

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:51

Link do produktu: <https://cncworld.pl/maszyna-do-lodow-do-lodow-na-patyku-80-ml-40-sztuk-15-min-3000-sztuk-dzien-p-326.html>



## Maszyna do lodów - do lodów na patyku (80 ml) - 40 sztuk (15 min) / 3000 sztuk (dzień)

Cena brutto	<b>9 729,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>7 909,76 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>RC-01</b>
------------------	--------------

Kod producenta	<b>RCPM-01</b>
----------------	----------------

### Opis produktu

Maszyna do lodów - do lodów na patyku (80 ml) - 40 sztuk (15 min) / 3000 sztuk (dzień)



#### DANE TECHNICZNE:

Napięcie [V]: **230**  
Kolor: **Srebrny**  
Przewód zasilający [m]: **2**  
Moc [W]: **1100**  
Wydajność: **40 sztuk (15 min) / 3000 sztuk (dzień)**  
Koła: **4 koła / 2 hamulce**  
Średnica kótek [cm]: **10**  
Materiał: **Stal nierdzewna / nylon**  
Kompresor/y: **NX21FBa**  
Pojemność [ml]: **80**  
Pojemność zbiornika [l]: **40**  
Zakres temperatury [°C]: **-22 - 0**  
Poziom hałasu [dB]: **60**  
Liczba zbiorników [szt.]: **1**  
Czynnik chłodzący: **R290**  
Koła: **Tak**  
Kranik spustowy: **Tak**  
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **69 x 65 x 146**

---

Waga wysyłki [kg]: **105**

Zakres dostawy: **Maszyna do lodów RCPM-01, Instrukcja obsługi**

---

### **CO WYRÓŻNIA MASZYNĘ DO LODÓW NA PATYKU?**

- Profesjonalizm - rób duże partie lodów na patyku do 40 sztuk (15 min) / 3000 sztuk (dzień)
- Wydajność - moc 1100 W i temperatura pracy -22 - 0°C
- Uniwersalność - idealna do robienia lodów na bazie wody, mleka czy śmietanki
- Mobilność - z czterema płynnie poruszającymi się nylonowymi kółkami, z których dwa posiadają hamulce
- Prostota - przejrzysty panel sterowania z kilkoma przyciskami i wyświetlaczem do nieskomplikowanej obsługi
- Wytrzymałość - obudowa ze stali nierdzewnej i mocny kompresor (NX21FBa)



---

**Profesjonalna maszyna do lodów na duże ilości lodów na patyku**

---

Twórz własne lody na patyku za pomocą profesjonalnej maszyny do lodów! Niezależnie, czy zrobisz je ze śmietany, mleka, czy soku owocowego, daj się ponieść kreatywności i stwórz dla swoich klientów spektakularne lodowe desery!

### Profesjonalna maszyna do robienia lodów!

Dzięki mocy 1100 W i wydajnemu kompresorowi (NX21FBa) profesjonalna maszyna do lodów działa wyjątkowo efektywnie. Szybko osiąga żadaną temperaturę roboczą w zakresie -22 - 0°C i niezawodnie utrzymuje ją w pojemniku 40 l.

Z urządzeniem do lodów łatwo przygotujesz do 40 sztuk (15 min) / 3000 sztuk (dzień) lodów na patyku. Każda porcja to 80 ml mrożonego deseru. Obsługa jest szczególnie łatwa za sprawą przejrzystego panelu sterowania z zaledwie kilkoma przyciskami i wyświetlaczem.

Maszyna do robienia lodów wykonana jest z wytrzymałej stali nierdzewnej. Dzięki temu jest odporna na korozję i biologicznie obojętna, przez co idealnie nadaje się do gastronomii. Kontakt z żywnością jest nieszkodliwy dla zdrowia, ponieważ materiał nie wchodzi z nią w reakcje.

Gładką powierzchnię łatwo i szybko wyczyścisz. Często przenosisz swoje stoisko z lodami? Nie szkodzi Profesjonalną maszynę do lodów bez wysiłku przestawisz dzięki płynnie działającym kółkom. Dwa hamulce bezpiecznie utrzymują ją na miejscu.



