

Επιτραπέζια Παγωτομηχανή Soft 6 lt - MiniGEL Plus 1



SKU: 6715

Σημαντικές Πληροφορίες

- ✓ Δυνατότητα παρασκευής γρανίτας, παγωτού ή σορμπέ
- ✓ Ηλεκτρονική οθόνη για ρύθμιση θερμ/σίας & σκληρότητας του παγωτού και λειτουργία καθαρισμού
- ✓ Αισθητήρας Cup Sensor για πιο γρήγορη ανταπόκριση
- ✓ Κάλυμμα κάδου για υψηλότερη απόδοση
- ✓ Χρώμα λευκό (προαιρετικά μαύρο)

Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Επιτραπέζια Παγωτομηχανή Soft 6 lt - MiniGEL Plus 1

Πλέον μπορείς να έχεις γρανίτα και παγωτό soft χρησιμοποιώντας το ίδιο μηχάνημα!

Η Επιτραπέζια Παγωτομηχανή Soft 6 lt - MiniGEL Plus 1, του ιταλικού εργοστασίου Ugolini, ξεχωρίζει χάρη στον καινοτόμο σχεδιασμό και το μικρό της μέγεθος. Είναι η μοναδική μηχανή παγωτού που σας επιτρέπει να φτιάξετε παγωτό soft ή γρανίτα κάνοντας μία μόνο ρύθμιση στον ψηφιακό πίνακα ελέγχου. Μέσα από τον ψηφιακό πίνακα ελέγχου μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του μίγματος. Επίσης, διαθέτει λειτουργία συντήρησης μίγματος για να παραμένει το προϊόν στον κάδο κατά τη διάρκεια της νύχτας και λειτουργία καθαρισμού. Η λειτουργία καθαρισμού κάνει τη διαδικασία καθαρισμού της μηχανής παγωτού εύκολη και γρήγορη. Οι ιταλικές μηχανές παγωτού soft Mini Gel Ugolini έχουν σχεδιαστεί δίνοντας έμφαση στην πολλαπλή χρήση αλλά και στο design. Η παγωτομηχανή για μία γεύση σοφτ παγωτού MiniGEL Plus 1 είναι κατάλληλη για: παγωτό soft, frozen yogurt καθώς και για ρόφημα γρανίτας και sorbet.

Η μηχανή soft παγωτού MiniGEL Plus 1 διαθέτει 1 κάδο, με χωρητικότητα 6 lt, για την παραγωγή 1 γεύσης soft παγωτού. Η περιορισμένη χωρητικότητα του κάθε κάδου σας επιτρέπει να ανανεώνετε συχνά το μίγμα. Έτσι, θα προσφέρετε στους πελάτες σας πάντα φρέσκο, γευστικό και ποιοτικό παγωτό, χωρίς να αυξάνεται το κόστος σας. Η εμφάνισή της είναι εντυπωσιακή, καθώς είναι η μοναδική μηχανή παγωτού που επιτρέπει την προβολή του παγωτού που περιέχεται στον κάδο. Ο κάθε κάδος διαθέτει κάλυμμα για μεγαλύτερη προστασία, εξοικονόμηση ενέργειας καθώς και συγκέντρωση λιγότερης υγρασίας στο εξωτερικό μέρος του κάδου. Επίσης, διαθέτει αισθητήρα Cup Sensor, χάρη στου οποίου η εξαγωγή του παγωτού γίνεται ακόμα πιο γρήγορα, αφού όταν αντιληφθεί την κίνηση του χρήστη ο αισθητήρας επιταχύνει την ταχύτητα εξαγωγής του παγωτού.

Όλα γύρω από τον τομέα του παγωτού, παγωτομηχανές και μίγματα παγωτού, θα τα βρείτε στην εταιρεία APZINOS A.E.

Η εταιρεία **APZINOS A.E.**, από το **1980**, είναι ο **αποκλειστικός αντιπρόσωπος στην Ελλάδα** του κορυφαίου ιταλικού εργοστασίου **Ugolini SPA**, που έχει ηγετική θέση στην παγκόσμια αγορά εδώ και 70 χρόνια. Έτσι, στην εταιρεία μας θα βρείτε τα νέα μοντέλα των **παγωτομηχανών Ugolini** καθώς και **after sales service!**

Δείτε επίσης:

Μίγμα για **Γρανίτα**, Μίγμα για **Soft Παγωτό** και Μίγμα για **Sorbet**. Τα αναλώσιμα της εταιρείας μας παράγονται στην Ιταλία, από τις καλύτερες α' ύλες!

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Δυνατότητα παρασκευής γρανίτας, παγωτού ή σορμπέ
- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου για ρύθμιση θερμ/σίας & σκληρότητας του παγωτού και λειτουργία συντήρησης προϊόντος και καθαρισμού
- Αισθητήρας που αντιλαμβάνεται την παρουσία του κυπέλλου για γρηγορότερη ανταπόκριση
 - Κάλυμμα κάδου για υψηλότερη απόδοση & λιγότερη υγρασία στο εξωτερικό του κάδου
 - Χρώμα: Λευκό (προαιρετικά μαύρο)
 - **Ugolini** Ιταλικής Κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Κάδοι x Χωρητικότητα:	1 x 6 lt
Ισχύς:	460 W
Τάση/Συχνότητα:	230 V/50 Hz
Ψυκτικό Υγρό:	R290
Καθαρό Βάρος:	27 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	20 x 49 x 62 cm

Προαιρετικά



Φωτεινή εικόνα πίσω & Κλείδωμα στο καπάκι



Φωτεινή εικόνα μπροστά

PDF



Τεχνικές Προδιαγραφές

[Κατεβάστε το](#)

Βίντεο

Βίντεο

Βίντεο 1

