

Link do produktu: <https://itwgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-rq16e-6l-p-8313.html>



Maszyna do lodów włoskich RQ16E | 6l

Cena brutto	8 085,00 zł
Cena netto	6 573,17 zł
Dostępność	Produkt dostępny
Numer katalogowy	RQ16E

Opis produktu

Opis:

- Maszyna do lodów włoskich z dotykowym panelem sterowania idealnie nadaje się do produkcji kremowych lodów włoskich o różnej konsystencji
- Dzięki kompaktowym rozmiarom idealnie sprawdzi się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń
- Możliwość spersonalizowania ustawień m.in. konsystencji lodów, temperatury, poziom napowietrzenia mieszanki, objętość mieszanki
- 5-calowy wyświetlacz
- Urządzenie posiada praktyczną tackę ociekową, łatwą w czyszczeniu
- Cicha praca urządzenia
- Świdry metalowe z wymiennymi skrobakami
- Maszyna do lodów posiada funkcje mycia, ułatwiającą czyszczenie
- Obudowa, tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane są z solidnego tworzywa
- 1 smak lodów
- Czujnik poziomu masy w zbiorniku
- Licznik wydanych porcji
- Komplet części zapasowych w zestawie

Parametry techniczne:

- Wymiary zewnętrzne [mm]: 210x554x740
- Pojemność [l]: 6
- Wydajność [l/h]: 16-18
- Zasilanie [V]: 230
- Moc [kW]: 1,15
- Tryb nocny: NIE
- Pompa napowietrzająca: TAK
- Chłodzenie: powietrzne
- Czynnik chłodniczy: R290
- Kolor: biały
- Waga [kg]: 43

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