Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 10:32

Link do produktu: https://cncworld.pl/maszyna-do-lodow-wloskich-bq-1700w-28lh-p-144.html



Maszyna do lodów włoskich BQ - 1700W - 28L/h

Cena brutto	**15 469,00 zł**
Cena netto	**12 576,42 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**10154**
Kod producenta	**IM-BQ-12**
Kod EAN	**5907052592093**

Opis produktu

Maszyna do lodów włoskich BQ - 1700W - 28L/h

1,7 k W2 × 5,8 lPompa napowietrzająca2 kompresory

Lody włoskie z napowietrzaniem mieszanki

Maszyna BQ o mocy 1,7 k W łączy dwa zbiorniki po 5,8 l z pompą napowietrzającą i układem dwóch kompresorów. To wyposażenie punktu gastronomicznego rozwijającego ofertę lodów włoskich.

Pompa wprowadza powietrze do mieszanki, pomagając uzyskać lżejszą strukturę deseru. Osobny układ podtrzymania mieszanki i chłodzenie powietrzem rozszerzają funkcje urządzenia w codziennej pracy.

Zobacz urządzenie w pracy

Najważniejsze zalety

1

Napowietrzanie mieszanki

Wbudowana pompa wspiera przygotowanie lodów o lekkiej strukturze.

2

Dwa zbiorniki

Zbiorniki 2×5,8 l zapewniają miejsce na mieszankę dla stanowiska z lodami.

3

Dwa kompresory

Główny kompresor Embraco współpracuje z dodatkowym układem podtrzymania mieszanki.

Zobacz możliwości w praktyce

Porcjowanie lodów owocowych

Porcjowanie jasnych lodów

Lody mieszane w rożku

Poznaj ten model

| 2 kompresory (w tym jeden Embraco) | prawie 12l pojemności | Pompa napowietrzająca | System podtrzymania mieszanki

Szczegóły i możliwości

Ponadto maszyna ta wyposażona jest w system podtrzymywania mieszanki na noc - - temperatura utrzymywana jest na poziomie 7 stopni dzięki dodatkowemu kompresorowi, co jest wielką zaletą, jeżeli w pojemnikach pozostała znacząca ilość mieszanki, a następnego dnia planujemy użyć jej ponownie.

Zdjęcia i szczegóły produktu

Maszyna BQ ma moc 1,7 kW, dwa kompresory i zbiorniki 2×5,8 l. Pompa napowietrzająca uzupełnia wyposażenie do przygotowania lodów włoskich.

- Urządzenie zostało wykonane z dbałością o szczegóły i z myślą o intensywnym użytkowaniu przez lata: jest wyposażona w markowy kompresor firmy Embraco, obudowa została wykonana w całości ze stali nierdzewnej oraz zastosowano w niej wydajne chłodzenie powietrzem (nie potrzebuje dostępu do wody bieżącej, co czyni ja mobilną np. na imprezy plenerowe , festyny , itp.). Dodatkowo kompaktowe wymiary pozwolą umiejscowić ją praktycznie wszędzie.
- Zbiorniki na masę lodową mają aż 5,8 litra x2 pojemności!!

Dodatkowy kompresor obsługuje system podtrzymania mieszanki, uzupełniający wyposażenie maszyny BQ.

- Zamontowana pompa napowietrzająca sprawia, że lody mają o wiele lepszy smak oraz konsystencję niż w maszynach bez niej, niekiedy o wiele droższych.

- Wbudowany mechanizm napowietrzania w pojemnikach, wprowadzając powietrze do mieszanki, czyni ją delikatniejszą, co skutkuje powstaniem lodów rozpływających się na podniebieniu.

Dane techniczne:

- Główny kompresor firmy Embraco + dodatkowy kompresor

Parametr	Wartość
- Wydajność	17 - 28L/h
- Pojemność zbiorników	2 x 5,8L
- Pojemność cylindrów	2 x 1,8L

- Certyfikat CE

- Stabilne gumowe nogi

Parametr	Wartość
- Moc	1,7 kW
- Zasilanie	230V
- Waga	116 kg
- Wymiary (D*S*W)	518mm*745mm*770mm

Zamów w CNCWorld

Maszyna do lodów włoskich BQ - 1700W - 28L/h