Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 22:35

Link do produktu: https://itwgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-automat-do-lodow-soft-nocne-chlodzenie-2-smaki-mix-pompa-napowietrzajaca-2x6l-rqicm-830c-p-9013.html



Maszyna do lodów włoskich | automat do lodów soft | nocne chłodzenie | 2 smaki + mix | pompa napowietrzająca | 2x6l | RQICM 830C

Cena brutto	**12 565,00 zł**
Cena netto	**10 215,45 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Numer katalogowy	**RQICM 830C**

Opis produktu

Opis:

- Profesjonalna maszyna wolnostojąca do produkcji lodów włoskich chłodzona powietrzem
- Wyposażona w dwa pojemniki 6-litrowe na mieszankę lodową oraz 3 dźwignie, umożliwiające otrzymanie 3 smaków (2+mix)
- **Nocne chłodzenie** umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Elektroniczny, intuicyjny oraz przejrzysty panel sterowania z możliwością personalizacji ustawień
- Maszyna posiada możliwość prostego i precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Funkcje **napowietrzania mieszanki oraz chłodzenia nocnego** uruchamiane za pomocą jednego przycisku
- Wskaźniki twardości oraz zadanej twardości mieszanki lodowej, aktualnej temperatury mieszanki, poziomu napełnienia cylindra
- 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
- Pompa napowietrzająca pozwala na uzyskanie puszystych, kremowych lodów
- **Funkcja mycia**
- Licznik wydanych porcji
- Wydajny kompresor GMCC
- Wysokiej jakości obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz tworzywa
- Tacka ociekowa wykonana z tworzywa, prosta w czyszczeniu
- Maszyna wyposażona w kółka ułatwiające jej przemieszczanie

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 540x650x1400
- Pojemność [l]: 2x6
- Wydajność [l/h]: 20-30
- Zasilanie [V]: 230
- Moc [kW]: 2,2
- Nocne chłodzenie: TAK
- Pompa napowietrzająca: TAK
- Czynnik chłodniczy: R410a
- Chłodzenie: powietrzne

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