



RESTOQUALITY®



PROFESJONALNE
URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

OFERTA PROMOCYJNA
od 02.07 do 31.08.2026
lub wyczerpania zapasów

MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH | 6L, 2X 6L | 1 SMAK, 2 SMAKI + MIX

- Za pomocą dotykowego panelu sterowania z dużym ekranem LCD łatwo ustawisz temperaturę i konsystencję mieszanki lodowej
- **Nocny tryb** pracy umożliwia przechowywanie mieszanki przez całą noc w stałej niskiej temperaturze
- Tryb czuwania umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Możliwość spersonalizowania ustawień m.in. konsystencji lodów
- **Wbudowana profesjonalna pompa napowietrzająca** mieszankę
- Wstępne chłodzenie mieszanki przyspiesza produkcję lodów
- Maszyna do lodów posiada funkcję mycia, ułatwiającą czyszczenie
- Obudowa, tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane są z solidnego tworzywa
- 1 smak lodów (RQ16E PRO) lub 2 smaki lodów + mix (RQ32E PRO)
- Czujnik poziomu masy w zbiorniku
- Zbiornik na mieszankę wyposażony w mieszadło
- Licznik wydanych porcji



RQ16E PRO



RQ32E PRO

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ16E PRO	210x654x740	6	16	TAK	TAK	1,25	230	46	13 000,-	9 500,-
RQ32E PRO	400x635x790	2x 6	32	TAK	TAK	2,68	230	116	24 300,-	17 850,-

MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH | 6L | 1 SMAK

- Maszyna do lodów włoskich z dotykowym panelem sterowania idealnie nadaje się do produkcji kremowych lodów włoskich o różnej konsystencji
- Dzięki kompaktowym rozmiarom idealnie sprawdzi się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń
- Możliwość spersonalizowania ustawień m.in. konsystencji lodów, temperatury, poziom napowietrzenia mieszanki, objętość mieszanki
- 5-calowy wyświetlacz
- Urządzenie posiada praktyczną tackę ociekową, łatwą w czyszczeniu
- Cicha praca urządzenia
- Świdry metalowe z wymiennymi skrobakami
- Maszyna do lodów posiada funkcje mycia, ułatwiającą czyszczenie
- Obudowa, tacka ociekowa oraz pokrywy wykonane są z solidnego tworzywa
- 1 smak lodów
- Czujnik poziomu masy w zbiorniku
- Licznik wydanych porcji
- Komplet części zapasowych w zestawie



RQ16E



RQ16E-P



RQ16E-T

Model	Kolor	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ16E	biały	210x554x740	6	16-18	NIE	TAK	1,15	230	43	8 320,-	5 899,-
RQ16E-P	różowy	210x554x740	6	16-18	NIE	TAK	1,15	230	43	8 530,-	6 049,-
RQ16E-T	zielony	210x554x740	6	16-18	NIE	TAK	1,15	230	43	8 530,-	6 049,-

MASZYNA DO LODÓW WŁOSKICH RQ828C | 2X 6L | 2 SMAKI + MIX

- Wyposażona w 2 pojemniki na mieszankę lodową oraz 3 dźwignie, umożliwiające otrzymanie 3 smaków (2+mix)
- Dotykowy, intuicyjny oraz przejrzysty panel sterowania z możliwością personalizacji ustawień
- Maszyna posiada możliwość prostego i precyzyjnego ustawienia konsystencji lodów w skali twardości od 2,5 do 5,5
- Funkcje **napowietrzania mieszanki oraz chłodzenia nocnego** uruchamiane za pomocą jednego przycisku
- Wskaźniki aktualnej twardości oraz zadanej twardości mieszanki lodowej, aktualnej temperatury mieszanki oraz napięcia
- Zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, proste w czyszczeniu
- Rdzeń cylindra wykonany ze stali nierdzewnej, świdry wykonane z wysokiej jakości tworzywa
- **Funkcja mycia**
- Licznik wydanych porcji
- Wysokiej jakości obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Tacka ociekowa wykonana z tworzywa, prosta w czyszczeniu
- **Tryb czuwania** umożliwia utrzymanie mieszanki w odpowiedniej temperaturze nawet w przypadku długiej bezczynności
- Klasa klimatyczna ST - urządzenie jest przystosowane do pracy w temperaturach otoczenia od +18°C do +38°C



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ828C	540x590x1340	2x 6	20-28	TAK	TAK	2,45	230	106	16 500,-	10 999,-

MASZYNY DO LODÓW WŁOSKICH | 2 SMAKI + MIX | 2X 6L

- Wyposażona w dwa pojemniki 6-litrowe na mieszankę lodową oraz 3 dźwignie, umożliwiające otrzymanie 3 smaków (2+mix)
- **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 napłynięcia cylindra
- Zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach
- 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



RQ1CM 830C



RQ1CM 830 Cube

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [l/h]	Tryb nocny	Pompa napowietrzająca	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ1CM 830 Cube	540x785x830	2x6	20-30	TAK	TAK	2,2	230	11 800,-	8 470,-
RQ1CM 830C	540x650x1400	2x6	20-30	TAK	TAK	2,2	230	12 930,-	9 380,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

DYSTRYBUTORY DO LODÓW GELATO POZETTI | 4, 6, 8 LUB 10 TUB

- Konserwator do lodów typu pozetti przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach
- Pomieści 4, 6, 8 lub 10 tub o wymiarach $\varnothing 200 \times 250$ mm z miejscem na przechowywanie zapasowych tub
- W zestawie przednia akrylowa szyba plexi
- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym nawiewem powietrza, zapewniającym równomierne rozprowadzenie temperatury wewnątrz konserwatora
- Regulacja temperatury za pomocą zewnętrznego cyfrowego termostatu, w zakresie od -9 do -22°C
- Agregat chłodniczy wewnętrzny zasilany ekologicznym i energooszczędnym czynnikiem R600a
- Urządzenie może pracować w maksymalnej temperaturze otoczenia $+30^{\circ}\text{C}$ (IV klasa klimatyczna)
- Wysuwany blat roboczy z otworami pod pojemniki tubowe oraz pokrywkami ze stali nierdzewnej
- Ręczne rozmrażanie, dobra izolacja termiczna
- Witryna wyposażona jest w kółka
- Bardzo prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości
- Tuby nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Konserwator dostępny w różnych wariantach kolorystycznych (patrz zdjęcia)



GELATO POZETTI 4



GELATO POZETTI 6 PASTEL BLUE



GELATO POZETTI 8 PINK



GELATO POZETTI 8

**OKLEJENIE
GELATO POZETTI 8
ZA 260 ZŁ NETTO**
Skontaktuj się z nami!

Model	Kolor	Wymiary zew. [mm]	Pojemność tub [szt.]	Zakres temperatur [$^{\circ}\text{C}$]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
GELATO POZETTI 4	○	843x670x895	4+2	-9/-22	0,115	230	48	7 920,-	5 799,-
GELATO POZETTI 4	●●●	843x670x895	4+2	-9/-22	0,115	230	48	8 380,-	6 159,-
GELATO POZETTI 6	○	1063x670x895	6+4	-9/-22	0,14	230	54	10 380,-	7 599,-
GELATO POZETTI 6	●●●	1063x670x895	6+4	-9/-22	0,14	230	54	10 880,-	7 849,-
GELATO POZETTI 8	○	1283x670x895	8+6	-9/-22	0,19	230	57	12 420,-	7 690,-
GELATO POZETTI 8	●●●●	1283x670x895	8+6	-9/-22	0,19	230	57	12 980,-	8 489,-
GELATO POZETTI 10	○	1503x670x895	10+8	-9/-22	0,19	230	60	15 440,-	10 999,-

**PRZY ZAMÓWIENIU
DOWOLNEGO DYSTRYBUTORA
tuba do lodów w cenie
113 zł netto/1szt.****

Model	Wysokość [mm]	Średnica [mm]	Pojemność [l]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ200-250	250	200	7	1,05	192,-	113,-

**przy osobnym zakupie tub do lodów obowiązuje cena regularna



*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

GRANITORY SLUSH | 1x12L, 2x12L LUB 3x12L

- Profesjonalna maszyna przeznaczona do przygotowywania sorbetów, slush shake oraz granity
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych
- Proporcja cukru w mieszance musi wynosić od 12% do 17%
- Granitę należy schładzać stopniowo, zaczynając od trybu I, a następnie przełączyć do trybu II
- Energooszczędny tryb pracy nocnej umożliwia przechowywanie produktu w stałej niskiej temperaturze, bez konieczności codziennego zlewania mieszanki

- Mechaniczny tryb odszraniania
- Kompaktowa i prosta w obsłudze
- Wygodny uchwyt dozujący
- Łatwy demontaż poszczególnych elementów urządzenia
- Pojemnik wykonany z poliwęglanu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Standardowo tacka ociekowa wyposażona we wskaźnik poziomu wody



SLUSH12.Y



SLUSH24.B



SLUSH36.I

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc chłodnicza [kW]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
SLUSH12.B	195x530x770	12	R404A / R290	0,49	0,34	230	24,7	8 220,-	5 999,-
SLUSH12.Y	195x530x770	12	R404A / R290	0,49	0,34	230	24,7	8 220,-	5 999,-
SLUSH36.B	590x530x770	12+12+12	R404A / R290	1,4	1,05	230	58,5	13 800,-	10 199,-
SLUSH36.I	590x530x770	12+12+12	R404A / R290	1,4	1,05	230	58,5	14 280,-	10 339,-

GRANITOR DO SORBETÓW SLUSH SHAKE | SLUSH K

- Nowoczesny system sterowania z czytelny panel operacyjny pozwala na niezależne kontrolowanie parametrów każdego ze zbiorników w modelach K.2 i K.3, co umożliwia równoległe serwowanie produktów o różnej konsystencji.
- Urządzenie zostało wyposażone w innowacyjny tryb pracy „Slush” (mrożenie) oraz tryb „Cold Drink” (chłodzenie napojów i podtrzymanie stand-by).
- Idealnie sprawdzi się w małych i średnich lokalach gastronomicznych.
- Urządzenie oferuje rozbudowane możliwości miksowania menu dzięki dedykowanemu trybowi mrożenia napojów na bazie alkoholu.
- Minimalna wymagana zawartość cukru w mieszance wynosi 13%.
- Wydajny układ chłodzenia oparty na nowoczesnym kompresorze i ekologicznym czynniku R290 zapewnia szybkie osiągnięcie temperatury roboczej oraz stabilne utrzymanie parametrów nawet przy wysokiej temperaturze otoczenia sięgającej od 5 do 38°C.
- Bezpieczeństwo i intuicyjność użytkowania podnosi wbudowany system ochrony przed przeciążeniem silnika oraz precyzyjne czujniki temperatury stale monitorujące stan mieszanki.
- Ergonomiczne kraniki dozujące z systemem „Pull” gwarantują precyzyjne porcjowanie napojów bez kapania.
- Solidna obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja urządzenia umożliwia szybki demontaż zbiorników bez użycia narzędzi.



SLUSH K.1



SLUSH K.2



SLUSH K.3

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
SLUSH K.1	200x540x820	15	R290	0,45	230	4 700,-	3 150,-
SLUSH K.2	415x540x825	15+15	R290	0,90	230	5 900,-	3 989,-
SLUSH K.3	630x540x825	15+15+15	R290	1,30	230	7 780,-	5 339,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

SZAFY CHŁODNICZE PRZESZKLONE RQ380 I RQ380-BLACK | 377 L

- **Tłoczone prowadnice o zaokrąglonych krawędziach** zapewniają łatwe rozmieszczenie półek na 22 poziomach
- Zastosowanie **chłodzenia dynamicznego** zapewnia równomierny rozkład temperatury wewnątrz całej komory, co pozwala na zachowanie maksymalnej świeżości produktów niezależnie od ich rozmieszczenia na półkach
- W zestawie 5 plastyfikowanych półek, z możliwością dokupienia
- Wytrzymała obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Drzwi z podwójną szybą hartowaną
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Szafa prosta do utrzymania w czystości dzięki zaokrąglonym krawędziom wewnątrz komory i tłoczonym prowadnicom
- Intuicyjne sterowanie mechaniczne pozwala na szybkie i bezproblemowe ustawienie temperatury
- Wyposażona w 2 kółka i w 2 nóżki do poziomowania
- Możliwość zamykania szafy na kłódkę z kluczem
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290a
- Klasa klimatyczna: 7
- Automatyczne rozmrażanie
- **Możliwość obrandowania szafy za dopłatą**
- Dodatkowa półka CZ-SHLV-RQ380 - 50 zł netto



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatur [°C]	Czynnik chłodniczy	Ilość półek [szt.]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ380	595x607x1870	od 0 do +10	R290	5	230	2 930,-	1 999,-
RQ380-Black	595x607x1870	od 0 do +10	R290	5	230	2 930,-	1 999,-



KOSTKARKI DO LODU RQICE | CHŁODZONE POWIETRZEM

- **System zalewowy** o charakterze kaskadowym pozwala na produkcję lodu w kształcie kostek z wgłębieniem o wymiarach 20x20x22 mm, które idealnie schładzają serwowane napoje
- Zaawansowany, elektroniczny panel sterowania z czytelnym, **cyfrowym wyświetlaczem LED** umożliwia intuicyjną obsługę sprzętu, wygodne ustawianie trybu planowania, regulacji czasu tworzenia kostki (co wpływa na jej grubość, czyli wielkość wgłębienia) oraz błyskawiczną diagnozę dzięki wbudowanym kodom awarii
- Maksymalna wydajność do **45kg/24h** (RQICE45) lub **60kg/24h** (RQICE60) oraz pojemny zasobnik mieszczący **15 kg gotowego lodu**
- Krótki cykl roboczy, trwający od 10 do 15 minut, podczas którego powstaje jednorazowo **45** lub **60 kostek lodu**
- Solidna obudowa urządzenia została wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej oraz wytrzymałych tworzyw sztucznych PP i ABS, co gwarantuje długą żywotność sprzętu i ułatwia codzienne utrzymanie higieny
- Wydajne **chłodzenie powietrzem** we współpracy z ekologicznym czynnikiem chłodniczym R290 zapewnia bardzo stabilną i energooszczędną pracę kostkarki, minimalizując jednocześnie negatywny wpływ na środowisko naturalne
- Kostkarka wyposażona w **filtr wody**, który zwiększa przejrzystość kostek, należy wymieniać co 3-6 miesięcy
- Czujnik pełnego zasobnika na lód, który zatrzymuje produkcję lodu po zapelnieniu zasobnika
- Odpływ grawitacyjny



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zasobnika [l]	Wydajność dobową [kg/24h]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQICE45	496x402x800	15	45	R290	0,37	230	24,5	2 900,-	1 599,-
RQICE60	496x402x800	15	60	R290	0,4	230	28	3 240,-	1 799,-

KOSTKARKI DO LODU RQ24, RQ28 | CHŁODZONE POWIETRZEM

- Kostkarki do lodu idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek
- Kostki lodu wytwarzane są metodą natryskową - idealne do schładzania koktajli, whisky, napojów
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wbudowany zasobnik lodu z czujnikiem, który wyłącza produkcję lodu po wypełnieniu zasobnika i zapobiega przepelnieniu
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290, który zapewnia niższe zużycie energii i jest przyjazny dla środowiska
- Wydajny układ chłodzenia powietrzem sprawia, że kostkarka produkuje lód już w kilka minut od momentu uruchomienia
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 75-110 mm



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Wydajność dobową [kg/24h]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ24	330x470x580	6	20	R290	0,22	230	21	2 770,-	1 889,-
RQ28	398x510x608	7	25	R290	0,24	230	27	3 230,-	2 169,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE | 1-, 2-, 3-DRZWIOWE

- Barowa szafa chłodnicza idealnie nadaje się do schładzania napojów, alkoholi, wody, soków
- Wysokość **845 mm** sprawia, że zmieści się bez problemu pod blat zabudowy barowej
- Poziome oświetlenie wewnętrzne LED
- Regulowane na wysokości plastyfikowane półki w kolorze szarym
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Wnętrze wykonane jest z tłoczonego aluminium, bardzo łatwego w czyszczeniu
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a o wysokiej wydajności i niskim zużyciu energii
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny
- Samodomykające się drzwi wykonane z podwójnego hartowanego szkła zapewniają dużą wytrzymałość oraz bardzo dobre właściwości izolujące
- Drzwi skrzydłowe lub przesuwne, zamykane na zamek, zależnie od modelu
- Automatyczne odszranianie
- Zakres temperatur od 4 do 10 [°C]



RQ-330HC



Model	RQ-208HC	RQ-330HC
Wymiary zew. [mm]	900x520x845	1350x520x845
Rodzaj drzwi	skrzydłowe	skrzydłowe
Pojemność [l]	205	318
Czynnik chłodzący	R600a	R600a
Zakres temperatur [°C]	4 do 10	4 do 10
Zasilanie [V]	230	230
Cena katalogowa*	2 790,-	3 510,-
Cena promocyjna	1 880,-	2 299,-



RQ-208HC

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE | AUTOMATYCZNE PODNOSZENIE KOSZA

- Profesjonalna frytownica Resto Quality została wyposażona w inteligentny **system automatycznego podnoszenia kosza**, który gwarantuje powtarzalność smażenia i eliminuje ryzyko przeciągnięcia produktów
- **Profesjonalny design i duża pojemność** sprawiają, że frytownica gastronomiczna świetnie nadaje się do restauracji, lokali fast food, barów z przekąskami, food trucków, sklepów, supermarketów oraz innych tego rodzaju miejsc
- **Wysoka moc 3,6 kW** sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie
- Urządzenie oferuje zaawansowany panel sterowania **z możliwością zaprogramowania do 9 różnych cykli smażenia**, co pozwala na pełną automatyzację pracy i ujednoczenie standardów w kuchni
- Zakres regulacji temperatury **50-200°C** pozwala usmażyć zarówno świeże, jak i głęboko mrożone produkty. Wybraną wartość łatwo ustawisz, używając wygodnego pokrętki. Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię. Dobrze widoczne kontrolki na panelu sterowniczym informują o nagrzewaniu oraz osiągnięciu wybranej temperatury
- Specjalny **tryb oszczędzania energii (Energy Saving)** pozwala na redukcję kosztów eksploatacji w okresach mniejszego natężenia ruchu w lokalu
- **Inteligentny tryb pracy Pr-2 automatycznie opuszcza kosz dopiero po osiągnięciu przez olej zaprogramowanej temperatury**, co eliminuje błędy obsługi i zapewnia idealne rezultaty za każdym razem
- **Funkcja Time Delay** umożliwia elastyczne wydłużenie czasu smażenia o 10% lub 30% w trakcie trwania cyklu, co jest niezwykle przydatne przy smażeniu produktów o różnej gramaturze
- Tzw. „zimna strefa” sprawia, że **okruchy i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się**
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewnia wyjątkową trwałość, odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz ułatwia codzienne utrzymanie higieny zgodnie ze standardami HACCP
- Bezpieczeństwo użytkownika podnosi wbudowany ogranicznik temperatury (240°C) oraz system ochrony przed przegrzaniem, który chroni urządzenie i personel przed niebezpiecznymi awariami.



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary kosza [mm]	Pojemność [l]	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQEF12L	270x585x390	205x240x175	12	50-200	3,6	230	2 700,-	1 929,-

TABORET GAZOWY RQ40558 | 15KW | ŻELIWNY RUSZT

- Taboret gazowy od Resto Quality idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, hotelach, cateringach oraz punktach zbiorowego żywienia
- Mocny palnik dwukoronowy zapewnia dużą wydajność i szybsze gotowanie w dużych garach
- Konstrukcja urządzenia wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Ruszt o dużej powierzchni roboczej wykonany z żeliwa
- Wyposażony w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Zabezpieczenie przeciwwypływowo



Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ40558	600x600x350	15	GAZ	2 120,-	1 529,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY | RQK90

- Profesjonalne ekspresy automatyczne przeznaczone do małej i średniej wielkości biur, kawiarni, stacji benzynowych, hoteli oraz wszędzie tam, gdzie chcemy zaserwować pyszną kawę
- Ekspresy idealnie nadają się do samoobsługi, dzięki **intuicyjnemu 7-calowemu panelowi sterowania** z wyborem 6 różnych napojów
- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- **Możliwość personalizacji napojów:** możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- **Wstępne zaparzanie „PRE-BREW”** dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
- Istnieje możliwość podłączenia ekspresu bezpośrednio do wody z sieci jak i stałego podłączenia do odpływu



Model	Wymiary zew. [mm]	Zbiornik na kawę [kg]	Zbiornik na wodę [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQK90	305x330x580	1	1,8	2,7	230	17,4	8 270,-	5 999,-



Przy zakupie ekspresu automatycznego **RQK90** lub **RQK33 PRO**

1 lodówka na mleko **RQSV26A** za **zł!**



EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY | RQK33 PRO

- Dzięki dwóm pojemnikom na składniki instant, możesz cieszyć się nie tylko wysmienitą kawą, ale także pyszną gorącą czekoladą, wszystko za jednym naciśnięciem przycisku
- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorąca czekolada, gorąca, czekolada mleczna, mokka, gorące spienione mleko, gorąca woda oraz kawy podwójne: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji
- Dwa pojemniki na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg każdy, pozwalają na zastosowanie dwóch rodzajów kaw
- Dwa pojemniki instant z jednym mikserem o pojemności 2+1,5l na czekoladę i mleko w proszku
- Możliwość zapisania do 100 własnych receptur
- Wyposażony w duży dotykowy 10,1-calowy wyświetlacz o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach.
- System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury
- Dwa młynki z płaskimi żarnami ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali (regulowane pokręteł)
- Tacka ociekowa o pojemności 0,6l
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparządzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie.
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na wgrzywanie swoich filmów, logo, zdjęć
- Możliwość podpięcia do zewnętrznej lodówki na mleko – świeże mleko jest pobierane za pomocą wężyka

Model	Wymiary zew. [mm]	Zbiornik na kawę [kg]	Zbiornik na wodę [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQK33 PRO	350x620x560	2x1	4	2,7	230	35	20 790,-	12 999,-



*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z EKRANEM DOTYKOWYM | POJEMNIK 8L

- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, lungo, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji, np. o ristretto, podwójne cappuccino, podwójne americano, ect.
- Zalecana dzienna produkcja to aż **100 kaw dziennie**, dzięki czemu ekspres idealnie sprawdzi się w biurze, hotelu, sali bankietowej, restauracji czy barach
- Możliwość zapisania do **100 dodatkowych własnych unikatowych receptur** z bardzo szerokim spektrum modyfikacji parametrów
- **Możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji:** wielkość kawy w ml, moc kawy, długość zaparzania, siła ścisku krążków kawowych, długość wstępnego zaparzania, ilość pianki mlecznej, ilość spienionego mleka, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, pojemność wody we wstępnym zaparzaniu, czas wydawania mleka, regulacja objętości pianki w napoju
- Wyposażony w duży dotykowy **7-calowy wyświetlacz** o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach.
- System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury
- Płaskie **żarna ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm** pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali
- **Regulowana wylewka na wysokość od 90 do 170 mm**
- Ekspres idealnie nadaje się do parzenia zielonej herbaty lub innych herbat liściastych
- Pojemnik na kawę o pojemności 1,2 kg, tacka ociekowa o pojemności 1l
- Pojemnik na fusy z czujnikiem pomieści do 40 krążków kawowych
- Możliwość **podpięcia ekspresu bezpośrednio do przyłącza wody oraz odpływu**
- **Funkcja telemetrii** w ekspresie pozwala sprawdzać wykonane procesy konserwacyjne w ekspresie i efektywnie zaplanować jego przeglądy techniczne
- **Automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie**
- Wyjmowana grupa zaparzająca 7-14 g umożliwi regularnie czyszczenie,
- **Zestaw zsypany z otworem wylotowym** to idealne zastosowanie dla lokali o dużym ruchu, krążki kawowe trafiają prosto do pojemnika umieszczonego w szafce pod ekspresem, eliminując częste opróżnianie pojemnika na fusy
- Możliwość zamówienia ekspresu z większą grupą zaparzającą 14-20g
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na **wgrywanie swoich filmów, logo, zdjęć**



Model	RQK8B
Wymiary zew. [mm]	414x540x490
Kolor	czarny
Ilość młynków	1
Pojemność zbiornika na kawę [kg]	1,2
Pojemność zbiornika na wodę [l]	8
Regulacja wysokości wylewki [mm]	90-170
Wydajność [filizanki espresso /h]	90
Zalecana wydajność [ilość kaw/dzień]	100
Podłączenie do wody z sieci	TAK
Pobieranie wody z zewnętrznego zbiornika	TAK
Podłączenie do odpływu	TAK
Zestaw zsypany z otworem wylotowym	TAK
Ciśnienie pompy [bar]	19
Moc [kW]	1,7
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	17
Cena katalogowa*	8 300,-
Cena promocyjna	6 200,-



LODÓWKA NA MLEKO RQSV26A | ELEKTRONICZNY WYŚWIETLACZ

- Lodówka na mleko do ekspresu automatycznego idealnie nadaje się do schładzania i przechowywania mleka w kartonach, karafkach czy pojemnikach
- Doskonale uzupełnienie wyposażenia do automatycznych ekspresów do kawy
- Otwory na wężyk mleczny z zaślepkami, co umożliwi bezpośrednie podłączenie ekspresu do mleka
- Czarna obudowa ze szklanym czarnym frontem, która pasuje do każdego wnętrza
- Elektroniczne sterowanie światłem, temperaturą za pomocą dotykowych przycisków na drzwiach
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Wnętrze z ABS w kolorze czarnym
- Prosta w utrzymaniu w czystości
- Niewielkie, kompaktowe wymiary



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zużycie energii [kWh/rok]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQSV26A	265x495x478	21	75	0,065	230	10	1 370,-	529,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni



RESTOQUALITY®

**PROFESJONALNE URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII**

PIECE
DO PIZZY

EKSPRESY
DO KAWY

SZAFY
CHŁODNICZE

DO SEZONOWANIA
SZAFY

KOSTKARKI

MITRYNY
CHŁODNICZE

GELATO POZETTI
ICE CREAM

MIESIARKI
SPIRALNE

MASZYNY
DO LODÓW

KUCHNIE
GAZOWE

MIKSERY
PLANETARNE

PIECE
KONWEKCYJNO-PAROWE

ZMYWARKI

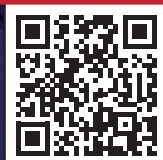
Resto Quality Sp. z o.o.

ul. Zamknięta 10/1.5, 30-554 Kraków

tel. 12 307 06 72 • 791 003 909

info@restoquality.pl

ZESKANUJ



www.restoquality.pl

RESTO QUALITY