

ENFRIADORES RAPIDOS DE BOTELLAS



- »»» Es un enfriador rápido para botellas y latas, con un bajo costo de operación.
- »»» Permite servir en unos minutos cualquier bebida a la temperatura ideal.
- »»» Por sus características se pueden definir como un "microondas" de frío.
- »»» Desciende la temperatura de 21 ° a 6 ° en minutos.
- »»» Proporciona un servicio dinámico y realmente económico por su velocidad de acción ya que se reduce la existencias en refrigeradores.
- »»» Se puede programar el tiempo de enfriamiento de cada botella gracias a un temporizador que se puede ajustar para enfriar dependiendo de las necesidades y el tipo de bebida.
- »»» Mientras se enfría no cambia las condiciones de las etiquetas de la bebida ya que la botella no tiene contacto directo con el líquido refrigerante (Glicol).
- »»» Paneles exteriores de acero inoxidable o opción sin paneles para personalizar.
- »»» Velocidad de enfriamiento 1°C cada segundo.

Referencia con suelo	Dimensiones (cm)			Temperatura trabajo (°C)	Paneles exteriores	Potencia (W)	Voltaje (V / Hz)	Gas refrigerante	Peso (Kg)	Volumen (m3)
	Anchura	Profundidad	Altura							
35-PPB-BLI	60	60	90	-38°	Inoxidable	260	230 / 50-60	R-404-A	115	0,5
35-PPB-BLI-1	60	60	90	-38°	Sin paneles	260	230 / 50-60	R-404-A	115	0,5

Capacidad de enfriamiento desde +21°C a +6°C

Tipo de bebida	Volumen (ml)	Tiempo (min)
Champagne	750	6
Vino blanco	750	4
Lata	330	4
Bebida en cristal	750	3
Cerveza en cristal	330	2



Modelo 37-PPR-WB3: Para vino en copa detrás de la barra o en el mostrador, este dispensador es ideal para servir el vino rápidamente en el día a día: cuando se emplaza el "bag in box" (de 5 o 10L), simplemente hay que presionar la parte inferior para servir el vino en una copa o un decantador. El termostato le permite seleccionar la temperatura ideal para almacenar o degustar.

Modelo 37-PPR-WB3-1: Dispensador de vino ventilado multifunción. Vino rojo, blanco o rosado en "bag in box". 3 áreas de temperatura diferentes en función del tipo de vino. Parte superior para vino rojo, parte media para vino blanco e inferior para vino rosado. Hay diferencia de temperatura de 10°C asegurada entre la parte superior y la inferior. Fácil uso y limpieza : Acceso directo a los "bags in box" gracias a la puerta hermética de acero inoxidable, descongelación automática y bandeja de goteo extraíble. Higiene perfecta, sin riesgo de infiltración gracias a los conectores herméticos. Tubos de silicona de alta resistencia conectan los "bags in box" a los grifos.

Modelo 37-PPR-WB4: Para vinos selectos a copas. Sin riesgo de oxidación, conservación ideal gracias a las cápsulas de nitrógeno (gas neutro alimenticio sin sabor ni olor) sin infiltración alguna en la botella. El vino conserva sus propiedades días después de abierta la botella sin oxidación. 2 compartimentos permiten separar las botellas de vino blanco y rosado (sistema de frío ventilado) de las botellas de vino rojo (a temperatura ambiente).

Referencia	Grifos	Medidas (mm)			Capacidad	Potencia (W)	Voltaje (V / Hz)	Peso (Kg)	Gas refrigerante
		Anchura	Profundidad	Altura					
37-PPR-WB3	3	520	620	600	3 Bag in box de 5 litros	350	230 / 50-60	10	R-134-A
37-PPR-WB3-1	3	353	600	1135	3 Bag in box de 10 litros	350	230 / 50-60	45	R-134-A
37-PPR-WB4	4	370	350	600	4 botellas de 0,75 litros	350	230 / 50-60	20	R-134-A