**Hard - Ice na targach cukierniczych w Katowicach**

**VIII edycja Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich SweetTARGi to kolejna branżowa impreza w tym sezonie, na której prezentuje się firma Hard - Ice. Polski producent urządzeń do wytwarzania lodów przedstawia w Katowicach swoją bogatą ofertę, na którą składa się już w sumie 15 profesjonalnych modeli maszyn.**

Targi ruszyły w sobotę - 25 marca. Zakończenie i finał imprezy zaplanowano na 27 marca. To jeden z ważniejszych eventów w polskiej branży cukierniczej. W ubiegłym roku SweetTARGi, zgromadziły 140 wystawców i odwiedziło je blisko 5 tysięcy miłośników słodkości.

Tegoroczna edycja została zorganizowana w Międzynarodowym Centrum Kongresowym w Katowicach, a jej organizatorzy zadbali o wiele atrakcji i konkursów. Będą mistrzostwa baristów czy pokazy dekorowania wielkanocnych jaj. Nie zabraknie szkoleń i seminariów.

*- Jest to dla nas okres szczególny, ponieważ dosłownie za chwilę rozpoczynamy kolejny sezon. Za nami otwarcia już pierwszych lodziarni, niebawem będą kolejne. To tak naprawdę jest moment kulminacyjny, jeżeli chodzi o sprzedaż urządzeń naszej marki. Właśnie teraz nasi potencjalni klienci podejmują decyzje o otwieraniu swoich biznesów, a co za tym idzie o zakupie sprzętu - mówi Paulina Czaplejewicz, manager Hard – Ice.*

Najbardziej rozbudowana jest oferta maszyn do produkcji lodowych świderków. Ten rodzaj lodów zyskał masową popularność dzięki największej obecnie sieci lodziarni franczyzowych w Europie - „Lody Bonano”. Wszystkie urządzenia w nich używane pochodzą właśnie od tego polskiego producenta.

Tym razem Hard – Ice osobom, które odwiedzą SweetTARGi chce zaprezentować swoje nowości. Pierwszą z nich jest model Maxi Freeze, w którym zainstalowano innowacyjny system mrożenia „Multi point” i bardzo wydajną sprężarkę.

*- Mogę śmiało powiedzieć, że konstrukcja tej maszyny zrewolucjonizowała branżę lodową. Sprzęt bowiem odznacza się zwiększoną wydajnością. Dzięki Maxi Freeze lodziarnia pracuje sprawniej i na pewno szybciej wydaje kolejne porcje lodów swoim klientom – podkreśla Paulina Czaplejewicz.*

W ciągu godziny Maxi Freeze jest w stanie wyprodukować 420 lodów. Kolejną nowością w ofercie Hard - Ice jest model Eskimo.

*- To najbardziej zaawansowana i pełna niespotykanych dotąd, innowacyjnych rozwiązań maszyna. W ciągu zaledwie godziny Eskimo możne wytworzyć prawie pół tysiąca porcji lodów. To zupełnie inny pułap i inna jakość. Takich parametrów jak Eskimo nie posiadało dotąd żadne urządzenie dostępne na rynku – zapewnia Paulina Czaplejewicz.*

Poza maszynami do produkcji lodów amerykańskich w tegorocznej ofercie Hard - Ice znajdują się również urządzenia do lodów włoskich.

*- W tej dziedzinie również mamy nowe produkty. Wyróżniają się przede wszystkim unikalnym systemem sterowania pompami do napowietrzania, dzięki czemu, choć wydawało się to wręcz niemożliwe, ale serwowane lody włoskie wykazują jeszcze bardziej aksamitną konsystencję i lekkością – zapewnia manager z Hard – Ice.*

W stałej sprzedaży Hard – Ice znajdują się obecne na rynku już od kilku sezonów maszyny do lodów gałkowych, granitory oraz urządzenia wykorzystywane do produkcji shake'ów.

*- Zarówno nowe modele urządzeń, jak i te które są od dawna w naszej ofercie spotykają się z ogromnym zainteresowanie naszych klientów. Jesteśmy obecni już nie tylko na polskim rynku, ale też w lodziarniach, które funkcjonują na południu Europy – m.in. w Hiszpanii i Grecji – mówi Paulina Czaplejewicz.*