

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	9 729,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	7 909,76 zł
------------	--------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	RC-01
------------------	--------------

Kod producenta	RCPM-01
----------------	----------------

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 kółek [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.



