

RQICM 830 Cube

Maszyna do lodów włoskich | automat do lodów soft | nocne chłodzenie | 2 smaki + mix | pompa napowietrzająca | 2x6l | RQICM 830 Cube

Wypożyczenie lodziarni > Maszyny do lodów włoskich



Opis

- Profesjonalna maszyna nastawna do produkcji lodów włoskich chłodzona powietrzem
- Wypożyczona w dwa pojemniki 6-litrowe na mieszankę lodową oraz 3 dźwignie, umożliwiające otrzymanie 3 smaków (2+mix)
- **Pojemniki na mieszankę lodową wyposażone w osobny układ chłodzenia**
- **Nocne chłodzenie** umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Elektroniczny, intuicyjny oraz przejrzysty panel sterowania z możliwością personalizacji ustawień
- Maszyna posiada możliwość prostego i precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów
- Funkcje **napowietrzania mieszanki oraz chłodzenia nocnego** uruchamiane za pomocą jednego przycisku
- Wskaźniki twardości oraz zadanej twardości mieszanki lodowej, aktualnej temperatury mieszanki, poziomu napełnienia cylindra
- Zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, proste w czyszczeniu
- Rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej, świdry wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- Wygodne w montażu i solidne nakrętki mocujące
- Pompa napowietrzająca pozwala na uzyskanie puszystych, kremowych lodów
- **Funkcja mycia**
- Licznik wydanych porcji
- Wydajny kompresor GMCC
- Wysokiej jakości obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz tworzywa
- Tacka ociekowa wykonana z tworzywa, prosta w czyszczeniu
- Maszyna wyposażona w kółka ułatwiające jej przemieszczanie

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	540x710x830
Pojemność [l]	2x6
Wydajność [l/h]	22-30
Zasilanie [V]	230
Moc [kW]	2,45
Nocne chłodzenie	TAK

Pompa napowietrzająca	TAK
Czynnik chłodniczy	R410a
Chłodzenie	powietrzne

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.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny