Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 06:36

Link do produktu: https://cncworld.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-1150-w-18-lh-1-smak-p-328.html



Maszyna do lodów włoskich - 1150 W - 18 l/h - 1 smak

Cena brutto	**7 929,00 zł**
Cena netto	**6 446,34 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**RC-03**
Kod producenta	**RCSI-17**
Kod EAN	**5907052593267**

Opis produktu

Maszyna do lodów włoskich - 1150 W - 18 l/h - 1 smak

1150 WDo 18 l/h1 smakStal nierdzewna

Lody włoskie dla kawiarni i punktu deserowego

Maszyna o mocy 1150 W przygotowuje lody włoskie, sorbety i mrożone jogurty. W tej konfiguracji deklarowana wydajność wynosi do 18 l/h, a liczba serwowanych smaków to 1.

Jeden smak pozwala skupić menu na wybranej recepturze lodów. Cyfrowy panel udostępnia regulację temperatury i konsystencji, a obudowę wykonano ze stali nierdzewnej.

Najważniejsze zalety

1

Menu deserowe

Lody włoskie, sorbety i mrożony jogurt poszerzają ofertę punktu.

2

Cyfrowe sterowanie

Panel z wyświetlaczem ułatwia dobór temperatury i konsystencji.

Ochłoń z maszyną do lodów włoskich ze stali nierdzewnej

Każdy czeka na lato, bo razem z nim przychodzą lody! Dzięki profesjonalnej maszynie do lodów włoskich niezawodnie przygotujesz 18 l lodów miękkich, sorbetów lub mrożonych jogurtów w ciągu godziny.

Ze względu na dużą pojemność 10 l i prostą obsługę, urządzenie nadaje się do ruchliwych barów, lodziarni, kawiarni i sprawdzi się podczas imprez plenerowych np. festiwali folklorystycznych.

Automat do lodów włoskich dla zimnej i kremowej przyjemności

Szukasz profesjonalnej maszyny do lodów włoskich, dzięki której szybko wyczarujesz pyszny deser? Idealnie, ponieważ moc tego modelu (1150 W) pozwoli Ci w kilka chwil przyrządzić smakołyki dla Twoich klientów.

Dzięki zintegrowanej kontroli konsystencji zawsze podasz idealnie kremową masę – niezależnie czy będą to lody, jogurt czy sorbet. Za pomocą cyfrowego panelu sterowania łatwo ustawisz temperaturę i konsystencję poszczególnych składników. Informacje na temat różnych funkcji znajdziesz w instrukcji obsługi.

Pokrywka chroni masę lodową przed zabrudzeniem i utrzymuje stabilną temperaturę wewnątrz urządzenia. Dodatkowo obudowa automatu do lodów wykonana jest ze stali nierdzewnej. To sprawia, że sprzęt jest solidny i idealny do przetwarzania żywności. Cztery antypoślizgowe gumowe nóżki zapewniają bezpieczne ustawienie maszyny do lodów włoskich.

DANE TECHNICZNE:

Parametr	Wartość
Napięcie [V]	230
Materiał	Stal nierdzewna
Moc [W]	1150
Przewód zasilający [m]	2
Wymiary zbiornika [cm]	30 x 24 x 15
Kompresor/y	Cubigel / Sikelan
Pojemność zbiornika [l]	10
Poziom hałasu [dB]	65
Liczba zbiorników [szt.]	2
Pojemność całkowita [l]	11,8
Liczba smaków	1
Prędkość produkcji lodów [l/h]	18
Czynnik chłodzący	R290, R600a
Pokrywki	Tak
Gumowe nóżki	Tak
Wymiary (DxSxW) [cm]	54.5 x 70.5 x 87.5
Waga [kg]	86.4
Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]	68.5 x 83.5 x 107
Waga wysyłki [kg]	114.4

Zestaw zawiera: Maszyna do lodów włoskich RCSI-17 , Instrukcja obsługi

- CO WYRÓŻNIA NASZĄ MASZYNĘ DO LODÓW WŁOSKICH?
- Wszechstronność – idealna do lodów włoskich, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Atrakcyjność – nietuzinkowy design wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wydajność – niezawodnie wytwarza do 18 l lodów w ciągu godziny
- Profesjonalność – duża pojemność idealna do gastronomii i podczas imprez plenerowych
- Precyzja – proste i dokładne ustawienie temperatury za pomocą panelu sterowania z wyświetlaczem cyfrowym

Zamów w CNCWorld

Maszyna do lodów włoskich - 1150 W - 18 l/h - 1 smak