Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 22:41

Link do produktu: https://itwgastro.pl/dystrybutor-do-lodow-witryna-do-lodow-pozetti-dv-6-64-tub-p-8274.html



Dystrybutor do lodów | witryna do lodów Pozetti DV 6 | 6+4 tub

Cena brutto	**13 643,00 zł**
Cena netto	**11 091,87 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**od 14 do 28 dni**
Numer katalogowy	**Pozetti DV 6**
Kod producenta	**1060x700x1200(h) mm**

Opis produktu

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Dystrybutor do lodów Pozetti DV 6

Dystrybutor na tuby z serii Dolce, przeznaczony do przechowywania i sprzedaży lodów tradycyjnych w cukierniach, lodziarniach, kawiarniach oraz punktach gastronomicznych. Mieści 6 tub oraz umożliwia przechowywanie 4 tub zapasowych.

Wymiary zewnętrzne

1060 x 700 x 1200 mm

Pojemność tub

6 tub + 4 zapasowe

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 ø 200x250 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

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą:

- z płyty laminowanej w kolorach Swiss Krono
- frezowanej Premium w kolorach RAL - **1800 zł netto**

Parametry techniczne

	1060x700x1200
	6+4
	-10 do -20
	0,54
	3
	statyczne
	R290
	230
	170