

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-automat-do-lodow-soft-2-smaki-mix-nocne-chlodzenie-pompa-napowietrzajaca-wolnostojaca-2x8-l-p-55680.html>



Maszyna do lodów włoskich | automat do lodów soft | 2 smaki + mix | nocne chłodzenie | pompa napowietrzająca | wolnostojąca | 2x8 l

| | |
|------------------------------|--|
| Cena brutto | 16 157,28 zł |
| Cena netto | 13 136,00 zł |
| Dostępność | Na zamówienie |
| Numer katalogowy | RestoRQ369C |
| Kod producenta | RQ369C |
| Producent | Resto Quality |
| Informacje o bezpieczeństwie | Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).; https://restoquality.pl/pl/p/file/b3c211f937f7aad056c47bc8f480487a/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-RQBJ188S-P%2C-RQBJ289S%2C-RQBJP289S%2C-RQ208C-B%2C-RQ208C-P%2C-RQ369C.pdf |

Opis produktu

Opis: Maszyna do lodów włoskich o nowoczesnym designie 3 smaki (2 +mix) Duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 30-38 l/h Wbudowana pompa napowietrzająca mieszankę lodową zwiększa produktywność urządzenia Nocne chłodzenie umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze Dotykowy, prosty w obsłudze 7-calowy panel sterowania Możliwość spersonalizowania ustawień Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku Licznik wydanych porcji Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej Regulowany czas czuwania System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamarznięcie cylindra Funkcja mycia Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej beczynności Obudowa oraz zbiorniki na mieszankę lodową wykonane są ze stali nierdzewnej Komplet części zapasowych w zestawie Czynnik chłodniczy R290 Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 540x665x1385 Pojemność [l]: 2x8 Wydajność [l/h]: 30-38 Zasilanie [V]: 230 Moc [kW]: 2,85 Tryb nocny: TAK Pompa napowietrzająca: TAK Chłodzenie: powietrzne Waga [kg]: 130 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