GELATO POZETTI 10 PASTEL BLUE

Dystrybutor do lodów | witryna do lodów | konserwator | retro | 10 tub | okrągłe kuwety | 1503x670x895 mm | GELATO POZETTI 10 PASTEL BLUE

Wyposażenie lodziarni > Dystrybutory do lodów







Opis

- Konserwator do lodów typu pozetti przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach
- Pomieści 10 tub o wymiarach ø200x250 mm z miejscem na przechowywanie zapasowych 8 tub
- W zestawie przednia akrylowa szyba plexi
- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym nawiewem powietrza, zapewniającym równomierne rozprowadzenie temperatury wewnątrz konserwatora
- Regulacja temperatury za pomocą zewnętrznego cyfrowego termostatu, w zakresie od -9 do -22°C
- Agregat chłodniczy wewnętrzny zasilany ekologicznym i energooszczędnym czynnikiem R600a
- Urządzenie może pracować w maksymalnej temperatura otoczenia +30°C (IV klasa klimatyczna)
- Wysuwany blat roboczy z otworami pod pojemniki tubowe oraz pokrywkami ze stali nierdzewnej
- Ręczne rozmrażanie
- Dobra izolacja termiczna
- Witryna wyposażona jest w kółka
- Bardzo prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości
- Tuby nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- Konserwator dostępny w różnych wariantach kolorystycznych (patrz zdjęcia)

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**1503x670x895**
Pojemność netto [l]	**398**
Pojemność brutto [l]	**470**
Pojemność tub [szt.]	**10+8**
Zakres temperatur [°C]	**-9/-22**
Moc [kW]	**0,19**
Zużycie energii [kWh/rok]	**1807**
Klasa energetyczna	**B**
Chłodzenie	**statyczne**
Czynnik chłodniczy	**R600a**
Zasilanie [V]	**230**



Waga [kg]	**60**

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.