

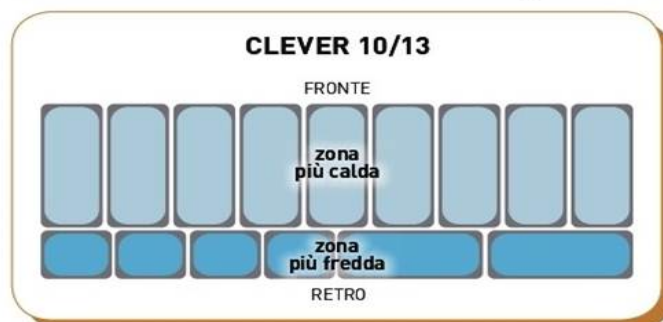
Come **POSIZIONARE** il gelato

Per ottimizzare la spatolabilità dei prodotti ecco alcuni suggerimenti sul posizionamento dei diversi gusti all'interno delle vetrine ⁽¹⁾.

Vetrine **STATICHE**

Settaggio consigliato della temperatura ⁽¹⁾ tramite display digitale: -21°C

In primavera si consiglia di settare la temperatura della vetrina a -16°C, mentre in estate si consiglia un settaggio di -18°C.



Vetrine **VENTILATE**

Settaggio consigliato della temperatura ⁽¹⁾ tramite display digitale.

• Vetrina Theater 10/13: -21°C • Vetrina Professional 18: -16°C

In primavera si consiglia di settare la temperatura della vetrina a -16°C, mentre in estate si consiglia un settaggio di -18°C.



Zona più Calda

Brownie
Nocciolato
Panna
Vaniglia
Vaniglia & Cookies
Crema all'Uovo
Caramello
Noce
Caffè
Bacio
Cioccolato
Cioccolato Bianco
Tris di Cioccolato
Menta e Sfoglie al Cacao
Cocco

Zona più Fredda

Frozen Yogurt
Malaga
Tiramisù
Banana
Fragola
Limone Gelato
Sorbetto al Limone
Sorbetto al Lampone
Sorbetto al Mandarino
Sorbetto al Mango
Sorbetto all'Ananas
Sorbetto alla Mela
Sorbetto alla Pesca
Sorbetto al Melone

Zona Indifferente

Stracciatella
Pistacchio
Nocciola
Spagnola
Yogurt e Frutti di Bosco

⁽¹⁾ **Importante:** tali suggerimenti sono basati su studi e prove effettuate nel nostro Centro di Sviluppo a condizioni climatiche esterne di 30°C con tasso di umidità del 55%. Se il prodotto dovesse risultare non lavorabile, si consiglia di regolare la temperatura gradualmente (+/- 1°C alla volta). Il prodotto raggiungerà la nuova temperatura nell'arco di 2/3 ore.

Il giusto settaggio della temperatura dipende da fattori quali la temperatura esterna, il tasso di umidità, e il posizionamento della vetrina all'interno o all'esterno del locale.