

Link do produktu: <https://itwgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-automat-do-lodow-soft-nocne-chlodzenie-2-smaki-mix-pompa-napowietrzajaca-2x6l-rq828c-p-8343.html>



Maszyna do lodów włoskich | automat do lodów soft | nocne chłodzenie | 2 smaki + mix | pompa napowietrzająca | 2x6l | RQ828C

Cena brutto	16 034,00 zł
Cena netto	13 035,77 zł
Dostępność	Produkt dostępny
Numer katalogowy	RQ828C

Opis produktu

Opis:

- Profesjonalna maszyna do produkcji lodów włoskich chłodzona powietrzem
- Wyposażona w 2 pojemniki na mieszankę lodową oraz 3 dźwignie, umożliwiające otrzymanie 3 smaków (2+mix)
- Dotykowy, intuicyjny oraz przejrzysty panel sterowania z możliwością personalizacji ustawień
- Maszyna posiada możliwość prostego i precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów w skali twardości od 2,5 do 5,5
- Funkcje **napowietrzania mieszanki oraz chłodzenia nocnego** uruchamiane za pomocą jednego przycisku
- Wskaźniki aktualnej twardości oraz zadanej twardości mieszanki lodowej, aktualnej temperatury mieszanki oraz napięcia
- Zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, proste w czyszczeniu
- Rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej, świdry wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- Wygodne w montażu i solidne nakrętki mocujące
- Ulepszone pierścienie uszczelniające oraz cylindry
- **Cicha praca urządzenia**
- **Funkcja mycia**
- Licznik wydanych porcji
- Wysokiej jakości obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Tacka ociekowa wykonana z tworzywa, prosta w czyszczeniu
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Maszyna wyposażona w kółka ułatwiające jej przemieszczanie
- Klasa klimatyczna ST - urządzenie jest przystosowane do pracy w temperaturach otoczenia od +18°C do +38°C

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 540x590x1340
- Pojemność [l]: 2x6
- Wydajność [l/h]: 20-28
- Zasilanie [V]: 230
- Moc [kW]: 2,45
- Nocne chłodzenie: TAK
- Pompa napowietrzająca: TAK
- Czynnik chłodniczy: R290/R600a
- Chłodzenie: powietrzne
- Waga [kg]: 106 kg

-
- Kolor: stal nierdzewna

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia