



*Rozšířte
svoji prodejnu
a čerstvou
zmrzlinu*

Začněte jednoduše s výrobou čerstvé zmrzliny v prostoru cca 4 m² se strojem **Carpigiani Ready**, který Vám umožní vyprodukovat až **350 Kg zmrzliny za den**. Stroj **Carpigiani Ready** umožňuje ve stejném válci směs ohřát, zpasterovat, zchladit a vymíchat hotovou zmrzlinu.

Celkem **627 010 Kč + DPH**

Ready



TECHNOLOGIE	Kč
Zmrzlinová vitrina Orion ICE3 na 12 van	134 750
12 vaniček	3 000
Carpigiani Ready 20 30 DF	449 000
Celkem	586 750

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Kč
Nerezový stůl včetně 2 dřezů a pracovní plochy (1,5 m)	16 000
Tyčový mixér RC	11 580
Závěsná skříň nerez (1 m)	9 680
Ostatní příslušenství (kyblík, stěrka, metle, váha)	3 000
Celkem	40 260

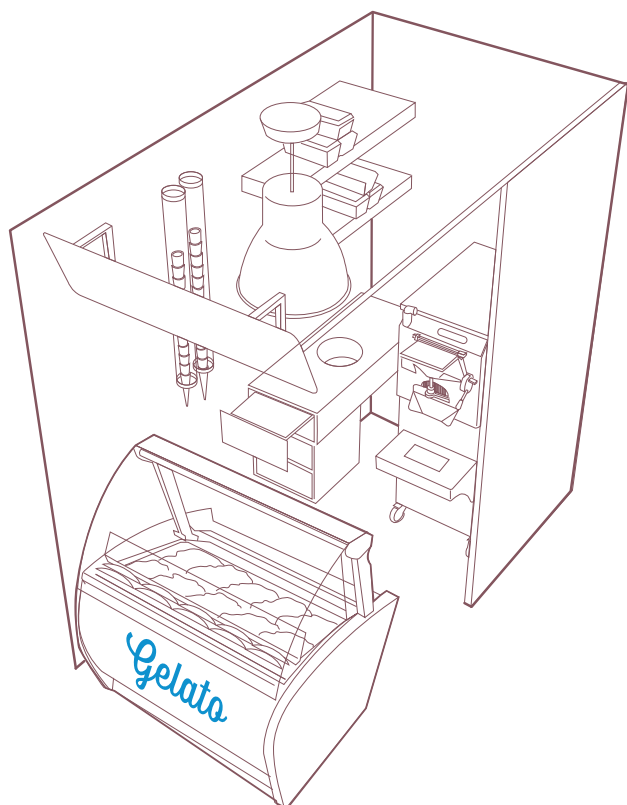
* Uvedené ceny jsou včetně slev z katalogových cen. Ceny u jednotlivého příslušenství se mohou lišit v závislosti na zvoleném materiálu a výrobci. Dále není v cenové nabídce zahrnuta montáž, doprava, stavební úpravy či jiné technické přípojky. Uvedené ceny jsou bez DPH.

Orientační tabulka nákladů

NÁKLADY	Kč
Surovinový náklad na 1 kopeček (50 g)	3,90
Kornoutek	0,40
Celkový náklad	4,30
Prodejní cena	17,00
Hrubý zisk	12,70

* Uvedené ceny jsou bez DPH, náklad za suroviny je průměrným nákladem a může se lišit v závislosti na zvoleném dodavateli či výrobci, délka sezóny počítána 5 měsíců z nichž každý má 30 dní.

HRUBÝ ZISK ZA SEZÓNU (5 MĚSÍCŮ)	Kč
100 kopečků/den	190 500
200 kopečků/den	381 000
300 kopečků/den	571 500
400 kopečků/den	762 000



Eiskon spol. s.r.o.
Sportovní 347/2a
602 00 Brno, ČR
Tel. +420 541 249 620

www.eiskon.cz