

100% MADE IN ITALY

sistema brevettato



kalter

La RIVOLUZIONE
del FREDDO nell'Horeca

 **kalter**TM
cooling technologies



Punti di forza



Primi sul mercato

Kalter è il primo prodotto del suo genere sul mercato nazionale e internazionale. Un primato che diventa garanzia di esclusività e soprattutto di qualità.



Prodotto Made in Italy

Kalter è un brevetto italiano, nato da un'intuizione e da una necessità. Oggi è una realtà rivoluzionaria e innovativa per chi opera nel settore eno-gastronomico.



Non serve manutenzione

La macchina in cui vengono caricati i supporti è costruita in modo solido e non necessita di manutenzione.



Riduzione dei tempi

Freddo generato in pochissimi secondi, senza l'utilizzo di acqua o ghiaccio. Riduce molto i tempi di servizio.



Mantenimento temperatura per 90 minuti

Con Kalter il freddo non è mai stato così di qualità, a tutto vantaggio del servizio al tavolo e della qualità di bevande e cibi.



Possibilità di fare personalizzazioni (opzionale)

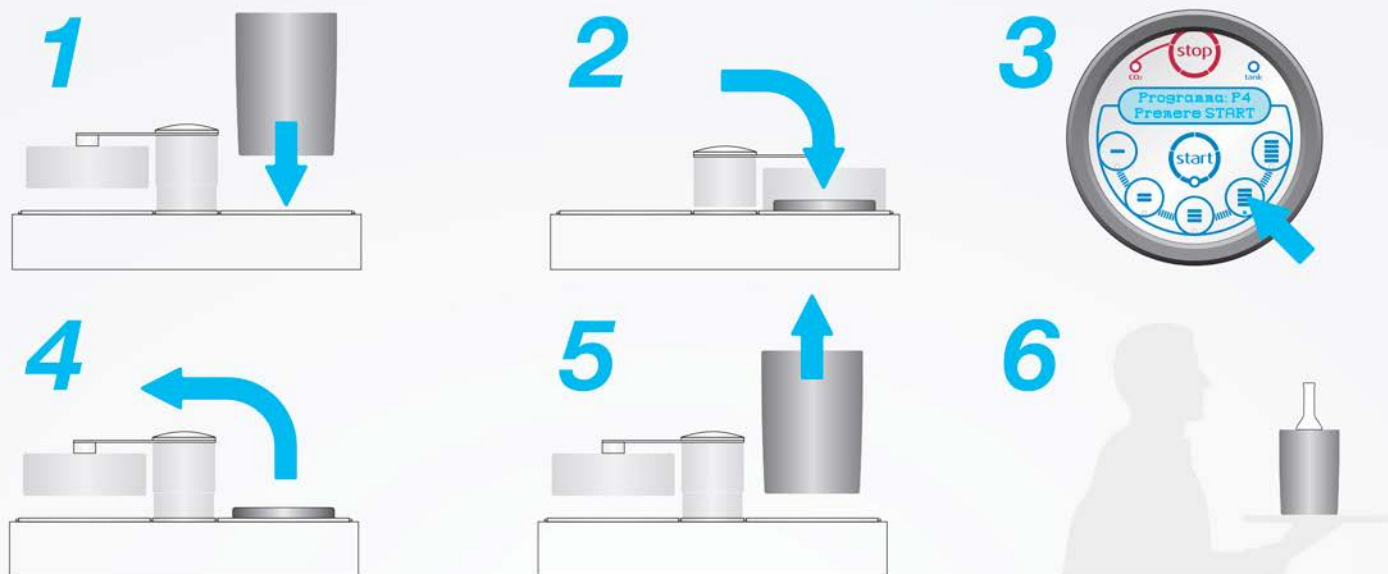
La grafica delle glacette e dei vassoi può essere personalizzata in base alle singole esigenze di bar, ristoranti o catering.



Sicura e pratica

Tutte le macchine Kalter sono garanzia di sicurezza e affidabilità, testate per garantire elevate prestazioni.

Come si utilizza



Impatto ambientale zero

L'anidride carbonica necessaria per la ricarica arriva direttamente dall'ambiente: è a impatto zero.

Consumo di acqua ridotto a zero

Per generare il freddo non servono più acqua o ghiaccio. La carica e la gestione sono completamente a secco.

Consumi energetici minimi

La scheda elettronica e il sistema a led comportano un ridottissimo consumo energetico.

Tecnologia innovativa

La praticità, l'efficienza e la semplicità nell'uso di Kalter sono frutto di una tecnologia rivoluzionaria, pensata e creata ad hoc.

Senza ghiaccio hai la massima igiene

L'uso del ghiaccio implica la presenza di germi e batteri. Con il nostro sistema a secco avrai la massima igiene.

Servizio migliorato e diversificato

Grazie alla possibilità di "creare" il freddo in pochi secondi, ci sono più tempo e spazio alla creatività e all'innovazione in cucina e nel servizio al tavolo.

Segue le tue esigenze

Grazie ai cinque programmi preimpostati, si possono scegliere tempi di ricarica che variano da un minimo di 2 secondi ad un massimo di 7 secondi.

Servizio al tavolo pulito e "asciutto"

Non è necessario l'utilizzo di ghiaccio per servire vino o piatti freddi. Le etichette restano integre, non serve più il tovagliolo per asciugare le bottiglie.

Bombole, un partner leader di settore

Per generare il freddo, Kalter utilizza bombole di anidride carbonica da 20 kg con soluzioni convenzionate con SIAD, leader di mercato e presente in tutta Italia.



Qualità dei prodotti serviti garantita

Portare vini e cibo a temperatura di servizio con il sistema Kalter non intacca minimamente la loro qualità.



Varietà di applicazioni

Le glacette e i vassoi Kalter hanno dimensioni diverse e questo permette di avere un'ampia gamma di scelta in base al servizio da fare.



Facilità di trasporto e flessibilità di utilizzo

La sua compattezza e la presenza di ruote ne fanno un prodotto facile da spostare. Adattata a qualsiasi location, interna o esterna.



Esclusività, unicità e ritorno d'immagine

Grazie a Kalter potrai raccontare una storia nuova ai tuoi clienti e offrire un servizio al top. Usarlo diventa sinonimo di spirito innovativo e attenzione al cliente e alle sue esigenze.

Caratteristiche

- Tempo medio di preparazione del contenitore per bottiglie: 30 sec.
- Raggiungimento della temperatura di servizio di 7/9° in circa 10 minuti*
- Alimentazione: 24V.
- Carica CO₂ per mezzo di bombole da 20 kg
- Possibilità di richiedere la macchina in due configurazioni: "CUBO" o "LINEA"
- 5 diversi programmi di carica CO₂ delle glacette
- Contenitore per bottiglie disponibile in due misure: diametro fino a 85 mm e diametro fino a 97 mm

*valori medi calcolati per una temperatura di partenza del liquido a 15° con programma di ricarica 3

Facile, rapido e innovativo

Uno strumento completamente innovativo, rivoluzionario, pensato e realizzato per venire incontro ai tempi e alle esigenze di qualità di ristoranti, bar e servizi catering. **Kalter nasce da un'intuizione, quella di ottenere il "freddo" senza l'uso del ghiaccio** e di mantenere le basse temperature per un tempo prolungato. Il tutto grazie all'utilizzo dell'**anidride carbonica** che permette di generare freddo controllato nel giro di pochi secondi.

L'idea è diventata **un brevetto completamente Made in Italy** a disposizione del settore eno-gastronomico per garantire un servizio qualificante e personalizzato ai propri clienti.

Con Kalter il freddo ora è a portata di mano e si può ottenere sempre, in qualunque momento e posto, in pochissimi secondi. Questo rivoluzionario strumento dispone di eleganti glacette o vassoi specifici che sono in grado di mantenere costante la temperatura di servizio di vino, acqua o pietanze fino a **90 minuti** dalla messa in tavola.

Il procedimento per preparare i supporti è semplice e rapido: attraverso l'iniezione controllata di anidride carbonica nelle glacette, l'operatore riesce ad ottenere le temperature e i tempi di mantenimento desiderati. Si tratta quindi di un prodotto incredibilmente innovativo che darà **un'importante svolta nella gestione del servizio: più qualità, più igiene, più efficienza e tempi più rapidi.**





IL SISTEMA KALTER PER IL MONDO HORECA

Partner tecnico



Kalter Srl

Via Angelo Maj, 24
24121 Bergamo
www.kalter.it

100% MADE IN ITALY

sistema brevettato