

## *Une nouveauté sans équivalent : **Le Chiller**, véritable micro-ondes du froid*

*Rares sont les occasions de découvrir un produit réellement nouveau. En effet, malgré l'imagination des chercheurs et les capacités de réalisation des industriels, on imagine aisément que tout existe, que tout a été fait.*

*La société **Wellington - France**, met sur le marché une nouveauté sans équivalent, **Le Chiller**, qui répond aux attentes de chacun d'entre nous, **professionnel** de l'hôtellerie et de la restauration, homme d'affaires ou particulier.*

*Quel type d'appareil peut bien être **Le Chiller** ?*

*Tout simplement un matériel d'un genre nouveau, un micro-ondes du froid, qui, pour le décrire en quelques mots, **refroidit** les boissons **très vite, sans affecter les qualités** organoleptiques de celles-ci.*

***Le Chiller** tient son nom du verbe anglais to chill qui signifie rafraîchir. Rafraîchir et pourtant ce n'est ni un congélateur, ni un frigo, encore moins une machine à glaçons, même si **Le Chiller** peut changer l'eau en glace en douze minutes seulement!*

***Le Chiller** trouve sa place **partout** : il ne mesure que 45x45x85 cm et se déplace **facilement**, puisqu'il est monté sur roulettes. Une simple prise de courant lui suffit, et il ne consomme que 104w.*

*D'abord, il permet de **répondre rapidement** aux clients ou tout utilisateur qui font du service et de leur rentabilité leurs priorités.*

*Ensuite, son esthétique flatteuse fait qu'**il s'intègre** immédiatement à tous les décors.*

*Enfin, il fait **gagner de l'argent** : un client qui boit frais consomme plus*

***Explications** : Un **liquide** de refroidissement en température constante entre -35° et -40° parfaitement isolé, **sans aucun contact** avec les boissons qu'il refroidit.*

*Une **membrane cryogénique** s'interpose entre le liquide de refroidissement et les boissons. Même aux plus basses températures, cette membrane garde sa souplesse, garantissant un **froid sec**.*

*Verres, canettes, carafes, bouteilles et magnums trouvent leur place dans les **compartiments** prévus à cet effet.*

Un **minuteur** règle le temps de refroidissement et permet d'obtenir la **température souhaitée** : le tour est joué.

Tout professionnel sait à quelle vitesse **un réfrigérateur remonte en température** quand il est fréquemment **ouvert**.

**Le Chiller** : c' est le rafraîchissement **à la demande**.

Il ne remplace pas les frigos, destinés à la conservation des aliments frais, ou les congélateurs, réservés aux aliments congelés et surgelés. **Le Chiller** est un nouveau maillon de la chaîne du froid. Il vous donne **la flexibilité** qui vous manque.

**Exemple** : température ambiante de 20°,

**3** bouteilles de **champagne** sont à bonne température en **6 minutes**  
**6 canettes** sont fraîches en **3,5 minutes**  
**3** bouteilles de vin **blanc** ou de **rosé** en **4 minutes**

Pour **accroître ses marges...** Pour **gagner du temps...** Pour bénéficier d'une **meilleure organisation...** pour **se démarquer** en offrant le meilleur de la technique de pointe, et parce que l'on ne peut pas non plus toujours tout prévoir, **Le Chiller** est **sans aucun doute** un produit hors pair.  
Il nous semblait naturel de vous faire part de son existence.

Cette petite merveille réalise des performances dont **vous ne pouvez vous passer**.

Pour toute information, sur **Le Chiller** n'hésitez pas à contacter :

**Wellington - France**

190 avenue Jean Jaures  
75019 – Paris  
France

Tél.: + 33 685 938 939  
Fax : 01 42 38 93 65  
www.chillerconcept.com  
Email : ChillerEEC@aol.com