

BIÈRE

SYSTÈMES DE DISTRIBUTION



Refroidisseurs à circulation pour bière

Des produits haut de gamme. Made in Germany.



La société Friedhelm Selbach GmbH est une entreprise traditionnelle douée d'un savoir-faire technologique « Made in Germany ».

Notre entreprise familiale de taille moyenne compte parmi les plus grands fabricants de systèmes de réfrigération et de tirage en Europe. Nous développons, produisons et commercialisons des appareils standard et des systèmes sur mesure. Grâce à notre insatiable soif d'innovation, nos solutions intelligentes et notre politique de qualité résolue, nous sommes devenus un puissant partenaire de confiance. C'est dans le sourire et les yeux émerveillés de nos clientes et clients que nous puisons notre motivation pour continuer à écrire cette belle histoire qu'est la nôtre.

Spécialisés dans les procédés de réfrigération et de tirage ainsi que dans l'usinage des tôles, nous mettons notre expertise à votre service depuis 1974. Selbach est synonyme de haute qualité, de conseil avisé et de savoir-faire technique.

Nous cultivons une politique de qualité qui nous permet de suivre, en toute autonomie, l'intégralité du parcours de chacun de nos produits, du développement à la mise en vente, en passant par la fabrication. Notre objectif : offrir à nos clientes et clients un produit de haute qualité durable, qui répond à leurs besoins.

La conception de produits sur mesure ne nous fait pas peur. Sachez que cette brochure ne présente qu'une partie de nos capacités de production. N'hésitez donc pas à nous contacter si vous ne trouvez pas le produit que vous souhaitez.

En tant que fabricant spécialisé dans les procédés de réfrigération, notre savoir-faire dans l'usinage de la tôle est à la base de nos produits. Par ailleurs, la société Selbach GmbH n'hésite pas à mettre sa technologie et son expertise à profit en qualité de sous-traitant. Grâce à notre parc de machines composé d'estampeuses, d'un système de chargement/déchargement automatique SheetMaster et de plusieurs presses plieuses, le tout associé à notre entrepôt attenant, nous fabriquons des pièces en tôle et des produits complets en un temps record, avec une haute précision et un bon rapport qualité-prix. Nous avons par ailleurs d'autres cordes à notre arc, à savoir le soudage TIG de l'acier inoxydable et du laiton, le soudage par points et le cintrage de tube.



Systèmes de distribution de bière - Refroidisseurs à sec ou à eau



De manière générale, il existe deux types de refroidisseurs à circulation : à froid sec et à froid humide. La principale différence est la suivante : dans les modèles à froid sec, le serpentin évaporateur est moulé dans un bloc en aluminium, qui transmet à son tour le froid à la conduite de bière qui serpente à travers le bloc. L'aluminium est un excellent conducteur de chaleur, mais pour autant un piètre accumulateur de chaleur. Par conséquent, le froid atteint rapidement la boisson, mais l'énergie pour chaque boisson froide doit être directement produite par la machine. Dans les modèles à froid humide, le serpentin évaporateur du refroidisseur se trouve dans un réservoir d'eau. La température du réservoir d'eau est régulée au moyen d'un thermostat. Un agitateur prévient le risque de stratification thermique dans le réservoir. Certains modèles à froid humide peuvent être conçus de sorte qu'une couche de glace se forme autour du serpentin évaporateur. On parle alors de banc de glace. Ce banc de glace crée une réserve de puissance supplémentaire (accumulateur d'énergie).

Environnement et développement durable

Le développement durable est au cœur de nos priorités. Des machines de production et équipements d'exploitation de haute qualité non seulement renforcent la sécurité d'exploitation, mais peuvent être utilisés à long terme. Résultat : les ressources sont préservées, et notre rentabilité assurée. Nos systèmes et principaux composants sont exclusivement fabriqués sur notre site de production à Radevormwald, de manière à éviter les transports prolongés. Les composants dont nous n'assurons pas nous-mêmes la fabrication proviennent, dans la mesure du possible, de fournisseurs établis en Allemagne. Notre objectif : fabriquer et offrir des produits de haute qualité durables.

Notre adoption du réfrigérant naturel R 290 (propane) remonte déjà à l'année 2018. Réfrigérant performant et économe en énergie, le R 290 est apprécié pour sa haute efficacité énergétique ainsi que ses excellentes propriétés thermodynamiques et frigorifiques. Sans danger pour la couche d'ozone, le R 290 affiche un PRP de seulement 3 et a donc un effet de serre très faible. Par conséquent, ce réfrigérant a toutes les qualités pour garantir le fonctionnement futur de nos systèmes de réfrigération, en particulier au vu des restrictions d'utilisation et des interdictions à venir des réfrigérants fluorés (gaz à effet de serre fluorés).



Tireuses à bière prêtes à l'emploi - Froid sec



Tireuse sur comptoir BT 35 VF

Tireuse à froid sec sur comptoir (1/5 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-001, 1 ligne, avec robinet compensateur Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée d'un détendeur, d'un manomètre de contrôle et d'un thermostat manuel. Tuyaux à bière, à CO₂ et haute pression inclus. Mobile et flexible pour des événements de petite envergure ou des séances de dégustation. Poignées solides pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	montée avec un robinet compensateur Junior	18-6110-0810-000
1 ligne	10 mm	montée avec un robinet compensateur Junior	18-6113-0810-000



Tireuse sur comptoir BT 60 VF

Tireuse à froid sec sur comptoir (3/8 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-007, 1 ligne, avec robinet compensateur Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée d'un détendeur, d'un manomètre de contrôle et d'un thermostat manuel. Poignée montée dans couvercle pour un transport facile de l'appareil. Tuyaux à bière, à CO₂ et haute pression inclus. Mobile et pratique pour des événements de petite ou moyenne envergure. Idéale également pour les séances de dégustation. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	montée avec un robinet compensateur Junior	18-2204-0810-000



Tireuse sur comptoir BT 75 VF

Tireuse à froid sec sur comptoir (3/8 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-001, 2 lignes, avec robinets compensateurs Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée de deux détendeurs, de deux manomètres de contrôle et d'un thermostat manuel. 2 tuyaux à bière et à CO₂ et 1 tuyau haute pression inclus. Un partenaire redoutable pour le débit de bière. Poignées solides pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	18-6311-0820-000
2 lignes	10 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	18-6312-0820-000



Tireuse sur comptoir BT 80 VF

Tireuse à froid sec sur comptoir (2/3 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-001, 1 ligne, avec robinet compensateur Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée d'un détendeur, d'un manomètre de contrôle et d'un thermostat manuel. Tuyaux à bière, à CO₂ et haute pression inclus. Mobile et pratique pour des événements de moyenne ou grande envergure. Poignées solides pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	montée avec un robinet compensateur Junior	18-6524-0810-000
1 ligne	10 mm	montée avec un robinet compensateur Junior	18-6523-0810-000



Tireuse sur comptoir BT 95 VF « Craft Beer »

Tireuse à froid sec sur comptoir (2/3 PS), inox, habillage en métal thermo-laqué noir, prête à l'emploi SK 269-001, 6 lignes, avec robinets compensateurs Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée d'un double détendeur, de manomètres de contrôle et d'un thermostat manuel. Tuyaux à bière et à CO₂ et tuyau haute pression inclus. Parfaite pour des événements et des festivals. Conçue pour répondre aux exigences des puristes de la bière artisanale (utilisation flexible, conduction parfaite du froid, préparation parfaite des boissons). Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
6 lignes	7 mm	montée avec des robinets compensateurs Junior, habillage noir	18-2501M0360-002

III. avec robinets C-Tap

Caractéristiques techniques	BT 35 VF	BT 60 VF	BT 75 VF	BT 80 VF	BT 95 VF
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 270 W	230 V / 50 Hz / 380 W	230 V / 50 Hz / 400 W	230 V / 50 Hz / 500 W	230 V / 50 Hz / 510 W
Puissance	1,7 A	2,5 A	2,5 A	3,2 A	3,0 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes				
Débit*	35 l/h / 407 W	64 l/h / 744 W	75 l/h / 872 W	83 l/h / 965 W	95 l/h / 630 W
Débit**	17 l/h / 395 W	24 l/h / 558 W	24 l/h / 558 W	39 l/h / 907 W	45 l/h / 1050 W
l / p / h	450 / 345 / 395 mm	310 / 380 / 395 mm	590 / 380 / 415 mm	590 / 380 / 415 mm	640 / 409 / 407 mm
Prof. bac égout. inclus	545 mm	650 mm	650 mm	650 mm	570 mm
Poids	33 kg	30 kg	48 kg	50 kg	60 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Tireuses à bière prêtes à l'emploi - Froid sec



Tireuse sur comptoir BT 130 VF

Tireuse à froid sec sur comptoir (4/5 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-001, 2 lignes, avec robinets compensateurs Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée de deux détendeurs, de deux manomètres de contrôle et d'un thermostat manuel. 2 tuyaux à bière et à CO₂ et 1 tuyau haute pression inclus. Grand débit pour un tirage intense. Partenaire redoutable aux heures de pointe. Poignées solides pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	18-6612-0820-000
2 lignes	10 mm	montée avec robinets compensateurs Junior, détendeurs en intérieur	18-6613-0820-001



Tireuse sur comptoir BT 190 VF

Tireuse à froid sec sur comptoir (1,1/3 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-001, 2 lignes, avec robinets compensateurs Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée de deux détendeurs, de deux manomètres de contrôle et d'un thermostat manuel. 2 tuyaux à bière et à CO₂ et 1 tuyau haute pression inclus. Grand débit pour un tirage intense. Partenaire redoutable aux heures de pointe. Poignées solides pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	18-6910-0820-000
2 lignes	10 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	18-6911-0820-000

Caractéristiques techniques	BT 130 VF	BT 190 VF
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 900 W	230 V / 50 Hz / 1000 W
Puissance	4,7 A	5,0 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes	5 minutes
Débit*	130 l/h / 1512 W	190 l/h / 2200 W
Débit**	51 l/h / 1186 W	91 l/h / 2110 W
l / p / h	590 / 380 / 415 mm	695 / 430 / 470 mm
Prof. bac égout. inclus	650 mm	645 mm
Poids	55 kg	72 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

i Dans le cas où les tireuses prêtes à l'emploi doivent être livrées sans robinets compensateurs Junior, veuillez indiquer la mention explicite **SANS ROBINET** dans votre demande ou commande (le cas échéant, veuillez noter que les délais de livraison peuvent être plus longs) !



Tireuse sur comptoir BN 90 VF

Tireuse à eau sur comptoir (2/3 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-001, 2 lignes, avec robinets compensateurs Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée de deux détendeurs, de deux manomètres de contrôle et d'un thermostat à banc de glace (régulateur combiné). Tuyaux à bière et à CO₂ et tuyau haute pression inclus. Débit pour événements de moyenne à grande envergure. Partenaire fidèle même aux heures de pointe grâce au grand banc de glace. Poignées solides pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	19-6510-0820-000
2 lignes	10 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	19-6511-0820-000



Tireuse sur comptoir BN 130 VF

Tireuse à eau sur comptoir (4/5 PS), inox, prête à l'emploi SK 269-001, 2 lignes, avec robinets compensateurs Junior et bac d'égouttage amovible. Équipée de deux détendeurs, de deux manomètres de contrôle et d'un thermostat à banc de glace (régulateur combiné). Tuyaux à bière et à CO₂ et tuyau haute pression inclus. Grand débit pour des événements de grande envergure. Partenaire fidèle même aux heures de pointe grâce au grand banc de glace. Poignées solides pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	19-6613-0820-000
2 lignes	10 mm	montée avec robinets compensateurs Junior	19-6614-0820-000

Caractéristiques techniques	BN 90 VF	BN 130 VF
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 650 W	230 V / 50 Hz / 900 W
Puissance	3,7 A	4,7 A
Prêt à l'emploi en	30 minutes	35 minutes
Débit*	90 l/h / 1047 W	130 l/h / 1512 W
Débit**	44 l/h / 1023 W	63 l/h / 1465 W
Réservoir d'eau	30 l	36 l
l / p / h	670 / 380 / 530 mm	790 / 410 / 510 mm
Prof. bac égout. inclus	580 mm	610 mm
Poids	47 kg	50 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Kits de raccordement pour tireuses à bière prêtes à l'emploi

Kit de raccordement - Raccord type S

comprenant :

1 tête de tirage type S, 25 billes de nettoyage pour ligne DN Ø 7 ou Ø 10 mm, 1 porte-bouteille CO₂, 5 sachets de poudre de nettoyage Desana Max, 1 clé à crochet, 1 règle à calcul CO₂, 2 bouchons 5/8", 1 vis d'étanchéité pour tuyau CO₂, 1 joint pour tuyau CO₂.



Désignation	Réf.
Kit de raccordement - Raccord type S pour ligne 7 mm	22-0990-0000
Kit de raccordement - Raccord type S pour ligne 10 mm	22-0993-0000

Kit de raccordement - Raccord type A

comprenant :

1 tête de tirage type A, 25 billes de nettoyage pour ligne DN Ø 7 ou Ø 10 mm, 1 porte-bouteille CO₂, 5 sachets de poudre de nettoyage Desana Max, 1 clé à crochet, 1 règle à calcul CO₂, 2 bouchons 5/8", 1 vis d'étanchéité pour tuyau CO₂, 1 joint pour tuyau CO₂.



Désignation	Réf.
Kit de raccordement - Raccord type A pour ligne 7 mm	22-0991-0000
Kit de raccordement - Raccord type A pour ligne 10 mm	22-0994-0000

Kit de raccordement - Raccord type M

comprenant :

1 tête de tirage type M, 25 billes de nettoyage pour ligne DN Ø 7 ou Ø 10 mm, 1 porte-bouteille CO₂, 5 sachets de poudre de nettoyage Desana Max, 1 clé à crochet, 1 règle à calcul CO₂, 2 bouchons 5/8", 1 vis d'étanchéité pour tuyau CO₂, 1 joint pour tuyau CO₂.



Désignation	Réf.
Kit de raccordement - Raccord type M pour ligne 7 mm	22-0992-0000
Kit de raccordement - Raccord type M pour ligne 10 mm	22-0995-0000

Tireuses à bière mobiles - Froid sec



Bar à bière BT 30

Système de tirage mobile avec chambre de refroidissement sur roues et colonne montée avec robinet compensateur Junior en métal, 1 ligne, froid sec (1/5 PS), avec tuyauterie montée et détendeur. Bac d'égouttage encastré, porte-bouteille CO₂ et détendeur en intérieur, avec tuyauterie complète pour un raccordement rapide au réservoir de boisson (fût de bière). Espace libre disponible à l'intérieur pour un fût de bière de 50 l max. Poignée de porte pour une ouverture facile de la porte, 4 roues au total, dont 2 pivotantes avec frein. Avec réfrigérant R 290.

L'association du refroidisseur à circulation et de la chambre de refroidissement garantit une distribution de bière optimale. Les têtes de tirage et les bouteilles de CO₂ doivent être commandées séparément.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	inox, colonne montée avec robinet compensateur Junior	18-3101-0810-000



Bar à bière BT 30 avec évier

Système de tirage mobile avec chambre de refroidissement sur roues, évier intégré et colonne montée avec robinet compensateur Junior en métal, 1 ligne, froid sec (1/5 PS), avec tuyauterie montée et détendeur, association refroidisseur à circulation/chambre de refroidissement. Le bar à bière avec évier comprend un corps en inox, une colonne (tour) avec robinet, un habillage en inox avec bac d'égouttage intégré et un bac d'évier. Porte-bouteille CO₂ monté en intérieur. Tuyau à bière, tuyau CO₂ et détendeur fournis. Bouteille de CO₂ à commander séparément. Pratique, l'évier est monté à droite du raccordement du robinet. Équipement : raccord externe pour eau potable et évacuation G 3/4", siphon, tuyau de rinçage pour eau potable, robinet fixe pour eau froide. Le bac d'égouttage intégré dans l'habillage inox peut être directement raccordé au système d'évacuation interne. 6 doubles-roues pivotantes (2 avec frein) pour un maximum de flexibilité et de stabilité. L'espace de rangement en dessous de l'évier permet de stocker petites pièces, tuyaux et matériel de raccordement en toute sécurité. Portes verrouillables. Avec réfrigérant R 290.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	inox, évier intégré, colonne montée avec robinet compensateur Junior	18-3110-0810-000



Double-bar à bière BT 60

Système de tirage mobile avec chambre de refroidissement sur roues, bac d'égouttage encastré dans habillage, 2 lignes, DN 7, colonne montée avec 2 robinets compensateurs Junior en métal, froid sec (3/8 PS), avec tuyauterie montée et détendeur inclus. Association refroidisseur à circulation/chambre de refroidissement. Mobile grâce à 6 roues pivotantes. Grand espace intérieur pouvant accueillir deux fûts de bière de 50 l max. Porte-bouteille monté en intérieur. Tuyaux à bière, tuyau CO₂ et détendeur fournis. Puissant système de refroidissement intégré pour un grand débit de tirage. Très vite prêt à l'emploi, même avec des fûts qui n'ont pas été pré-refrigérés, grâce à l'association du refroidisseur à circulation et de la chambre de refroidissement. Corps entièrement isolé avec mousse spéciale durcie. pour une efficacité encore plus grande du système de refroidissement. Mousse bicomposant pour une meilleure stabilité. Avec réfrigérant R 290. La face arrière du double-bar à bière offre un grand espace d'affichage pour une parfaite publicité de produit. Le double-bar à bière est également disponible en version avec évier. Différents habillages (p. ex. avec bac d'égouttage encastré ou rampe) ou d'autres coloris sont également possibles contre supplément.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	inox, colonne montée avec robinets compensateurs Junior	18-3131-0820-000
2 lignes	7 mm	inox, évier intégré avec évacuation, colonne montée avec robinets compensateurs Junior	18-3132-0820-000

Caractéristiques techniques	Bar à bière BT 30	Bar à bière BT 30 avec évier	Double-bar à bière BT 60
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 225 W	230 V / 50 Hz / 225 W	230 V / 50 Hz / 225 W
Puissance	1,6 A	1,6 A	2,3 A
Prêt à l'emploi en	10 minutes	10 minutes	10 minutes
Débit*	32 l/h / 372 W (100 l/h avec fût pré-refrigéré)	32 l/h / 372 W (100 l/h avec fût pré-refrigéré)	64 l/h / 744 W
Débit**	16 l/h / 220 W	16 l/h / 220 W	24 l/h / 558 W
Capacité	Fût DIN ou Euro jusqu'à 50 l	Fût DIN ou Euro jusqu'à 50 l	2 x fût DIN ou Euro jusqu'à 50 l
l / p / h	630 / 660 / 1040 mm (dimensions sans colonne)	1021 / 660 / 1040 mm (dimensions sans colonne)	1046 / 660 / 1040 mm (dimensions sans colonne)
l / p / h évier	-	300 / 500 / 300 mm	-
Hauteur avec colonne	1650 mm	1650 mm	1650 mm
Hauteur sans roues	940 mm	940 mm	940 mm
Hauteur sans roues ni habillage	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	100 kg	130 kg	110 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C



Nous proposons différents modèles : autres coloris, autres colonnes, autres habillages. N'hésitez pas à nous demander.

Tireuses à bière mobiles - Chambre de refroidissement



Bar à bière BR 30

Système de tirage mobile sur roues avec chambre de refroidissement (sans refroidisseur à circulation) avec colonne FlexiDraft, 1 ligne, avec robinet. Espace libre disponible à l'intérieur pour un fût de bière de 50 l max. Poignée de porte pour une ouverture facile de la porte, 4 roues au total, dont 2 pivotantes avec frein.

Ce bar à bière est conçu pour le système de tirage à usage unique FlexiDraft. Dans le système à usage unique, le tuyau à bière est acheminé de la colonne jusqu'au fût de bière et doit être remplacé à chaque perçage de fût. Pas besoin de nettoyage car le tuyau est à usage unique et n'est à aucun moment directement connecté à la colonne ou au perçage. Le fût de bière doit être pré-réfrigéré : selon la température, le fût doit rester raccordé dans le bar à bière pendant env. un jour afin d'avoir la garantie de tirer une bière froide. Ce système de tirage est idéal pour les utilisations occasionnelles, étant donné que le fût de bière et la conduite de bière sont entièrement remplacés.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	inox, colonne FlexiDraft montée avec robinet	18-3170-0610-000
1 ligne	7 mm	inox, monté avec colonne « Rade » à robinet rapide	18-3171-0310-000

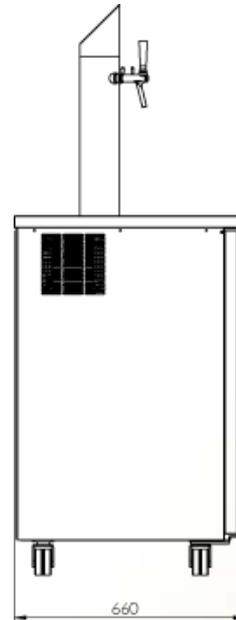
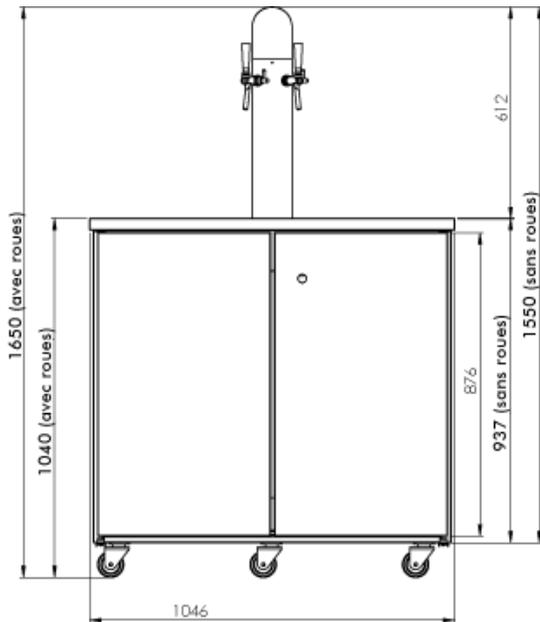


Double-bar à bière BR 60

Système de tirage mobile sur roues (x 6) avec chambre de refroidissement (sans refroidisseur à circulation) avec colonne FlexiDraft, 2 lignes, avec 2 robinets. Espace libre disponible à l'intérieur pour deux fûts de bière de 50 l max. Poignée de porte pour une ouverture facile de la porte.

Ce bar à bière est conçu pour le système de tirage à usage unique FlexiDraft. Dans le système à usage unique, le tuyau à bière est acheminé de la colonne jusqu'au fût de bière et doit être remplacé à chaque perçage de fût. Pas besoin de nettoyage car le tuyau est à usage unique et n'est à aucun moment directement connecté à la colonne ou au perçage. Les fûts de bière doivent être pré-réfrigérés : selon la température, les fûts doivent rester raccordés dans le bar à bière pendant env. un jour afin d'avoir la garantie de tirer une bière froide. Ce système de tirage est idéal pour les utilisations occasionnelles, étant donné que les fûts de bière et les conduites de bière sont entièrement remplacés.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	inox, colonne FlexiDraft montée avec 2 robinets	18-3172-0620-000



Caractéristiques techniques	Bar à bière BR 30	Double-bar à bière BR 60
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 225 W	230 V / 50 Hz / 225 W
Puissance	1,6 A	2,3 A
Capacité	Fût DIN ou Euro jusqu'à 50 l	2 x fût DIN ou Euro jusqu'à 50 l
l / p / h	630 / 660 / 1030 mm (dimensions sans colonne)	1046 / 660 / 1040 mm (dimensions sans colonne)
Hauteur sans roues	940 mm	937 mm
Hauteur sans roues ni habillage	920 mm	876 mm
Poids	80 kg	90 kg

i Autres modèles disponibles en option :
 p. ex. thermolaqué en coloris RAL, avec alésages spéciaux, avec autres habillages, etc.
 N'hésitez pas à nous demander !

Tireuses à bière mobiles - Froid humide



BN 250 MOBILE

Système de tirage et refroidissement mobile, froid humide (2 x 2/3 PS), 2 lignes, DN 10 mm, ou 4 lignes, DN 10 mm, avec deux colonnes (1 ligne ou 2 lignes), montée avec robinet(s) compensateur(s) Junior (robinets compensateurs Junior sans contact disponibles en option). Puissant système de refroidissement à eau avec un débit continu de 250 litres par heure. Équipé d'un moteur d'agitation et d'un banc de glace. Grâce aux deux circuits de refroidissement séparés, même en cas de panne d'un compresseur, un tirage est toujours possible à 50 % du débit. Avec réfrigérant R 290.

- Corps inox : haute qualité, hygiénique et facile à nettoyer
- Débit continu de 250 l/h
- Plan de travail relevable pour un accès rapide aux composants techniques et au réservoir d'eau
- Avec régulateur de banc de glace intégré

Cette tireuse à eau flexible garantit un haut débit de tirage avec rapidité et s'avère donc idéale pour les grands festivals.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	10 mm	inox, avec 2 colonnes (avec 1 ligne chacune)	19-6932-0820-000
4 lignes	10 mm	inox, avec 2 colonnes (avec 2 lignes chacune)	19-6932-0840-000



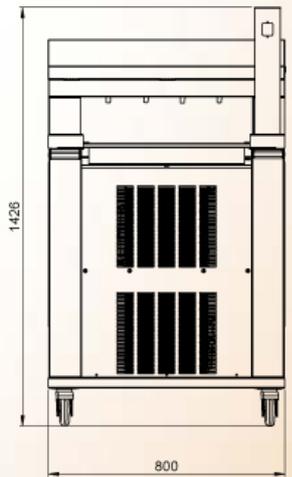
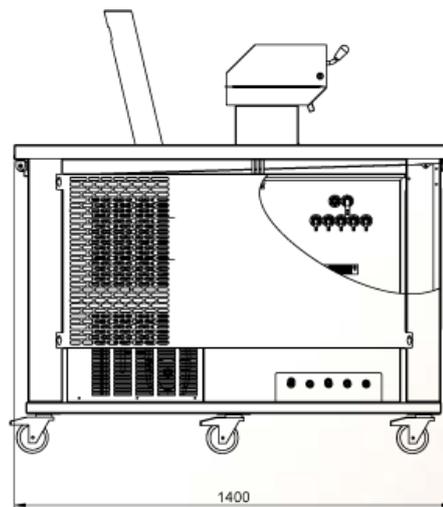
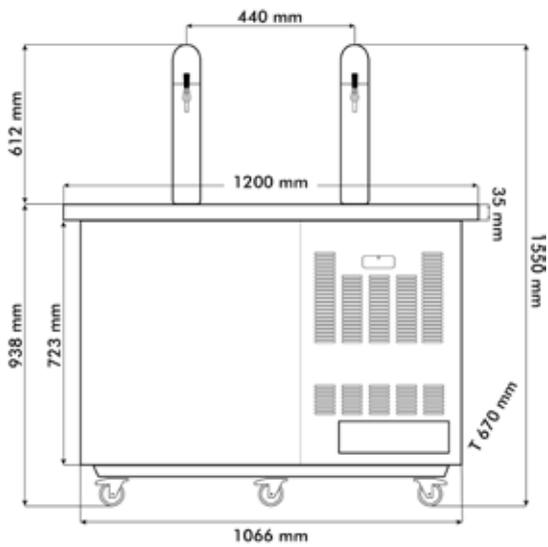
Tireuse turbo BN 250

Puissant système de refroidissement à eau avec un débit continu de 250 litres par heure. Pour les grands événements avec tirage intense. La bière circule en continu, et les plateaux de gobelets sont préparés en un clin d'œil. Équipé d'une pompe à moteur d'agitation et d'un régulateur de banc de glace. 4 + 1 lignes à bière, corps inox. Grâce aux deux circuits de refroidissement séparés, même en cas de panne d'un compresseur, un tirage est toujours possible à 50 % du débit. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

- Véritable concentré de puissance, également mobile (passe par n'importe quelle porte standard d'une largeur d'env. 86 cm)
- Débit ultra-rapide (les plateaux de gobelets sont préparés les uns après les autres)
- Colonne supplémentaire intégrée avec pistolet à bière pour compléter
- Utilisation facile (remplissage simultané de quatre gobelets d'une seule main)
- Équipée d'un puissant refroidisseur (250 litres/heure)
- Haute sécurité de fonctionnement

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
4 lignes	7 mm	inox, avec pont de tirage et point de tirage complémentaire	19-3902-0040-000

- **Commande sur demande après conseil avisé** -



Caractéristiques techniques	BN 250 MOBILE	Tireuse turbo BN 250
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 1700 W	230 V / 50 Hz / 1700 W
Puissance	9,0 A	9,0 A
Prêt à l'emploi en	240 minutes	240 minutes
Débit*	250 l/h / 2907 W	250 l/h / 2907 W
Débit**	120 l/h / 2791 W	120 l/h / 2791 W
Réservoir d'eau	170 l	170 l
Poids du banc de glace	60 kg	60 kg
l / p / h	1200 / 670 / 1550 mm	800 / 1400 / 1426 mm
Poids	160 kg	240 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Tireuses à bière sur comptoir - Froid sec

Tireuse sur comptoir BT 18 « Craft Beer Cooler »

Tireuse à froid sec sur comptoir, inox, noir brillant / acier chrome-nickel, 1 ligne, sans robinet, avec bac d'égouttage amovible. Conçue pour répondre aux exigences des puristes de la bière artisanale (utilisation flexible, grande variété, conduction parfaite du froid, préparation parfaite des boissons). Idéale pour de petits tonneaux et des séances de dégustation. Avec thermostat manuel pour régler la température de distribution. Grand espace publicitaire disponible à l'arrière. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	sans robinet, avec bac d'égouttage	18-2007-0010-000
1 ligne	7 mm	sans robinet, avec bac d'égouttage, avec pompe à piston	18-2008-0010-000

Tireuse sur comptoir BT 40 « Fût de fête »

Tireuse à froid sec sur comptoir (1/5 PS), 1 ou 2 lignes, sans robinet, avec bac d'égouttage amovible. Puissant système de refroidissement à sec sous forme de petit fût de bière allongé (plastique). La hauteur de distribution (hauteur entre la sortie du robinet et le bac d'égouttage) est de 260 mm, permettant ainsi l'utilisation de verres à bière hauts. Modèle standard en coloris noir. D'autres coloris (RAL) sont possibles à partir de 50 appareils et plus. Bac d'égouttage pouvant être rangé sous l'appareil. Poignée solide en haut de l'appareil pour un transport facile. Avec thermostat manuel pour régler la température de distribution. Avec réfrigérant R 290.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	sans robinet, avec bac d'égouttage	18-2118-0010-000
2 lignes	7 mm	sans robinet, avec bac d'égouttage	18-2118-0020-000



Caractéristiques techniques	BT 18 « Craft Beer Cooler »	BT 40 « Fût de fête »
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 220 W	230 V / 50 Hz / 250 W
Puissance	1,3 A	1,6 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes	5 minutes
Débit*	21 l/h / 244 W	40 l/h / 465 W
Débit**	10 l/h / 232 W	15 l/h / 350 W
l / p / h	264 / 186 / 420 mm	308 / 410 / 408 mm
Prof. bac égout. inclus	360 mm	580 mm
Poids	19 kg	24 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C



Les tireuses sur comptoir sont livrées sans robinet ni bac d'égouttage (à l'exception des modèles BT 18 « Craft Beer Cooler » et BT 40 « Fût de fête » qui sont livrés avec bac d'égouttage.) Veuillez commander les robinets et le bac d'égouttage séparément.

Tireuse sur comptoir BT 35



Tireuse à froid sec sur comptoir (1/5 PS), inox, 1 ou 2 lignes, sans robinet ni bac d'égouttage. Sortie par le haut. Petit refroidisseur à bière compact disponible en version sur comptoir ou sous comptoir. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Toutes les pièces de raccordement (vis, etc.) sont en acier inoxydable. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution. Avec réfrigérant R 290.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	18-6111-0010-000
2 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	18-6115-0020-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0024-1000) :
acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous ronds,
l 320 x p 200 x h 27 mm

Tireuse sur comptoir BT 60 « Bierboy »



Tireuse à froid sec sur comptoir (3/8 PS), 1 ligne, sans robinet ni bac d'égouttage. Petit refroidisseur à bière léger mais puissant ! Mobile pour une utilisation flexible (p. ex. lors de grandes fêtes ou sur des salons). Corps extérieur esthétique en inox et plastique noir. Poignée de transport pratique en haut de l'appareil (rabattable). Entrée de boisson en bas sur le côté, et sortie de boisson en haut sur le devant. Thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	18-2203-0010-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0075-0000) :
acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous oblongs,
l 320 x p 200 x h 27 mm

Caractéristiques techniques	BT 35	BT 60 « Bierboy »
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 270 W	230 V / 50 Hz / 420 W
Puissance	1,7 A	2,5 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes	5 minutes
Débit*	35 l/h / 407 W	64 l/h / 872 W
Débit**	17 l/h / 395 W	24 l/h / 558 W
l / p / h	460 / 330 / 345 mm	310 / 380 / 395 mm
Poids	33 kg	30 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Tireuses à bière sur comptoir - Froid sec

Tireuse sur comptoir BT 75



Tireuse à froid sec sur comptoir (3/8 PS), inox, 2 lignes, sans robinet ni bac d'égouttage. Sortie par le haut. Très grand débit pour un tirage de moyenne intensité. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Poignées solides pour un transport facile. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution. Également utilisable comme système sous comptoir.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	18-6309-0020-000
2 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	18-6310-0020-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0012-1000) : acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous ronds, l 440 x p 270 x h 27 mm

Tireuse sur comptoir BT 130



Tireuse à froid sec sur comptoir (4/5 PS), inox, 2 lignes, sans robinet ni bac d'égouttage. Très grand débit pour un tirage intense. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Poignées solides pour un transport facile. Entrée de boisson en bas sur le côté, et sortie de boisson en haut sur le devant. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution. Également utilisable comme système sous comptoir.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	18-6605-0020-000
2 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	18-6606-0020-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0012-1000) : acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous ronds, l 440 x p 270 x h 27 mm

Caractéristiques techniques	BT 75	BT 130
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 400 W	230 V / 50 Hz / 900 W
Puissance	2,5 A	4,7 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes	5 minutes
Débit*	75 l/h / 872 W	130 l/h / 1511 W
Débit**	24 l/h / 558 W	51 l/h / 1186 W
l / p / h	595 / 330 / 410 mm	595 / 365 / 410 mm
Poids	44 kg	55 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C



Les tireuses sur comptoir sont livrées sans robinet ni bac d'égouttage. Veuillez commander les robinets et le bac d'égouttage séparément.



Tireuse sur comptoir BN 70 Mini

Tireuse à eau sur comptoir (3/8 PS), inox, 1 ou 2 lignes, sans robinet ni bac d'égouttage. Débit pour événements de moyenne à grande envergure. Avec moteur d'agitation et thermostat manuel. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économique en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 16 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6305-0010-000
1 ligne	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6306-0010-000
2 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6305-0020-000
2 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6306-0020-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0004-1000) :
acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous ronds,
l 560 x p 200 x h 27 mm



Tireuse sur comptoir BN 70 Medi

Tireuse à eau sur comptoir (3/8 PS), inox, 2 lignes, sans robinet ni bac d'égouttage. Débit pour événements de moyenne à grande envergure. Avec moteur d'agitation et thermostat manuel. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économique en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6307-0020-000
2 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6308-0020-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0005-1000) :
acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous ronds,
l 750 x p 200 x h 27 mm

Caractéristiques techniques	BN 70 Mini	BN 70 Medi
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 420 W	230 V / 50 Hz / 420 W
Puissance	2,6 A	2,6 A
Prêt à l'emploi en	25 minutes	50 minutes
Débit*	70 l/h / 814 W	70 l/h / 814 W
Débit**	35 l/h / 418 W	35 l/h / 814 W
Réservoir d'eau	16 l	27 l
l / p / h	650 / 315 / 430 mm	700 / 370 / 495 mm
Poids	32 kg	39 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Tireuses à bière sur comptoir - Froid humide

Tireuse sur comptoir BN 90 Medi



Tireuse à eau sur comptoir (2/3 PS), inox, 2 ou 4 lignes, sans robinet ni bac d'égouttage. Débit pour événements de grande envergure. Puissante grâce à la commande de détendeur. Avec moteur d'agitation et thermostat manuel. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6512-0020-000
2 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6513-0020-000
4 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6512-0040-000
4 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6513-0040-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0005-1000) : acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous ronds, l 750 x p 200 x h 27 mm

Tireuse sur comptoir BN 130 Maxi



Tireuse à froid sec sur comptoir (4/5 PS), inox, 2, 4 ou 6 lignes, sans robinet ni bac d'égouttage. Très grand débit pour un tirage intense. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Avec moteur d'agitation et thermostat manuel. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 48 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6612-0020-000
2 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6611-0020-000
4 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6612-0040-000
4 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6611-0040-000
6 lignes	7 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6612-0060-000
6 lignes	10 mm	sans robinet, sans bac d'égouttage	19-6611-0060-000

Bac d'égouttage compatible (réf. 41-0005-1000) : acier chrome-nickel, amovible, bac d'égouttage perforé de trous ronds, l 750 x p 200 x h 27 mm

Caractéristiques techniques	BN 90 Medi	BN 130 Maxi
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 650 W	230 V / 50 Hz / 900 W
Puissance	3,7 A	4,7 A
Prêt à l'emploi en	30 minutes	35 minutes
Débit*	95 l/h / 1105 W	130 l/h / 1512 W
Débit**	47 l/h / 1093 W	63 l/h / 1465 W
Réservoir d'eau	27 l	48 l
l / p / h	700 / 370 / 495 mm	750 / 400 / 550 mm
Poids	40 kg	51 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C



Robinet compensateur Junior

Inox, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur inox et fonction mousse, avec logo Selbach, pour DN 10 mm, SK 275.003

Désignation	Réf.
Robinet compensateur Junior Selbach, SK 275.003	23-0077-0000



Robinet compensateur Selbach

Inox, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur inox, bouton mousse, rosette et écrou, SK 168.013

Désignation	Réf.
Robinet compensateur métal Selbach V10	23-0711-0000



Robinet compensateur P3500

Inox, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur inox, SK 343.025

Désignation	Réf.
Robinet compensateur P3500	23-0042-0000



Robinet rapide pour bière

Plastique noir, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur, rosette et écrou, pour DN 7 mm, SK 269.008

Désignation	Réf.
Robinet compensateur plastique rapide	23-0633-0000

Refroidisseurs à bière sous comptoir - Froid sec



Refroidisseur sous comptoir BT 35

Refroidisseur à sec sous comptoir (1/5 PS), 1 ou 2 lignes. Sortie par le haut. Petit refroidisseur à bière compact. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Toutes les pièces de raccordement (vis, etc.) sont en acier inoxydable. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	inox	18-6111-0010-000
2 lignes	7 mm	inox	18-6115-0020-000



Refroidisseur sous comptoir BT 75

Refroidisseur à sec sous comptoir (3/8 PS), 2 lignes. Sortie par le haut. Très grand débit pour un tirage de moyenne intensité. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Poignées solides pour un transport facile. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	inox	18-6309-0020-000
2 lignes	10 mm	inox	18-6310-0020-000



Refroidisseur sous comptoir BT 130

Refroidisseur à sec sous comptoir (4/5 PS), 2 lignes. Sortie par le haut. Très grand débit pour un tirage intense. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Poignées solides pour un transport facile. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	inox	18-6605-0020-000
2 lignes	10 mm	inox	18-6606-0020-000



Refroidisseur sous comptoir BT 130 F

Refroidisseur à sec sous comptoir (4/5 PS), 2 lignes, avec thermostat et poignées de transport solides. Système de distribution avec hauteur ultra-basse. Idéal pour un montage dans des véhicules de distribution. La haute capacité de tirage garantit à tout moment une bière fraîche à tous les consommateurs présents, même en cas de grande affluence ! Entrée de bière sur la face avant, sortie de bière en haut, à l'arrière. Le couvercle est divisé en deux. Amovible, la partie au-dessus des composants de service peut être retirée séparément. Les tuyaux à boisson peuvent ainsi rester raccordés si souhaité ! Avec réfrigérant R 290.



Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	modèle plat, inox	18-6625-0020-000
2 lignes	10 mm	modèle plat, inox	18-6624-0020-000

Refroidisseur sous comptoir BT 130

Refroidisseur à sec sous comptoir (4/5 PS), 4 lignes. Sortie sur la face avant. Très grand débit pour un tirage intense. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Poignées solides pour un transport facile. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution.



Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
4 lignes	7 mm	inox	18-6618-0040-000
4 lignes	10 mm	inox	18-6619-0040-000

Caractéristiques techniques	BT 35	BT 75	BT 130 - 2 lignes	BT 130 F	BT 130 - 4 lignes
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 270 W	230 V / 50 Hz / 400 W	230 V / 50 Hz / 900 W	230 V / 50 Hz / 720 W	230 V / 50 Hz / 900 W
Puissance	1,7 A	2,5 A	4,7 A	4,0 A	4,7 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes				
Débit*	35 l/h / 407 W	75 l/h / 872 W	130 l/h / 1512 W	130 l/h / 1512 W	130 l/h / 1512 W
Débit**	17 l/h / 395 W	24 l/h / 558 W	51 l/h / 1186 W	51 l/h / 1186 W	51 l/h / 1186 W
l / p / h	460 / 330 / 345 mm	595 / 330 / 410 mm	595 / 365 / 410 mm	712 / 372 / 314 mm	590 / 365 / 415 mm
Poids	33 kg	44 kg	55 kg	55 kg	55 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Refroidisseurs à bière sous comptoir - Froid sec

Refroidisseur sous comptoir BT 190



Refroidisseur à sec sous comptoir (1,1/3 PS), 4 lignes. Sortie sur la face avant. Très grand débit pour un tirage de très grande intensité. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Poignées solides et rails trapézoïdaux inox pour un transport facile. Serpentin évaporateur et serpentins de refroidissement en acier inoxydable, moulés dans bloc en aluminium. Bloc en aluminium entièrement isolé sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Thermostat manuel pour une régulation précise de la température de distribution.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
4 lignes	7 mm	inox	18-6904-0040-000
4 lignes	10 mm	inox	18-6903-0040-000

Refroidisseur sous comptoir BT 200 F



Refroidisseur à sec sous comptoir (1,1/3 PS), 2 lignes, avec thermostat et poignées de transport solides. Système de distribution en version basse. Idéal pour un montage dans des véhicules de distribution. Ce puissant refroidisseur à haut débit de tirage promet une excellente distribution, même en cas de grande affluence. Entrée de bière en bas sur la face avant, sortie de bière en haut sur la face avant. Refroidisseur à circulation ultra-solide, facile d'entretien et nécessitant peu de maintenance. Avec réfrigérant R 290.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	modèle plat, inox	18-9912-0020-000
2 lignes	10 mm	modèle plat, inox	18-9908-0020-000

Caractéristiques techniques	BT 190	BT 200 F
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 1470 W	230 V / 50 Hz / 1080 W
Puissance	7,0 A	5,2 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes	5 minutes
Débit*	190 l/h / 2200 W	200 l/h / 2326 W
Débit**	91 l/h / 2117 W	95 l/h / 2209 W
l / p / h	760 / 425 / 505 mm	762 / 378 / 422 mm
Poids	97 kg	80 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C



Raccord fileté

Désignation	Modèle	Réf.
Raccord fileté avec écrou encolle	pour DN 7 mm	20-0305-0005
Raccord fileté avec écrou encolle	pour DN 10 mm	20-0304-0005



Refroidisseur sous comptoir BN 30

Refroidisseur à eau sous comptoir (1/5 PS), inox, 2 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Débit de tirage pour petits événements. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 10,5 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7103A0020-000
2 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7102A0020-000



Refroidisseur sous comptoir BN 30 Medi

Refroidisseur à eau sous comptoir (1/5 PS), inox, 4 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Débit de tirage pour événements de petite envergure. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
4 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7112A0040-000
4 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7113A0040-000

Caractéristiques techniques	BN 30	BN 30 Medi
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 350 W	230 V / 50 Hz / 350 W
Puissance	2,0 A	2,0 A
Prêt à l'emploi en	30 minutes	60 minutes
Débit*	36 l/h / 418 W	36 l/h / 418 W
Débit**	17 l/h / 395 W	17 l/h / 395 W
Réservoir d'eau	10,5 l	27 l
l / p / h	480 / 305 / 370 mm	700 / 370 / 495 mm
Poids	28 kg	36 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Refroidisseurs à bière sous comptoir - Froid humide



Refroidisseur sous comptoir BN 70 Mini

Refroidisseur à eau sous comptoir (3/8 PS), inox, 2 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Débit de tirage pour événements de moyenne à grande envergure. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 16 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7309A0020-000
2 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7307A0020-000



Refroidisseur sous comptoir BN 70 Medi

Refroidisseur à eau sous comptoir (3/8 PS), inox, 2 ou 4 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Débit de tirage pour événements de moyenne à grande envergure. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7303A0020-000
2 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7304A0020-000
4 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7303A0040-000
4 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7304A0040-000



Refroidisseur sous comptoir BN 90 Medi

Refroidisseur à eau sous comptoir (2/3 PS), inox, 4 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Débit de tirage pour grands événements. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
4 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7502A0040-000
4 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7501A0040-000



Refroidisseur sous comptoir BN 90 Maxi

Refroidisseur à eau sous comptoir (2/3 PS), inox, 4 ou 6 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Débit de tirage pour grands événements. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 48 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
4 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7505A0040-000
4 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7503A0040-000
6 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7505A0060-000
6 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7503A0060-000



Refroidisseur sous comptoir BN 130 Maxi

Refroidisseur à eau sous comptoir (4/5 PS), inox, 4 ou 6 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Très grand débit pour un tirage intense. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 48 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
4 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7605A0040-000
4 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7604A0040-000
6 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7605A0060-000
6 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau	19-7604A0060-000

Caractéristiques techniques	BN 70 Mini	BN 70 Medi	BN 90 Medi	BN 90 Maxi	BN 130 Maxi
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 420 W	230 V / 50 Hz / 420 W	230 V / 50 Hz / 650 W	230 V / 50 Hz / 650 W	230 V / 50 Hz / 900 W
Puissance	2,6 A	2,6 A	3,7 A	3,7 A	4,7 A
Prêt à l'emploi en	25 minutes	50 minutes	30 minutes	30 minutes	35 minutes
Débit*	70 l/h / 814 W	70 l/h / 814 W	95 l/h / 1105 W	95 l/h / 1105 W	130 l/h / 1512 W
Débit**	35 l/h / 418 W	35 l/h / 418 W	47 l/h / 1093 W	47 l/h / 1093 W	63 l/h / 1465 W
Réservoir d'eau	16 l	27 l	27 l	48 l	48 l
l / p / h	650 / 315 / 430 mm	700 / 370 / 495 mm	700 / 370 / 495 mm	750 / 400 / 550 mm	750 / 400 / 550 mm
Poids	32 kg	39 kg	40 kg	51 kg	51 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Refroidisseurs à bière sous comptoir - Froid humide



Refroidisseur sous comptoir BN 190 Turbo

Refroidisseur à eau sous comptoir (2 x 2/3 PS), inox, 2, 4 ou 6 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation, capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Très grand débit pour un tirage de très grande intensité. Partenaire redoutable pour la distribution de bière. Équipé de deux circuits de refroidissement séparés. Régulateur combiné intégré permettant de passer d'un fonctionnement avec régulateur de banc de glace à un fonctionnement avec thermostat et inversement. Poignées plastiques solides sur les côtés pour un transport facile. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 67 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	15 mm	avec pompe à moteur d'agitation	19-6901A0020-000
4 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation	19-6907A0040-000
4 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation	19-6903A0040-000
6 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation	19-6907A0060-000
6 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation	19-6903A0060-000

Jeu d'adaptateurs pour refroidisseur sous comptoir BN 190

Pour adapter les raccords G 5/8" sur des raccords G 3/4". Pour des tuyaux DN 15 mm. Comprenant :

- 1 adaptateur DN 15 mm, filet femelle 5/8", filet mâle 3/4"
- 1 embout de tuyau droit DN 15 mm, avec joint
- 1 écrou papillon G 3/4" pour embouts DN 15 mm



Désignation	Réf.
Jeu d'adaptateurs pour BN 190 pour tuyau DN 15 mm	21-0303-0000



Refroidisseur sous comptoir BN 250 Turbo

Refroidisseur à eau sous comptoir (2 x 2/3 PS), inox, 6 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation et régulateur de banc de glace. Capacité de pompe : h 12 m / L 20 m. Puissant système de refroidissement à eau avec un débit continu de 250 litres par heure. Pour les grands événements avec tirage intense. Équipé de deux circuits de refroidissement séparés. Avec réservoir d'évaporateur inox et serpentin évaporateur inox interne. Pièces de raccordement (vis, etc.) en acier inoxydable. Ce grand refroidisseur est conçu pour le refroidissement des boissons ainsi que le refroidissement dans le secteur industriel (p. ex. pour les grandes machines de boulangerie, les machines dans l'industrie laitière ou encore pour la réfrigération des fruits et légumes). Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 170 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
6 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation et régulateur de banc de glace	19-6915A0060-000



Refroidisseur sous comptoir BN 500 Turbo

Refroidisseur à eau sous comptoir (2 x 1,1/3 PS), inox, 6 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation et banc de glace. Système de refroidissement à eau ultra-puissant avec un débit continu de 500 litres par heure. Pour les grands événements avec tirage de très grande intensité. Équipé de deux circuits de refroidissement séparés. Capacité de pompe : h 12 m / L 20 m. Avec réservoir d'évaporateur inox et serpentin évaporateur inox interne. Pièces de raccordement (vis, etc.) en acier inoxydable. Malgré son haut débit de distribution, ce refroidisseur à circulation affiche des dimensions non supérieures à celles d'une palette, et peut donc être transporté sans aucun problème à l'aide p. ex. d'un chariot élévateur. Ce géant est conçu pour le refroidissement des boissons ainsi que le refroidissement dans le secteur industriel (p. ex. pour les grandes machines de boulangerie, les machines dans l'industrie laitière ou encore pour la réfrigération des fruits et légumes). Capacité du réservoir d'eau : 320 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
6 lignes	10 mm	avec pompe à moteur d'agitation et régulateur combiné	09-6906H0060-000

- Modèles sur demande -

Refroidisseur sous comptoir BN 1000 Turbo

Refroidisseur à eau sous comptoir, inox, 6 lignes. Avec pompe à moteur d'agitation et banc de glace. Système de refroidissement à eau ultra-puissant avec un débit continu de 1000 litres par heure. Débit de pointe de 1800 l/h en 60 minutes. Équipé de quatre circuits de refroidissement séparés. Capacité de pompe : h 12 m / L 20 m. Équipé d'un réservoir d'évaporateur inox et d'un serpentin évaporateur inox interne. Pièces de raccordement (vis, etc.) en acier inoxydable. Malgré son haut débit de distribution, ce refroidisseur à circulation affiche des dimensions non supérieures à celles d'une palette, et peut donc être transporté sans aucun problème à l'aide p. ex. d'un chariot élévateur. Ce géant est conçu pour le refroidissement des boissons ainsi que le refroidissement industriel. Capacité du réservoir d'eau : 320 litres.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
6 lignes	7 mm	avec pompe à moteur d'agitation et régulateur combiné	09-6917H0060-000

- Modèles sur demande -

Caractéristiques techniques	BN 190 Turbo	BN 250 Turbo	BN 500 Turbo	BN 1000 Turbo
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 1350 W	230 V / 50 Hz / 1700 W	230 V / 50 Hz / 2560 W	2 x 230 V / 50 Hz / 5200 W
Puissance	7,5 A	9,0 A	14,0 A	14,0 A
Prêt à l'emploi en	30 minutes	240 minutes	120 minutes	60 minutes
Débit*	190 l/h / 2210 W	250 l/h / 2907 W	500 l/h / 5815 W	1000 l/h / 11 630 W
Débit**	93 l/h / 2163 W	120 l/h / 1791 W	230 l/h / 5350 W	480 l/h / 5580 W
Réservoir d'eau	67 l	170 l	320 l	320 l
Poids du banc de glace	-	60 kg	100 kg	120 kg
l / p / h	1040 / 530 / 550 mm	1165 / 630 / 750 mm	310 / 380 / 395 mm	900 / 1475 / 850 mm
Poids	91 kg	110 kg	160 kg	200 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

** selon la norme DIN 6653-4 : température de distribution de boisson + 4 °C, température d'entrée de boisson + 24 °C, température ambiante + 32 °C

Accessoires pour refroidisseurs à bière sous comptoir - Froid humide



Raccord fileté

Désignation	Modèle	Réf.
Raccord fileté avec écrou encollé	pour DN 7 mm	20-0305-0005
Raccord fileté avec écrou encollé	pour DN 10 mm	20-0304-0005



Pompe à moteur d'agitation « A »

Désignation	Modèle	Réf.
Pompe à moteur d'agitation type « A » MID	Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m	50-0299-0000



Pompe à moteur d'agitation « H »

Désignation	Modèle	Réf.
Pompe à moteur d'agitation type « H » ST-B	Capacité de pompe : h 12 m / L 20 m	50-0321-0000



Pompe à moteur d'agitation « I »

Désignation	Modèle	Réf.
Pompe à moteur d'agitation type « I » ST-C	Capacité de pompe : h 18 m / L 20 m	50-0324-0000



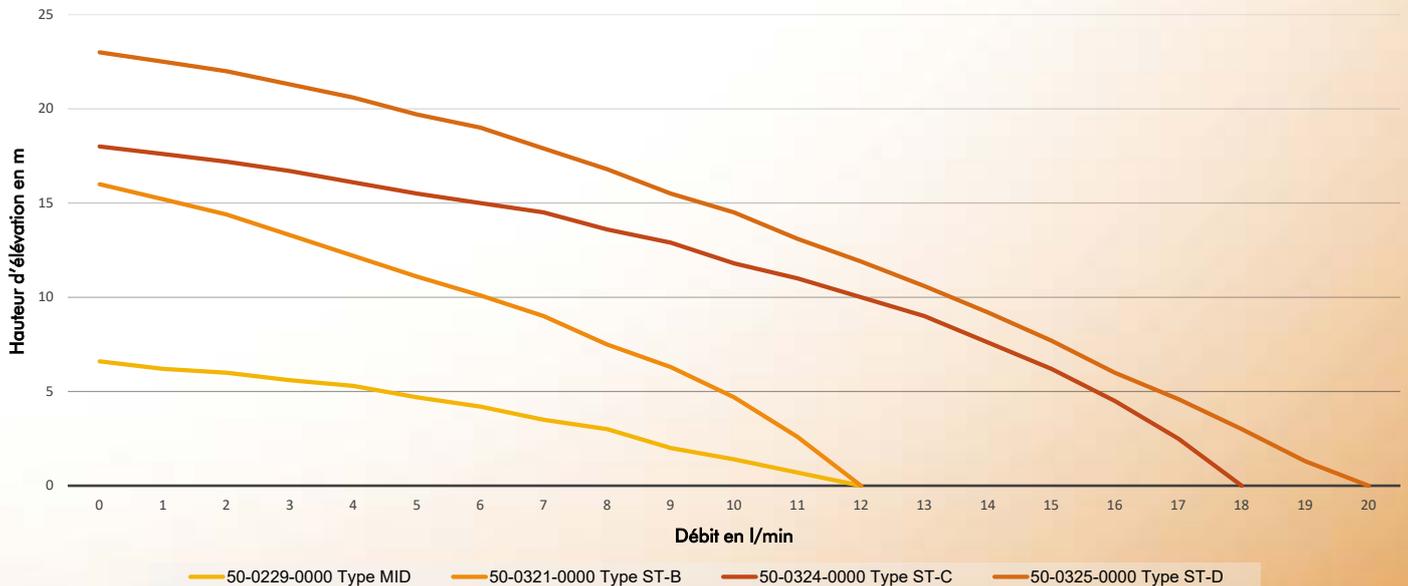
Pompe à moteur d'agitation « J »

Désignation	Modèle	Réf.
Pompe à moteur d'agitation type « J » ST-D	Capacité de pompe : h 23 m / L 20 m	50-0325-0000

Caractéristiques techniques des pompes

Type	Débit de sortie à hauteur d'élévation l/ min/m	Profondeur d'immersion h mm	Poids kg	Puissance kW	Tension 3~	Fréquence Hz	Intensité nominale A	Vitesse de rotation min ⁻¹
« A » / MID	4/6	230	1,5	0,05	230 V	50	0,50	2750
« H » / ST-B	10/6	230	1,9	0,073	230 V	50	0,34	2800
« I » / ST-C	10/11,5	230	2,5	0,09	230 V	50	0,54	2800
« J » / ST-D	10/14,5	230	2,6	0,150	230 V	50	0,71	2800

Puissance de pompe



Refroidisseurs d'accompagnement - Froid humide



BK 20

Refroidisseur sous comptoir pour refroidissement d'accompagnement (prévention des pertes de froid entre la sortie de bière du refroidisseur et le robinet), refroidisseur à eau (1/6 PS). Avec pompe à moteur d'agitation et commande de thermostat manuelle. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Équipé d'un réservoir d'évaporateur inox et d'un serpentin évaporateur inox interne, isolation sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 6,3 litres.

Modèle	Réf.
avec pompe à moteur d'agitation (pompe électrique) et commande de thermostat	19-7000E0000-000



BK 40

Refroidisseur sous comptoir pour refroidissement d'accompagnement (prévention des pertes de froid entre la sortie de bière du refroidisseur et le robinet), refroidisseur à eau (1/5 PS). Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle et indicateur de niveau d'eau. Capacité de pompe : h 6 m / L 20 m. Équipé d'un réservoir d'évaporateur inox et d'un serpentin évaporateur inox interne, isolation sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 14 litres.

Modèle	Réf.
avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat et indicateur de niveau d'eau	19-7132A0000-000



BK 70 Mini

Refroidisseur sous comptoir pour refroidissement d'accompagnement (prévention des pertes de froid entre la sortie de bière du refroidisseur et le robinet), refroidisseur à eau (3/8 PS). Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8. Équipé d'un réservoir d'évaporateur inox et d'un serpentin évaporateur inox interne, avec isolation sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 16 litres.

Modèle	Capacité de pompe	Réf.
avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8.	h 6 m / L 20 m (pompe A)	19-7307A0000-000
	h 12 m / L 20 m (pompe H)	19-7307H0000-000



BK 70 Medi

Refroidisseur sous comptoir pour refroidissement d'accompagnement (prévention des pertes de froid entre la sortie de bière du refroidisseur et le robinet), refroidisseur à eau (3/8 PS). Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8. Équipé d'un réservoir d'évaporateur inox et d'un serpentin évaporateur inox interne, avec isolation sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Modèle	Capacité de pompe	Réf.
avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8.	h 6 m / L 20 m (pompe A)	19-7304A0000-000
	h 12 m / L 20 m (pompe H)	19-7304H0000-000
	h 23 m / à partir de L 20 m (pompe J)	19-7304J0000-000



BK 90 Medi

Refroidisseur sous comptoir pour prévenir les pertes de froid entre la sortie de bière du refroidisseur et le robinet, refroidisseur à eau (2/3 PS). Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8. Équipé d'un réservoir d'évaporateur inox et d'un serpentin évaporateur inox interne, avec isolation sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Modèle	Capacité de pompe	Réf.
avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8.	h 6 m / L 20 m (pompe A)	19-7501A0000-000
	h 12 m / L 20 m (pompe H)	19-7501H0000-000
	h 23 m / à partir de L 20 m (pompe J)	19-7501J0000-000

Caractéristiques techniques	BK 20	BK 40	BK 70 Mini	BK 70 Medi	BK 90 Medi
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 250 W	230 V / 50 Hz / 278 W	230 V / 50 Hz / 420 W	230 V / 50 Hz / 420 W	230 V / 50 Hz / 650 W
Puissance	1,4 A	1,8 A	2,6 A	2,6 A	3,7 A
Puissance frigorifique	233 W / 200 kcal/h	382 W / 329 kcal/h	814 W / 700 kcal/h	814 W / 700 kcal/h	1105 W / 950 kcal/h
Réservoir d'eau	6,3 l	14 l	16 l	27 l	27 l
l / p / h (avec pompe A)	390 / 295 / 325 mm	481 / 305 / 395 mm	655 / 315 / 430 mm	700 / 370 / 495 mm	700 / 370 / 495 mm
Hauteur d'appareil avec pompe H	-	-	470 mm	520 mm	520 mm
Hauteur d'appareil avec pompe J	-	-	-	520 mm	520 mm
Poids	21 kg	24 kg	32 kg	40 kg	40 kg



Un refroidisseur d'accompagnement a pour but de maintenir la boisson pré-réfrigérée à la température de stockage de la chambre de refroidissement jusqu'au robinet. Et pour un système encore plus optimal, il est également recommandé d'utiliser une plaque de refroidissement de robinet ou une colonne refroidie.

Refroidisseurs d'accompagnement - Froid humide



BK 130 Maxi

Refroidisseur sous comptoir pour refroidissement d'accompagnement (prévention des pertes de froid entre la sortie de bière du refroidisseur et le robinet), refroidisseur à eau (4/5 PS). Avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat manuelle, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8. Équipé d'un réservoir d'évaporateur inox et d'un serpentin évaporateur inox interne, avec isolation sans CFC. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie. Capacité du réservoir d'eau : 27 litres.

Modèle	Capacité de pompe	Réf.
avec pompe à moteur d'agitation, commande de thermostat, indicateur de niveau d'eau et arrivée et retour d'eau G 5/8.	h 6 m / L 20 m (pompe A)	19-7604A0000-000
	h 12 m / L 20 m (pompe H)	19-7604H0000-000
	h 23 m / à partir de L 20 m (pompe J)	19-7604J0000-000

Caractéristiques techniques	BK 130 Maxi
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 900 W
Puissance	4,7 A
Puissance frigorifique	1511 W / 1300 kcal/h
Réservoir d'eau	48 l
l / p / h (avec pompe A)	750 / 400 / 550 mm
Hauteur d'appareil avec pompe H	590 mm
Hauteur d'appareil avec pompe J	590 mm
Poids	51 kg

Console de machine



Console de machine

Console rabattable en inox pour appareils à bière. Montage mural.

Modèle	Largeur	Profondeur	Hauteur	Réf.
inox, rabattable	555 mm	355 mm	355 mm	35-1049-0000
	555 mm	430 mm	355 mm	35-1050-0000
	760 mm	460 mm	525 mm	35-1208-0000
	920 mm	540 mm	525 mm	35-1171-0000



Bloc refroidisseur à sec

Bloc refroidisseur à sec avec serpentins de refroidissement inox dans un design plat pour le raccordement à un groupe frigorifique disponible de vitrines réfrigérées ou autres. Bloc en aluminium entièrement isolé avec une mousse rigide de polyuréthane à l'intérieur du corps en inox.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
2 lignes	7 mm	inox, design plat	08-8002-0020-000
3 lignes	7 mm	inox, design plat	08-8002-0030-000
4 lignes	7 mm	inox, design plat	08-8002-0040-000
5 lignes	7 mm	inox, design plat	08-8002-0050-000
2 lignes	10 mm	inox, design plat	08-8001-0020-000
3 lignes	10 mm	inox, design plat	08-8001-0030-000
4 lignes	10 mm	inox, design plat	08-8001-0040-000
5 lignes	10 mm	inox, design plat	08-8001-0050-000

Caractéristiques techniques	Bloc refroidisseur à sec
Puissance évaporateur $t_0 = -10\text{ °C}$	950 W
Débit*	130 l/h
l / p / h	350 / 420 / 175 mm
Poids	19 à 23 kg

Kit de commande pour bloc refroidisseur à sec

comprenant :
détendeur pour R134a, électrovanne et thermostat.
Le kit de commande est livré en pièces détachées.



Désignation	Réf.
Kit de commande pour bloc refroidisseur à sec pour R134a	11-0160-0000

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :

* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C

Refroidisseurs satellites - Froid humide



Refroidisseur satellite à eau Mini

Refroidisseur satellite à eau pour le raccordement à un groupe frigorifique disponible de vitrines réfrigérées ou autres. Refroidisseur pouvant être équipé du kit de commande pour R134a ou R404a. Pour des événements de petite envergure. Compact et peu encombrant. Zéro rejet thermique et fonctionnement silencieux.

Ligne(s)	DN	Modèle	Capacité de pompe	Réf.
-	-	sans serpentins à bière, avec pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3119A0000-000
2 lignes	7 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3120A0020-000
2 lignes	10 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3121A0020-000



Refroidisseur satellite à eau Medi

Refroidisseur satellite à eau pour le raccordement à un groupe frigorifique disponible de vitrines réfrigérées ou autres. Puissant pour des débits de tirage moyens. Refroidisseur pouvant être équipé du kit de commande pour R134a ou R404a. Compact et peu encombrant. Zéro rejet thermique et fonctionnement silencieux.

Ligne(s)	DN	Modèle	Capacité de pompe	Réf.
-	-	sans serpentins à bière, avec pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3107A0000-000
2 lignes	7 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3108A0020-000
2 lignes	10 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3109A0020-000
4 lignes	7 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3108A0040-000
4 lignes	10 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3109A0040-000



Refroidisseur satellite à eau Maxi

Refroidisseur satellite à eau pour le raccordement à un groupe frigorifique disponible de vitrines réfrigérées ou autres. Puissant pour de grands débits de tirage. Refroidisseur pouvant être équipé du kit de commande pour R134a ou R404a. Compact et peu encombrant. Zéro rejet thermique et fonctionnement silencieux.

Ligne(s)	DN	Modèle	Capacité de pompe	Réf.
-	-	sans serpentins à bière, avec pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3110A0000-000
4 lignes	7 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3111A0040-000
4 lignes	10 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3112A0040-000
6 lignes	7 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3111A0060-000
6 lignes	10 mm	avec serpentins à bière et pompe à moteur d'agitation	h 6 m / L 20 m	09-3112A0060-000



Kit de commande pour refroidisseur satellite à eau R134a

comprenant :
détendeur R134a et électrovanne.
Le kit de commande est livré en pièces détachées.

Désignation	pour type	Réf.
Kit de commande satellite pour R134a	Mini / Medi	11-0183-0000
	Maxi	11-0184-0000



Kit de commande pour refroidisseur satellite à eau R404a

comprenant :
détendeur R404a et électrovanne.
Le kit de commande est livré en pièces détachées.

Désignation	pour type	Réf.
Kit de commande satellite pour R404a	Mini / Medi / Maxi	11-0842-0000

Caractéristiques techniques	Refroidisseur SAT Mini	Refroidisseur SAT Medi	Refroidisseur SAT Maxi
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 100 W	230 V / 50 Hz / 100 W	230 V / 50 Hz / 100 W
Puissance évaporateur à $t_0 = -10\text{ °C}$	400 W	400 W	800 W
Débit*	70 l/h	70 l/h	130 l/h
Réservoir d'eau	16 l	27 l	48 l
l / p / h	410 / 310 / 430 mm	365 / 455 / 475 mm	495 / 405 / 545 mm
Poids	15 kg	17,5 kg	18 kg

Les valeurs de performance s'appliquent dans les conditions suivantes :
* température de distribution de boisson + 8 °C, température d'entrée de boisson + 18 °C, température ambiante + 24 °C



Colonne avec couvercle fermé

Colonne avec couvercle fermé, inox fini mat, silhouette élancée, esthétique. Colonne livrée avec trous de fixation pour tiges filetées M8. Pied Ø 114 mm, h 615 mm, h jusqu'au centre du robinet 400 mm.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	7 mm	sans robinet, à raccorder sur site.	06-9021-0013-000
2 lignes	7 mm	sans robinet, à raccorder sur site.	06-9021-0023-000
1 ligne	10 mm	avec robinet compensateur Selbach, avec refroidisseur d'accompagnement jusqu'au robinet, avec tuyau de 5 mètres	06-9205-0313-000



Colonne avec plaque acrylique sur couvercle

Colonne, inox fini mat, silhouette élancée, esthétique. Avec ou sans refroidisseur d'accompagnement. Colonne disponible en différents modèles. Plaque publicitaire personnalisée possible sur couvercle de colonne. N'hésitez pas à nous demander. Pied Ø 114 mm, h 615 mm, h jusqu'au centre du robinet 400 mm. Livraison sans robinets.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
1 ligne	10 mm	avec refroidisseur d'accompagnement DN 10 mm, acier nickel-chrome mat, sans plaque publicitaire, sans robinet	06-9004-0018-000
2 lignes	10 mm	avec refroidisseur d'accompagnement DN 10 mm, acier nickel-chrome mat, sans plaque publicitaire, sans robinets	06-9004-0023-000
1 ligne	10 mm	avec refroidisseur d'accompagnement DN 10 mm, version dorée, sans plaque publicitaire, sans robinet	06-9004-0018-000
2 lignes	10 mm	avec refroidisseur d'accompagnement DN 10 mm, version dorée, sans plaque publicitaire, sans robinets	06-9004-0028-000
2 lignes	7 mm	avec refroidisseur d'accompagnement DN 10 mm, acier nickel-chrome mat, sans plaque publicitaire, sans robinets	06-9003-0023-000
2 lignes	7 mm	avec refroidisseur d'accompagnement DN 10 mm, version dorée, sans plaque publicitaire, sans robinets	06-9003-0028-000
2 lignes	10 mm	sans refroidisseur d'accompagnement, acier nickel-chrome mat, avec plaque publicitaire rétroéclairée, sans robinets	06-9030-0023-000



Robinet compensateur Junior

Inox, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur inox et fonction mousse, avec logo Selbach, pour DN 10 mm, SK 275.003

Désignation	Réf.
Robinet compensateur Junior Selbach, SK 275.003	23-0077-0000



Robinet compensateur Selbach

Inox, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur inox, bouton mousse, rosette et écrou, SK 168.013

Désignation	Réf.
Robinet compensateur métal Selbach V10	23-0711-0000



Robinet compensateur P3500

Inox, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur inox, SK 343.025

Désignation	Réf.
Robinet compensateur P3500	23-0042-0000



Robinet rapide pour bière

Plastique noir, avec raccord fileté 55 mm, G 5/8", avec compensateur, rosette et écrou, pour DN 7 mm, SK 269.008

Désignation	Réf.
Robinet compensateur plastique rapide	23-0633-0000

CONTACT

.....
Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald / Allemagne
.....
verkauf@selbach.com
www.selbach.com



Coordonnées

N'hésitez pas à nous appeler au

+49 (0)2195 6801-0

