InPlus Gastro
ul. Słowackiego 41, 43-211 Piasek
NIP: 6461016485

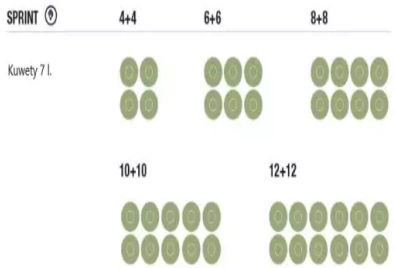
Karta produktu

Konserwator do lodów SPRINT 10+10 | dystrybutor do lodów | 20 kuwet pozzetti | Krion

Konserwator do lodów SPRINT 10+10 to wysokiej klasy witryna do lodów pozzetti, zaprojektowana z myślą o profesjonalnych punktach gastronomicznych. Oferuje możliwość przechowywania aż 20 kuwet (10 ekspozycyjnych i 10 rezerwowych), zapewniając maksymalną funkcjonalność i idealne warunki do przechowywania lodów oraz napojów mrożonych.







Informacje szczegółowe

Konserwator do lodów SPRINT 10+10 to wydajne i eleganckie rozwiązanie dla lodziarni, kawiarni i innych lokali gastronomicznych, które oczekują najwyższej jakości przechowywania lodów. Urządzenie mieści łącznie 20 kuwet pozzetti – 10 w części ekspozycyjnej oraz 10 zapasowych – umożliwiając szybkie uzupełnianie i zachowanie świeżości produktu przez długi czas.

Witryna została wyposażona w wewnętrzny zbiornik w całości wykonany z trwałej i higienicznej stali nierdzewnej AISI 304. Jednoczęściowa obudowa z izolacją poliuretanową zapewnia optymalne warunki termiczne, ograniczając straty energii. Design urządzenia, uzupełniony o nowoczesne panele z tworzywa Krion® - jest to ciepły w dotyku i podobny do naturalnego kamienia materiał, składający się w dwóch trzecich z naturalnych minerałów (ATH: wodorotlenku glinu) i zawierający niski procent wysoce wytrzymałych żywic. To materiał przypominający kamień naturalny, choć przewyższa go trwałością. Dzięki gładkiej powierzchni jest łatwy w utrzymaniu czystości i odporny na działanie szkodliwych czynników, doskonale wpisuje się zarówno w nowoczesne, jak i klasyczne wnętrza lokali.

Wentylowana chłodnia z pojedynczym przepływem powietrza i hermetyczną komorą chłodniczą gwarantuje równomierne rozprowadzenie zimna w całym urządzeniu. Praca odbywa się w zakresie temperatury od -5°C do -18°C, co czyni konserwator SPRINT 10+10 idealnym do przechowywania zarówno lodów, jak i mrożonych napojów. Co istotne – urzą dzenie nie wymaga odszraniania, co znacznie redukuje potrzebę bieżącej obsługi technicznej.

Hermetyczna sprężarka charakteryzuje się cichą pracą i wysoką wydajnością. Umieszczona w dolnej części urządzenia

pozwala na oszczędność miejsca i ułatwia serwis. Dzięki wyjmowanej jednostce skraplacza oraz wentylatorom zamontowanym na zdejmowanej wieży, konserwacja przebiega szybko i bezproblemowo.

Elektroniczny panel sterowania umożliwia intuicyjną i precyzyjną regulację temperatury. Dodatkowo urządzenie wyposaż one jest w pokrywki ze stali nierdzewnej oraz zabezpieczenia antyrotacyjne, które zapewniają bezpieczeństwo i komfort obs ługi.

Konserwator do lodów SPRINT 10+10 to niezawodne, energooszczędne i estetyczne urządzenie, które idealnie sprawdzi si ę w każdym lokalu serwującym lody – zapewniając najwyższy standard przechowywania, łatwość obsługi i doskonałą prezentację produktu.

Parametry

Pojemność 10+10 kuwet (pozzetti)	**Zakres temperatury** -5°C do -18°C
Zasilanie 230V / 1 Ph / 50 Hz	**Czynnik chłodniczy** R452A
Klasa klimatyczna 4 (30°C, 55% wilgotności względnej)	**Zużycie energii** 0,83 kW
Klasa energetyczna C	**Długość** 141,3 cm
Głębokość 66,1 cm	**Wysokość** 128 cm

Gwarancja

12 miesięcy

Więcej informacji na stronie
inplusgastro.pl/e-97-karta