



Escarchador de copas marca OSCAR ZARZOSA EC-95-V: 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 modelo **EC-95-V** de Oscar Zarzosa va un paso más allá: **no solo enfría, también exhibe.**

Con su **puerta de cristal**, convierte la zona de copas en un **foco visual de impacto** para el cliente.

Diseñado para **enfriado intensivo de copas**, su sistema estático mantiene una temperatura constante de hasta -20°C, garantizando el clásico efecto escarchado.

Una herramienta indispensable para locales donde **la estética importa tanto como el servicio.**

Características técnicas del EC-95-V

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

¿Necesitas que tus copas luzcan tan bien como saben tus cócteles?

Si tu barra es un espectáculo visual, este escarchador está diseñado para ti.

El EC-95-V no solo conserva la temperatura ideal, sino que **aporta presencia escénica a la zona de copas.**

La iluminación interior (opcional) y la puerta transparente lo convierten en un expositor de calidad.

Escarchador de copas EC-95-V: frío, diseño y diferenciación

Con el EC-95-V tendrás copas secas y perfectamente escarchadas en segundos, sin ruidos, sin puertas que oculten el interior y con un diseño limpio.

Está pensado para locales donde **el detalle vende**.

Ideal para cócteles, vermouths, copas de cava o combinados premium.

En locales con temperatura controlada, el empañado no es un problema relevante.

Además, la **ventilación natural del entorno y la apertura frecuente** ayudan a mantener la visibilidad.

Y si prefieres discreción total, el modelo EC-95 (puerta opaca) es la alternativa.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir el escarchador adecuado?

- Si la **puerta de cristal aporta valor comercial** a tu barra.
- Qué tipo de copas necesitas enfriar (forma, tamaño, cantidad).
- Flujo de trabajo: ¿enfriar copas por anticipado o en tiempo real?
- Estética del entorno y si se integra con el resto del mobiliario.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque cuando cada detalle cuenta, el EC-95-V **marca la diferencia**.

No es solo funcional, **es una herramienta de branding visual**.

Recomendado para bares de autor, hoteles boutique, gastrobares y locales que buscan transmitir profesionalidad desde el primer trago.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa es especialista en frío comercial con soluciones específicas para canal horeca.

Su línea de escarchadores combina **simplicidad, durabilidad y eficiencia**, con recambios accesibles y servicio técnico nacional.

En EquipoH confiamos en su fiabilidad y facilidad de integración.

¿Quieres saber si este modelo encaja con tu barra?

Escríbenos al chat.

No vendemos por vender, prescribimos lo que funciona en barras reales.

Ficha técnica:

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