



KORECO
Korean Refrigeration Company

ФРИЗЕРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО





KORECO
Korean Refrigeration Company

Если Ваш бизнес связан с продуктовым магазином, рестораном, кафе, фаст фудом, то наше предложение должно Вас заинтересовать. Получить дополнительную прибыль, дополнить Ваше меню, улучшить качество обслуживания клиентов Вам позволят фризеры, предназначенные для приготовления мягкого мороженого, замороженных йогуртов, соков, щербетов. Все эти блюда могут быть приготовлены в течение 10-15 минут непосредственно в присутствии клиентов, Вы сможете легко варьировать вкус и цвет приготавливаемых продуктов, добавляя в них фруктовые сиропы, свежие ягоды и фрукты, орехи, шоколад.

Для установки фризера требуется минимум площади, 220 В однофазного тока, 1 человек обслуживающего персо-нала.

Приготовление мороженого, замороженных йогуртов является очень высокорентабельным, рассмотрим это на примере следующего приблизительно расчета:

1 литр готовой жидкой пастеризованной смеси McDonald's стоит \$2 (что достаточно дорого).

1 литр смеси соответствует 1.077 кг готового мороженого.

Максимальная масса мороженого, которое идет на приготовление 1 конуса мороженого при использовании стандартных вафельных конусов - 75 гр (это ограничение связано с тем, что система перемешивания в предлагаемых нами фризерах позволяет готовить мороженое с гомогенной, сильно взбитой структурой, где 60% от общего объема занимает воздух, т.е. из 1 литра жидкой смеси получается 1.6 литра мороженого).

Из 1 кг смеси Вы можете получить 13 порций мороженого либо замороженного йогурта. Себестоимость 1 порции в этом случае составит $\$2/13=15$ центов.





Средняя розничная стоимость порции мороженого 50 центов.

Брутто прибыль 50 центов - 15 центов = 35 центов. Среднее количество порций, которые возможно реализовать в течение 12 часового рабочего дня в сезон (с мая по октябрь месяц), - 75 порций (примерно 6 порций в час, 1 порция каждые 10 минут).

Брутто прибыль за день 35 центов x 75 = 26 доллара.

Брутто прибыль за рабочую неделю 6 дней составит 158 долларов.

Брутто прибыль за месяц составит 158 x 4 = 632.

Брутто прибыль за сезон составит 632 x 6 = или примерно \$3792.

С учетом падения сезонного спроса в 3 раза Ваша брутто прибыль за год составит около \$5000

Намного более выгодным является продажа фруктовых десертов с высококачественным мороженым, украшенным шоколадом, фигурными вафлями или бисквитами, что практикуется в ресторанах. В качестве сырья для приготовления мороженого можно использовать цельное или порошковое молоко, готовые сухие и жидкие смеси, йогурты и прочие жидкие молочные и кисломолочные

продукты. Кроме этого в фризерах можно готовить замороженные соки,

слаш, которые используются при приготовлении алкогольных коктейлей frozen (Ваша прибыль в этом случае составляет 400 - 500%, т.к. сок и слаш на 90% - 95% состоят из воды), при этом достигается моментальное и наиболее равномерное охлаждение всего объема коктейля, что в сочетании с оригинальным внешним видом позволит Вам привлечь и обслужить значительно большее число клиентов.





KORECO
Korean Refrigeration Company

Модель 303S(P)



Вес (нетто)	330 кг
Размеры (ШxГxВ)	670мм x 840мм x 1530мм
Вместимость емкости для смеси	17.5 литров x 2
Производительность	45 ~ 70 кг/ч x 2
Потребление электроэнергии	7.4 кВт
Время готовности первой порции	6 минут
Непрерывная производительность	35 ~ 50 рожков x 2
Компрессор	2 Hp x 2/0,38 Hp x 2/R404a
Привод мешалки	1,5 Hp x 2
Привод помпы взбивания	330 Вт x 2 (только для модели SP)



KORECO
Korean Refrigeration Company

Модель 300Т



Вес (нетто)	130 кг
Размеры (ШxГxВ)	640мм x 770мм x 820мм
Вместимость емкости для смеси	22 литра
Производительность	22 кг/ч
Потребление электроэнергии	1.65 кВт
Время готовности первой порции	10 минут
Непрерывная производительность	18 ~ 20 рожков
Компрессор	1.2Hp/R404A, 0.09Hp/R134A
Привод мешалки	1,5 Hp



KORECO
Korean Refrigeration Company

Модели 3250 и 150



Модель	3250	150
Вес (нетто)	270 кг	110 кг
Размеры (ШxГxВ)	678мм x 815мм x 1500мм	400мм x 600мм x 642мм
Вместимость емкости для смеси	9.5 x 2 литра	11 литров
Объем цилиндров	2.8 x 2	1.9
Потребление электроэнергии	2.4 кВт / 12А x 2	1.2 кВт / 5.5 А
Время готовности первой порции	40 минут	40 минут
Непрерывная производительность	24 рожка x 2	12 рожков
Мощность компрессора	1.100 x 2	780
Максимальная производительность стаканчиков в час	250	150
Напряжение питания	220В/50Гц/1РН	220В/50Гц/1РН
Холодильная система компрессор холодопроизводительность ток	герметичный 1.4НР x 2 18 А	герметичный 0.75НР 5.4 А
Потребляемая мощность	2360 Вт	750 Вт
Регулировка температуры мороженого	7-позиционный термостат x 2	7-позиционный термостат x 2
Регулировка температуры смеси	5-позиционный термостат x 2	5-позиционный термостат x 2



с 1990 года

Представительство на территории РФ:

Для корреспонденции: п/я 7, 119571, Москва, Россия.

Адрес выставочного зала: 23, Миклухо-Маклая, Москва, Россия.

Телефоны: 007+095+1013986, 9362222, 9569580, 9569985.

Факс: 007+095+9362323.

Email: gabel@dol.ru.

www.praktika.dol.ru