



SWISS^{MR}

+ Breeze

Gourmet



El Cubo Perfecto!



Cubos de Hielo Gourmet

El Cubo Perfecto !

SWISS Breeze Hielo Gourmet nace como reclamo de un amplio sector de profesionales restauraneros preocupados por brindar a sus clientes productos acordes con la calidad que sus establecimientos requieren.

Por ese Motivo en SWISS Breeze empleando la más alta tecnología en producción de hielo y los cuidados casi artesanales del pasado conseguimos lo que hemos denominado El Cubo Perfecto.

Por que Hielo Gourmet?

Antes de obtener un cubo de Hielo Gourmet, el agua con la que sera fabricado pasa por sistemas de Esterilización UV, Cámaras de Intercambio Iónico por resinas y finalmente por Osmosis Inversa, lo que nos garantiza que la materia prima cumple de manera perfecta con los más altos parámetros mundiales en calidad del agua.

Posteriormente esta agua es sometida a un lento proceso de congelación de 90 horas, envasado y por ultimo conservado a una temperatura de -25° durante 24 horas, con esto conseguimos no solo el mejor hielo, sino el que más dura.

El tamaño si que importa

En SWISS Breeze Sabemos la importancia que tiene el que una bebida mantenga el mismo sabor e intensidad desde el primer sorbo hasta el último, por esa razón la temperatura a que se mantiene nuestro hielo y principalmente el tamaño le dan a este producto una gran resistencia, y que en el momento de servirse con una bebida se traduce en una muy larga durabilidad y mínima dilución en ella, cumpliendo únicamente con el fin para el cual fué incluido en la bebida. Enfriar.

Vendemos un Servicio

Un Producto de primera debe de ir acompañado de un servicio de primera, en SWISS Breeze hemos implementado el servicio de reparto Swiss First Class asegurando en todo momento a nuestros clientes la total seguridad y formalidad en nuestras entregas.



Especificaciones Nutrimientales

Sodio.....	< 5 mg
Valor energético	0 kJ(o Kcal)
Grasas.....	0.0 g
Carbohidratos Totales	0.0 g



SWISS^{MR}

+ Breeze

Gourmet

www.hielogourmet.net



Un Servicio de Primera Clase

Presentación.

Bolsa de Hielo en Cubo Gourmet 15 Kilos



► **Ventajas del Hielo Gourmet SWISS Breeze sobre las maquinas de hielo.**

Dentro del sector restauranero existen productos que son muy importantes para un correcto funcionamiento, y que cuando tenemos que tomar una decisión acerca de estos muchas veces nos queda la inquietud de saber si la elección que hemos tomado es la mas acertada o la que mas nos conviene. Uno de estos productos es el hielo.

Hoy en día existen tres posibilidades para abastecerse de hielo, una es el servicio de reparto de hielo en cubitos, la segunda es la adquisición ya sea en propiedad o en alquiler de maquinas para fabricar hielo y la tercera y que en este caso ofrecemos es el servicio de reparo de Hielo Gourmet SWISS Breeze.

Este análisis se centra únicamente en las ventajas del Hielo Gourmet sobre las maquinas para hacer hielo, excluyendo el servicio tradicional de cubitos o rolitos de hielo al carecer de la calidad que pudiera hacerlo comparable al Hielo Gourmet.

Hielo de maquina ■ ■ ■ ■



Hielo Gourmet SWISS Breeze ■ ■ ■ ■



Como primer ventaja del Hielo SWISS Breeze sobre las maquinas de hielo se debe considerar que en el caso del hielo SWISS Breeze Gourmet la inversión en equipos nuevos, mantenimiento y reparación es totalmente nula, esto quiere decir que todos los gastos, desde el conservador, el mantenimiento, reparaciones, refacciones y mano de obra que se requiera en estas reparaciones corre por cuenta de la empresa SWISS Breeze.

En el caso de las maquinas dependiendo el tipo de estas puede requerir una inversión a partir de los 40,000 pesos aprox. y llegar en algunos equipos a los 200,000 pesos, ademas de que casi siempre los costos de mantenimiento refacciones y reparaciones corren por cuenta del Cliente. Esto ultimo es conveniente considerar ya que la calidad del agua del valle de México respecto al calcio, genera graves problemas de sarro y de acumulación de residuos que tarde o temprano acabaran por tapan algunos ductos de estas maquinas, haciendo que las reparaciones por este concepto sean muy costosas, ya que se requiere normalmente cambiar las piezas completas. Otra situación que hay que considerar es el servicio de electricidad en esta misma zona, que en muchos lugares se caracteriza por tener picos de corriente que fácilmente dejan cualquier electrodoméstico vulnerable a estos cambios de tensión y que nuevamente se reflejan en altos costos de reparación.



Otra ventaja que tiene el servicio de hielo SWISS Breeze es la calidad del producto, este punto va directamente relacionado con la calidad del agua con que se fabrica el hielo.

Comenzaremos hablando de las maquinas para fabricar hielo.

Nuevamente tenemos que hacer referencia a la calidad del agua del Valle de México, que varía de manera alarmante entre algunas zonas y otras, esto hace que los sencillos sistemas de filtración que se instalan con estas maquinas se vean desbordados y prácticamente sean inútiles, ya que en ocasiones la cloración del agua y algunos elementos que se incluyen al potabilizar esta en pocos días destruirán las membranas filtrantes de estos pequeños filtros y en ningún caso eliminan calcio y sales que afectan directamente tanto el funcionamiento de la maquina como la salud de quien ingiere este hielo.

En SWISS Breeze contamos con la última tecnología de purificación de agua, destacando nuestros procesos que entre otros cuentan con filtración de intercambio iónico por resinas, rayos UV, biofiltración de diatomeas con carbón activo y el sistema de osmosis inversa más adelantada que existe en el mundo. La OSMONICS SWISS REACTOR, este último equipo es utilizado actualmente por las marcas más prestigiosas de agua embotellada a nivel mundial y que dentro de sus características, nos permite un monitoreo constante de los parámetros de Calidad del Agua.



Todo lo anterior está relacionado directamente con la conveniencia que existe por parte del restaurante con respecto al hielo Gourmet SWISS Breeze, pero aún más importante que eso es el cliente final, esa persona que hace que un restaurante sea un éxito o no, y es ahí donde las prestaciones del Hielo gourmet simplemente no se pueden comparar con otro tipo de hielo, ya que por sus características de duración y tamaño hacen que este hielo sea muy resistente, lo que da como resultado una mínima dilución de agua en la bebida y las ventajas que esto supone, entre las que podemos mencionar. La prácticamente nula interferencia de sabores debido al agua, o lo que es lo mismo, el cliente siente la misma intensidad en sabor de una bebida desde el primer sorbo hasta el último, algo que con el hielo de maquina es imposible principalmente por que al fabricarse de manera rápida, los átomos de hidrógeno y oxígeno contenidos en el agua no consiguen la fuerza necesaria para no acabar bebidos por el cliente, que para cuando apenas han pasado algunos minutos su bebida está diluida en un 25% aproximadamente con agua.

Por último y no menos importante debemos de considerar la presentación. Así como tiene importancia en un plato, un buen postre, o la misma mesa, la bebida también puede tener una excelente imagen, los Cubos de hielo SWISS Breeze Gourmet dan a la bebida un toque fotográfico por llamarlo de alguna forma, su tamaño y su transparencia, que a los pocos segundos de servido lo hacen casi imperceptible, y desde luego los ductos de oxígeno que dan a la bebida un toque de elegancia imposible de conseguir con hielos hechos en maquina, hacen de este hielo un motivo decorativo muy atractivo en cualquier tipo de bebida.

El hielo SWISS Breeze Gourmet, cuesta menos que la competencia, y comparado con las maquinas para fabricar hielo es mucho más económico, no solo por el ahorro en energía y la diferencia en prestaciones, sino por que está calculado que puede llegar a representar para el restaurante un ahorro del 5% en la factura de bebida, esto traducido a consumos anuales es un ahorro muy atractivo.

► Ventajas del Hielo Gourmet SWISS Breeze sobre las maquinas de hielo.

	Hielo de maquina	Hielo Gourmet 
Inversión inicial	40,000 a 200,000 pesos	No se requiere
Mantenimiento	Suele correr por parte del cliente, y normalmente es costoso, además de que al tratarse en muchos casos de maquinas importadas es difícil conseguir los repuestos originales.	Corre al 100% por parte de SWISS Breeze, resolviendo el mismo día las descomposturas, o facilitando un equipo de reemplazo de forma inmediata.
Calidad del producto	Deficiente en casi todos los casos principalmente por la calidad del agua en cada zona y lo sencillo y al mismo tiempo obsoleto de los sistemas de filtrado que incluyen estas maquinas, y a los que casi nunca se les da mantenimiento.	De la mas alta calidad gracias a todos los procesos filtrantes que se incluyen, avalados por las normas internacionales y certificados. ISO 9001:2000 QS-108 MX Kosher Pareve Cert 85 NOM 201-SSA1-2002 REG SSA 160785 "A"
Capacidad de almacenamiento	Limitada tanto en producción como en almacenamiento a la capacidad de la maquina que se adquirió.	De acuerdo a la capacidad que sea requerida por el cliente, pudiendo en todo momento aumentar o disminuir en base a los consumos.
Emergencias o desabasto de hielo	Deberá esperar que un técnico revise su maquina y muy a menudo esperar también que se consigan las refacciones, teniendo que acudir a tiendas de autoservicio para abastecerse de hielo, pagando un sobre precio de hasta el 300%	En la mayoría de los casos se surten en pocas horas, gracias a la localización estratégica de nuestra planta es posible llegar a casi cualquier punto del distrito federal en 45 minutos aproximadamente.
Consumo Eléctrico	Alto principalmente por que esta maquina primero debe de fabricar el hielo congelandolo, y en segundo lugar conservarlo, lo que genera un doble consumo.	Los equipos que se instalan en comodato por parte de SWISS Breeze han sido cuidadosamente seleccionados tomando en cuenta los consumos, y cumpliendo con la norma Living Green que por tratarse de conservadores de hielo, nunca se acercan estos consumos a los de un congelador.
Presentación	Aceptable, mientras no se diluye en la bebida.	Muy buena, tomando en cuenta el tamaño forma y transparencia, haciendo hincapié en la duración en el vaso que supera en cuatro veces la del hielo en maquina

► Ventajas del Hielo Gourmet SWISS Breeze sobre las maquinas de hielo.

	Hielo de maquina	Hielo Gourmet 
Tamaño	19mm x 19mm 19 ml.	40mm x 40mm 44 ml.
Tiempo de Dilución en seco 20°C	16 minutos aprox.	119 minutos aprox.
Tiempo Dilución en agua Partiendo de 21°	11 minutos aprox.	60 minutos/100ml
Aporte en agua a la bebida en 10 min.	12 ml por hielo 108 ml por servicio	15 ml por hielo 30 ml por servicio
Horas de congelación	20 minutos a -10°	90 horas a -25°
Hielos necesarios para una correcta Presentación en servicio de (250 ml)	9 a 11 unidades	2 a 3 unidades
Análisis en parámetros del Agua	Desconocidos según la Zona	Monitoreo cada 15 minutos, con reportes semanales de laboratorio propio y mensuales de laboratorio Externo.

Conclusiones.

El Hielo SWISS Breeze Gourmet, supera tanto en calidad, servicio, precio, durabilidad e imagen a el hielo de maquina. En terminos generales el hielo de maquina es únicamente un producto en la mayoría de los casos de baja calidad y un nulo servicio, en el caso de Hielo SWISS Breeze se trata mas que de un producto de un servicio, que aunque se centra en el producto final, esta rodeado de muchas mas prestaciones, entre las que podemos destacar, servicio inmediato de reparaciones, abasto y resolución de problemas, sorteando todo tipo de inconvenientes que pudieran surgir, para cumplir con una meta final. Que el cliente nunca se quede sin abasto de hielo, y que este hielo mantenga una calidad constante en cada entrega.

SWISS Breeze es una empresa que se preocupa día a día por mejorar, por lo que cualquier aclaración sugerencia, o petición de mejora sera tomada en cuenta con el mayor interés y con un solo fin. Ofrecerle un producto de primera.



HIELO KOSHER

Rolitos de Hielo *Naturelle*

SWISS MR

+ Breeze

Naturelle

www.hielogourmet.net



El Zac Delfin



REG-SSA 160784 "A"
HECHO EN MEXICO POR:
LEANDRO VALLE DE C.V.
TEXCOCO ESTADO DE MEXICO
R.F.C. HTE880905 B49
DISTRIBUIDOR: Hielos Gourmet S.A. de C.V.
SARAGOZA ESPAÑA

CONTENIDO NETO

Tabla Nutricional en 100 ml

Calorias	<0.01g
Proteinas	0.0g
Grasas	0.0g



SWISS^{MR}
 + Breeze
 Naturelle



Rolitos de hielo

La forma más rápida de enfriar su bebida. Con casi el doble de superficie en contacto con el líquido, además de contar con un ducto interno que permite la circulación de este a través de sus paredes internas, el rol SWISS Breeze enfría rápidamente cualquier tipo de bebida.



Dimensiones Aprox. Diámetro 35mm, largo 50mm.



15 Kilos



10 Kilos



5 Kilos

Presentación.

Bolsa de Hielo en Rol	5 Kilos
Bolsa de Hielo en Rol	10 Kilos
Bolsa de Hielo en Rol	15 Kilos



Servicio de entrega en comercios

Un negocio redondo, el contar con un conservador de hielo en su comercio, no solo le permite ofrecer hielo a sus clientes, además convierte su establecimiento en un punto de referencia en el que las personas no dudaran en acercarse para abastecerse de todo lo necesario para una reunión o evento, por esa razón podemos decir que el hielo también vende refresco, cerveza, botanas, etc. Le invitamos a que venda Hielo SWISS Breeze y hagamos un Negocio Redondo.



40 y 60 Bolsas de 5 Kg

Dimensiones 40 Bolsas. Alto 161.4cm, Profundidad 68.3 cm, Ancho 85.0cm
 Dimensiones 60 Bolsas. Alto 183.8cm, Profundidad 68.3 cm, Ancho 115.4cm

Este conservador está pensado para la venta de hielo en bolsa de 5 kilos en pequeños comercios o en restaurantes con un consumo reducido y que no cuentan con espacio suficiente para la instalación de un equipo de mayor tamaño.



100 Bolsas de 5 Kilos

Dimensiones 100 Bolsas. Alto 153.5cm, Profundidad 85.0cm, Ancho 119.5cm

Cuando los espacios disponibles en el comercio son limitados, pero la demanda de producto es media, contamos con este conservador que nos permite por su altura el almacenar una mayor cantidad de hielo sin sacrificar espacio.



150 Bolsas de 5 Kilos

Dimensiones 150 Bolsas. Alto 166.0cm, Profundidad 95.0cm, Ancho 129.5cm

Principalmente indicado para negocios cuyo consumo es alto y se dispone de un espacio medio para instalarlo, sin duda este conservador es una excelente opción, ya que permite asegurar una buena reserva de hielo, pudiendo almacenar en su interior hasta 150 bolsas de 5 Kilos ó hasta 50 bolsas de 15 Kilos.



300 Bolsas de 5 Kilos

Dimensiones 300 Bolsas. Alto 166.0cm, Profundidad 95.0cm, Ancho 254.0cm

Para consumos muy altos, pensado para el abasto de hielo en grandes supermercados, salones de fiestas o centros de convenciones, una pequeña cámara de conservación capaz de almacenar en su interior hasta 300 Bolsas de 5 kilos o 100 bolsas de 15 kilos.

Especificaciones Nutrimientales

Sodio..... < 5 mg
 Valor energéticoo k j(o Kcal)
 Grasas..... 0.0 g
 Carbohidratos Totales0.0 g

Los conservadores que proporciona en comodato SWISS Breeze han sido cuidadosamente elegidos para cumplir con las normas mundiales de ahorro de energía.





HIELO FRAPPE

Gourmet



15 Kilos

Hielo Especial Para decorar Alimentos



Presentación. Bolsa de 15 Kg.



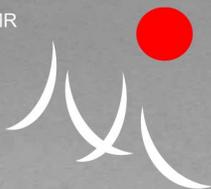
Alta Tecnología Suiza en producción de Agua Natural

SWISS^{MR}

+ Breeze

Gourmet

www.hielogourmet.net



Siguiendo los parametros de calidad que han avalado a nuestro Hielo Gourmet como el mejor producto de su tipo en el mercado, y empleando la tecnología y experiencia en el manejo de sistemas Suizos de purificación de agua, hemos creado un producto que se acerca como nunca antes a la perfección en lo que a parametros de calidad de agua se refiere, este producto es el agua natural embotellada SWISS Breeze Gourmet.



ISO 9001:2008 QS-108 MX
Kosher Pareve Cert. 85
NOM 201-SSA-2002

Análisis químico (mg/l)

Bicarbonatos	120.0
Calcio	30.2
Sodio	< 5
Magnesio	6.4
Fluoruro	0.8
Sulfato	11.4
Cloruro	6.1



SWISS Breeze Gourmet
&
EAU PREMIUM
MUY BAJA EN SODIO



Presentación.

500 ml.

Caja con 24 botellas



SWISS Breeze Gourmet
 &
EAU PREMIUM
 MUY BAJA EN SODIO



En SWISS Breeze Gourmet ofrecemos un excelente servicio de distribución sin cargo, tanto a empresas como en el hogar, asegurando a nuestros clientes la mayor calidad y comodidad.

Nuestro sistema de servicio de repartos programados Online, así como el soporte cualificado de nuestro departamento de atención al cliente, nos han dado múltiples reconocimientos por parte de Asociaciones de Restauranteros y Camaras de comercio.

Regula Hasta en un 89% el PH de la Boca

Presentación 20 Litros.

Composición

Sodio	< 2mg/100ml	Potasio	1mg/litro
Calcio	78mg/litro	Zinc	0mg/litro
Magnesio	24mg/litro	PH	7.8



QS-108 MX



Garrafón de Agua Gourmet

Saber que su familia o empleados disponen una bebida de alta calidad, excelente sabor y muy baja en sodio, es esencial para su tranquilidad. Hoy en día con los miles de embotelladores piratas que rellenan garrafones en en sus casas con carencia total de sistemas de higiene y contorles de calidad, es imprescindible elegir una empresa seria para el abastecimiento de agua en garrafón ya sea en el hogar o la oficina



Dispensadores Opcionales.

Existe la posibilidad en vase a su consumo de suministrar despachadores de agua en comodato

- Opciones:
Agua fría
Agua fría y Caliente
Agua caliente
Agua a temperatura ambiente.

Agua Natural Embotellada

Muy baja en sodio



SWISS^{MR}
+ Breeze
Naturelle



Especificaciones Nutrimientales

Sodio.....	< 2 mg
Valor energético	0 kJ(0 Kcal)
Grasas.....	0.0 g
Carbohidratos Totales	0.0 g



Presentaciones.

Botella 500 ml. en Paquete de 24 Unidades..... Peso Neto 15.6 Kilos



QS-108 MX

Bloque de Hielo Cristal para Esculturas



La aplicación de la mas alta tecnología en la fabricación de hielo es actualmente el pilar sobre el que Swiss Breeze ha desarrollado sus procesos de fabricación obteniendo productos de una muy alta calidad. Este es el caso de nuestra Barra de hielo Cristal, un producto especialmente pensado para la realización de todo tipo de esculturas y decorados en hielo.

El proceso de producción ademas de complejo requiere de paciencia y cuidados extremos, ya que ademas de sus 7 dias de fabricacion y 48 horas de oxigenación los cuidados que se emplean para conservarla una vez fabricada no son menos exigentes, por el contrario se deben de tener muy en cuenta para mantener la alta calidad de este producto hasta que llega al cliente.



150 Kilos

Presentaciones.

Barra de Hielo 150 Kilos....Dimensiones....124_{cm} X 52_{cm} X 26_{cm}



Hielo para uso Industrial

Ideal para enfriar todo tipo de productos envasados, pescado, carne y bebidas. Una opción económica para mantener los alimentos de su negocio siempre frescos y con una presentación impecable.



Frappe



50 Kilos



150 Kilos

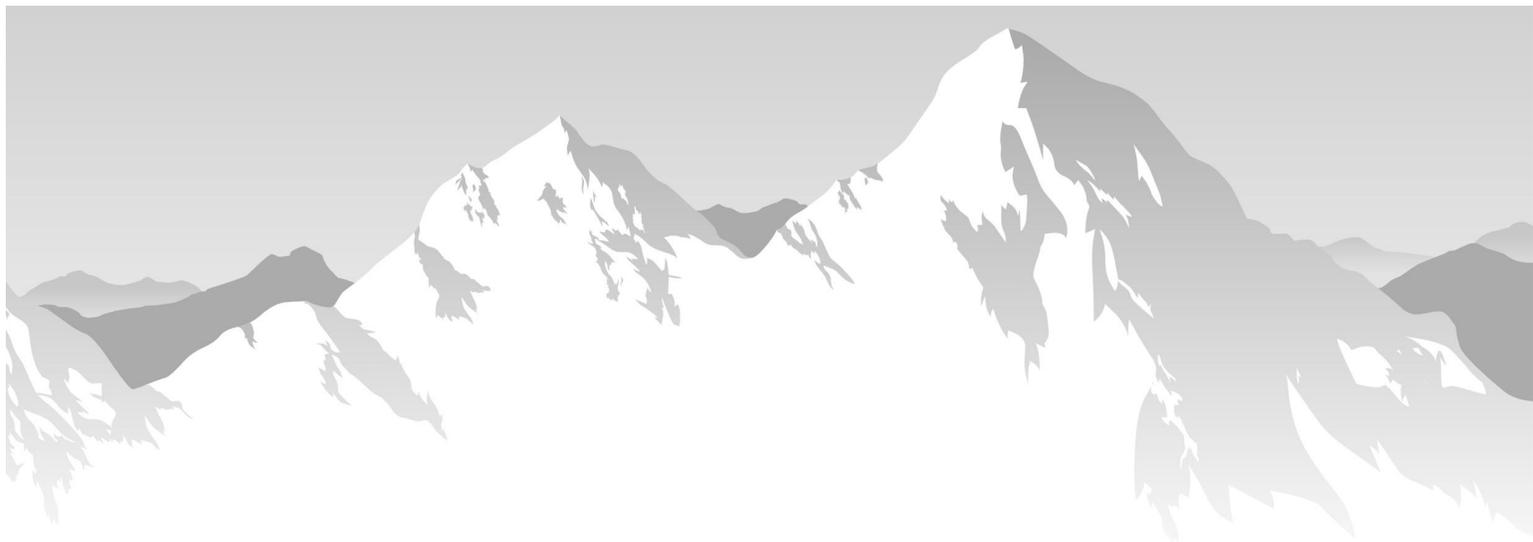
Precaución: El hielo Industrial no es para consumo humano



Presentaciones.

Barra de Hielo 150 Kilos....Dimensiones....124_{cm} X 52_{cm} X 26_{cm}

Barra de Hielo 50 Kilos.....Dimensiones....80_{cm} X 39.5_{cm} X 19.5_{cm}



HIELO KOSHER

Cubitos de Hielo Gourmet



DF Y TODO EL VALLE DE MÉXICO, PUEBLA, TOLUCA, CUERNAVACA, LEÓN, AGUASCALIENTES

 @hielohourmet

Llame gratis

01-800-701-3360

info@hielogourmet.net