

ugolini®

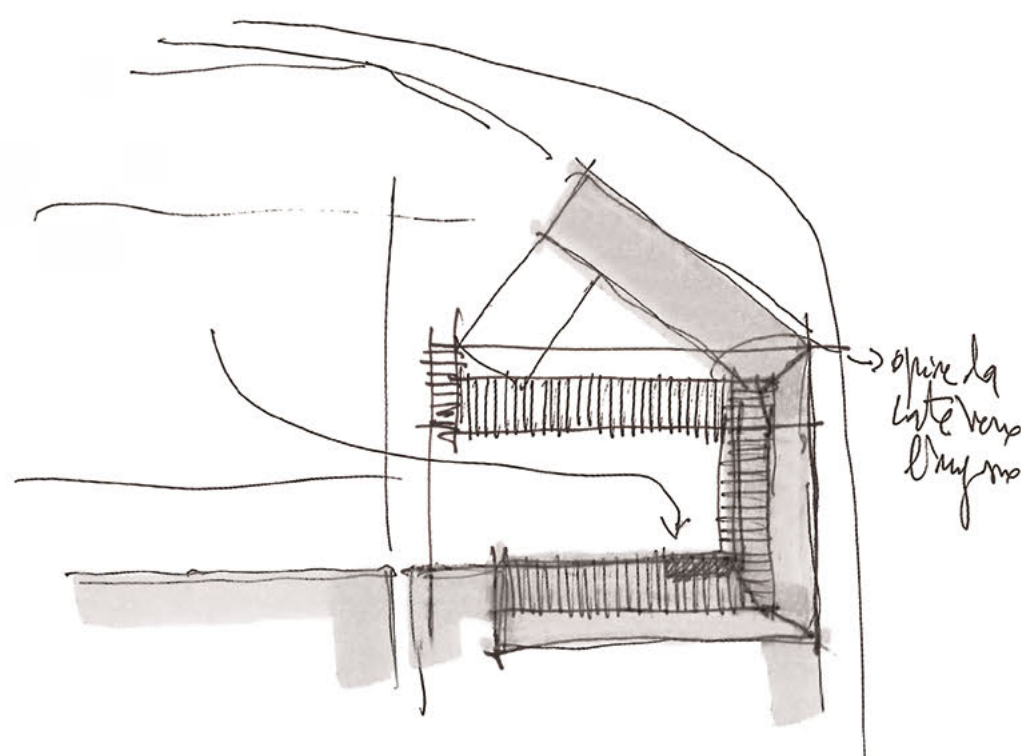
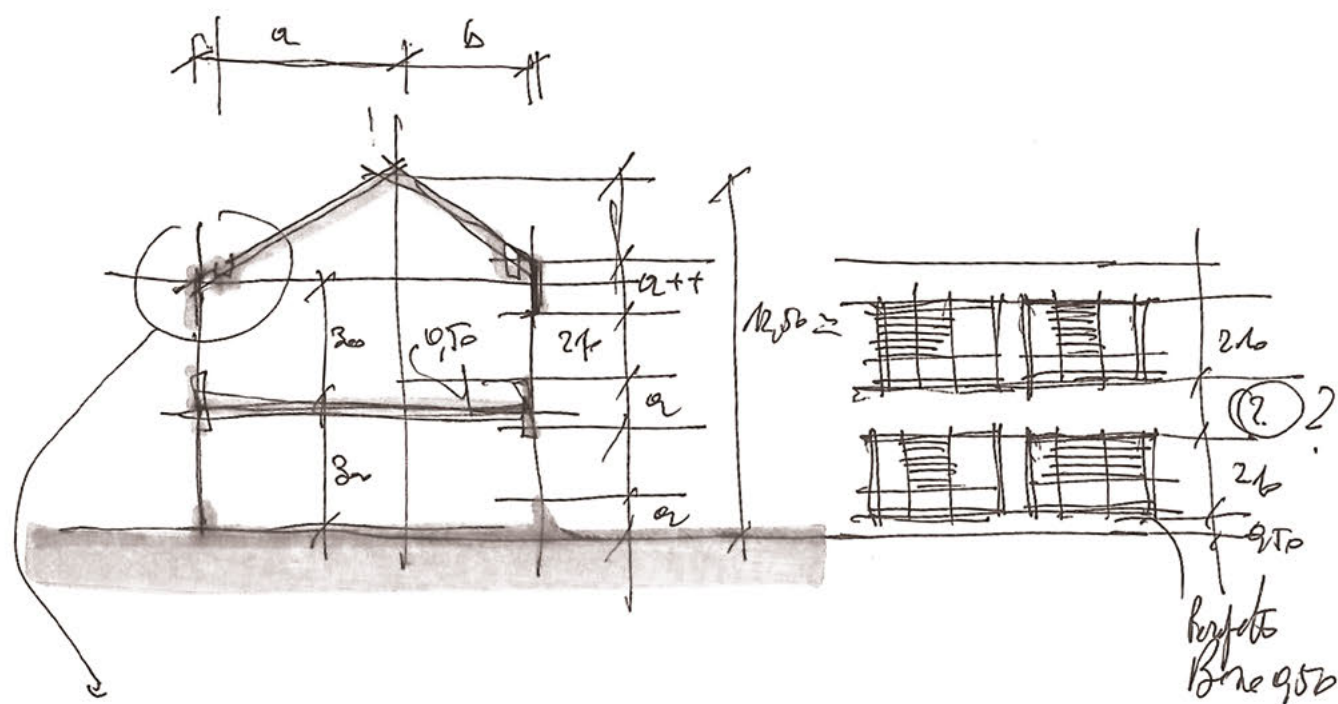
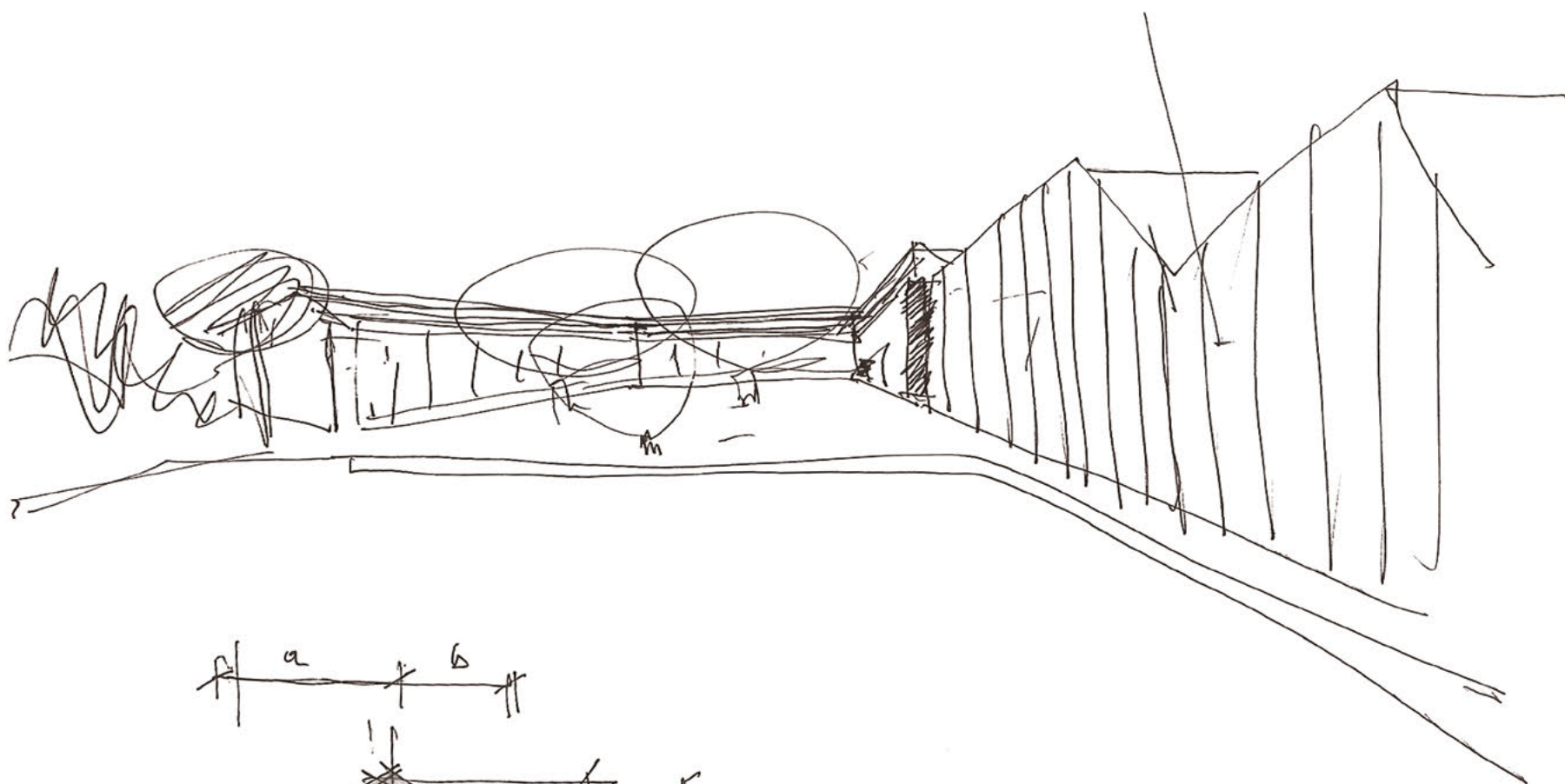


PREFAZIONE

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
ICON 3	12
ICON 6-11	16
MINIGEL PLUS	20
RE-COVER ENERGY	24

NG 6/10 EASY	26
ARCTIC COMPACT/DELUXE	32
SOLUTION	38
DELICE	42

8-32

m a d e _{in} I t a l y

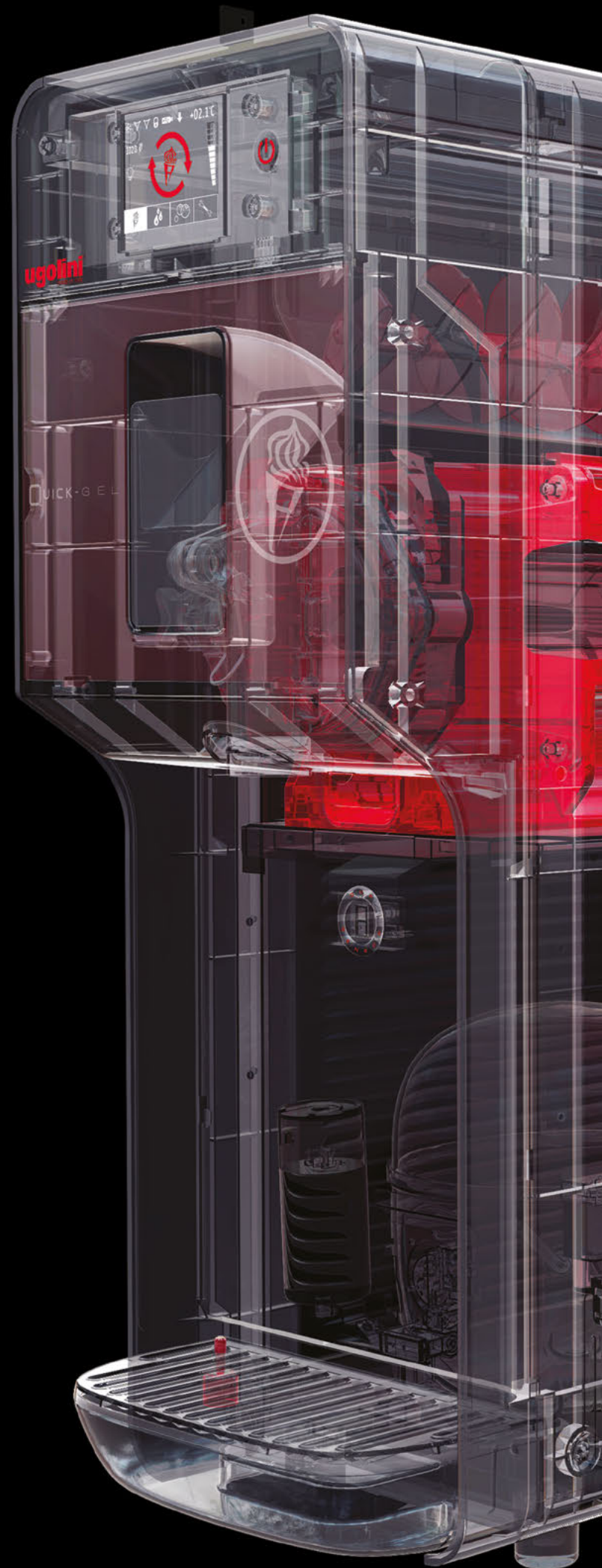
MACCHINE PER GELATO /
CREME GELATO / GRANITE /
CREME FREDDE / SORBETTI /
BEVANDE FREDDE

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



Quick-GEL è la soluzione moderna pensata per servire in tempi rapidi un gelato consistente e tante nuove proposte per sorprendere i tuoi clienti. Dotata di un sistema di alimentazione a gravità, è stata progettata con la massima attenzione alla qualità e alla praticità d'uso. Compatta nelle dimensioni ed elegante nel design, si distingue per la facilità di utilizzo grazie al display touch con icone intuitive e dal look contemporaneo. Totalmente personalizzabile, rappresenta una soluzione ideale per esaltare l'immagine del vostro brand e rafforzare la proposta commerciale del punto vendita.

Quick-GEL is a modern solution designed to deliver consistent ice cream and a variety of innovative products quickly. Fitted with a gravity-feed system, it has been developed with a strong focus on quality and ease of use. Compact and stylish, it features a user-friendly touch display with intuitive icons and a contemporary look. Fully customisable, it is an ideal solution for enhancing your brand image and strengthening your in-store offering.

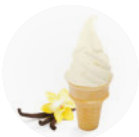




Quick-GEL est la solution moderne destinée à servir en un clin d'œil une glace onctueuse et un large choix de nouveaux produits. Équipée d'un système d'alimentation par gravité, elle a été conçue avec le plus grand soin en termes de qualité et de facilité d'utilisation. Compacte et élégante, elle se distingue par sa convivialité grâce à son écran tactile doté d'icônes intuitives et d'un design contemporain. Entièrement personnalisable, elle représente une solution idéale pour mettre en valeur l'image de votre marque et renforcer l'offre commerciale de votre point de vente.

Quick-GEL es una solución moderna pensada para servir enseguida un helado consistente y una amplia selección de nuevos productos. Dotada de un sistema de alimentación por gravedad, se ha diseñado prestando la máxima atención a la calidad y a la facilidad de uso. De tamaño reducido y con un diseño elegante, se distingue por lo sencillo que es usarla gracias a la pantalla táctil con iconos intuitivos y de aspecto moderno. Totalmente personalizable, es una solución ideal para realzar la imagen de tu marca y reforzar la propuesta comercial del punto de venta.

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

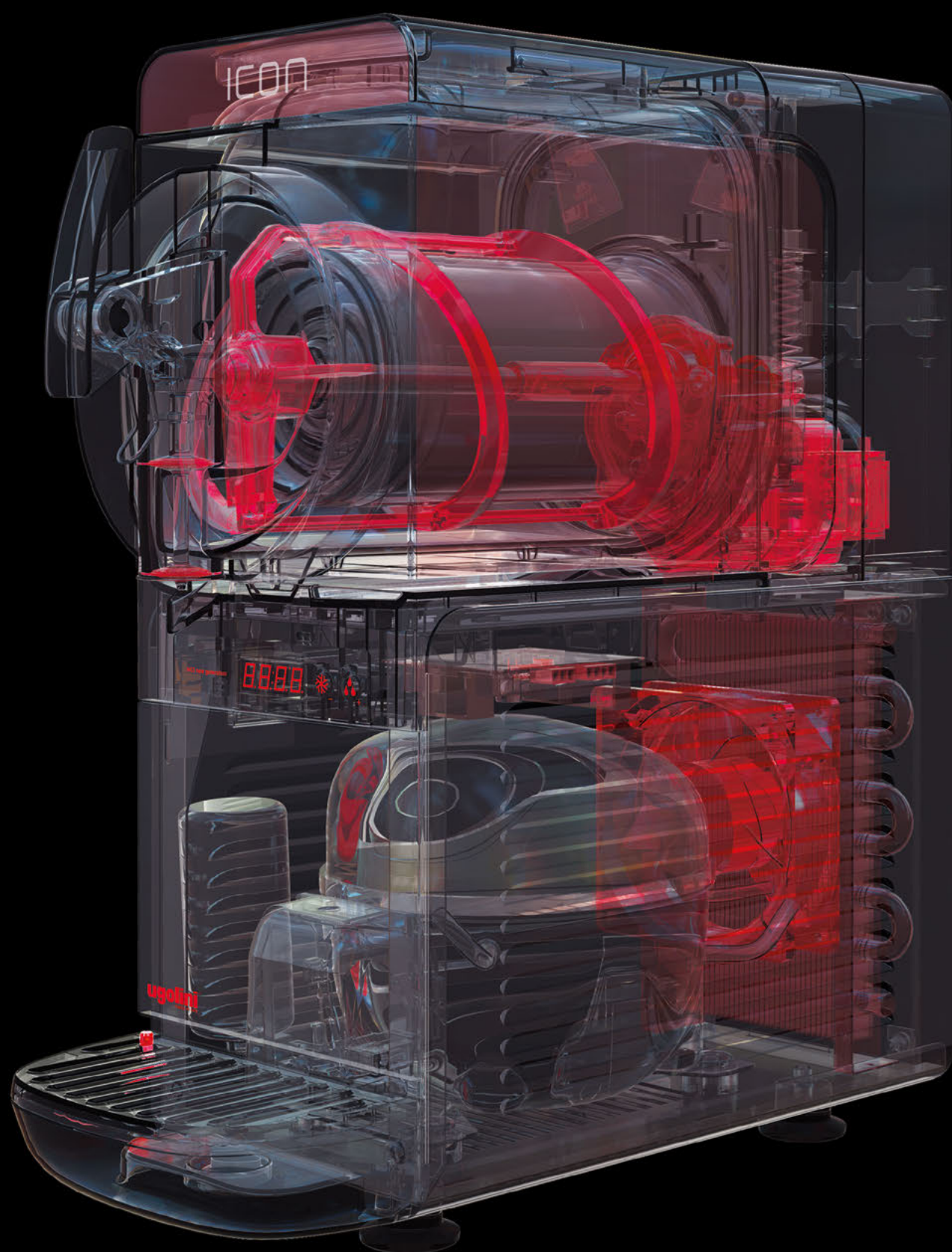


Mescolatore in plastica POM
POM plastic mixer
Mélangeur en plastique POM
Mezclador de plástico POM



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





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	
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

OPTIONAL



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

OPTIONAL



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

OPTIONAL



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.

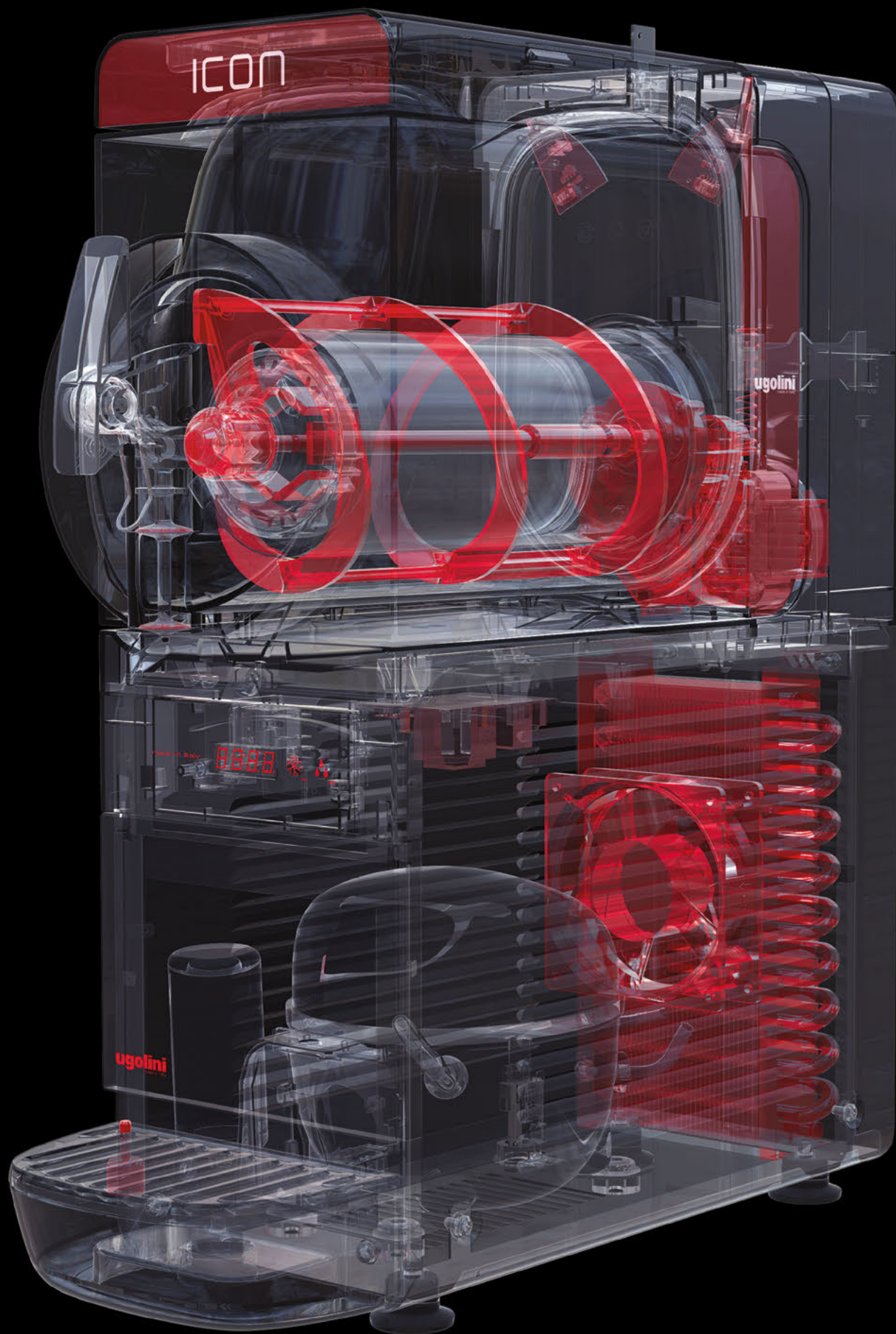
ICON 11

Ugolini ICON 11 è la sorbettiera multifunzionale extra-large pensata per granite, frozen cocktails, smoothies e sorbetti, ideale per ambienti ad alta affluenza come parchi divertimento, bar e gelaterie. Disponibile ad 1, 2 o 3 vasche da 11 litri e nella versione EASY con regolazione manuale intuitiva, assicura velocità di servizio e semplicità d'uso. Il design moderno può essere arricchito con grafiche personalizzabili che valorizzano il brand e rendono ICON 11 lo strumento perfetto per offrire un servizio rapido, professionale e distintivo.

Ugolini ICON 11 is a multifunctional, extra-large machine designed for making granitas, frozen cocktails, smoothies and sorbets. Available with 1, 2 or 3 11-litre bowls, it also comes in the EASY version with intuitive manual controls, ensuring fast service and ease of use. The modern design can be enhanced with custom graphics to highlight your brand, making ICON 11 the ideal tool for delivering a rapid, professional and distinctive service.

Machine Ugolini ICON 11 est une sorbetière multifonction extralarge conçue pour les granités, les cocktails glacés, les smoothies et les sorbets, idéale dans les environnements très fréquentés tels que les parcs d'attractions, les bars et les glaciers. Disponible avec 1, 2 ou 3 cuves de 11 litres dans sa version EASY avec réglage manuel intuitif, elle garantit la rapidité du service et la simplicité d'utilisation. Son design moderne peut être accentué par des éléments graphiques personnalisables mettant en valeur la marque et faisant de la machine ICON 11 l'outil par excellence pour offrir un service rapide, professionnel et unique.

Ugolini ICON 11 es una sorbetera multifuncional extragrande pensada para granizados, cócteles helados, batidos y sorbetes, y es ideal para los entornos con una gran afluencia, como los parques de atracciones, los bares y las heladerías. Disponible con 1, 2 o 3 cubetas de 11 litros y en una versión EASY, con regulación manual intuitiva, garantiza la rapidez del servicio y resulta fácil de usar. El diseño moderno se puede enriquecer con gráficas personalizables que realzan la marca y hacen que la ICON 11 sea el instrumento perfecto para ofrecer un servicio rápido, profesional y distintivo.



pass



ICON 6/1 ETC



ICON 6/2 Easy



ICON 6/3 Easy

	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	 L
ICON 6/1 ETC	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

EASY VERSION



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

ETC VERSION



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



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



Trasmissione magnetica
Magnetic transmission
Transmission magnétique
Transmisión magnética



ICON 11/1



ICON 11/2



ICON 11/3

	← cm	↑ cm	↘ cm	Kg	Kg	L
ICON 11/1	21	67	54	28	30	11
ICON 11/2	43	67	54	44	46	22
ICON 11/3	65	67	54	63	66	33

OPTIONAL



Luce LED vasca
(di serie per ICON 11)
LED light container
(standard for ICON 11)
Lumière frontale - technologie LED
(standard pour ICON 11)
Luz frontal - tecnología LED
(estándar para ICON 11)

OPTIONAL



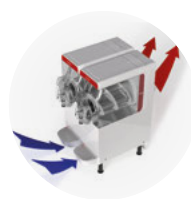
Supporto per grafica
Slot for graphics
Support pour graphique
Ranura para gráficos

OPTIONAL 11L



Controllo elettronico della
temperatura
Electronic temperature display
Affichage électronique
de la température
Pantalla de temperatura
electrónica

OPTIONAL 11L



ICON 11 Smart Flow
ICON 11 Smart Flow
ICON 11 Smart Flow
ICON 11 Smart Flow

OPTIONAL



Adesivo RECOVER
RECOVER adhesive
Adhésif RECOVER
RECOVER adhesivo



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.



Ugo



MiniGEL Plus 1

MiniGEL Plus 2

MiniGEL Plus 3

						
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



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 con
sensore presenza bicchiere
Backlit display with cup
presence sensor
Écran rétroéclairé avec capteur de
présence de gobelet
Pantalla retroiluminada con
sensor de presencia de vaso



LED WALL
LED WALL
LED WALL
LED WALL

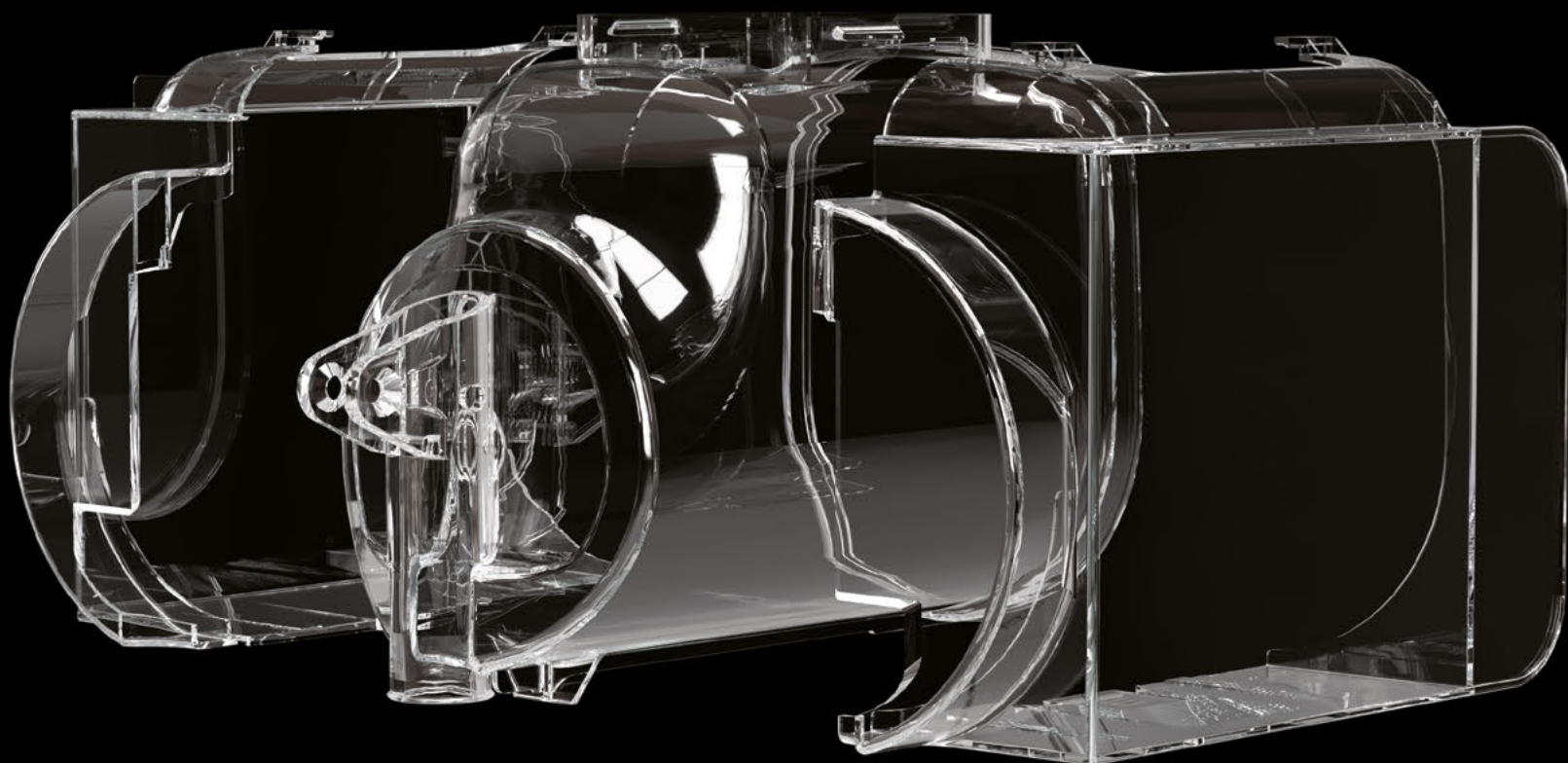


Immagine retroilluminata
- tecnologia LED
LED technology backlit image
Image rétroéclairée avec
technologie LED
Imagen retro-iluminada
tecnologia LED



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





Disponibile sui modelli ICON 3 e ICON 6-11
Available on ICON 3 and ICON 6-11

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

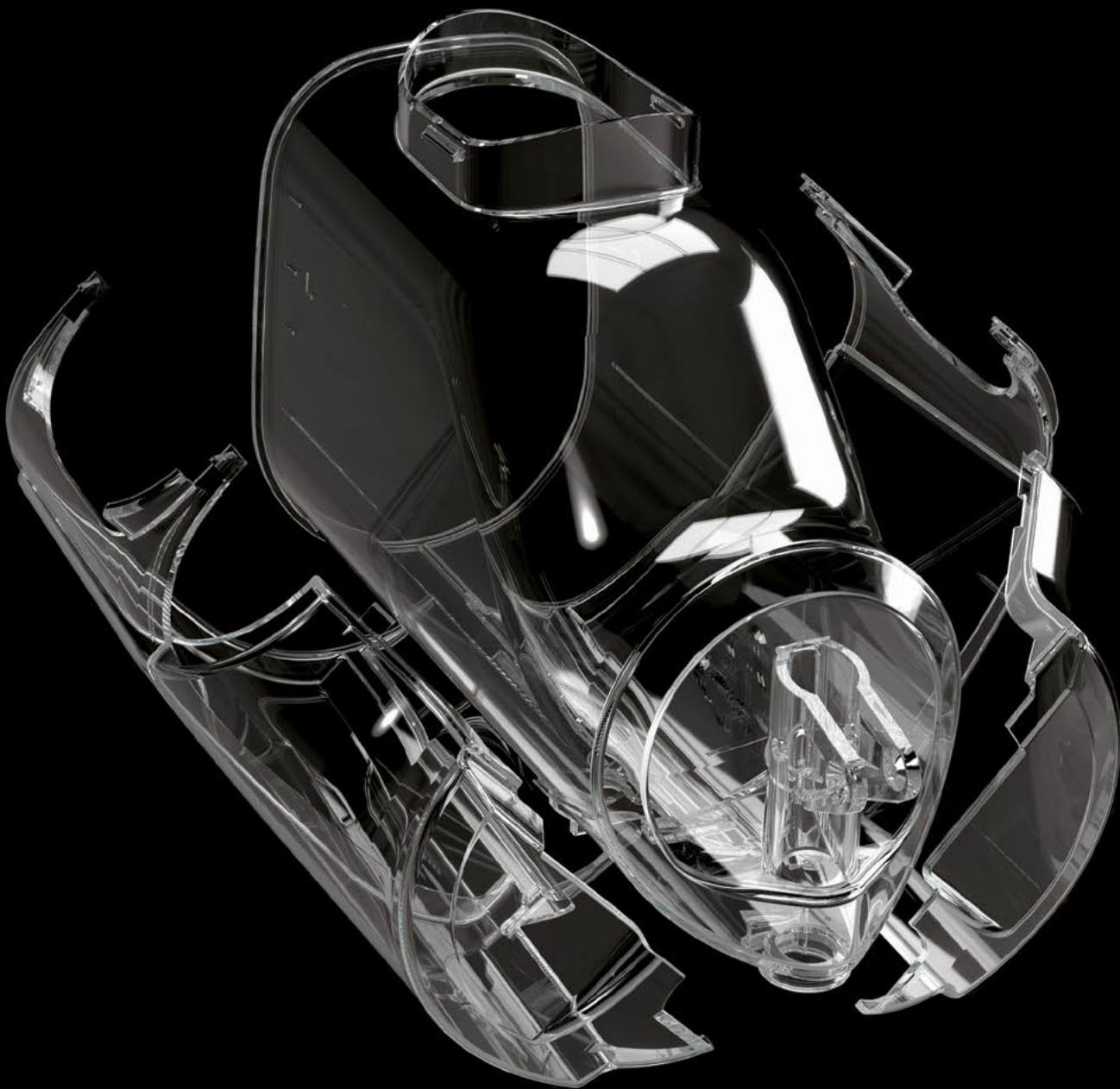
Retrofittabile on existing machine

Sistema brevettato

Patented system

Personalizzabile con vetrofanie

Customizable with stickers



Disponibile sui modelli MiniGEL Plus e NG Easy

Available on MiniGEL Plus e NG Easy

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" 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 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, 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", 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.



pass



NG 6/1 Easy



NG 6/2 Easy



NG 6/3 Easy

						
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

EASY VERSION



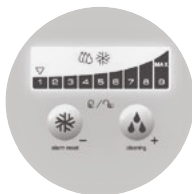
Sportello interruttori meccanici
Mechanical switch panel
Porte d'interrupteur mécanique
Puerta del interruptor mecánico

ETC VERSION



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

ELECTRONIC VERSION



Display retroilluminato
Backlit display
Écran rétroéclairé
Pantalla retroiluminada



Trasmissione magnetica
Magnetic transmission
Transmission magnétique
Transmisión magnética

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



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)



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)



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







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.

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.

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.

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.

ARCTIC deluxe

La gamma Arctic Deluxe comprende modelli nelle versioni da 1 a 3 contenitori, da 12 o 20 litri. 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. 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. 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. 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

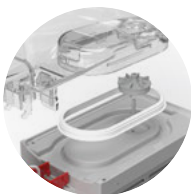


Arctic Compact 8/3

	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	
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

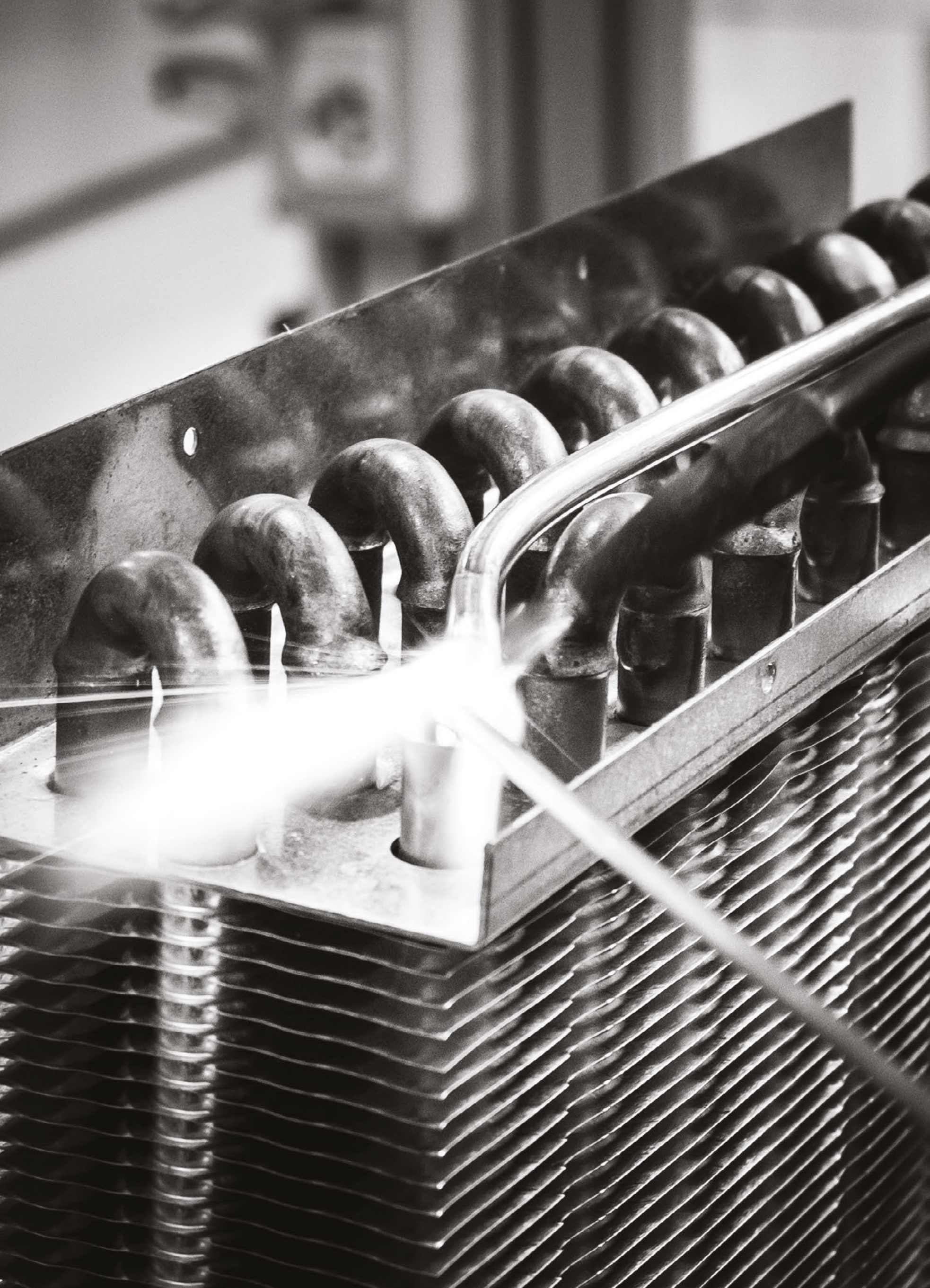
OPTIONAL

38-42

MACCHINE PER PRODOTTI CALDI /
BEVANDE SOLUBILI

MACHINE FOR HOT DRINKS /
SOLUBLE PRODUCTS





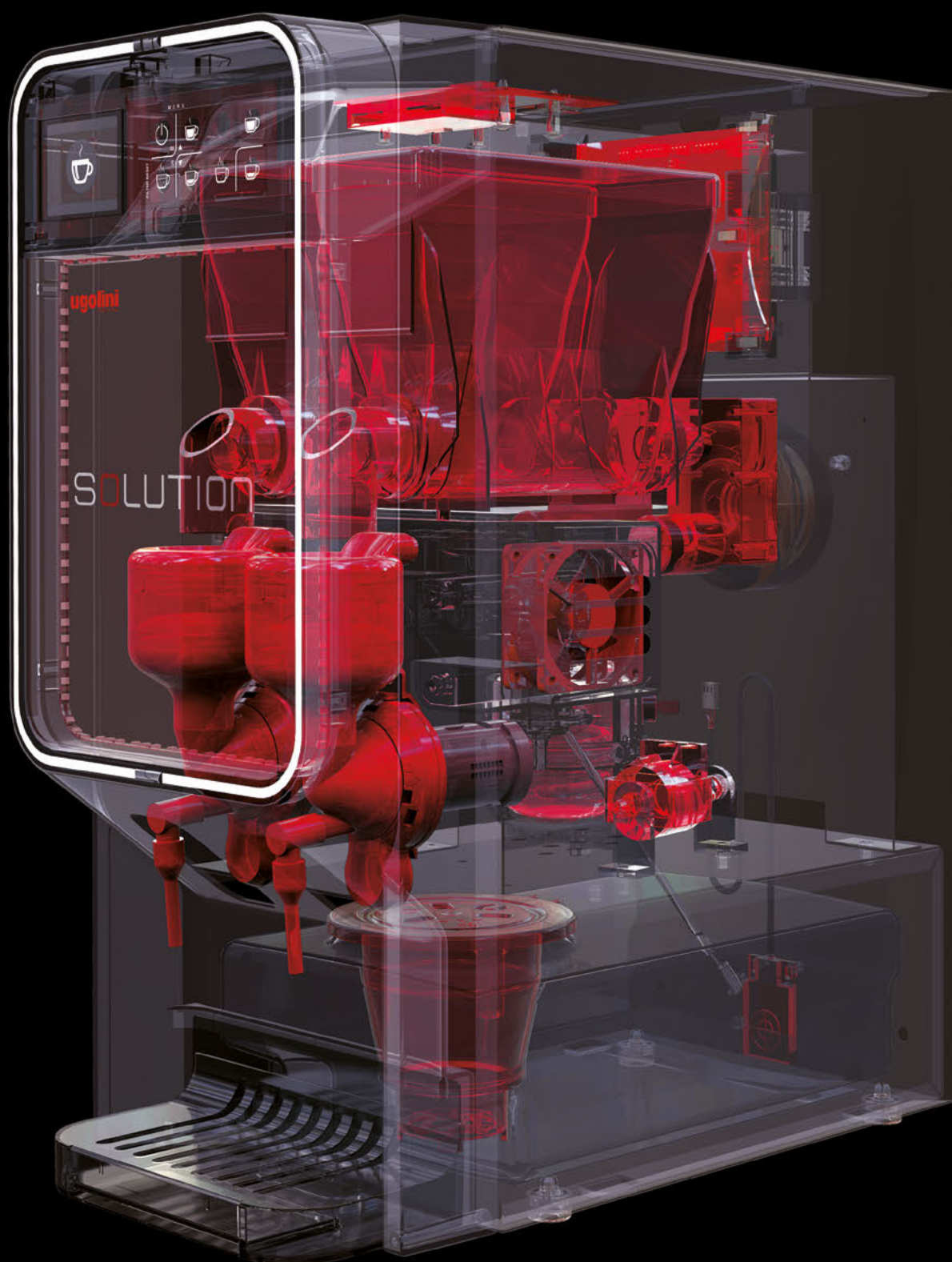
SOLUTION è l'attrezzatura professionale automatica di Ugolini per la preparazione e distribuzione di prodotti solubili in acqua. Caffè al ginseng, orzo e cioccolato sono solo alcuni dei prodotti che, grazie a questo dispenser per bevande calde, potrai offrire ai tuoi clienti per ampliare il tuo business. Progettata con un design compatto e innovativo, SOLUTION ottimizza lo spazio occupato e valorizza il punto vendita, catturando l'attenzione dei clienti con la sua grafica retroilluminata e il profilo luminoso ben visibile anche a distanza. Grazie alla possibile integrazione con sistemi IoT, puoi gestire e monitorare la macchina da remoto, analizzando i parametri operativi in tempo reale per garantire massima efficienza e prestazioni sempre al top.

SOLUTION is Ugolini's professional automatic machine for preparing and dispensing water-soluble products. Ginseng coffee, barley coffee, and hot chocolate are just some of the beverages you can serve with this hot drinks dispenser, helping you grow your business. With a sleek and innovative design, SOLUTION maximises space. It enhances your outlet's look, catching attention with its backlit graphics and illuminated ring, both clearly visible from a distance. Thanks to potential integration with IoT systems, the machine can be managed and monitored remotely, with real-time analysis of operating parameters ensuring maximum efficiency and consistently top performance.

SOLUTION est l'équipement professionnel automatique d'Ugolini, destiné à la préparation et à la distribution de produits solubles dans l'eau. Le café au ginseng, l'orge et le chocolat ne sont que quelques-uns des produits que, grâce à ce distributeur de boissons chaudes, vous pourrez proposer à vos clients pour développer votre activité. De conception compacte et innovante, SOLUTION optimise l'espace occupé et met en valeur le point de vente, attirant l'attention des clients grâce à ses éléments graphiques rétroéclairés et à son anneau lumineux parfaitement visible même à distance. Grâce à son intégration possible avec des systèmes IoT, vous pourrez gérer et surveiller la machine à distance, en analysant les paramètres opérationnels en temps réel pour garantir une efficacité maximale et des performances toujours optimales.

SOLUTION es el equipo profesional automático de Ugolini para la preparación y la distribución de productos solubles en agua. El café con ginseng, la malta y el chocolate caliente son solo algunos de los productos que podrás ofrecer a tus clientes para hacer crecer tu negocio gracias a este dispensador de bebidas calientes. Ideada con un diseño compacto e innovador, la SOLUTION optimiza el espacio ocupado y mejora el punto de venta al captar la atención de los clientes con su gráfica retroiluminada y el anillo luminoso, que también se ve bien a distancia. Como se puede integrar con sistemas IdC, podrás gestionar y monitorizar la máquina a distancia para analizar los ajustes operativos en tiempo real a fin de garantizar la máxima eficiencia y un rendimiento óptimo en todo momento.

SOLUTION



mas



SOLUTION

	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	 L	 cc
SOLUTION	21	48	39	15	16	3.7	2x1 000



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



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



Controllo remoto IoT
IoT Remote control
Contrôle à distance IoT
Control remoto IoT

ugolini



ugolini
made in Italy



ORZO

GINSENG



DELICE

Distributore da banco per la mescita di cioccolata 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 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 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 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 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.



	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	 L
DELICE 3	24	41	29	5	6	3



Vasca estraibile con prodotto all'interno
Removable tank with product inside
Cuve amovible avec produit à l'intérieur
Cubeta extraíble con producto en el interior



	 cm	 cm	 cm	 Kg	 Kg	
DELICE 5	24	49	32	6	7	5



Vasca estraibile con prodotto all'interno
Removable tank with product inside
Cuve amovible avec produit à l'intérieur
Cubeta extraíble con producto en el interior





CARATTERISTICHE COMUNI / GENERAL CHARACTERISTICS

Semplicità di utilizzo
Affidabilità
Massima igiene garantita dalla semplicità di smontaggio dei componenti soggetti a pulizia
Contenitori in TRITAN Renew™
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
TRITAN Renew™ 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 TRITAN Renew™
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 TRITAN Renew™
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



MILANO DISPENSERS spa - PIVA IT05963040158 - www.milanodispensers.com