

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-rqmg36-2-smaki-mix-automat-do-lodow-nocne-chlodzenie-pompa-napowietrzajaca-2x13-l-2x230-v-p-56591.html>


Maszyna do lodów włoskich RQMG36 | 2 smaki +mix | automat do lodów | nocne chłodzenie | pompa napowietrzająca | 2x13 l | 2x230 V

| | |
|------------------------------|---|
| Cena brutto | 34 184,16 zł |
| Cena netto | 27 792,00 zł |
| Dostępność | Na zamówienie |
| Numer katalogowy | RestoRQMG36 |
| Kod producenta | RQMG36 |
| Producent | Resto Quality |
| Informacje o bezpieczeństwie | Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE). |

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 36-44 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 Cztery kompresory, dwa znanej w UE marki Embraco W zestawie: daszek, uchwyt na rożki, stolik do serwowania Urządzenie nie jest oklejone Parametry techniczne: Wymiary [mm]: 540x790x1470 Wydajność [l/h]: 36-44 Pojemność zbiornika na mieszankę [l]: 2x13 Pojemność cylindra mrozącego [l]: 2x2,4 Moc [kW]: 4 Zasilanie [V]: 2x230 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