

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-rqmg33-2-smaki-mix-automat-do-lodow-nocne-chlodzenie-pompa-napowietrzajaca-2x13-l-p-56589.html>



Maszyna do lodów włoskich RQMG33 | 2 smaki +mix | automat do lodów | nocne chłodzenie | pompa napowietrzająca | 2x13 l

Cena brutto	23 143,68 zł
Cena netto	18 816,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoRQMG33
Kod producenta	RQMG33
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).;https://restoquality.pl/pl/p/file/eae965152ac32639305e56382e16ceea/Instrukcja-obslugi_Resto-Quality_RQMG38_RQMG22_RQMG755_RQMG33.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 28-38 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]: 28-38 Pojemność zbiornika na mieszankę [l]: 2x13 Pojemność cylindra mrozącego [l]: 2x2,4 Moc [kW]: 2,7 Zasilanie [V]: 230 Nocne chłodzenie: TAK Pompa napowietrzająca: TAK Waga [kg]: 150 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