

Описание товара Оборудование для продажи мороженого



Описание

Оборудование для продажи мороженого

Чтобы открыть кафе-мороженое в отдельно стоящем здании, в торговом центре или в фудтраке на улице, не нужно искать баснословные деньги. Если грамотно составить бизнес-план, продавать действительно вкусное мороженое, продумать закупку качественного оборудования, то вложения окупятся достаточно быстро.

Оборудование – одна из основных статей бюджета. Чтобы кафе не пришлось внепланово закрывать из-за поломки, присмотритесь к проверенным маркам. Оборудование для кафе-мороженого делится на 3 группы: технологическое, вспомогательное, торговое. Что-то из приборов, о которых пойдет речь ниже, придется покупать еще до открытия, что-то постепенно, по мере развития бизнеса. Впрочем, давайте обо всем по порядку.

Выбор технологического оборудования для продажи мороженого зависит от того, какое мороженое вы будете реализовывать. Есть точки, в которых охлажденное лакомство готовят на месте. Тогда придется покупать много различных приборов для этого процесса. Если же вы будете закупать готовый продукт у поставщиков, то многое из того, что требуется в первом варианте, приобретать не придется.

Также есть общие приборы, которые понадобятся, независимо от формата. Это холодильное оборудование, миксеры, блендеры и многое другое.

Наша компания предлагает приобрести **оборудование для продажи мороженого** по доступной цене, закупку доставим по любому адресу в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Особенности фризеров для мороженого

Чтобы готовить мороженое самостоятельно, нужно купить фризер. Это специальный прибор, который смешивает, взбивает молочные ингредиенты. Благодаря постоянной минусовой температуре готовый продукт можно хранить внутри фризера длительное время.

Фризеры бывают разными:

- для мягкого мороженого;
- для твердого мороженого;
- для жареного мороженого
- промышленные для крупного хладокомбината.

В малом бизнесе популярностью пользуются первые 3 вида фризеров.

В приборе для мягкого мороженого присутствуют так называемые шнеки, которые соскребают готовую смесь со стенок и подают мороженое через специальную дверцу. Сегодня на рынке представлены фризеры на 1, 3 и даже 5 вкусов.

Во фризере для твердого мороженого установлен специальный замораживающий цилиндр, благодаря которому и готовится десерт. Примечательно, что в таком приборе можно готовить мороженое только одного вкуса.

Витрины для мягкого мороженого стоят дороже, в них поддерживается температура от -22 до -5 градусов. Как правило, в таких приборах панорамное остекление, благодаря которому покупатель может как следует рассмотреть товар. Также обращайте внимание на подсветку витрины. Она должна быть не цветной, но яркой.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.