



HOSHIZAKI

BEERMATIC DBF-AS65WE-EU- HC Spillatore Automatico di Birra



ACCESSORI INCLUSI

Spugne per pulizia, Vassoio di raccolta x 2, Griglia per vassoio di raccolta x 2, Supporto per bicchiere x 2

ACCESSORI OPZIONALI

Altri accessori disponibili su richiesta

CODICE ARTICOLO: B078-C101
PAESE DI ORIGINE: GIAPPONE
MARCHIO: HOSHIZAKI

Il BEERMATIC DUAL TAP di Hoshizaki è un dispenser automatico di birra con sistema di erogazione controllata della schiuma. Questo modello da banco ha due circuiti separati: ciò significa che possono essere serviti contemporaneamente due diversi tipi di birra. Il controllo automatico della quantità servita consente di versare con precisione la quantità prescelta di birra e di schiuma, al solo premere del tasto di erogazione. Questo dispenser è ideale per caffè, ristoranti, pub, bar temporanei, locali esterni, eventi improvvisi, catering e distributori automatici.

- Sistema di raffreddamento interno. La birra alla spina può essere servita da fusti a temperatura ambiente
- È possibile servire due diversi tipi di birra contemporaneamente
- Controllo automatico della quantità erogata
- È possibile erogare il prodotto anche manualmente
- Velocità di erogazione: 4 boccali al minuto. Un contatore monitora il numero di erogazioni effettuate
- Dopo il congelamento iniziale si possono servire 65 lt di birra consecutivamente in 4 ore
- È possibile alzare o abbassare manualmente la base di supporto del bicchiere alla distanza desiderata da ciascun beccuccio
- Alzando o abbassando la base di supporto, possono essere serviti due tipi di birra in due formati differenti
- Compatibile con boccali di 50 mm o più di diametro interno e 105 mm o meno di diametro esterno

PERIODO DI GARANZIA

2 anni di garanzia su parti di ricambio & manodopera

RIVESTIMENTO ESTERNO

Pannelli laterali e frontale in ABS, piattaforma inferiore in acciaio galvanizzato

Tipologia refrigerante: R600a / Refrigerante: 0,08 kg / Equivalente CO2: 0,24 kg

CONDIZIONI DI UTILIZZO

Temperatura ambiente (minima): 5 °C, Temperatura ambiente (massima): 32 °C

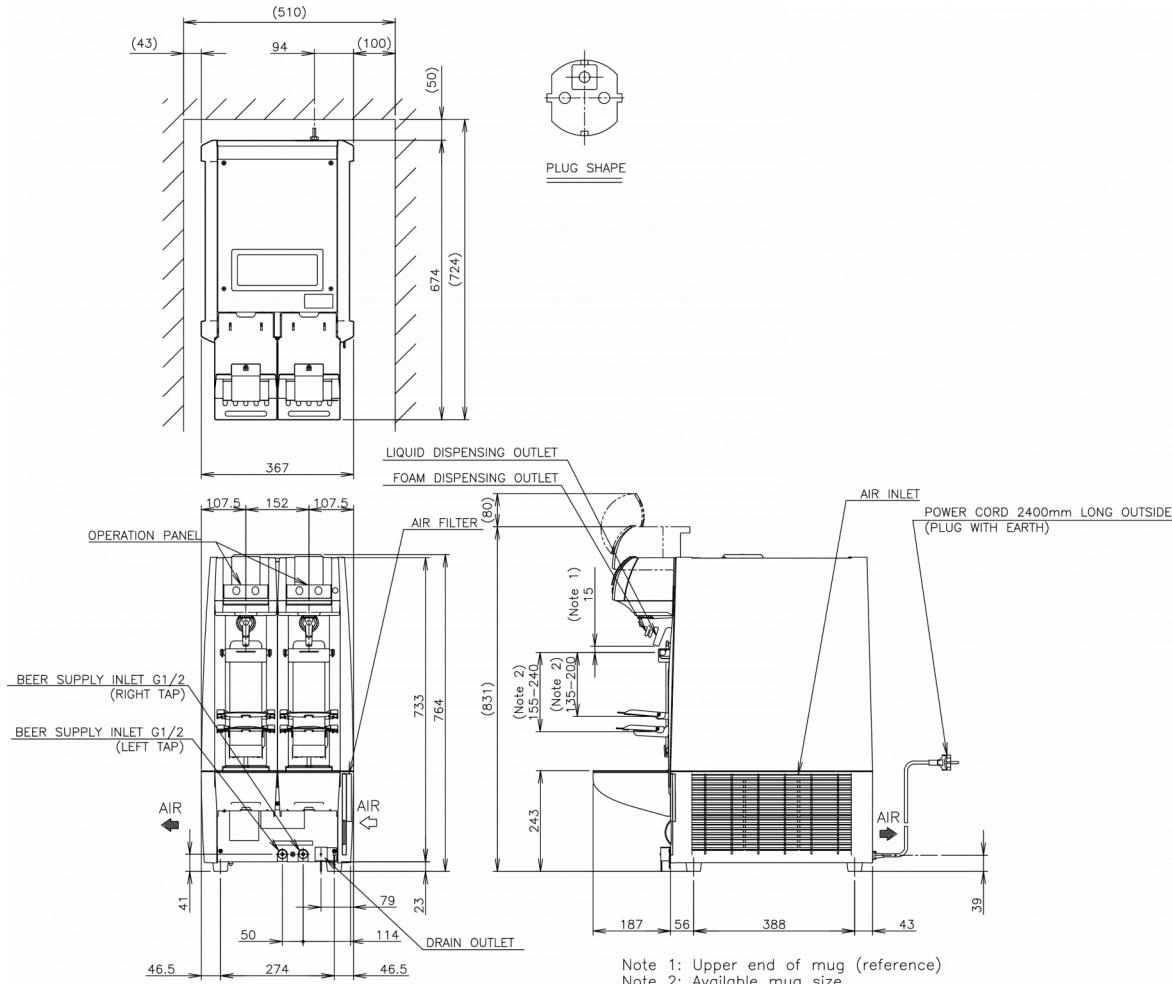
CERTIFICAZIONI





HOSHIZAKI

BEERMATIC DBF-AS65WE-EU-HC



SPECIFICHE TECNICHE

Sistema di raffreddamento	Alimentazione	Protezione del circuito elettrico	Emissione calore (AT 32°C, WT 21°C)	Portata	Instant output dopo 45 minuti di tempo di recupero	Instant output in 4 ore dopo periodo di congelamento iniziale di 10 ore	Tempo di recupero
Raffreddamento ad Aria	220-240V/50Hz/1ph	10 Ampere	0,375 kW	34-49 ml/s (2.0 - 3.5 bar)	10,2 l	65 l	45 m

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Larghezza (con imballo)	Profondità (con imballo)	Altezza (con imballo)	Volume (con imballo)	Peso lordo	Larghezza	Profondità	Altezza	Peso netto
466 mm	795 mm	858 mm	0,318 m3	57 kg	367 mm	674 mm	764 mm	50 kg

Esonero da responsabilità: Abbiamo cercato di garantire che le informazioni contenute in questa scheda tecnica siano accurate al momento della pubblicazione. Hoshizaki Europe BV non si assume alcuna responsabilità per errori tipografici o omissioni o per qualsiasi interpretazione errata delle informazioni all'interno della pubblicazione e si riserva il diritto di modificare le stesse senza preavviso.

Prestare attenzione: Il distributore di birra alla spina è compatibile con bicchieri da 50 mm o più di diametro interno e 105 mm o meno di diametro esterno. Obbligatoriamente, serve una differenza di altezza pari o superiore a 20 mm tra un bicchiere di grandi dimensioni e uno di medie dimensioni da utilizzare sulla stessa rampa di sollevamento. Prima di utilizzare bicchieri di altre dimensioni, consultare il nostro manuale d'uso.



HOSHIZAKI

Hoshizaki Belgium
Hoshizaki Danmark
Hoshizaki Deutschland
Hoshizaki France
Hoshizaki Iberia
Hoshizaki Italia
Hoshizaki Middle East

info@hoshizaki.nl
info@hoshizaki.dk
vertrieb@hoshizaki.de
info@hoshizaki.fr
info@hoshizaki.es
commerciale@hoshizaki.it
soles.ex@hoshizaki-europe.com

Hoshizaki Netherlands
Hoshizaki Norge
Hoshizaki Sverige
Hoshizaki UK
Paesi di esportazione
Altri paesi
info@hoshizaki.nl
salg@hoshizaki.no
orderSE@hoshizaki.dk
uksales@hoshizaki.uk
sales.ex@hoshizaki-europe.com
soles.ex@hoshizaki-europe.com

www.hoshizaki-europe.com