

SKU: NG6Easy

Ugolini

Granitore NG6Easy per sorbetti, granite, creme fredde e cocktails



Descrizione

Granitore Modello NG6Easy per sorbetti, granite, creme fredde e cocktails

Il granitore NG6Easy è stato progettato per la preparazione professionale di sorbetti, granite, creme fredde e cocktails, risultando ideale per bar, gelaterie e ristoranti che vogliono offrire prodotti ghiacciati di qualità con una macchina compatta. Grazie alla gestione ottimizzata delle piccole quantità di prodotto, consente di ridurre al minimo gli sprechi mantenendo sempre un'ottima resa in tazza.

Caratteristiche del granitore NG6Easy

Il modello NG6Easy è dotato di un contenitore da 6 litri in polycarbonato atossico infrangibile, studiato per unire resistenza meccanica, sicurezza alimentare e massima visibilità del prodotto durante l'esposizione sul banco. Il design elegante e moderno valorizza il punto vendita, trasformando il granitore in un elemento d'arredo oltre che in un'attrezzatura produttiva.

La tastiera comandi semplice e intuitiva rende immediata la gestione delle funzioni di lavoro anche per personale non specializzato, mentre il pannello rimovibile facilita la pulizia del condensatore e la manutenzione ordinaria. Il motore brushless a velocità variabile garantisce maggiore affidabilità e una sensibile riduzione dei consumi energetici rispetto ai motori tradizionali.

Specifiche tecniche

- Compressore ermetico per un ciclo frigorifero efficiente e affidabile.
- Motore brushless a velocità variabile per migliori prestazioni e minori consumi.
- Assenza di guarnizioni e organi di trasmissione passanti, per ridurre usura e rischi di perdita prodotto.
- Serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile con capacità di 6 litri.
- Tastiera comandi semplice e intuitiva.
- Pannello frontale rimovibile per la pulizia del condensatore.
- Numero contenitori: 1.
- Alimentazione 230 V / 50 Hz.
- Peso netto: 23 kg.
- Dimensioni: 20 cm lunghezza, 48 cm profondità, 62 cm altezza.

Vantaggi per bar, gelaterie e ristoranti

NG6Easy è la scelta ideale per i locali che vogliono inserire o potenziare l'offerta di sorbetti, granite, creme fredde e cocktails senza rinunciare al controllo dei costi di gestione. La capacità contenuta e il serbatoio in polycarbonato permettono di lavorare lotti ridotti, mantenendo il prodotto sempre fresco e visivamente appetibile.

L'affidabilità del motore brushless, la semplicità di utilizzo e la facilità di pulizia ne fanno una macchina pratica da gestire anche nelle ore di punta, contribuendo a migliorare il servizio al cliente e a incrementare le vendite di bevande e dessert freddi durante tutto l'anno.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	62
Capacità LT	6
Lunghezza (cm)	20

Attributo	Valore
Profondità (cm)	48