

Ein Hauch Magie. Extravagante Getränke mit ice-79™¹ Bubbler.



Sie brauchen einen originellen Blickfang, wollen ihre Freunde überraschen oder Ihre Kunden emotional ansprechen, ihnen ein Erlebnis bieten? Wir haben die Lösung. Bubbler - er lässt Getränke blubbern, zischen und dicke Nebelschwaden aus dem Glas wabern und nebenbei kühlt er das Getränk.

Setzen Sie bei Ihrem nächsten Event auf Bubbler!

Sowohl Trockeneis als auch der sichtbare Nebel sind gesundheitlich völlig unbedenklich.

Zur Anwendung wird das Trockeneis in die Kartusche des Bubbler eingeschlossen und kann anschließend in jedes beliebige Trinkgefäß, wie z.B. ein Shot-Glas, gegeben werden. Bei handwarmen Getränken dauert die Nebelbildung etwa drei Minuten. Je wärmer das Getränk, desto stärker der Nebel-effekt.

Energize your drink.
Mit Bubbler.

Der Bubbler - Effekt.
Funktioniert mit Trockeneis bei -79°C.

Innovation. Bubbler von Sviso, mit seinem patentierten Prinzip zur sicheren Anwendung von Trockeneis in Getränken, besteht aus einem Rührstab und einer Plastikkartusche. Die Kartusche wird durch einfaches Anknipsen am Rührstab angebracht und ist zur einmaligen Verwendung bestimmt. Von dort strömt das Trockeneis bzw. die eiskalte Kohlensäure aus und zaubert Ihnen Nebel und sprudelnde Blasen in das Getränk. Der Rührstab kann als individueller Werbeträger genutzt werden und ist mehrfach verwendbar.

Abb. 1:
Stick + Kartusche
= Bubbler



Prickelnd und kühlend. Trockeneis in Getränken bildet Kohlensäure und verändert den Geschmack in Richtung säuerlich. Dadurch schmeckt das Getränk frischer und spritziger. Beim Schmelzen bzw. Verdampfen von Trockeneis entsteht keine Flüssigkeit, Ihre Getränke werden also gekühlt und nicht verwässert. Der Kühleffekt eines Bubbler mit Trockeneis entspricht etwa dem von zwei Eiswürfeln.

Bubbler eignet sich am besten für klare Getränke ohne Kohlensäure, z.B. Schnäpse und Liköre.

Nebeldrinks.
Geeignete Getränke.



Abb. 2:
Bubbler Verpackung:
Sticks und Kartuschen.

Es gibt zwei Möglichkeiten, wie Sie an Trockeneis- Pellets kommen.

Trockeneis.
Entweder - Oder.

Entweder; Sie kaufen vorgefertigte Trockeneis- Pellets $\varnothing 16\text{mm}$. Im Isolierbehälter verpackt und im Gefrierfach gelagert, halten 2,5 kg ca. 2 – 3 Tage (1kg Trockeneis- Pellets $\varnothing 16\text{mm}$ reicht für ca. 70 Getränke).

Oder; Sie stellen die Trockeneis- Pellets selbst her:
Mit dem SnowCube. Dieser produziert immer nur soviel Trockeneis, wie Sie benötigen.



Abb. 3:
SnowCube:
Trockeneis-Maschine für
Bubbler.