

## Cubitos de acero inoxidable Inoxfrost



INOXFROST  
C/ Vall, 40  
43740 Móra d'Ebre (Tarragona)  
Tel.: 977 401 064  
Fax: 977 402 172  
www.bolesrefrigerants.es.kz  
e-mail: inoxfrost@tinet.org

A partir de la idea de un físico rumano, Sorin Pomareanu, el tarraconense Rosend Vallés ha desarrollado unas bolas refrigerantes de acero inoxidable que sustituyen a los tradicionales cubitos de hielo.

¿Se imagina paladear su bebida o licor favorito en su justo punto de enfriamiento sin que la descomposición de los cubitos de hielo llegue nunca a aguar el sabor? Ya puede lograrse gracias a las bolas de acero inoxidable que comercializa la empresa INOXFROST y que además de conservar intacto el sabor de las bebidas, suponen un importante ahorro en hostelería.



### Características

Estos modernos "cubitos" de hielo son dispositivos esféricos de acero inoxidable con apariencia de bola y múltiples caras hexagonales,

formados por dos semiesferas acabadas en cilindros unidas entre sí.

### Propiedades

Las bolas Inoxfrost no aguan las bebidas, por lo que el sabor y el aroma permanecen inalterables. Tampoco flotan, lo que impide cualquier molestia al beber. Garantizan la máxima higiene, ya que eliminan el peligro que supone el agua de los cubitos.

Una vez que consiguen la temperatura máxima de enfriamiento, la prolongan durante un periodo máximo de tiempo. En recipientes térmicamente bien aislados, mantienen su alta capacidad frigorífica durante un mínimo de 24 horas.

En los vasos y copas de bebida se mantienen separados entre sí a diferencia de los cubitos de hielo que se unen formando un bloque difícil de separar.

Se fabrican en acero inoxidable AISI-304 18/10 (el mismo

material que las cuberterías), por lo que son de ilimitada duración.

Sólo pesan siete gramos más que un cubito de hielo del mismo volumen.

Es posible grabar en su superficie con láser el nombre comercial de un local público, marca o similar.

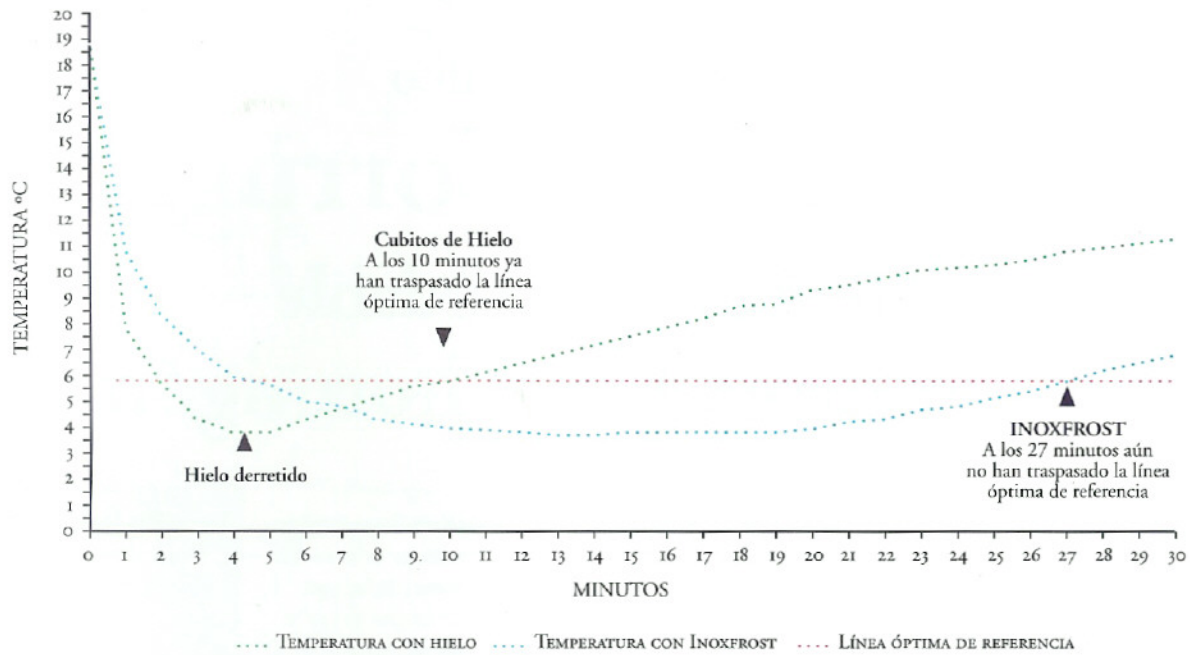
### Funcionamiento

Se introducen previamente en el congelador y en hora y media están listos para enfriar. Una vez utilizados, sólo hay que ponerlos de nuevo en el congelador.

### Resultados

Las bolas Inoxfrost enfrían las bebidas un 15% más que los cubitos tradicionales y, lo que es más importante, prolongan la temperatura máxima de enfriamiento durante un largo periodo de tiempo. Esto es debido a que el hielo, al flotar, está en contacto con el aire más





caliente, por lo que pierde parte de su potencia refrigerante. Este tanto por ciento se ve incrementado aún más cuando los cubitos entran en contacto, inevitablemente, con los labios del bebedor. (Ver cuadro comparativo).

**Aplicaciones**

Son ideales para enfriar directamente en el vaso o copa

cualquier tipo de bebida tal como whisky, vino blanco, cava, cerveza, licor o refrescos. Además de poder utilizarse para la preparación de cócteles, tiene múltiples aplicaciones en restauración cuando se requiere un rápido enfriamiento.

**Un largo proceso**

A Rosend Vallés le costó tiempo y dinero patentar su idea.

El físico rumano, quien era especialista en materiales platinicos, quería revestir con oro o plata unas bolas de cobre. Vallés utilizó acero inoxidable, que ofrece mayores ventajas que el cobre y consiguió solucionar los problemas de desarrollo (el proceso de elaboración consiste en nueve operaciones en las que intervienen cuatro empresas diferentes). Ahora, sólo queda ver cómo se comercializa este novedoso invento que es una muestra más del buen estado en que se halla la patente española.

Cuando se le pregunta qué llevan dentro las bolas, responde que “agua, con un pequeño secreto”, que naturalmente no quiere revelar. El agua es totalmente estéril para que no se dilate tanto el hielo, aunque, añade, “las bolas son muy resistentes, aguantan una presión considerable”.

En cuanto a las ventajas, Vallés se muestra: “Son más prácticos

que los cubitos de plástico, pues al no flotar prolongan el frío más tiempo. También son más higiénicos porque cuando se secan los microbios se mueren. No alteran el sabor como los hielos, que como son porosos pueden coger sabores. Creo que son un invento excelente para mantener el sabor original de un whisky o vino blanco de calidad y no digamos del cava”.

A Vallés también se le ocurren otras aplicaciones para las bolas Inoxfrost que no son sólo refrescar bebidas: “Al no gotear, se puede usar para calmar dolores, envueltos en una tela, o para ir a comprar pescado a la plaza. Incluso para el transporte de órganos podrían ser un elemento indispensable por su capacidad de envolver piezas de distinta forma y tamaño”.

Y ¡Oh, sorpresa!, también pueden utilizarse a la inversa, para calentar. Resulta que son tan buenos acumuladores de calor como de frío. ☺

