

Буквально недавно пришла в голову мысль об открытии предприятия по продаже мягкого мороженого. Поискав нужную информацию, оказалось что, чтобы делать [мягкое мороженое](#)

нужен фризер. Если кто-то не знает, то фризер- это устройство, с помощью которого приготавливаются молочные коктейли и мягкое мороженое, которое достаточно популярно. Это происходит путем одновременного насыщения воздухом, перемешивания и замораживания уже подготовленной из сухой или жидкой смеси с температурой на выходе с температурой от минус 4 до минус 8. Такой продукт должен быть реализован сразу же после приготовления.

Поискав в разных источниках, также стало ясно, что фризеры различаются по разным основным параметрам, таким как: производительность, вариант исполнения, объем цилиндра замораживания, объем камеры хранения для смеси, тип охлаждения, наличие помпы, наличие пастеризации.

Судя по запросам рынка, да и по собственному опыту, известно, что на мягкое мороженое спрос выше, нежели на обычное каленое мороженое. Конечно, нужно учитывать, что на производительность такого оборудования влияет объем цилиндра, мощность холодильного агрегата, а также наличие помпы. Так что при покупке нужно не прогадать. Просто как выяснилось, в случае низкой производительности, смесь на выходе может быть не достаточно заморожена, что повлияет на продажу.