

## Компания «Русский Проект»® представляет новинку от Итальянского производителя IFI:

*COLD STONE (Холодный камень) - это новая технология, позволяющая делать десерты из мороженого (в рожках или чашках, по желанию) путем соединения мороженого с другими ингредиентами вручную. Покупатель может видеть, как готовится его заказ в реальном времени: начиная с выбора одного или нескольких видов мороженого и наполнителей (орехи, карамель, шоколад и др.).*

*С помощью оборудования Cold Stone, двух специальных лопаток и небольшого опыта, бармен приготовит мороженое и одновременно искусно продемонстрирует процесс приготовления лакомства.*

*Модуль Cold Stone состоит из:*

- рабочей поверхности из кварцевого агломерата (глубиной 41 см, длиной 71 см и толщиной 2 см), охлаждаемой в пределах отрицательной температуры  $-12^{\circ}/-18^{\circ}$  С для приготовления мороженого и смешивания его с наполнителями. (не уверен в точности перевода, это может быть не смешивание, а расфасовка в стаканчики). Каменную поверхность легко мыть.
- 6 x 1/9 нейтральных гастроемкостей для наполнителей.
- 2х подогреваемых гастроемкостей (водяной подогрев) по 3.5л для горячего шоколада или других горячих наполнителей.
- фронтального стекла (высота может быть на выбор 1151 или 1251 мм).

*Рабочая каменная поверхность соединена с помощью полиуретановой пены  $40\text{kg}/\text{m}^3$  и представляет собой моноблок со встроенным охлаждающим контуром (змеевиком), подключаемым к конденсаторному устройству.*

*По периметру рабочей каменной поверхности расположен небольшой стоковый канал, куда сливается вода в процессе мытья. Также есть отверстия в разных местах на рабочей поверхности для мытья модуля. Сливное отверстие контролирует уровень наличие воды в подогреваемых гастроемкостях (мармитах). Модуль Cold Stone имеет также 2 контрольных панели: первая - для контроля охлаждения, вторая - для контроля подогрева воды в мармитах. Длина модуля составляет 1500мм. Модуль сертифицирован в Европейской системе сертификации.*

