

SOTTO[™]

Leise, leistungsstark und einbaufähig







Die perfekte Wahl für glasklares Kegeleis

Die leistungsstarken SOTTO™-Kegeleisbereiter produzieren hochwertige, glasklare Gourmet-Eiskegel besonders wirtschaftlich und außerordentlich leise. Sie eignen sich ideal für die Kühlung hochwertiger Getränke in Restaurants, Bars, Coffee Shops und anderen Lokalitäten mit anspruchsvollen Kunden und einem Eisbedarf von 22 bis 77 kg pro Tag. Die SOTTO™-Modelle sind zudem äußerst kompakt und voll einbaufähig – die richtige Lösung auch bei geringen Platzkapazitäten.



SOTTO™

Leise, leistungsstark und einbaufähig

Mehr Zeit für's Wesentliche

Mit den zuverlässigen und leistungsstarken Technologien der SOTTO™-Kegeleisbereiter läuft die Eisproduktion so leise und reibungslos, dass sich Gastronomen voll auf ihre Kunden konzentrieren können.

► Sichere Eisqualität

Das automatische Kontrollsystem passt die Eisproduktion selbstständig an und sichert eine hervorragende Eisqualität auch bei hohen Umgebungstemperaturen.



► Kältemittel R 290

Alle aktuellen Modelle der SOTTO™-Serie verwenden das Kältemittel R 290. Das schont die Umwelt und senkt den Energiebedarf um bis zu 30 %. Das natürlich vorkommende Propangas hat kein Ozonabbaupotenzial und nur ein äußerst geringes Treibhauspotenzial.



3922 ← **Treibhauspotenzial** → **3**

R 404A

R 290

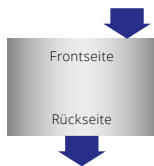
Treibhauspotenzial 1 kg R 404 A = 3920 kg CO₂

Treibhauspotenzial 1 kg R 290 = 3 kg CO₂



► Voll einbaufähig

Die SOTTO™-Geräte eignen sich ideal für den Ein- oder Unterbau, da nach oben und zur Seite keine Mindestabstände einzuhalten sind.



► Einfache Wartung

Der seitlich ausziehbare Luftfilter schützt vor Flusen, Staub und Fettablagerungen und vereinfacht die regelmäßige Wartung und Reinigung des Verflüssigers deutlich.



Praktische Details

für einfache Bedienung

► Service- und wartungs- freundliches Gerätekonzept

Für Reinigung, Service und Wartung lassen sich die Gerätekomponenten einfach und großteils ohne Werkzeug entfernen.



► Optimale Positionierung

Dank höhenverstellbarer Standfüße können die Eisbereiter flexibel auf die optimale Arbeitshöhe eingestellt werden.



► Einfache, klare Steuerung

Über einen dreistufigen Wahlschalter (An/Aus/Reinigung) werden die SOTTO™-Geräte komfortabel und sicher bedient.



Technische Daten

Modell	UGP-020	UGP-030	UGP-040
Leistung kg/24h*	22	32	53
Speicherkapazität kg	5,5	5,5	14
Breite mm	450	450	550
Tiefe mm	475	475	550
Höhe mm	650	650	800

Modell	UGP-050	UGP-080
Leistung kg/24h*	58	77
Speicherkapazität kg	14	30
Breite mm	550	700
Tiefe mm	550	600
Höhe mm	800	900

* bei 21 °C Luft, 10 °C Wasser (luftgekühlte Modelle)

► Verfügbare Kegelgröße

Achteckiger Gourmet-Eiskegel

Breite	34 mm
Höhe	33 mm
Gewicht	20 g





WELBILT®

Bringing innovation to the table

Welbilt Deutschland GmbH

Auf der Weih 11 · 35745 Herborn · Germany

T +49 2772 5805-0 · F +49 2772 5805-70

info-de@welbilt.com · www.welbilt.com/de

Wir bei Welbilt® sind davon überzeugt, dass die Küche das Herzstück Ihres Unternehmens ist, und verstehen, welche Herausforderungen Großküchen mit sich bringen. Unser Fachwissen kann Ihr Leben bedeutend einfacher machen. Wir entwickeln und stellen die passenden Ausstattungssysteme und -lösungen für Ihre Küche her. Wir verfügen über die branchenweit umfangreichste Palette an Produktmarken, die sich schon seit Jahren erfolgreich am Gastronomiemarkt bewähren. Unser Produktportfolio umfasst von grundlegender Ausstattung bis zu hochentwickelten kompletten Küchensystemen inklusive branchenführendem After-Sales-Support alles, was Sie für Ihre Großküche benötigen.

Bringing innovation to the table

- ▶ CLEVELAND
- ▶ CONVOTHERM®
- ▶ DELFIELD®
- ▶ FITKITCHENSM
- ▶ FRYMASTER®
- ▶ GARLAND®
- ▶ KOLPAK®
- ▶ LINCOLN
- ▶ MANITOWOC®
- ▶ MERCO®
- ▶ MERRYCHEF®
- ▶ MULTIPLEX®

Erfahren Sie mehr



www.facebook.com/WelbiltDE

© 2019 Welbilt Inc. Alle Rechte vorbehalten.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Welbilt Deutschland GmbH.