

A hand holding a sprig of fresh mint leaves over a glass of lemon water with ice cubes. The background is a blue and white diagonal split.

ZACHOWAJ SPOKÓJ I OSTUDŹ EMOCJE - POZNAJ NIEZWYKŁE WŁAŚCIWOŚCI LODU

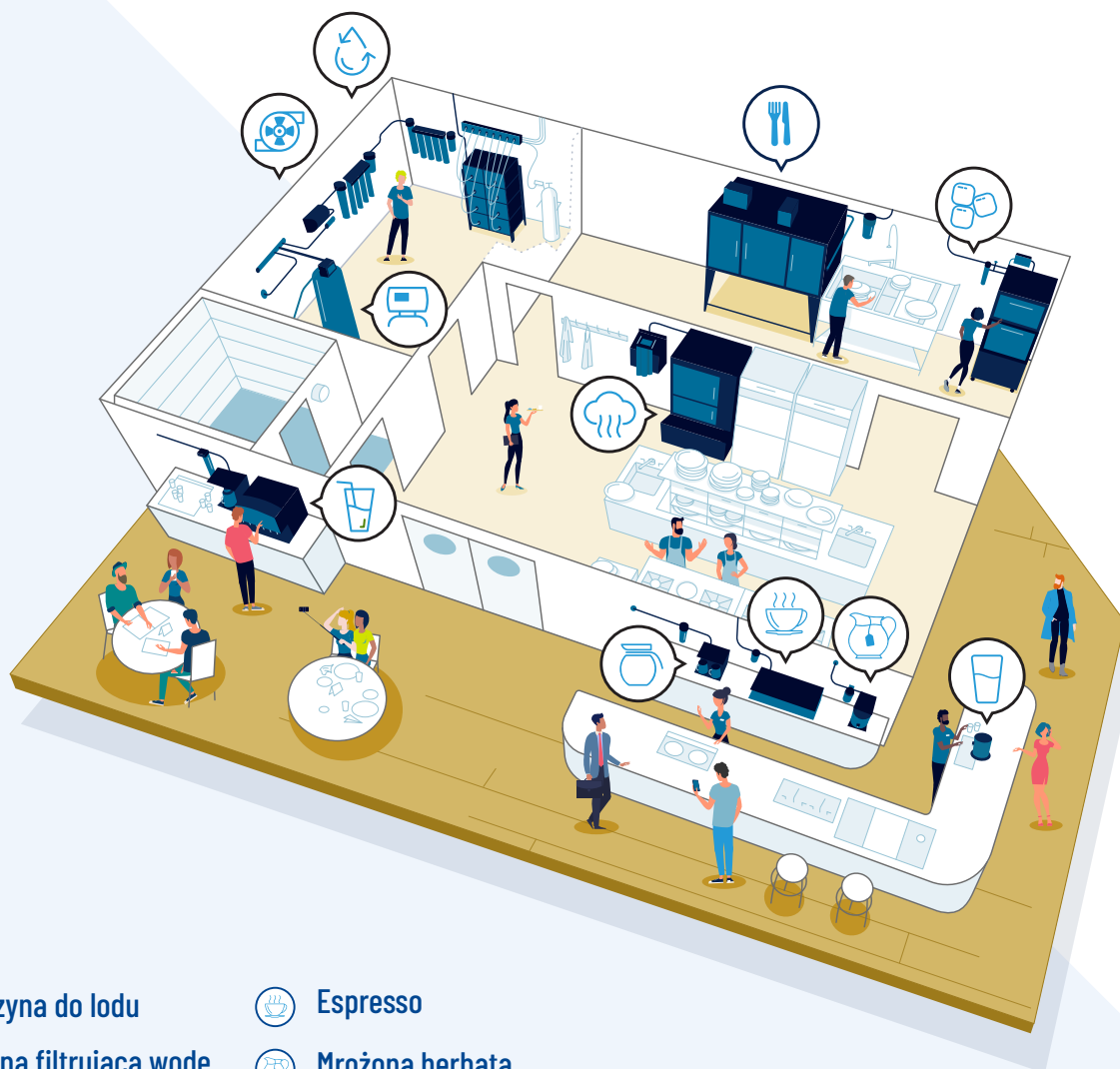
STANDARDOWY PRZEPŁYW



LÓD SIĘ Z

- ▶ Wysoki poziom stałych w na kształt sprawiać,
- ▶ Chłód i roz

- 



- ## STANDARDOWY PRZEPŁYW EVERPURE

NIE POZWÓL, ABY TWOJE PIENIĄDZE ROZTOPIŁY SIĘ W SZKLE

Prawidłowo dobrany system filtracji wody nie tylko zapewnia lepszy smak i wygląd lodu, ale także chroni sprzęt wykorzystywany do jego produkcji. Dzięki temu jest on bardziej niezawodny i wydajny, co z kolei przekłada się na oszczędności w przeliczeniu na każdą kroplę uzdatnionej wody.



- ▶ Chlor i chlorki mogą przyczyniać się do korozji sprzętu.
- ▶ Kamień kotłowy na parownikach i bębnach zamrażarek może mieć wpływ na wydajność maszyny, prowadząc do zmniejszenia produkcji lodu i wyższych kosztów energii
- ▶ Brud, osad i kamień mogą być przyczyną zatkania zaworów i mostkowania kostek w maszynach do lodu oraz przedwczesnego zużycia łożysk w maszynach płatkowych.
- ▶ Kamień może powodować zatykanie się zaworów wlotowych, powodując przedostanie się nadmiaru wody do odpływu i prawdopodobnie zatrzymanie wytwarzania lodu.

ROZTWORY LODU O STANDARDOWYM PRZEPŁYWIE:

Nasz standardowy zakres przepływu

QL3B I500
IS961224



INSURICE SINGLE
EV932401



INSURICE TWIN
EV932402



INSURICE TRIPLE
EV932503



DZIENNA PRODUKCJA LODU (KG)

- ▶ Wyrafinowany kształt
- ▶ Kształt naparstka
- ▶ Superkostka
- ▶ Półksiężyc

< 45 kg

145 kg

380 kg

<570 kg

- ▶ Kostka
- ▶ Połowa kostki

95 kg

< 295 kg

785 kg

< 1180 kg

- ▶ Płatek
- ▶ Nugget
- ▶ Cubelet
- ▶ Kamyk

< 165 kg

< 500 kg

< 1335 kg

< 2005 kg

Od 1933 roku Pentair® Everpure obsługuje setki i tysiące klientów na całym świecie, w tym wiele renomowanych sieci restauracji.

Jesteśmy wiodącym dostawcą dla branży gastronomicznej i zaufanym dostawcą komercyjnych rozwiązań i usług w zakresie uzdatniania wody na całym świecie. Zapewniamy najszerszą gamę rozwiązań do ochrony i ulepszania wszystkich zastosowań gastronomicznych, takich jak kawa, dystrybutory napojów, lód, woda pitna, mycie naczyń, para i inne.

Wspierani przez globalną sieć dystrybutorów zapewniających zarówno wsparcie przedsprzedażowe, jak i posprzedażowe, stojąc u Państwa boku, aby upewnić się, że ktoś będzie tam, aby Państwu pomóc.

Aby uzyskać informacje na temat naszej pełnej gamy, zapoznaj się z naszym katalogiem / cennikiem Foodservice lub skontaktuj się z menedżerem ds. sprzedaży Pentair.



Gdzie kupić?

Miejsce na pieczęć kontaktową dystrybutora



www.pentair.eu

Wszystkie wskazane znaki towarowe i logotypy Pentair są własnością firmy Pentair. Zarejestrowane i niezarejestrowane znaki towarowe i loga stron trzecich są własnością ich odpowiednich właścicieli.

MKT-BR0-087-PL-A © 2025 Pentair. Wszelkie prawa zastrzeżone.