

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-rqmg22b-4-smaki-2-x-mix-automat-do-lodow-nocne-chlodzenie-pompa-napowietrzajaca-4-x-7-l-p-57090.html>



Maszyna do lodów włoskich RQMG22B | 4 smaki + 2 x mix | automat do lodów | nocne chłodzenie | pompa napowietrzająca | 4 x 7 l

Cena brutto	34 656,48 zł
Cena netto	28 176,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQMG22B
Kod producenta	RQMG22B
Producent	Resto Quality

Opis produktu

Opis: Maszyna przeznaczona do produkcji lodów włoskich 6 smaków (4 + 2 x mix) Dwa elektroniczne, proste w użytkowaniu panele sterowania z możliwością personalizacji ustawień Duża wydajność produkcyjna lodów, wynosząca 18-25 l/h Wbudowane 4 pompy napowietrzająca mieszankę lodową zwiększają produktywność urządzenia Nocne chłodzenie umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze Możliwość personalizacji ustawień Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niską temperaturę mieszanki oraz postęp zamrażania (w %) Licznik serwowanych porcji 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 Cztery kompresory, w tym dwa znanej w UE marki Embraco Przełącznik wysokiego ciśnienia zapobiegający przegrzaniu kompresora W zestawie: 2 x uchwyt na rożki, stolik do serwowania Urządzenie nie jest oklejone Urządzenie zasilane napięciem 2 x 230 V (posiada 2 wtyczki zasilające) Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 707x784x1470 Wydajność [l/h]: 2 x 18-25 Pojemność zbiornika na mieszankę lodową [l]: 4 x 7 Pojemność cylindra mrożącego [l]: 4 x 1,8 Moc [kW]: 4,8 (2 x 2,4) Zasilanie [V]: 2 x 230 Nocne chłodzenie: TAK Pompa napowietrzająca: TAK Waga [kg]: 210 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