

ICE FORWARD

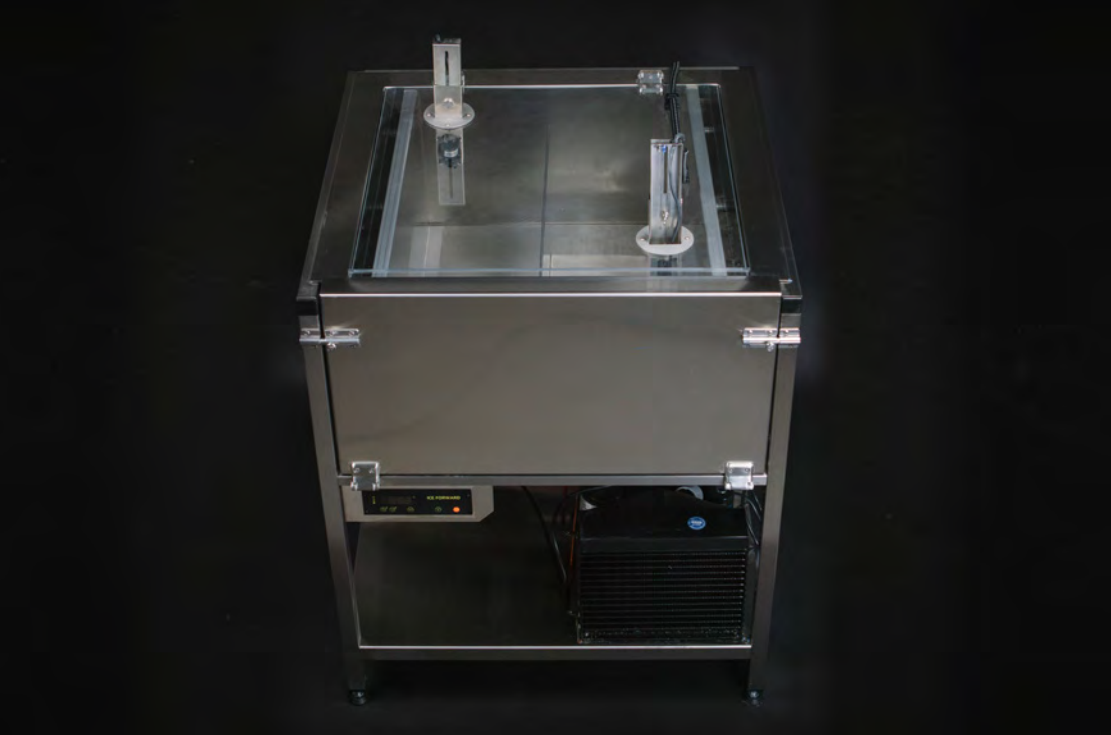
THE ICE BLOCK MACHINE



La magia di blocchi di ghiaccio invisibili da vivere da vicino

La macchina per blocchi di ghiaccio Ice Forward consente la produzione semplice ed efficiente di blocchi di ghiaccio trasparenti per cucine, bar e molto altro ancora. Per creare effetti ottici accattivanti, si possono utilizzare i blocchi di ghiaccio di Ice Forward per realizzare allestimenti e sculture spettacolari. Inoltre, è possibile inserire gli ingredienti freschi nei blocchi di ghiaccio, adattare le dimensioni dei blocchi a pietanze o bevande e garantire la migliore freschezza possibile.





I vantaggi dell'utente



Consumi ridotti:

a contrario delle macchine per il ghiaccio tradizionali, in questo caso non si perde nemmeno una goccia d'acqua.



Riduzione delle emissioni di CO2:

Ice Forward utilizza refrigeranti basati sui nuovi standard internazionali in materia ecologica (regolamentazione UE 517/2014).



Design compatto:

la macchina offerta non presenta dimensioni maggiori rispetto ad una comune lavastoviglie disponibile in commercio. Per questo motivo, è adatta a qualsiasi attività commerciale.



Processo di congelamento veloce:

è possibile produrre un blocco di ghiaccio di grandi dimensioni o utilizzare la parete divisoria in dotazione per creare due piccoli blocchi di ghiaccio allo stesso tempo.



Funzionamento semplice:

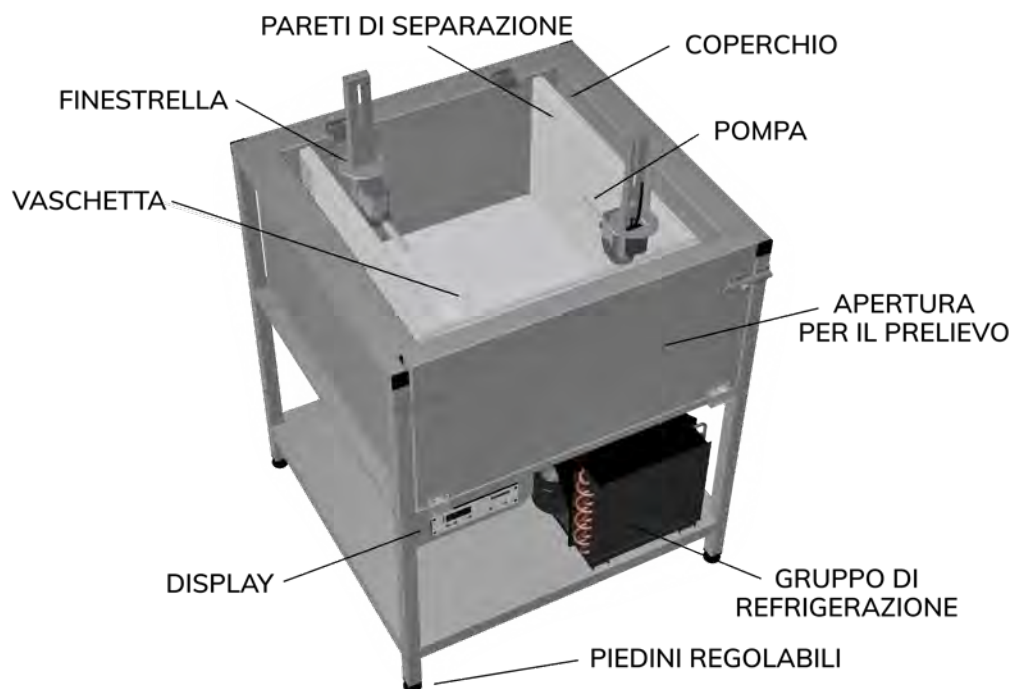
in confronto ad altre macchine per blocchi di ghiaccio, non sono necessarie costose attrezzature aggiuntive, come ad esempio gru o dispositivi ausiliari di sollevamento



Qualità d'eccellenza tedesca:

la lavorazione di alta qualità secondo gli standard di qualità tedeschi riduce al minimo i costi di manutenzione.

La macchina



Specifiche tecniche

- Dimensioni del blocco di ghiaccio (altezza personalizzabile): 15-22 x 48 x 60 cm (H x L x P)
- Dimensioni della macchina: 92,8 x 75,2 x 72,0 cm (H x L x P)
- Peso della macchina: 100 kg circa con gruppo di refrigerazione incluso
- Tensione d'esercizio: 230 V / 50 Hz
- Potenza dell'allacciamento: 384 W totali (gruppo di refrigerazione 2,8 A a 380 W, regolatore dei punti di refrigerazione 4 W)
- Refrigerante: # R290

Blocchi di ghiaccio delle dimensioni desiderate

L'altezza dei blocchi di ghiaccio viene stabilita dagli utenti stessi a seconda del livello di riempimento selezionato. Quando si utilizza la parete divisoria Ice Forward, è anche possibile produrre a propria discrezione due blocchi di ghiaccio più piccoli allo stesso tempo. Questa soluzione rende le operazioni ancora più semplici.



Dimensioni dei blocchi di ghiaccio

Base: 48 x 60 cm circa

Altezza: 15-24 cm circa

Dimensioni dei blocchi di ghiaccio con l'uso della parete divisoria

Base: 24 x 60 cm circa

Altezza: 15-24 cm circa



Corretto posizionamento di Ice Forward

Dimensioni: la macchina ha una larghezza di 75,2 cm, una profondità di 72 cm ed un'altezza di 92,8 cm. Grazie a queste caratteristiche non risulta più grande di una comune lavastoviglie disponibile in commercio. Accertarsi di lasciare uno spazio di almeno 60 cm sopra alla macchina. In questo modo è possibile aprire completamente il coperchio ed effettuare il riempimento in modo pratico.

Allineamento: i piedini regolabili in altezza semplificano il posizionamento in orizzontale della macchina, anche su pavimentazioni non piane. È possibile utilizzare anche una livella a bolla per avere la massima sicurezza.

Collegamento: una semplice presa di corrente (230 V, 50 Hz) rappresenta tutto il necessario. Tutte le macchine sono dotate di un cavo di connessione di 230 cm circa di lunghezza. Non è necessario un allacciamento dell'acqua specifico.



Una procedura semplicissima per ottenere ghiaccio cristallino in 10 passaggi

- 1. Aprire il coperchio della macchina e mettere un sacchetto per ghiaccio Ice Forward nella vaschetta. Suggerimento:** è possibile utilizzare anche più volte i sacchetti per ghiaccio fino a quando non presentano incrostazioni di sporco, crepe o fori. In questo modo è possibile risparmiare e proteggere l'ambiente.
- 2. Riempire il sacchetto con acqua. Per questa operazione è necessario solo un secchio o un tubo flessibile.** Per questa operazione è necessario solo un secchio o un tubo flessibile. Naturalmente, tutti gli utensili impiegati devono essere puliti e idonei ai prodotti alimentari. La scala riportata nella macchina fornisce le informazioni necessarie a raggiungere il livello di riempimento desiderato. Si consiglia di effettuare un riempimento della macchina compreso tra 15 e 24 cm. Prestare attenzione ad un'elevata qualità dell'acqua per ottenere risultati ottimali.
- 3. Chiudere il coperchio e regolare le pompe in modo da farne sporgere la punta inferiore nell'acqua.** Attenzione! Una regolazione eccessiva in profondità può provocare la formazione di ghiaccio nelle pompe causando eventuali danni.
- 4. Tenere premuto il pulsante rosso per 5 secondi per attivare la macchina e impostare la temperatura finale desiderata.** Sul display è possibile leggere la temperatura corrente. Si consiglia di iniziare da -14 °C come temperatura finale e di abbassarla a -25 °C a distanza di 4-5 ore. In condizioni ambiente ottimali, è tuttavia possibile ottenere buoni risultati anche partendo direttamente da -25 °C.
- 5. Tenere premuto il pulsante nero per 5 secondi per avviare entrambe le pompe.** Dal movimento dell'acqua si può constatare il corretto funzionamento di entrambe le pompe. Suggerimento: se una pompa non si avvia, è sufficiente spegnere e riavviare la macchina.
- 6. Una volta completata la produzione di ghiaccio, spegnere le pompe e le macchine selezionando il pulsante.** Il blocco di ghiaccio si forma dal basso verso l'alto. Per questo motivo, in un primo momento può risultare difficile riconoscere il ghiaccio trasparente nell'acqua. Utilizzando un oggetto pulito, come ad esempio un cucchiaino o una cannuccia, è possibile controllare dall'alto l'altezza effettiva del blocco di ghiaccio. Aprire la macchina durante la produzione, ma non con un'eccessiva frequenza, per non compromettere il risultato.
- 7. Aprire lo sportello anteriore della macchina facendo scorrere di lato il blocco.**
- 8. Allentare le pareti regolabili su entrambi i lati e lasciare riposare il blocco di ghiaccio per qualche istante.** In questo modo si riduce la tensione all'interno del blocco di ghiaccio.
- 9. Eliminare la pellicola d'acqua dal blocco di ghiaccio.** La presenza di un po' d'acqua residua sul blocco finito è del tutto normale. Questo accorgimento offre un vantaggio: grazie alla pellicola d'acqua è possibile rimuovere il blocco di ghiaccio più facilmente. Si può smaltire l'acqua con un sacchetto per ghiaccio o eliminarla con un aspiratore a umido. È tuttavia importante rimuovere l'acqua rapidamente al termine della produzione per evitarne il congelamento.
- 10. A questo punto, è possibile estrarre il blocco di ghiaccio dallo sportello anteriore in modo semplice e passare alle fasi successive della sua lavorazione.** Se invece non si desidera lavorare immediatamente il blocco di ghiaccio, è possibile conservarlo in congelatore proteggendolo nel sacchetto utilizzato. Se si desidera conservare i blocchi di ghiaccio all'interno della macchina per un breve lasso di tempo, si consiglia di mantenere una temperatura di -15 °C circa lasciando ovviamente spente le pompe.

Domande prima dell'ordine

Ordini d'acquisto

È sufficiente inviare una e-mail a info@iceforward.com per comunicare gli articoli desiderati e l'indirizzo di consegna. Le fasi successive della gestione dell'ordine vengono gestite direttamente in azienda o viene suggerito un rivenditore competente nella regione d'appartenenza dei clienti.

In che modo i blocchi di ghiaccio di Ice Forward diventano così trasparenti?

Lo speciale isolamento, il collaudato design, la lavorazione d'eccellenza e il ricircolo dell'acqua nella vaschetta di refrigerazione influiscono sul processo garantendo la realizzazione di blocchi di ghiaccio quanto più possibile trasparenti.

Quali collegamenti sono necessari?

Una semplice presa di corrente (230 V, 50 Hz) rappresenta tutto il necessario. Tutte le macchine sono dotate di un cavo di connessione di 230 cm circa di lunghezza. La potenza del collegamento totale è pari a 384 W (gruppo di refrigerazione 2,8 A a 380 W, regolatore dei punti di refrigerazione 4 W). Non è necessario un allacciamento dell'acqua specifico.

Quanta acqua è necessaria per un blocco di ghiaccio?

A seconda del livello di riempimento, sono necessari 40-60 litri d'acqua circa per un blocco di ghiaccio grande. Quando si utilizza la parete divisoria, sono necessari 20-30 litri d'acqua circa per un blocco di ghiaccio piccolo.

Quanto pesano i blocchi di ghiaccio prodotti?

È possibile personalizzare l'altezza dei blocchi a seconda del riempimento con acqua. Per eseguire le ulteriori fasi della lavorazione senza difficoltà, si consiglia un'altezza di 15-24 cm. Il peso dei blocchi di ghiaccio è pari a 35-50 kg circa. Quando si utilizza la parete divisoria, il peso di un blocco di ghiaccio piccolo è pari a 17-25 kg circa.

Quanto tempo è necessario per produrre un blocco di ghiaccio?

La durata della refrigerazione dipende dal riempimento selezionato e dalle condizioni ambiente. I tempi standard sono compresi tra 24 e 48 ore.

Dove si possono trovare gli strumenti per le lavorazioni successive?

È possibile utilizzare i blocchi di ghiaccio interi o triturati. L'azienda sarà lieta di consigliare ai clienti i fornitori consolidati di seghe, piccozze e altri eventuali strumenti.

Domande sul funzionamento della macchina

Come si rimuovono i blocchi di ghiaccio?

Le pareti regolabili si rimuovono al termine del processo di refrigerazione. A questo punto si consiglia un breve periodo di riposo per il blocco. In seguito, è possibile rimuovere il blocco senza difficoltà [ad esempio, sollevare su un carrello di servizio] attraverso l'apertura sul lato anteriore della macchina. A contrario delle altre macchine per blocchi di ghiaccio, le dimensioni compatte dei blocchi di ghiaccio non richiedono l'impiego di strumenti ausiliari aggiuntivi, come ad esempio gru o supporti al sollevamento.

Con quale frequenza è necessario adattare la temperatura e l'impostazione della pompa durante il processo produttivo?

In condizioni ambiente favorevoli e in presenza di una qualità dell'acqua elevata, non è necessario adattare la temperatura o l'impostazione della pompa durante il ciclo produttivo. Impostare le pompe in modo da immergersi solo leggermente nell'acqua e da avviarsi direttamente a -25 °C. Se non si ottengono risultati ottimali in questo modo, si consiglia di eseguire l'avvio a -14 °C come temperatura

target e di impostare le pompe in modo da immergersi il più possibile nell'acqua. A distanza di 4-5 ore, abbassare la temperatura a -25 °C e sollevare le pompe in modo da immergersi solo leggermente nell'acqua. Questo significa che per ogni ciclo di produzione è necessario al massimo un riposizionamento.

Cosa si può fare per ottenere risultati ancora migliori?

Prestare attenzione ad un'elevata qualità dell'acqua. Spesso si consiglia di filtrare prima l'acqua. Risultati particolarmente positivi si ottengono con la depurazione dell'acqua con il sistema osmotico. Suggerimento: se si utilizza già una lavastoviglie ad osmosi, è possibile utilizzare l'acqua anche per la macchina di Ice Forward in dotazione grazie ad un collegamento aggiuntivo.

I blocchi di ghiaccio hanno improvvisamente un aspetto torbido. Da cosa può dipendere?

Controllare il corretto funzionamento di tutte le pompe. In questo caso, si consiglia di effettuare la pulizia delle pompe. Per questa operazione, ogni due o tre processi produttivi, è sufficiente immergere le pompe per alcuni minuti in un apposito bagno detergente ad azione anticalcare. In rari casi può essere necessario smontare le pompe e pulirne i singoli componenti. L'azienda sarà lieta di fornire eventuali istruzioni dettagliate sulla procedura corretta.

I blocchi di ghiaccio ottenuti sono molto fragili e presentano delle crepe. Da cosa può dipendere?

A seconda delle condizioni ambiente, si consiglia di prolungare il periodo di riposo dopo la produzione. Allentare le pareti regolabili, rimuovere l'acqua e far riposare i blocchi di ghiaccio per 30-60 minuti.

Informazioni su Ice Forward



Ice Forward è stato sviluppato da Hinzself, un'azienda tedesca che da diversi anni realizza prodotti all'avanguardia per l'innovazione nel settore della gastronomia. La gamma di prodotti disponibili comprende tra l'altro l'abbigliamento da lavoro high-tech di Novation, le cannucce ecologiche di Stir & Straw e la collezione di bicchieri Perfect Serve Collection di Stephan Hinz.

Alla base di Hinzself c'è il premiato barista Stephan Hinz. È il proprietario del bar Little Link a Colonia e ha pubblicato diversi testi specialistici sugli argomenti delle bevande e della gastronomia. Nelle vesti di relatore, Hinz ha condiviso le sue conoscenze in occasione di fiere di settore ed eventi disseminati in oltre 20 paesi in quattro continenti.

Upgrade your ice business!



Hinzself Production GmbH · Biberstraße 35 · 50678 Cologne · Germany
info@iceforward.com · www.iceforward.com