CARPIGIANI

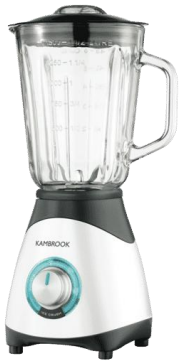
# SHAKE

EISKON

# SHAKE

- Principy a vlastnosti výroby shaků.
- Které stroje od Carpigiani jsou určeny k produkci shaků?
- Nové trendy a možnosti v přípravě shaků.

# SHAKE - Časová křivka



# SHAKE - Milkshake tradiční metoda

1. Kopeček zmrzliny

2. Vložíme do shakeru

3. Přidáme mléko

4. Smícháme za pomoci blenderu

5. Servírujeme do kelímku

# SHAKE – Shake s Carpigiani zařízením

1. Tekutina + suchá směs

2. Výrobník Shaků

3. Přidejte do kelímku příchuť a promíchejte

4. Hotový ochucený shake

# SHAKE – Tradiční příprava vs inovativní příprava

- × Náročná příprava
- × Náročná údržba
- × Vyžaduje prostor
- × Hlučnost
- × Nízký výkon
- × Nutné užití dalších nástrojů

- ✓ Kompatibilní
- ✓ V souladu s HACCP
- ✓ Snadná údržba
- ✓ Rychlost
- ✓ Vše v jednom
- ✓ Snadné použití

# Milk-shake – Nekonečné možnosti

Vanilková směs

191 K s blenderem

Toppingx

Přídavky

# Milk-shake trendy

CARPIGIANI
SOFT SERVE CONSULTING

# Milk-Shake trendy

**Shaky  s cukrovinkami:**

- Atraktivní vzhled
- Cílový segment  je mladší generace

**Ovocné shaky:**

- Ovoce nabízí zdravější varianty
- Zajímavé  příchutě
- Sezónní varianty

**Trendy Instagramu:**

- Prémiové ceny
- Velké porce
- Servírování které vynikne

# Varianty shaků

# Milk-shake

Cukrová vata

Jahodová makronka

Šlehačka

Vanilka a růže Shake:
Shake Mix+Růžový Topping

EISKON

# Nástroje pro možnost  rozvozu shaku k zákazníkovi

CARPIGIANI
SOFT SERVE CONSULTING

Mrazící vložka

Thermo taška

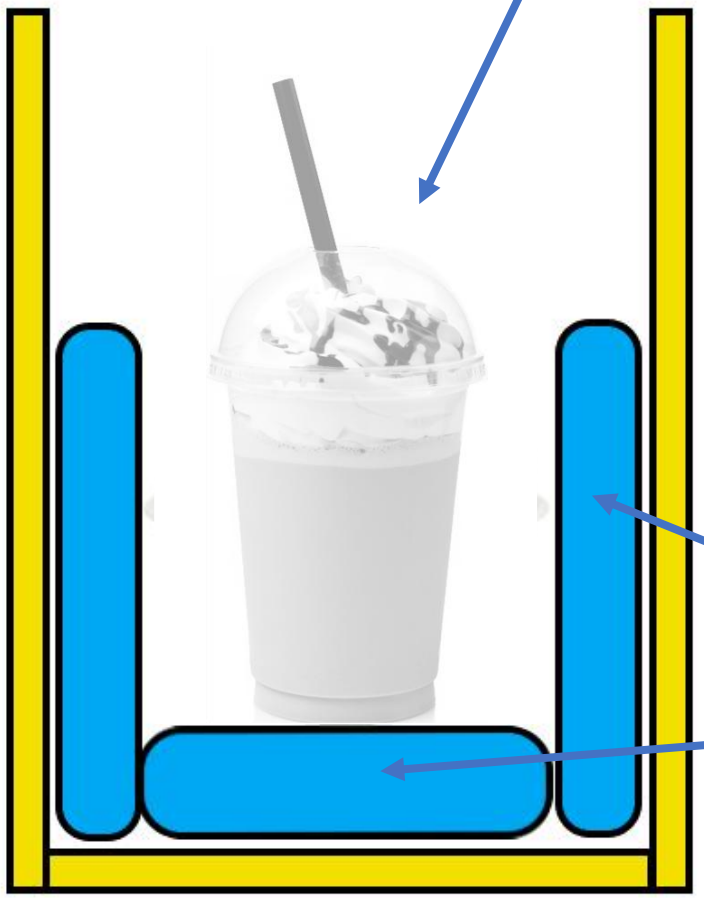
Chladící kostky

Thermo box

Suchý led

EISKON

# TAKE AWAY: Termotaška-návod na uchování



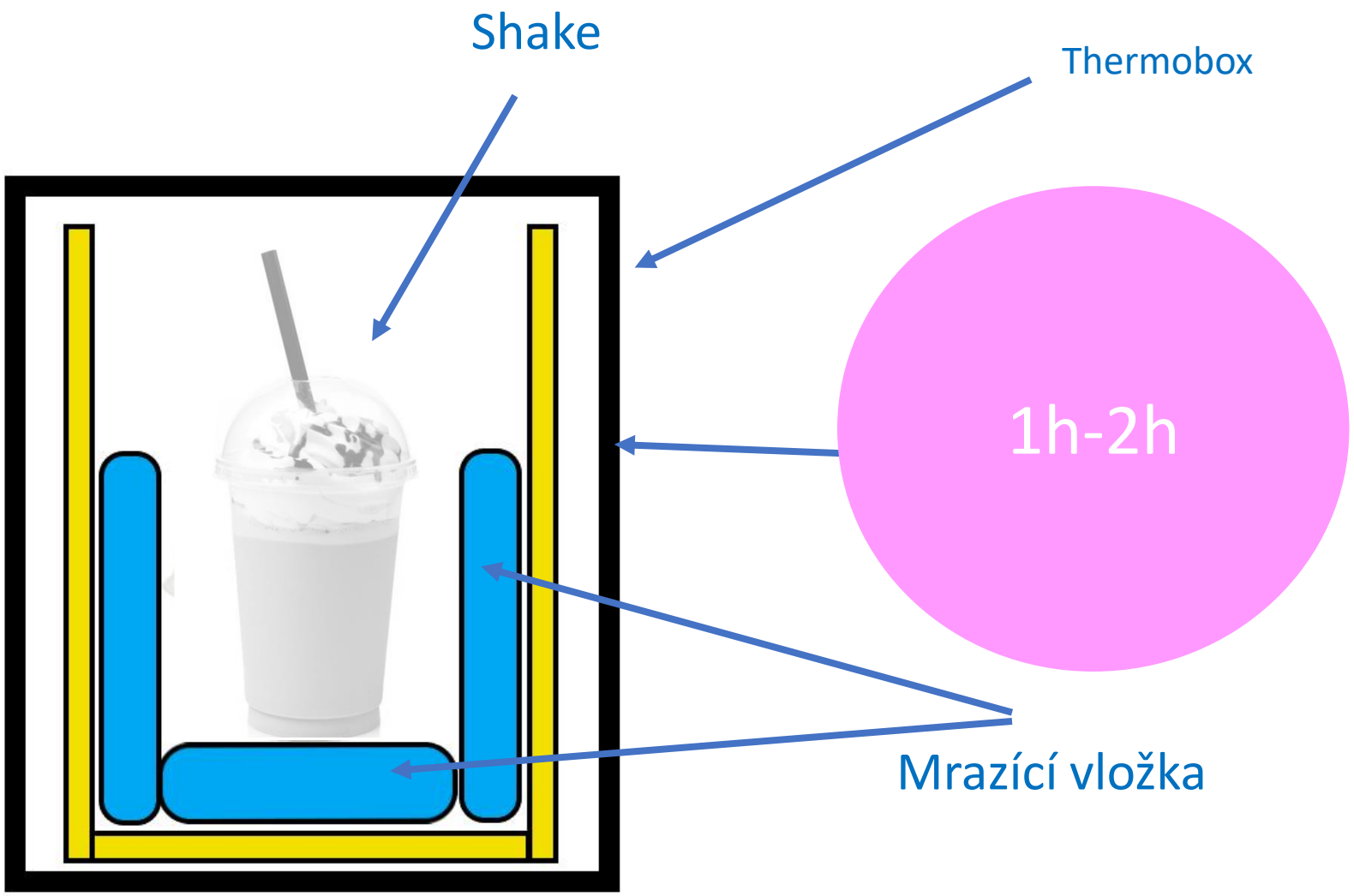
Shake

Thermo taška

Doba převozu
30min-60min.

Mrazící vložka

# DORUČENÍ DOMŮ V TERMOBOXU:



# Carpigiani stoje na výrobu shaků

191 K SP

K Shake

161 K

Pouze Shake

GK3

Shake + softy