

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 16:03

Link do produktu: <https://cncworld.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-1550-w-23-lh-3-smaki-p-327.html>



Maszyna do lodów włoskich - 1550 W - 23 l/h - 3 smaki

Cena brutto	15 599,00 zł
-------------	---------------------

Cena netto	12 682,11 zł
------------	---------------------

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

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

Numer katalogowy	RC-02
------------------	--------------

Kod producenta	RCSI-18
----------------	----------------

Opis produktu

Maszyna do lodów włoskich - 1550 W - 23 l/h - 3 smaki



DANE TECHNICZNE:

Napięcie [V]: **230**

Materiał: **Stal nierdzewna**

Moc [W]: **1550**

Przewód zasilający [m]: **1,6**

Wymiary zbiornika [cm]: **30 x 15 x 15**

Kompresor/y: **Cubigel / Sikelan**

Pojemność zbiornika [l]: **16,2**

Poziom hałasu [dB]: **65**

Liczba zbiorników [szt.]: **4**

Pojemność całkowita [l]: **6 x 2 / 2,1 x 2**

Liczba smaków: **3**

Prędkość produkcji lodów [l/h]: **23**

Czynnik chłodzący: **R290 / R600a**

Pokrywk: **Tak**

Koła: **Nie**

Gumowe nóżki: **Tak**

Wymiary (DxSxW) [cm]: **54.5 x 68 x 97.5**

Waga [kg]: **111**

Wymiary wysyłki (DxSxW) [cm]: **68 x 83.5 x 117**

Waga wysyłki [kg]: **146.1**

Zakres dostawy: **Maszyna do lodów włoskich RCSI-18, Instrukcja obsługi**

CO WYRÓŻNIA NASZĄ MASZYNĘ DO LODÓW?

- Wszechstronność – idealna do lodów włoskich, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Zróżnicowanie – do serwowania nawet 3 smaków
- Wydajność – niezawodnie wytwarza do 23 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

Ochłoń z maszyną do lodów włoskich w 3 smakach

Każdy czeka na lato, bo razem z nim przychodzą lody! Dzięki profesjonalnej maszynie do lodów włoskich niezawodnie przygotujesz 23 l lodów miękkich, sorbetów lub mrożonych jogurtów **w ciągu godziny**.

Ze względu na dużą pojemność 16,2 l i możliwość serwowania różnych smaków, 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 (1550 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.

Zrób 3 z 2! Dzięki maszynce do lodów włoskich podasz 2 różne rodzaje lodów lub zmieszasz je ze sobą, aby uzyskać łącznie 3 smaki.

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.



