

# ugolini®



1946

**70**  
**ugolini**  
made in Italy

2016

**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

8

**количество емкостей, шт**

1

1,2

3

2

1

2,3,4 1,2,3,4

**цвет**

белый

белый

чёрн.

белый

**статус**

под заказ

склад

под заказ

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 термостатов: две емкости - термостат один на две чашки (справа); три емкости - термостат один на три чашки (посередине); четыре емкости - количество термостатов — 2 шт. Соки с мякотью предварительно процеживать перед заливкой в емкость. Все емкости должны быть заполнены, чтобы избежать стирание пластиковых частей (мешалку можно снять или наполнить емкость водой).



# ugolini®

## АППАРАТЫ ДЛЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА

### DELICE



<b>объем емкости, л</b>	3	5
<b>количество емкостей, шт</b>	1	1
<b>цвет</b>	золото, серебро, черный	
<b>статус</b>	склад	
<b>что можно приготовить на оборудовании</b>	горячий шоколад, глинтвейн, чай, кофе	
<b>примечания</b>	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 жидкий заранее перемешанный продукт	