**Nowość w ofercie Hard – Ice: maszyna nablatowa do lodów włoskich i jogurtów**

**Na progu nowego sezonu lodowego polski producent maszyn do lodów – Hard – Ice z Białegostoku wprowadził do oferty kolejny produkt. Mowa o kompaktowej, wygodnej maszynie nablatowej do wytwarzania lodów włoskich i jogurtów mrożonych.**

Nowe urządzenie wyróżnia się przede wszystkim uniwersalnym i szerokim zastosowaniem. Dzięki niemu można wytwarzać lody włoskie, ale też może zostać wykorzystane do serwowania mrożonych jogurtów, które cieszą się coraz większym powodzeniem wśród klientów.

Maszynę cechuje elegancki designe i solidne wykonanie ze stali nierdzewnej. Udało się przy tym osiągnąć kompromis pomiędzy potrzebą zmieszczenia wszystkich niezbędnych funkcji w kompaktowej, nie zajmującej wiele miejsca obudowie, która przy tym cechowałaby się estetycznym wyglądem.

*- Było to o tyle istotne, bowiem zaplanowano ją jako maszynę nablatową umieszczoną bezpośrednio w punkcie sprzedaży w lokalu. Musiała więc być niewielka ale zarazem wydajna. To ciekawe rozwiązanie dedykowane dla lokali gastronomicznych, takich jak bary, restauracje czy sklepy, które poprzez sprzedaż dodatkowych produktów chciałyby urozmaicić i wzbogacić swoją ofertę – mówi Paulina Zubrzycka, manager sprzedaży Hard – Ice.*

Niewielkie wymiary oraz cicha praca tego urządzenia pozwalają na ustawienie go w dowolnym miejscu w lokalu. Maszyna dzięki temu jest kompetnie nieuciążliwa dla obsługi ani tym bardziej klientów. Dodatkowo, zasilanie 230V i chłodzenie powietrzem pozwalają na wykorzystanie urządzenia na świeżym powietrzu, na przykład podczas imprez plenerowych. Urządzenie posiada funkcję mycia, regulację twardości loda, 3 inteligentne tryby mrożenia oraz czujnik niskiego poziomu masy.

Nowość od Hard – Ice będzie można zobaczyć podczas zbliżających się dorocznych targów EuroGastro, które odbędą się w dniach 6-8 kwietnia w Warszawie.

*- Tegoroczne, jubileuszowe bo już dwudzieste, Międzynarodowe Targi Gastronomiczne EuroGastro to najważniejsza impreza targowa dla tzw. rynku HoReCa w kraju. Zatem to znakomita okazja, aby zaprezentować tę nowość szerokiemu gronu potencjalnych odbiorców z branży – dodaje przedstawicielka Hard – Ice.*

Warszawskie EuroGastro to kolejne targi, na których w krótkim czasie wystawia się firma. Zaledwie kilka tygodni temu, w lutym, maszyny były prezentowane na wystawie Expo Sweet dedykowanej dla branży cukierniczej i lodziarskiej. Wtedy to zarazem nowe urządzenie Hard – Ice miało swoją oficjalną premierę.