

Nel pieno rispetto della natura

Cremeria Italia ha scelto la torre evaporativa Mita serie M-Gel 45 per ridurre i consumi.

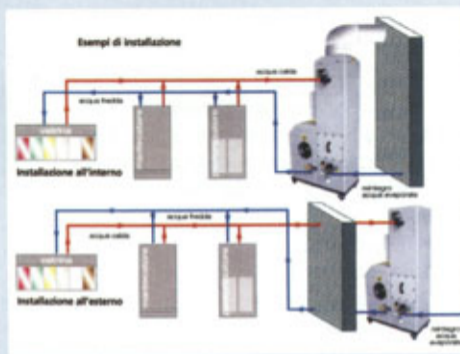
Cremeria Italia inizia la sua attività nel 1954 a Brescia, a opera di Vittorio Zecchini; nel 1977 subentra nella gestione il figlio Alfredo, attuale proprietario. Questa gelateria si caratterizza



per la gestione familiare e l'assoluta genuinità degli ingredienti utilizzati, ma anche per il ricorso alle più moderne attrezzature: il laboratorio è attualmente corredato da tre mantecatori e cinque pastorizzatori raffreddati (fino a qualche mese fa) con acqua a perdere.

Questo tipo di raffreddamento comportava però dei costi molto elevati e un notevole consumo di acqua. Lo scorso aprile, Alfredo Zecchini, come diversi suoi colleghi, decide perciò d'installare la nuova torre evaporativa M-Gel 45, della Mita, società che produce e com-

Alfredo Zecchini all'interno della sua gelateria.



mercializza torri di raffreddamento dal 1960. La torre evaporativa è disponibile in due modelli: M-Gel 25, ideale per gelaterie di piccole dimensioni che utilizzano mediamente tre o quattro macchine per la produzione del gelato, e M-Gel 45, rivolto a gelaterie di medio-grandi dimensioni (con sette o otto macchinari), entrambi forniti in versione per esterno e interno. M-Gel, grazie alle sue dimensioni con-

tenute, può essere collocata facilmente all'interno dei laboratori artigianali, come è avvenuto per l'impianto realizzato presso la Cremeria Italia. Consente il recupero dell'acqua utilizzata nei circuiti delle utenze presenti nelle gelaterie artigianali - pastorizzatori, mantecatori, vetrine frigo - per lo smaltimento del calore generato dal funzionamento delle apparecchiature, garantendo un risparmio del consumo idrico fino al 95 per cento e senza incidere eccessivamente sulla quantità di energia elettrica utilizzata.

Se il laboratorio lavora solo qualche ora al giorno, oppure nel periodo notturno, in alternativa all'avviamento manuale con il semplice comando On/Off è possibile regolare automaticamente il funzionamento della torre M-Gel in base a quello delle altre macchine presenti, ottenendo un ulteriore risparmio di acqua e di energia elettrica.

Il controllo della temperatura è infine garantito in ogni momento mediante un sistema di regolazione automatica, opzionale.