

LISTA DE PRECIOS n° 22

Vigencia: desde 25 de Septiembre de 2009

Línea Gastronomía: Maquina Helado Soft

GASTRONOMIA

MAQUINAS HELADO SOFT



**NUEVO CON
LLAVE Y
CONTADOR**



Principales Características

- Maquinas de helado soft de alta prestación y confiabilidad.
- Brindan producción continua de helado soft de alta calidad.
- Muy alta capacidad de producción. Producción de dos sabores mas uno combinado.
- Manejo y operación simple.
- Mantiene la producción de helado refrigerada en tanque aislado térmicamente.
- Regulador de suavidad incorporado, pudiendo graduarse de 1 a 10.
- Computador de control, función de autoprotección con alarma.
- Evaporador de diseño unico y alta eficiencia.
- Nuevo modelo con llave y contador, para un mayor control.
- Utiliza compresores Aspera (Italia) o Tecumseh (Francia).
- Maquinas de facil operación ideales para: heladerias, cafes, kioscos, restaurantes, supermercados, fast food, etc.
- Sistema de doble compresor.
- Posee certificación CE & UKAS para Gran Bretaña y la Union Europea.

Modelo	ICM-838Y
Capacidad de producción (kg/h)	20-25
Voltaje	220 V 50 Hz
Consumo (kw)	2.6
Tipo de condensación	Por aire
Refrigerante	R22
Peso Neto (kgs)	160
Dimensiones Producto en mm (ancho x alto x profundidad)	518x745x1420
Dimensiones Empaque en mm (ancho x alto x profundidad)	700x890x1610
Gabinete	Totalmente en acero inoxidable
Preenfriado	Si
Mantiene Temperatura	Si
Sabores	Dos gustos mas combinado

Todos los precios están expresados en dólares. Precio sobre camión en nuestro deposito
Los precios no incluyen el IVA (10.5%). Precios y modelos sujetos a cambios sin previo aviso.
PSVP (Precio Sugerido de Venta Al Publico) expresado en pesos con IVA incluido

LISTA DE PRECIOS n° 22

Vigencia: desde 25 de Septiembre de 2009

Línea Gastronomía: Máquina Helado Soft

GASTRONOMIA

Características Principales del Helado Soft

El helado soft consiste de una mezcla compuesta por **leche en polvo, estabilizante y aromatizante**, en proporciones estudiadas para un correcto funcionamiento de las máquinas.

El producto en polvo **se mezcla con agua**, y una vez que esté homogéneamente diluido, se vierte en el tanque superior de la máquina, éste se halla comunicado con la cámara de refrigeración en la que **se va enfriado** y se mezcla con aire. El producto final es **cremoso y obtiene volumen** (y mayor rendimiento) gracias a que **contiene aire en su interior**.

El helado soft **es un producto sano (a base de leche entera)**, y liviano por su contenido de aire, a diferencia del helado artesanal, el cuál está hecho con crema y por lo tanto es más denso.

El helado soft, el helado artesanal y la granita, tuvieron su origen en Italia.

Rentabilidad e Ideas

El costo de un cono con Helado Soft es de aprox..\$0.30-\$0.45 y se vende mínimo en \$1.00-1.50\$

<u>HELADOS DE \$1 (100g)</u>	<u>HELADOS DE \$ 1,50 (150g)</u>
PARA PREPARAR 7 Kg DE CREMA, SE NECESITAN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS	PARA PREPARAR 10 Kg DE CREMA, SE NECESITAN LOS SIGUIENTES PRODUCTOS
1 Kg DE AZUCAR..... \$2	1,5 Kg DE AZUCAR..... \$3
1 LATA DE 800g DE LECHE EN POLVO..... \$12	1,2 Kg LE LECHE EN POLVO..... \$18
5 Lts DE AGUA POTABLE	7 LITROS DE AGUA POTABLE
200g POLVO PARA HELADO SABORIZANTE	300g POLVO PARA HELADO SABORIZANTE..... \$4,80
\$ 80 LOS 5 Kg 200g..... \$3,20	70 CUCURUCHOS..... \$3,45
CAJA CUCURUCHOS	
\$ 13 LOS 400	
70 CUCURUCHOS..... \$2,30	
	PARA 70 HELADOS DE 150g NO LLEGA A LOS \$ 30 ES DECIR UN COSTO DE \$ 0,45 CADA HELADO
PARA 70 HELADOS DE 100g NO LLEGA A LOS \$ 20 ES DECIR UN COSTO DE \$ 0,30 CADA HELADO	CON UNA VENTA DE
CON UNA VENTA DE	500 HELADOS DIARIOS..... \$750
500 HELADOS DIARIOS..... \$500	500 HELADOS DIARIOS POR MES..... \$22,500
500 HELADOS DIARIOS AL MES..... \$15,000	

Una Buena idea son los "Sundae": Simplemente se sirve el helado soft en un vaso transparente y se le agrega un chorrito de jarabe (frutal, chocolate o dulce de leche) el costo de un sundae es de \$0.30-\$0.45 y se vende en por lo menos \$2.50-\$3.00 por lo que **el Sundae deja más margen de ganancia que un conito de helado soft**.

Waffles, panqueques y ensaladas de frutas con helado soft.

Milkshake: en un mixer se hecha helado soft y leche, servir bien helado en vasos largos.

Café y/o tragos con helado soft.