~~1,185.00 €~~

888.75 €

Granizadora profesional de 1 deposito ICON 1 de Ugolini

Ideal para cualquier tipo de establecimiento en época de calor. Adquirir una granizadora supone diversificar y apostar por un producto complementario con un amplio margen de beneficio.

Modelos de granizadoras profesionales

Granizadora profesional de 1 deposito ICON 1 de Ugolini

Ideal para cualquier tipo de establecimiento en época de calor. Adquirir una granizadora supone diversificar y apostar por un producto complementario con un amplio margen de beneficio.

Características técnicas

- Modelo ICON 1

- Ancho exterior mm 180
- Fondo exterior mm 440
- Alto exterior mm 490
- Capacidad depósito Lts. 2,8
- Alimentación Ph/Volts/Hz 2 x 230 / 50
- Potencia W 460
- Gas refrigerante Tipo R290 (ecológico)
- Elegante con estilo único el modelo ICON combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas se adaptan en cualquier entorno.
- Excelentes para elaborar cremas frías, sorbetes y granizados en pequeñas cantidades, evitando desperdicios innecesarios.
- Los depósitos de la ICON están fabricados de tritán
- Dotadas con control electrónico muy intuitivo de fácil uso.
- Estructura de chapa lacada.
- Compresor hermético.

Ofrecer una oferta variada en un establecimiento de alimentación es importante **para atraer a más clientes**, satisfacer a diferentes gustos y preferencias, aumentar la frecuencia de compra, **aumentar el ticket promedio**, diferenciarse de la competencia, aprovechar la temporada y las tendencias, y mantener la emoción y el interés de los clientes.

Si tu establecimiento de alimentación aún no ofrece una variedad de opciones, es importante considerar agregar nuevas opciones de oferta para maximizar la facturación y hacer crecer tu negocio

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 180x440x490mm