

Tireuse à bière

KitchenChef
PROFESSIONAL

La quantité et l'efficacité !

Réf. DISTRIBEEER

APPAREIL POUR FÛTS PRESSURISÉS:

Appareil équipé d'un système de refroidissement therm-électrique *** pour être utilisé à une température ambiante de 22 à 24°C maximum

PUISSANCE & CAPACITE:

60 Watts

1 fût pressurisé de 5 litre

DESCRIPTIF:

- Distribue de la bière fraîche
- Température la plus basse 3°C
- Indicateur (LED) de température en façade
- Température réglable de 3 à 12°C. L'appareil est équipé d'un thermostat afin de réguler la température (fonctionnement par intermittence, souvent en continu et parfois arrêt lors de l'atteinte de la température)
- Tiroir récolte goutte amovible
- Poignée ergonomique



RÉFÉRENCE	DISTRIBEEER
Dimensions (en cm) H x L x P	53 x 26,4 x 41,5 **
POIDS (kg).... Avec tous accessoires	4,9 kg
Dimension cond. (en cm) H x L x P	49,3 x 30,8 x 38,8
Poids cond. (kg)	6,3 kg
Code EAN	3485617779193
Code douanier	85094000
Conditionnement carton	1
appareils/palette	28
palette (en cm) H x L x P / poids kg	194 x 124 x 80 / 200 kg

** avec poignée et tiroir récolte gouttes

DEEE: AGE01 = 0,58 € HT



*** Lors de son utilisation, le ventilateur fonctionne très souvent afin de maintenir la température de la bière au niveau requis. Il est conseillé de positionner l'appareil dans un lieu à l'écart de toute source de chaleur et des rayons directs du soleil, mais aussi dans un lieu où le bruit de la ventilation ne sera pas gênant pour l'utilisateur. Positionner le fût à l'intérieur de l'appareil au moins 24 heures avant utilisation ou tout simplement 12 heures dans votre réfrigérateur