"GELATO SCOOP" CART





SENZA LABORATORIO SENZA VETRINA

Una Mini-Gelateria in soli 150 cm x 92 cm

UNA SOLA UNITÀ PER PRODURRE E VENDERE

Stickhouse Gelato Scoop è

1. INNOVATIVO

Il gelato viene prodotto "fresco" direttamente nel cart, di fronte al cliente. Grazie a questa nuova tecnologia, il gelato mantiene una struttura e una cremosità imbattibili.

2. FACILE

Il sistema si basa sull'utilizzo delle basi liquide UHT, che rende la produzione molto facile da gestire.

3. MOBILE

Il cart può essere spostato in base alle diverse esigenze come negozi temporanei, eventi, saldi stagionali, riducendo drasticamente il rischio aziendale.

4. BASSO INVESTIMENTO

Il basso investimento richiesto può essere recuperato in breve tempo. Contattateci per maggiori informazioni.







UN GELATO ARTIGIANALE SEMPRE FRESCO E CREMOSO!

- Gli ingredienti sono genuini e della migliore qualità.
- Il latte e la panna sono 100% italiani.
- Non sono presenti né aromi artificiali né coloranti.

STICK HOUSE COMPANY Srl - Strada di Cerchiaia 41 - Siena (Italy)
Tel. +39 0577 247214 - contact@stickhousesrl.com - www.stickhouse.it