

霜淇淋, 冰淇淋開放加盟, 不需清洗, 不需製作, 快速回本, 輕鬆賺錢, 任何工讀生都會操作, 體積輕巧、小本投資、省電、衛生。

霜淇淋, 冰淇淋開放加盟, 不需清洗 快速回本, 不需製作, 輕鬆賺錢, 任何工讀生都會操作, 體積輕巧、小本投資、省電、衛生。 我們做好的冰淇淋貨到就可以賣, 店家不需製作, 透過我們的機器可以擠出霜淇淋的外型, 很有賣像。

YouTube 影片觀賞:

http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=eANLOW-q8kg

A. 霜淇淋合作方案, 共創商機, 方案說明如下:

1. 霜淇淋有 6 種口味 (奶油、巧克力、草梅、芒果、芋頭、榴蓮)。
2. 我們口感很好, 設備全部自動化作業, 任何工讀生都會輕易的操作。
3. 我們的霜淇淋設備體積輕巧、價格低廉、省電、衛生、口味多樣化、操作簡易安全、可自助式操作、不須清洗, 創造新市場新思維。

霜淇淋及冰淇淋的保持溫度 在-4~-6 度 C 與-18~-21 度 C 之間, 所以正常食用時總會讓消費者, 感覺到霜淇淋易融化也無咀嚼感, 而冰淇淋冰冷又較硬且很難立即享用的遺憾, 且霜淇淋及桶裝冰淇淋這兩種冰品衛生因取用方式均不易控管, 使得消費者望而卻步, 導致有不敢享用的遺憾! 因此, 爲了彌補此眾多消費者的遺珠之憾, 我們引進了衛生、乾淨的霜淇淋擠型機, 我們冰淇淋在 HACCP 認證核准冰淇淋工廠中生產充填至拋棄式容器內封口後, 全程低溫配送至店面內, 透過此機台成就了-8 度 C 雪藏淇淋的誕生。

B. 我們的霜淇淋擠型機特點:

體積輕巧、價格低廉、省電、衛生、口味多樣化、操作簡易安全、可自助式操作、不須清洗, 創造新市場新思維。

C. 冰淇淋的產品特性:

1. 產品成品溫度產生在-8 度 C 與-14 度 C 之間, 讓我們任何人食用時, 舌頭的味蕾感受不會太冷冰, 且冰淇淋經過喉嚨的人體正常體溫滋潤, 會十足讓舌頭味蕾浸蝕於-8 度 C 雪藏冰淇淋的各種水果濃郁香氣, 那一種幸福且讓心裡頭舒服的了解, 是要親自品嚐才會感受的!

2. 透過擠型機台所產生的雪藏冰淇淋, 擠壓的物理變化是會讓冰淇淋的口感更"Q 滑"多一份"綿密"的紮實感。

霜淇淋, 冰淇淋開放加盟、快速回本、輕鬆賺錢、任何工讀生都會操作, 體積輕巧、小本投資、省電、衛生、安全。

D. 我們冰淇淋的優勢：

1. 餐點依客人訂購準備冰品(By Order)
2. 機台操作非常簡易
3. 機台不需要清洗
4. 機台衛生又安全，不易產生細菌
5. 機台自行 DIY 只要 13 秒內
6. 營業時機台直接就可以銷售，不需要等與製作
7. 冰淇淋庫存控管非常容易
8. 冰淇淋口味沒有限制
9. 小額投資，快速回收
10. 冰淇淋餐點精緻美觀化變化多
11. 對餐廳而言可以減少哈根或莫凡彼或明治冰淇淋的成本使用量，產品替代性高
12. 增加商品銷售與營業額，冰淇淋是下午茶與夏季銷售必備好商品
13. 我們霜淇淋的外形有比較好的賣相，提升營業額
14. 霜淇淋+水果組合賣相更好，更吸引顧客
15. 我們的霜淇淋的變化樣式多更吸引顧客
16. 機台簡易輕巧上手很快作業

- ◆ 公司名稱：-8 度 C 雪藏冰淇淋
- ◆ 聯絡人：謝經理
- ◆ 聯絡方式：0986 766 131
- ◆ <http://www.cyberwell.com.tw>