

# BANCO PIETRA FREDDA

COLD STONE COUNTER



Cold Stone is a new technology that allows you to make cones or cups, on request, by mixing gelato and other ingredients at hand. The customer can watch you prepare his order in real time: starting with one or more selected types of gelato and then toppings such as nuts, smarties, chocolate or caramel. With Cold Stone, two servers and a little experience, the gelato maker can make a gelato to measure with a pleasing and artful display of technical ability.

Le Cold Stone ou Pierre Froide est une nouvelle technologie qui permet de réaliser un cornet ou une coupe sur demande en mélangeant le gelato et d'autres ingrédients à disposition. Le client verra en temps réel se réaliser ce qu'il a demandé : on part d'un ou plusieurs goûts de gelato choisis et on y ajoute des toppings comme les noisettes, les smarties, du chocolat ou caramel. Grâce à la Pierre Froide, à deux spatules et un peu d'expérience, le Glacier pourra réaliser un gelato sur mesure et créer un spectacle d'habileté technique particulièrement attrayant.

Der Cold Stone oder Kalter Stein ist eine neue Technologie, die es ermöglicht, eine Eistüte oder einen Eisbecher durch Mischen des Gelato und anderer zur Verfügung stehender Zutaten zuzubereiten. Der Kunde kann dabei zusehen, wie das von ihm gewünschte Produkte zubereitet wird: zunächst kommen eine oder mehrere Geschmacksrichtungen Eis und dann werden Garnierungen, wie Nüsse, Smarties, Schokolade oder Karamel hinzugegeben. Dank des Pietra Fredda, zwei Eisspachteln und etwas Erfahrung kann der Speiseeishersteller ein Gelato nach Maß zubereiten und seine technischen Fähigkeiten besonders sehenswert vorführen.

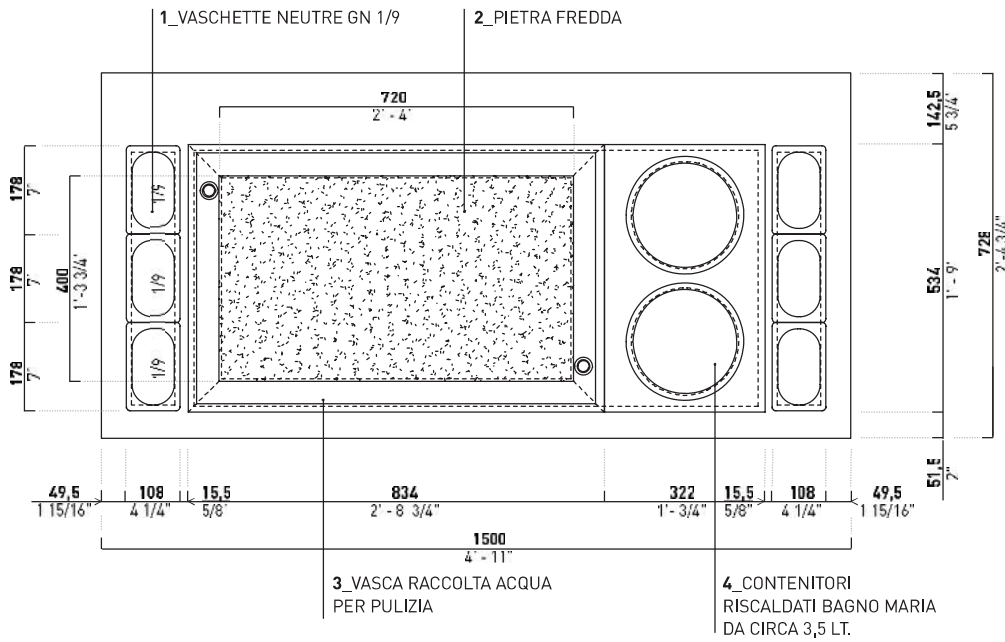
El Cold Stone o Piedra Fria es una nueva tecnología que permite realizar un cono o una copa bajo petición mezclando gelato y otros ingredientes a disposición. El cliente podrá ver en tiempo real la realización de lo que él mismo desea: se empieza por uno o más sabores de gelato seleccionados y se añaden toppings como avellanas, smarties, chocolate o caramelo. Gracias a la Piedra Fria, con dos espátulas y un poco de experiencia, el heladero podrá realizar un gelato a la medida y crear un espectáculo de habilidad técnica particularmente atractivo.





# BANCO PIETRA FREDDA, INGOMBRI

COLD STONE COUNTER, OVERALL DIMENSIONS - BANC PIERRE FROIDE, ENCOMBREMENTS



1 - Non-refrigerated GN 1/9 pans

2 - Cold stone

3 - Water tank for cleaning

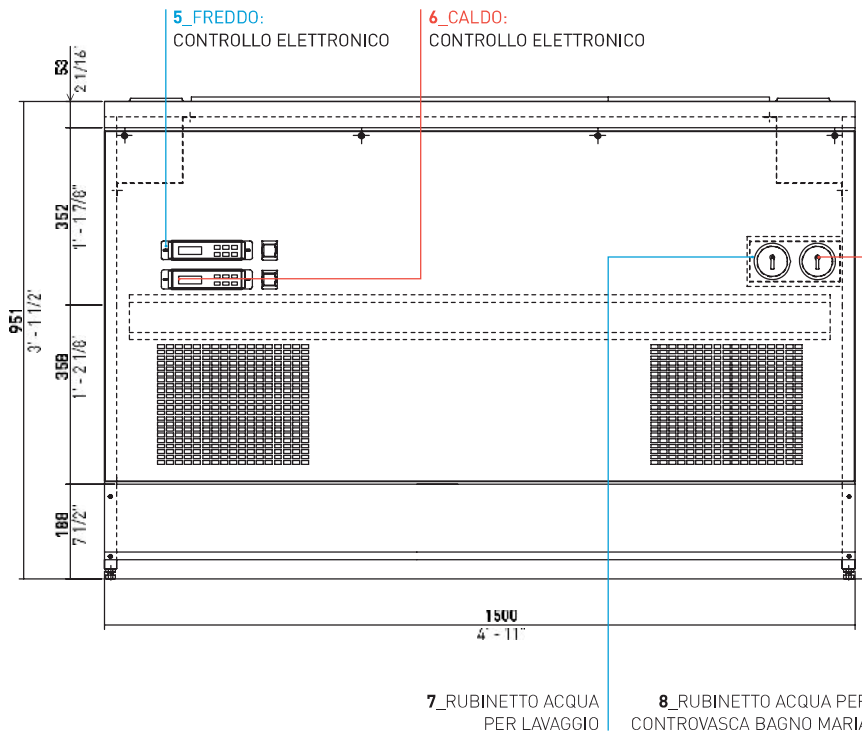
4 - 3.5 litre (approx.) bain-marie heated containers

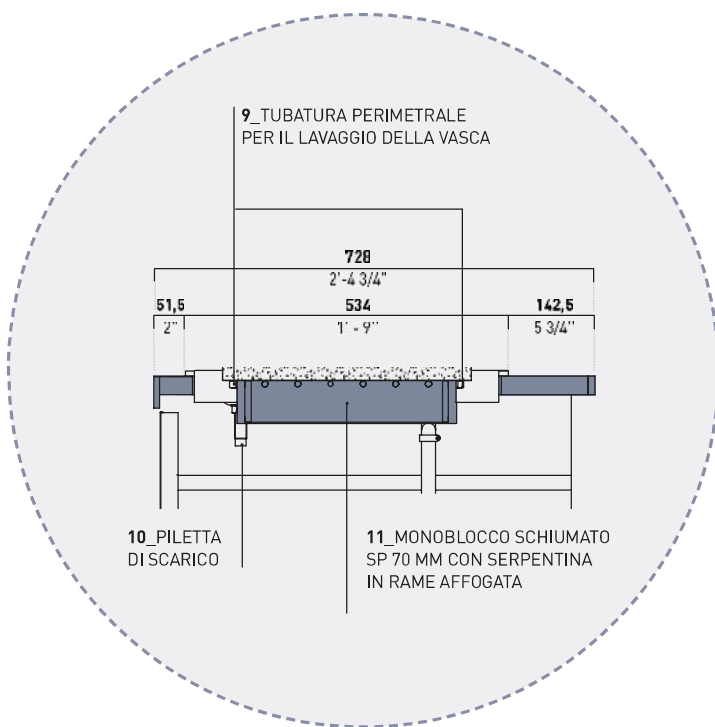
5 - Cold: Electronic control

6 - Hot: Electronic control

7 - Tap for cleaning water

8 - Water tap for bain marie counter-tank



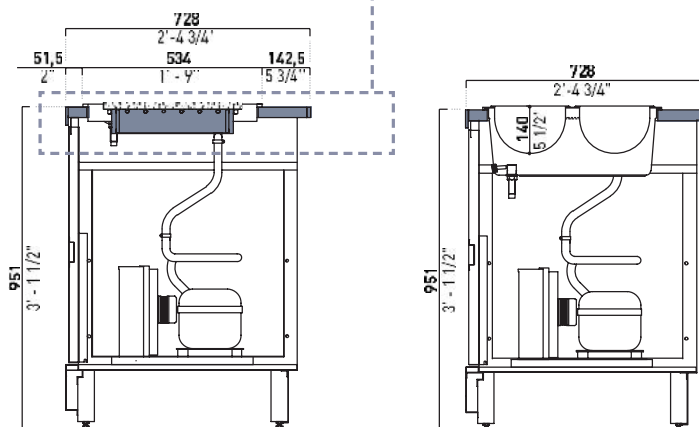


**Sezioni**  
Cross sections \_Sections  
Querschnitt\_Secciones

9 - Side piping for tank cleaning

10 - Drain pipe

11 - Foam monobloc structure 2 3/4" in thickness  
with inner-body/sunk copper coil





## BANCO PIETRA FREDDA, CARATTERISTICHE TECNICHE

COLD STONE COUNTER, TECHNICAL DATA - BANC PIERRE FROIDE, INFORMATIONS TECHNIQUES



The Cold Stone counter consists of:

- \_ A quartz agglomerate work surface (1'-3 3/4" in depth, 2'- 4" in length and 3/4" in width) refrigerated at a negative temperature 10.4°F/0.4°F for immediate handling and filling of gelato. The quartz agglomerate surface is easy to clean.
- \_ 6 x 1/9 neutral gastronorm pans for toppings.
- \_ 2 x heated bain maries of about 3.5 litres for hot chocolate or similar.
- \_ The height of the glass front can be either 3'-9 1/4" or 4'- 1 1/4".

The agglomerate surface is connected to a 40kg/m<sup>3</sup> polyurethane foam monoblock structure with inner-body coil connected in turn to the condensing unit. Around the cold stone is a small drainage channel through which water flows for cleaning when you turn on the tap. A pipe around the sides has holes in various places for cleaning. A second tap controls the water in the counter-tank for the bain marie. The Cold Stone counter also has two control panels: one for the refrigerated cold stone and one for heating the water in the bain marie. The Cold Stone counter is available in one length only: 4' - 11". Cold Stone counter is CE certified for Europe.

Le banc Pierre Froide IFI est constitué de :

- \_ Une plaque d'aggloméré base quartz réfrigérée (prof. cm 40, longueur cm 72 épaisseur cm 2) à température -12°/-18° C pour la réalisation et remplissage instantané du gelato. L'aggloméré base quartz peut être facilement lavé.
- \_ 6 bacs à glace gastronorm neutres 1/9 pour contenir les toppings.
- \_ 2 bacs chauffés au bain-marie d'environ 3,5 l pour le chocolat chaud ou similaires.
- \_ La vitre frontale peut être de deux hauteurs : h 1151 ou h 1251 mm.

La plaque en aggloméré est reliée à un monobloc de polyuréthane moulé 40kg/m<sup>3</sup> avec serpentín noyé et relié à l'unité de condensation. Autour de la pierre froide a été créé un petit canal d'écoulement où, en actionnant le robinet, l'eau déflue pour le lavage. Le lavage se fait à travers un tuyau périmétral percé en différents points. Un second robinet contrôle l'eau du contre-bac pour le bain-marie. Le banc Pierre Froide est pourvu de deux panneaux de commande : un pour la pierre froide réfrigérée et un autre pour le chauffage de l'eau du bain-marie. Le banc Pierre Froide est disponible en une seule longueur : 1500 mm. Le banc Pierre Froide est certifié CE pour l'Europe.

Die Theke Pietra Fredda von IFI besteht aus:

- \_ Eine gekühlte Agglomerat-Platte auf Quarzbasis (Tiefe: 40 cm; Länge: 72 cm; Stärke: 2 cm) mit Minustemperaturen -12°/-18° C für die Verarbeitung und sofortiges Anrichten des Gelato. Die Agglomerat-Platte auf Quarzbasis ist abwaschbar.
- \_ 6 neutrale Gastronorm-Wannen 1/9 für die Zutaten der Garnierung.
- \_ 2 beheizte Wannen mit einem Wasserbad von 3,5 l für heiße Schokoladensoße oder Ähnliches.
- \_ Die Frontscheibe ist in zwei Höhen erhältlich: H 1151 oder H 1251 mm.

Die Agglomerat-Platte ist mit einem mit Polyurethan mit einer Dichte von 40kg/m<sup>3</sup> geschäumten Monoblock mit integrierter Rohrschlange verbunden, welche wiederum mit der Verflüssigereinheit verbunden ist. Um den kalten Stein herum ist ein kleiner Ablaufkanal vorgesehen, mit dem man durch Aktivierung des Hahns das Wasser der Reinigung abfließen lassen kann. Die Reinigung geschieht mittels einer Außenleitung mit zweckmäßigen Öffnungen an verschiedenen Stellen. Ein zweiter Hahn regelt dagegen das Wasser der Gegenwanne für das Wasserbad. Die Theke Kalter Stein ist außerdem mit zwei Steuertafeln versehen: eine für den gekühlten kalten

El mostrador Piedra Fría IFI consta de:

- \_ Una plancha de aglomerado con base de cuarzo refrigerado (prof. 40 cm, largo 72 cm, grosor 2 cm) a temperatura negativa -12°/-18° C para la elaboración y la decoración instantánea del gelato. El aglomerado con base de cuarzo se lava fácilmente.
- \_ 6 cubetas gastronorm neutras 1/9 para contener los toppings.
- \_ 2 cubas calentadas Baño María de unos 3,5 l para chocolate caliente o productos análogos.
- \_ El vidrio frontal puede ser de dos alturas: h 1151 o h 1251 mm.

La plancha de aglomerado está conectada a un monobloque de espuma de poliuretano 40 kg/m<sup>3</sup> con serpentín recubierto a su vez conectado a la unidad condensadora. En torno a la piedra fría se ha creado un pequeño canal de escurrimiento por el que, al accionar el grifo, se hace correr el agua para la limpieza. El lavado se realiza mediante un tubo perimetral debidamente perforado en varios puntos. Un segundo grifo, en cambio, controla el agua del recipiente exterior para el Baño María. El mostrador Piedra Fría cuenta además con dos paneles de mandos: uno para la piedra fría refrigerada y uno para el calentamiento del agua del Baño María. El mostrador Piedra Fría está

