



Hochleistungs- **GLÄSER-FROSTER**

**Gut gekühlt
schmeckt's besser**

Der Bohner Hochleistungs- GLÄSER-FROSTER

BOHNER-Gläser-Froster – nicht nur Technik, sondern Blickfang!

Welche Gläser möchten Sie frosten?

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten:



◆ Bier-Gläser:

Schon der Anblick eines kühlen Bieres mit einer gepflegten Schaumkrone signalisiert perfekten Trinkgenuss.

Ist das Glas dann noch vorgekühlt oder gefrostet, bleibt der Schaum länger erhalten und die Biertemperatur länger konstant.

◆ Cocktail-Gläser / Saft-Gläser:

Die "geeiste" Gläseroberfläche erhöht die Attraktivität der Drinks oder der frisch gepressten Natursäfte ohne das Getränk zu verwässern und hält lange kühl.

Aufgepeppt mit Leuchteffekten schafft der BOHNER-Gläser-Froster eine faszinierende Illumination und ein ganz besonderes Ambiente im Lokal.



◆ Desserts / Eis-Spezialitäten:

Vorgekühlte Dessertschalen oder Eisbecher erhalten lange das süße Arrangement, im "geeisten" Zustand

sind sie zusätzlich noch Blickfang in jedem Restaurant oder Café.

Beispiel:
GLÄSER-FROSTER
für 10 BIERGLÄSER

2 Reihen
à 5 Kühlzapfen
– Kühlung steckerfertig –



Beispiel:
GLÄSER-FROSTER
für 42 BIERGLÄSER

6 Reihen
à 7 Kühlzapfen
– Kühlung Zentralkälte –

Referenz:
„Der Pschorr“
Schrannenhalle München



Ausführung:

Komplett in Chromnickelstahl mit Wulstrand und Schräge zum Ablaufen des Tauwassers.

Anzahl, Form und Durchmesser der Kühlzapfen nach Anforderung

Lieferbar als Auftisch-, Einbau- oder Stand-Gerät (Option: fahrbar).



BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Bohner Produktions GmbH
Industriestraße 13
D-88339 Bad Waldsee-Gaisbeuren
Tel.: ++49 (0)7524 / 9706 21
Fax.: ++49 (0)7524 / 9706 22



E-mail info@bohnergmbh.de
Internet www.bohnergmbh.de

Bezug nur über den guten Fachhandel