



Vantaggi Principessa

OVERRUN

Sono molte le false credenze diffuse per ciò che riguarda l'incorporazione di aria (overrun) nel gelato artigianale.

L'**overrun** ha luogo quando l'acqua inizia a passare dallo stato liquido allo stato solido e dipende dalle materie prime utilizzate per la preparazione del **gelato artigianale**, dal loro corretto bilanciamento e dall'intensità di rotazione dell'agitatore del mantecatore.

Il **gelato** infatti si ottiene proprio incorporando aria all'interno di una miscela liquida, in fase di mantecazione. Risulta fondamentale per il prodotto finale un'equilibrata incorporazione di aria: da essa dipendono consistenza, morbidezza, aspetto e dunque la qualità del gelato.

Per questo motivo è necessario conoscere bene la funzione dell'aria, il suo dosaggio e le modalità di incorporazione.

La peculiarità di Principessa risiede proprio nella perfetta impostazione dell'intensità della rotazione in mantecazione tale da consentire un overrun elevato che produce un gelato artigianale equilibrato e di alta qualità.

MANTECAZIONE IN CARAPINA – FATTO E MANGIATO

Ispirazione, nome e logo di questo progetto hanno origine dall'altopiano Principessa, nel cuore delle Madonie, culla delle Nevie, dove un tempo veniva prelevata la neve per produrre il "dolce freddo". Dall'antica tecnica di lavorazione manuale è stato preso anche il senso di movimento dei bracci che mantecano il gelato e che in questa macchina, per la prima volta, avviene direttamente nella stesso contenitore che poi viene usato nei banchi frigo per la somministrazione. Questo consente di evitare di sprecare del prodotto durante il travaso.

ELIMINAZIONE DELLA CATENA CINEMATICA

L'utilizzo della tecnologia Direct Drive sul sistema di agitazione permette l'eliminazione della catena cinematica. La catena è quel sistema di dispositivi meccanici che crea un collegamento tra motore e bracci, e che consente dunque a questi di muoversi grazie alla forza dipanata dal motore. Nel processo però, parte dell'energia si disperde, non arrivando mai a destinazione con la stessa forza con cui è partita dal motore a causa dei giochi, gli errori registrati nel trasferimento da un pezzo all'altro.



In Principessa questi problemi vengono eliminati integralmente insieme alla catena cinematica, di cui appunto essa è priva. In questo modo la macchina risulta del tutto efficiente perché conserva l'energia nella massima integrità possibile, a beneficio della performance. Chiaramente, il motore è appositamente predisposto a funzionare in assenza di catena cinematica; un motore comune non potrebbe funzionare altrimenti.

RISPARMIO ENERGETICO SOSTENIBILITA'

L'utilizzo della tecnologia Direct Drive sul sistema di agitazione dimezza i consumi energetici. Sensibile al tema della sostenibilità, Principessa non necessita di acqua per il funzionamento ed il risparmio energetico è notevolmente superiore rispetto ai tradizionali sistemi. L'assorbimento medio registrato è infatti attorno 1,2 kW.

DESIGN

La nuova tecnologia utilizzata ha permesso di svincolarsi da forme predefinite ed uscire dagli standard già presenti sul mercato dei mantecatori da gelato. Al contrario di una macchina comune che necessita di alimentazione a 380 v, Principessa prevede un'alimentazione a 220v, di più facile reperibilità. Questa caratteristica ha permesso di portare la preparazione del gelato fuori dal laboratorio.

Proprio per il suo design, la macchina mantecatrice Principessa è tra i prodotti selezionati nell'ADI Design Index che concorrono al premio Compasso d'Oro ADI, il più antico ed il più autorevole premio mondiale di design.

CONTROLLO VISIVO COSTANTE

La mantecazione verticale, la forma molto ampia della bocca di ingresso con cui la macchina è stata concepita e l'illuminazione diretta in carapina, consentono un controllo visivo costante del prodotto e permettono di inserire alcuni ingredienti in qualsiasi momento della lavorazione.

“La tecnologia di Principessa permette di riprodurre il movimento manuale di preparazione del gelato secondo le antiche tecniche delle Nevriere. La possibilità di regolare la velocità, l'accelerazione ed il senso di rotazione del cilindro, unitamente al controllo visivo costante del prodotto, consente ad ogni artigiano di esprimere al meglio le caratteristiche di ogni gelato, sorbetto o granita.”



RICETTARIO – GESTIONE IN REMOTO

La macchina mantecatrice ha un suo ricettario componibile e richiamabile, che lascia al maestro gelatiere la scelta del livello di interazione con la preparazione della ricetta. È dotata di uno schermo dalla tecnologia userfriendly che consente di registrare un numero potenzialmente infinito di ricette. Oltre agli ingredienti necessari, verranno registrate le tempistiche, le temperature e tutti i dettagli di ogni fase della lavorazione. In questo modo ogni volta che sarà necessario potrà essere selezionata la ricetta e la macchina produrrà il gelato in maniera fedele a quanto registrato.