เครื่องปั่นไอศกรีมด้วยความเย็นจากระบบคอมเพรสเซอร์ ลืมเกลือกับน้ำแข็งไปได้เลย นวัตกรรมใหม่โดยคนไทยเพื่อ SME

ไอติม หรือ ไอศกรีม เป็นของโปรดของใครหลายคน ไอศกรีมมีหลากหลายรสชาติ มีหลายประเภท และมีหลากหลายวิธีการผลิต สำหรับบ้านเรานั้น ไอศกรีมกะทิสดดูจะเป็นไอศกรีมที่ได้รับความนิยมไม่น้อย ไม่ว่าวันเวลาจะผ่านไปกี่ยุคสมัยความนิยมก็ไม่เคยเปลี่ยน แถมยังมีการปรุงแต่ง เติมไอเดียในการขาย สร้างความแปลกใหม่ เรียกความสนใจจากลูกค้าได้ดีอีกด้วย

เดิมทีการผลิตไอศกรีมจะต้องใช้น้ำแข็งอัดผสมกับเกลือ เพื่อให้เนื้อของไอศกรีมแข็งตัว แล้วนำไปบรรจุลงในถังพักเพื่อรอจำหน่อย ในปัจจุบันก็ยังทำเช่นนั้นอยู่จำนวนมาก ยกเว้นระดับอุตสาหกรรมใหญ่ๆ ที่ใช้เครื่องผลิตจากต่างประเทศซึ่งมีราคาแพง จึงเกิดช่องว่างระหว่างผู้ผลิตไอศกรีมระดับกลางถึงรายย่อย เครื่องผลิตไอศกรีมตัวนี้จึงเกิดขึ้นเพื่อรองรับผู้ผลิตไอศกรีมระดับกลางถึงรายย่อย หรือผู้ผลิตระดับ SME สามารถเข้าถึงเครื่องผลิตไอศกรีมกึ่งอุตสาหกรรมนี้ได้

การประดิษฐ์คิดค้นเครื่องผลิตไอศกรีมด้วยความเย็นจาก ระบบคอมเพรสเซอร์ เกิดขึ้นแทนการใช้ถังปั่นแบบเกลือกับน้ำแข็ง เพื่อความสะดวก รวดเร็ว ลดต้นทุน ลดเวลา ลดแรงงาน ลดขั้นตอน ทำให้การผลิตไอศกรีม ง่ายขึ้นเพียงแค่เสียบปลั๊ก ลืมเกลือกับน้ำแข็งไปได้เลย อีกทั้งยังทำให้สถานที่ในการผลิตไอศกรีมสะอาดได้มาตรฐานด้านการผลิตจากสาธารณสุขอีกด้วย เพราะไม่ต้องมีน้ำแข็งกับเกลือไหลออกจากถังปั่นส่งผลให้สถานที่ผลิตเปียกตลอดเวลา

คุณสงวน จันทร์ถา เจ้าของกิจการ “ไทยสงวนเครื่องเย็น” จากช่างแอร์ที่หลงใหลเครื่องเย็น ผนวกกับความรู้เดิมเกี่ยวกับเครื่องไปปั่นไอติมแบบโบราณ จึงได้ไอเดียประดิษฐ์เครื่องผลิตไอศกรีมด้วยความเย็นจากคอมเพรสเซอร์แทนการใช้เกลือกับน้ำแข็ง ทั้งยังผลิตได้ครั้งละจำนวนมากถึง 19 กิโลกรัม หรือประมาณ 2-3เท่าของถังผลิตแบบเกลือ หลังจากผลิตเครื่องแรกได้สำเร็จ จึงได้พยายามผลิตเครื่องต่อมา และปรับปรุงขึ้นเรื่อยๆจนมั่นใจ ว่าได้เครื่องปั่นไอศกรีมที่ดี ตอบสนองความต้องการของผู้ผลิตไอศกรีม เพราะสามารถแก้ปัญหา จุดบกพร่องของถังผลิตแบบเกลือ

คุณสมบัติของเครื่องผลิตไอศครีมด้วยความเย็นจากระบบคอมเพรสเซอร์ โดยฝีมือคนไทย สามารถทำให้เกิดความเย็นทันทีหลังเปิดเครื่องใช้งาน ระดับความเย็น – 29 องศาเซลเซียส (ของต่างประเทศ-9องศาเซลเซียส) เหมาะสม

กับสภาพอากาศที่ร้อนจัดของประเทศไทย ใช้พลังงานไฟฟ้าครั้งละ 14-20 บาท ด้วยเวลา 20-45นาที (ขึ้นอยู่กับปริมาณ) ผลิตได้2-3เท่าของถังผลิตแบบเกลือ อุปกรณ์และอะไหล่ต่างๆเป็นของที่ผลิตในประเทศไทย ง่ายและสะดวกต่อการซ่อมบำรุง รับประกัน1 ปีและดูแลหลังขายให้ตลอด

ศักยภาพในการทำงานของเครื่องปั่นไอศกรีมโดยฝีมือคนไทยสามารถปั่นไอศรีมได้เนียนไม่เป็นเกร็ดน้ำแข็ง ขนาดความจุ19 กิโลกรัม น้ำหนักตัวเครื่อง 100 กิโลกรัม ผลิตจากสแตนเลสแท้ ขนาดความหนา 2 มิลลิเมตรและ3 มิลลิเมตร มีล้อสำหรับเคลื่อนย้าย ขนาดตัวเครื่อง กว้าง 75 เซนติเมตร ยาว 90 เซนติเมตร สูง 92 เซนติเมตร หลังเสียบปลั๊กเครื่องทำงานทันที ไม่ต้องรอเซ็ตเครื่องให้เกิดความเย็น ไม่ต้องบ่มน้ำไอศกรีมในตู้เย็น สามารถปั่นหลังต้มเนื้อไอศกรีมร้อนๆได้ทันที เครื่องสามารถปั่นไอกรีมให้เป็นเนื้อแข็งจนตักขายได้โดยใช้เวลาเพียง20นาที หลังจากเครื่องทำงานจบแล้ว มีปุ่มควบคุมความเย็นในตัวเพื่อรักษาอุณหภูมิในถังให้คงความเย็นไว้ได้ หากยังไม่ตักใส่ถังพัก ไอศกรีมก็ไม่ละลาย ด้านการทำความสะอาดภายในถังปั่นมีช่องระบายน้ำออก(เหมือนเครื่องซักผ้า) เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ใบพัดปั่นภายในถังถอดล้างได้ เครื่องทำงานอัตโนมัติด้วยระบบตั้งเวลา หลังจบการทำงานจะมีเสียงเตือน

ในภาวะที่เศรษฐกิจซบเซา หลายคนต้องออกจากงาน มองหาอาชีพใหม่ บางคนมองหาอาชีพเสริม ธุรกิจประเภทอาหารจึงเป็นทางเลือกแรก การผลิตไอศกรีม เป็นอีกหนึ่งช่องทางอาชีพที่หลายคนให้ความสนใจ นอกจากผลิตเพื่อขายปลีกแล้ว ยังผลิตขายส่งให้กับร้านอาหาร โรงเรียน จัดเลี้ยงในงานต่างๆ นับว่าเป็นโอกาสที่น่าสนใจเลยทีเดียว สำหรับผู้ที่สนใจ แต่ยังไม่มีความรู้เรื่องไอศครีมเรายินดีสอนให้ สอบถามเติมเพิ่มเติมโทร 094 539 2469 / 091 882 1476 หรือดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ https://www.facebook.com/ไอเดียอาชีพ-511528159002060/timeline/