

Link ka proizvodu: <https://cncworld.rs/maszyna-do-lodow-wloskich-1150-w-18-lh-1-smak-p-276.html>



Maszyna do lodów włoskich - 1150 W - 18 l/h - 1 smak

Cena sa PDV-a	7 930.00 RSD
---------------	---------------------

Cena bez PDV-a	6 608.33 RSD
----------------	---------------------

Dostupnost	Dostupan
------------	-----------------

Vreme isporuke	48 sati
----------------	----------------

Kataloški broj	RC-03
----------------	--------------

Kod proizvođača	RCSI-17
-----------------	----------------

Opis proizvoda

Maszyna do lodów włoskich - 1150 W - 18 l/h - 1 smak



DANE TECHNICZNE:

Napięcie [V]: **230**

Materiał: **Stal nierdzewna**

Moc [W]: **1150**

Przewód zasilający [m]: **2**

Wymiary zbiornika [cm]: **30 x 24 x 15**

Kompresor/y: **Cubigel / Sikelan**

Pojemność zbiornika [l]: **10**

Poziom hałasu [dB]: **65**

Liczba zbiorników [szt.]: **2**

Pojemność całkowita [l]: **11,8**

Liczba smaków: **1**

Prędkość produkcji lodów [l/h]: **18**

Czynnik chłodzący: **R290, R600a**

Pokrywk: **Tak**

Gumowe nóżki: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **54.5 x 70.5 x 87.5**

Waga [kg]: **86.4**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **68.5 x 83.5 x 107**

Waga wysyłki [kg]: **114.4**

Zestaw zawiera: **Maszyna do lodów włoskich RCSI-17 , Instrukcja obsługi**

CO WYRÓŻNIA NASZĄ MASZYNĘ DO LODÓW WŁOSKICH?

- Wszechstronność – idealna do lodów włoskich, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Atrakcyjność – nietuzinkowy design wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wydajność – niezawodnie wytwarza do 18 l lodów w ciągu godziny
- Profesjonalność – duża pojemność idealna do gastronomii i podczas imprez plenerowych
- Precyzja – proste i dokładne ustawienie temperatury za pomocą panelu sterowania z wyświetlaczem cyfrowym

Ochłoń z maszyną do lodów włoskich ze stali nierdzewnej

Każdy czeka na lato, bo razem z nim przychodzą lody! Dzięki profesjonalnej maszynie do lodów włoskich niezawodnie przygotujesz 18 l lodów miękkich, sorbetów lub mrożonych jogurtów w ciągu godziny.

Ze względu na dużą pojemność 10 l i prostą obsługę, urządzenie nadaje się do ruchliwych barów, lodziarni, kawiarni i sprawdzi się podczas imprez plenerowych np. festiwali folklorystycznych.

Automat do lodów włoskich dla zimnej i kremowej przyjemności

Szukasz profesjonalnej maszyny do lodów włoskich, dzięki której szybko wyczarujesz pyszny deser? Idealnie, ponieważ moc tego modelu (1150 W) pozwoli Ci w kilka chwil przyrządzić smakołyki dla Twoich klientów.

Dzięki zintegrowanej kontroli konsystencji zawsze podasz idealnie kremową masę – niezależnie czy będą to lody, jogurt czy sorbet. Za pomocą cyfrowego panelu sterowania łatwo ustawisz temperaturę i konsystencję poszczególnych składników. Informacje na temat różnych funkcji znajdziesz w instrukcji obsługi.

Pokrywka chroni masę lodową przed zabrudzeniem i utrzymuje stabilną temperaturę wewnątrz urządzenia. Dodatkowo obudowa automatu do lodów wykonana jest ze stali nierdzewnej. To sprawia, że sprzęt jest solidny i idealny do przetwarzania żywności. Cztery antypoślizgowe gumowe nóżki zapewniają bezpieczne ustawienie maszyny do lodów włoskich.



