



UNIBEER



ISO Classe Climatica 4



Disponibile sia in versione solo frigorifero che in versione completa di impianto di spillatura già montato, che voi potete comporre come volete potendo scegliere di avere ad esempio l'apparecchio con solo il piano dotato di lavabicchieri



Oppure il banco equipaggiato anche di colonna di spillatura a 1, 2, 3, e 4 rubinetti. Tutti questi particolari sono disponibili come optional permettendovi dunque la massima flessibilità in sede di ordine.

Questo apparecchio rappresenta la soluzione ideale per piccoli bar che non hanno un grande consumo di birra alla spina oppure per quei Bar e Pub anche grandi che vogliono aggiungere nuovi tipi di birra da servire ai clienti senza intervenire nel locale con opere murarie.



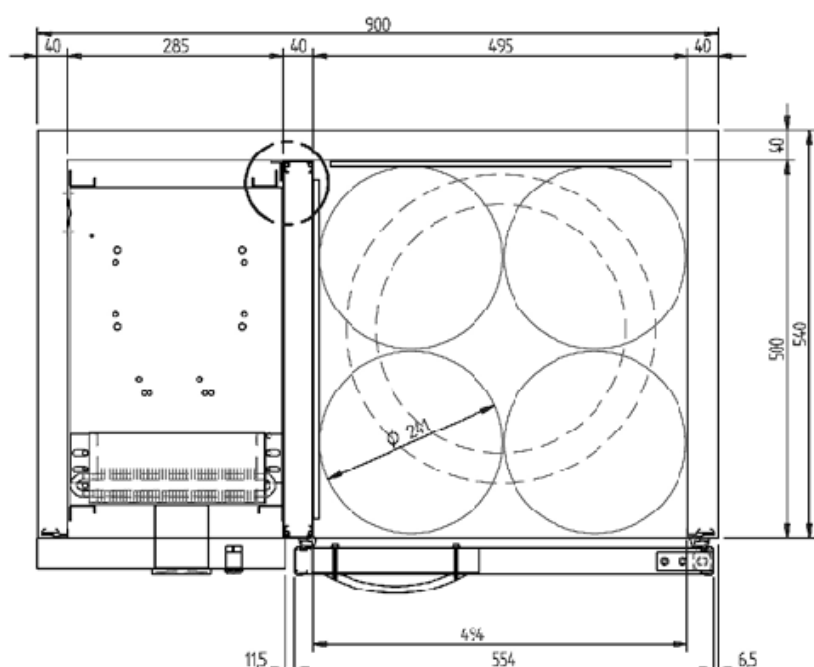
Dimensioni contenute per sfruttare al meglio lo spazio del vostro locale. L'altezza del mobile senza piedini è di 820 mm.

L'apparecchio è realizzato in skinplate grigio all'esterno e bianco all'interno, ovvero lamiera galvanizzata e poi plastificata che garantisce un'ottima robustezza, facile da pulire e gradevole al tatto.

I vantaggi derivanti dall'utilizzo di questo sistema a "fusto freddo", paragonato a quello tradizionale a "fusto caldo" con i fusti in cantina con lunghe tubazioni e con il "Beer cooler" posizionato nelle vicinanze delle colonne sono molteplici:

- FACILITÀ DI INSTALLAZIONE: con la versione dotata di motore incorporato (monoblocco) l'installazione è praticamente immediata e non richiede nessun tipo di lavori di muratura all'interno della Birreria. Potete sia incassarlo nel vostro bancone sia posizionarlo a lato in versione "stand alone" anche dotato di ruote per facilitarne gli spostamenti.
- MAGGIORE RAPIDITÀ NEGLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE: con il sistema del monoblocco in caso di guasto l'intervento sarà rapidissimo perché sarà sufficiente sostituire il monoblocco e mandare quello guasto in riparazione. Quindi si riduce il fermo attrezzatura al minimo e si può continuare a spillare la birra ai propri clienti senza troppi disagi.
- RISPARMIO DI CO₂: con l'unibeer i fusti sono conservati alla temperatura di circa 3°C e sono immediatamente sotto alla colonna di spillatura con il risultato di richiedere soltanto circa 850 gr. di CO₂, mentre il sistema tradizionale con il fusto piazzato in cantina, alla temperatura di circa 25°C, necessita di almeno 2,5 kg di CO₂ per spingere la birra sino allo spillatore dove poi sarà raffreddata dalla serpentina del "beer cooler".
- MIGLIORE QUALITÀ DELLA BIRRA SERVITA: meno CO₂ si utilizza per la spillatura e migliore sarà la qualità della birra che serviremo ai nostri clienti
- POSSIBILITÀ DI UTILIZZARE PIÙ A LUNGO IL FUSTO APERTO: la riduzione della quantità di CO₂ necessaria per la spillatura permette anche di allungare il periodo massimo di utilizzo di un fusto aperto, prima di doverlo sostituire anche se non esaurito, che passa da un periodo di 3-4 giorni massimo per il sistema tradizionale a fusto caldo, a circa 4 settimane per il sistema fusto freddo conservato nel nostro UNIBEER.
- OPERAZIONE DI SOSTITUZIONE DEL FUSTO PIÙ RAPIDA: Avendo concepito l'apparecchio per contenere un fusto in uso e uno altro di riserva, nel momento in cui si esaurisce un fusto l'operazione di sostituzione risulta essere molto più rapida perché sarà sufficiente collegare il fusto di riserva al sistema di spillatura senza nemmeno muoversi da dietro il bancone con un notevole risparmio di tempo.
- RISPARMIO SUI COSTI DI GESTIONE DELL'IMPIANTO:
 - FREQUENZA CICLI PULIZIA: il sistema a "fusto freddo" è meno predisposto alle contaminazioni e quindi le operazioni periodiche di pulizia possono essere molto più rare. Con il sistema tradizionale a "fusto caldo" bisogna fare effettuare le operazioni di pulizia delle tubazioni almeno 1 volta ogni 6 settimane mentre con il sistema a "fusto freddo" sarà sufficiente farla 1 volta ogni 4 mesi.
 - COSTI DEI CICLI PULIZIA: Con il sistema tradizionale siete obbligati ad servirvi di ditte specializzate che effettuino le operazioni di pulizia, mentre con il nostro sistema a "fusto freddo", grazie ad un sistema da noi ideato, che sfrutta il sistema del lavabicchieri, potrete fare la pulizia delle tubazioni voi stessi in modo molto semplice e rapido.

Il tutto si traduce in una serie di vantaggi sia economici per l'utilizzatore dell'apparecchiatura sia per l'ambiente.



Studiato per accogliere 4 fusti da 20 litri di diametro 240 mm e altezza 560 mm, per ogni porta, in rispetto delle raccomandazioni Europee (Direttiva 90/269/CEE) in materia di pericoli e rischi associati alla movimentazione manuale dei carichi sul posto di lavoro. Dalla FACTS, l'Agenzia Europea per la sicurezza e la salute sul lavoro, viene consigliato di non sollevare carichi superiori ai 25 kg di peso.

In alternativa si può collocare un fusto tradizionale da 30 litri oppure da 50 litri per ogni porta. Ovviamente con maggiori rischi per chi li deve movimentare e con anche una riduzione della quantità di prodotto immagazzinata nel frigorifero.

l'interno presenta il fondo rinforzato con una piastra di acciaio inox molto robusta (12/10 di spessore) e speciali distanziali per impedire che i fusti possano andare ad interferire con il flusso dell'aria nell'interno vasca.



Dotato di una doppia canalina interna per il passaggio dei tubi di servizio dell'impianto di spillatura.

Temperatura di esercizio regolata a $+2^{\circ}\text{C}$.

Grande efficienza e facilità di manutenzione con il MONOBLOCCO



Refrigerazione ventilata studiata per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno della vasca

Disponibile sia con gruppo condensante incorporato (versione per 4 o 8 fusti) sia senza gruppo (versioni per 8 -12- 16 fusti).



Dimensioni vari modelli disponibili con gruppo condensante remoto:

GCF 8 1400 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm

GCF 12 2060 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm

GCF 16 2400 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm

Dimensioni dei vari modelli disponibili con gruppo condensante incorporato:

senza piano:

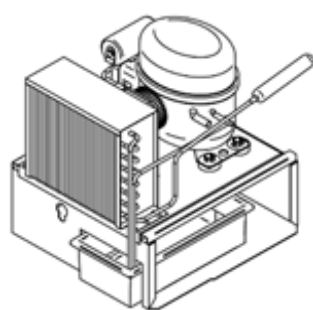
RBF 4 900 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm

RBF 8 1535 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm

Con piano di lavoro e risciacqua bicchieri:

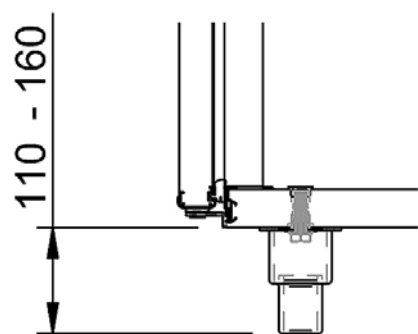
RBF 4 900 (L) x 590 (P) x 900/925 (H) mm

RBF 8 1535 (L) x 590 (P) x 900/925 (H) mm



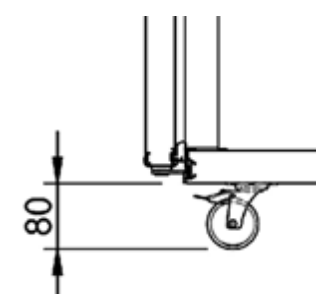
Gruppi condensanti esterni da utilizzare entro 10 m di distanza dagli apparecchi senza gruppo motore.

Per semplificare l'installazione e la manutenzione nel caso in cui il banco venga incassato, I piedini con base d'alluminio sono ora regolabili dall'interno della vasca. Registrazione da 30 mm a 55 mm.



In alternativa si può avere il piede di dimensioni maggiorate ma in questo caso si perde la regolazione dall'interno della vasca

Oppure si può equipaggiare il frigorifero con ruote orientabili frenate



Classe climatica ISO 4 - testato per un buon funzionamento in ambienti sino a +32°C