



Escarchador de copas marca OSCAR ZARZOSA EC-95: Gran capacidad de almacenamiento con exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, asegurando durabilidad y resistencia en ambientes hosteleros.

Ideal para bares, restaurantes y chiringuitos que buscan una solución robusta y eficiente para el enfriamiento de botellas.

Destacamos: su gran capacidad de almacenamiento.

Catálogo de escarchadores de copas

El **escarchador EC-95** de Oscar Zarzosa es la herramienta definitiva para quienes entienden que **la experiencia del cliente empieza por los detalles**. Con un sistema de refrigeración estático y una temperatura de hasta **-20 °C**, este equipo garantiza **copas heladas y secas** en segundos, listas para servir con estilo.

Una inversión indispensable para barras profesionales que buscan diferenciación.

Características técnicas del EC-95

- **Medidas:** 640 × 565 × 930 mm
- **Temperatura:** -18°C / -20°C
- **Volumen:** 110 L
- **Estantes:** 2 (400×500 mm)
- **Puertas:** 1
- **Refrigeración:** Estática
- **Tensión / Frecuencia:** 230V / 50Hz
- **Clase climática:** 4
- **Pot. frigorífica:** 180 W
- **Pot. eléctrica:** 230 W
- **Gas refrigerante:** R-290

¿Necesitas copas siempre frías sin tener que improvisar?

Si estás cansado de tener que congelar copas en cámara o de perder el toque visual de tus cócteles al servir en vidrio templado, este escarchador es para ti.
Ideal en zonas de barra donde se trabaja rápido, con altos estándares estéticos y sin margen para errores.

Escarchador de copas EC-95: presentación impecable y velocidad de servicio

Este modelo garantiza **copas frías y listas en todo momento**, sin ocupar grandes

espacios y sin complicaciones.

Con capacidad para **más de 20 copas simultáneas**, su diseño sobrio encaja en cualquier tipo de barra —clásica o moderna— y su uso es intuitivo para cualquier perfil de camarero.

Además, su puerta sólida ayuda a mantener la temperatura constante y optimiza el rendimiento.

Con el EC-95, no solo bajas la temperatura del vidrio, también logras **ese efecto escarchado profesional** que eleva la percepción del cliente.

Y además, lo haces **más rápido y sin humedecer la copa**.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el escarchador que realmente necesitas?

- El **volumen de servicio por hora**: cuántas copas necesitas tener frías simultáneamente.
- El espacio disponible en la barra.
- Si necesitas puerta de vidrio para efecto visual o puerta sólida para rendimiento.
- Tipo de local: coctelerías, bares de hotel, restaurantes con carta de destilados o vinos.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **marca la diferencia** entre una barra normal y una de alto nivel.

El EC-95 es sencillo, robusto y eficaz.

Si te tomas en serio la presentación, **esto no es un extra, es un básico**. Lo recomendamos a profesionales exigentes, donde cada detalle cuenta.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa es un fabricante nacional con una amplia gama de soluciones para frío comercial. Su foco está en la **fiabilidad y simplicidad operativa**, algo que en equipos de barra es fundamental.

En EquipoH confiamos en su consistencia y facilidad de mantenimiento.

¿Dudas si necesitas escarchador en tu barra?

Pregúntanos en el chat.

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que marca la diferencia.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 640 x 565 x 930