АТЕСИ®

профессиональное
кухонное оборудование

«КВАРКИНИ»

Сырные (творожные) шарики



Новое блюдо для ресторанного меню и фаст-фуда

Кваркини – сырные (творожные) шарики с различными наполнителями

Стоимость порции
5 шт. за 96 р.



кваркини в сахарной пудре



кваркини с наполнителем

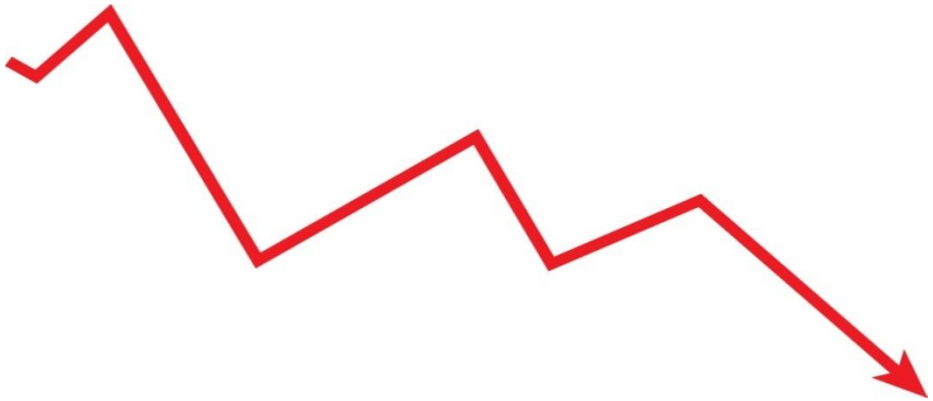


кваркини с фруктовым муссом и сиропом

Ключевая проблема, с которой сталкиваются 67%* предпринимателей

Ваша выручка постоянно падает

- Появились новые конкуренты
- Узкий ассортимент продукта
- Низкий средний чек





* по данным ВЦИОМ

Наш аппарат «Кваркини» будет приносить вам доход 78 906,00 руб. в месяц

Себестоимость 1 порции = 5 шт. = 31,10 руб.

Цена продажи потребителю 1 порции = 5 шт. = 96,30 руб. *

Среднее количество продаж в день составят83 порции = 415 шт.**

Ежедневная прибыль от продаж составит: 5 328,60 руб.

Или 165 186,60 руб. в месяц.

Аппарат окупится уже через 7 дней!

Отнимем расходы на зарплату, налоги, коммунальные платежи, аренду, рекламу, транспорт и получим 78 906,00 руб. чистой прибыли в месяц.

Расчет сделан для Московского региона, носит информационный характер и не является публичной офертой. Арендные, административные и рекламные расходы не учтены.

* Из расчета среднего чека по фаст-фуду в регионах 110 руб. в Москве и СПб 170 руб.

** В порции 5 шариков кваркини по 25 грамм

Особенности аппарата «КВАРКИНИ»

Уникальный аппарат, не имеющий аналогов на Российском рынке!

Производительность до 500 шт. в час
количество может меняться, все зависит от рецептуры и технологии производства.

Мобильность
благодаря компактным размерам - **770 х 515 мм**, аппарат можно разместить с использованием минимальной площади.

Прост в эксплуатации
Не требует специальной квалификации персонала

Прост в обслуживании
Все элементы аппарата легко разбираются и промываются после работы



Аппарат для приготовления сырных (творожных) шариков Кваркини



КА-350-01

Габариты:	770x515x610 мм
Напряжение:	220 В
Мощность:	3,9 кВт
Температура:	+50…+190 °С
Производительность:	350 кваркини/час
Объем заливаемого масла (фритюра):	8 л
Объем дозатора:	6 л
Время приготовления:	180 с
Масса кваркини:	26±2 г
Одновременное приготовление кваркини в ванне:	30 шт



КА-500-01

Габариты:	970x515x610 мм
Напряжение:	220 В
Мощность:	7,8 кВт
Температура:	+50…+190 °С
Производительность:	500 кваркини/час
Объем заливаемого масла (фритюра):	14 л
Объем дозатора:	6 л
Время приготовления:	180 с
Масса кваркини:	26±2 г
Одновременное приготовление кваркини в ванне:	45 шт

Качеству продукции «Атеси» доверяют:













