

ugolini



**Granitory, schładzarki,
barowe maszyny do lodów**



Firma Lodel jest oficjalnym przedstawicielem
na Polskę marek Ugolini (IT) oraz Sanomat (DE)

SANOMAT

**Automaty
do bitej śmietany**



Granitory Ugolini
z serii MT posiadają
10-cio litrowe komory



Granitory Ugolini
z serii MINI posiadają
6-cio litrowe komory



Model	Zbiornik	Wymiary szer./gł./wys.	Waga	Zasilanie [V/Hz]	Moc [kW]
1 Ugolini MT Micro	1x3 l	180/470/510 mm	20 kg	230/50	0,46
2 Ugolini MT 1 MINI	1x6 l	180/470/650 mm	22 kg	230/50	0,46
3 Ugolini MT 2 MINI	2x6 l	360/470/650 mm	36 kg	230/50	1,1
4 Ugolini MT 3 MINI	3x6 l	540/470/650 mm	48 kg	230/50	1,3
5 Ugolini MT 1 P	1x10 l	280/470/690 mm	25 kg	230/50	0,46
6 Ugolini MT 2	2x10 l	360/470/690 mm	39 kg	230/50	1,1
7 Ugolini MT 3	3x10 l	540/470/690 mm	53 kg	230/50	1,3
8 Ugolini GIANT	2x15 l	460/530/900 mm	61 kg	230/50	1,6

micro

Najmniejszy granitor Ugolini



2





	Model	Zbiornik	Wymiary szer./gł./wys.	Waga	Termostat	Zasilanie [V/Hz]
1	Arctic Compact 5/1	1x5 1	180/400/550 mm	13 kg	1	230/50
2	Arctic Compact 5/2	2x5 1	250/400/550 mm	17 kg	1	230/50
3	Arctic Compact 5/3	3x5 1	370/400/550 mm	22 kg	1	230/50
4	Arctic Compact 5/4	4x5 1	500/400/550 mm	27 kg	2	230/50
5	Arctic Compact 8/1	1x8 1	180/400/630 mm	14 kg	1	230/50
6	Arctic Compact 8/2	2x8 1	250/400/630 mm	17 kg	1	230/50
7	Arctic Compact 8/3	3x8 1	370/400/630 mm	22 kg	1	230/50
8	Arctic Compact 8/4	4x8 1	500/400/630 mm	29 kg	2	230/50
9	Arctic Compact 12/1	1x12 1	180/460/610 mm	17 kg	1	230/50
10	Arctic Compact 12/2	2x12 1	360/460/610 mm	23 kg	2	230/50
11	Arctic Compact 12/3	3x12 1	540/460/610 mm	37 kg	3	230/50
12	Arctic Compact 12/4	4x12 1	720/460/610 mm	50 kg	4	230/50
13	Arctic Deluxe 12/1	1x12 1	180/470/570 mm	17 kg	1	230/50
14	Arctic Deluxe 12/2	2x12 1	360/470/570 mm	23 kg	2	230/50
15	Arctic Deluxe 12/3	3x12 1	540/470/570 mm	37 kg	3	230/50
16	Arctic Deluxe 12/4	4x12 1	720/470/570 mm	50 kg	4	230/50
17	Arctic Deluxe 20/1	1x20 1	180/470/675 mm	18 kg	1	230/50
18	Arctic Deluxe 20/2	2x20 1	360/470/675 mm	26 kg	2	230/50
19	Arctic Deluxe 20/3	3x20 1	540/470/675 mm	42 kg	3	230/50
20	Arctic Deluxe 20/4	4x20 1	720/470/675 mm	53 kg	4	230/50

Schładzarki Ugolini są bardzo **popularne w Europie** dzięki stosunkowo niskiej cenie oraz wysokiej jakości wykonania.

Urządzenia różnią się liczbą oraz pojemnością zbiorników, a także ekspozycją produktu.

Dobrze wyeksponowany produkt
to klucz do wysokiej sprzedaży





Mini G E L



MiniGEL PLUS występuje również w wersjach dwu- i trzykomorowych



MiniGEL 1 PLUS waży zaledwie 25 kg, a jego zbiornik mieści 6 l masy lodowej



	Model	Zbiornik	Wymiary szer./gł./wys.	Waga	Zasilanie [V/Hz]	Moc [kW]
1	Ugolini MiniGEL PLUS 1	1x6 l	195/480/615 mm	25 kg	230/50	0,6
2	Ugolini MiniGEL PLUS 2	2x6 l	390/480/615 mm	45 kg	230/50	1,1
3	Ugolini MiniGEL PLUS 3	3x6 l	585/480/615 mm	61 kg	230/50	1,3

MiniGEL PLUS to aktualnie najmniejszy automat do lodów produkcji Ugolini. Idealne urządzenie wysokiej jakości w miejscach, gdzie liczy się każdy centymetr powierzchni.

Intuicyjny, elegancki panel sterowania ułatwia pracę z maszynami MiniGEL PLUS



ugolini®

Oficjalny dystrybutor na Polskę
Lodel spółka z o.o.
www.ugolini.pl



QUICK - G E L

Quick-Gel to innowacyjna, nowoczesna, niewielkich rozmiarów maszyna do lodów. Podczas jej projektowania położono olbrzymi nacisk na funkcjonalność.

Kompaktowa wielkość, bardzo elegancki wygląd oraz intuicyjny, dotykowy panel sterowania sprawiają, że **Quick-Gel** będzie ozdobą wielu kawiarni i cukierni.



QUICK - G E L

wymiary [mm] (szer./wys./głębok.)	260 / 720 / 570
--------------------------------------	-----------------

waga [kg]	50
-----------	----

wydajność	do 14 kg/h <i>porcja 80g co 20 sekund</i>
-----------	--

zasilanie	230V/50Hz 1100 W
-----------	---------------------





Niemiecka firma **Vaihinger Sanomat** specjalizuje się w produkcji niezawodnych automatów do bitej śmietany już od ponad 125 lat.

Dzięki swojej konstrukcji automaty można utrzymać w idealnej czystości bez konieczności trudnego demontażu urządzenia.

Najpopularniejszym produktem firmy na naszym rynku jest automat do bitej śmietany **Sanomat Amigo**, rozprowadzany w całej Europie jako maszyna najlepiej sprawdzająca się w małej gastronomii.



Sanomat Amigo
to najpopularniejszy
model na polskim
rynku



Mini-Bako-S został zaprojektowany specjalnie dla piekarni i cukierni. Nie posiada zbiornika, śmietana jest pobierana bezpośrednio ze zbiornika zewnętrznego. Jej wydajność to 1 liter na 30 sekund. Dezynfekcja przeprowadzana jest za pomocą wewnętrznego systemu samoczyszczącego (nie wymaga rozkręcania urządzenia).

	Model	Zbiornik	Wydajność	Wymiary szer./gł./wys.	Waga	Zasilanie [V/Hz]
1	SANOMAT AMIGO	1,5 litra	1 1/60 s	225/315/410 mm	23 kg	230/50
2	SANOMAT Euro-Favorit	1,5-3 litrów	1 1/50 s	225/340/410 mm	26 kg	230/50
3	SANOMAT Euro-Piccolo	1,5-3 litrów	1 1/40 s	225/340/445 mm	29 kg	230/50
4	SANOMAT Euro-Cream-Star	2 litry	1 1/38 s	225/340/445 mm	29 kg	230/50
5	SANOMAT Euro-Cream	5,10 i 12 litrów	1 1/35 s	300/440/485 mm	39 kg	230/50
6	SANOMAT Euro-Due	2x5 litrów	1 1/35 s	460/376/510 mm	65 kg	230/50
7	SANOMAT S2	2 litry	1 1/38 s	250/430/350 mm	29 kg	230/50
8	SANOMAT S5	5 litrów	1 1/35 s	305/450/490 mm	39 kg	230/50
9	SANOMAT S10	10 litrów	1 1/35 s	305/450/515 mm	39 kg	230/50
10	SANOMAT Uno S	1,5-2,5 litra	1 1/55 s	245/330/440 mm	27 kg	230/50
11	SANOMAT Vario S	1,5-2,5 litra	1 1/48 s	245/330/440 mm	27 kg	230/50
12	SANOMAT Grande Vario	5 litrów	1 1/45 s	320/405/490 mm	35 kg	230/50
13	SANOMAT Mini-Bako-S	zbiornik zewnętrzny	1 1/30 s	200/300/450 mm	18 kg	230/50
14	SANOMAT Industrie-Bako	zbiornik zewnętrzny	1 1/23 s	260/390/490 mm	24 kg	400/50



Mini-Bako-S została
specjalnie zaprojektowana
dla klientów prowadzących
piekarnie i cukiernie





Najnowsze wersje automatów Sanomat to modele S klasy - S2, S5 oraz S10. Posiadają nowoczesny wygląd oraz innowacyjny, panel dotykowy. Całkowicie skomputeryzowane sterowanie w tych urządzeniach posiadają tryby oszczędzania energii oraz tryb nocny.

Najnowsze wersje automatów Sanomat to modele klasy "S"



Cremaldi to seria ekonomicznych automatów do bitej śmietany



Sanomat Euro-Due dzięki zastosowaniu dwóch osobnych zbiorników oraz dwóch dysz wydających nie tylko przyspiesza tempo pracy, ale można go użyć do wydawania dwóch różnych produktów równocześnie np. deserów z bitą śmietaną i rurek ze śmietaną (dzięki zamocowaniu innej końcówki).

Sanomat Euro-Due znacznie przyspiesza tempo pracy





LODEL
ul. Pałacowa 1
84-107 Kłanino

tel.
+48 58 774 44 00
+48 58 77 459 95
+48 58 77 463 15
+48 58 77 463 16

info@lodel.pl

Sklep internetowy: www.Lodel.pl



Firma Lodel oferuje także bogaty wybór maszyn
używanych m.in. takich firm jak Carpigiani,
Electro Freeze, Taylor czy Coldelite.

