

# ליגה של גלידה

שמואל מלודוב

אופנה חדשה שמשתלבת היטב בטרנד הבריאות שמעטע את כלונו.

מדובר במקפא ששקטיו מ-80% פשוט ואיכותי באמצעות טבליות ניקוי מיוחדות שעושות העבודה. כול מה שנדרש מהמפעיל הוא לפתוח ברוס ולתת לטבליות לנקות את המערכת הפנימית בעצמן.



משהאור לטעום ואף ליהנות מהקפוא הגונן הזה. בקיץ היס טיכני האכזר שמכה ללא רחם על פרחם של ישראלים, שהעוד לצאת מהמבנים הממונים, משל היו גיבורי על לרגע...

מקפא היוגורט מגוון ואפשר להזמין אותו בקיץ עם חלב בוקאלו, חלב עיזים וכבשים. לא תאמינו - יש אפילו אורגני. תוספות של גרנולה לסוגיה ופירות טריים עונתיים שנחתיים במקום. מי שחשקה נפשו יכול להזמין על אותו בסיס-מזלי, שייק ואף משקאות יוגורט.

בחרתי במקפא יוגורט בקר, עם תוספות טריות של פירות הצבר והמנגו. טעם המקפא היה אכן של יוגורט מתקתק ולא משוהו על יד, מרקם המקפא היה קטיפתי ועגוג ירד לרגלינו בחגיגת ניצחון בשילוב המפירות. מה אנדי לכם? עונג קיצי שירד לקרבי ללא יסורי מצפון, ושימוחו הקנאים...

• • •

את היוגורטים הנפלאים האלו וגם גלידות, מייצרים באמצעות המכונות החכמות של חברת Taylor האמריקאית, מכונות מתקדמות שמיובאות לארץ בלעדית בידת חברת Kiroskay.

המכונות החכמות שעובדות בטכנולוגיה ממוחשבת, יודעות לייצר, גלידות, מקפאי יוגורט, וסורבה עדיני מרקם, מגוול מקורר 5-5 מעלות צלזיוס, שתוך 4 דקות הופך למקפא בטמפרטורה של-18 מעלות צלזיוס. המכונות מקוררות ומשמשות גם כמקררי גלידה בתהליך והן יודעות לספק גלידות מעורבות באמצעות ברו מיוחד ששוואב את סוגי הגלידה לגביע אחד. לוח הבקרה ומערכת היצור הממוחשבת של כל מכונה, יודע לשמור על טמפרטורה ומרקם יציב של הגלידות לאורך כל זמן המכירה.

העובדה שהקפאת גזולי הגלידה מהירה, מאפשרת יצור ומכירה של אלפי מגות גלידה במהלך היום, גם אם משתרכים תורים ארוכים של לקוחות כמחים וחסרי סבלנות. איכות הגלידה נשמרת מהגביע הראשון עד לגביע האחרון, גם אם לא נעשה שימוש במכונה לאורך מספר שעות, מצב שכמעט לא קורה בקיץ הישראלי, כשהטמפרטורה החיצונית מוליכה כל בר דעת גם בלי שירצה בכך, להוריד אל קירבו מהמתוק המקורר מחייה הנפשות הזה, שבמקרה של "yogo" הישקילו נלצל על תום, את יכולות המכונה החכמה, ולהתאימה ליצור מקפא יוגורט שמצטרף ככמת קינוח קיצית בריאה ודלת קלוריות לטרנד המזון הבריא.

תאי המכונות מקוררים על מנת להאט את התפתחות החיידקים בתהליך היצור,

קוליות. וכן בעצם שותפות נאמנות ליישום אופנות קולינאריות מתוקות חדשות, צמצום הפחת, צמצום צוות העובדים, הסכון בצריכת מים וחשמל, שמירה על איכות הגלידה, והגדלת ההוויחה מנטל ליטר נזיל שהן מכילות חשדום הפך לגלידה, אם יש תקלה במכונה (והתקלות נדירות) לא דאגה, נורה מהבחבת תתריע לך נאמנה את המכונה אוטומטית על מנת לצמצם נזקים. המכונות מהוות גם יחידות מכירה עצמאיות, אם חוששים אותן בעיקר העתוספת המוצעת כמו:

מדף תחתון שמאפשר החסנת 2 מיכלי גלידה עם מכסים, שתי תאים להחסנת רטבים מחוממים עם שמאבות, מתקן לבניעי גלידה, ואף פאנל תצוגה אישי עם ממליל העסק, לפרסום וקידום מכירות.

• • •

הצטרפו עוד היום לרשתות מקדונלדס, יוגו, ברגר קינג, קפאי, אייסברגריאר ועוד, ותוצבו בשורה אחת בליגת העל של עסקי



המזון, שמייצרים גלידות ויוגורטים קפואים ואיכותיים באמצעות המכונות החכמות והאיכותיות של Taylor.

**נותן להשיג את המכונות בקירוסקאי.**  
**לפרטים: 03-6533333**