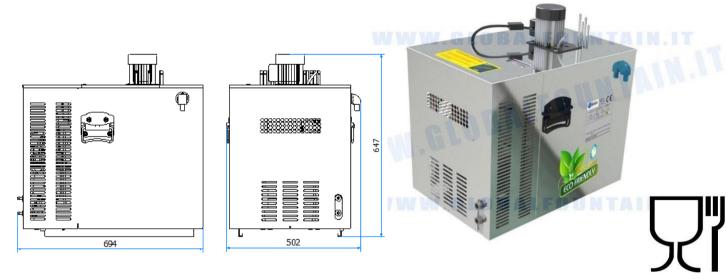


COD: 37000183-EG



UR BIRRA H75 4P R290 COND H2O DB13					
TIPO IMPIANTO / SYSTEM TYPE	SOTTOBANCO/UNDER COUNTER				
COMPRESSORE/COMPRESSOR	1/2HP				
CAPACITA' FRIGORIFERA/COOLING POWER	800W				
CAPACITA' VASCA/WATER THANK CAPACITY	75L				
POMPA RICIRCOLO	1 VIA RICIRCOLO 8 MT PREVALENZA / 1 WAY RICIRCULATION 8 MT PREVALENCE				
ASSORBIMENTO/POWER CONSUPTION	4A				
VOLTAGGIO E FREQUENZA/VOLTAGE AND FREQUENCY	230V - 50 HZ				
POTENZA MAX ASSORBITA/MAX POWER CONSUPTION	0,55-Kw				
TEMPERATURA/TEMPERATURE	ΔT 10°C				
CONDIZIONI DI FUNZIONAMENTO / OPERATING CONDITIONS	Max 45°C				
CAPACITA' EROGAZIONE CONTINUA/CAPACITY CONTINUOS SUPPLY	80L/h				
CAPACITA' DI PICCO/CAPACITY PEAK	240L 1°h				
BANCO GHIACCIO/ICE BANK	21Kg				
GAS REFRIGERANTE/REFRIGERANT GAS	R290 (130g)				
SISTEMA REFRIGERANTE/REF. SYSTEM	A CAPILLARE/CAPILLARY TUBE				
EVAPORATORE/EVAPORATOR	ACCIAIO INOX/STAINLESS STEEL				
CONDENSATORE/CONDENSER	AD ACQUA/WATER				
TERMOSTATO/THERMOSTAT	DIGITALE TOUCH / TOUCH DIGITAL				
CLASSE CLIMATICA/CLIMATE CLASS	Т				
SBRINAMENTO/DEFROSTING	-				
EVAPORAZIONE/EVAPORATION	-				
EVAPORAZIONE ACQUA DI CONDENSA/EVAPORATION OF WATER CONDENSE					
TRASFORMATORE /TRANSFORMER					

altro tipo di finitura disponibile su richiesta, tempi di consegna da concordare/ other type of finisching only on request, delivery times to be agreed

⁼ pronta consegna 15gg DO /ready for delevery 15gg DO - # = materiale non a stock 30gg DO data ordine/ material not in stock 30 days DO order date

^{**} Cooling capacities and dispense rates given are for 30°C ambient temperature 18 °C beer ingoing temperature and dispense temperature not exceeding 8 °C

^{**} Capacità di raffreddamento ed erogazione, sono dati ad una temp. ambiente di 30°C, con temp. birra in entrata di 18° C e una temp. birra erogata che non supera gli 8°C

ATTENZIONE MANUTENZIONE DA ESEGUIRSI SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO



COD: 37000183-EG

UR BIRRA H60 4P R290 COND H2O

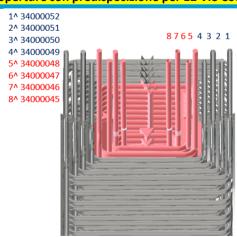
UR BIRRA H60 4P R290 NO COIL

DATI TECNICI/TECHNICAL DATA								
SERPENTINE / COILS Standard Optional	COD	COD 2P	VIE / WAY	MT	MATERIALE/MATERI AL	Ømm		
	34000052	34000052-002	1^	20,1	ACCIAIO INOX 316L	8		
	34000051	34000051-002	2^	20,4	ACCIAIO INOX 316L	8		
	34000050	34000050-002	3^	20,3	ACCIAIO INOX 316L	8		
	34000049	34000049-002	4^	20,1	ACCIAIO INOX 316L	8		
	34000048	34000048-002	5^	17,6	ACCIAIO INOX 316L	8		
	34000047		6^	14,5	ACCIAIO INOX 316L	8		
	34000046		7^	10	ACCIAIO INOX 316L	8		
	34000045		8^	6	ACCIAIO INOX 316L	8		
STRUTTURA INTERNA / INTERNAL STRUCTURE	ACCIAIO ZINCATO/GALVANIZED STEEL							
PANNELLATURE/PANELS	ACCIAIO 430 BA/ STAINLESS STEEL 430 BA							
DIMENSIONI LxPxA / DIMENSIONS WxDxH	502X 694 X 647 mm							
DIMENSIONI IMBALLO LxPxA / PACKAGING DIMENSIONS WxDxH	512 X 700 X 720 mm							
PESO NETTO/ NET WEIGHT	48 Kg							
PESO LORDO/GROSS WEGHT	50 Kg							

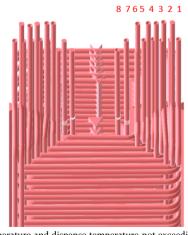
Tutti i refrigeratori **Global Fountain** nascono con una dotazione minima di serpentine da un minimo di due vie in poi, a seconda del modello. Inoltre, tutte le macchine dispongono di una serie di serpentine optional per incrementare il numero di vie erogate. Le vie standard sono espresse con codice in **nero**, quelle optional o alternative in **rosso**.

Sono poi disponibili anche serpentine doppie, cioè serpentine di dimensioni dimezzate in metri, ma che occupano lo spazio di una serpentina standard. Questo permette progressivamente di raddoppiare il numero di vie erogate fino a raddoppiarle.
I codici sono scritti in rosso, con estensione -000 -001 -002 ecc salvo applicazioni speciali.

Da inserire coperture con predisposizione per 12 Vie Codici 37000182-G11 37000182-G12



1^ 34000052-002 2^ 34000051-002 3^ 34000050-002 4^ 34000049-002 5^ 34000048-002 6^ 34000047 7^ 34000046 8^ 34000045



^{**} Cooling capacities and dispense rates given are for 30°C ambient temperature 18 °C beer ingoing temperature and dispense temperature not exceeding 8 °C

^{**} Capacità di raffreddamento ed erogazione, sono dati ad una temp. ambiente di 30°C, con temp. birra in entrata di 18°C e una temp. birra erogata che non supera gli 8°C

ATTENZIONE MANUTENZIONE DA ESEGUIRSI SOLO DA PERSONALE QUALIFICATO