

ยกระดับไอติมกะทิไทย ด้วยถังไอติมไฟฟ้า



สแตนเลส เวิร์ล พัฒนาถังไอติมโบราณ เป็นถังไอติมไฟฟ้า โดยใช้ความเย็นจากระบบความเพรสเซอร์แทนเกลือและน้ำแข็งแบบเดิม เพื่อให้ไอติมกะทิท้องถิ่นเจ้าอร่อย ที่ใส่รถเข็นขาย หรือตั้งขายตามตลาด สามารถตั้งขายในร้านอาหาร หรือในห้าง ในร้านค้า ได้สะดวกสบาย โดยมุ่งหวังยกระดับไอติมกะทิไทย ให้ผู้ประกอบการลงทุนต่ำได้มีโอกาสขยายตลาด และอนุรักษ์ความเป็นไทยไปพร้อมกัน

นางสาวจิตินันท์ ปานดอนลาน กรรมการผู้จัดการ บริษัท สแตนเลส เวิร์ล จำกัด เปิดเผยว่า สแตนเลส เวิร์ลได้ผลิตถังไอติมไฟฟ้าขึ้นมาในครั้งนี้ เนื่องจากเห็นว่า ถังไอติมสแตนเลสแบบกลมดั้งเดิมที่ใช้เกลือและน้ำแข็งเป็นถังไอติมที่แสดงถึงความเป็นไทย ที่เราคุ่นชินกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ซึ่งถังแบบนี้มีจุดอ่อนในตัวผลิตภัณฑ์ คือ ต้องคอยควบคุมดูแลปริมาณน้ำแข็งและเกลือให้เหมาะสมตลอดเวลา ไม่อย่างนั้นไอติมจะละลาย หรือแข็งมากเกินไป แถมยังมีน้ำละลายออกมาตามท่อ ดังนั้นเราจะเห็นถังไอติมประเภทนี้ ตั้งขายอยู่ตามท้องตลาด ริมนถนน หรือ ตามร้านอาหารที่เปิดโล่ง มักจะไม่ค่อยเห็นในห้าง ในร้านอาหาร หรือร้านกาแฟ ส่วนใหญ่มักจะไม่ได้รับอนุญาตให้ตั้ง เพราะกังวลเรื่องพื้นที่สกปรกเลอะเทอะจากน้ำที่ละลายออกมา ถึงแม้จะรู้ดีว่าเป็นไอศกรีมที่ได้รับความนิยมและรสชาติอร่อยก็ตาม

อีกทั้งการที่จะให้ไอติมกะทิเจ้าอร่อย ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตรายย่อย หรือผู้รับมาจำหน่ายรายย่อย ผู้ลงทุนหน้าใหม่ นำไอติมเข้ามาขายในร้าน ร้านอาหารหรูๆ หรือในห้างนั้น ก็ต้องลงทุนตู้แช่ หรือ คืออส ตามที่เจ้าของสถานที่กำหนด ซึ่งเป็นมูลค่าเงินค่อนข้างสูง จึงทำให้การขยายตลาดไอติมกะทิไปในกลุ่มดังกล่าว ค่อนข้างน้อย ที่เห็นก็จะมีเฉพาะรายใหญ่ๆ หรือเจ้าที่พร้อมในการลงทุนเท่านั้น

ดังนั้น เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตไอติมกะทิ ระดับเอสเอ็มอี และ ผู้จำหน่ายรายย่อยหน้าใหม่ หรือ ผู้ที่ต้องการหารายได้เสริม ได้มีโอกาสนำไอติมกะทิไปขายในพื้นที่ปิดที่เข้มงวดเรื่องความสะอาด และอนุรักษ์เอกลักษณ์ไทยไปพร้อมกัน ด้วยงบประมาณที่สมน้ำสมเนื้อ ไม่ต้องลงทุนสูง ทางสแตนเลส เวิร์ล จึงได้พัฒนาถังไอติมไฟฟ้าขึ้นมา เพื่อตอบสนองความต้องการ และปิดช่องว่างดังกล่าว

สำหรับการจัดจำหน่ายถังไอติมไฟฟ้า เราจะจำหน่ายในรูปแบบ คืออส ขายไอติมกะทิ คือ ใน 1 ชุด จะประกอบไปด้วย มินิเคาน์เตอร์สำหรับวางท็อปปิ้งและอุปกรณ์ ถังไอติมไฟฟ้า ซึ่งเป็นถังไอติมกลมโบราณเบอร์ 10 (ถึงหลอดในใส่ไอศกรีม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 10 นิ้ว หรือ 25.5 ซม. สูง 60 ซม. ขนาดถึงนอกเส้นผ่าศูนย์กลาง 44.5 สูง 70 ซม) สแตนเลสที่ใช้เป็น มาตรฐาน Food Grade ทั้งเคาน์เตอร์และถังไอติม มีช่องเก็บของ และติดตั้งล้อ สามารถเคลื่อนย้ายได้สะดวก รักษาความเย็นด้วยระบบคอมเพรสเซอร์ ปรับอุณหภูมิได้ ตั้งแต่ 0 ถึง - 25 องศา ใช้งานง่าย มี

ลักษณะเหมือนตู้แช่ไอติมทั่วไป ใช้ปลั๊กสามขา หลังถอดปลั๊ก ความเย็นยังคงหล่อเลี้ยงได้อีกถึง 3 ชม.

ถังไอติมไฟฟ้า เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ ของบริษัท สแตนเลส เวิร์ล จำกัด บริษัทผู้ผลิตและจำหน่าย เครื่องปั่นไอศกรีม ระบบคอมเพรสเซอร์ ขนาด 20 กิโลกรัม ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เราพัฒนาขึ้นมา นั้น ก็เพื่อส่งเสริมให้ผู้ผลิตไอศกรีมรายย่อยของไทย ได้มีโอกาสใช้เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่ทันสมัย ในราคาสัมเหตุสมผล เพื่อยกไอติมกะทิของไทยให้ทัดเทียมกับนานาชาติ “อยากให้ไอติมกะทิไทย ไปไกลระดับโลก”

ผู้สนใจ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมโทร 094-539-2469 / 091-882 -1476

www.stainlessworld.net หรือที่ www.facebook.com/ไอเดียอาชีพ