

# Chladič vína

## „EasyCooler“

*Chladienie vína bez elektrického prúdu!*

- » *Nezávislé na el. energii, bezúdržbové*
- » *Udržiava nápojovú teplotu až do 16 hodín*
- » *Robustné a odolné*

Princíp EC vychádza z jednoduchosti, bez elektrickej energie! Technické problémy sú vylúčené. K dispozícii je výber zo 60 rôznych variantov.



Naše dlhoročné skúsenosti s vínom vyjadruje motto "z Praxe - pre Prax"!

Chladič EC je čisté riešenie a ako chladič môže byť použitý pre každú príležitosť. Aj v gastronómii pri rozlievaní do pohárov alebo v reštauráciách pri predaji celých fliaš je jeho použitie zárukou stáleho predaja vína

Pre prezentácie značkových produktov EC ako vitrína alebo terminál skvelý nástroj.

Viditeľnosť Vašich produktov a jednoduchá manipulácia sú mimoriadnou výhodou pri predaji. EC je obľúbený aj na terasách alebo pri grilovaní na chladienie nápojov.

EC je vyrobený z vysokokvalitných materiálov.

Nepoužívame lacnú nerezovú oceľ ani plastové komponenty!



# Chladiče vína „EC“ v prehľade

## EC "classic ten"

EC "classic ten" je prvý chladič vína, ktorý sme v roku 2004 uviedli na trh. Kompaktný nerezový plášť a presklená predná stena je veľmi obľúbená u vinárov. Dostupné v nerezovej oceli



## EC "ten"

EC "ten" je rozšírená verzia EC "classic ten" tiež vhodná pre chladenie 10 fliaš červeného alebo bieleho vína. Dostupné v 15 rôznych úpravách



## EC "five"

EC "five" nájde optimálne použitie pri ochutnávkach bieleho vína. Chladenie bieleho vína sa udržuje v menšom priestore až do 8 hodín. Dostupné v 15 rôznych úpravách



## EC "vinothek"

EC "vinothek" nájde optimálne využitie pri prezentácii bieleho a červeného vína. V tomto modeli nájde miesto 10 fliaš vedľa seba a zabezpečí fantastickú viditeľnosť. Dostupné v čiernej farbe



## EC "six"

EC "six" má takú istú funkciu ako EC "ten" a je vhodné pre 6 fliaš červeného alebo bieleho vína. Dostupné v 15 rôznych úpravách



## EC "three"

EC "three" je koncipovaný ako stolový chladič pre predaj fliaš v gastronómii. Optimálna teplota pre pitie a perfektná viditeľnosť zaručujú stály predaj – pri slogane: "Pán Hlavný, prosím ešte jednu fľašu".  
Dostupné v 13 rôznych úpravách



## EC "magnum"

EC "magnum" je koncipovaný pre veľké fľaše. Predovšetkým prémiové vína sa rady plnia do fliaš „magnum“. Optimálne využitie je na výstavách alebo v gastronómii.

Využívané aj pri súkromných podujatiach!

Dostupné v 4 rôznych úpravách



## EC "to rent"

### Kedy budete mať ďalšiu veľkú akciu s vínom?

Ako často sa Vám už stalo, že víno bolo kvôli veľkému počtu návštevníkov príliš teplé – najmä červené víno?

Máme pre Vás riešenie pre chladenie vína počas podujatí.

## Výhody chladiča na víno „EC“

- **Nezávislé na elektrickom pripojení a bezúdržbové** - "jednoducho chladí" bez elektriny
- Overené v praxi
- **Vaše víno je stredobodom pozornosti**
- Vysokokvalitné komponenty a nerezová oceľ – žiadne lacné plasty!
- **Optimálna izolácia so zosilnenou podlahou**
- Stabilný a stály vďaka kompaktnému dizajnu
- **Každý „EC“ je vyrobený osobne pre Vás**
- Elegantné temperovanie – prezentovanie – servírovanie vína
- **Udržiava správnu teplotu nápoja až do 16**
- Perfektná viditeľnosť pre servírovanie
- **Veľký výber – spolu až 52 modelov**
- Dodanie s kompletným vybavením
- **Chladiace platne sú zabalené v izolovaných obaloch a skrinke alebo v kartóne**
- Prináša teplotu z vínnej pivnice na Váš stôl
- **Plná ovocná aróma pri červenom víne s teplotou nápoja 16°**
- Viac jemnosti pri raritných vínach pri správnej teplote nápoja
- **Väčší predaj červeného vína v lete**
- Nerezové diely sú robustné a odolné
- **Vhodné pre použitie na festivaloch, oslavách, podujatiach a cateringu**
- Atraktívnejší servis vína v reštauráciách - "perfect serve"
- **Veľmi praktické pre workshopy a semináre**
- Udržiava etikety na fľašiach suché a čisté
- **Perfektný vzhľad značiek**
- Možno je na želanie vygravírovať logo (Vectorgrafik) na čelné sklo
- **Výborný nástroj pri ochutnávke bieleho a červeného vína**
- Pre príjemný večer "pre dvoch"
- **Pre večer pri grile**
- Pre chladenie aj nealkoholických nápojov
- **Vhodné pre použitie pre raňajkový bufet v hoteloch**
- Vhodný darček pre milovníkov vína
- **Vhodné pre použitie, tam kde nie je alebo sa neodporúča použitie ľadu!**

## Použitie pri servírovaní červeného vína

Servírovanie červených vín pri ideálnej teplote nápoja bolo našou základnou myšlienkou.

Veľmi často je otvorené červené víno v bare alebo výčape príliš teplé. Naš systém zabezpečuje jemným temperovaním perfektnú chuť pri pití vína.

Je dokázané, že správna servírovacia teplota červeného vína je pri teplote medzi **13° a najviac 16° C**. Vtedy sa lepšie uvoľňujú arómy, kyselinky a tanín nie sú tak výrazné a alkohol nie je tak extrémne podstatný. Nakoniec si Váš hosť vychutná viac pohárov a to má výrazný vplyv aj na Váš predaj.

## Uplatnenie pri podujatiach s vínom

„EC“ je perfektný nástroj pre ochutnávky vína. Je takmer nemožné zabezpečiť na prezentáciách, výstavách alebo iných väčších podujatiach stolové chladiace elektrické zariadenia.

Ponúkame jednoduché riešenie bez elektrického prúdu. „EC“ je v prevádzke a víno je v ideálnej servírovacej teplote.

**Červené víno nie príliš teplé a biele nie príliš chladné.**

A dôležité je, aby sa uvoľňovala aróma a zvýraznila kvalita pri pití vína.

## Použitie pri predaji fľašového vína v reštaurácii

Stále pozorujeme, že väčšina fľaškového predaja je cez bočné vitríny alebo pulty.

„EC“ je ideálny pre predaj vína vo fľašiach. Využite viditeľnosť a súčasne aj chladenie bieleho alebo temperovanie červeného vína.

Doplnkovo pomáha „EC“ nielen udržiavať správnu teplotu nápojov ale podporuje aj predaj ďalších nápojov, minerálok a pod.

Priestor pre servírovanie zostáva suchý a čistý.

## Použitie pri raňajkovom bufete

„EC“ je výborný chladič aj pre raňajkový bufet. Ovocné šťavy, jogurtové nápoje, mlieko a voda sú správne chladené.

## Gastrotipy



### *Kde ste mali naposledy pohár červeného vína, ktoré bolo teplé?*

Vo väčšine gastronomických prevádzok je zvýšená teplota miestností a aj červené víno vo fľašiach na pultoch je teplé.

„EC“ nie je závislé od elektrického prúdu a preto je vhodné riešenie..

### Výhody špeciálne pre gastronómiu:

- Využite dobrú viditeľnosť a umiestnite „EC“ blízko hostí.
- Využite viditeľnosť pre prezentáciu etikiet.
- Používajte „EC“ ako názornú vínnu kartu dňa.
- Optimálne použitie pre skupiny a spoločnosť ľudí – svadby, semináre, oslavy a pod.
- Postavte „EC“ na viditeľné miesto na barovom pulte!
- Používajte „EC“ pre ochutnávky, prezentácie alebo degustácie spolu s vínom.
- Používajte „EC“ ako vínný bufet pri grilovaní, párty a pod.
- Ideálne pri podujatiach, cateringu, výstavách.
- **Temperujte otvorené červené víno aj cez noc – výrazné zníženie zmrštenia.**
- „EC“ je vhodný aj na dekantovanie vína – použite štíhlu karafu a posuňte na zadnú stenu.