

SKU: MT2

Ugolini

Granitore - distributore per creme, sorbetti e granite Modello MT2



Descrizione

Granitore - distributore per creme, sorbetti e granite Modello MT2

Il granitore - distributore MT2 è una macchina da banco professionale progettata per la produzione e la distribuzione di granite, creme fredde e sorbetti, ideale per bar, chioschi, gelaterie e locali che vogliono offrire bevande ghiacciate di qualità con un'attrezzatura compatta e affidabile. La totale visibilità del prodotto in vasca trasparente invita il cliente al consumo e valorizza l'area mescita.

Grazie alla doppia vasca da 10 litri ciascuna, MT2 consente di proporre due gusti differenti contemporaneamente, gestendo senza difficoltà i picchi di richiesta e mantenendo un buon ricambio del prodotto durante tutta la giornata di lavoro.

Caratteristiche del granitore MT2

Il modello MT2 utilizza l'esclusivo sistema a trascinamento magnetico brevettato, che elimina gli organi di trasmissione tradizionali a contatto con il prodotto, riducendo usura e rischi di perdita e aumentando l'affidabilità nel tempo. I contenitori sono realizzati in polycarbonato atossico e infrangibile, materiale resistente e sicuro per il contatto con alimenti, pensato per un uso intensivo dietro al banco.

La macchina permette di regolare la densità del prodotto per adattare la consistenza alle diverse preparazioni, dalla granita più fluida alle creme più corpose. È disponibile anche nelle versioni nera e bianca, così da integrarsi al meglio con lo stile del locale e con il resto delle attrezzature di bar o gelateria.

Specifiche tecniche

- N. 2 vasche.
- Capacità contenitori: 10 + 10 litri.
- Contenitori in polycarbonato atossico e infrangibile.
- Alimentazione 230 V 50 Hz.
- Condensatore raffreddato ad aria.
- Salvamotore.
- Pressostato di sicurezza.
- Filtro aria.
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A).
- Voltaggio V230/50/60.
- Peso: 42 kg.
- Dimensioni: 36 cm lunghezza, 48 cm profondità, 70 cm altezza.

Vantaggi per l'utilizzo professionale

Il granitore MT2 è la scelta ideale per chi desidera un distributore di granite, creme e sorbetti che unisca ampia capacità, alta visibilità del prodotto e affidabilità meccanica, mantenendo allo stesso tempo ingombri contenuti sul banco. La doppia vasca permette di ampliare l'offerta con due gusti diversi senza dover installare più macchine.

Il sistema a trascinamento magnetico brevettato, abbinato ai dispositivi di sicurezza come salvamotore, pressostato e filtro aria, riduce i fermi macchina e semplifica la manutenzione, rendendo MT2 un investimento sicuro per bar e locali che puntano su creme fredde, sorbetti e granite come prodotti di richiamo durante tutto l'anno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70

Attributo	Valore
Capacità LT	10 + 10
Lunghezza (cm)	36
Profondità (cm)	48