



BOISSONS

CODIGEL

MATÉRIEL DE RESTAURATION

ugolini

ITV
ICE MAKERS

CORECO

ERATOS

DOCRILUC

SOMMAIRE

DISTRIBUTEUR DE GLACES ET SOFTS	413
<i>Quickgel</i>	413
DISTRIBUTEURS DE DESSERTS GLACÉS	414
<i>Minigelpus</i>	414
DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET FRAPPÉ	416
DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FROIDES.....	420
DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES	422
<i>Delice</i>	422
<i>Produits solubles</i>	424

ENVIRONNEMENT BAR	424
<i>Broyeurs à glaçons</i>	424
<i>Comptoirs pliants</i>	424
<i>Meuble cocktail</i>	425
REFROIDISSEURS À BOUTEILLES	426
<i>Coolers - Botellers</i>	426
TIRAGES À BIÈRE	428



ugolini



Depuis le début des années 1960, la famille Ugolini fabrique des distributeurs de boissons. Toujours à l'écoute du marché, Ugolini a toujours cherché à proposer des produits simples à utiliser et fiables. L'innovation et la qualité des produits sont des facteurs clés de la réussite de cette entreprise familiale de Milan.

En ayant successivement proposé en 1966 le plus petit distributeur de boissons, puis une machine à granitas, Ugolini confirme sa présence dans plus de 122 pays dont les Etats Unis et même la Chine.

En 1997, Ugolini révolutionne la machine à granités avec le système de transmission magnétique.

En 2001, le lancement de la chocolatière Delice transporte Ugolini dans le domaine du chaud.

En 2010, la machine à glace Minigel révolutionne à son tour le marché de la glace tout en respectant la philosophie originelle de Mario Ugolini : faire une petite machine.

Le développement continu, allié à une recherche constante de l'esthétisme font d'Ugolini un des leaders mondiaux sur le marché de la distribution de boissons. Ils collaborent dans le monde entier avec les clients les plus exigeants n'hésitant pas à leur proposer des machines complètement personnalisées.



Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques.



Panneau de commande LED, moderne et intuitif - Réglage optimal de la densité et du volume d'air dans le produit



Distribution rapide et facile



Accès maintenance facile à l'arrière



Grand bac recueil goutte avec indicateur de trop plein



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité réservoir (L)	Production (L)	Production (kg/h)	Nb de cônes de 75g /h	kW
QUICKGEL	260	720	570	4	2	13,5	180	1,8

*Personnalisation possible, nous consulter

Infos produits

- > Pour la fabrication et la distribution de glaces et softs
- > Idéal en vente à emporter, en accompagnement de tartes ou de gâteau mais aussi pour les cafés gourmands
- > Carrosserie en tôle
- > Fabrication d'une glace compacte à partir de mix + lait (ou eau pour sorbet)
- > Possibilité de remplir la cuve en cours d'utilisation grâce au réservoir indépendant = gain de temps
- > Conservation à température max +1° suivant législation
- > Panneau de commande moderne et intuitif (Rouge / Vert / Jaune) pour un parfait contrôle du produit
- > Distribution rapide et facile de glaces et softs
- > Ouverture du panneau pour faciliter le nettoyage de l'évaporateur
- > Eclairage par LED
- > Grand bac recueil goutte avec indicateur de trop plein
- > Gaz R404 - 230/1/50 hz



DISTRIBUTEURS DE DESSERTS GLACÉS

MINIGELPLUS

Un design raffiné
sous tous les angles



Panneau de commande avec
plus d'informations et nouveau
programme pour un meilleur
traitement du produit pour
Minigel Plus



Température réglable
jusqu'à -12°C



Bac recueil gouttes amovible
avec indicateur de trop plein



Diverses utilisations :
Café gourmand



Vente à emporter



Dessert



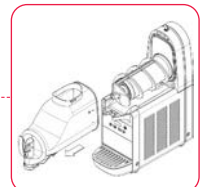
Accompagnement de tartes, de
gâteaux



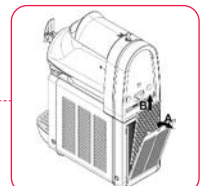
Jusqu'à 3 goûts différents



Cuve en polycarbonate anti-
choc, facilement démontable



Accès maintenance facile



Photos non contractuelles. CODIGE et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



↑ MINIGELPLUS 1



↑ MINIGELPLUS 2



↑ MINIGELPLUS 3

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
MINIGELPLUS 1	200	480	620	6	460
MINIGELPLUS 2	390	480	620	2 x 6	1100
MINIGELPLUS 3	590	480	620	3 x 6	1300

Mini GELPLUS

Infos produits

- > Pour la fabrication et la distribution de desserts glacés
- > Idéal en vente à emporter, en dessert, en accompagnement de tarte ou de gâteau, mais aussi pour les cafés gourmands !
- > Carrosserie tôle blanche.
- > Fabrication de la glace en moins d'une heure à partir de mix + lait (ou eau : sorbet).
- > Système de mélange renforcé pour une glace plus épaisse et plus compacte
- > Conservation à température max +1° suivant législation.
- > Cuve polycarbonate légèrement inclinée pour faciliter la distribution et le nettoyage.
- > Évaporateur horizontal permettant une conservation du produit à température idéale (-10° environ).
- > Affichage de la température en façade.
- > Panneau de commande (pré-réglé) permettant les réglages de la température, la densité du produit et le volume d'air dans le produit.
- > Panneau arrière personnalisable.
- > Système de décongélation de la cuve.
- > Système d'arrêt en cas d'ouverture du couvercle.
- > Adapté à tout type de préparation pour glace soft.
- > Niveau de bruit inférieur à 70 dba.
- > 230/1/50 hz.
- > Gaz R134 (MinigelPlus 1) ou R404 (MinigelPlus 2 et 3).
- > Capteur de présence du gobelet pour une meilleure distribution de la boisson
- > Timer de programmation.
- > Froid renforcé : nous consulter

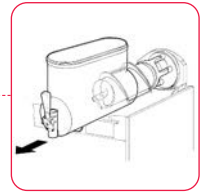




DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET FRAPPÉ



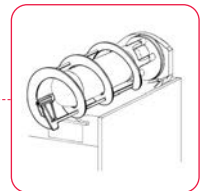
Cuve en polycarbonate anti-choc, facilement démontable



Jusqu'à 3 goûts différents



Système de mélange à entraînement magnétique breveté

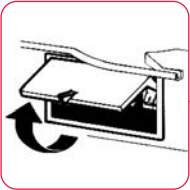


Carrosserie inox

2 fonctions : « boisson froide » ou « granité » avec pré-réglage de la température et de la densité



Panneau de commande protégé



Bac recueil gouttes amovible avec indicateur de trop plein



Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



↑ MT1 MINI



↑ MT2 MINI



↑ GRANIT 2



↑ GRANIT 3

Gamme 3 litres Ultra-compact



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
MICRO	180	470	510	3	460

Gamme 6 litres

Plus compact, plus économique

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
MT1 Mini	180	470	650	1 x 6	460
MT2 Mini	360	470	650	2 x 6	1100
MT3 Mini	540	470	650	3 x 6	1300

Carrosserie noire ou blanche



↑ MICRO

Gamme 10 litres

Bandeau supérieur lumineux

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
GRANIT 1	280	470	690	1 x 10	460
GRANIT 2	360	470	690	2 x 10	1100
GRANIT 3	540	470	690	3 x 10	1300

Carrosserie noire



↑ GRANIT

Gamme 15 litres

Bandeau supérieur lumineux - 2 compresseurs totalement indépendants

Uniquement modèle 2 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
GIANT	460	530	900	2 x 15	1100

Infos produits

Pour la fabrication de granité, de frappé, mais aussi de sorbet liquide, de yaourt frappé, de cocktail à base de café, de cappuccino ou d'alcool (tequila, rhum, whisky, gin, champagne).

- Possibilité de carrosserie ou de bandeau personnalisé.
- Façade en acier inoxydable, cuve et couvercle anti-choc faciles à nettoyer, pompe de brassage à entraînement magnétique, thermostat réglable, condenseur à air forcé, compresseur hermétique.

- 230/1/50 (60 hz sur commande : PVP + 5%).
- Système d'entraînement magnétique évitant le risque de blocage du mélangeur.
- Niveau de bruit inférieur à 70 dba
- Froid renforcé : nous consulter



DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET FRAPPÉ

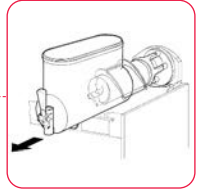
NOUVEAUTÉ
2015



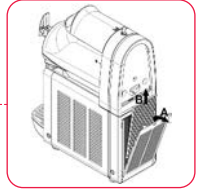
Image facile à remplacer



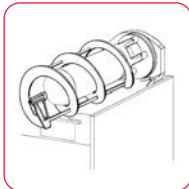
Panneau amovible pour nettoyage du condensateur



Accès maintenance facile



Système de mélange à entraînement magnétique breveté



Dispositif pour blocage du robinet



Ecran LED rétro-éclairé avec de nombreuses informations



Bac recueil gouttes amovible avec indicateur de trop plein



NG10/2

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques.



↑ NG6/1



↑ NG6/2



↑ NG6/3



↑ NG610/1



↑ NG10/2



↑ NG10/3



↑ NG6



↑ NG10

Gamme 6 litres

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
NG6/1	195	480	615	6	460
NG6/2	395	480	615	12	1100
NG6/3	595	480	615	18	1300

Gamme 10 litres

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
NG10/1	195	480	705	10	460
NG10/2	395	480	705	20	1100
NG10/3	595	480	705	30	1300

Infos produits

Pour la fabrication de granité, de frappé, mais aussi de sorbet liquide, de yaourt frappé, de cocktail à base de café, de cappuccino ou d'alcool (tequila, rhum, whisky, gin, champagne).

- Nouvelle machine dotée d'une technologie avancée, compacte, simple d'utilisation au design sobre et élégant. Nouveaux design et software afin d'améliorer la conservation du produit et son traitement.
- Possibilité de carrosserie ou de bandeau personnalisé (nous consulter).
- Façade en acier inoxydable, cuve et couvercle anti-choc faciles à nettoyer, pompe de brassage à entraînement magnétique, thermostat réglable, condenseur à air forcé, compresseur hermétique.
- Système d'entraînement magnétique évitant le risque de blocage du mélangeur.
- Niveau de bruit inférieur à 70 dba.

- Facilité de vidange grâce à la cuve inclinée.
- Panneau amovible pour le nettoyage du condenseur.
- Serrure pour fermeture du couvercle (en option : nous consulter).
- Système pour récolte des eaux de condensation.
- Bouton de blocage ou déblocage de la cuve.
- Contrôle total grâce au moteur Brushless à vitesse variable.
- Recueil gouttes de grande capacité avec indicateur de niveau maximum.
- 230/1/50 (60 hz sur commande : PVP + 5%).
- Froid renforcé : nous consulter.



Gamme Compact Gamme 8 litres

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
COMPACT 8/1	180	400	630	1 x 8	170
COMPACT 8/2	250	400	630	2 x 8	300
COMPACT 8/3	370	400	630	3 x 8	315
COMPACT 8/4	500	400	630	4 x 8	410

Gamme 5 litres - sur commande

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
COMPACT 5/1	180	400	550	1 x 5	170
COMPACT 5/2	250	400	550	2 x 5	300
COMPACT 5/3	370	400	550	3 x 5	315
COMPACT 5/4	500	400	550	4 x 5	410



Infos produits

Carrosserie en acier inox

- > Gamme "Compact" de 5 ou 8 litres.
- > Réservoir et robinet facilement démontables.
- > Compresseur hermétique.

- > 230/1/50 (60 hz sur commande : PVP + 5%).
- > Turbine d'agitation à entraînement magnétique.
- > Niveau de bruit inférieur à 70 dba.
- > Froid renforcé : nous consulter



↑ DELUXE 12/2



↑ DELUXE 20/2



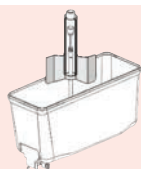
↑ A 12



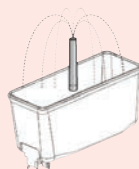
↑ A 19

Gamme Deluxe

Pour une boisson toujours en mouvement



Version AA =
Système d'agitateur mécanique
(agitateur indépendant pour chaque réservoir)



Version P =
Pompe immergée créant
un effet fontaine

Gamme 12 litres

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
DELUXE 12/1 (AA ou P)	180	470	570	1 x 12	270
DELUXE 12/2 (AA ou P)	360	470	570	2 x 12	350
DELUXE 12/3 (AA ou P)	540	470	570	3 x 12	550
DELUXE 12/4 (AA ou P)	720	470	570	4 x 12	700

Gamme 20 litres - sur commande

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
DELUXE 20/1 (AA ou P)	180	470	670	1 x 20	410
DELUXE 20/2 (AA ou P)	360	470	670	2 x 20	610
DELUXE 20/3 (AA ou P)	540	470	670	3 x 20	610
DELUXE 20/4 (AA ou P)	720	470	670	4 x 20	1050

Jus pulpeux et produits lactés

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
A 12	320	400	640	12	300
A 19	320	400	700	19	300
A 12 TE	320	400	640	12	300
A 19 TE	320	400	700	19	300

TE = affichage électronique de la température

Infos produits

Gamme "Deluxe". Système Agitateur mécanique (AA) ou Pompe immergée (P) à préciser à la commande.

- > Un compresseur indépendant par cuve
- > Carrosserie en acier inox. Réservoir et robinet facilement démontables.
- > Turbine d'agitation à entraînement magnétique.
- > Compresseur hermétique.
- > Réservoir en polycarbonate antichoc non toxique.

- > 230/1/50 (60 hz sur commande : PVP + 5%).
- > Niveau de bruit inférieur à 70 dba.

Jus pulpeux (A 12 / A 19) et produits lactés (modèle TE)

- > Procédés techniques particuliers garantissant un mélange parfait même avec les boissons les plus délicates.
- > 230/1/50 (60 hz sur commande : PVP + 5%).
- > Réservoir en polycarbonate antichoc non toxique d'une capacité de 12 ou 19 litres.
- > Froid renforcé : nous consulter

4 couleurs au choix



Cuve démontable (même pleine)



Cuve anti-choc et non toxique



Température réglable de 5 à 90 °C



Réchauffement par plaque chauffante



Bac recueil gouttes amovible





↑ WHITE



↑ BLACK



↑ GOLD



↑ SILVER

Version 3 litres

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
DELICE 3L/WHITE	240	290	410	3	800
DELICE 3L/BLACK	240	290	410	3	800
DELICE 3L/GOLD	240	290	410	3	800
DELICE 3L/SILVER	240	290	410	3	800

Version 5 litres

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (w)
DELICE WHITE	240	320	490	5	800
DELICE BLACK	240	320	490	5	800
DELICE GOLD	240	320	490	5	800
DELICE SILVER	240	320	490	5	800

Version 10L, bain-marie : nous consulter

Infos produits

- Appareil à poser sur la table pour la distribution de chocolat dense liquide ou de toute autre boisson chaude (soupe, vin chaud, etc.).
- Cuve de 3 ou 5 litres **facilement démontable**, même pleine, en polycarbonate anti-choc et non toxique.
- Réchauffement par plaque chauffante
- Doté de multiples fonctions et simple d'emploi, il est fiable et peu encombrant.
- Robinet et bac recueil gouttes amovibles pour un nettoyage parfait.
- Thermostat réglable de 5 à 90°.
- Poids net : 5 kg (modèles 3 litres) ou 7 kg (modèles 5 litres)
- Niveau de bruit inférieur à 70 dba

DE NOMBREUSES UTILISATIONS





Gamme M - Produits solubles



↑ M20/2

↑ M27/3



Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Conteneur poudre	Puissance (w)
M 20/1	200	330	570	1x2 litres	1100
M 20/2	200	330	570	2x2 litres	1100
M 27/2	270	330	570	2x1,2 litres	1100
M 27/3	270	330	570	3x1,2 litres	1100

Infos produits

Gamme M

- > Distributeur à une, deux ou trois sélections, fonctionnant automatiquement avec des produits solubles dans l'eau (cafés aromatisés, tisanes, chocolat, soupes, etc.).
- > Réservoir d'eau autonome de 2 litres (M20) ou 3 litres (M27).
- > Système d'affichage et de commande par bouton poussoir.

- > Système électronique de contrôle gérant le dosage des produits solubles, de l'eau et des différentes tailles de tasses.
- > Cycle de rinçage pour le lavage des mélangeurs.
- > Sur demande : gestion par smart card ou GSM.

Broyeurs à glaçons

NOUVEAUTÉ
2015



↑ TR3-INOX



↑ TR5-INOX



Modèle personnalisé,
nous consulter

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Capacité (kg/min)	Stockage (kg)	Conso (kW)	Poids net (kg)
TR3-INOX	180x330x320	3	1	0,15	10
TR5-INOX	370x310x510	5	5	0,15	25

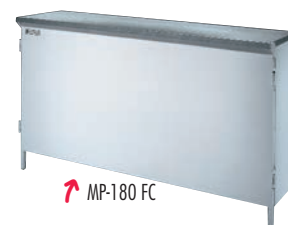
Comptoirs pliant

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
MP-160-FC	1603	410	1090
MP-180-FC	1803	410	1090
MP-190-FC	1903	410	1090

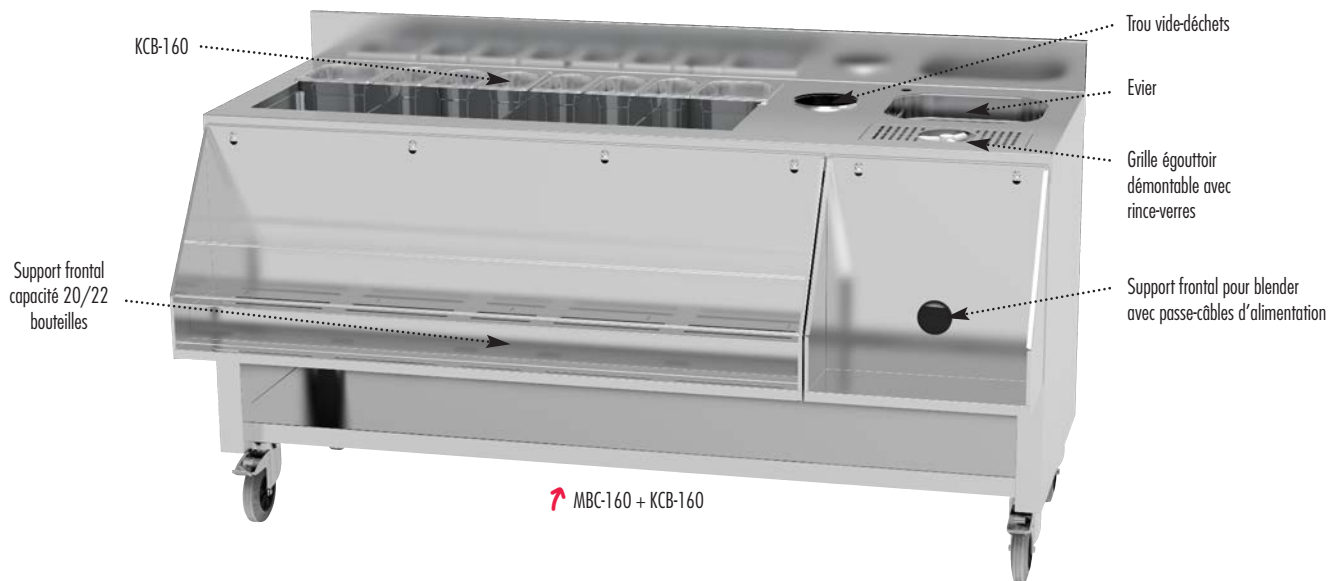
Blanc en standard, personnalisation : nous consulter



Personnalisation possible



↑ MP-180 FC



↑ MBC-160 + KCB-160



↑ MBC-160 vue côté client



↑ MBC-160 + KEB-160
+ façade personnalisée



↑ MBC-160 + KEB-160 + KCB-160

Meuble cocktail

Référence	Description
MBC-160	Meuble pour la préparation de cocktails (1600x700x900 mm)

OPTIONS

Référence	Description	Référence	Description
KEB-160	Kit bar avec support pour panneau décoratif	KCB-160	Jeu de bacs 6 x GN 1/9 prof. 100 et 2 x GN 1/6 prof. 100
KEB-160-CI	Kit bar avec panneau décoratif inclus, couleur ou inox	GX-ML	Robinet mitigeur avec tuyau extractible
KEB-160-BOIS	Kit bar avec panneau décoratif inclus, imitation bois		

Façade couleur unie

JAUNE RAL-1003	ORANGE RAL-3008	BORDEAUX RAL-3020	ROUGE RAL-3003	BLEU RAL-5003	VERT RAL-6001	BLANC RAL-9003	GRIS RAL-7040	BEIGE RAL-1015	NOIR RAL-9005	ACIER INOX SATINÉ
MBP-160-AM	MBP-160-NA	MBP-160-RO	MBP-160-BU	MBP-160-AZ	MBP-160-VE	MBP-160-BL	MBP-160-GR	MBP-160-BE	MBP-160-NE	MBP-160-SA

Façade imitation bois

WENGUÉ	NOYER	HÊTRE
MBP-160-WE	MBP-160-NO	MBP-160-HA

Infos produits

- > Fabrication en inox AISI 304 18/8
- > Evier de 300x250x150mm avec vidange
- > Grille égouttoir démontable avec rince-verres
- > Trou vide-déchets
- > Planche de découpe en polyéthylène (190x190x20 mm)
- > Cuve isolée thermiquement avec injection de polyuréthane écologique. Livré avec séparateurs plexiglass, fond perforé et vidange.
- > Capacité des cuves isolées : 2 zones pouvant contenir chacune 6/8 bouteilles, 2 zones pour la glace, 1 zone pour bacs à fruits GN (6 GN 1/9 profondeur 100 et 2 GN 1/6 profondeur 100 non inclus)
- > Support frontal capacité 20/22 bouteilles, facilement démontable

- > 4 roues en standard dont 2 avec freins
- > Support frontal pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- > Robinet mitigeur avec tuyau extractible en option (GX-ML)
- > En option kit pour support bar, livré avec glissières pour accrocher la façade décorée (KEB-160)

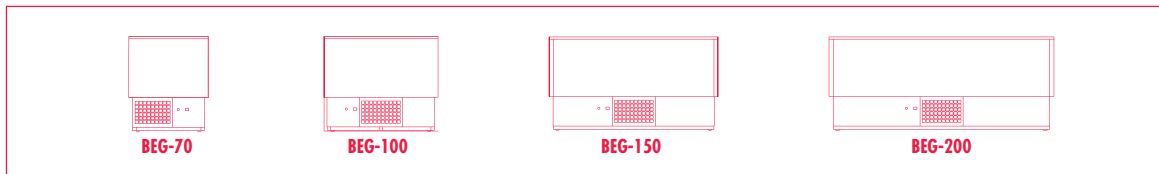
DÉCORATION FAÇADE (UNIQUEMENT POSSIBLE AVEC OPTION KIT BAR (KEB-160))

- > Fabriqué en acier plastifié
- > Finition acier inoxydable, couleur unie ou imitation bois
- > En option, fabrication de couleurs sur mesure ou décoration personnalisée sur planche en vinyl (PVP : nous consulter)



REFROIDISSEURS À BOUTEILLES

COOLERS - BOTELLEROS



BEG-100



BEG-70



BEG-150



BEG-200

Gamme Epoxy/Galva

Référence	Nb portes	Dimensions (LxPxH) (mm)	Capacité (L)	Nb canettes	Puissance (w)
BEG-70-EA	1	705 x 540 x 835	110	125	123
BEG-100-EA	2	1020 x 540 x 835	170	234	185
BEG-150-EA	3	1515 x 540 x 835	260	336	250
BEG-200-EA	4	2005 x 540 x 835	350	464	300

Gamme Inox

Référence	Nb portes	Dimensions (LxPxH) (mm)	Capacité (L)	Nb canettes	Puissance (w)
BEG-70-I	1	705 x 540 x 835	110	125	98
BEG-100-I	2	1020 x 540 x 835	170	234	185
BEG-150-I	3	1515 x 540 x 835	260	336	250
BEG-200-I	4	2005 x 540 x 835	350	464	300

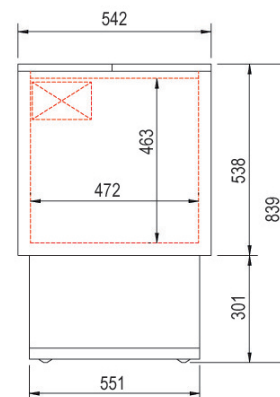
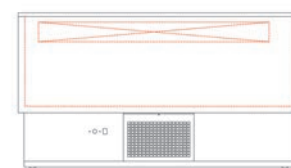
Infos produit

POUR UN STOCKAGE ECONOMIQUE DES BOUTEILLES ET CANETTES AVEC UN FROID MAXIMUM

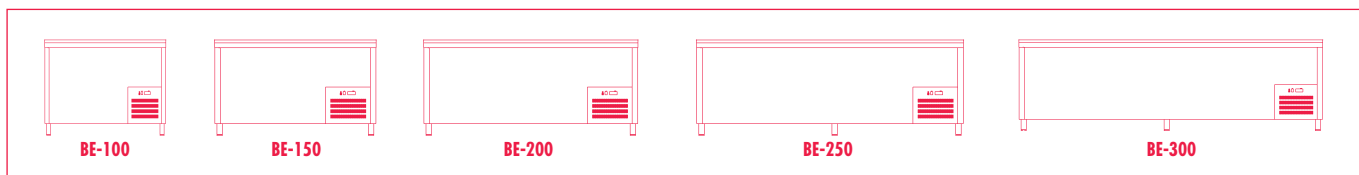
Gamme EA : extérieur tôle plastifiée (standard blanc) - Intérieur Galva.

Gamme I : extérieur et intérieur inox (sauf arrière).

- > Séparation entre porte.
- > Compresseur hermétique ventilé.
- > Evaporateur statique - température : +2°+8°
- > Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique.
- > 230/1/50-60Hz.
- > Ambiance 43°.
- > Pieds réglables sur BE.
- > Condenseur ventilé et extractible



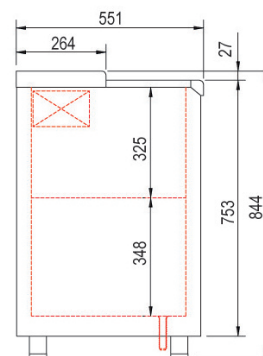
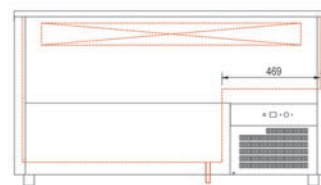
Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



BE-100-I



BE-100-EA



Gamme Epoxy/Galva

Référence	Nb portes	Dimensions (LxPxH) (mm)	Capacité (L)	Nb canettes	Puissance (w)
BE-100-EA	2	1010 x 550 x 850	270	290	200
BE-150-EA	3	1500 x 550 x 850	420	462	250
BE-200-EA	4	1990 x 550 x 850	580	588	300

Gamme Inox

Référence	Nb portes	Dimensions (LxPxH) (mm)	Capacité (L)	Nb canettes	Puissance (w)
BE-100-I	2	1010 x 550 x 850	270	290	200
BE-150-I	3	1500 x 550 x 850	420	462	250
BE-200-I	4	1990 x 550 x 850	580	588	300
BE-250-I	5	2480 x 550 x 850	720	714	590
BE-300-I	6	2970 x 550 x 850	860	845	680

Options possibles

Séparation supplémentaire - roues (sur BE) ⇒ Voir page 182



↑ VH-30-FR



↑ V-30-FR



↑ V-100-FR



↑ H-50-FR



↑ VP-200-FRN/2



↑ H-100-FR

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques.



↑ VH-30-FRN



↑ V-30-FRN



↑ V-100-FRN

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Nb robinets	Compresseur (cv)	Nb serpentins	Longueur serpentins (m)	Capacité tirage*(L/h)	Capacité cuve (L)	Banc de glace généré (kg)	Puissance frigorifique (w)
TIRAGE VERTICAL AVEC COLONNE									
VH-30-FR	520 x 620 x 820	1	1/4	1	16	79	31	8	927
VH-30-FRN									
TIRAGE VERTICAL AVEC ROBINET									
V-30-FR	335 x 373 x 508	1	1/4	1	12	79	13,5	8	927
V-30-FRN									
V-100-FR	430 x 430 x 770	1	3/8	1	25	210	42	21	2427
V-100-FRN									
TIRAGE HORIZONTAL AVEC ROBINET									
H-50-FR	745 x 518 x 460	1	1/4	1	19	153	25,5	16	1795
H-50-FRN									
H-100-FR	795 x 430 x 500	2	3/8	2	25 + 23	210	42	21	2427
H-100-FRN									
TIRAGE VERTICAL MOBILE AVEC COLONNES									
VP-200-FR/2	502 x 502 x 1537	2	1/2	2	32 + 33	378	72	40	4431
VP-200-FRN/2									

* pour une température ambiante de 32°C, pour une température de fût à +10°C

Options

Référence	Descriptif
TMPES	Tête de mise en perce (Extractor Sankey) ①
RSE	Robinet pour sortie d'eau ②
Autres options : Colonne ③ ou robinet ④, tube piton ou PVC, serpentins spéciaux ⑤, plateaux inox, égouttoir avec spullboy ⑥	



①



②



③



④



⑤



⑥

Infos produits

- > Extérieur en inox AISI-430 satiné ou plastifié noir selon modèles
- > Refroidissement par banc de glace
- > Cuve en fibre de polyester
- > Serpentin évaporateur en tube de cuivre
- > Serpentin bière en inox AISI-304 18/10
- > Agitateur pompe interne, 3 sorties
- > Compresseur à haut couple de démarrage
- > Contrôle électronique de l'épaisseur de la glace

- > Livré sans tête de mise en perce
- > Livré avec détendeur de pression simple pour modèles V-30 / VH-30 / V-100 / H-50 et double pour H-100 / VP-200
- > Modèles VP-200 livrés avec roulettes, deux colonnes et deux robinets
- > Bac recueil gouttes inclus
- > Grille de ventilation
- > Possibilité de rajouter en option un serpentin supplémentaire
- > Gaz R404 - 230/1/50 hz