



Siamo lieti di invitarVi ad un evento speciale che si svolgerà presso
MA.R.CO srl - Via Capiteta, - Ospedaletto – Pisa
Il giorno LUNEDI' 14 NOVEMBRE 2022

Docenti: MARTIN GREGORI e LUCIANO FERRARI

TECNOLOGIE VALMAR PER LA PRODUZIONE DI GELATO prove comparative tra le varie tecnologie

metodo classico,
metodo combinato,
metodo macchina verticale,
mantecatore meccanico vs. mantecatore elettronico

PROGRAMMA

9:00 – 13:30

- Descrizione tecnologie Valmar per gelateria
- Pastorizzazione miscela base e mantecazione con macchina combinata
- Esame della miscela base prodotta la sera precedente e maturata con quella non maturata
- Mantecazione: Comparazione mantecazione Snowy TTi e Snowy M mantecatore meccanico vs. elettronico
- Esame del risultato di mantecazione di miscela maturata e non maturata

14:30 -16:30

- Descrizione tecnologie Valmar per gelateria
- Funzione Start and Stop per variegare
- Comparazione mantecazione elettronica verticale – orizzontale - meccanica
- Produzione di topping con le varie possibilità di utilizzo delle macchine

**DURANTE LA GIORNATA SARA' POSSIBILE TESTARE LE MACCHINE
CON PROPRIE MISCELE**

Sarà in esposizione il nuovo dosatore DOSY 3 per riempimento barattoli vaschette e

MACCHINE A DISPOSIZIONE:

Sweety 60 TTi

Multy P 7 TTi

Snowy 7 M

Multy VP

<https://valmar.eu/it/>

per info: 050983702 3473808035