**Hard-Ice na Expo Sweet 2018 na dwóch stoiskach**

**W branży lodowej maszyna ma znaczenie. Chodzi nie tylko o to jak smaczne są lody, które produkuje, ale też jak dużo może ich wydać, czy jest mobilna i trwała. Automaty do lodziarni i cuda, które wytwarzają, będzie można zobaczyć na targach cukierników i lodziarzy Expo Sweet 2018 w Warszawie.**

Wiele do zaoferowania ma w tym zakresie polski producent maszyn do lodów - spółka Hard-Ice. Mocno zainteresowana nimi jest także Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy”, która za względu na kolejki ustawiające się w całej Polsce pod jej lody, potrzebuje szybkiego i wydajnego sprzętu. Obydwie marki będą się prezentowały pod koniec lutego na warszawskich targach.

Hard-Ice, przedsiębiorstwo od lat zaopatrujące lodziarnie w maszyny, wyspecjalizowało się w produkcji automatów do tzw. świderków amerykańskich spopularyzowanych w kraju dzięki marce LodyBonano. Firma opracowała autorski model urządzenia: mały, kompaktowy, wydajny i energooszczędny, który jest obecnie na wyposażeniu wielu lodziarni w kraju. Podczas targów będzie też można zobaczyć nowości tego producenta - maszynę ESKIMO M18 do świderków i automat, z tzw. „zwykłą wtyczką” - zasilany prądem 230V, na który do dawna czekali potencjalni klienci.

*- To odpowiedź na zgłaszane przez naszych klientów zapotrzebowanie, aby zaprojektować maszynę, którą można podłączyć do zwykłego gniazdka elektrycznego 230V - mówi Paulina Czaplejewicz, specjalista ds. sprzedaży w spółce Hard-Ice. - Nasza oferta poszerzyła się więc o nowy model - MAXI FREEZE M18. Można go używać także w miejscu, gdzie nie ma przyłącza siłowego. I co ważne, automat nie traci z tego powodu na wydajności.*

Z ofertą Hard – Ice będzie można się zapoznać na dwóch niezależnych stoiskach. Na jednym z nich, firma zaprezentuje klasykę swojej produkcji: automaty do lodów włoskich, świderków, granitory czy maszyny do shake’ów.

Natomiast osobna przestrzeń wystawiennicza oznaczona brandem „Hard-Ice Tradycyjnie” została zarezerwowana na wyroby firmy dedykowane lodziarniom rzemieślniczym. Na miejscu będzie więc można zobaczyć m.in. sprawdzone i chętnie kupowane przez klientów mobilne riksze i wózki gastronomiczne, do których świetnie nadaje się właśnie maszyna o niższym zapotrzebowaniu na energię.

*- Nasza oferta skierowana jest do wszystkich lodziarni tradycyjnych, tzw. rzemieślniczych, zarówno sieciowych jak i punktów działających pod własnym szyldem. W tym roku wprowadziliśmy do oferty możliwość pełnego personalizowania wózków i riksz. Każde z tych urządzeń można zamówić z indywidualnym brandingiem danej lodziarni - dodaje Paulina Czaplejewicz.*

Przykładem tego, jak z sukcesem wykorzystać sprzęt konstruowany przez Hard-Ice, jest franczyzowa sieć Wytwórnia Lodów Polskich „u Lodziarzy”, z którą goście targów również będą mogli się spotkać na Expo Sweet. W ostatnich latach szczególnym powodzeniem wśród franczyzobiorców cieszy się właśnie riksza sygnowana logo „u Lodziarzy”. Głównie z tego powodu, że jest to mniej kosztowny model współpracy franczyzowej. Nie wymaga też żmudnych prac, polegających na dostosowaniu lokalu na potrzeby prowadzenia lodziarni. Sprzedaż można zacząć właściwie od ręki. Rikszą można też dojechać w dowolne miejsce, byle było tam wielu miłośników zimnych deserów. Na inwestycję nie jest za późno, bo sezon na lody jeszcze się nie zaczął.

Stołeczne Expo Sweet 2018 to największe branżowe targi w Polsce. Zaczynają się 25 lutego i potrwają przez 4 dni. Rokrocznie odwiedza je kilkanaście tysięcy gości,, którzy zamierzają wejść w lodowy biznes. Ci, którzy nie dotrą do warszawskiej hali Centrum Expo XXI, będą mogli zapoznać się z ofertą Hard-Ice podczas kolejnej dużej imprezy wystawienniczej - EuroGastro 2018, które odbędą się w marcu, także w Warszawie.