



RESTOQUALITY

Dwusmakowe profesjonalne maszyny do lodów włoskich. Świetnie sprawdzi się w każdym punkcie produkującym lody. Dużym atutem urządzenia jest jego mobilność. Dzięki zastosowanym kółkom maszyna do lodów stała się mobilna. Posiada system napowietrzania oraz oddzielne chłodzenie zbiornikowe, które utrzymuje temperaturę mieszanki od + 1 ° C do 10 ° C. Maszyna wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Wszystkie modele wyposażone są w elektroniczny monitor, na którym wyświetlane są informacje o ustawieniach temperatury, ilości wydanych porcji lodowych, braku masy w zbiorniku. Regulacji podlega również termometr automatycznego uruchamiania się maszyny w czasie jej bezruchu. Twardość mieszanki można regulować w kilku stopniowej skali. Maszyny posiadają funkcję mycia, licznik wydanych porcji, a także czujnik poziomu masy w zbiorniku. Urządzenie zasilanie jest na 230V więc nie ma problemu z jej podłączeniem, chłodzona jest powietrzem więc ważne jest, aby urządzenie miało dostęp do świeżego powietrza po obu stronach.



Model	P808	G38	SP33	SP33A
Wym zew WxDxH [mm]	520x640x720mm	518x740x1380	540x770x1480	540x740x1480
Pojemność [l]	2x7	2x7	2x7	2x7
Waga [kg]	108	145	160	160
Zasilanie [V]	230	230	230	230
Moc [kW]	2,0	2,4	2,7	3,3
Liczba smaków	2 smaki + mix	2 smaki + mix	2 smaki + mix	2 smaki + mix
Licznik porcji	TAK	TAK	TAK	TAK
Wydajność [l/h]	18-25	18-25	18-28	35-40
Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Kompresor	Podwójny Aspera (Włoski)	podwójny Aspera (Włoski)	podwójny Aspera (Włoski)	podwójny Aspera (Włoski)
Chłodzenie	Powietrzne	Powietrzne	Powietrzne	Powietrzne
Czynnik chłodniczy	R404a	R404a	R404a	R404a
System nocny	TAK	TAK	TAK	TAK
Pompa napowietrzająca	TAK	NIE	TAK	TAK
Cena [PLN]	12 750	10 800	14 000	14 300