EL MERCADO, IFI CREA LA GAMA DE POZZETTI REFRIGERADO CON LIQUIDO, PARA "LOS AMANTES DEL GLICOL", OSEA PARA TODOS LOS HELADEROS QUE FIELMENTE ANCLADOS EN POZZETTO GELATO TRADICIONAL. COMO SIEMPRE IFI LLEVA ADELANTE LA TRADICIÓN, INNOVANDO: NACE ASI LA GAMA DE POZZETTI A GLICOL IFI MEJORADO TÉCNICAMENTE RESPECTO A LA GAMA EXISTENTE EN EL MERCADO. DESCUBRAMOS JUNTOS LAS DIFERENCIAS.

CUBA POZZETTI IFI	CUBETA POZZETTI EXISTENTE EN EL MERCADO
LA CONSERVACIÓN DEL HELADO	
La cuba de glicol IFI es mas alta, cerca de 100mm respecto a las de la competencia para garantizar que el nivel de glicol sea siempre mas alto que el helado. Solo de este modo se puede garantizar una optima conservación del helado y reducir al máximo la diferencia de temperatura (delta térmico) entre la cubetas redondas que trabajan y las de reserva.	La cuba a glicol presentes e el mercado tiene por norma el glicol al mismo nivel del helado: para que el helado en la parte superior no se deshaga se debe tener por debajo del nivel de la cubeta redonda.
EL DELTA TÉRMICO	
El proyecto de pozzetti glicol de IFI es innovativo en cuanto consigue contener a 1C la diferencia de temperatura (delta térmico) al interior de la cubeta redonda y contener al minimo la diferencia de temperatura entre la cubeta de servicio y la de reserva. De este modo las cubetas pueden ser rápidamente utilizables.	En algunas cubas pozzetti existentes en el mercado se han localizado diferencias del delta térmico de hasta 5°C/6°C, esto significa que si a nivel de servicio el helado es cremoso en el de reserva es duro.
EL AHORRO ENERGETICO	
El aislamiento de la cuba IFI es de 60 mm obtenido con poliuretano de alta densidad (40kg/m ³). Aumento del aislamiento significa menor consumo de energía eléctrica para el mantenimiento del frio, ya que una vez llegados a la temperatura marcada el liquido refrigerado se mantandra mas tiempo. Además de esto la cuba de IFI por sus mayores dimensiones en altura y largo, contiene una mayor cantidad de liquido refrigerante y que como ventajas: <ul style="list-style-type: none"> - mayor estabilidad de la temperatura - un funcionamiento del motor mas constante - una capacidad de mantenimiento del helado mas tiempo en caso de "apagon" eléctrico. 	En el mercado se encuentran cubas con aislamiento de 50mm y con una cantidad de liquido refrigerante netamente inferior respecto al de IFI, en consecuencia tiene un mayor consumo de energía eléctrica para el mantenimiento de la temperatura de ejercicio. Hagamos un ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> - una cubeta IFI de 6 cubas redondas contiene 110l de liquido refrigerante contra un media de 80l de los competidores. - una cubeta IFI de 12 cubetas redondas contiene 215l de liquido refrigerante contra una media de 160l de los competidores.
LA CONDENSACIÓN SOBRE EL PLANO DE TRABAJO	
Para finalizar los agujeros de las cubetas redondas en el sobre de acero inox, IFI utiliza un collar en ABS para crear un anillo térmico mas metal para que se cree un corte térmico, reduciendo la formación de condensación. Además cuando se suministra el pozzetto viene con otras tecnologías para eliminar la condensación.	En el mercado se encuentran pozzetti Gelato con collar en metal y sobre de trabajo en acero inox sin aislante que se comportan formando condensación en el sobre de acero inox por el contacto con la cuba interna que contiene el liquido refrigerante.
EL GLICOL ALIMENTARIO	
IFI aconseja utilizar únicamente glicol alimentario y que viene suministrado en tanques de 20l: por cada tanque de glicol se debe utilizar 20l de agua, de este modo tenemos la medida justa de mezcla (solución al 50%).	En el mercado existen cubas refrigeradas con glicol no alimentario. Si por algún motivo el glicol alimnetario entra en contacto con el helado este se convierte en toxico.

POZZETTI, CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TECHNIQUES - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

- _ VASCA MONOBLOCCO SCHIUMATA
IN POLIURETANO INIETTATO A 40 KG/M³,
DA 2 A 12 POZZETTI E RELATIVI MULTIPLI.
- _ VASCA INTERNA IN ACCIAIO INOX.
- _ PANNELLO COMANDI ELETTRONICO.
- _ NEI POZZETTI VENTILATI: AGITATORE INTERNO
DI ARIA PER UNIFORMARE LA TEMPERATURA.
- _ TEMPERATURA DI ESERCIZIO: -16°/-20°C
- _ DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE GRANITE.
- _ TROPICALIZZAZIONE OPTIONAL:
UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA TESTATA
A + 43°C AMBIENTE.



- _ Monobloc foam tank insulated
with injected polyurethane
(40 kg/m³), from 2 to 12 pozzetti
units and multiples.
- _ Stainless steel inner tank.
- _ Electronic control panel.
- _ Ventilated pozzetti: internal air
mixer for even temperature.
- _ Working temperature: 3.2°/-4°F.
- _ Also available in granita version.
- _ Optional tropicalization: remote
condensing unit tested at 109.4°F
ambient temperature.

- _ Cuve monobloc en mousses
de polyuréthane injecté
à 40 kg/m³, de 2 à 12 récipients
et multiples relatifs.
- _ Cuve intérieure en acier inox.
- _ Tableau de commande électronique.
- _ Pozzetti ventilés: agitateur d'air
intérieur pour uniformer
la température.
- _ Température de service: -16°/-20°C.
- _ Disponible également dans la
version à granités.
- _ Tropicalisation en option: unité
de condensation placée à distance
et testée à +43°C de température
ambiante.

- _ Wanne aus geschäumtem Ganzstück
mit eingespritzter Polyurethandichte
40 kg/m³, von 2 bis 12 Einbaumulden
und entsprechenden Vielfachen.
- _ Innere Wanne aus rostfreiem
Edelstahl.
- _ Elektronisches Bedienungstafel.
- _ Ventilierte Einbaumulden:
Innerer Luftmischer zur
Temperaturgleichmäßigkeit.
- _ Betriebstemperatur: -16°/-20°C.
- _ Auch in der Version für Granitas.
- _ Tropenausführung als Option:
externe Kondensatoreinheit,
Prüfungen durchgeführt
mit +43°C Raumtemperatur.

- _ Cuba con estructura de espuma
de poliuretano inyectado
a 40 kg/m³, de 2 a 12 contenedores
y correspondientes múltiplos.
- _ Cuba interna de acero inoxidable.
- _ Panel mandos electrónico.
- _ Pozzetti ventilado: agitador
interno de aire para uniformar
la temperatura.
- _ Temperatura de funcionamiento:
-16°/-20°C.
- _ Disponible también en la versión
granizados.
- _ Tropicalización opcional: unidad
condensadora remota testada
a +43°C ambiente.

POZZETTI GELATO VENTILATI

VENTILATED GELATO POZZETTI - POZZETTI GELATO VENTILE
VENTILIERTE GELATO-EINBAUMULDEN - EL POZZETTO VENTILADO

1

VENTOLE INTERNE PER AGITARE L'ARIA E UNIFORMARE LA TEMPERATURA CON CONSEGUENTE RIDUZIONE DEL DELTA TERMICO TRA PARTE ALTA E FONDO VASCA. IL GELATO CONTENUTO NELLE CARAPINE DI RISERVA È COSÌ SUBITO PRONTO PER L'USO

1_ Internal fans to move the air and stabilize the temperature with resulting reduction in the thermal delta between the upper part and the bottom of the basin. The gelato contained in the reserve cylindrical buckets is in this way ready for use.

1_Ventilateurs internes pour agiter l'air et uniformiser la température avec pour conséquence de réduire le delta thermique entre la partie haute et le fond de la cuve. Le Gelato contenu dans les bacs de réserve est par donc rapidement prêt à l'usage.

1_Interne Lüfterräder zur Vermischung der unterschiedlichen Lufttemperaturen und zur Erzielung einer konstanten Temperatur mit entsprechender Reduzierung des Temperaturunterschiedes (Delta T) zwischen den oberen Bereich und den Wanneböden. Das in den Reservebehältern enthaltene Gelato ist dadurch sofort einsatzbereit.

1_Ventilador interno para mover el aire y unificar la temperatura con la consiguiente reducción del delta térmico entre la parte alta y la parte baja del fondo de la cuba. El helado contenido en la cubeta de reserva estará listo para uso.

2

IL LIVELLO DI SERVIZIO DEL GELATO È A SOLI 50 MM DAL PIANO DI LAVORO.

2_ The service level of the gelato is only 2" below the serving counter level.

2_Le niveau de service du Gelato est à seulement 50 mm du plan de travail.

2_Das Abtragniveau vom Gelato zur der Arbeitsplatte beträgt nur 50 mm.

2_El nivel de servicio del helado esta solo a 50mm del sobre de trabajo.

3

ESTERNO VASCA RIVESTITO IN POLIONDA.

3_ Exterior case clad in Polyonda.

3_Extérieur de la Cuve, recouvert de polionda.

3_Aussenverkleidung der Wanne aus Polionda.

3_Externo cuba revestido en polionda.

4

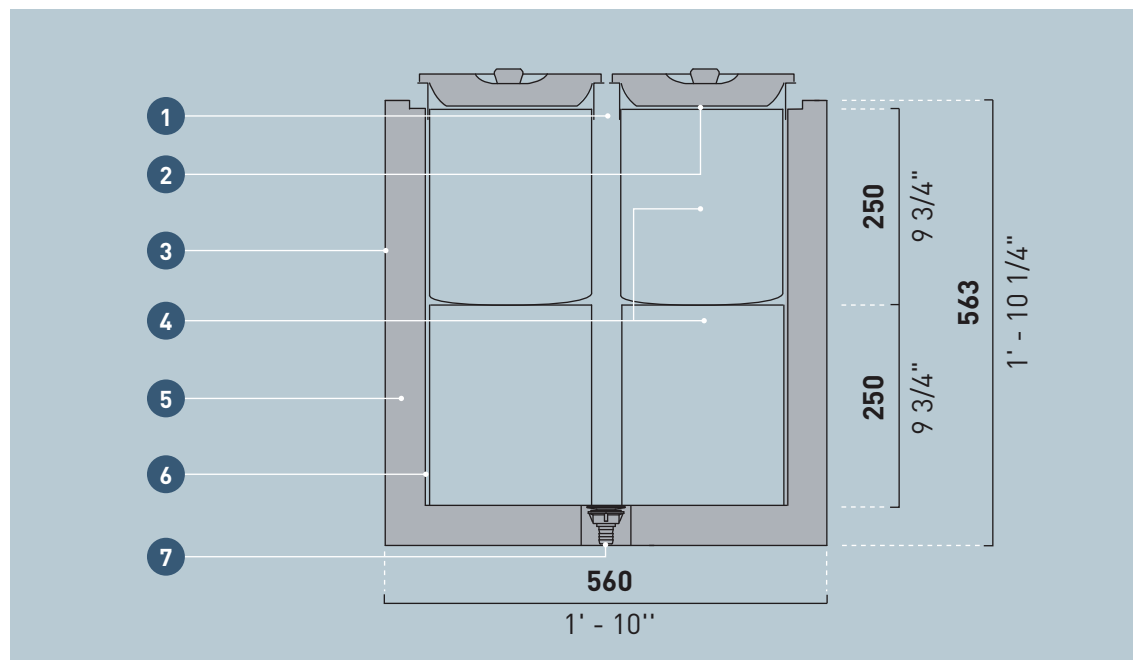
DOPPIA FILA DI CARAPINE ALTE 250 MM

4_Double level of 9 3/4" high cylindrical buckets.

4_Double file de bacs Hauteur 250 mm.

4_Zwei Reihen von je 250 mm-hohen Behältern.

4_Doble hilera de cubetas -250 mm de altura.



5

ISOLAMENTO IN SCHIUMA DI POLIURETANO INIETTATA A 40 KG/M³ CON SPESSORE 50 MM.

5_Insulation made of 2" thick polyurethane foam injected at 40 kg/m³.

5_Isolation en mousse de polyuréthane injectée à 40 kg/m³ et d'épaisseur 50 mm.

5_Isolierung aus Polyurethanschaum eingespritzt bei einer Dichte von 40 kg/m³ und einer Dicke von 50 mm.

5_Aislamiento en espuma de poliuretano inyectado a 40kg/m³ con un espeso de 50mm.

6

INTERNO VASCA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304.

6_Case interior in 18/10 AISI 304 stainless steel.

6_Cuve interne recouverte d'acier inox 18/10 AISI 304.

6_Innenverkleidung der Wanne aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304.

6_Case interior clad in 18/10 AISI 304 stainless steel.

7

PILETTA DI SCARICO VASCA CON TAPPO DI CHIUSURA PER FACILITARE LE OPERAZIONI DI SBRINAMENTO E DI PULIZIA DELLA VASCA.

7_Tub drains with plug to facilitate defrosting and cleaning operations of the case.

7_Vanne d'évacuation avec bouchon de fermeture pour faciliter les opérations de dégivrage et de nettoyage de la cuve.

7_Abflüßauslauf der Wanne mit Schließungsstöpsel, um den Abtauvorgang und die Reinigungsarbeiten der Wanne zu erleichtern.

7_Pila de desagüe en la cuba con tapón de cierre para facilitar la operación de desescarche y limpieza de la cuba.

POZZETTI GELATO A GLICOLE

GLYCOL GELATO TUBS - POZZETTI GELATO À GLYCOL
GELATO-GLYKOL-EINBAUMULDEN - POZZETTO GELATO A GLICOL

1

ESTERNO VASCA RIVESTITO IN LAMIERA ZINCATA (TUTTI E 4 I LATI PIÙ IL FONDO) PER IL CONTENIMENTO DEL PESO RELATIVO ALLA MASSA LIQUIDA REFRIGERANTE.

1_Case exterior in zincated plate steel (all 4 sides and the bottom) for the containment of the weight relative to the mass of cooling liquid.

1_Cuve Externe recouverte de tôle zinguée (tous les 4 côtés plus le fond) pour le support du poids relatif à la masse liquide réfrigérante.

1_Aussenverkleidung der Wanne aus verzinktem Blech (alle 4 Seiten und Boden) zur Gewichtsaufnahme hinsichtlich der Kühlflüssigkeitsmasse.

1_Cuba interna junto al agujero muy lleno y alto 600mm para garantizar que el nivel de glicol sea superior al nivel de la cubeta redonda.

5

TRA INTERNO VASCA IN ACCIAIO INOX E CONTENITORI STAGNI PER CARAPINE CIRCOLA IL LIQUIDO REFRIGERANTE: UNA MISCELA DI GLICOLE ALIMENTARE E ACQUA.

5_In between the internal case in stainless steel and the sealed containers for the cylindrical buckets, the cooling liquid circulates: a mix of alimentary glycol and water.

5_Le liquide réfrigérant circule entre la cuve interne et les contenants étanches des bacs: un mélange de glycol alimentaire et d'eau.

5_Zwischen Innenverkleidung der Wanne aus rostfreiem Edelstahl und dichte feste Behälter für die Gelato-Behälter zirkuliert die Kühlflüssigkeit: Eine Mischung aus nahrungsmittelverträglichem Glykol und Wasser.

5_En el interno de la cuba en acero inox el contenedor estanco para cubetas redondas circula el líquido refrigerante: una mezcla de glicol alimentario y agua.

2

ISOLAMENTO IN SCHIUMA DI POLIURETANO INIETTATA A 40 KG/M³ CON SPESSORE 60 MM.

2_Insulation made of 2 3/8" thick polyurethane foam injected at 40 kg/m³.

2_Isolation en mousse de polyuréthane injectée à 40 kg/m³, avec épaisseur 60 mm.

2_Isolierung aus Polyurethanschaum eingespritzt bei einer Dichte von 40 kg/m³ und einer Dicke von 60 mm.

2_Aislamiento en espuma de poliuretano inyectada a 40kg/m³ con un espesor de 60mm.

3

INTERNO VASCA IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304 CON SALDATURE A TENUTA STAGNA PER IL CONTENIMENTO DEL LIQUIDO REFRIGERANTE.

3_Inside of the case clad in 18/10 AISI 304 stainless steel with waterproof sealing welds for containment of the cooling liquid.

3_Cuve Interne recouverte d'acier Inox 18/10 AISI 304 avec soudures étanches pour contenir le liquide réfrigérant.

3_Innenverkleidung der Wanne aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304 mit dichten Schweißnähten zur Aufnahme der Flüssigkeit.

3_Interior of the cuba revestida en acero inox 18/10 aisi 304 con soldadura interna para la contención del líquido refrigerante.

4

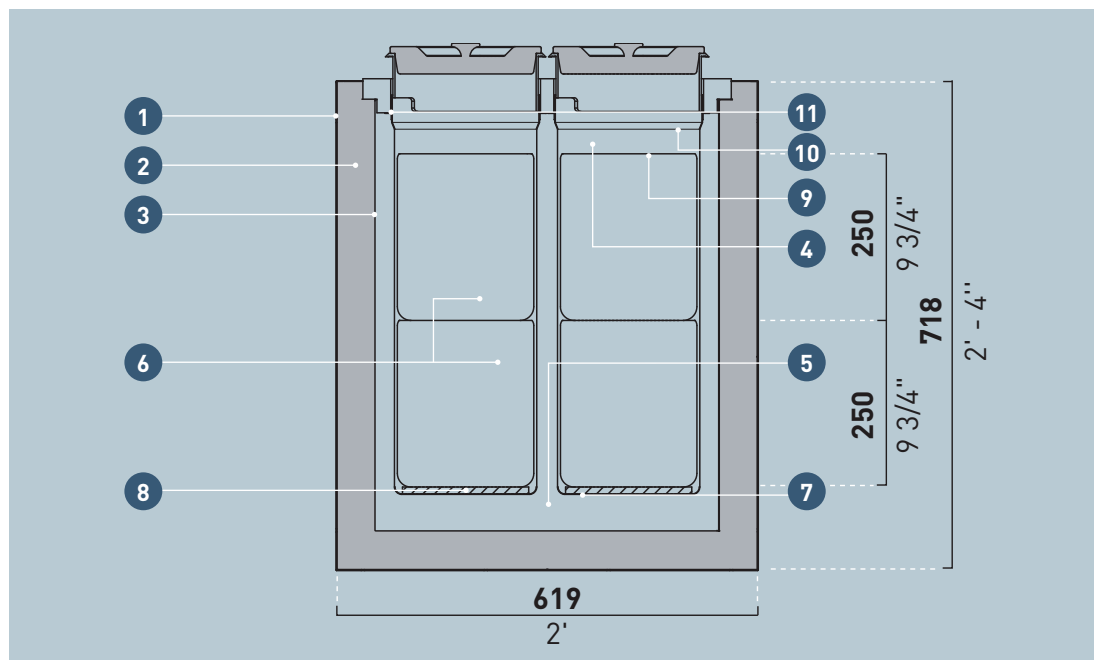
VASCA INTERNA CORREDATA DI FORO "TROPPO PIENO" E ALTA 600 MM PER GARANTIRE CHE IL LIVELLO DEL GLICOLE SIA SUPERIORE A QUELLO DELLA CARAPINA.

4_1' - 11" high internal case, equipped with a overfull drain hole, to guarantee that the glycol level will always be above the level of the cylindrical bucket.

4_Cuve interne munie d'un trou « trop plein » et de hauteur 600 mm pour garantir que le niveau du glycol soit supérieur à celui du bac.

4_Innenwanne ausgestattet mit Loch für Überlauf und ausgeführt mit einer Höhe von 600 mm, um zu gewährleisten, dass der Glykolstand höher ist als jener des Behälters.

4_Cuba interna junto al agujero muy lleno y alto 600 mm para garantizar que el nivel de glicol sea superior al nivel de la cubeta redonda.



6

DOPPIA FILA DI CARAPINE ALTE 250 MM.

6_Double level of 9 3/4" high cylindrical buckets.

6_Double file de bacs, Hauteur 250 mm.

6_Zwei Reihen von je 250 mm-hohen Behältern.

6_Doble fila de cubetas redondas de 25 mm de altura.

7

CONTENITORI STAGNI PER CARAPINE IN ACCIAIO INOX 18/10 AISI 304.

7_Sealed container for cylindrical buckets in 18/10 AISI 304 stainless steel.

7_Contenants Etanches pour les bacs en acier inox 18/10 AISI 304.

7_Dichte feste Behälter für Innenbehälter aus rostfreiem Edelstahl 18/10 AISI 304.

7_Contenedor estanco para cubetas redondas en acero inox 18/10 aisi 304.

8

ISOLANTE TRA CARAPINA E CONTENITORE STAGNO.

8_Insulation between cylindrical bucket and sealed container.

8_Isolant entre bacs et contenants étanches.

8_Isolierung zwischen Innenbehälter und dichte feste Behälter.

8_Aislamiento entre cubetas redondas y contenedor estanco.

9

GELATO

10

GLICOLE
Glycol
Glycol
Glykol
Glicol

11

TROPPO PIENO
Overfull
Trop plein
Überlauf
Muy lleno



POZZETTI, DATI TECNICI

TECHNICAL DATA - INFORMACIONES TÉCNICAS - TECHNISCHE DATEN - DATOS TÉCNICOS

V - h 563 mm / 1' - 10 1/4" - G - 718 mm / 1' - 10 1/4"	Modello Model Modèle Modell Modelo		Lunghezza Length Longueur Länge Longitud		Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad		Peso UC** Weight UC Poids UC Gewicht UC Peso UC		Peso NUC ** Weight NUC Poids NUC Gewicht NUC Peso NUC	
			mm	ft-inch	mm	ft-inch	KG	LB	KG	LB
2 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V**		322	1' - 3/4"	560	1' - 10"	30	66	16	35
	G**				619	2'	-	-	-	-
4 Fori* Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		560	1' - 10"	560	1' - 10"	42	92	27	60
	G		619	2'	619	2'	90	198	70	154
6 Fori* Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		807	2' - 7 3/4"	560	1' - 10"	54	119	36	79
	G		858	2' - 9 3/4"	619	2'	110	242	90	198
8 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		1054	3' - 5"	560	1' - 10"	65	143	45	99
	G		1097	3' - 7"	619	2'	150	331	125	276
10 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		1301	4' - 3 1/4"	560	1' - 10"	75	165	54	119
	G		1336	4' - 4"	619	2'	180	397	155	342
12 Fori Tubs_Bacs Wannen_Agujeros	V		1548	5' - 1"	560	1' - 10"	85	187	63	139
	G		1575	5' - 2"	619	2'	210	463	185	408

**Legenda

Legend_Légende_Erläuterungen_Referencias

UC= Con unità condensatrice

With built-in condenser unit_Avec moteur
Mit Aggregat_Con unidad de condensación

NUC= Senza unità condensatrice

Without condenser unit_Sans unité de condensation
Ohne Kondensatoreinheit_Sin unidad de condensación

V= Ventilato

Ventilated_Ventile_Ventilierte_Ventilado

G= Glicole

Glycol_Glycol_Glykol_Glicol

Nota 1: I dati si riferiscono alla vasca pozzetti

Note 1: Data refers to tubs embloc
Note 1: Les données se réfèrent au bac pour recipients à encastrer
Anmerkung 1: Die Daten beziehen sich auf die Pozzetti Wanne
Nota 1: los datos se refieren al recipiente con pozos

Nota 2: Il peso della vasca Pozzetti a glicole non include il glicole

Note 2: Weight of the Glycol Pozzetti tub does not include glycol
Note 2: le poids de la cuve Pozzetti au glycol ne comprends pas celui du glycol
Anmerkung 2: Glykole ins Gewicht der Glykole Pozzetti Wanne nicht inbegriffen
Nota 2: el peso del módulo pozzetti a glicol no incluye el glicol



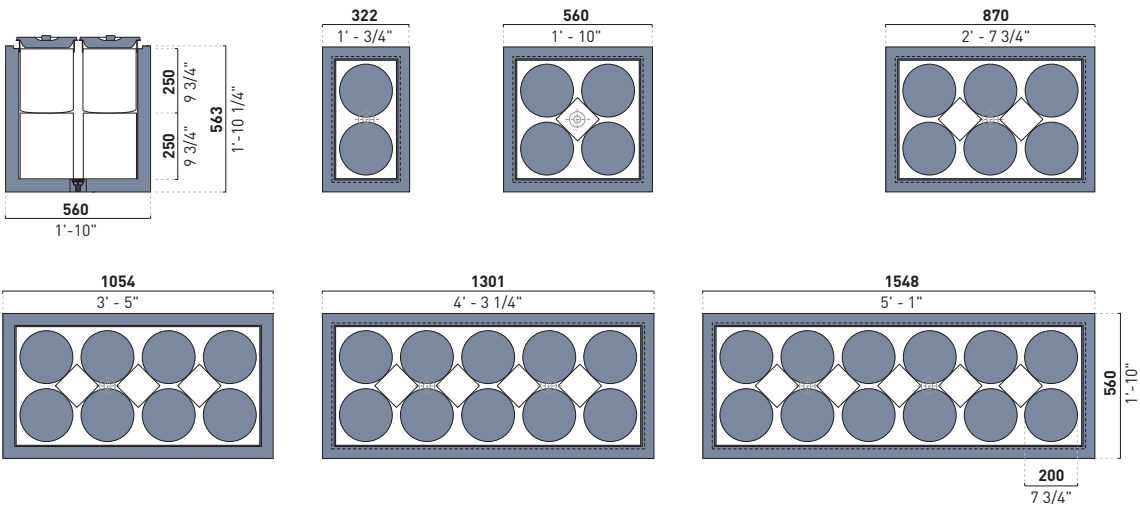


Sezioni

Cross sections_Sections
Querschnitt_Secciones

POZZETTI VENTILATI*

Ventilated gelato pozzetti_Pozzetti gelato ventilato_Ventileries gelato Einbaumulden_El pozzetto ventilado



* Pozzetti a due fori solo in versione statica

Pozzetti 2 tubs only static version_Bacs cylindriques à deux orifices, uniquement en version statique
Zwei-Loch Mulden nur in statischer Ausführung_Cubas con dos orificios sólo en versión estática

POZZETTI A GLICOLE

Glycol gelato tubs_Pozzetti gelato à glycole_Gelato-Glykol Einbaumulden_Pozzetto gelato a glicol

