

 MANITOWOC®

**SOTTO™**

*Leise, leistungsstark  
und einbaufähig*



 WELBILT®

## Die perfekte Wahl für glasklares Kegeleis

Die vollständig neu entwickelten 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 18 bis 85 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 neuen 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.



## 43 % mehr Eisproduktion

Dank eines komplett überarbeiteten Kühlsystems produzieren die SOTTO™-Geräte bis zu 43 % mehr Eis pro Tag als ihre Vorgängermodelle – ohne dass dafür mehr Stellfläche benötigt wird.



### **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 wartungsfreundliches Gerätekonzep**

Für Reinigung, Service und Wartung lassen sich die Gerätekomponenten einfach und größtenteils 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.

# Modelle und technische Daten

Modell	UG-018	UG-020	UG-030	UG-040
Leistung kg/24h*	18	22	31	45
Speicherkapazität kg	5,5	10	10	25
Breite mm	345	450	450	550
Tiefe mm	450	475	475	550
Höhe mm	630	650	650	800

Modell	UG-050	UG-065	UG-080
Leistung kg/24h*	55,3	67,3	86,4
Speicherkapazität kg	25	44	44
Breite mm	550	700	700
Tiefe mm	550	600	600
Höhe mm	800	900	900

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

Folgende Kegelgröße ist verfügbar:



## 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®
- ▶ FITKITCHEN<sup>SM</sup>
- ▶ FRYMASTER®
- ▶ GARLAND®
- ▶ KOLPAK®
- ▶ LINCOLN
- ▶ MANITOWOC®
- ▶ MERCO®
- ▶ MERRYCHEF®
- ▶ MULTIPLEX®

Erfahren Sie mehr



[www.facebook.com/WelbiltDE](http://www.facebook.com/WelbiltDE)