

Γρανιτομηχανή 2x2,8 lt - Icon 3-2



SKU: 6535797

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)
- Άσπρο χρώμα (προαιρετικά μαύρο)

Πιστοποιήσεις



ΖΗΤΗΣΤΕ ΠΡΟΣΦΟΡΑ

Αποστολη

Θα επικοινωνήσουμε το συντομότερο δυνατό μαζί σας.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Γρανιτομηχανή 2x2,8 lt - Icon 3-2 Ugolini | Επαγγελματική Μηχανή Γρανίτας

Η **Γρανιτομηχανή 2x2,8 lt - Icon 3-2** 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.

Ο κάδος 2,8 λίτρων, είναι ιδανικός 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 3-2: Compact Σχεδιασμός - Μέγιστη Απόδοση

Η **Icon 3-2** 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 3-2: 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 3-2: Καινοτομία Re-COVER Energy (Πατενταρισμένο Σύστημα)

Η διπλή γρανιτομηχανή Icon 3-2 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 3-2: 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 3-2: 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 3-2: 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 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.

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 3-2

Πόση ποσότητα παράγει η διπλή γρανιτομηχανή 2x2,8 lt;

Διαθέτει δύο κάδους χωρητικότητας 2,8 λίτρων ο καθένας, αποτελώντας ιδανική επιλογή 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 ανά κάδο, δηλαδή συνολικά 18 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 ανά κάδο, φτάνοντας συνολικά τα 186 shots γρανίτας. Χάρη στη χωρητικότητα των κάδων, 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:	2 x 2,8 lt (total= 5,6 lt)
Ισχύς:	500 W
Τάση/Συχνότητα:	230 V/50 Hz
Ψυκτικό Υγρό:	R290
Καθαρό Βάρος:	36 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	37 x 44 x 49 cm

Προαιρετικά



Γραφικά για μη οπτική επαφή



Μπροστινός φωτισμός LED



Ξεκλείδωμα καπακιού με κλειδί

PDF



Τεχνικές Προδιαγραφές
[Κατεβάστε το](#)