

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 $\varnothing 200 \times 250$ 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 niezastłonięte, 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