



Granizadora profesional de 1 deposito de capacidad 6 litros ICON 6-1 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 de capacidad 6 litros ICON 6-1 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 190

granizadora profesional ICON 6-1 de Ugolini



- Fondo exterior mm 520
- Alto exterior mm 600
- Capacidad depósito Lts. 6
- Alimentación Ph/Volts/Hz 2 x 230 / 50
- Potencia W 350
- 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): 190x520x600mm