



## **Horchatera profesional A12 de Ugolini**

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

## **Modelos de horchateras profesionales**

### **Horchatera profesional A12 de Ugolini**

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

### **Características técnicas**

- Modelo A12
- Ancho exterior mm 320
- Fondo exterior mm 420
- Alto exterior mm 660

- Capacidad depósito Lts. 12
- Alimentación Ph/Volts/Hz 2 x 230 / 50
- Temperatura °C +1/+5
- Potencia W 300
- Gas refrigerante Tipo R290 (ecológico)
- Son máquinas con gran visibilidad, sencillas y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar y dispensar horchata y zumos naturales.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con un sistema único de palas para garantizar una temperatura homogénea y la perfecta conservación del producto.
- Dotadas de un termostato digital para un control preciso de la temperatura.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total

! 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): 320x420x660