

# Ice Chiller – Coolness trifft auf Revolution und Innovation



Der Ice Chiller ist in jede Oberfläche integrierbar

Kitzbühl, Sommer 2015: Wir sitzen in einem hochpreisigen Restaurant und bestellen etwas zu trinken. Unendliche Hitze begrüßt uns nicht nur außerhalb, sondern auch in der Location. Der Kellner kommt unserer freudigen Erwartung an den Tisch und serviert unsere Erfrischungen. Der Durst übermannt uns ohne zu Zögern wird das Glas an die Lippen geführt...

... und die böse Überraschung ist da: Das Glas ist warm, direkt aus der Spülmaschine. Eiswürfel sollten diesen Eindruck abschwächen, doch ist das missglückt. Aus unserem Ärger entstand eine großartige Vision:

Es wird Zeit für ein neues, einzigartiges und revolutionäres Produkt in der deutschen Gastronomie. Ein Produkt, welches es noch nicht gibt und einen echten Mehrwert liefert. Ein Produkt, das dem Gastronom einen wirtschaftlichen Vorteil und den Gästen einen optischen, geschmacklichen und komfortablen Nutzen bringt.

## Ice Chiller

Keimfreies und hygienisch einwandfreies Vereisen von Gläsern – das klingt schon sehr gut. Eine komplette Vereisung in nur 1-5 Sekunden auf -38 Grad hört sich noch verlockender an. Geschmacklich gibt es keine Verwässerung. Die Vereisung kann das Logo der Location tragen? Genial. Gäste sehen, erleben und genießen den Ice Chiller, denn wir verstecken den Vereisungsprozess nicht.

Link: [www.ice-chiller.com](http://www.ice-chiller.com)

## Pressekontakt:

### Firstclass Communication

Scipiostr. 11  
D-28279 Bremen

Tel: (+49) 0421 / 408 960 550

Fax: (+49) 0421 / 408 960 559

E-Mail: [info@ice-chiller.com](mailto:info@ice-chiller.com)