

SKU: QUICKGELMIXER

Ugolini

Macchina per il Gelato Soft Modello QUICKGELMIXER Produzione oraria di gelato:14 Kg/h



Descrizione

Macchina per gelato soft QUICKGELMIXER Ugolini

La macchina per gelato soft QUICKGELMIXER è pensata per locali che vogliono proporre rapidamente gelato morbido e dessert freddi con un'attrezzatura compatta e dal design moderno. Grazie alla struttura curata e alla grafica personalizzabile, si integra facilmente su banchi bar, corner dessert e punti vendita in cui l'impatto visivo gioca un ruolo importante nella scelta del cliente.

È una soluzione adatta a bar, gelaterie e locali HoReCa che desiderano ampliare l'offerta con gelato soft e prodotti simili senza rinunciare a semplicità d'uso e controllo sulla qualità del prodotto servito.

Utilizzo e funzionalità principali

QUICKGELMIXER è progettata per offrire un gelato asciutto, compatto e consistente grazie al mescolatore monoblocco a elica e all'alimentazione del prodotto a gravità tramite valvola di regolazione aria. Il display touch con icone moderne e intuitive rende immediata la gestione delle

funzioni e delle diverse fasi di preparazione, rendendo l'uso accessibile anche al personale meno esperto.

La macchina dispone di grafiche retroilluminate a LED e di pannelli facilmente sostituibili su tutti i lati, così da poter personalizzare l'estetica con la propria immagine o con campagne dedicate. Sono presenti inoltre funzione di lavaggio per facilitare la pulizia e funzione di mantenimento per il risparmio energetico nei periodi di non utilizzo.

Specifiche tecniche principali

Dal punto di vista tecnico, QUICKGELMIXER utilizza un potente motore Brushless a velocità variabile, che permette di adattare la lavorazione al tipo di prodotto e alle varie fasi della preparazione. La capacità del contenitore è pari a 4 litri, mentre la produzione oraria può arrivare fino a 14 kg di gelato, con un cono da 80 g ogni circa 20 secondi.

- Motore Brushless a velocità variabile
- Produzione: 1 cono da 80 g ogni 20 secondi
- Produzione oraria di gelato: 14 kg/h
- Capacità contenitore: 4 litri
- Display touch con icone moderne e intuitive
- Grafiche retroilluminate tecnologia LED
- Alimentazione prodotto a gravità con valvola di regolazione aria
- Funzione di mantenimento per risparmio energetico
- Comoda funzione di lavaggio per la pulizia
- Peso: 50 kg
- Potenza: 1300 W

Dimensioni e ingombri

Le dimensioni della QUICKGELMIXER sono studiate per consentire l'installazione su banchi e retrobanchi senza occupare spazio eccessivo, lasciando libertà di movimento agli operatori e spazio per altre attrezzature.

- Lunghezza: 26 cm
- Profondità: 57 cm
- Altezza: 73 cm

Perché scegliere la QUICKGELMIXER

La macchina per gelato soft QUICKGELMIXER è indicata per chi cerca una soluzione compatta ma performante, capace di combinare produzione oraria fino a 14 kg, motore Brushless a velocità variabile e gestione tramite display touch. La capacità da 4 litri, le funzioni di lavaggio e mantenimento e la possibilità di personalizzare la grafica la rendono una scelta concreta per bar e gelaterie che vogliono distinguersi con un gelato soft sempre ben strutturato e una macchina dal forte impatto visivo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	73
Capacità LT	4
Lunghezza (cm)	26
Profondità (cm)	57