



Mod. SOFT 125 CP PROF



Mod. SOFT 350 CP PROF



Mod. SOFT T135 CP TOP



Mod. SOFT 350 VP PROF



Mod. SOFT T370 VP TOP

SOFT :

Diez modelos ecológicos y eficientes para satisfacer todas las necesidades, disponibles con bomba o alimentación por gravedad. Diseñadas y fabricadas integrando las mejores soluciones técnicas y tecnológicas para garantizar fiabilidad y máximo rendimiento. Están disponibles en versiones de sobremesa y de pie.

- Refrigeración indirecta de la cuba, para evitar formación de hielo en el interior y garantizar una óptima conservación de la mezcla.
- Permite operar con niveles de mezcla extremadamente bajos y asegura un vaciado completo durante el lavado.
- El agitador interno (opcional), garantiza una mezcla homogénea incluso tras largos periodos de reposo.
- Dotado de alarmas: la primera por mezcla a punto de agotarse y la segunda por mezcla agotada, activando automáticamente el modo de conservación.
- Sistemas de refrigeración independiente para los modelos de dos sabores.
- La bomba de engranajes garantiza un caudal elevado, constante y ajustable y además actúa como emulsionante. Fabricados con materiales certificados específicos del sector alimentario. Fácil de limpiar para una perfecta higiene.
- Pantalla táctil de 7". Un panel de control moderno e intuitivo que permite la monitorización en tiempo real y una fácil gestión de parámetros para un control total de cada fase operativa.
- La zona de dispensación ofrece espacio y practicidad, facilitando el llenado de porciones individuales, bandejas para llevar y la decoración de postres.
- **Serie profesional (facilidad de uso y versatilidad).** Equipadas con cilindros congeladores de expansión directa de 2 litros, gestionados por una avanzada unidad de control digital que garantiza resultados precisos y consistentes.
- **Serie Top "T" (alta capacidad de producción).** Equipados con cilindros sobre dimensionados de 2,5 litros y la exclusiva tecnología de expansión directa, diseñada para gestionar altos volúmenes de producción.



ugolini



Mod.ICON 11/2



Mod.ICON 3/1

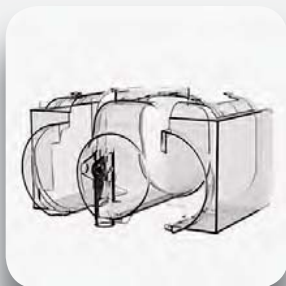


Mod. ICON 6/1

Mod.ICON 6/2

ICON:

- Diseño elegante con estilo único y moderno, combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas se adaptan en cualquier entorno.
- Excelentes para elaborar cremas frías, sorbetes y granizados. Las ICON 3 con un depósito de 2,8 litros permite gestionar pequeñas cantidades, evitando desperdicios innecesarios.
- Estructura de chapa lacada.
- Compresor hermético.
- Recoge-gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministra de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía "RECOVER ENERGY".



RECOVER ENERGY.



Control mecánico.



Control electrónico.



Mod. MINI CREAM 3V W LED



Mod. MINI CREAM 4V W LED

MINI CREAM:

Una gama, infinitas posibilidades. Ya sea que dirijas una heladería, una pastelería, un restaurante o un servicio de catering, la gama MiniCream es la solución perfecta para exhibir y servir helados, polos y granizados con estilo y eficiencia. Ideal para espacios reducidos. Atractivo que fomenta las compras impulsivas y fácil de personalizar.

- Evaporador estático envuelto en la cuba.
- Cristal superior plano de baja emisividad, con borde serigrafado negro, fácil de limpiar.
- Tapa de cristal oscilobatiente.
- Luz interna horizontal.
- Panel de mandos digital de fácil uso.
- Descarcho manual.
- Clase climática 4 (30°C-55%RH).



Mod. J9 EXTRA

J-EXTRA:

Vitrina con diseño sobrio, sencillo, ofreciendo máxima visibilidad al producto. Son muy prácticas, con una máxima fiabilidad y funcionalidad. Ideal para cualquier heladería, pastelería, cafetería o tienda.

- Estructura superior con cristales curvos de baja emisividad
- Tapa basculante de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación interior LED horizontal
- Panel de mandos digital de fácil uso
- Trabajan en un rango de temperatura entre -15 / -20°C
- Refrigeración estática, evaporador estático con aletas+serpentin con espuma inyectada en las paredes
- Descarche eléctrico
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Reserva refrigerada con puerta auto cierre.
- 4 ruedas giratorias
- Las vitrinas se pueden suministrar con cubetas. Ver accesorios





Mod. MIRABELLA C 9 G

Mod. MIRABELLA H 6 G

MIRABELLA:

Con su diseño limpio de vidrio plano, esta vitrina añade un toque elegante y moderno creando ambientes extraordinarios únicos a cualquier heladería, pastelería, cafetería o tienda. Gracias a sus 3 laterales de cristal a ras de la bandeja permite una visibilidad total del producto desde todos los lados. Mirabella es una vitrina extremadamente versátil y ecológica, fabricada con un 95 % de materiales reciclables. Diseñadas para helados, pastelería helada y polos. Disponible en 2 versiones. Mirabella C y Mirabella H.

- Tapa basculante de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación interior LED horizontal.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -5 / -20°C.
- Refrigeración estática, evaporador estático con aletas.
- Descarche rápido automático con gas caliente
- Reserva refrigerada con puerta auto cierre.
- 4 ruedas giratorias.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Compresor hermético.
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, kit pastelero compuesto de 2 paneles inox,, etc. Ver accesorios.

Mirabella C

- Estructura superior con vidrio de baja emisividad
- Clase climática 4 (30°C-55%RH)

Mirabella H (Tropicalizada)

- Estructura superior con doble cristal calefactado
- Clase climática 7 (35°C-75%RH)



La primera vitrina estática con 3 laterales de exposición a ras de la bandeja.



Versión Polos.



Mod. RIMINI 22 G

Mod. RIMINI 16 PASTRY

RIMINI G (Dual temperatura)

Vitrinas helado/pastelería profesional con función doble temperatura. Puede trabajar como vitrina de helado o como vitrina pastelera. Visibilidad total del producto desde todos los lados, de diseño elegante y moderno. Destinada para crear ambientes extraordinarios únicos para cada heladería y pastelería.

- Estructura superior con vidrio laminado y calefactado.
- Vidrio superior con apertura hacia arriba para facilitar la limpieza.
- Tapas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación LED.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Función doble temperatura (helados) o (pasteles).
- Rango de temperatura: -25°C /+10°C
- Refrigeración ventilada
- Descarche automático con gas caliente por inversión de ciclo.
- Con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) y pies regulables en altura.
- Acabado exterior chapa color gris antracita
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, kit pastelero compuesto de cuatro paneles inox, consola pastelería, etc. Ver accesorios.
- Clase climática 4 (30°C, 55% RH) G3



Apertura superior, facilidad limpieza.



Mod. DOLCE VITA G

DOLCE VITA G (conservadora de helado en pozzetti)

Diseño Italiano moderno pero retro, esta vitrina añade un toque elegante y moderno creando ambientes extraordinarios únicos a cualquier heladería, pastelería, cafetería y establecimientos de degustación.

- Mueble de color negro.
- Se suministra con las tapas pozzetti en acero inox. (carrapinas no incluidas).
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de carrapinas bajo la exposición.
- Panel de mandos digital de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -20 / -5°C
- Refrigeración estática. Evaporador estático envuelto en la cuba y con ventilador interior de apoyo en los modelos 6,8,10.
- Descarche manual
- 4 ruedas giratorias
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opcional, mostrador de servicio plexiglass opcional, etc. Ver accesorios
- Clase climática 4 (30°C-55%RH) G3.



Mostrador servicio plexiglass.



Mod. CARRARA DARK 8

CARRARA DARK (conservadora de helado en pozzetti)

Gracias a su diseño Italiano y moderno con elegantes luces led integradas, esta vitrina añade un toque elegante y moderno creando ambientes extraordinarios únicos a cualquier heladería, pastelería, cafetería y establecimientos de degustación.

- Mueble de color negro (RAL 9005), con detalles gris purpurina y zócalo gris (Ral 9006).
- Se suministra con las tapas pozzetti en acero inox. (carrapinas no incluidas).
- Iluminación LED exterior integrada con interruptor independiente.
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de carrapinas bajo la exposición.
- Panel de mandos digital de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -20 / -5°C.
- Refrigeración estática. Evaporador estático envuelto en la cuba y con ventilador interior de apoyo en los modelos 6,8,10.
- Descarche manual.
- 4 ruedas giratorias.
- Las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador opconal, mostrador de servicio plexiglass opcional, etc. Ver accesorios.
- Clase climática 4 (30°C-55%RH) G3.



Mostrador servicio plexiglass.



Mod. VENERE 30 KR

VENERE:

La tecnología que marca la diferencia. Homogeneidad y consistencia para masa pequeña y media. Máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Estructura de acero pintado
- Cubeta y espiral en acero inoxidable
- Rejilla de protección de la cubeta en acero inoxidable AISI 304 pulido
- Ruedas giratorias con freno
- Dos velocidades (un motor) en el mod. KR III, una velocidad en el mod. KR II y velocidad variable en el mod. KR II INVERTER
- Transmisión de correa/cadena
- Panel de mandos, fácil uso.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Rejilla seguridad.



Panel mandos, 2 velocidades.



Ruedas giratorias.



Campana Mod. AH 110 V



Mod. AO 110/1TS

ALPHA:

- Horno eléctrico con base giratoria
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y vidrio templado de protección. Con muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- La cordierita esta tratada con chorro de arena a alta presión consiguiendo una superficie irregular, un menor contacto con el producto y por tanto menor agresividad en la cocción.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas LED 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Fácil acceso a los componentes electrónicos
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin o con motor. (5 velocidades)
- El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° para facilitar el transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 80cm ancho x 197cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C



Control de pantalla táctil "TS":

- Posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de forma independiente,
- Ajuste independiente de la potencia de las resistencias (superior e inferior), de 0% a 100%;
- Memoria integrada para grabar hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: "ECO", "MAX" (Recuperación rápida) y "PIROLISIS".
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de sentido y velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, ...)
- Alarma acústica de fin de cocción y temporizador.



Mod. 374 DTKL SZ



Mod. 420 DTK SZ



Mod. 100 DTKL SZ

ARMARIO EXPOSITOR SUB-ZERO:

Expositor vertical "sub-zero" especiales para la exposición y refrigeración de productos hasta $-2,3^{\circ}\text{C}$. Diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Termostato y termómetro digital.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.