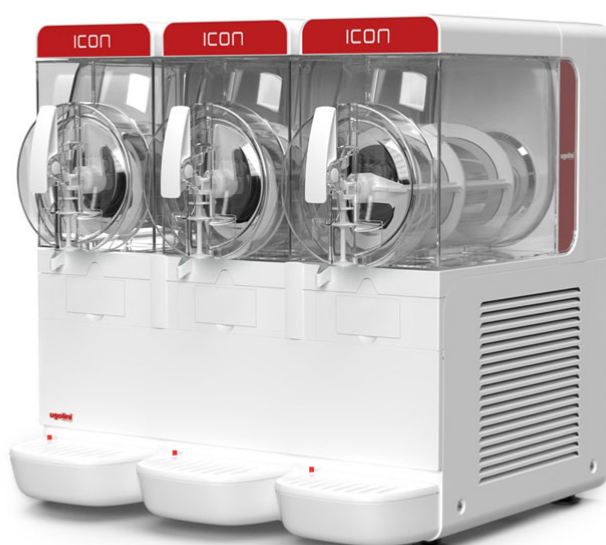


Γρανιτομηχανή 3x6 lt - ICON Easy 6-3



SKU: 29462

Σημαντικές Πληροφορίες

- Καπάκι κάδου χωρίς 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 3x6 lt - ICON Easy 6-3 Ugolini | Επαγγελματική Μηχανή Γρανίτας

Η **Γρανιτομηχανή 3x6 lt - ICON Easy 6-3** της Ugolini ανήκει στη νέα σειρά ICON 6 του ιταλικού εργοστασίου Ugolini και αποτελεί ιδανική επιλογή για επαγγελματίες εστίασης που χρειάζονται μεγαλύτερη παραγωγική δυνατότητα, χωρίς συμβιβασμούς σε ποιότητα και αισθητική.

Με κάδους 6 λίτρων, είναι ιδανική για μέτρια κατανάλωση, εξασφαλίζοντας σταθερή ροή παρασκευής γρανίτας και άλλων frozen ροφημάτων, ιδιαίτερα σε καταστήματα εστίασης με μέτρια επισκεψιμότητα.

Ιδανική Μηχανή Γρανίτας κατάλληλη για Γρανίτα, Σορμπέ & Frozen Cocktails

Αυτή η επαγγελματική επιτραπέζια **γρανιτομηχανή 6 λίτρων** 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 Easy 6-3: Μεγαλύτερη Χωρητικότητα - Υψηλότερη Απόδοση

Οι κάδοι 6 λίτρων επιτρέπουν συνεχή παραγωγή και λιγότερα γεμίσματα μέσα στην ημέρα, βελτιστοποιώντας τον χρόνο του προσωπικού και αυξάνοντας την ταχύτητα εξυπηρέτησης.

- ✓ 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
- ✓ Ιδανική για τοποθέτηση σε εμφανές σημείο για αύξηση impulse αγορών

Το οπτικό αποτέλεσμα της γρανίτας λειτουργεί ως φυσικό εργαλείο πώλησης, ειδικά σε beach bars και bars.

Γρανιτομηχανή **ICON Easy 6-3: Μηχανικός Πίνακας Ελέγχου (Λειτουργία Ημέρας / Νύχτας) & Ρύθμιση Πυκνότητας**

Η επαγγελματική μηχανή γρανίτας διαθέτει:

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

Έτσι έχετε απόλυτο έλεγχο στην υφή του ροφήματος.

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 επιλέγετε:

Θέση I → Συντήρηση

Θέση II → Παραγωγή

Σε περίπου 1 ώρα το προϊόν επανέρχεται σε μορφή γρανίτας.

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

Γρανιτομηχανή **ICON Easy 6-3: Καινοτομία Re-COVER Energy (Πατενταρισμένο Σύστημα)**

Η τριπλή γρανιτομηχανή Icon Easy 6-3 διαθέτει το αποκλειστικό σύστημα **Re-COVER Energy**, προστατευτικό κάλυμμα για κάθε κάδο, σχεδιασμένο 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 συναρμολόγηση χωρίς εργαλεία

Ιδανική επιλογή για επιχειρήσεις που θέλουν χαμηλότερο λειτουργικό κόστος.

Γρανιτομηχανή Icon Easy 6-3: 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 Easy 6-3: Customization & Branding

Η σειρά γρανιτομηχανών Ugolini ICON 6 προσφέρει ως προαιρετικές επιλογές:

- Φωτισμό κάδου (έκδοση L)
- Ξεκλείδωμα καπακιού με κλειδί
- Επιλογή χρώματος: Λευκό (standard) ή Μαύρο (προαιρετικά)

Δώστε στη **μηχανή γρανίτας** σας μοναδικό χαρακτήρα και ενισχύστε την εικόνα 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 6 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**

FAQ για Γρανιτομηχανές

Είναι κερδοφόρα η επένδυση σε γρανιτομηχανή;

Ναι η επένδυση σε γρανιτομηχανή είναι ιδιαίτερα κερδοφόρα. Τα frozen cocktails και οι γρανίτες διαθέτουν υψηλό περιθώριο κέρδους, χαμηλό κόστος πρώτης ύλης και ισχυρή οπτική έλξη που ενισχύει τις αυθόρμητες αγορές.

Σε αντίθεση με ό,τι πιστεύουν πολλοί, η γρανιτομηχανή δεν αφορά 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.

Παράλληλα, συμβάλλει ουσιαστικά στη μείωση λειτουργικού κόστους, καθώς δεν απαιτείται εξειδικευμένη παρασκευή ροφημάτων ή cocktails από το προσωπικό. Το προϊόν είναι έτοιμο προς σερβίρισμα, μειώνοντας τον χρόνο εξυπηρέτησης και τις ανάγκες σε επιπλέον προσωπικό, ειδικά στις ώρες αιχμής.

Ποια χωρητικότητα γρανιτομηχανής να επιλέξω;

Η σωστή επιλογή χωρητικότητας εξαρτάται από τον όγκο κατανάλωσης της επιχείρησης, καθώς και από τις ποσότητες που χρειάζεται να εξυπηρετήσετε κατά τις ώρες αιχμής. Για μικρές επιχειρήσεις ή ελεγχόμενη παραγωγή, αρκούν τρεις κάδοι των 6 λίτρων. Για beach bars, bars υψηλής ροής και ξενοδοχεία, προτείνεται γρανιτομηχανή χωρητικότητας 10, 11 ή 15 λίτρων, ώστε να διασφαλίζεται αυξημένη απόδοση και ταχύτερη εξυπηρέτηση στις ώρες αιχμής.

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

Πόση ποσότητα παράγει η Γρανιτομηχανή 3x6 lt - ICON Easy 6-3;

Η γρανιτομηχανή Icon Easy 6-3 διαθέτει τρεις κάδους 6 λίτρων, ιδανικοί για μεσσαίες παραγωγές γρανίτας ή frozen ροφημάτων. Εάν σερβίρετε γρανίτα σε ποτήρι των 300 ml, μπορεί να αποδώσει περίπου 20 ποτήρια γρανίτας ανά γέμισμα, δηλαδή συνολικά 60 ποτήρια γρανίτας. Για σερβίρισμα σε shot των 30 ml, μπορείτε να προσφέρετε περίπου 200 shots frozen σορμπέ ή γρανίτας, φτάνοντας συνολικά τα 600 shots γρανίτας. Έτσι, είναι η ιδανική επιλογή για dessert service (μεταξύ πιάτων ή στο τέλος του γεύματος) ή welcome frozen σε χώρους εστίασης. Αποτελεί την ιδανική λύση για εστιατόρια ή cafe - bars με μέτρια προς υψηλή κατανάλωση.

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 3x6 lt - ICON Easy 6-3;

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 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 χωρίς φωτισμό
- Βαμμένο ατσάλινο σώμα σε λευκό χρώμα (προαιρετικά μαύρο)
- **Ugolini** Ιταλικής Κατασκευής

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

Κάδοι x Χωρητικότητα:	3 x 6 lt (total= 18 lt)
Ισχύς:	800 W
Τάση/Συχνότητα:	230 V/50 Hz
Ψυκτικό Υγρό:	R290
Καθαρό Βάρος:	50 kg
Διαστάσεις (ΜxΒxΥ):	60 x 52 x 60 cm

Προαιρετικά



Μπροστινός φωτισμός LED



Ξεκλείδωμα καπακιού με κλειδί

PDF



Τεχνικές Προδιαγραφές

[Κατεβάστε το](#)