

PROFESSIONAL BAR

Mod. 120 TOUCH



Mod. 60 - 120



Le nostre **PROFESSIONAL BAR** sono Made in Italy, con componenti di primissima qualità.

Grazie alle loro caratteristiche al Top del settore, sono in grado di far fronte alle esigenze più avanzate nel mercato della ristorazione professionale.

Esistono in versione **SOPRABANCO** o **UNDERCOUNTER**.

- **Dimensioni:** 269 mm x 510 mm.
- **Acqua a temperatura ambiente.**
- **Acqua gassata:** Gasatore 0,75 l.
- **Acqua fredda:** temperatura regolabile da 2 °C a 8 °C.

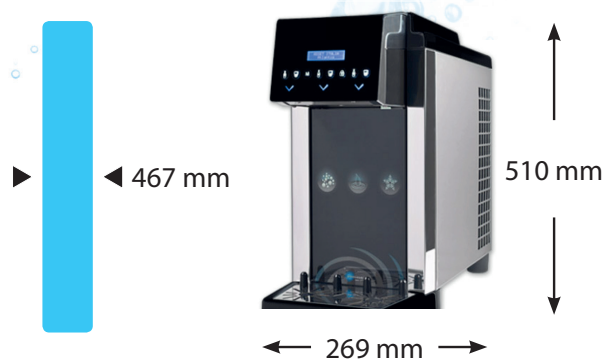
OPTIONAL OZONO Tutti i modelli elettronici hanno la possibilità di installare come optional il modulo ad Ozono che garantisce la massima sicurezza in termini di igiene evitando qualsiasi rischio di retro-contaminazione batterica.

MICROPROCESSOR CONTROL

E' gestito da un microprocessore che, attraverso sensori speciali, segnala il guasto e blocca il funzionamento, come nel caso di una perdita d'acqua. Possiede un sistema di monitoraggio che, con l'ausilio della chip card, controlla la durata del filtro e segnala il momento della sostituzione.

BASSI CONSUMI ENERGETICI

Il basso consumo energetico lo rende un prodotto allineato alle normative più rigorose e l'esclusiva debatterizzazione UV garantisce l'igiene dell'acqua.



ondazzurra

