



идеи для
будущего



граниторы
First Class Millennium



Гранитор для изготовления любимого лакомства СЛАШ, ГРАНИТА

Гранитор – разновидность профессионального барного оборудования, предназначенная для приготовления разнообразных охлажденных десертов с консистенцией «мокрый снег»: гранит, сорбетов и мороженого йогурта. В гранитор можно заливать сок, молочные смеси, кофейные напитки и даже шоколад, а через некоторое время Вы получите вкусный десерт, который прекрасно утоляет жажду в жаркий летний день. Граниторы устанавливаются на барных стойках ресторанов и закусочных, в торговых и развлекательных центрах, в палатках уличной торговли и привлекают большое количество покупателей. Этому способствует также привлекательный дизайн и наличие прозрачных контейнеров. Таким образом, чем больше емкостей с разноцветными соками будет у Вашего гранитора, тем больше будет спрос на вкусный и яркий десерт.

Профессиональные граниторы представляют собой холодильный агрегат, на котором устанавливаются прозрачные колбы. В аппарате с несколькими колбами можно готовить одновременно несколько сортов граниты. Принцип приготовления десерта во всех аппаратах один: в контейнер заливается жидкий десерт, затем, попадая на охладитель, он кристаллизуется до состояния льда и срезается шнеком до образования крупных льдинок. Поддержание однородной рыхлой структуры обеспечивается благодаря непрерывному движению лопастного шнека. Выгружается готовый десерт через удобные краны. Температура зернистого десерта составляет +2...+4 °С. Среднее время приготовления составляет 40-50 минут.

Особенности граниторов First Class Millennium

Система двойной червячной передачи обеспечивает идеальное перемешивание холодных напитков, слашей, щербетов, йогуртов и молочных коктейлей.

Охлаждение находится в нижней части емкости, что позволяет равномерно и полностью охладить продукт.

Простая конструкция делает First Class простым в обслуживании и позволяет быстро и легко производить очистку.

Цифровое управление с передовой электроникой, которая позволит быстро освоить основные функции машины.

Автоматический контроль плотности продукта.

Опционально оснащается перепрограммируемым модулем для гибкой настройки под конкретные задачи пользователя.

First Class 2 и First Class 3 могут оснащаться водяным охлаждением. Стоимость с водяным охлаждением составит для First Class 2 - 29 520 грн., для First Class 3 - 37 560 грн.

Технические характеристики

	First Class 1	First Class 2	First Class 3	First Class 2 T	First Class 3 T
Объем контейнера	12 л	12 л x 2	12 л x 3	12 л x 2	12 л x 3
Время приготовления	2:00	2:15	2:30	2:15	2:30
Рабочая температура	30-35°C	30-35°C	30-35°C	35-42°C	35-42°C
Мощность	450 Вт	900 Вт	1200 Вт	900 Вт	1200 Вт
Габариты	780x240x560 мм	780x430x560 мм	780x620x560 мм	780x430x560 мм	780x620x560 мм
Вес	31 кг	52 кг	64 кг	52 кг	64 кг
Электропитание	110 В / 220 В	110 В / 220 В			

Рентабельность

Данные для расчета рентабельности гранитора для изготовления слаш и гранита. При продаже на вес:

Стоимость смеси 200 мл – 1,10 грн. Стоимость стаканчика + трубочка – 0,05 грн.

Стоимость 200 мл слаш/гранита в продаже 8,0 грн. Т.е. на 200 мл слаш/гранита зарабатываем 6,85 грн.

При стоимости гранитора 14 640,00 грн. нужно продать 2 146 порций. При продаже 200 порций в день срок окупаемости = 11 дней.

При стоимости гранитора 24 240,00 грн. нужно продать 3 538 порций. При продаже 200 порций в день срок окупаемости = 18 дней.

При стоимости гранитора 33 480,00 грн. нужно продать 4 888 порций. При продаже 200 порций в день срок окупаемости = 25 дней.

При более высоких продажах срок окупаемости уменьшается.

Дополнительно

Предлагаем большой ассортимент вафельных и бумажных стаканчиков, ложки.

Мы так же предлагаем лучшие смеси для приготовления мягкого мороженого и замороженного йогурта, граниты и слаша. Топпинги, добавки, украшения.

Ищем дистрибьюторов на Украине и в странах СНГ



04210, Украина, г. Киев,
Оболонская набережная, дом 7, корпус 3, офис 1
Телефон: +380 (44) 587-56-17 (-18, -19)
www.alfapack.com.ua

