

Γρανιτομηχανή 1x2,8 lt - Icon 3-1



SKU: 11625

Σημαντικές Πληροφορίες

- Η μικρότερη σε μέγεθος - 2,8 lt/κάδο
- Κάλυμμα κάδου (για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας, υψηλότερη απόδοση & λιγότερη συμπύκνωση υγρασίας εξωτερικά)
- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμοκρασίας
- Ρύθμιση πυκνότητας ροφήματος (χειροκίνητα)
- Χρώμα: λευκό (προαιρετικά μαύρο)

Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Γρανιτομηχανή 1x2,8 lt - Icon 3-1 Ugolini | Επαγγελματική Μηχανή Γρανίτας

Η **Γρανιτομηχανή 1x2,8 lt - Icon 3-1** της **Ugolini** ανήκει στη νέα σειρά ICON 3 του ιταλικού εργοστασίου Ugolini και αποτελεί ιδανική επιλογή για επαγγελματίες εστίασης που θέλουν υψηλή απόδοση σε μικρό, κομψό μέγεθος.

Με κάδο 2,8 λίτρων, είναι ιδανική για παρασκευή μικρών ποσοτήτων προϊόντος, διατηρώντας πάντα το frozen ρόφημα φρέσκο και αποφεύγοντας την σπατάλη.

Ιδανική Μηχανή Γρανίτας κατάλληλη για Γρανίτα, Σορμπέ & Frozen Cocktails

Αυτή η επαγγελματική επιτραπέζια **μηχανή γρανίτας** είναι ιδανική για:

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

Απευθύνεται σε:

- Εστιατόρια
- Cafe - Bar
- Beach bars
- Bars & Cocktail bars
- Pool bars ξενοδοχείων
- Cinema & θεατρικούς χώρους
- Συναυλιακούς χώρους

Κάθε επιχείρηση που θέλει να προσθέσει frozen ροφήματα στο μενού της

Γρανιτομηχανή Icon 3-1: Compact Σχεδιασμός - Μέγιστη Απόδοση

Η Icon 3-1 είναι boutique επιτραπέζια **γρανιτομηχανή**, ιδανική για μικρούς χώρους εστίασης.

- ✓ Μικρό μέγεθος: σας επιτρέπει να προετοιμάσετε μικρές ποσότητες frozen ροφημάτων, διατηρώντας το παγωμένο ρόφημα πάντα φρέσκο και αποφεύγοντας τη σπατάλη.
- ✓ Εντυπωσιακή εμφάνιση
- ✓ 100% ορατότητα προϊόντος μέσω διαφανούς κάδου
- ✓ Τοποθετείται σε εμφανές σημείο για αύξηση impulse αγορών

Το εντυπωσιακό οπτικό αποτέλεσμα της γρανίτας λειτουργεί ως φυσικό εργαλείο πώλησης.

Γρανιτομηχανή Icon 3-1: Οθόνη Ελέγχου & Ρύθμιση Πυκνότητας

Η γρανιτομηχανή διαθέτει:

- Ψηφιακή οθόνη ελέγχου θερμοκρασίας
 - Ρύθμιση βασικών λειτουργιών
- Χειροκίνητη ρύθμιση πυκνότητας ροφήματος από ειδική βίδα που βρίσκεται στο πίσω μέρος του κάθε κάδου

Έτσι έχετε απόλυτο έλεγχο στην υφή και τη σταθερότητα του ροφήματος.

Γρανιτομηχανή Icon 3-1: Καινοτομία Re-COVER Energy (Πατενταρισμένο Σύστημα)

Η μονή γρανιτομηχανή Icon 3-1 διαθέτει το αποκλειστικό σύστημα **Re-COVER Energy**, προστατευτικό κάλυμμα για κάθε κάδο, το οποίο είναι σχεδιασμένο αποκλειστικά για τις γρανιτομηχανές Ugolini.

Οφέλη Καλύμματος Κάδου:

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

Ιδανική επιλογή για επαγγελματίες που θέλουν χαμηλότερο λειτουργικό κόστος.

Γρανιτομηχανή Icon 3-1: Λειτουργία Ημέρας / Νύχτας

Η λειτουργία παραγωγής & συντήρησης επιτρέπει:

- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας: Παρασκευή γρανίτας
- Κατά τη νύχτα: Συντήρηση προϊόντος σε υγρή παγωμένη μορφή

Δεν χρειάζεται μεταφορά του προϊόντος σε ψυγείο.

Απλώς:

Θέση I → Συντήρηση

Θέση II → Παραγωγή

Σε περίπου 1 ώρα το προϊόν επανέρχεται σε μορφή γρανίτας.

Ιδανική γρανιτομηχανή για frozen cocktails για εστιατόρια, bars και beach bars που θέλουν ταχύτητα επαναλειτουργίας.

Γρανιτομηχανή Icon 3-1: Εύκολη Αποσυναρμολόγηση & Υγιεινή

- ✓ Λιγότερα εξαρτήματα
- ✓ Γρήγορος καθαρισμός
- ✓ Αυξημένη υγιεινή και ασφάλεια
- ✓ Μειωμένος χρόνος συντήρησης

Η σωστή **επαγγελματική γρανιτομηχανή** πρέπει να διευκολύνει το προσωπικό — όχι να το επιβαρύνει.

Γρανιτομηχανή Icon 3-1: Customization & Branding

Η σειρά γρανιτομηχανών Ugolini ICON 3 προσφέρει ως προαιρετικές επιλογές:

- Φωτισμό κάδου (έκδοση L)
- Δυνατότητα γραφικών στον κάδο
- Ειδικά πάνελ για μερική απόκρυψη προϊόντος
 - Ξεκλείδωμα καπακιού με κλειδί
- Επιλογή χρώματος: Λευκό (standard) ή Μαύρο (προαιρετικά)

Δώστε χαρακτήρα στη **μηχανή γρανίτας** σας και ενισχύστε το brand της επιχείρησής σας.

Αποκλειστική Αντιπροσώπηση 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.

Στην εταιρεία μας θα βρείτε όλα τα νέα μοντέλα επαγγελματικής **γρανιτομηχανής Ugolini**, με πλήρη υποστήριξη πριν και μετά την πώληση.

Σας προσφέρουμε:

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

Επενδύετε με ασφάλεια σε ένα κορυφαίο ιταλικό brand με **80 χρόνια παρουσίας** στη διεθνή αγορά και επιλέξτε μία **επαγγελματική γρανιτομηχανή** που ξεχωρίζει για:

- ✓ Αξιοπιστία
- ✓ Αντοχή σε απαιτητική καθημερινή χρήση
 - ✓ Ευκολία λειτουργίας
- ✓ Κομψό, σύγχρονο σχεδιασμό

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**

FAQ για Γρανιτομηχανές Icon 3-1

Πόση ποσότητα παράγει η γρανιτομηχανή 1x2,8 lt;

Διαθέτει κάδο 2,8 λίτρων, ιδανικό για μικρές αλλά σταθερές παραγωγές γρανίτας ή frozen ροφημάτων. Εάν σερβίρετε γρανίτα σε ποτήρι των 300 ml, η γρανιτομηχανή μπορεί να αποδώσει περίπου 9 ποτήρια γρανίτας. Για τον λόγο αυτό, αποτελεί ιδιαίτερα καλή επιλογή και για σερβίρισμα μικρότερων ποσοτήτων ως επιδόρπιο ή welcome treat. Χρησιμοποιώντας ποτήρι τύπου σφηνάκι (shot 30 ml), μπορείτε να σερβίρετε περίπου 93 shots frozen σορμπέ ή frozen γρανίτας. Χάρη στη χωρητικότητα του κάδου, η συγκεκριμένη μηχανή γρανίτας είναι ιδανική για dessert shot μεταξύ πιάτων ή στο τέλος του γεύματος. Αποτελεί την ιδανική λύση για εστιατόρια.

Είναι κατάλληλη για frozen cocktails;

Ναι, είναι ιδανική για την παρασκευή frozen cocktails, mocktails, γρανίτας και σορμπέ.

Χρειάζεται να αδειάζει το προϊόν τη νύχτα;

Όχι. Η λειτουργία συντήρησης διατηρεί το προϊόν παγωμένο σε υγρή μορφή.

Χαρακτηριστικά

Γενικά Χαρακτηριστικά

- Κάδος διαφανής (Αθραύστος PETG (Tritan) – Χωρίς BPA)
- Κάλυμμα κάδου (για εξοικονόμηση ενέργειας, υψηλότερη απόδοση και μειωμένη συμπύκνωση υγρασίας εξωτερικά του κάδου)
 - Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμοκρασίας ροφήματος
- Λειτουργία ημέρας/νύχτας (λειτουργία παραγωγής/συντήρησης)
 - Ρύθμιση πυκνότητας ροφήματος (χειροκίνητα)
- Βαμμένο ατσάλινο σώμα σε λευκό χρώμα (προαιρετικά μαύρο)
 - **Ugolini** Ιταλικής Κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Κάδοι x Χωρητικότητα:	1 x 2,8 lt
Ισχύς:	300 W
Τάση/Συχνότητα:	230 V/50 Hz
Ψυκτικό Υγρό:	R290
Καθαρό Βάρος:	20 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	18 x 44 x 49 cm

Προαιρετικά



Γραφικά για μη οπτική επαφή



Μπροστινός φωτισμός LED



Ξεκλείδωμα καπακιού με κλειδί

PDF



Τεχνικές Προδιαγραφές

[Κατεβάστε το](#)