

## Ventajas Escarchadoras

 **Reduce Espacio**  
Al no ser necesario disponer de cámaras frigoríficas o arcones para tener las copas frías.

 **Reduce Costes**  
Ahorra energía, no es necesario tener cámaras frigoríficas.

 **Realza Sabores**  
Al tratarse de carbónico líquido alimenticio, conserva el sabor de la bebida, sin desvirtuar su auténtico sabor.

 **Impacto visual**  
Su espectacularidad atrae todas las miradas hacia su local.

 **Mayor Consumo**  
Aumenta el consumo de los locales donde se instala y por lo tanto las ganancias del negocio.

 **Diferénciese**  
Le diferencia del resto de la competencia.

 **Mejor Servicio**  
Aporta un valor añadido en el servicio al cliente y lo mejora con un coste mínimo.

 **Rapidez del congelado**  
Hasta ahora el más rápido del mercado.

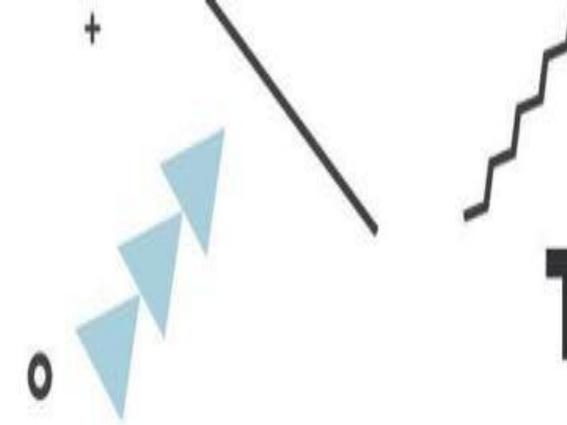
 **Calidad del congelado**  
La copa queda homogéneamente bien congelada.

 **Combinados y Cócteles**  
Es válido para todo tipo de vasos y copas. En segundos el vaso está congelado, facilitando la elaboración de cócteles, combinados, cervezas, y resto de bebidas.

 **Limpio**  
Es higiénico, esteriliza los vasos y de fácil limpieza. Respetuoso con el medio ambiente.

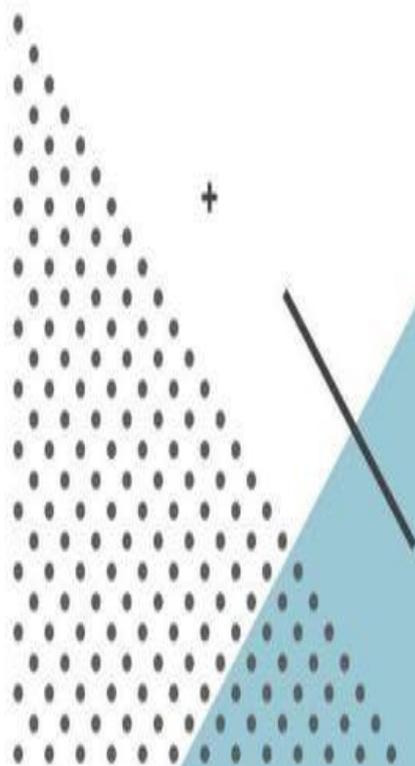
 **Mayores Ingresos**  
La inversión en nuestra máquina redundará en el ahorro de costes, mayor consumo y clientes, lo que provocará un incremento de sus ingresos.

 **Necesario**  
Los hielos del congelador salen a  $-6^{\circ}$ . Si cogemos una copa, le introducimos hielos y después lo congelamos en la escarchadora, en 5 segundos tendremos los hielos hasta  $-68^{\circ}$ . A los 15 minutos, todavía no tendrás una gota de agua en el gin tonic o combinado.



# QUICK FROST

[www.quickfrost.es](http://www.quickfrost.es)



# TUS COPAS

HASTA <sup>+</sup>  
**-65°**

EN  
**5 SEGUNDOS**

**NOVEDAD  
MUNDIAL  
HOSTELERÍA**

