

# 8 ventajas de la tecnología del superenfriamiento en Hostelería



Las bebidas se enfrían bajo cero con un sistema de refrigeración optimizado que usa un algoritmo y genera cambios de temperatura

## Evita la formación de cristales de hielo en los líquidos

Los constantes esfuerzos en cuestión de innovación están dando sus frutos positivos al sector de la Hostelería, aterrizan nuevos actores que facilitarán la vida al hostelero, a la que vez reforzarán el servicio y la satisfacción de sus clientes, con novedosos sistemas como la **tecnología del superenfriamiento**.

En este sentido, la empresa Wondercool Ibérica ha desarrollado una nueva tecnología que permite **enfriar rápidamente todo tipo de bebidas**, refrescos, o vinos, en todas sus variedades, blancos, rosados, espumosos, cavas y champagnes.



Además de su rápido enfriamiento, el sistema **mantiene las bebidas por debajo de su punto de congelación**, sin que se congelen, reproduciendo de este modo el fenómeno natural del superenfriamiento. Las bebidas se superenfrián gracias a un sistema de refrigeración optimizado que utiliza un algoritmo patentado para generar oscilaciones de temperatura y vibración.

Así, según la información que el sistema recibe de una conjunción de sensores estratégicamente situados en la cámara para controlar su temperatura interna, evitando la

**nucleación de cristales de hielo** en las bebidas.

## Bebidas con temperaturas bajo cero

De este modo, este sistema enfría las cervezas entre  $-4^{\circ}\text{C}$  y  $-6^{\circ}\text{C}$ , los refrescos entre  $-3^{\circ}\text{C}$  y  $-4^{\circ}\text{C}$ , y los vinos blancos, rosados, cavas..., entre  $-4^{\circ}\text{C}$  y  $-6^{\circ}\text{C}$ . Cabe destacar que, se trata de un sistema de refrigeración de altas prestaciones que se basa en trece patentes registradas a nivel internacional.



Además de su rápido enfriamiento, el sistema mantiene las bebidas por debajo de su punto de congelación, sin que se congelen.

Wondercool ofrece **tres modelos** de estos equipos de refrigeración: el WG-06-SG es el más versátil con dos puertas y un volumen interno de 440 litros, por otro lado, el WG-05-SG es el modelo estándar con la misma capacidad de volumen interno pero con una única puerta, y para espacios más reducidos el WG-04-SG es el producto más compacto con una única puerta y 136 litros de volumen interno.

## Ventajas del superenfriamiento para el hostelero

- **1.- Enfría** de un modo rápido y eficaz las bebidas (2 horas).
- **2.- Mantiene** los líquidos fríos durante más tiempo en el vaso de los clientes.
- **3.- Incrementa el consumo** de la bebida al ofrecerla a una temperatura idónea incitará al cliente a repetir sus consumiciones.
- **4.- Mejora la rotación** de las bebidas en cámara.
- **5.- Reduce el coste** del enfriamiento de bebidas.
- **6.-** Proporcionará un **plus diferenciador** al local sobre sus competidores.
- **7.-** Está desarrollado en base a cumplir una alta **eficiencia energética**.
- **8.-** Ayuda a **reducir la huella de carbono** en la Hostelería.