



Horchatera profesional A19 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 A19 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 A19
- Ancho exterior mm 320
- Fondo exterior mm 420
- Alto exterior mm 720

- Capacidad depósito Lts. 19
- 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): 320x420x720