



Manitowoc[®]



SOTTO[™]

The clear and simple choice.

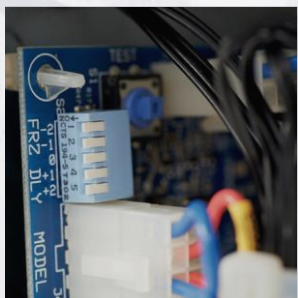


Nazwaliśmy ją Sotto, ponieważ Sotto dosłownie oznacza "pod", a Sotto to zupełnie nowa, przeprojektowana podblatowa maszyna do lodu firmy Manitowoc Ice.

Włoskie wyrażenie *Sotto Voce* – *ciche podkreślenie* – doskonale opisuje unikalną podblatową konstrukcję typu plug-and-play i jej wiodącą w branży wydajność. Sotto po *cichu* zrobi swoje.

Niezawodna produkcja wysokiej jakości, czystego i klarownego lodu przy jednoczesnym umożliwieniu położenia większego nacisku na to, co najważniejsze — twojego klienta.

Sotto to idealne rozwiązanie dla miejsc, w których preferowanych jest tylko kilka dużych kostek w szkle – restauracji, barów, kawiarni i delikatesów.



System sterowania Sotto samoczynnie się dostosowuje, aby zapewnić lód nawet w trudnych warunkach otoczenia.



Wysuwany filtr powietrza chroni przed kłódkami, tłuszczem i kurzem, dzięki czemu rutynowa konserwacja i czyszczenie skraplacza są szybkie i łatwe.



Przeprojektowany system chłodniczy jest odpowiedzialny za dostarczanie aż o 43% więcej lodu dziennie niż nasze poprzednie modele, przy zachowaniu tej samej kompaktowej budowy.



Zaprojektowane z myślą o aplikacjach podblatowych, kostkarki do lodu Sotto nie wymagają odstępuw górnych ani bocznych, idealne do instalacji na ograniczonej przestrzeni.



Duża, wolno topiąca się kostka jest w sam raz do schładzania napojów.

Cicha z natury,
podblatowa kostkarka
do lodu Sotto
produkuje wysokiej
jakości lód tam, gdzie
jest najbardziej
potrzebny.



Rozmiar
dopasowany
do Twojej
działalności.



	UG-20	UG-30	UG-40	UG-50	UG-80
Produkcja lodu ¹ (kg)	25	35	53.5	58	77
Poj. zbiornika na lód (kg)	5.5	5.5	14	14	30
Szerokość (cm)	45	45	55	55	70
Głębokość (cm)	47.5	47.5	55	55	60
Wysokość (cm)	65	65	80	80	90

¹ Kilogramy produkowane dziennie. Przybliżona wydajność wytwarzania lodu przy temperaturze otoczenia 21°C i temperaturze wody 10°C.



Nasze indywidualne rozwiązania zapewniają znacznie więcej niż tylko tymczasowe ulepszenia. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w branży, nasze produkty są niezmiennie niezawodne, zbudowane z myślą o trwałości i wytrzymują codzienną presję związaną z wymaganiami gastronomii. Jest to ta sama niezawodność, która znajduje odzwierciedlenie w naszej własnej, silnej sieci wsparcia, zapewniającej spójną obsługę, której potrzebujesz na każdym etapie swojej działalności.

InPlus Michał Kalinowski
Ul. Słowackiego 41
43-211 Piasek

+48 730 850 156
info@inplusgastro.pl
www.inplusgastro.pl

INPLUS
food tools & equipment