Daten aktuell ab: 25-11-2026 01:27

Produkt-Link: https://cncworld.de/italienische-eismaschine-1550-w-23-lh-3-geschmacksrichtungen-p-320.html



Italienische Eismaschine 1550 W 23 l/h 3 Geschmacksrichtungen

Bruttopreis	**3 650.99 €**
Nettopreis	**3 068.06 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**RC-02**
Code des Herstellers	**RCSI-18**
EAN-Code	**4062859131379**

Produktbeschreibung

Italienische Eismaschine – 1550 W – 23 l/h – 3 Geschmacksrichtungen



TECHNISCHE DATEN:
Spannung [V]: 230
Material: Edelstahl
Leistung [W]: 1550
Netzkabel [m]: 1,6
Tankabmessungen [cm]: 30 x 15 x 15
Kompressor(en): Cubigel / Sikelan
Tankinhalt [l]: 16,2
Geräuschpegel [dB]: 65
Anzahl der Tanks [Stk.]: 4
Gesamtkapazität [l]: 6 x 2 / 2,1 x 2
Anzahl der Geschmacksrichtungen: 3
Eisproduktionsgeschwindigkeit [l/h]: 23
Kältemittel: R290 / R600a
Deckel: Ja
Räder: Nein
Gummifüße: Ja
Abmessungen (LxBxH) [cm]: 54,5 x 68 x 97,5

Gewicht [kg]: 111
Versandabmessungen (LxBxH) [cm]: 68 x 83,5 x 117
Versandgewicht [kg]: 146,1
Lieferumfang: Italienische Eismaschine RCSI-18, Bedienungsanleitung
Was macht unsere Eismaschine anders?
Vielseitig – perfekt für italienisches Eis, Sorbets und gefrorenen Joghurt
Vielfalt – zum Servieren von bis zu 3 Geschmacksrichtungen
Leistung – produziert zuverlässig bis zu 23 Liter Eis pro Stunde
Professionell – großes Fassungsvermögen, ideal für Catering und Outdoor-Events
Präzision – einfache und genaue Temperatureinstellung über das Bedienfeld mit Digitalanzeige
Abkühlen mit einer italienischen Eismaschine in 3 Geschmacksrichtungen
Alle warten auf den Sommer, denn mit ihm kommt Eis! Mit einer professionellen italienischen Eismaschine bereiten Sie innerhalb einer Stunde zuverlässig 23 Liter Softeis, Sorbet oder Frozen Yogurt zu.
Aufgrund des großen Fassungsvermögens von 16,2 Litern und der Möglichkeit, verschiedene Geschmacksrichtungen zu servieren, eignet sich das Gerät für stark frequentierte Bars, Eisdielen, Cafés und eignet sich perfekt für Veranstaltungen im Freien, z.B. Volksfeste.
Italienische Eismaschine für kalten und cremigen Genuss
Suchen Sie eine professionelle italienische Eismaschine, mit der Sie schnell ein köstliches Dessert zubereiten können? Perfekt, denn mit der Leistung dieses Modells (1550 W) können Sie in wenigen Augenblicken Köstlichkeiten für Ihre Kunden zubereiten.
Dank der integrierten Konsistenzkontrolle servieren Sie immer eine perfekt cremige Masse – egal ob Eis, Joghurt oder Sorbet. Über das digitale Bedienfeld können Sie ganz einfach Temperatur und Konsistenz der einzelnen Zutaten einstellen. Informationen zu den verschiedenen Funktionen entnehmen Sie bitte der Bedienungsanleitung.
Aus 2 mach 3! Mit der italienischen Eismaschine können Sie 2 verschiedene Eissorten servieren oder diese miteinander mischen, um insgesamt 3 Geschmacksrichtungen zu erhalten.
Der Deckel schützt das Eis vor Verschmutzung und sorgt für eine stabile Temperatur im Gerät. Darüber hinaus besteht das Gehäuse der Eismaschine aus Edelstahl. Dies macht die Geräte robust und ideal für die Lebensmittelverarbeitung.
Vier rutschfeste Gummifüße sorgen für einen sicheren Stand der italienischen Eismaschine.


CAUTION

