



Mod. FIJI 6

FIJI:

Vitrina de diseño moderno de líneas redondeadas. Gran visibilidad gracias a su iluminación Led, su vidrio frontal curvo y vidrios laterales templados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelerías, heladerías, yogurterías, etc.

- Se caracterizan por su calidad, fiabilidad y por ser muy prácticas.
- Dotadas de vidrio templado en laterales y vidrio frontal curvo.
- Tapa basculante de metacrilato en el lado del operador y encimera de chapa plastificada.
- Iluminación LED.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Trabajan en un rango de temperatura entre -16/-14°C.
- Refrigeración ventilada.
- Descarce automático por gas caliente y evaporador de aletas.
- Cuerpo monolítico aislado con poliuretano ecológico (libre de HCFC y HFC) expandido con CO2.
- Cuba interna y externa en chapa pre pintada.
- Estructura en acero al carbono pintado con polvo epoxi.
- Con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) para facilitar el movimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Compresor hermético TP tropicalizada (clase 7, 35°C, 75 RH).
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador, opcional.
- Clase climática 7



Doble nivel.



Portacondens.



Lavaporcionador.



control electrónico.

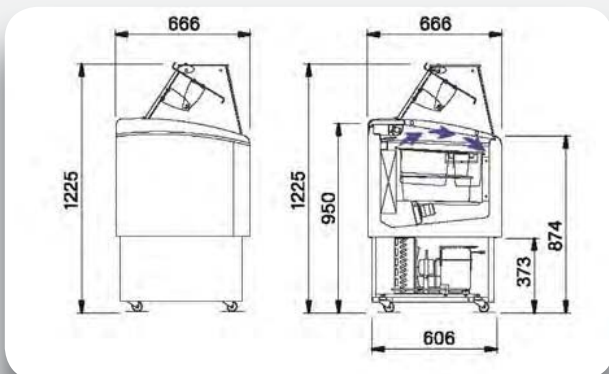


Mod. BRIO 6

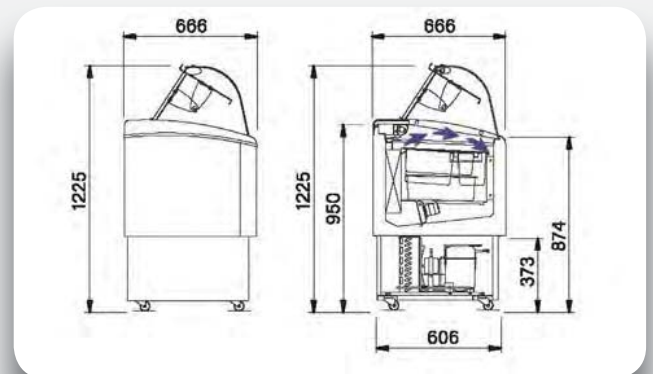
VITRINAS HELADO BRIO:

Es la síntesis de las mejores cualidades: excelente rendimiento y absoluta flexibilidad dimensional. Vitrinas con gran visibilidad, ideal para quienes quieren promocionar sus helados.

- Iluminación LED.
- Tapas correderas de plexiglás en el lado servicio.
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Refrigeración ventilada.
- Descarche automático.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano.
- Todos los modelos pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL, bajo pedido.
- Clase climática 4 (30 ° / 55% HR).



Modelo BRIO cristal recto.



Modelo BRIO cristal curvo.

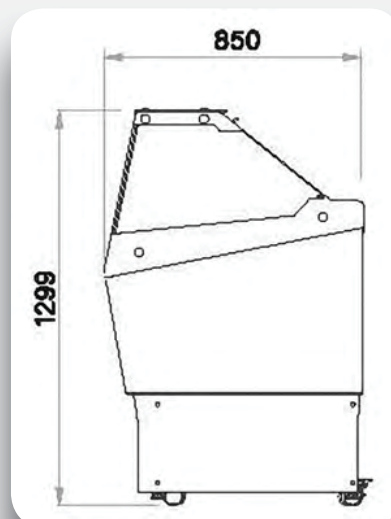


Mod. NOVA 13

VITRINAS HELADO NOVA:

Vitrina de helados con diseño exclusivo inspirado en la luna, adaptable a cualquier ambiente y con una gran visibilidad del producto expuesto.

- Cristal frontal abatible para una fácil limpieza.
- Cuba en acero inoxidable prepintado plastificado.
- Iluminación LED.
- Cortina posterior auto-enrollable.
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Refrigeración ventilada.
- Descarga automática con gas caliente por inversión de ciclo.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano de 50 mm de espesor.
- Todos los modelos pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL, bajo pedido.



Modelo NOVA.

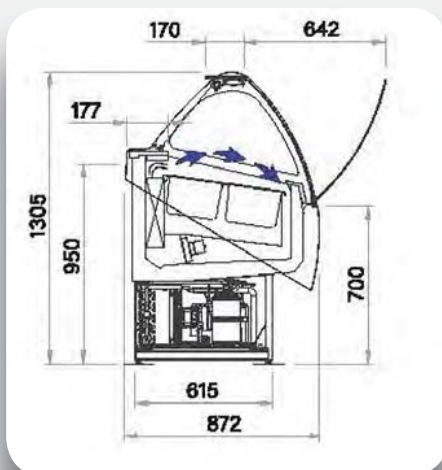


Mod. SMILE 18

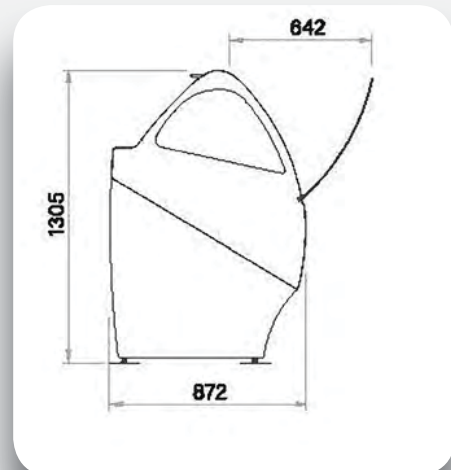
VITRINAS HELADO SMILE:

Vitrina ideal con un diseño joven y atrevido para helados. Diseñada para que el producto sea el protagonista absoluto, incluso en espacios reducidos.

- Cristal frontal térmico anti condensación alimentado eléctricamente y abatible con bisagras inferiores.
- Cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED.
- Tapas correderas de plexiglás o cortina posterior auto-enrollable en el lado servicio.
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Refrigeración ventilada.
- Descarche automático ultra rápido con gas caliente por inversión de ciclo.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano.
- Compresor hermético, excelentes rendimientos y bajo nivel de ruido.
- Opcional, compresor 400/3.
- Todos los modelos pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL, bajo pedido.
- Clase climática 4 (30 ° / 75% HR).



Modelo SMILE BASE.



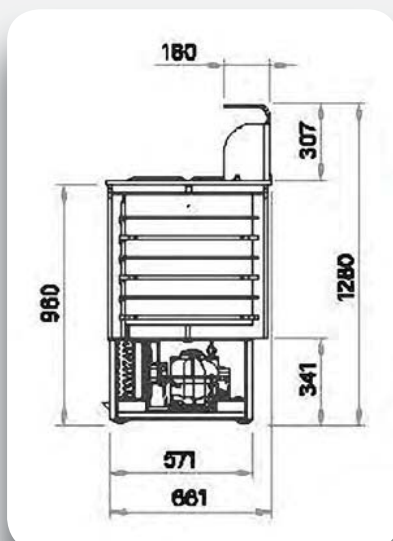
Modelo SMILE PANELADA.



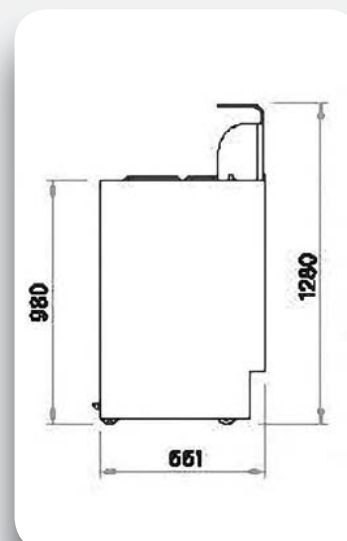
Mod. SPRINT 8+8

VITRINAS HELADO SPRINT:

- Cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano.
- Refrigeración ventilada con compartimiento refrigerante hermético (sin descarche).
- Ventiladores en torre extraíble para fácil mantenimiento.
- Compresor hermético V230/1 para un excelente rendimiento, bajo nivel de ruido.
- Carapina anti rotación con reserva.
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Todos los modelos pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL, bajo pedido.
- Clase climática 4 (30 ° / 55% HR).



Modelo SPRINT BASE.



Modelo SPRINT PANELADA.



Mod. VENERE 30 KR

VENERE:

La tecnología que marca la diferencia. Homogeneidad y consistencia para masa pequeña y media. Máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Estructura de acero pintado
- Cubeta y espiral en acero inoxidable
- Rejilla de protección de la cubeta en acero inoxidable AISI 304 pulido
- Ruedas giratorias con freno
- Dos velocidades (un motor)
- Temporizador
- Transmisión de correa/cadena
- Panel de mandos, fácil uso.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Rejilla seguridad.



Panel mandos, 2 velocidades.



Ruedas giratorias.



Mod. CANOVA CNV 60

CANOVA:

El instrumento ideal para cada tipo de mezcla. Gran flexibilidad de uso y mayor volumen sin sobrecalentar la masa. Amasadoras en espiral totalmente de acero inoxidable. Máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Tapa superior en termoformado.
- Estructura de acero pintado levantada del suelo (3 patas fijas y 1 pata regulable)
- Protección de la cubeta en PETG transparente.
- Posibilidad de rotación de la cubeta solamente
- Posibilidad de rotación de la espiral solamente
- Inversión de la rotación de la cubeta
- Cubeta, espiral y pivote en acero inoxidable
- Transmisión de correa
- Dos motores
- Dos velocidades
- Panel de mandos, fácil uso.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Tapa transparente.



Panel mandos, 2 velocidades.



Pie regulable en altura.



Cubeta, espiral y pivote en acero inox.



Mod. BRN 800

BOLEADORA "BRN"

- Robustas y fabricadas en acero inoxidable.
- Ambos modelos están equipados con 4 ruedas (2 con freno).
- Completamente desmontable para facilitar la limpieza y máxima higiene.
- Cilindro y espiral fabricados en aluminio recubierto de teflón.
- Panel de mandos de fácil uso. Consta de un botón inicio y otro de parada.
- Botón rojo de parada de emergencia.
- La boleadora, sin ningún tipo de ajustes, produce automáticamente diferentes tamaños de bolas en función del tamaño de las porciones de masa introducidas.
- No estresa ni calienta la masa
- El promedio de producción para ambas máquinas es de aproximadamente 700 bolas/hora. La producción está calculada a un ritmo normal de 1 bola cada 5 segundos.
- La producción horaria siempre depende de la velocidad de introducción de las piezas.
- Diseño ergonómico adaptado al operario. Las bolas obtenidas se depositan automáticamente en la bandeja superior de la máquina.
- Redondea la masa de 20 a 300 gr (mod. BRN280) y de 20 a 900 gr (mod. BRN800).



Completamente desmontable.



Cilindro y espiral recubiertos de teflón.



Salida bola en bandeja superior y redondea de 20 gr. a 900 gr.



Ruedas con freno.



Mod. HE 400/1 N



Mod. HE 400/1



Mesa soporte Mod. HE 400/SP



Control mecánico / digital .



6 colores frontales.

HE 400/1:

HE400, el horno diseñado para uso doméstico, colorido y práctico, de pequeñas dimensiones, pero que mantiene las prestaciones de un horno profesional de última generación. Trae el auténtico aroma y calidad de las pizzerías profesionales a la mesa de casa. Cuenta con la misma eficiencia y un diseño más compacto y elegante con una selección de seis colores para adaptarse a sus preferencias. Ofrece un rendimiento de calidad del restaurante y garantiza altos estándares de seguridad y rendimiento.

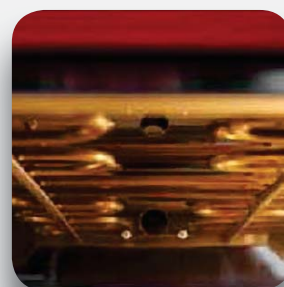
- Puerta con doble cristal panorámico desmontable.
- Pantalla anti quemaduras.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita y para los modelos "N" en piedra refractaria "NAPOLITANA" apta para cocinar a altas temperaturas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato de seguridad.
- Ventilador de seguridad.
- Temperatura de inferior y superior independientes en los modelos con control mecánico.
- Solo para los modelos "TS": Temperatura y potencia inferior y superior independiente, Función económica, Pyrolysis, Programador de cocción, Recetario, Programador semanal, Alarma acústica fin de cocción.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C.



Temperatura max. 450°C.



Cámara cocción inox.



Resistencias independientes.



Superficie de Cordierita



Mod. 374 DTKL



Mod. 374 DTKL (Black)

Mod. 374 DTK

Mod. 374 DIK

Mod. 374 DIKL

Mod. 300 DTK

Mod. 374 DTKLB

Mod. 440 DTKL

DTK (L)/DIK (L)/DTKLB:

- Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías...
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Todos los modelos disponen de cerradura (excepto los modelos DIK).
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.

- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- 374 DTKLB: equipado con una puerta de doble cristal "curvo" anti empañamiento.
- 374 DIK, 374 DIKL: armarios expositores de un cuerpo equipados con dos puertas.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.
- Clase climática 4



Mod. PANTAREI 20

PANTAREI



Fuente de agua que se conecta a la red de agua y que garantiza una calidad constante y duradera con muy poco mantenimiento. Ideales, para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, escuelas, gimnasios. etc.

- Carrocería en acero inoxidable
- Fácil conexión a la red y con conexión para desagüe.
- Con termostato para la regulación de la temperatura.
- Se suministran con surtidor pulsado a mano y llenador de vasos cuello cisne.
- Sistema frigorífico "BDC". Tecnología higiénica de refrigeración directa de gran capacidad.
- Condensación ventilada.
- Las fuentes están predispuestas para instalar fácilmente un filtro completo mod. QL3-4C. Filtros que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos, ver accesorios.

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.



Pulsador a mano y llenador cuello de cisne.



Sistema refrigeración: "BDC".



Mod. DUO 15

DUO



Es la solución perfecta por falta de espacio, fácil de instalar y diseñado para integrarse perfectamente debajo del mostrador, en mobiliario de la oficina, debajo del fregadero de cocina, etc. Diseñado para situaciones de uso moderado de agua fría o temperatura ambiente.

- Panel de mando claro e intuitivos, muy fácil de usar.
- Fácil instalación y conexión a la red.
- Con termostato para la regulación de la temperatura.
- Sistema frigorífico "BDC". Tecnología higiénica de refrigeración directa de gran capacidad.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3-4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, (ver accesorios).



BOX DUO.



Sistema refrigeración: "BDC".



Pulsador tipo Led.



Mod. PICCOLA 15

Piccola



Atractiva e increíblemente compacta en sus dimensiones. Piccola destaca por su versatilidad, tanto estética como términos funcionales. Se adapta perfectamente a cualquier entorno.

El modelo Piccola Hot dispensa agua caliente hasta 85°C, perfecta para elaboración de tés e infusiones. Pulsadores para la erogación tipo led, con alarma en caso de la ausencia de agua, desbordamiento o mal funcionamiento de la caldera.

- Con termostato para la regulación de la temperatura.
- Fácil conexión a la red.
- Sistema frigorífico "BDC". Tecnología higiénica de refrigeración directa de gran capacidad.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3-4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, - boquilla con tratamiento de plata (antibacteriana) etc. (ver accesorios).



Pulsadores tipo led.



Sistema refrigeración: "BDC".





Mod. ROCK 30

ROCK

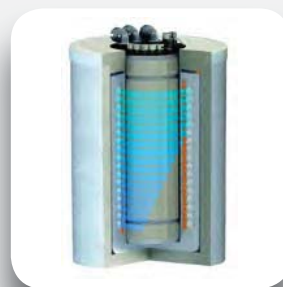
30 lt/h	45 lt/h	Gas R290	Dry Cooling	Inox Touch	Energy Saving
-------------------	-------------------	----------	-------------	------------	---------------

Fuentes con un diseño sólido, simple y compacto de curvas suaves. Ofrecen siempre un alto rendimiento y son la solución definitiva perfecta para cualquier entorno de uso moderado tanto para el sector doméstico como para la restaurantes, bares, cafeterías, oficinas y pequeños negocios dedicados a la degustación.

- Fabricado en acero inoxidable cepillado, curvas suaves y un elegante cabezal dispensador de ABS.
- Sistema frigorífico "Dry Cooling", es una innovadora tecnología de enfriamiento directo con serpentines de agua (acero inoxidable) y bobinas de gas refrigerante (cobre) alojadas en un solo molde de aluminio. Es un sistema de enfriamiento en seco compacto que garantiza un rendimiento profesional.
- Pulsadores inox robustos con iluminación led y con funciones de alerta indicadoras del estado del dispensador.
- Compresor eficiente y silencioso.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3-4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, - boquilla con tratamiento de plata (antibacteriana), etc. (ver accesorios).



Dispensador iluminado.



< Refrigeración "Dry Cooling".



Elegante cabezal ABS.



Mod.REBEL 30



Su diseño contemporáneo, elegante de color negro y apariencia rebelde "poco convencional" hace que se adapte a cualquier ambiente. Potencia, funcionalidad, rendimiento y tamaño reducido para uso moderado ideal para pequeños restaurantes, bares, cafeterías, negocios dedicados a la degustación, oficinas, etc. Llena de energía para servir un vaso o una botella de agua fría con gas, agua sin gas e incluso agua caliente a temperatura perfecta para una infusión.

- Fabricadas en piezas de plástico ABS y chapa galvanizada pintada de negro.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad. Garantiza el suministro de gran volumen.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas, para la versión Fizz.
- Agua caliente siempre está disponible hasta 98° (versión SUPER HOT).
- Sólo cuatro botones retroiluminados para los cuatro tipos de agua listos para ser dosificados, y fácilmente reconocibles de un vistazo.

- Diseño compacto en cuyo interior hay espacio para un filtro Bultron 7K y una bombona de CO2 desechable en la versión Fizz.
- Tecnología UV Led Out. (opcional). La lámpara UV bactericida instalada en cada uno de los grifos ofrece una protección completa contra la proliferación bacteriana, garantizando un agua segura y de alta calidad.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros externos completos (QL3-4C) o internos, que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, depósito 5l con alarma de reabastecimiento, boquilla con tratamiento de plata (antibacteriana), UV Led Out, reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios y opciones).



Ideal Infusiones.



Botones retroiluminados.



Banco de hielo.



Filtro 7K+Botella CO2 (0,6kg).



Mod. BLUSODA 30



Diseño compacto, potente y fabricado enteramente en acero inoxidable. El dispensador Blusoda es el de menor tamaño de los dispensadores Blupura. Ofrece un rendimiento profesional, perfecto para uso moderado ideal para pequeños restaurantes, cafeterías, bares, negocios dedicados a la degustación, oficinas y el hogar. Suministra agua totalmente fría, agua a temperatura ambiente y agua caliente (versión HOT) ideal para la preparación de infusiones.

- Carrocería en acero inoxidable.
- Con termostato para la regulación de la temperatura.
- Sistema frigorífico "Dry Cooling", es una innovadora tecnología de enfriamiento directo con serpentines de agua (acero inoxidable) y bobinas de gas refrigerante (cobre) alojadas en un solo molde de aluminio. Es un sistema de enfriamiento en seco compacto que garantiza un rendimiento profesional.
- Pulsadores dispensadores Inox y LED que sirven como alarmas indicadoras del estado del dispensador en tiempo real.
- En la versión hot, los botones LED también proporcionan advertencias de seguridad del estado de la caldera. Un dispositivo de seguridad que previene accidentes de quemaduras por erogación de agua caliente.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - depósito de 5l con alarma de reabastecimiento, - bandeja de recogida que se adapta a la altura del vaso, - boquilla con tratamiento de plata (antibacteriana), etc. (ver accesorios).



Pulsador Inox-Led.



Dry Cooling.



Bandeja regulable.



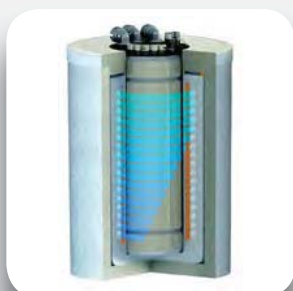
Mod.BLUGLASS 30

bluglass



Bluglass 30 Es sinónimo a elegancia, funcionalidad, gran rendimiento y tecnología. Fuente de alta calidad, compacta, potente y maravillosamente elegante. Es el modelo perfecto para suministrar abundante agua de alta calidad, ideal para restaurantes, bares, cafeterías, negocios dedicados a la degustación, oficina, hogar, etc. Es la línea de fuente de agua de mostrador que marca nuevos objetivos de alta tecnología y diseño. La elección perfecta y muy elegante en cualquier entorno añadiendo un toque de estilo y sofisticación.

- Fabricado en resistente acero inoxidable y vidrio templado.
- Equipado con un carbonatador profesional, ofrece un rendimiento muy satisfactorio la versión Fizz.
- Botones inox retroiluminados
- 2 opciones de suministro: agua fría sin gas y agua fría con gas o agua fría sin gas y agua a temperatura ambiente.
- Sistema frigorífico "Dry Cooling es una innovadora tecnología de enfriamiento directo con serpentines de agua (acero inoxidable) y bobinas de gas refrigerante (cobre) alojadas en un solo molde de aluminio. Garantiza un gran rendimiento profesional.
- Tecnología UV Led Out. (opcional). La lámpara UV bactericida instalada en cada uno de los grifos ofrece una protección completa contra la proliferación bacteriana, garantizando un agua segura y de alta calidad
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - boquilla con tratamiento de plata: antibacteriana, - UV Led out (bactericida) - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios y opciones).



Dry Cooling.



Panel Botones Inox.



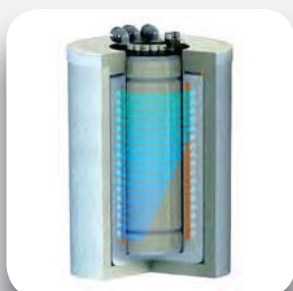
Mod. BLUBAR BEER TAP 30

BLUBar



Blubar 'Beer Tap' es una fuente de alta calidad, compacta, simple, fiable y de alto rendimiento, perfecto para uso profesional. Con un diseño elegante, sencillo y robusto, ofrece funcionalidad, fiabilidad y economía, lo que lo hace perfecto para los profesionales de la hostelería. Perfecta para el barman que prefiere el tirado tradicional con grifos mecánicos tradicionales. Garantiza el suministro instantáneo de grandes volúmenes de agua, ideales para restaurantes, bares, negocios dedicados a la degustación, hoteles, oficinas, etc.

- Totalmente fabricado en acero inoxidable, con panel frontal en plexiglás retroiluminado.
- Con grifos mecánicos manuales que permite el llenado de dos botellas al mismo tiempo.
- 2 opciones de suministro: agua fría sin gas y agua fría con gas o agua fría sin gas y agua a temperatura ambiente.
- Sistema frigorífico "Dry Cooling" (solo mod. BEER TAP 30) es una innovadora tecnología de enfriamiento directo con serpentines de agua (acero inoxidable) y bobinas de gas refrigerante (cobre) alojadas en un solo molde de aluminio. Garantiza un rendimiento profesional.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Equipados con carbonatador profesional en acero inoxidable, la versión Fizz.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - Deposito 5l con alarma de reabastecimiento, - UV Led In - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios).



Dry Cooling.



Banco de hielo.



2 grifos tradicionales.



Mod.HYDRAZON 15

HYDRAZON



Moderno y elegante, se integra con estilo en cualquier ambiente. Eficaz en su rendimiento y sencillo en su funcionamiento, puede suministrar hasta 4 tipos de agua diferentes. Ideal para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, gimnasios, oficinas, etc.

- Fabricada en Plástico ABS y chapa galvanizada pintada de color negro.
- Sistema frigorífico "BDC". Tecnología higiénica de refrigeración directa de gran capacidad.
- No sólo agua fría: Los botones LED permiten suministrar agua fría sin gas, ligeramente con gas, con gas, a temperatura ambiente y caliente. En su versión Hot, Hydrazon, de hecho, tiene 8 litros/hora de agua caliente disponible para preparar bebidas calientes.
- Energy Saving: Esta función, disponible solo en la versiones Hot, permite, cuando se desea, un funcionamiento en stand-by de la máquina con un consumo reducido de un 75% en comparación con el consumo en plena operatividad.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas: disponible en cantidades ilimitadas y fresca para la versión Fizz.
- Nano Silver Protección: (OPCIONAL) La superficie externa es tratada con tecnología Nano Silver Protección que utiliza iones de plata y es capaz de reducir la proliferación bacteriana en un 99,9% en solo 24 horas.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - boquilla con tratamiento de plata: antibacteriana, - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios).



Sistema refrigeración: "BDC".



Dispensador de vasos.



Panel .



COOL1

Mod.COOL 1 80



Cool1 es un dispensador de agua robusto, práctico y fiable, capaz de suministrar grandes cantidades de agua con o sin gas. Combina funcionalidad, potencia, minimalismo, máxima simplicidad y facilidad de uso convirtiendo la en la solución perfecta para restaurantes, bares, hospitales, escuelas, grandes comedores y zonas de autoservicio.

- Carrocería robusta, fabricado en acero inoxidable.
- Cómoda abertura frontal para el mantenimiento.
- Espacio interior para un soporte de filtro y una banda porta bombona de CO2 de 6 kg.
- Botones de doble función, que se encuentran en la parte inferior, fácil de usar.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad. Garantiza el suministro de gran volumen de agua fría, sin gas y con gas.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas: disponible en cantidades ilimitadas y fresca para la versión Fizz.
- Tecnología UVC Led Out. (opcional). La lámpara UV bactericida instalada en cada uno de los grifos ofrece una protección completa contra la proliferación bacteriana, garantizando un agua segura y de alta calidad
- Cuatro patas regulables
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - boquilla con tratamiento de plata: antibacteriana, - UV Led Out - UV Led In - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios y opciones).



Banco de hielo.



UV led out. (4W).



Apertura frontal.



Mod.FONTEMAGNA STEEL 150

FONTEMAGNA



FONTEMAGNA STEEL El icono de alta gama en el mundo de los dispensadores de agua de alto rendimiento.

Es un dispensador de alta gama, tanto en términos de equipamiento como de soluciones tecnológicas. Fabricado íntegramente en acero inoxidable, ofrece un rendimiento inigualable y un diseño inconfundible. Garantiza el suministro de gran volumen de agua fría, sin gas y con gas, ideal para restaurantes, bares, hoteles, hospitales, escuelas, puntos de descanso, etc.

- Panel de control plano y elegante. Interfaz electrónica, bajo cristal, con controles táctiles fáciles de usar y de limpiar para una máxima higiene.
- Permite preconfigurar la dosis de suministro automático de agua.
- Sistema de autocontrol que avisa inmediatamente de fallos de funcionamiento por falta de suministro de agua, cambio de la botella de CO₂, etc.
- Carrocería y piezas internas totalmente en acero inoxidable y uso muy limitado de piezas de plástico.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad. Garantiza el suministro de gran volumen de agua fría, sin gas y con gas.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas: disponible en cantidades ilimitadas, frescas y al nivel deseado de carbonatación para la versión Fizz.
- Tecnología UV Led Out. (opcional). La lámpara UV bactericida instalada en cada uno de los grifos ofrece una protección completa contra la proliferación bacteriana, garantizando un agua segura y de alta calidad.
- Compresor silencioso.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), - boquilla con tratamiento de plata: antibacteriana, - UV Led out (bactericida) - UV Led In - reductor de presión y botellas de gas CO₂ (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios y opciones).



Banco de hielo.



UV led out.



Panel STEEL.



Mod.BCC



BCC: Diseño moderno y funciones innovadoras, con pantalla de vídeo y audio para la difusión de información y publicidad. Especialmente diseñado para espacios con gran afluencia de personas Ideal para grandes oficinas, estaciones, aeropuertos, gimnasios, cruceros, salas de espera y otros espacios públicos. Puede dispensar agua fría, agua fría sin gas o con gas y agua sin gas a temperatura ambiente.

- Fabricadas en de acero inoxidable con tratamiento anti manchas y termoplástico.
- Pulsadores de acero inoxidable (ANTI VANDALICO IP65)
- Se suministra con control remoto para el monitor.
- Refrigeración por "Banco de Hielo", tecnología de refrigeración profesional de más alta gama, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad. Garantiza el suministro de gran volumen.
- Carbonatador profesional en acero inoxidable que permite una excelente calidad del agua con gas, para la versión Fizz.
- Dispone de un compartimento para alojar una bombona de CO2 (hasta 4 kg).
- Equipada con una práctica bandeja de goteo interna con desagüe.
- Led UV, en línea o a la salida (opcional), esterilizan el agua impidiendo la proliferación de bacterias, virus y microorganismos.
- Boquilla plata (Nano Silver Pipe) (opcional), consiste en el tratamiento interno de las tuberías con nanopartículas de plata el cual impide la formación de colonias bacterianas y reduce el goteo final, mejorando así el flujo de agua
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3-4C), que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, - depósito 5l con alarma de reabastecimiento, - boquilla con tratamiento de plata (antibacteriana), - UV Led Out, - UV Led IN, - reductor de presión y botellas de gas CO2 (0,6 kg) NO RECARGABLES para la versión Fizz. (ver accesorios).



Banco de hielo.



Boton inox.



Panel BCC .