



젤라또 아이스크림

캡슐 형 아이스크림 및 디스펜서 보급



앤큐렉스 (유통사업부)

이태리 아이스크림 젤라또로(캡슐형) 디스펜서기(150만원대) 한정수량 "파격조건" 무상지원 렌탈 진행합니다.

담당자 : TEL. 02-455-1988 H.P 010-8676-4675 (유통사업 본부장-안청도)

3. 디스펜서 판매 및 렌탈

운영형식

구분	판매	렌탈	비고
디스펜서	GP-150A 소매 대 / 1,500,000		대리점지원 2 대 한정 / 1,200,000 -관리지역 배송 가능조건 -
캡슐 아이스크림 (박스/15개)	개 / 1,200 (배송비 별도)	개 / 1,300 (배송비 별도)	• 주문 - 입금후 배송
용기(컵.스푼)	1000 / 66,000		• 배송비 개 / 300 원
베너	베너 대.소 (pop) / 44,000		
조건	캐피탈. 할부금융	본사매입 무료렌탈	
비용	1 년 - 8 %	없음	
계약기간 이자율	2 년 - 15 %		
	3 년 - 22 %		



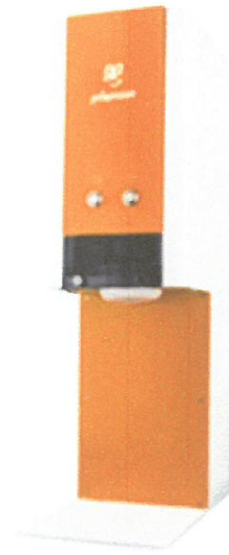
GP - 150 A

디스펜서/ GP -200A , GP - 150A , GP - 100A

[디스펜서 종류]



바니젤라또
디스펜서 (자동)



젤라프레소
디스펜서 (자동)



수동 디스펜서

2019년도 전국 1,064대 납품 운영중이며 매출액은 26억원 임

금액단위: 원

지역	상호명	매장수	디스펜서		캡슐		부자재
			운영수량	매출액	판매수량	매출액	매출액
서울	강남 만화가게V 외	185	185	277,500,000	48,616	170,156,000	20,350,000
경기	용인 천당호두과자 외	248	248	372,000,000	57,344	200,704,000	27,280,000
인천	계양 호로록즉석떡볶이 외	52	52	78,000,000	9,266	32,431,000	5,720,000
부산	강서 도담도담식빵 외	48	48	72,000,000	16,904	59,164,000	5,280,000
대구	달서 골프존파크 외	21	21	31,500,000	4,552	15,932,000	2,310,000
광주	광산 카페릴빵도너츠 외	29	29	43,500,000	7,712	26,992,000	3,190,000
대전	대덕 온PC방 외	22	22	33,000,000	6,838	23,933,000	2,420,000
울산	중구 카페머물다 외	20	20	30,000,000	4,584	16,044,000	2,200,000
세종	세종 공주밤빵 외	8	8	12,000,000	2,024	7,084,000	880,000
경상도	구미 울만남고기낙시터 외	91	91	136,500,000	17,512	61,292,000	10,010,000
전라도	장수 육십령휴게소 외	111	111	166,500,000	29,024	101,584,000	12,210,000
충청도	계룡 카페그린	143	143	214,500,000	31,119	108,916,500	15,730,000
강원도	강릉 경포어울림펜션 외	85	85	127,500,000	27,804	97,314,000	9,350,000
제주	서귀포 일마레비아(잠수함)	1	1	1,500,000	384	1,344,000	110,000
합계		1,064	1,064	1,596,000,000	263,683	922,890,500	117,040,000
매출합계							2,635,930,500

👉 젤라또로 소개 👈



하나

/

이태리 직수입 원료와 국내생산장비를
사용한 정통 이태리 젤라또입니다



두울

/

아이스크림류 HACCP와 빙과류 HACCP
인증을 모두 받은 시설에서 생산됩니다

세엣

/

2017 젤라프레소 특허출원

아이스크림 압출장치 특허출원 제2018-14979호
아이스크림 압출용기 디자인 출원 30-2018-0004694



특허청

네엣

/

젤라또 모든 제품은 세계최고의 이태리
MEC3원료를 사용합니다



젤라또 캡슐 아이스크림



저열량, 저콜레스테롤, 저나트륨, 저지방

/ 최고의 원료

우리가 만드는 GELATO는 세계 최고 젤라또 원료제조사인 MEC3의 원료를 BASE로 망고, 요거트, 녹차, 치즈 같은 천연재료만 혼합하여 만듭니다

/ 위생적 시스템

고질적인 문제였던 위생문제를 젤라프레소 DISPENSER와 CAPSULE로 해결하여 고객에게 보다 안전하게 젤라또를 제공할 수 있게 하였습니다.

GELAPRESSO의 고객들은 자연 그대로의 달콤함을 가장 안전하고 편리하게 드실 수 있습니다.

안전하고 믿을만한 전자동 생산시스템

젤라또로는 안전하고 믿을 수 있는 생산시설에서 만들어집니다.





감사 합니다

앤 큐렉스 유통사업부

