

1. Спосіб виробництва морозива, який містить подачу маси у бункер дозатору, її дозування у вічки загартуючої форми, ввід паличок у заморожуючу масу, відтаювання прверхнього слою морозива його витягання з вічок, глазування, передачу морозива на поворотний лоток і подаючий конвеєр, ввід у обгортаючу машину і станок для групування і відводу продукції, який **відрізняється** тим, що положення паличок у заморожуючій масі коректують шляхом погруження їх на фіксовану глибину, при цьому поверхню паличок орієнтують у площинах симетрії вічок загартуючої форми, а готові вироби, у процесі їх транспортування на пакунок, почергово зміщують з місць їх розміщення на подаючому конвеєрі.

2. Спосіб за п.1, який **відрізняється** тим, що у зону контакту дозуючого ротору з корпусом дозатору подають теплоносії.