

**GASTRONOMIA**

**MAQUINAS HELADO SOFT**



**ICM 833Y**

**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-833Y
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

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

**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 bién helado en vasos largos.

**Café y/o tragos** con helado soft.