Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 22:47

Link do produktu: https://itwgastro.pl/dystrybutor-do-lodow-witryna-do-lodow-pozetti-dv-10-108-tub-p-8275.html



Dystrybutor do lodów | witryna do lodów Pozetti DV 10 | 10+8 tub

Cena brutto	**19 668,00 zł**
Cena netto	**15 990,24 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**od 14 do 28 dni**
Numer katalogowy	**Pozetti DV 10**
Kod producenta	**1560x700x1200(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Dystrybutor do lodów Pozetti DV 10

Dystrybutor na tuby z serii Dolce, przeznaczony do przechowywania i sprzedaży lodów tradycyjnych w cukierniach, lodziarniach, kawiarniach oraz punktach gastronomicznych. Mieści 10 tub oraz umożliwia przechowywanie 8 tub zapasowych.

Wymiary zewnętrzne

1560 x 700 x 1200 mm

Pojemność tub

10 tub + 8 zapasowych

Wymiary tub

ø200 x 250 mm

Zakres temperatury

od -10 do -20°C	
Chłodzenie	statyczne
Agregat chłodniczy	wewnętrzny, zasilany czynnikiem chłodniczym **R290**
Klasa klimatyczna	3
Zastosowanie	przechowywanie i sprzedaż lodów tradycyjnych w tubach w cukierniach, lodziarniach, kawiarniach oraz punktach gastronomicznych

- dystrybutor do lodów na tuby z serii Dolce - idealnie komponuje się z witrynami Dolce Visione, co pozwala na wyposażenie lokalu w pełnym zakresie
- przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach o wymiarach ø200x250 mm
- frontowa szyba plexi w zestawie
- nadstawa szklana o specjalnie zaprojektowanej konstrukcji ze szkła hartowanego, gwarantującej maksymalną widoczność produktów - bez spoin i sitodruku - dostępna na specjalne zamówienie za dopłatą
- możliwość przechowywania tub w zapasie
- blat oraz pokrywy wykonane z polerowanej stali nierdzewnej
- łatwy w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem firmy Carel umieszczony od strony obsługi
- automatyczne odparowanie skroplin
- wewnętrzny agregat chłodniczy z ekologicznym czynnikiem chłodniczym R290
- 3. klasa klimatyczna
- kosze na tuby wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- nóżki regulowane w zakresie 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- izolacja pianką poliuretanową
- obudowa w kolorze czarnym w standardzie
- możliwość zamówienia obudowy z płyty laminowanej w kolorach Swiss Krono lub obudowy frezowanej Premium w kolorach RAL - za dopłatą
- innowacyjny system chłodzenia umożliwia zabudowę boczną lub ustawienie urządzenia w ciągu z innymi urządzeniami
- przy własnej zabudowie frontowe otwory wentylacyjne muszą pozostać niezasłonięte, co zapewnia optymalną wydajność chłodzenia
- tuby są dostępne do osobnego zakupu i nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- pokrywy na tuby z izolacją termiczną w standardzie

Parametry techniczne

1560x700x1200
10+8
-10 do -20
0,54
3
statyczne
R290
230
250