

Γρανιτομηχανή 1x11 lt - ICON Easy 11-1



SKU: 42813

Σημαντικές Πληροφορίες

- Καπάκι κάδου με φωτισμό
- Κάλυμμα κάδου
- Μηχανικός πίνακας ελέγχου
- Με διακόπτη 3 θέσεων για παραγωγή γρανίτας, συντήρηση και τερματισμό λειτουργίας
- Ρύθμιση πυκνότητας ροφήματος (χειροκίνητα)
- Χρώμα λευκό (προαιρετικά μαύρο)

Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Γρανιτομηχανή 1x11 lt - ICON Easy 11-1 Ugolini

Επαγγελματική Μηχανή Γρανίτας 11 λίτρων

Η **Γρανιτομηχανή 1x11 lt - ICON Easy 11-1** της Ugolini ανήκει στη νέα σειρά ICON 11 του ιταλικού εργοστασίου Ugolini και αποτελεί ιδανική επιλογή για επαγγελματίες εστίασης που απαιτούν αυξημένη παραγωγή, αξιοπιστία και σύγχρονο σχεδιασμό.

Ο κάδος 11 λίτρων εξασφαλίζει συνεχή διαθεσιμότητα γρανίτας και frozen ροφημάτων, μειώνοντας τα γεμίσματα και αυξάνοντας την ταχύτητα εξυπηρέτησης στις ώρες αιχμής.

Ιδανική Μηχανή Γρανίτας για Γρανίτα, Σορμπέ & Frozen Cocktails

Αυτή η επαγγελματική επιτραπέζια **γρανιτομηχανή 11 λίτρων** είναι ιδανική για:

- ✓ Γρανίτα
- ✓ Σορμπέ (ως ενδιάμεσο πιάτων ή επιδόρπιο)
- ✓ Cold creams
- ✓ Frozen cocktails
- ✓ Frozen mocktails

Απευθύνεται σε εστιατόρια, cafe - bar, beach bars, cocktail bars, pool bars ξενοδοχείων, cinema, θεατρικούς και συναυλιακούς χώρους.

Γρανιτομηχανή ICON Easy 11-1: Μεγάλη Χωρητικότητα - Υψηλή Απόδοση

- ✓ Κάδος 11 λίτρων για σταθερή παραγωγή
- ✓ Εντυπωσιακή εμφάνιση που ενισχύει τις impulse αγορές
- ✓ 100% ορατότητα προϊόντος μέσω διαφανούς κάδου
- ✓ Ιδανική για τοποθέτηση σε εμφανές σημείο πώλησης

Το οπτικό αποτέλεσμα της γρανίτας λειτουργεί ως φυσικό εργαλείο αύξησης πωλήσεων.

Γρανιτομηχανή ICON Easy 11-1: Μηχανικός Πίνακας Ελέγχου & Ρύθμιση Πυκνότητας

Η επαγγελματική μηχανή γρανίτας ICON Easy 11-1 διαθέτει:

- ✓ Λειτουργία παραγωγής & νυχτερινής συντήρησης
- ✓ Χειροκίνητη ρύθμιση πυκνότητας ροφήματος από ειδική βίδα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κάθε κάδου

Επιλογή λειτουργίας:

Θέση I → Συντήρηση (διατηρεί το προϊόν σε υγρή παγωμένη μορφή)

Θέση II → Παραγωγή

Όταν το κατάστημα κλείνει και η γρανιτομηχανή ρυθμιστεί στη θέση I (συντήρηση), το προϊόν διατηρείται σε υγρή παγωμένη μορφή χωρίς να απαιτείται μεταφορά σε ψυγείο. Με την επαναφορά στη λειτουργία παρασκευής, η γρανίτα είναι έτοιμη ξανά σε περίπου 60 λεπτά.

Ιδανική για επιχειρήσεις που χρειάζονται γρήγορη επαναλειτουργία την επόμενη ημέρα.

Γρανιτομηχανή **ICON Easy 11-1**: Σύστημα **Re-COVER Energy** (Πατενταρισμένο)

Η μονή γρανιτομηχανή Icon Easy 11-1 διαθέτει το αποκλειστικό σύστημα **Re-COVER Energy**, ένα προστατευτικό κάλυμμα για κάθε κάδο που μειώνει την κατανάλωση, βελτιώνει την απόδοση και έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για τις γρανιτομηχανές Ugolini.

Οφέλη Καλύμματος Κάδου:

- ✓ Εξοικονόμηση ενέργειας - Μειωμένη κατανάλωση ρεύματος
- ✓ Λιγότερη συμπύκνωση υγρασίας στο εξωτερικό μέρος του κάδου
- ✓ Στεγνές & καθαρές επιφάνειες: Διατηρεί τις επιφάνειες στεγνές αποτρέποντας τη συμπύκνωση.
 - ✓ Υψηλότερη απόδοση
 - ✓ Εύκολη τοποθέτηση χωρίς εργαλεία

Ιδανικό για επιχειρήσεις που θέλουν χαμηλότερο λειτουργικό κόστος.

Γρανιτομηχανή **Icon Easy 11-1**: Εύκολη Αποσυναρμολόγηση & Υγιεινή

- ✓ Λιγότερα εξαρτήματα
- ✓ Γρήγορη αποσυναρμολόγηση
- ✓ Υψηλή υγιεινομική ασφάλεια
- ✓ Μειωμένος χρόνος συντήρησης

Η σωστή **επαγγελματική γρανιτομηχανή** διευκολύνει το προσωπικό και επιταχύνει τη ροή εργασίας.

Γρανιτομηχανή **Icon Easy 11-1**: Customization

Η σειρά γρανιτομηχανών Ugolini ICON 11 προσφέρει ως προαιρετικές επιλογές:

- Δυνατότητα κλειδώματος καπακιού
- Επιλογή χρώματος: Λευκό (standard) ή Μαύρο (προαιρετικά)

Ενισχύστε την εικόνα και το branding της επιχείρησής σας.

Αποκλειστική Αντιπροσώπευση Γρανιτομηχανών **UGOLINI** στην Ελλάδα από την **APZINOS A.E.**

Η **APZINOS A.E.** δραστηριοποιείται στον χώρο του επαγγελματικού εξοπλισμού εστίασης από το **1980** και αποτελεί τον αποκλειστικό αντιπρόσωπο της **Ugolini** στην Ελλάδα.

Προσφέρουμε:

- ✓ Εξειδικευμένη τεχνική υποστήριξη
- ✓ Πλήρες after sales service
- ✓ Άμεση διαθεσιμότητα ανταλλακτικών
- ✓ Συμβουλευτική καθοδήγηση για τη σωστή επιλογή γρανιτομηχανής

Επιλέγετε μία επαγγελματική επιτραπέζια μονή μηχανή γρανίτας 11 λίτρων που ξεχωρίζει για αξιοπιστία, αντοχή και κομψό σχεδιασμό, επενδύοντας σε ένα κορυφαίο ιταλικό brand με 80 χρόνια παρουσίας στη διεθνή αγορά.

Οι γρανιτομηχανές Ugolini δεν είναι απλώς εξοπλισμός — είναι εργαλείο αύξησης κερδοφορίας για κάθε σύγχρονη επιχείρηση εστίασης.

Δείτε επίσης:

- **Μείγματα για γρανίτα**, σε μορφή σιροπιού και σκόνης
- **Μείγματα για σορμπέ**, σε μορφή σκόνης
- Κατηγορία: **Επαγγελματικός εξοπλισμός μπαρ**

Συχνές Ερωτήσεις για Γρανιτομηχανές (FAQ)

Είναι κερδοφόρα η επένδυση σε γρανιτομηχανή;

Ναι η επένδυση σε γρανιτομηχανή είναι ιδιαίτερα κερδοφόρα. Τα frozen cocktails και οι γρανίτες έχουν υψηλό περιθώριο κέρδους και χαμηλό κόστος πρώτης ύλης. Επιπλέον, μειώνουν τον χρόνο παρασκευής ροφημάτων, αυξάνοντας την ταχύτητα εξυπηρέτησης.

Η ζήτηση δεν περιορίζεται μόνο τους καλοκαιρινούς μήνες. Τα frozen cocktails, οι γρανίτες και τα παγωμένα ροφήματα προτιμώνται όλο τον χρόνο, ιδιαίτερα σε τουριστικές περιοχές, κλειστούς χώρους εστίασης, κινηματογράφους και χώρους διασκέδασης.

Ποια χωρητικότητα γρανιτομηχανής να επιλέξω;

Η κατάλληλη χωρητικότητα εξαρτάται από την ημερήσια κατανάλωση και κυρίως από τη ζήτηση στις ώρες αιχμής. Όσο μεγαλύτερη η ροή πελατών, τόσο μεγαλύτερος κάδος χρειάζεται για να διασφαλιστεί συνεχής διαθεσιμότητα προϊόντος.

Για επιχειρήσεις με υψηλή επισκεψιμότητα, προτείνονται γρανιτομηχανές με χωρητικότητα κάδου από 10 λίτρα έως και 15 λίτρα ανά κάδο. Ο κάδος 11 λίτρων αποτελεί μία από τις πιο ισορροπημένες επιλογές για αυξημένη απόδοση χωρίς συχνά γεμίσματα. Αν επιλέξετε μοντέλο με δύο ή τρεις κάδους, μπορείτε είτε να έχετε δεύτερη γεύση είτε να χρησιμοποιείτε τον επιπλέον κάδο ως back-up της βασικής σας γεύσης.

Σε beach bars, bars υψηλής ροής και ξενοδοχεία, η μεγάλη χωρητικότητα συμβάλλει σε ταχύτερη εξυπηρέτηση και αποφυγή ελλείψεων.

Λάβετε υπόψη ότι, εάν το προϊόν εξαντληθεί, απαιτείται περίπου μία ώρα για την εκ νέου παραγωγή γρανίτας - χρόνος που ενδέχεται να μειώσει τις πωλήσεις σας κατά τη διάρκεια της αιχμής.

Πόση ποσότητα παράγει η Γρανιτομηχανή 1x11 lt - ICON Easy 11-1;

Η γρανιτομηχανή Icon Easy 11-1 διαθέτει έναν κάδο 11 λίτρων, ιδανικό για υψηλές παραγωγές γρανίτας ή άλλων frozen ροφημάτων. Εάν σερβίρετε γρανίτα σε ποτήρι των 300 ml, μπορεί να αποδώσει περίπου 36 ποτήρια γρανίτας ανά γέμισμα. Αποτελεί την ιδανική λύση για επιχειρήσεις εστίασης με υψηλή ζήτηση σε γρανίτα ή frozen cocktails, όπως beach bars, cocktail bars, καφέ, αναψυκτήρια, ξενοδοχεία, θερινούς κινηματογράφους, χώρους εκδηλώσεων και τουριστικά σημεία με αυξημένη εποχική κίνηση.

Πόση ώρα χρειάζεται για να γίνει η γρανίτα;

Κατά μέσο όρο, μια επαγγελματική μηχανή γρανίτας χρειάζεται περίπου 60 λεπτά για να μετατρέψει το υγρό μείγμα σε έτοιμη γρανίτα, ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και την αρχική θερμοκρασία του μείγματος.

Tip 1: Προετοιμάστε μία επιπλέον αραίωση και τοποθετήστε τη στο ψυγείο, ώστε όταν τη ρίξετε στη γρανιτομηχανή το μείγμα να είναι ήδη παγωμένο και να απαιτείται λιγότερος χρόνος για την παρασκευή της γρανίτας.

Tip 2: Συμπληρώστε νέο υγρό μείγμα στη γρανιτομηχανή όταν η στάθμη της γρανίτας βρίσκεται περίπου στη μέση του κάδου, ώστε να μειώσετε το χρόνο παρασκευής της νέας ποσότητας.

Τι υλικά χρειάζομαι για να φτιάξω γρανίτα;

Για την παρασκευή γρανίτας χρειάζεστε έτοιμο μείγμα (σιρόπι ή σκόνη) και νερό, σύμφωνα με τις οδηγίες αραίωσης. Για σορμπέ ή frozen cocktails, χρησιμοποιείτε το αντίστοιχο επαγγελματικό μείγμα.

Μπορώ να βάλω αλκοόλ στη γρανιτομηχανή; Είναι κατάλληλη για frozen cocktails;

Ναι, μπορείτε να παρασκευάσετε frozen cocktails, αρκεί η περιεκτικότητα σε αλκοόλ να είναι εντός των προτεινόμενων ορίων. Υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ μπορεί να επηρεάσει τη διαδικασία ψύξης και την υφή του προϊόντος. Επίσης, εκτός από την παρασκευή frozen cocktails μπορείτε να παρασκευάσετε mocktails, γρανίτα και σορμπέ.

Χρειάζεται να αδειάζει το προϊόν τη νύχτα στη Γρανιτομηχανή 1x11 lt - ICON Easy 11-1;

Όχι. Η λειτουργία συντήρησης διατηρεί το προϊόν παγωμένο σε υγρή μορφή μέχρι την επόμενη ημέρα.

Πόσο ρεύμα καταναλώνει μια επαγγελματική γρανιτομηχανή Ugolini;

Η κατανάλωση ρεύματος εξαρτάται από τη χωρητικότητα και τις ώρες λειτουργίας της γρανιτομηχανής. Οι σύγχρονες γρανιτομηχανές διαθέτουν ενεργειακά αποδοτικά συστήματα ψύξης και λειτουργία συντήρησης νύχτας, μειώνοντας σημαντικά το λειτουργικό κόστος.

Είναι κατάλληλη η μηχανή γρανίτας 1x11 lt - ICON Easy 11-1 για εξωτερικό χώρο;

Ναι, είναι κατάλληλες οι επαγγελματικές γρανιτομηχανές για beach bars και εξωτερικούς χώρους, αρκεί να τοποθετούνται σε προστατευμένο σημείο, μακριά από άμεση έκθεση στον ήλιο.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κάδος διαφανής (Αθραύστος PETG (Tritan) – Χωρίς BPA)
- Κάλυμμα κάδου (για εξοικονόμηση ενέργειας, υψηλότερη απόδοση και μειωμένη συμπύκνωση υγρασίας εξωτερικά του κάδου)
 - Μηχανικός πίνακας ελέγχου (με διακόπτη 3 θέσεων για παραγωγή γρανίτας, συντήρηση και τερματισμό λειτουργίας)
 - Ρύθμιση πυκνότητας ροφήματος (χειροκίνητα)
 - Καπάκι κάδου με φωτισμό
- Βαμμένο ατσάλινο σώμα σε λευκό χρώμα (προαιρετικά μαύρο)
- **Ugolini** Ιταλικής Κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Κάδοι x Χωρητικότητα:	1 x 11 lt
Ισχύς:	350 W
Τάση/Συχνότητα:	230 V/50 Hz
Ψυκτικό Υγρό:	R290
Καθαρό Βάρος:	28 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	21 x 54 x 67 cm

Προαιρετικά



Ξεκλείδωμα καπακιού με κλειδί

PDF



Τεχνικές Προδιαγραφές
[Κατεβάστε το](#)