

ugolini®



1946

70
ugolini
made in Italy

2016



ugolini®



ugolini®

МАШИНЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО

ГРАНИТОРЫ И СОКООХЛАДИТЕЛИ

	QUICK-GEL	MINIGEL Plus
отличительные особенности серий	мороженое твердой консистенции, не привередлив к подбору смеси	для приготовления мягкого мороженого, смеси используются только рекомендуемых производителей
		
объем емкости, л	4	6
количество емкостей, шт	бункер охлаждения 4л и бункер подачи 2л	1,2,3
цвет	белый	белый
статус	под заказ	склад
что можно приготовить на оборудовании	мороженое твердой консистенции	мягкое мороженое, сорбетто, гранита, фроузен йогурт, напитки и коктейли
примечания	производительность 14 кг/час	смеси только рекомендованных поставщиков

	MICRO	MT	NG	ARCTIC COMPACT				
отличительные особенности серий	компактный размер, меньше емкость	полый цилиндр (смесь попадает и внутрь цилиндра), для лучшего охлаждения смеси.	снижено энергопотребление	смешивание жидкостей происходит с помощью погруженной магнитной помпы, напитки охлаждаются в диапазоне температур +10...+15С°				
								
объем емкости, л	3	10	6	10	5	8		
количество емкостей, шт	1	1,2	3	2	2	1	2,3,4	1,2,3,4
цвет	белый	белый	чёрн.	белый	стальной, белый			
статус	под заказ	склад	под заказ	склад	склад			
что можно приготовить на оборудовании	сорбетто, гранита, фроузен йогурт, напитки и коктейли				напитки, коктейли, соки без мякоти			
примечания	нельзя наливать чистую воду — замерзнет, важно соблюдать процент сахара — мин 15%, алкогольные смеси не замерзают				Количество перекостатов: две емкости - перекостат один на две емкости (справа), три емкости - перекостат один на три емкости (показано); чистые емкости - количество перекостатов — 2 шт. Соки с мякотью предварительно процеживать перед заливкой в емкость. Все емкости должны быть ополоснуты, чтобы избежать стирания пластики в напиток (металлу можно ополоснуть или наполнить емкость водой).			



ugolini®

АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

DELICE



объем емкости, л	3	5
количество емкостей, шт	1	1
цвет	золото, серебро, черный	
статус	склад	
что можно приготовить на оборудовании	горячий шоколад, глинтвейн, чай, кофе	
примечания	температурный диапазон 0-90 С°, горячий шоколад при охлаждении нужно оставить с включенной мешалкой, чтобы не присох к дну чаши, машина не предназначена для растапливания твердого шоколада (плиточного, гранулированного и т.д.), заливать только жидкой заранее перемешанный продукт	

ТЕХНОЛОГИИ, ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ

127018 Москва, ул. Поповая д.3 стр.1, стр.6, тел. (495) 856 7929, 363 3801
www.bioshop.ru info@bioshop.ru

