

RQICM325S

Maszyna do świderków | maszyna do lodów amerykańskich | 2x7 l | 3,2 kW | 400 V | RQICM325S

Wypożyczenie lodziarni > Maszyny do lodów amerykańskich



Opis

- Profesjonalna maszyna do lodów amerykańskich, świderków producenta Resto Quality
- **Dzięki niej przygotujesz 400 świderków w ciągu godziny !**
- **Ze względu na dużą pojemność 2x7 l**, urządzenie nadaje się do ruchliwych barów, lodziarni, kawiarni i sprawdzi się podczas imprez plenerowych
- W maszynie został zastosowany powietrzny układ chłodzenia, dzięki któremu maszyna uzyskuje swoją pełną wydajność w zakresie temperatur zewnętrznych **od +5 do +35 stopni C**
- Dzięki maszynie do lodów amerykańskich podasz **2 różne smaki lodów** lub zmieszasz je ze sobą, aby uzyskać **łącznie 3 smaki**
- **Niezawodny energooszczędny system pracy maszyny**
- Możliwość precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Prosty w obsłudze panel sterowania LCD z wielofunkcyjnym wyświetlaczem
- Duża tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane z solidnego tworzywa
- Bardzo dobra izolacja termiczna
- Licznik wydanych porcji
- Najwyższy standard higieniczny HACCP
- Kółka wyposażone w hamulce ułatwiające transport
- Wygodne w montażu i solidne nakrętki mocujące
- Cylindry oraz mieszadła wykonane ze stali nierdzewnej
- 3 smaki (2 +mix)
- System myjący

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	540x730x1530
Pojemność [l]	2x7
Wydajność [l/h]	40
Moc [kW]	3,2
Zasilanie [V]	400
Czynnik chłodniczy	404a
Chłodzenie	powietrze
Waga [kg]	180

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wypożażenie
pizzerii



Wypożażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożażenie
kawiarni



Wypożażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny