

SKU: ICON2

Ugolini

Granitore Modello ICON 2 per granite sorbetti e creme fredde



Descrizione

Granitore Modello ICON 2 per granite, sorbetti e creme fredde

Il granitore ICON 2 è progettato per la preparazione professionale di creme fredde, sorbetti e granite, ed è particolarmente indicato per bar, gelaterie, chioschi e locali che vogliono proporre più gusti con una macchina compatta da banco. I due contenitori da 2,8 litri ciascuno consentono di gestire piccole quantità di prodotto, evitando sprechi e garantendo un ricambio costante durante la giornata.

Grazie al contenitore trasparente smontabile, il prodotto in lavorazione è sempre ben visibile e diventa un forte elemento di richiamo per il cliente, valorizzando l'area mescita e facilitando al tempo stesso le operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche del granitore ICON 2

ICON 2 è dotato di serbatoi in copoliestere, materiale resistente e idoneo al contatto con alimenti, che contribuisce a mantenere la corretta temperatura del prodotto e a garantirne una buona resa in termini di struttura e consistenza. La carrozzeria in acciaio verniciato assicura solidità, durata nel tempo e un'estetica pulita, facilmente integrabile in qualsiasi banco bar.

Il gruppo frigorifero con compressore ermetico e condensatore raffreddato ad aria garantisce un

funzionamento affidabile, mentre il termostato regolabile permette di impostare con precisione la temperatura di lavoro in base al tipo di preparazione (granita più compatta o crema più morbida). La presenza di salvamotore e filtro aria aiuta a proteggere la macchina e a mantenerne le prestazioni nel tempo con una manutenzione ordinaria minima.

Specifiche tecniche

- Contenitori trasparenti smontabili per una facile pulizia.
- Capacità totale: 2,8 + 2,8 litri.
- Serbatoi in copoliestere.
- Carrozzeria in acciaio verniciato.
- Compressore ermetico.
- Condensatore raffreddato ad aria.
- Termostato regolabile.
- Salvamotore di protezione.
- Filtro aria integrato.
- Gas refrigerante R134a.
- Assorbimento: 460 W.
- Peso: 40 kg.
- Dimensioni: 37 cm lunghezza, 44 cm profondità, 49 cm altezza.

Vantaggi per l'utilizzo professionale

Il granitore ICON 2 è la soluzione ideale per chi ha la necessità di gestire due gusti di granita, sorbetto o crema fredda in uno spazio ridotto, mantenendo al contempo un'immagine professionale del banco e un'elevata qualità del prodotto servito. La capacità contenuta dei serbatoi permette di lavorare lotti ridotti, così da offrire sempre preparazioni fresche e ridurre al minimo gli scarti.

L'affidabilità del gruppo frigorifero, la facilità di pulizia dei contenitori e la presenza di dispositivi di protezione come salvamotore e filtro aria fanno di ICON 2 una macchina pratica da gestire ogni giorno, in grado di supportare il locale nelle ore di punta e di valorizzare l'offerta di bevande e dessert ghiacciati in ogni stagione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	49
Capacità LT	2.8 + 2.8
Lunghezza (cm)	37
Profondità (cm)	44