



Охолоджувач келихів, прогресивне рішення для барів та пивних закладів

Кожен пивоман ствердно відповість на запитання – чи повинне пиво подаватися холодним? При цьому важливо дотримуватись температури не тільки самого напою, а й тари, в яку він розливається. Останнім часом все більшої популярності набувають так звані охолоджувачі келихів. Подібні апарати дозволяють лише за кілька секунд створити на внутрішній стороні скла тонкий крижаний наліт, завдяки якому пиво або інший напій зберігають свою температуру протягом тривалого часу.

Способи охолодження, які поступово йдуть у минуле

Щоб охолодити скляний посуд до потрібної температури, вживали різні методи та інструменти. Ось кілька популярних рішень:

□ **Морозильна камера.** Мабуть, найдоступніший спосіб охолодження - помістити скляну тару в морозилку холодильника і почекати, доки вона не покриється крижаною плівкою. Однак таке рішення має значні недоліки. По-перше, багато келихів просто не помістяться в камері, а оскільки процес природного заморожування досить тривалий, на його потік поставити не вийде. Тому для великої вечірки такий варіант не підійде. По-друге, подібний охолоджувач для келиха заморожує ємність як із внутрішньої, так і із зовнішнього боку, внаслідок чого тримати її в руках не зовсім комфортно.

□ **Вода з льодом.** Перед наповненням келиха пивом, шампанським чи іншим напоєм можна налити в нього воду з льодом, що, безсумнівно, призведе до охолодження скла. Проблема полягає у швидкості процесу. Для одного-двох людей такий варіант може виявитися прийнятним, для великої компанії – ні.

□ **Чистий лід.** Ще один популярний спосіб - завантажити скляну тару в ємність із кубиками льоду або крижаною стружкою. Дане рішення нерідко застосовувалося у барах, ресторанах та на масштабних вечірках до появи більш просунутого технологічного засобу.

Як працюють охолоджувачі для келихів і в чому їхня перевага.

Поряд з диспенсерами для вина наявність охолоджувачів для винних та пивних келихів говорить про престижність закладу та хороше ставлення до клієнтів. Такий прилад суттєво збільшує швидкість охолодження, а завдяки застосуванню **вуглекислоти виконується ще й стерилізація ємності.** Наприклад, апарати Frucosol здійснюють повний цикл стерилізації та покриття крижаною плівкою всього за 10 секунд, тому обслуговування великої кількості клієнтів не є проблемою.



Охолоджувач є малогабаритним приладом, який спокійно може розміщуватися під барною стійкою. **Для роботи такого апарату в комплекті має бути балон із вуглекислим газом.** Саме вуглекислота забезпечує миттєве охолодження оброблюваної поверхні. Заморожувати у такий спосіб можна практично будь-який посуд – починаючи від елегантних фужерів і закінчуючи чарками для міцних напоїв. Подібна подача, окрім охолодження, створює приголомшливий зовнішній ефект.

Перед очима клієнта посуд обволікається газом і за лічені секунди покривається найтоншим шаром льоду, який тривалий час залишається на склі. При цьому ніжка, як правило, не покривається крижаною кромкою, тому тримати фужер у руках досить комфортно.



Охолоджений келих не має смаку і запаху, а лід, що утворився на його внутрішній частині, довго не тане.

Крім того, келих за низької температури проходить ще й процес стерилізації, а це великий плюс.

Додайте до цього стильний дизайн і компактні розміри, і ви зрозумієте, що машина саме для вашого бару.

Прилад повністю виготовлений із високоякісної нержавіючої сталі. Практично не займає місця.

Охолоджує келихи, склянки та чашки будь-яких розмірів. Не потребує підключення до електромережі.

Технічні характеристики:

Температура приміщення: до +30°C.

Живлення: батарейки AA (1,5V) x 2 шт.

Балон з вуглекислою (рідким CO₂ з занурювальною трубкою) та сполучний шланг купуються окремо.

Фахівець з газових технологій

Віктор Бабкін

тел: 050 385 01 97