

Pozetti DV 8

Dystrybutor do lodów | witryna do lodów Pozetti DV 8 | 8+6 tub | 1310x700x1200 mm |

Wypożalenie lodziarni > Dystrybutory do lodów



Opis

- 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, czy sitodruku - na specjalne zamówienie, za dopłatą
- Możliwość przechowywania tub w zapasie
- Błat 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 na wysokości 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- Izolacja pianką poliuretanową
- Obudowa w kolorze czarnym w standardzie
- Możliwość zamówienia obudowy z płyty laminowanej (kolory Swiss Krono) lub obudowy frezowanej Premium kolory RAL - za dopłatą
- Dystrybutor został wyposażony w innowacyjny system chłodzenia, który umożliwia zabudowę boczną lub ustawienie w ciąg z innymi urządzeniami. Ważne jest, aby frontowe otwory wentylacyjne pozostały niezastłonięte przy własnej zabudowie, co zapewnia optymalną wydajność chłodzenia
- Tuby do osobnego zakupu, nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Pokrywy na tuby z izolacją termiczną w standardzie

Możliwość zamówienia obudowy - za dopłatą

- Z płyty laminowanej (kolory Swiss Krono)

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	1310x700x1200
Pojemność tub [szt.]	8+6
Zakres temperatur [°C]	-10 do -20

Moc [kW]	0,54
Klasa klimatyczna	3
Chłodzenie	statyczne
Czynnik chłodniczy	R290
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	170

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny