



Granizadora profesional de 1 depósito MINI 1 de Ugolini

Ideal para cualquier tipo de establecimiento en época de calor. Adquirir una granizadora supone diversificar y apostar por un producto complementario con un amplio margen de beneficio.

Modelos de granizadoras profesionales

Granizadora profesional de 1 depósito MINI 1 de Ugolini

Ideal para cualquier tipo de establecimiento en época de calor. Adquirir una granizadora supone diversificar y apostar por un producto complementario con un amplio margen de beneficio.

Características técnicas

- Modelo MINI 1
- Ancho exterior mm 180
- Fondo exterior mm 470
- Alto exterior mm 650

- Capacidad depósito Lts. 6
- Alimentación Ph/Volts/Hz 2 x 230 / 50
- Potencia W 460
- Gas refrigerante Tipo R290 (ecológico)
- Gran visibilidad, compactas, muy fiables y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para elaborar granizados y otras bebidas congeladas. Las Mini además para elaborar cremas y sorbetes.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato y tapa retroiluminada para el modelo MT.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recogegotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- También disponibles en color negro.

! Ofrecer una oferta variada en un establecimiento de alimentación es importante **para atraer a más clientes**, satisfacer a diferentes gustos y preferencias, aumentar la frecuencia de compra, **aumentar el ticket promedio**, diferenciarse de la competencia, aprovechar la temporada y las tendencias, y mantener la emoción y el interés de los clientes.

Si tu establecimiento de alimentación aún no ofrece una variedad de opciones, es importante considerar agregar nuevas opciones de oferta para maximizar la facturación y hacer crecer tu negocio

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 180x470x650mm