

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-rqmg22-2-smaki-mix-automat-do-lodow-nocne-chlodzenie-pompa-napowietrzajaca-2x7-l-p-56593.html>



Maszyna do lodów włoskich RQMG22 | 2 smaki +mix | automat do lodów | nocne chłodzenie | pompa napowietrzająca | 2x7 |

Cena brutto	19 650,48 zł
Cena netto	15 976,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQMG22
Kod producenta	RQMG22
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).; https://restoquality.pl/pl/p/file/1f5fbd9a33bce3d5b6a4570a2c30cde1/Instrukcja-obsługi-Resto-Quality-RQMG22%2C-RQMG755.pdf

Opis produktu

Opis: Maszyna przeznaczona do produkcji lodów włoskich 3 smaki (2 +mix) Elektroniczny, prosty w użytkowaniu panel sterowania z możliwością personalizacji ustawień Duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 18-25 l/h Wbudowana pompa napowietrzająca mieszankę lodową zwiększa produktywność urządzenia Nocne chłodzenie umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze Możliwość spersonalizowania ustawień Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niską temperaturę mieszanki Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa Bardzo dobra izolacja termiczna Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności Obudowa, uchwyty dozujące oraz zbiorniki na mieszankę lodową wykonane są ze stali nierdzewnej Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290 Chłodzenie powietrzem Podwójny kompresor znanej w UE marki Embraco W zestawie: daszek, uchwyt na rożki, stolik do serwowania Urządzenie nie jest oklejone Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 540x720x1470 Wydajność [l/h]: 18-25 Pojemność zbiornika na mieszankę [l]: 2x7 Pojemność cylindra mrożącego [l]: 2x1,8 Moc [kW]: 2,4 Zasilanie [V]: 230 Nocne chłodzenie: TAK Pompa napowietrzająca: TAK Waga [kg]: 130 Czynnik chłodniczy: R290 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