

ugolini®

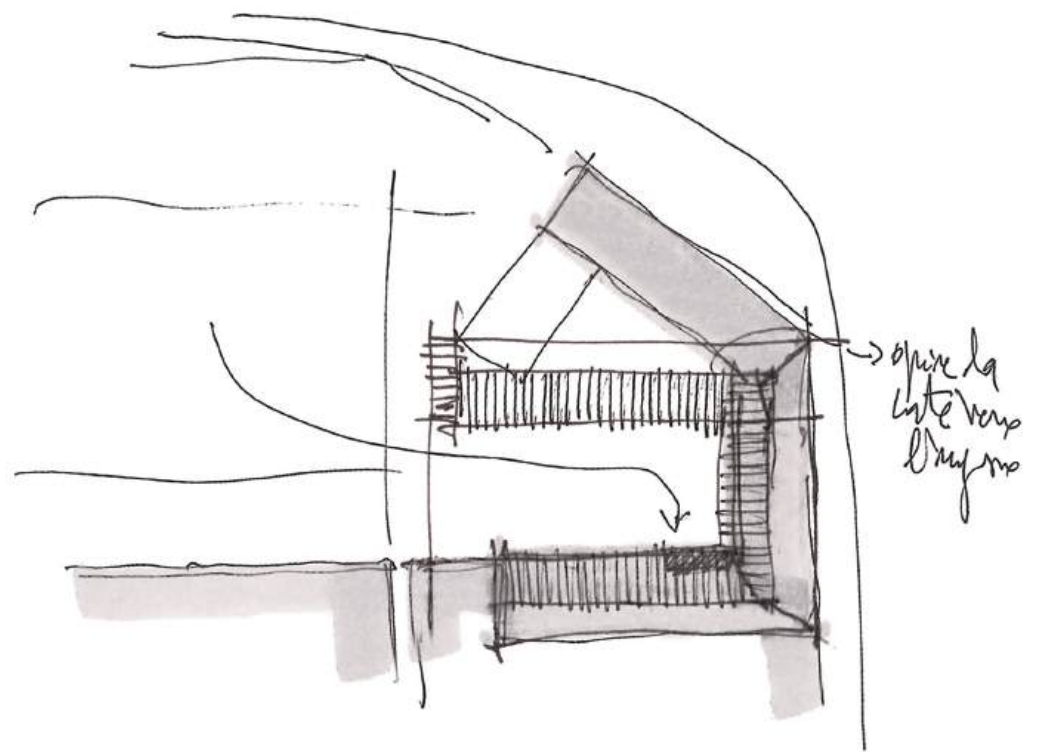
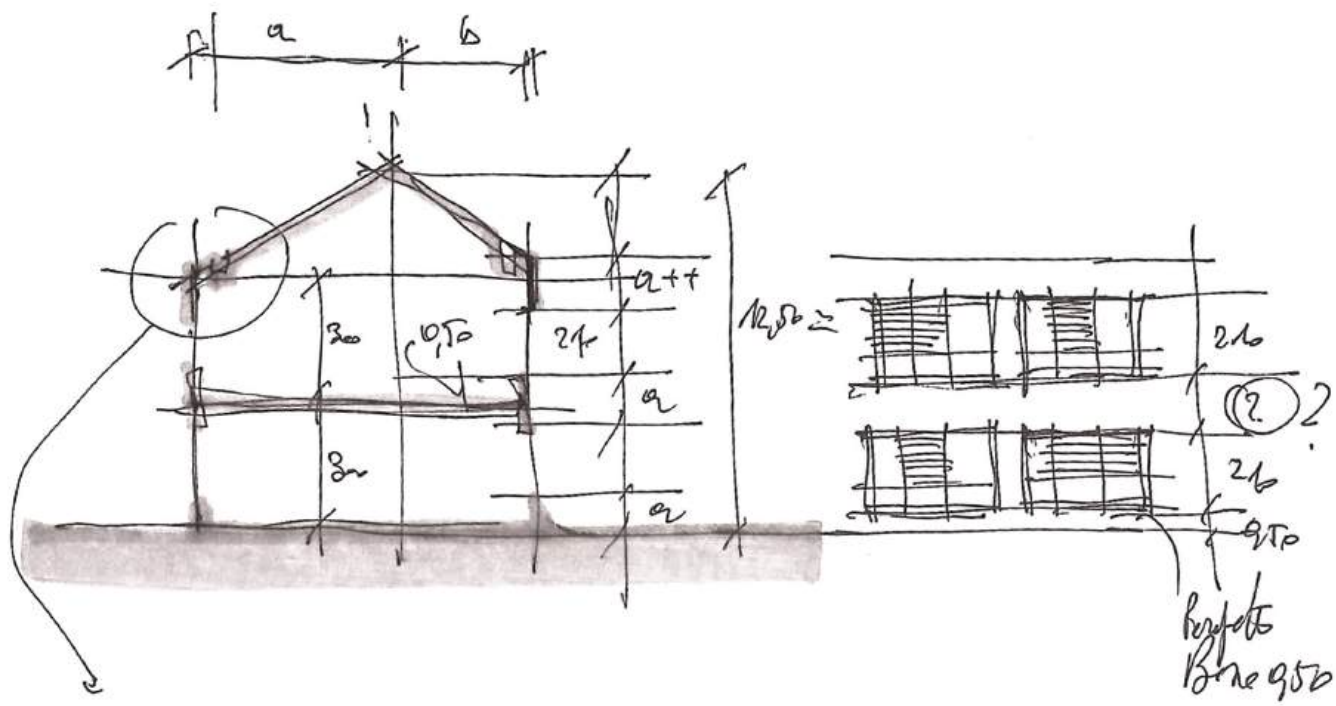
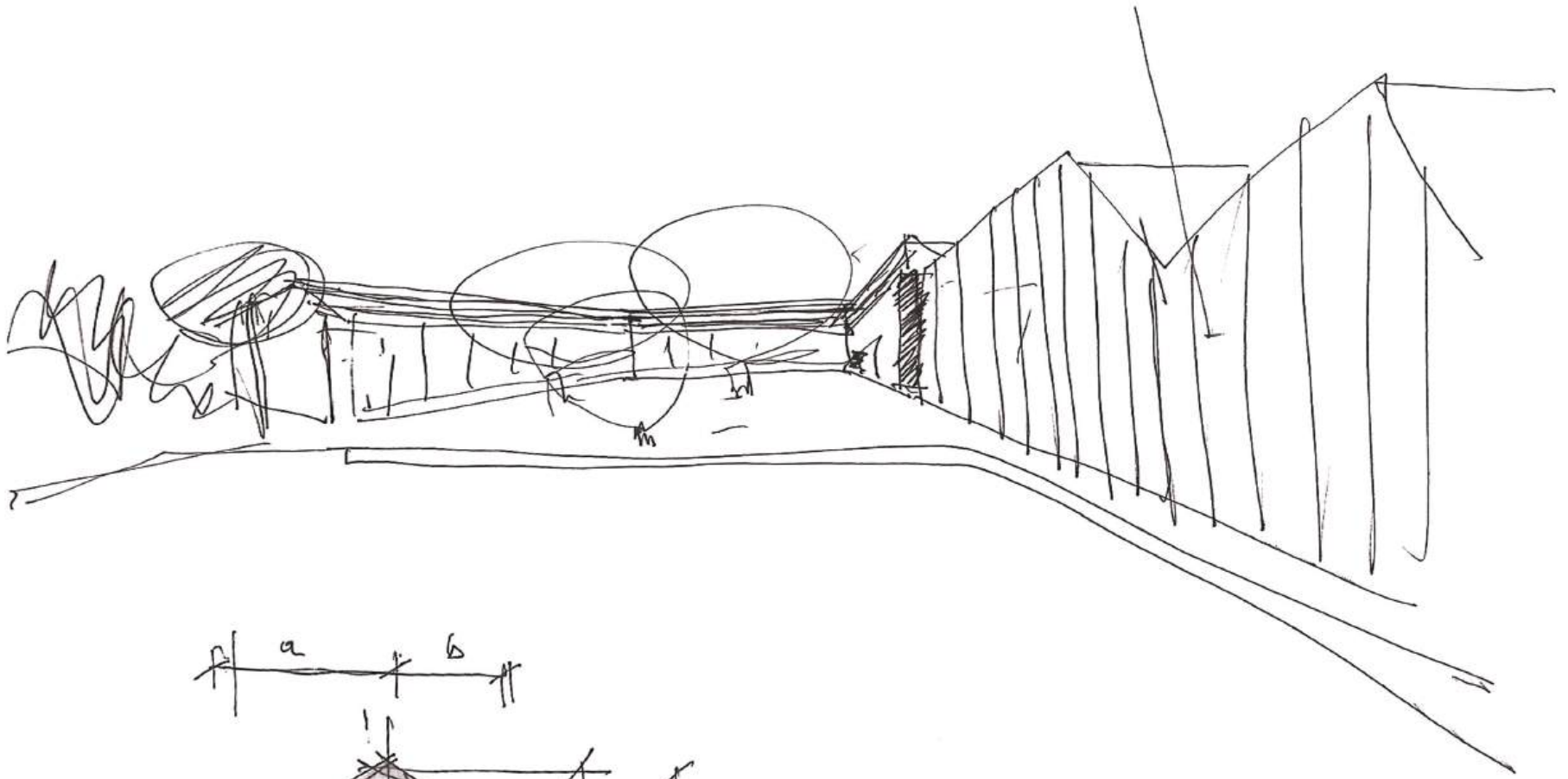


PREFAZIONE

PREFACE

Estro, entusiasmo e coraggio sono da sempre patrimonio di quest'azienda che dal 1946 sa guardare avanti trasformando esigenze di mercato in prodotti di grande successo. Vogliamo che un distributore Ugolini colpisca per la semplicità di utilizzo e per la sua affidabilità. L'innovazione e la qualità rappresentano elementi fondamentali per distinguersi ed emergere. Crediamo che un prodotto di alto livello nasca sempre dalla convergenza di più professionalità ed è per questo che le nostre macchine sono sviluppate internamente da un team di progettisti attenti alle novità tecnologiche e alle esigenze dei nostri clienti. La massima attenzione ai dettagli e alla funzionalità, unita all'utilizzo delle più moderne tecnologie progettuali, hanno portato la nostra azienda ad essere apprezzata in tutto il mondo. Ugolini, disegna con un linguaggio moderno ed elegante, in modo da poter essere presente nei migliori locali. Per noi è importante che le nostre attrezzature siano legate non solo alle innovazioni tecnologiche, ma anche al tempo ed alla cultura che le genera.

Creativity, enthusiasm and courage have always been the heritage of our Company which, since 1946, has been able to look forwards, transforming market requirements into highly successful products. We want a Ugolini dispenser to impress for its ease of use and reliability. Innovation and quality are fundamental to distinguish and emerge. We believe that a high level product is always the result of the convergence of several professional skills and this is why our machines are developed internally by a team of designers who are attentive to technological innovations and to our Customer's needs. The utmost attention to details and functionality, combined with the use of the most modern design technologies, have led our Company to be appreciated all over the world. Ugolini products are designed with a modern and elegant language, allowing them to be present in the best locations. We give great importance on our equipment not only being related to technological innovations, but also to the time and culture that generates them.



IL FUTURO
 È **REALTÀ**
 THE FUTURE
 IS REALITY





INDICE

CONTENTS



QUICK-GEL	8	NG 6/10 ELECTRONIC	26
ICON 3	12	NG 6/10 EASY	30
ICON 6	16	ARCTIC COMPACT/DELUXE	36
MINIGEL PLUS	20	INSTANT	42
RE-COVER ENERGY	24	DELICE	46

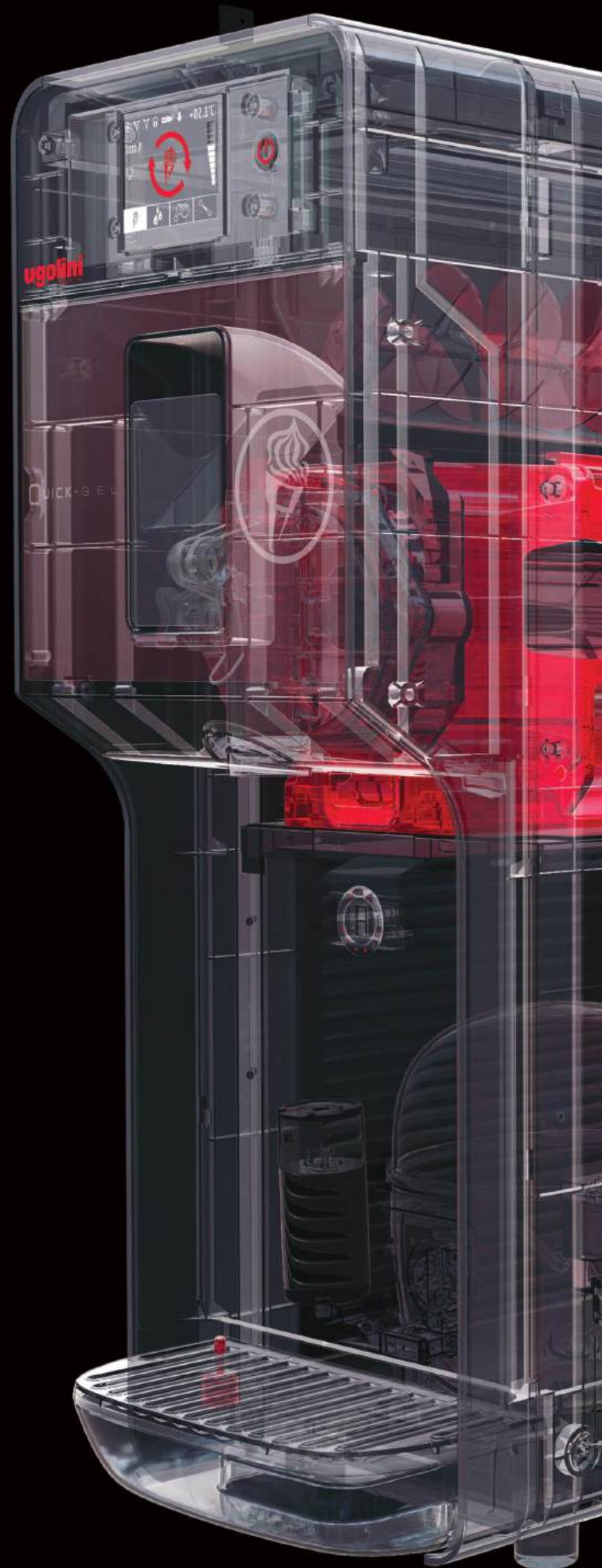
8-39

m a d e in I t a l y

MACCHINE PER GELATO /
CREME GELATO / GRANITE /
CREME FREDDE / SORBETTI /
BEVANDE FREDDE

MACHINE FOR ICE CREAM /
CHILLED DESSERT /
GRANITAS / COLD CREAM /
SHERBET / DRINKS





Quick-GEL, innovativa e moderna vi permetterà di offrire velocemente ai vostri clienti un consistente gelato ed una vastissima gamma di nuovi prodotti. Progettata con la massima attenzione alla qualità, ai dettagli e alla funzionalità, diventerà presto un'attrezzatura a cui non vorrete rinunciare. Sorprendentemente compatta ed estremamente elegante, è facile da usare grazie ad un display touch con icone moderne ed intuitive. Personalizzabile a 360° vi permetterà di comunicare in maniera esplicita la vostra immagine e i vostri prodotti.

Quick-GEL, modern and innovative, it can be used to offer your customers ice cream with a firm consistency as well as a wide range of new products. Designed with maximum attention to quality, details and functionality, it will soon become an appliance you can't do without. Surprisingly compact and highly elegant, it is easy to use thanks to its touch screen display with intuitive icons. Fully customizable, it can be used to promote your image and products in an impressive way.






Quick-GEL, Innovant et moderne elle vous permettra d'offrir rapidement à vos clients une glace épaisse et une gamme très vaste de nouveaux produits. Projeté avec beaucoup d'attention à la qualité, aux détails et à la fonctionnalité, il deviendra un équipement auquel vous ne voudrez pas laisser. Etonnamment compacte et extrêmement élégante, il est facile à utiliser grâce à un afficheur tactile avec des icônes modernes et intuitives. Il peut être personnalisé complètement pour vous permettre de promouvoir votre image et vos produits de façon explicite.

Quick-GEL, innovadora y moderna, os permitirá ofrecer rápidamente a vuestros clientes un helado consistente y una gama muy amplia de nuevos productos. Diseñada prestando mucha atención a la calidad, a los detalles y a la funcionalidad, se convertirá pronto en un equipo al que no querréis renunciar. Muy compacta y elegante, es fácil de usar gracias a una pantalla táctil con iconos modernos e intuitivos. Totalmente personalizable, os permitirá promocionar vuestra imagen y vuestros productos eficazmente.

Q
U
I
C
K
-
G
E
L

QUICK - G E L



	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	 L	 L
Quick-GEL	26	73	57	48	55	4	2



Sensore presenza bicchiere
Sensor which perceives the presence of the cup
Capteur de présence du gobelet
Sensor de presenciaa de vaso



Display touch
Touch display
Affichage tactile
Tapa del tanque mezclador



Mescolatore in plastica POM
POM plastic mixer
Mélangeur en plastique POM
Mezclador de plástico POM



Mescolatore vasca superiore
Hopper Mixer
Mélangeur de la cuve
Tapa del tanque mezclador





10

ICON 3

ICON 3 dal carattere eclettico e dallo stile elegante è progettata in modo da poter accogliere la vostra grafica in maniera naturale ed armoniosa, creando così un prodotto unico che si farà notare donando ancora più forza al vostro marchio ed al vostro business. La ICON 3 potrà essere arricchita con un pannello grafico che renderà il contenitore parzialmente "no-visual". Lo stile unico e moderno unito alle sue dimensioni estremamente ridotte rendono possibile il suo inserimento in qualsiasi ambiente. Ottima per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite, è progettata con un contenitore da 2.8 litri che permette di gestire piccole quantità di prodotto evitando inutili sprechi.

ICON 3, with its eclectic features and elegant style, is designed to permit to apply your graphics in a harmonious way, thereby creating a unique product able to stand out and give even more strength to your brand and your business. ICON 3 can be enriched with a graphic panel that will make it partially "no-visual". The unique, modern style, combined with its extremely small dimensions, will allow the inclusion of the machine in any ambient. Excellent for preparing cold creams, sorbets and granitas, it is designed with a 2.8 litres container suitable to small product quantities, so to prevent unnecessary waste.

ICON 3 au caractère éclectique et au style élégant est conçue pour pouvoir accueillir votre graphisme de manière naturelle et harmonieuse, créant ainsi un produit unique qui se fera remarquer et donnera encore plus de force à votre marque et à votre activité. La ICON 3 pourra être enrichie d'un panneau graphique qui rendra le récipient partiellement "no-visual". Le style unique et moderne uni aux dimensions extrêmement réduites rendent possible son introduction dans n'importe quel environnement. Excellente pour la préparation de crèmes froides, de sorbets et de granitas, elle est conçue avec un récipient de 2,8 litres qui permet de traiter de petites quantités de produit évitant des gaspillages inutiles.

ICON 3, de carácter ecléctico y estilo elegante, está proyectada para exponer su gráfica en forma natural y armoniosa, creando así un producto único, que se hará notar para dar aún más fuerza a su marca y a su negocio. La ICON 3 podrá ser complementada con un panel gráfico que volverá el recipiente parcialmente "no-visual". Su estilo único y moderno, combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas, permite su integración en cualquier ambiente. Ideal para la preparación de cremas frías, sorbetes y granizados, está proyectada con un recipiente de 2.8 litros que permite elaborar pequeñas cantidades de producto, evitando desperdicios.



ICON 3/1



ICON 3/2



ICON 3/3

	← cm	↑ cm	↗ cm	Kg	Kg	litri
ICON 3/1	18	49	44	20	22	2.8
ICON 3/2	37	49	44	36	38	5.6
ICON 3/3	55	49	44	52	54	8.4



RECOVER ENERGY
per risparmio energetico
sistema brevettato
RECOVER ENERGY
for energy saving
patented system
RECOVER ENERGY
pour économiser l'énergie
système breveté
RECOVER ENERGY
para ahorrar energía
sistema patentado



Controllo elettronico della
temperatura
Electronic temperature control
Contrôle électronique de la
température
Control electrónico de la
temperatura



Grafiche Recover Energy
per versione "no visual"
Graphics for no visual version
Graphismes pour version no visual
Gráficas para versión no visual



Luce LED vasca
LED light container
Lumière frontale
- technologie LED
Luz frontal - tecnología LED



Supporto per grafica
Slot for graphics
Support pour graphique
Ranura para gráficos

ICON



made in Italy



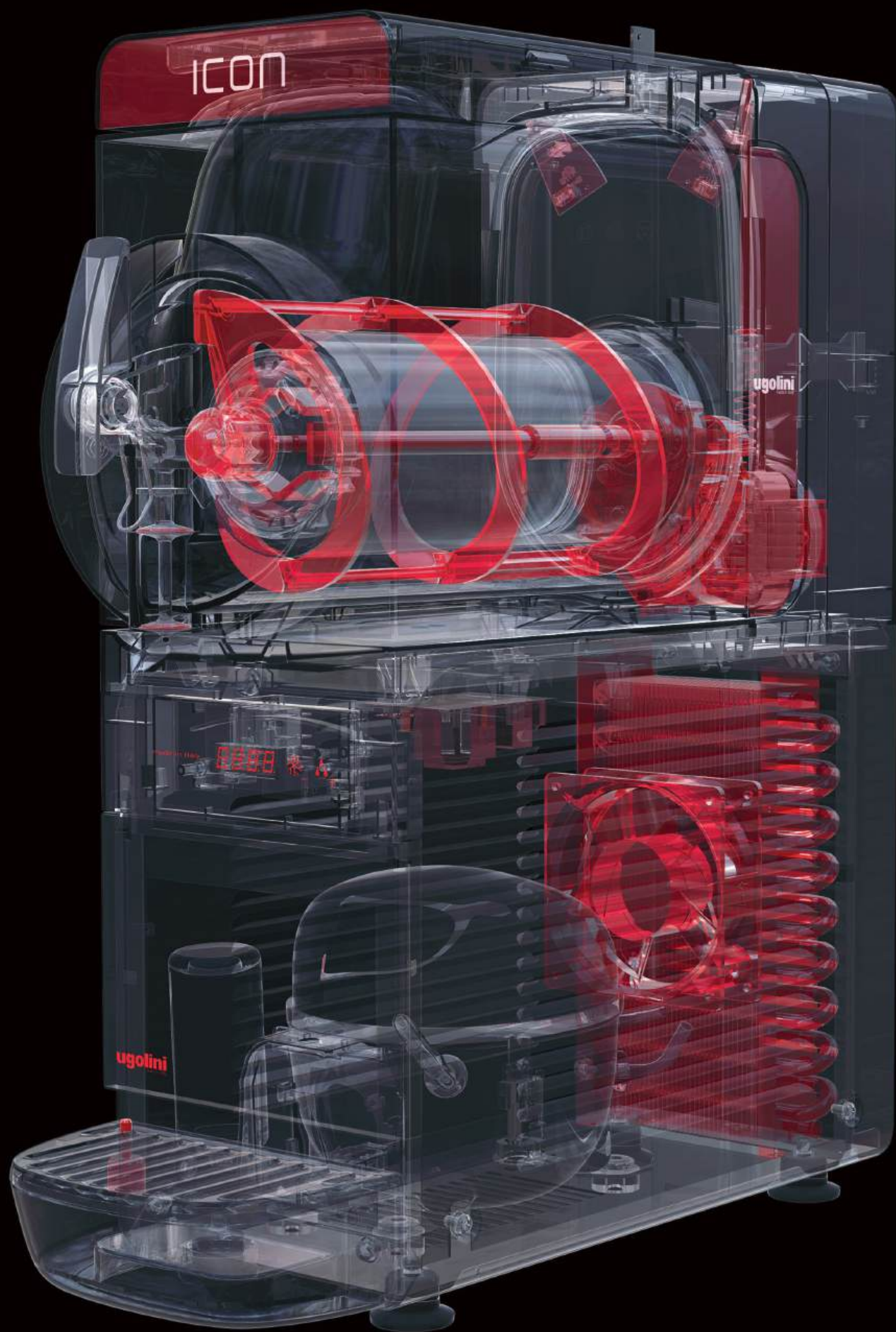
ICON 6

La nuovissima ICON 6 nasce dal successo della sorella minore ICON 3 e mantiene lo stesso stile inconfondibile ed elegante. Ottima per la preparazione di creme fredde, sorbetti e granite, è progettata con un contenitore da 6 litri che permette di gestire maggiori quantità di prodotto. Disponibile con regolazione elettronica e temperatura sempre sotto controllo oppure nella versione EASY con regolazione meccanica. Il design unico e moderno offre la possibilità di personalizzare quasi completamente la vostra attrezzatura rendendola unica nel suo genere e creando un business coinvolgente ed irresistibile.

Retaining the same unmistakable and elegant style, the brand new ICON 6 builds on the success of its little sister ICON 3. Perfect for making cold creams, sorbets and slushies, this one comes with a 6-litre container able to store larger amounts of product. Versions of this machine include an electronically adjustable solution with constant temperature control and an EASY version that adjusts automatically. Thanks to the special, modern design, you can create an almost totally custom and unique setup, to offer an irresistibly engaging business proposal.

La toute nouvelle ICON 6 s'appuie sur le succès de sa petite sœur ICON 3 et conserve le même style inimitable et élégant. Excellente pour la préparation de crèmes froides, de sorbets et de granités, elle est conçue avec un récipient de 6 litres pour traiter de plus grandes quantités de produits. Disponible avec une régulation électronique et une température toujours sous contrôle ou dans la version EASY avec une régulation mécanique. Le design unique et moderne offre la possibilité de personnaliser presque entièrement votre équipement, de le rendre unique et de créer une entreprise attrayante et irrésistible.

La flamante ICON 6 se basa en el éxito de su hermana pequeña ICON 3 y conserva el mismo estilo inconfundible y elegante. Excelente para la preparación de cremas frías, sorbetes y granizados, está diseñada con un recipiente de 6 litros para manejar mayores cantidades de producto. Disponible con regulación electrónica y temperatura siempre bajo control o en la versión EASY con regulación mecánica. Su diseño único y moderno te ofrece la posibilidad de personalizar casi por completo tu equipamiento, convirtiéndola en algo único en su género para crear un negocio cautivador e irresistible.



— 1 —



ICON 6/1



ICON 6/2 Easy



ICON 6/3 Easy

	← cm	↑ cm	↗ cm	Kg	Kg	L
ICON 6/1	19	60	52	24	26	6
ICON 6/2 easy	39	60	52	38	40	12
ICON 6/3 easy	60	60	52	50	52	18



RECOVER ENERGY
per risparmio energetico
sistema brevettato
RECOVER ENERGY
for energy saving
patented system
RECOVER ENERGY
pour économiser l'énergie
système breveté
RECOVER ENERGY
para ahorrar energía
sistema patentado



Controllo elettronico della temperatura
Electronic temperature control
Contrôle électronique de la température
Control electrónico de la temperatura



Adesivo RECOVER
RECOVER adhesive
Adhésif RECOVER
RECOVER adhesivo



Luce LED vasca
LED light container
Lumière frontale - technologie LED
Luz frontal - tecnología LED



Supporto per grafica
Slot for graphics
Support pour graphique
Ranura para gráficos



Sportello interruttori meccanici
Mechanical switch panel
Porte d'interrupteur mécanique
Puerta del interruptor mecánico



ugolini
made in Italy

Mini GEL PLUS

MiniGEL Plus, tecnicamente avanzata, nata dalle esigenze di chi vuole accontentare i propri Clienti con un gelato dessert sempre d'eccezione. Compatta, concepita per un facile utilizzo, dal design sobrio ed elegante, nata per essere notata e per presentare al meglio il gelato. Un prodotto esclusivamente Italiano per i locali che vogliono l'eccellenza. Disponibile anche la versione con luce e chiusura di sicurezza con chiave.

MiniGEL Plus, technically innovative Ugolini machine which has been designed to meet the needs of businesses who want to offer their customers top quality dessert/soft ice cream. Compact and easy to use with simple, elegant lines, it has been designed to be noticed and serve ice cream at its best. It is an exclusively Italian product for businesses that want only the best. A version with light and key locking system is also available.

MiniGEL Plus c'est un appareil de pointe, créé pour répondre aux exigences des glaciers qui souhaitent servir à leur clientèle des crèmes glacées toujours exceptionnelles. Compact, conçu pour une utilisation facile, au design sobre et élégant, il a été créé pour être remarqué et pour présenter la crème glacée de façon parfaite. Un produit exclusivement italien pour ceux qui recherchent l'excellence. Disponible aussi dans la version avec lumière et système de fermeture à clef.

MiniGEL Plus, técnicamente avanzada, nacida de las exigencias de quien quiere satisfacer a sus clientes con un helado tipo postre siem pcional. Compacta, concebida para un uso fácil, de diseño sobrio y elegante, nacida para ser notada y para presentar de la mejor forma posible el helado. Un producto exclusivamente italiano para los locales de prestigio. Se encuentra disponible también en la versión con luz y cierre de seguridad con llave.



Handwritten signature or mark.



MiniGEL Plus 1



MiniGEL Plus 2



MiniGEL Plus 3

	cm	cm	cm	Kg	Kg	L
MiniGEL Plus 1	20	62	48	27	29	6
MiniGEL Plus 2	40	62	48	47	51	12
MiniGEL Plus 3	60	62	48	62	65	18

OPTIONAL



Immagine retroilluminata - tecnologia LED
LED technology backlit image
Image rétroéclairée avec technologie LED
Imagen retro-iluminada tecnologia LED

OPTIONAL



Serratura opzionale per chiusura coperchio
Optional lid locking
Serrure pour fermeture du couvercle
Cerradura opcional para cerrar tapa



RECOVER ENERGY per risparmio energetico sistema brevettato
RECOVER ENERGY for energy saving patented system
RECOVER ENERGY pour économiser l'énergie système breveté
RECOVER ENERGY para ahorrar energía sistema patentado



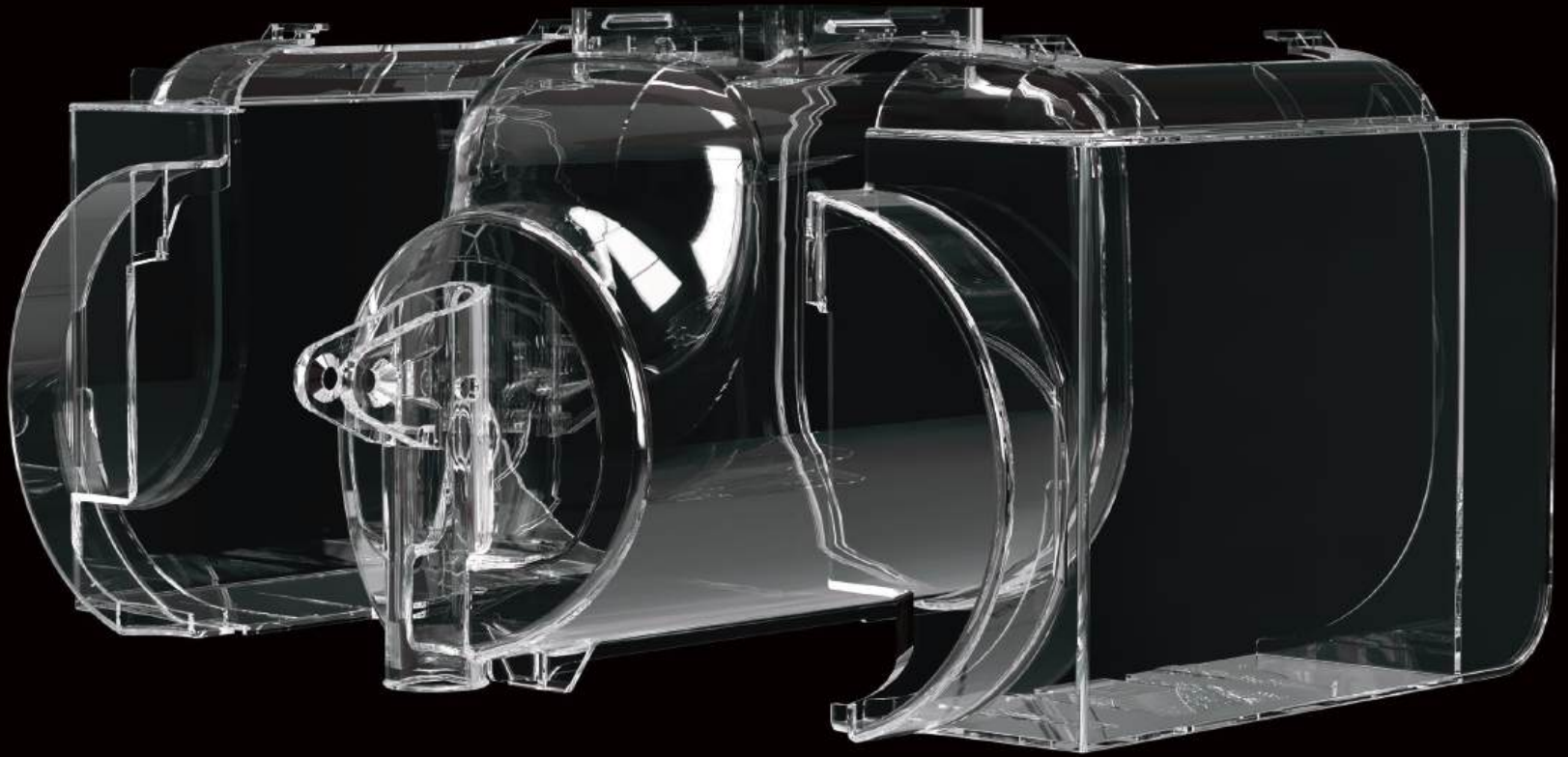
Display retroilluminato
Backlit display
Écran rétroéclairé
Pantalla retroiluminada

OPTIONAL



LED WALL
LED WALL
LED WALL
LED WALL





Disponibile sui modelli ICON 3 e ICON 6
Available on ICON 3 and ICON 6

RE COVER ENERGY

Minor consumo energetico

Less power consumption

Minor condensa sulla superficie del contenitore

Less condensation on the surface

Facile da montare e smontare

Easy to install and remove

Totale visibilità del prodotto

Full product visibility

Adattabile a macchine esistenti

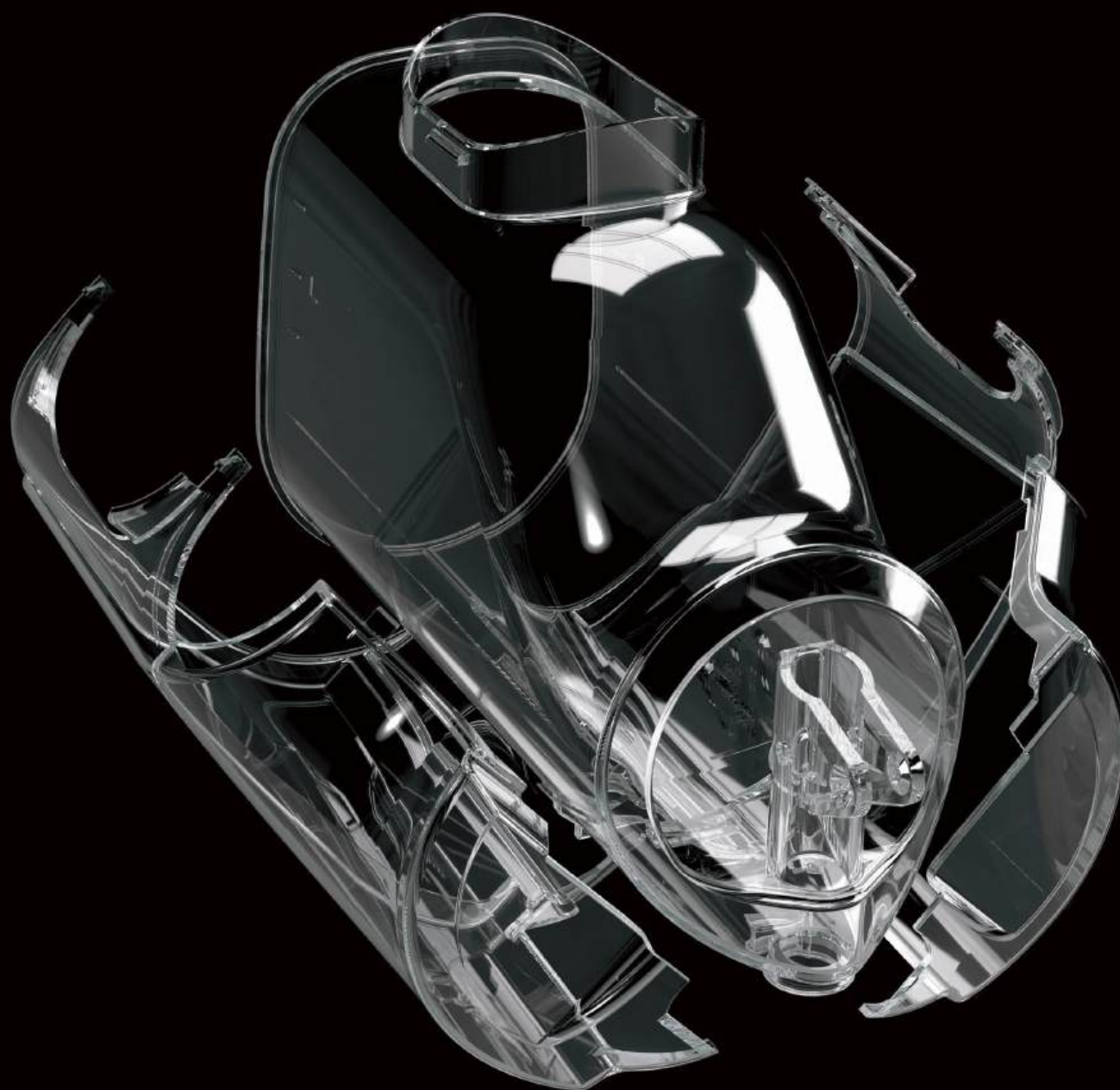
Retrofittable on existing machine

Sistema brevettato

Patented system

Personalizzabile con vetrofanie

Customizable with stickers



Disponibile sui modelli MiniGEL Plus, NG Easy e NG Electronic

Available on MiniGEL Plus, NG Easy and NG Electronic



NG10

NG ELECTRONIC, progettata per garantire la massima affidabilità e per mettere a disposizione dei propri clienti un'attrezzatura altamente professionale. Estremamente compatta e semplice da utilizzare, vi permetterà di preparare granite, sorbetti, creme fredde e cocktails per accontentare tutti i vostri clienti in ogni periodo dell'anno. Il grande spazio espositivo per comunicare al meglio il vostro prodotto, ed il design assolutamente unico ed elegante rendono questa attrezzatura un oggetto indispensabile per i locali che vogliono il meglio. Un prodotto esclusivamente Italiano nato dalla passione e dall'esperienza di chi è leader del mercato da 70 anni.

NG ELECTRONIC, designed to ensure the best reliability, providing its customers with high quality professional appliances. Extremely compact and easy to use, it will allow you to make slushes, sorbets, frozen creams and cocktails to satisfy your customers through the entire year. The great display area to best promote your product and its unique and elegant design make this appliance an essential object for top-class foodservice locations. An exclusively Italian product, created from passion and experience of a market leader for 70 years.

NG ELECTRONIC, projeté pour assurer la fiabilité maximum, et pour mettre à disposition de ses clients un équipement hautement professionnel. Extrêmement compact et simple à utiliser, il vous permettra de préparer de granités, de sorbets, de crèmes froides et de cocktails pour satisfaire tous vos clients dans chaque période de l'année. Le grande espace d'exposition pour mieux promouvoir votre produit, et la conception absolument unique et élégante rendent cet équipement un objet indispensable pour les locaux qui veulent le mieux. Un produit exclusivement Italien né de la passion et de l'expérience de la société qui est leader dans le marché depuis 70 ans.

NG ELECTRONIC, diseñada para garantizar la máxima fiabilidad y para ofrecer a sus clientes un equipo altamente profesional. Extremadamente compacta y de fácil uso, os permitirá preparar granizados, sorbetes, cremas frías y cócteles para satisfacer a todos vuestros clientes en cualquier periodo del año. El gran espacio expositivo para promocionar vuestro producto de la forma mejor y el diseño absolutamente único y elegante convierten este equipo en un objeto necesario para las tiendas que quieren lo mejor. Un producto exclusivamente italiano nacido de la pasión y de la experiencia de quién es líder en el mercado desde hace 70 años.

ng 6-10 electronic









NG 6/1 Electronic



NG 6/2 Electronic



NG 6/3 Electronic

		 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	
NG 6/1	electronic	20	62	48	26	29	6
NG 6/2	electronic	40	62	48	42/38*	45/43*	12
NG 6/3	electronic	60	62	48	56	58	18

*Gas R290

OPTIONAL



Immagine retroilluminata
- tecnologia LED -
LED technology backlit image
Image rétroéclairée avec
technologie LED
Imagen retro-iluminada
- tecnologia LED -

OPTIONAL



LED WALL
LED WALL
LED WALL
LED WALL



RECOVER ENERGY - 6L
per risparmio energetico
sistema brevettato
RECOVER ENERGY - 6L
for energy saving
patented system
RECOVER ENERGY - 6L
pour économiser l'énergie
système breveté
RECOVER ENERGY - 6L
para ahorrar energía
sistema patentado



NG 10/1 Electronic



NG 10/2 Electronic



NG 10/3 Electronic

	← cm	↑ cm	↗ cm	Kg	Kg	litri
NG 10/1 electronic	20	70	50	28	30	10
NG 10/2 electronic	40	70	50	45/41*	48/45*	20
NG 10/3 electronic	60	70	50	59	61	30

*Gas R290

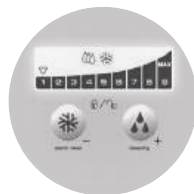


RECOVER ENERGY - 10L
per risparmio energetico
sistema brevettato

RECOVER ENERGY - 10L
for energy saving
patented system

RECOVER ENERGY - 10L
pour économiser l'énergie
système breveté

RECOVER ENERGY - 10L
para ahorrar energía
sistema patentado



Display retroilluminato
Backlit display
Écran rétroéclairé
Pantalla retroiluminada



Immagine sopra vasca
retroilluminata (di serie per NG 10)

Backlit image above the tank
(standard for NG 10)

image rétro-éclairée au-dessus
du réservoir (standard pour NG 10)

imagen retroiluminada sobre el
tanque (estándar para NG 10)

NG 6-10 easy

La nuova generazione di prodotti Ugolini si è arricchita della versione EASY, progettata per garantire massima semplicità d'utilizzo e massima affidabilità con un design unico ed elegante. Questa serie di macchine infatti unisce i vantaggi della collaudata e semplice tecnologia "tradizionale" della linea MT con le innovazioni estetiche e funzionali della linea NG. Estremamente compatta vi permetterà di preparare granite, sorbetti, creme fredde e cocktails per accontentare tutti i vostri clienti in ogni periodo dell'anno. Prodotta in due versioni, con contenitori da 6 e 10 litri, compatibili con l'innovativo RECOVER ENERGY utile per un maggior risparmio energetico. Disponibile anche nella versione con controllo elettronico "ETC". Un prodotto esclusivamente Italiano nato dalla passione e dall'esperienza di chi è leader del mercato da 70 anni.

A new entry in Ugolini New Generation's products: the EASY version, very simple to use, assuring at the same time the best reliability with a smart and unique design. This series of machines combines the advantages of the secure and efficient "traditional" technology of the MT line with the aesthetic and functional innovations of the NG line. Extremely compact, it allows the preparation of slushes, sherbets, cold creams and cocktails, to satisfy all customers all year long. It's available in two configurations, with bowls of 10 or 6 lt capacity, both compatible with the innovative 'Recover Energy', to improve energy saving. Also available in the ETC version, for Electronic Temperature Control. An exclusive Italian product, created by the passion and the experience of a market leader since 70 years.

La nouvelle génération de produits Ugolini vient de s'enrichir de la version EASY, conçue pour garantir une simplicité d'utilisation maximale et une fiabilité hors pair, alliées à un design unique et élégant. En effet, cette série de machines conjugue les avantages de la technologie "traditionnelle", simple et éprouvée, de la ligne MT avec les innovations esthétiques et fonctionnelles de la ligne NG. Extrêmement compacte, elle vous permettra de préparer des granités, des sorbets, des crèmes froides et des cocktails pour satisfaire vos clients tout au long de l'année. Elle est disponible en deux versions, avec bacs de 6 et 10 litres, et est compatible avec le système innovant RECOVER ENERGY qui vous permet d'économiser de l'énergie. Elle peut également être équipée du contrôle électronique ETC. Un produit italien exclusif issu de la passion et de l'expérience acquise par Ugolini, leader sur le marché depuis 70 ans.

La nueva generación de productos Ugolini se amplía con la versión EASY, especialmente proyectada para garantizar la máxima simplicidad de uso y fiabilidad, con un diseño único y elegante. En efecto, esta serie de máquinas reúne las ventajas de la comprobada y simple tecnología "tradicional" de la línea MT, con las innovaciones estéticas y funcionales de la línea NG. Extremadamente compacta, le permitirá preparar granizados, sorbetes, cremas frías y cócteles para satisfacer el paladar de todos sus clientes, en cualquier período del año. Producida en dos versiones, con recipientes de 6 y 10 litros, compatibles con el innovador RECOVER ENERGY, que garantiza un mayor ahorro de energía. Disponible también con control electrónico ETC. Se trata de un producto totalmente italiano, nacido de la pasión y la experiencia de quienes lideran el mercado desde hace 70 años.



Kimberly Deben



NG 6/1 Easy



NG 6/2 Easy



NG 6/3 Easy

	cm	cm	cm	Kg	Kg	L
NG 6/1 easy	20	62	48	26	28	6
NG 6/2 easy	40	62	48	42/38*	45/41*	12
NG 6/3 easy	60	62	48	57	61	18

*Gas R290



Immagine spalla non luminosa
Not lighted rear cover picture
Photo support evaporateur non éclairée
Sin foto iluminada soporte del evaporador

OPTIONAL



LED WALL alto
High LED WALL
Haut LED WALL
LED WALL alto

OPTIONAL



LED WALL basso (modello ETC)
Low LED WALL (ETC model)
Bas LED WALL (modèle ETC)
LED WALL bajo (modelo ETC)

OPTIONAL



RECOVER ENERGY - 6L per risparmio energetico sistema brevettato
RECOVER ENERGY - 6L for energy saving patented system
RECOVER ENERGY - 6L pour économiser l'énergie système breveté
RECOVER ENERGY - 6L para ahorrar energía sistema patentado



NG 10/1 Easy



NG 10/2 Easy



NG 10/3 Easy

	cm	cm	cm	Kg	Kg	Litri
NG 10/1 easy	20	70	50	27	29	10
NG 10/2 easy	40	70	50	45/43*	48/45*	20
NG 10/3 easy	60	70	50	62	66	30

*Gas R290

OPTIONAL



RECOVER ENERGY - 10L per risparmio energetico sistema brevettato
 RECOVER ENERGY - 10L for energy saving patented system
 RECOVER ENERGY - 10L pour économiser l'énergie système breveté
 RECOVER ENERGY - 10L para ahorrar energía sistema patentado

OPTIONAL



Controllo elettronico temperatura (modello ETC)
 Electronic temperature control (ETC model)
 Contrôle électronique de la température (modèle ETC)
 Control electrónico de la temperatura (modelo ETC)



Sportello interruttori meccanici
 Mechanical switch panel
 Porte d'interrupteur mécanique
 Puerta del interruptor mecánico



Immagine sopra vasca retroilluminata (di serie per NG 10)
 Backlit image above the tank (standard for NG 10)
 image rétro-éclairée au-dessus du réservoir (standard pour NG 10)
 imagen retroiluminada sobre el tanque (estándar para NG 10)





NGIO
new generation



ugolini



NGIO
new generation



ugolini



NGIO
new generation



ugolini

073



ARCTIC compact

La gamma Arctic Compact è disponibile nelle versioni da 1 a 3 contenitori della capacità di 8 o 5 litri (quest'ultimo su richiesta). Distributori di facile utilizzo e versatili sono stati progettati per raffreddare, grazie alla pompa sommersa ad azionamento magnetico, ogni tipo di bevanda non gassata. Rapidamente e facilmente smontabili consentono una perfetta pulizia, facendo risparmiare tempo e rendendo il vostro lavoro semplice e remunerativo. A richiesta sono disponibili modelli dotati di rubinetto in acciaio inossidabile a gravità. Contenitori in polycarbonato per alimenti infrangibile.

La gamme Arctic Compact est disponible en versions de 1 à 3 bacs de 8 ou 5 litres. (le dernier sur demande) Distributeurs faciles à utiliser et adaptables, ils sont conçus pour refroidir les boissons non gazeuses grâce à une pompe submergée à entraînement magnétique. Rapidement et facilement démontables, ils sont parfaitement nettoyables. Des modèles avec robinet en acier inoxydable à gravité sont disponibles sur demande. Bacs incassables en polycarbonate alimentaire.

The Arctic Compact range is available in versions with 1 to 3 bowls with 8 or 5 litre capacity. (the last one available on request) Easy to use and versatile, these dispensers are designed to cool all types of non-carbonated drinks using a magnetic submerged pump. Quick and easy to dismantle for perfect cleaning, they save your time and make your work simpler and more profitable. Models with a stainless steel gravity tap are available on request. Shockproof polycarbonate food grade bowls.

La gama Arctic Compact se encuentra disponible en las versiones de 1 a 3 recipientes con una capacidad de 8 o 5 litros. (el último a petición) Se trata de distribuidores fáciles de utilizar y versátiles que se han diseñado para enfriar, mediante la bomba sumergida de accionamiento magnético, cualquier tipo de bebida sin gas. Se desmontan de forma rápida y fácil, permiten una limpieza perfecta, ahorrando tiempo y simplificando y rentabilizando su trabajo. Se encuentran disponibles modelos que disponen de grifo de gravedad en acero inoxidable. Recipientes en polycarbonato irrompible para alimentos.

ARCTIC deluxe

La gamma Arctic Deluxe comprende modelli nelle versioni da 1 a 3 contenitori, da 12 o 20 litri in polycarbonato per alimenti infrangibile. Semplici, maneggevoli, versatili, progettati per raffreddare ed erogare ogni tipo di bevanda (succhi naturali di frutta, caffè, tè, latte di mandorla, ecc.). Rapidamente ed agevolmente smontabili per una perfetta pulizia, fanno risparmiare tempo e facilitano il vostro lavoro. Disponibili con pompa a fontana (versione "P") o con agitatore (versione "AA").

La gamme Arctic Deluxe comprend des modèles en versions de 1 à 3 bacs, de 12 ou 20 litres, incassables, en polycarbonate alimentaire. Simples, maniables, adaptables, ces appareils sont conçus pour refroidir et distribuer n'importe quel type de boisson (jus de fruit naturels, café, thé, lait d'amande, etc.). Rapidement et facilement démontables, ils se nettoient parfaitement et vous permettent de gagner du temps en rendant votre travail plus rentable. Disponible avec pompe à effet fontaine (version "P") ou mélangeur (version "AA").

The Arctic Deluxe range includes models with 1 to 3 bowls with 12 or 20 litre capacity, made in shockproof, food grade polycarbonate. Simple, easy to use and versatile, these dispensers are designed to cool all types of drink (natural fruit juices, coffee, tea, almond milk, etc.). Quick and easy to dismantle for perfect cleaning, they save your time and make your work easier. Available with fountain pump ("P" version) or stirring paddle ("AA" version).

La gama Arctic Deluxe incluye modelos en las versiones de 1 a 3 recipientes, de 12 o 20 litros en polycarbonato irrompible para alimentos. Sencillos, manejables, versátiles, diseñados para enfriar y distribuir cualquier tipo de bebida (zumos naturales de fruta, café, té, leche de almendras, etc.). Se desmontan de forma rápida y fácil para permitir una limpieza perfecta, ahorrando tiempo y facilitando su trabajo. Se encuentran disponibles con bomba tipo fuente (versión "P") y con agitador (versión "AA").



Arctic Compact 5/1



Arctic Compact 5/2



Arctic Compact 5/3



Arctic Compact 8/1



Arctic Compact 8/2



Arctic Compact 8/3



	← cm	↑ cm	↗ cm	Kg	Kg	L
Arctic Compact 5/1	18	55	39	13	14	5
Arctic Compact 5/2	25	55	39	17	18	10
Arctic Compact 5/3	37	55	39	22	24	15
Arctic Compact 8/1	18	62	41	14	15	8
Arctic Compact 8/2	25	62	41	17	19	16
Arctic Compact 8/3	37	62	41	22	24	24



Rubinetto a gravità
Gravity tap
Robinet à gravité
Grifo por gravedad



Pompa sommersa
Submerged pump
Pompe submergée
Bomba sumergible



Arctic Deluxe 12/1



Arctic Deluxe 12/2



Arctic Deluxe 12/3









Arctic Deluxe 20/1

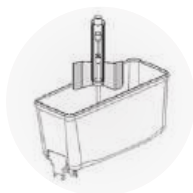


Arctic Deluxe 20/2



Arctic Deluxe 20/3

	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	
Arctic Deluxe 12/1	18	57	48	17	19	12
Arctic Deluxe 12/2	36	57	48	23	26	24
Arctic Deluxe 12/3	54	57	48	37	40	36
Arctic Deluxe 20/1	18	67	48	18	20	20
Arctic Deluxe 20/2	36	67	48	26	29	40
Arctic Deluxe 20/3	54	67	48	42	45	60



Agitatore "AA"
Stirring paddle "AA"
Mélangeur "AA"
Agitador "AA"



Pompa a fontana "P"
Fountain pump "P"
Pompe à effet fontaine "P"
Bomba de fuente "P"



Rubinetto a gravità
Gravity tap
Robinet à gravité
Grifo por gravedad



Coperchi con luce
Lids with light
Couvercles avec lumière
Tapa con luz

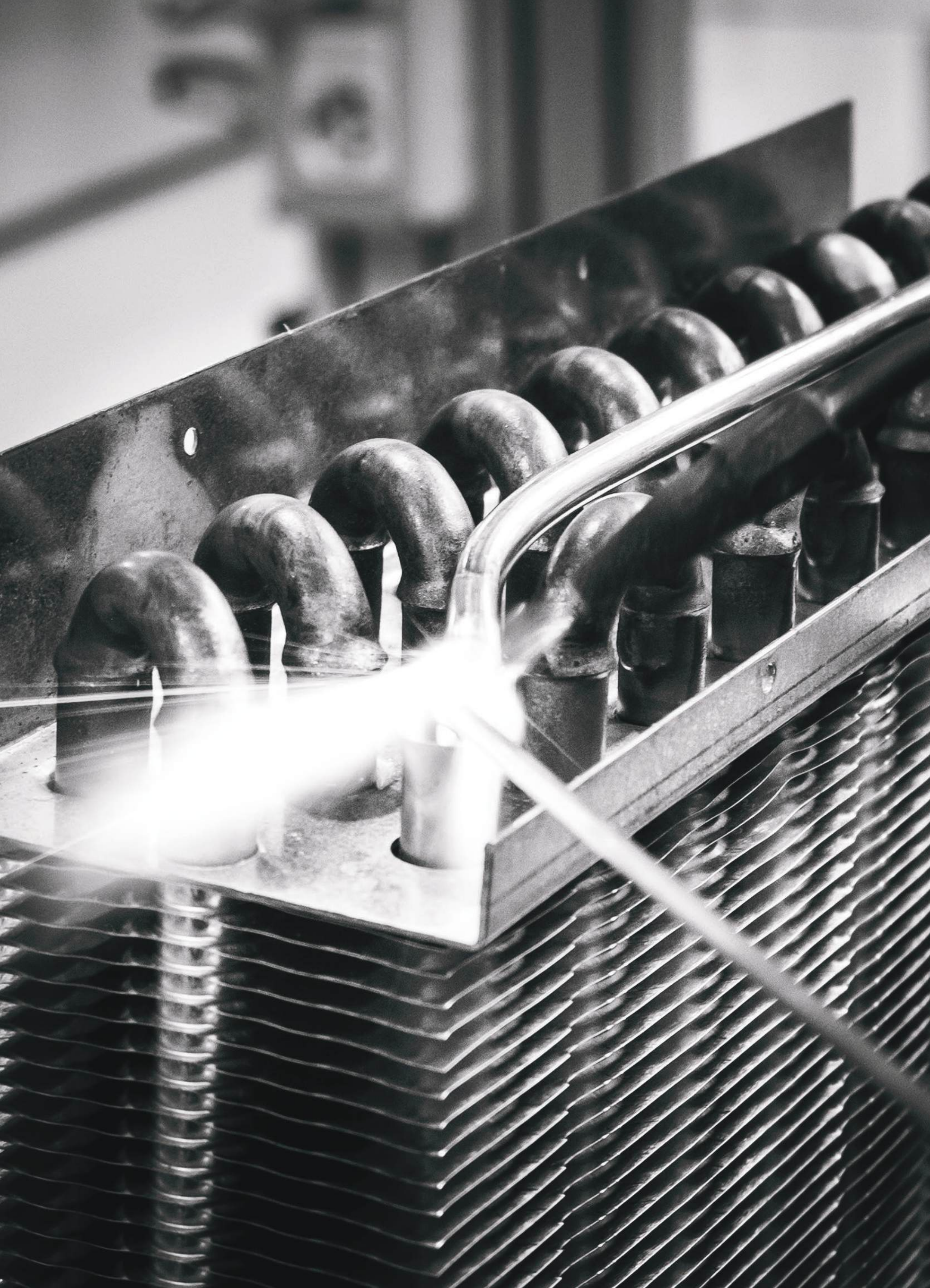
OPTIONAL

42-49

MACCHINE PER PRODOTTI CALDI /
FARCITURE / BEVANDE SOLUBILI

MACHINE FOR HOT DRINKS /
FILLINGS / SOLUBLE PRODUCTS





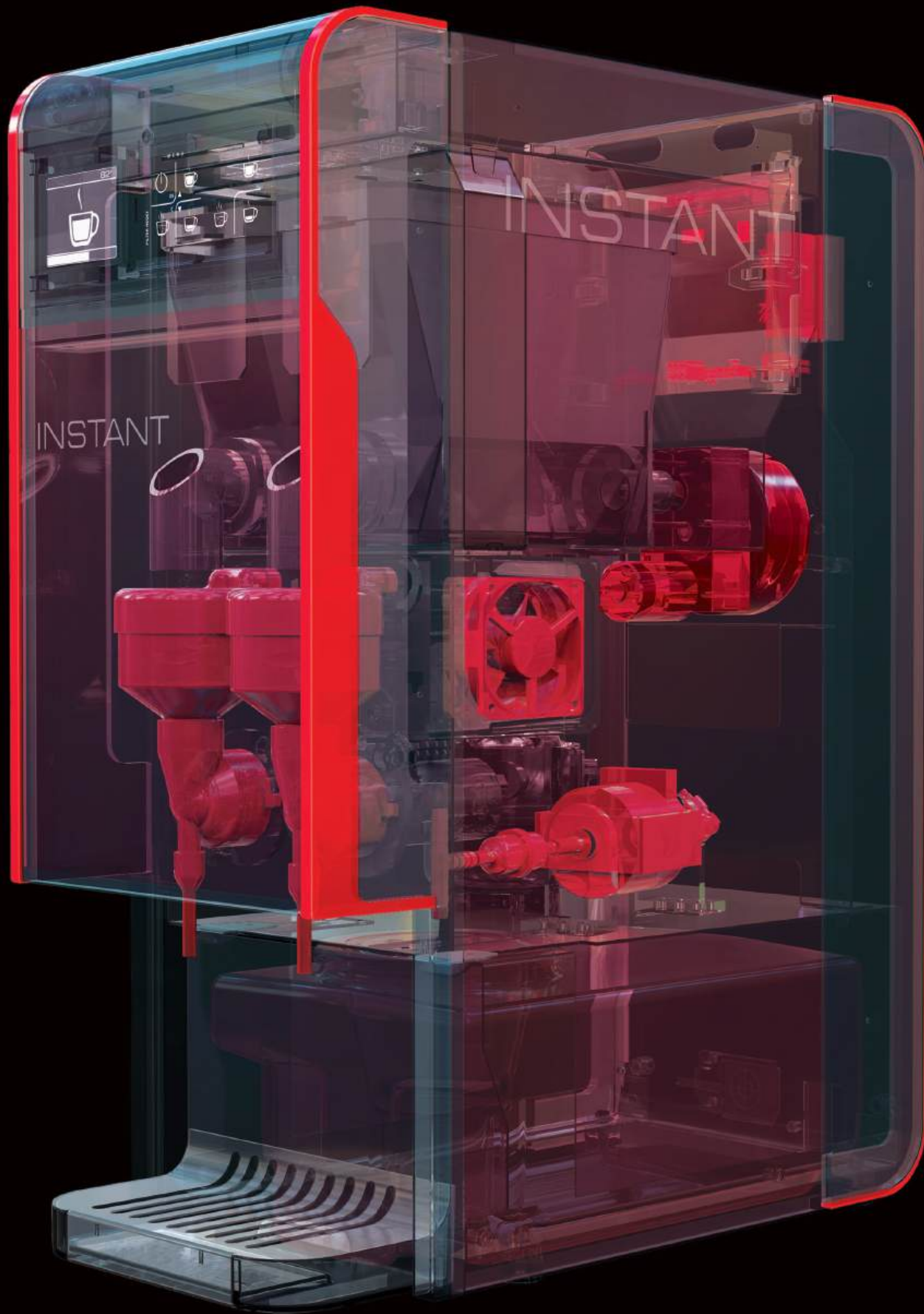
INSTANT è l'attrezzatura professionale automatica funzionante con prodotti solubili in acqua. Caffè al ginseng, orzo e cioccolate calde sono alcuni dei prodotti che potrai offrire ai tuoi clienti per ampliare il tuo business. Attrezzatura concepita in maniera innovativa, occupa poco spazio e richiama l'attenzione ovunque si trovi, viene presentata con un allestimento di base con grafica frontale, ma può essere arricchita con decals che forniranno all'oggetto un'estetica comunicativa, tenendo in considerazione le singole esigenze. INSTANT può essere corredata da un sistema IOT per un efficace controllo remoto e per tenere sempre monitorato il funzionamento, la posizione sul territorio e tutti i parametri necessari per un corretto funzionamento.

INSTANT is the professional automatic machine for water-soluble products. Ginseng and barley coffees and hot chocolate are just a few of the beverages you can offer your customers to grow your business. With its innovative design, the machine takes up very little space and draws the eye wherever you put it. The basic version is supplied with front graphics but it can be enriched with decals to give it a communicative aesthetic, taking into account your specific needs. INSTANT can be supplied with an IOT system for effective remote control and monitoring of operations, the position on the territory and all the parameters necessary for proper functioning.

INSTANT est l'équipement professionnel automatique travaillant avec des produits hydrosolubles. Le café au ginseng, l'orge et le chocolat chaud sont quelques-uns des produits que vous pouvez proposer à vos clients pour développer votre entreprise. Équipement conçu de manière innovante, il prend peu de place et attire l'attention partout où il se trouve, il est présenté avec une configuration de base avec des graphismes frontaux, mais peut être enrichi de décalcomanies qui donneront à l'objet une esthétique communicative, en tenant compte des besoins individuels. INSTANT peut être accompagné d'un système IOT pour un contrôle à distance efficace et pour toujours surveiller le fonctionnement, la position sur le territoire et tous les paramètres nécessaires au bon fonctionnement.

INSTANT es el equipo profesional automático que trabaja con productos hidrosolubles. Café con ginseng, cebada y chocolates calientes son algunos de los productos que puede ofrecer a sus clientes para ampliar su negocio. Un equipo de diseño innovador que ocupa poco espacio y llama la atención dondequiera que esté, se presenta con un montaje básico con elementos gráficos frontales, pero puede mejorarse con calcomanías que darán al objeto una estética comunicativa, teniendo en cuenta las necesidades individuales. INSTANT puede equiparse con un sistema IOT para un control remoto eficaz y para mantener monitorizados en todo momento el funcionamiento, la posición sobre el territorio y todos los parámetros necesarios para su correcto funcionamiento.

INSTANT












INSTANT 2



INSTANT 3

	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	 L	 cc
INSTANT 2	19	52	39	20	20	4.5	2x1000
INSTANT 3	27	52	39	25	27	4.5	3x1000

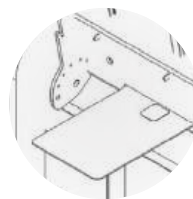


Display per visualizzazione info e tasti capacitivi
 Display for info and touch buttons
 Écran pour l'affichage des infos et touches de fonction
 Display para la visualización de información y botones táctiles



Vasca estraibile
 Removable tank
 Bac extractible
 Cuba extraíble

OPTIONAL

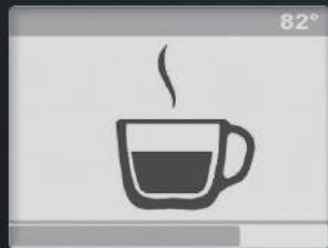


Smart Card programmabile
 Programmable Smart Card
 Carte à puce programmable
 Tarjeta inteligente programable

OPTIONAL



Controllo remoto
 Remote control
 Contrôle à distance
 Control remoto



ugolini
made in Italy

INSTANT





DELICE

Distributore da banco per la miscela di cioccolato e di altre bevande calde più o meno dense. Versatile, affidabile, poco ingombrante e di facile impiego. La sua semplicità facilita il vostro lavoro. Dal design ricercato ed elegante, incrementa le vendite grazie alla totale capacità espositiva del prodotto. Contenitore in policarbonato atossico infrangibile da 3 o 5 litri, con rubinetto facilmente smontabile per una totale pulizia e contenitore facilmente estraibile anche se colmo di prodotto. Disponibile anche nelle eleganti versioni silver e gold per i locali che fanno della loro immagine un'occasione di business.

Counter top dispenser for mixing hot chocolate and other thick drinks. Versatile, reliable, compact and easy to use. Its simplicity makes your work easier. With its exclusive and elegant design, its product visibility helps to increase sales. 3 or 5 litre capacity, food-grade, shockproof polycarbonate bowl with a tap that can be easily dismantled for perfect cleaning and a bowl that can be easily removed even if full. Also available in elegant silver and gold versions for shops which care about their image.

Distributeur de comptoir, spécialement conçu pour la préparation et la conservation du chocolat et autres boissons chaudes, plus ou moins denses. Il est adaptable, fiable, peu encombrant, facile à utiliser et sa simplicité rend votre travail plus aisé. Son design recherché et élégant et sa capacité d'exposition totale augmenteront les ventes. Bac incassable en polycarbonate alimentaire, de 3 ou 5 litres, avec robinet facilement démontable pour un nettoyage parfait et bac facilement extractible même lorsqu'il est plein. Disponible en version or et en version argent pour les endroits qui tiennent à leur image.

Distribuidor de mostrador para verter el chocolate y otras bebidas calientes más o menos densas. Versátil, fiable, poco voluminosa y fácil de usar. Su sencillez facilita su trabajo. De diseño sofisticado y elegante aumenta las ventas gracias a la total capacidad de exposición. Recipiente en policarbonato atóxico e irrompible de 3 o 5 litros, con grifo fácil de desmontar para una total limpieza y recipiente fácilmente extraíble, incluso repleto de producto. Se encuentra disponible también en las elegantes versiones silver y gold para los locales que aprovechan su imagen para hacer negocios.



DELICE 3	24	41	29	5	6	3
-----------------	----	----	----	---	---	---



Vasca estraibile
Removable tank
Bac extractible
Cuba extraíble



DELICE 5	24	49	32	6	7	5



Vasca estraibile
Removable tank
Bac extractible
Cuba extraíble





CARATTERISTICHE COMUNI / GENERAL CHARACTERISTICS

Semplicità di utilizzo

Affidabilità

Massima igiene garantita dalla semplicità di smontaggio dei componenti soggetti a pulizia

Serbatoio in copoliestere (BPA - free)

Uso di materiali idonei al contatto con alimenti

Compressore ermetico.

Livello di rumore inferiore a 70 dB (A)

Easy to use

Reliable

All parts are easy to disassemble for cleaning and sanitizing

Non-toxic, shockproof copolyester container

Use of food-grade materials

Hermetically sealed compressor

Noise level below 70 dB (A)

Simplicité d'utilisation

Fiabilité

Une hygiène maximale garantie par la simplicité de démontage des composants à nettoyer

Conteneur en copolyester non toxique et antichoc

Utilisation de matériaux spécifiques pour aliments

Compresseur hermétique.

Niveau sonore inférieur à 70 dB (A)

Fácil utilización

Fiabilidad

Máxima higiene garantizada por la facilidad del desmontaje de los componentes que deben limpiarse

Depósito en copoliéster no-tóxico irrompible

Uso de materiales aptos para el contacto con alimentos

Compresor hermético

Nivel de ruido por debajo de los 70 dB (A)

VOLTAGGI DISPONIBILI / AVAILABLE VOLTAGES

100V 50/60Hz

115V 60Hz

208-220V 60Hz

230V 50Hz

240V 50Hz

ARCH. FEDERICO SALIN


DESIGN PER LASCIARE IL SEGNO DESIGN TO LEAVE THE MARK


L'architetto Federico Salin disegna l'estetica dei prodotti Ugolini fissando valori che durano nel tempo. La passione per la purezza delle forme e la cura dei dettagli si accompagnano all'innata capacità di pensare fuori dagli schemi dando vita a prodotti dal carattere carismatico. Non considera il design esclusivamente come ricerca estetica, ma ritiene che debba essere lo sviluppo di un pensiero basato su scelte ben precise, in modo da lasciare un segno forte nel panorama del Made in Italy.


The architect Federico Salin develops the aesthetic design of Ugolini products, creating lasting values. A passion for purity of form and attention to detail go hand in hand with an inborn ability to think outside the box, resulting in charismatic products. He does not see design as purely aesthetic research but believes that it should be the elaboration of a thought based on precise choices, so as to leave a strong mark on the Made in Italy scene.




ugolini

 Via Mario Ugolini, 3 - 27010 - Torrevecchia Pia (PV) - Italia

 +39 0382 1651

 www.ugolinimilano.com

 sales@ugolinimilano.com

