

RQBJT126S

Maszyna do lodów włoskich RQBJT126S | pompa napowietrzająca | nocne chłodzenie | 2x4 l

Wyposażenie lodziarni > Maszyny do lodów włoskich



Opis

- Maszyna przeznaczona do produkcji lodów włoskich
- 3 smaki (2+mix)
- Elektroniczny, prosty w użytkowaniu panel sterowania z możliwością personalizacji ustawień
- Możliwość o ustawienia konsystencji lodów
- Wstępne chłodzenie mieszanki przyspiesza produkcję lodów
- Innowacyjna funkcja rozmrażania za pomocą jednego przycisku
- Licznik wydanych porcji
- Wskaźnik aktualnej temperatury mieszanki lodowej
- Zbiorniki wykonane są ze stali nierdzewnej o zaokrąglonych krawędziach, proste w czyszczeniu
- System autodiagnostyki wskazujący m.in. zbyt niski poziom mieszanki, zbyt wysoką temperaturę otoczenia, czy zamrożenie cylindra
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wygodne w montażu i solidne nakrętki mocujące
- Chłodzenie powietrzne
- Funkcja chłodzenia nocnego
- Pompa napowietrzająca mieszankę lodową, która pozwala na uzyskanie lekkich, kremowych lodów
- Funkcja mycia
- Tacka ociekowa z tworzywa

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	420x540x760
Pojemność [l]	2x4
Wydajność [l/h]	20-24
Zasilanie [V]	230
Moc [kW]	1,25
Nocne chłodzenie	TAK
Pompa napowietrzająca	TAK
Czynnik chłodniczy R290	
Chłodzenie	powietrzne
Waga [kg]	64

Kolor

stal nierdzewna

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