

WWW.MEDAC.IT

### “ISPIRAZIONI DALLA NATURA” AL PROSSIMO WORLD CHOCOLATE MASTERS

Medac rinnova il look della sua linea di coppe da gelato e di bicchieri da bevanda calda e fredda con un'immagine fresca, moderna e di ampio respiro internazionale. Ogni proposta riproduce infatti un monumento-simbolo di una città del mondo: l'Harbour-Bridge di Sydney, la Tour Eiffel di Parigi, il Duomo di Milano, il Tower Bridge di Londra, la Porta di Brandeburgo di Berlino, il Colosseo di Roma e così via. I monumenti sono affiancati da un frutto colorato, che a sua volta è l'emblema di genuinità e propone un viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori più autentici. Questo affascinante percorso in giro per il mondo vede fra i suoi protagonisti le esclusive coppe da gelato Ice & City, la nuova linea di bicchieri da bevanda fredda Drinks & City e la linea da bibita calda Hot & City. Le nuove creazioni Medac, presentate allo scorso Sigep, sono prodotte in multistrato di carta in cellulosa vergine e sono corredate di certificazione qualità ai sensi della norma UNI EN ISO 9001:2008.



WWW.STAFF1959.COM

## ALLA CONQUISTA DEL PAESE DEL SOL LEVANTE

È stata una edizione entusiasmante quella di SIGEP 2015 per Staff Ice System, l'azienda riminese presente sul mercato delle apparecchiature per il freddo dal 1959. Con la sua ampia gamma di macchine per gelateria, pasticceria e ristorazione ha conquistato la clientela giapponese, che ha trascorso diverse giornate con i signori Gessaroli, titolari della Staff, per approfondire la conoscenza di tutta la gamma Staff comprendente sei linee di prodotto e trentadue modelli. Oltre agli operatori del Sol Levante, sono state sicuramente le donne, quelle a

cui è dedicata l'ultima nata di casa Staff, le più assidue visitatrici dello stand, mosse dalla curiosità di conoscere più da vicino l'azienda che ha ideato una macchina che cambierà il modo di lavorare in laboratorio, progettata con un occhio di riguardo per l'universo femminile, caratterizzata da scelte progettuali del tutto innovative. A personalizzare ulteriormente lo stand hanno contribuito Rita Busalacchi e Maurizio Bonina, i pastry chef che con le loro creazioni e i loro pastry show hanno deliziato occhi e palato dei visitatori. ●



WWW.GELITASK.COM

## TECNOLOGIA E CONVENIENZA

Sono arrivate sul mercato del gelato due nuove macchine che sorprendono per prezzo e capacità produttive. BIG1 e BIG2 sono le nuove macchine combinate per la produzione di gelato artigianale di alta qualità che coniugano, ottimizzandoli, fattori come prezzo, capacità produttiva, ingombro e consumi. Alla base di queste novità si trova una tecnologia innovativa che permette al BIG1 di produrre 1 vaschetta per ciclo e al BIG2 di produrre 2 vaschette per ciclo. Si tratta quindi di due impianti dalle dimensioni e dai costi contenuti

che hanno una notevole forza produttiva, e che, oltre a ciò, presentano tutti i vantaggi di una macchina multi-funzione: un'unica macchina che miscela, pastorizza e manteca grazie a due cilindri collegati internamente da un condotto interno che assicura la massima igiene del prodotto. La perfetta connessione del cilindro di pastorizzazione e di quello di mantecazione permette inoltre una produzione continua e sincronizzata: mentre sotto si manteca la prima miscela, sopra si può pastorizzare la seconda e così via. ●

