

## LE CONCEPT

*Le Chiller* est né du constat suivant :

### CHAUD

Pour la cuisson, les différents établissements professionnels disposent de ressources :

- **Lentes** : Fours et dérivés ...
- **Rapides** : Plaques ... Grills ... et dérivés

### FROID

En matière de froid, les ressources sont déséquilibrées :

- **Lentes** : chambres froides ... réfrigérateurs ... caves à vin ... et dérivés
- **Rapides** : **AUCUNE**

Or, leur exploitation impose aux Professionnels de composer sans arrêt avec les paramètres suivants :

- Qualité de Service
- Productivité
- Rentabilité
- Gestion de l'Imprévu

*Le Chiller* permet enfin de résoudre cette équation complexe, par la flexibilité qu'il procure à l'utilisateur.

Nos différentes participations à des événements clés professionnels nous ont permis de faire vérifier, et attester par différents experts, que l'utilisation du *Chiller* n'affecte en rien les qualités organoleptiques des vins ... même des plus grands

C'est la raison pour laquelle des établissements prestigieux, et renommés pour la qualité de leur cave, utilisent régulièrement *Le Chiller* .

Parmi eux Le Meurice (3 étoiles Michelin), Ducasse (Hong Kong – Londres Paris), Lavinia (Paris – Genève – Kiev), etc ...