

VIN SYSTÈMES DE DISTRIBUTION



Tireuses à vin sur comptoir - Froid sec

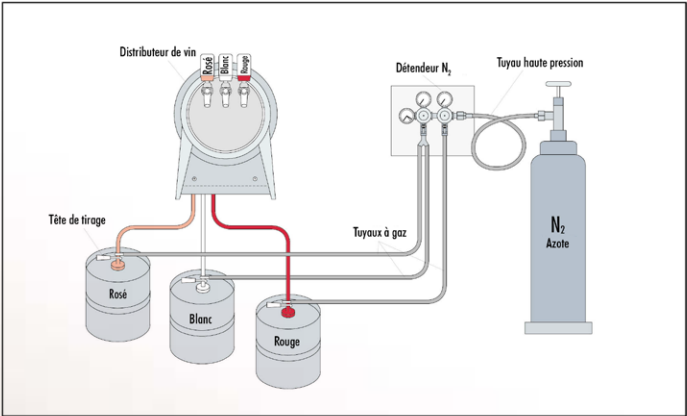


Tireuse sur comptoir WT 40

Tireuse sur comptoir sous forme de petit fût de vin. Bac d'égouttage et robinets inclus à la livraison. Système de refroidissement et de tirage pour vin rouge, vin blanc et vin rosé. Corps en plastique anti-rayures incassable et prenant la forme d'un petit fût de vin allongé. Les lignes nécessaires peuvent être définies ultérieurement par le client lui-même. Le robinet rapide professionnel garantit une distribution parfaite du vin. Les serpentins de refroidissement de différentes longueurs veillent à un refroidissement différencié des différentes sortes de vin. Le thermostat permet de réguler la température de distribution de la boisson la plus fraîche (ici le vin blanc). Le fût de vin est proposé dans un coloris noir, rehaussé de bandes décoratives en argent. D'autres coloris sont possibles sur demande selon le nuancier RAL. Le corps plastique offre suffisamment de place pour de la publicité et des informations produits. Bandes décoratives, robinets, bac d'égouttage et tuyaux à boisson (3 x 2,5 m) inclus à la livraison.

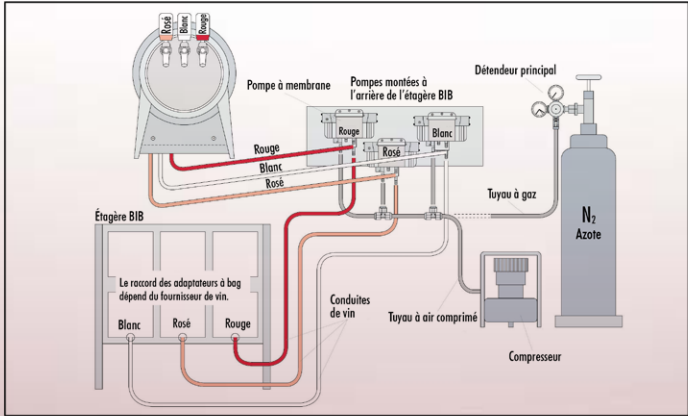
Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
3 lignes	5 mm	noir/argent, 3 robinets rapides	18-2123-0930-000
4 lignes	5 mm	noir/argent, 4 robinets rapides	18-2123-0940-000

WT 40 avec raccordement aux fûts de vin



Accessoires pour le raccordement des fûts (KEG)	Réf.
Tête de robinet - Raccord type S	22-0412-0000
Tête de robinet - Raccord type A	22-0413-0000
Tête de robinet type M	22-0414-0000
Tuyau à gaz, 8 x 4, rouleau 100 m	26-0630-0000
Tuyau haute pression « N2 »	22-0699-0000
Détendeur « N2 » (groupe sur plaque murale)	22-0669-0000

WT 40 avec raccordement à système bag-in-box



Accessoires pour le raccordement bag-in-box	Réf.
Étagère Bag-in-Box	35-1422-0000
Compresseur d'air	11-0190-0000
Pompe à membrane	50-0027-0000
Ligne à vin, DN 7, rouleau 50 m	26-1007-0000
Tuyau à air comprimé, DN 6,7, rouleau 100 m	26-0795-0000
Tuyau à gaz, 6,7 x 9,5, rouleau 100 m	26-0795-0000
Détendeur principal	22-0415-0000



Tireuse sur comptoir WT 60

Tireuse à froid sec sur comptoir, thermolaquée gris-noir (mat), 1 ligne, avec robinet à boisseau sphérique en acier inoxydable (raccord fileté de 35 mm, bec de sortie de 25 mm) et bac d'égouttage amovible. Doté d'un régulateur de température électrique et numérique. Mobile et flexible pour des événements de petite envergure ou des 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 à boisseau sphérique en acier inoxydable	18-2211-0510-000



Tireuse sur comptoir WT 95

Tireuse à froid sec sur comptoir, thermolaquée gris-noir (mat), 6 lignes, avec robinets à boisseau sphérique en acier inoxydable (raccord fileté de 35 mm, bec de sortie de 25 mm) et bac d'égouttage amovible. Haut débit de tirage pour de grands événements. Avec réfrigérant R 290 : écologique et économe en énergie.

Ligne(s)	DN	Modèle	Réf.
6 lignes	5 mm	montée avec 6 robinets à boisseau sphérique en acier inoxydable	18-2503-0660-000

Caractéristiques techniques	WT 40	WT 60	WT 95
Raccordement électrique	230 V / 50 Hz / 190 W	230 V / 50 Hz / 420 W	230 V / 50 Hz / 600 W
Intensité	1,6 A	2,5 A	3,5 A
Prêt à l'emploi en	5 minutes	5 minutes	5 minutes
Débit*	15 l/h / 350 W	21 l/h / 488 W	56 l/h
l / p / h	308 / 410 / 408 mm	295 / 310 / 415 mm	518 / 412 / 397 mm
Prof. avec bac égouttage	580 mm	510 mm	625 mm
Hauteur de distribution	255 mm	260 mm	225 mm
Poids	27 kg	30 kg	60 kg

Valeurs de performance

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

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

