**Jeszcze „lżejsze” lody włoskie? Tak! To możliwe dzięki nowym maszynom Hard - Ice**

**Zamiłowanie Polaków do tzw. lodów włoskich nie poddaje się aktualnym trendom na rynku. Od lat jesteśmy wierni tym lodowym smakołykom. W odpowiedzi na utrzymujące się na bardzo wysokim poziomie zainteresowanie tym rodzajem deserów, przed rokiem Hard – Ice, zdecydował się poszerzyć swoją ofertę o dedykowane do ich produkcji maszyny. Szykując się do kolejnego sezonu, firma wprowadziła do swojej oferty zupełnie nowy model urządzenia służącego do wytwarzania popularnych w naszym kraju lodów włoskich.**

Maxi Freeze jest dostępny w dwóch wersjach systemu napowietrzania – za pomocą pomp oraz grawitacyjnego. Na szczególną uwagę zasługuje właśnie innowacyjna konstrukcja napędu pomp napowietrzających masę, dzięki czemu lody odznaczają się niebywałą lekkością i kremową konsystencją.

Pompy cechuje znaczna oszczędność i jeszcze większa trwałość w stosunku do dotychczas stosowanych rozwiązań. W przeciwieństwie do powszechnie stosowanych, w wielu podobnych urządzeniach, nowe uruchamiane są tylko wtedy kiedy zachodzi taka potrzeba, nie są więc narażone na pracę non – stop. Dzięki temu firmie udało się w zdecydowany sposób poprawić ich „żywotność”.

*- Wyprodukowane przy pomocy tej maszyny lody charakteryzują się większym niż dotychczas stopniem napowietrzenia. Są wyjątkowo delikatne, lekkie i puszyste a do tego aksamitnie kremowe. Dzięki temu innowacyjnemu systemowi lodziarnie będą mogły zaproponować swoim klientom produkty o niedostępnej dotąd jakości – uważa Paulina Czaplejewicz, manager marki Hard - Ice.*

W Maxi Freeze zastosowano system „Multi – Point”, innowacyjne rozwiązanie opierające się na zmienionej konstrukcji cylindra służącego do mrożenia mieszanki. W urządzeniu zainstalowano również nowy, elektroniczny system kontroli stopnia zmrożenia, który pozawala na bardziej precyzyjną kontrolę na d konsystencją wytwarzanych lodów. Połączenie obu tych rozwiązań wpływa na przyspieszenie całego procesu mrożenia i poprawę jakości. W efekcie otrzymujemy lody o jeszcze doskonalszej konsystencji. W urządzeniach zamontowano też nowe, jeszcze bardziej efektywne sprężarki.

*- Opracowaliśmy konstrukcję, na którą branża lodowa czekała od lat, sprzęt bowiem odznacza się zwiększoną wydajnością. Dzięki Maxi Freeze lodziarnia może pracować sprawniej, szybciej wydając kolejne porcje lodów swoim klientom– dodaje.*

Nowe modele urządzeń, które trafiły w tym roku do oferty Hard – Ice spotkały się ze znacznym zainteresowaniem osób prowadzących lodziarnie w kraju i zagranicą. Co ciekawe, zostały już poddane wymagającym testom przez lodziarnie działające na południu Europy – m.in. w Hiszpanii i Grecji.