

SKU: MT3GRA

## Ugolini

### Granitore - distributore per creme, sorbetti e granite Modello MT3



#### Descrizione

##### **Granitore distributore MT3 Ugolini per creme, sorbetti e granite**

Il granitore distributore MT3 è una macchina professionale da banco pensata per la produzione e l'erogazione di granite, sorbetti, creme fredde e altre bevande ghiacciate. Grazie all'esclusivo sistema a trascinamento magnetico brevettato, offre massima affidabilità, ridotta manutenzione e un funzionamento fluido anche in condizioni di lavoro intenso.

Il design compatto e la totale visibilità del prodotto contenuto nelle vasche invitano la clientela al consumo, rendendo questo granitore ideale per bar, gelaterie, pasticcerie, chioschi e locali stagionali. I contenitori in policarbonato atossico e infrangibile garantiscono sicurezza, robustezza e un'ottima presentazione del prodotto.

##### **Caratteristiche principali del granitore MT3**

Questo modello è studiato per chi cerca una macchina versatile, semplice da utilizzare e in grado di lavorare continuamente durante la giornata, mantenendo sempre una consistenza omogenea del prodotto.

- Distributore da banco per granita, sorbetti, creme fredde e bevande ghiacciate.
- Sistema a trascinamento magnetico brevettato per maggiore affidabilità e minore usura dei componenti.
- Struttura poco ingombrante, ideale per banchi bar e spazi ridotti.
- Totale visibilità del prodotto per stimolare le vendite d'impulso.
- Contenitori in policarbonato atossico e infrangibile.
- Regolazione della densità del prodotto per adattarsi ai diversi tipi di preparazione.
- Disponibile anche nelle eleganti versioni nera e bianca.

## Vantaggi per il tuo locale

Con il granitore MT3 puoi ampliare facilmente la tua offerta di bevande fredde, migliorando la marginalità per porzione e offrendo ai clienti prodotti sempre alla giusta temperatura e consistenza. Le tre vasche indipendenti permettono di proporre gusti differenti, gestendo al meglio i flussi di lavoro nelle ore di punta.

L'affidabilità del sistema a trascinamento magnetico, unita alla presenza di dispositivi di sicurezza come salvamotore e pressostato, consente un utilizzo intensivo con minori rischi di fermo macchina. La facilità di utilizzo e pulizia lo rende adatto sia a personale esperto che a operatori stagionali.

## Specifiche tecniche granitore MT3

- Modello: MT3.
- Marca: Ugolini.
- Numero vasche: 3.
- Capacità singola vasca: 10 litri.
- Capacità totale: 10 + 10 + 10 litri.
- Contenitori: policarbonato atossico, infrangibile.
- Regolazione densità prodotto: sì.
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz.
- Condensatore: raffreddato ad aria.
- Salvamotore: presente.
- Pressostato di sicurezza: presente.
- Filtro aria: integrato.
- Livello di rumore: inferiore a 70 dB(A).
- Voltaggio: V230/50/60.
- Peso: 56 kg.

## Dimensioni del granitore

- Lunghezza: 54 cm.
- Profondità: 48 cm.
- Altezza: 70 cm.

## Applicazioni consigliate

Il granitore MT3 è ideale per bar, gelaterie, pasticcerie, chioschi, stabilimenti balneari e locali che desiderano offrire un'ampia scelta di granite, sorbetti e creme fredde. La combinazione tra grande capacità, sicurezza e sistema magnetico brevettato lo rende una soluzione affidabile per chi lavora con volumi importanti e ha bisogno di una macchina robusta e duratura.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	70
Capacità LT	10 + 10 + 10
Lunghezza (cm)	54
Profondità (cm)	48