

ESCARCHADORES DE COPAS

DESCRIPCIÓN

El escarchador de vasos es un nuevo sistema para helar copas al instante mediante CO2 para uso alimentario.

En pocos segundos y unos sencillos pasos consigue una perfecta y homogénea copa escarchada:

- 1- Coloque la copa en el centro del escarchador.
- 2- Presione el pulsador durante 3 segundos.
- 3- La copa y repetir el procedimiento 3 veces.

CARACTERÍSTICAS

- Congelación de cualquier tipo de vaso o copa en pocos segundos, sin necesidad de corriente eléctrica.
- Mejora el sabor de las bebidas, cóckteles, batidos, etc...
- Acción directa en la copa o vaso sin pérdida de CO2 en cada servicio.
- Carcasa: Acero inoxidable AISI 304
- Fácil de transportar y de reducido espacio.



PARTICULARIDADES

- Funciona con botellas Standard de CO2 (Anhídrido Carbónico) alimenticio.
- Usar botellas con sonda. Imprescindible para un funcionamiento correcto y un máximo aprovechamiento del gas.
- Rendimiento: aproximadamente 30 copas por Kg, según condiciones. Enfriados de 3sg. (Es recomendable tener la botella alejada de fuentes de calor para mejorar el rendimiento).
- Suministrado con latiguillo y mango de conexión manual a la botella (no necesita herramientas).
- Con sirga de seguridad.
- Congelado instantáneo a partir de 3 sg.
- Sistema cómodo por pulsador.
- Evita el goteo de los vasos o copas.
- Permite refrescar bebidas donde no interesa aguardar con hielo.
- Esteriliza los vasos o copas.
- Potencia los cóckteles y bebidas.
- Diseño reducido y adaptado al entorno hostelero.

Medidas: 520 * 210mm
 Diámetro columna: 64mm
 Espesor fijación: 30mm máx.