

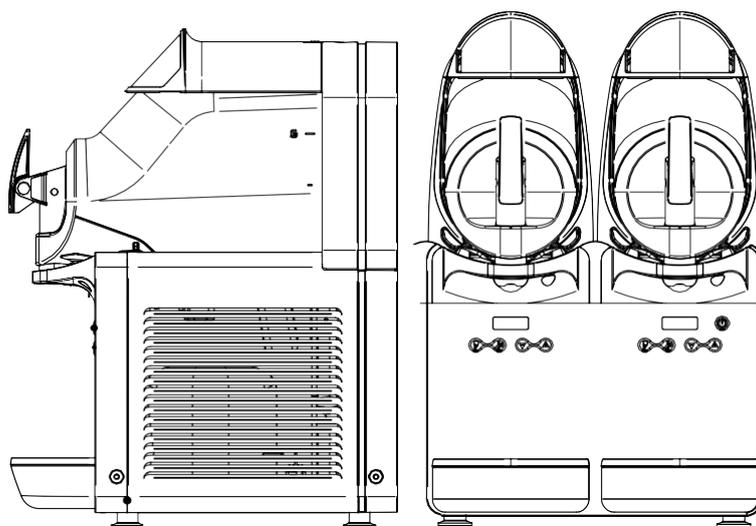
ugolini®

Mini GEL PLUS

MiniGEL Plus est la nouvelle machine Ugolini, techniquement avancée, créée pour répondre aux besoins de ceux qui veulent satisfaire leurs clients avec un dessert glacé exceptionnel.

Compact, conçu pour une utilisation facile, avec un design sobre et élégant, créé pour être remarqué et pour présenter la crème glacée sous son meilleur jour.

Un produit exclusivement italien pour les lieux qui recherchent l'excellence.



Caractéristiques techniques :

		MiniGEL Plus 1	MiniGEL Plus 2	MiniGEL Plus 3
Nombre de bac :	n	1	2	3
Capacité d'un bac :	l	6	6	6
Largeur :	cm	20	40	60
Profondeur :	cm	49	49	49
Hauteur :	cm	62	62	62
Poids net :	kg	27	47	62
Poids brut :	kg	29	50	65
Puissance :	W	460	1100	1300
Gaz (240V 50Hz, 230V 50Hz) :		R134a	R452a	R452a
Gaz (220V 60Hz, 100/115V 50/60Hz) :		R134a	R448a	R448a

Autres caractéristiques :

- Vidange facile, réservoir incliné
- Système de collecte de l'eau de condensation totale
- Bouton d'ouverture du couvercle du conteneur
- Système de dégivrage des conteneurs
- Système de verrouillage du réservoir
- Affichage de la température du produit
- Niveau sonore inférieur à 70 dB (A)

Options :

- 60 hz : sur commande (PVP +5%)
- Arrière rétro- éclairé
- Panneau arrière personnalisable
- LedWall pour machines 1 cuve, 2 cuves ou 3 cuves : clapet « cache panneau de commande » personnalisable



Tension :

- 230V / 1 / 50Hz