

UF PRO



La linea **UF PRO** nasce per soddisfare le esigenze di hotel, ristoranti e bar; sfrutta un sistema di microfiltrazione per produrre acqua naturale fredda e gasata di elevata qualità. Elegante ed affidabile, con sistema di erogazione alla spina soprabanco.

Facile da collocare sui banconi di bar e ristoranti, è stato pensato per una semplice e rapida installazione.

Viene proposto in tre diverse configurazioni:

PRO TOP 40: ideale fino a 50 coperti, 40 l/h di produzione acqua refrigerata, potenza carbonatore 150 l/h, gasatore da 1,5L.

PRO TOP 80: ideale fino a 100 coperti, 80 l/h di produzione acqua refrigerata, potenza carbonatore 150 l/h, gasatore da 1,5L.

PRO TOP 120: ideale fino a 150 coperti, 120 l/h di produzione acqua refrigerata, potenza carbonatore 200 l/h, gasatore da 2L.

I kit comprendono: testa, filtro, bombola CO₂ ricaricabile da 4 Kg e riduttore CO₂.

Disponibile anche nella versione elettrica con controllo dell'erogazione a volume o a tempo (versione E) e nella versione don doppia erogazione (80 e 120 elettrica).

CODICE	COPERTI	PORTATA	DIMENSIONI mm
MW-PROTOP40-NFG	50	40	28 x 57 x 50
MW-PROTOP80-NFG	100	80	32 x 67 x 56
MW-PROTOP120-NFG	150	120	36 x 72 x 61
MW-PROTOP40E-NFG	50	40	28 x 57 x 50
MW-PROTOP80E-NFG	100	80	32 x 67 x 56
MW-PROTOP120E-NFG	50	120	36 x 72 x 61

Disponibile su richiesta nella versione naturale e fredda

RICAMBI	Cod.
Filtro Refiner 500 AG 35.000 L.	R11942
Testa attacchi laterali automatici 8 mm	810097
Contatore Digitale	DIGIFLOW
Kit Water Block con azzeratore	390038
Bombola CO ₂ in acciaio 2kg	H0090-2KG
Bombola CO ₂ in acciaio 4kg	H0090-4KG
Bombola CO ₂ in acciaio 10kg	890087
Riduttore CO ₂ per ricaricabile con 2 manometri	RI-41006
Filtro monouso per sanifica	260263

Si raccomanda la sostituzione delle cartucce almeno una volta ogni 6 mesi