°chill it

PRESENTACIÓN DE PRODUCTO

Chill it PRO

Enfriamiento instantáneo de bebidas para hostelería premium.



chillit.com

°chill it

EL PROBLEMA

El frío tradicional no acompaña el ritmo del servicio.



Servicio inconsistente

La bebida no siempre llega a la mesa a su temperatura ideal, y eso se nota en la experiencia del cliente.



Tiempo perdido

Enfriar una botella a último momento retrasa el servicio en la barra, sobre todo en horas pico.



Espacio desperdiciado

Cámaras y neveras tradicionales ocupan un espacio valioso que podría destinarse a otra cosa.

Chill it nace para resolver estos tres puntos de fricción en la operación diaria de bares, restaurantes y hoteles.

°chill it

LA SOLUCIÓN

Entrega cada bebida a la **temperatura perfecta** en segundos.



°chill it

BENEFICIOS

Seis razones para repensar el frío en tu barra.

Enfría al instante.

Enfría vinos, cervezas y destilados a la temperatura perfecta, al momento.

Eleva tus ventas.

Evita ventas perdidas por falta de frío; aumenta la rotación de bebidas.

Ahorra energía.

Más eficiencia y menos consumo energético que un sistema de frío tradicional.

Diseño compacto.

Ocupa menos espacio que otros sistemas de frío tradicionales.

Optimiza la operación.

Mayor variedad de bebidas frías, liberando espacio de enfriamiento.

Transforma la experiencia.

Entrega un servicio diferencial, innovador y de mayor calidad.

°chill it

Experiencia Chill it Pro

Servicio inmediato y preciso.

Transforma el enfriamiento de bebidas en un servicio de calidad, al instante y customizado.

Frío bajo demanda.

Almacena tus botellas a temperatura ambiente y enfríalas sólo cuando las necesitas.



Temperatura perfecta en segundos.

Cada bebida alcanza la temperatura perfecta en segundos, eliminando la espera.

Experiencia premium.

Mejora la experiencia de tus clientes en restaurantes, bares y hoteles.



¿Cómo funciona?

01 Coloca la bebida en el módulo.

02 Selecciona la temperatura final deseada.

03 Obtén en el momento la bebida a la temperatura perfecta.

°chill it

PRECISIÓN

Selección de temperatura.

Cada tipo de bebida tiene su rango ideal. Chill it lo ajusta con precisión en segundos.

Tintos
10 °C ~ 15 °C

Espumosos
-2 °C ~ 10 °C

Rosados
7 °C ~ 12 °C

Cervezas
-1 °C ~ 3 °C

Blancos
4 °C ~ 9 °C

Destilados
-8 °C ~ 3 °C



°chill it

ESPECIFICACIONES

Cualquier botella, a su punto exacto.



32 x 86 x 52 cm - 220 V – 60 Hz
Sin obra adicional

Cualquier botella fría, hasta en menos de un minuto

Frío bajo demanda: enfría la botella que se va a servir, no toda la cámara.

15 temperaturas, 4 tipos de bebida

Vino, champagne, cerveza y destilados, con pantalla táctil de 7″.

Diseñada con sommeliers y enólogos

Nada del proceso altera aromas, taninos ni burbuja. Solo temperatura.

Capacidad para +200 botellas al día

125 W enfriando · 24 W en reposo. Menos consumo que una cámara llena.

°chill it

Chill it PRO

> Frío perfecto,
> al momento.



chillit.com

Documento confidencial. Todos los derechos reservados.