



## Givreur de verres vertical pour bar h41603

Structure en acier inoxydable pour un usage alimentaire givrante ainsi les verres en position verticale. Congèle en 6 secondes à -30°C. Dimensions : 200 x h.480 mm

Pour servir d'excellents cocktails à la bonne température dans votre bar, et pour éviter que la glace fondant dans le verre n'altère la saveur, choisissez le givreur de verre professionnel pour bar.

Ce refroidisseur de verre vous permet de refroidir vos verres en seulement 6 secondes à une température de - 30°C.

La structure en acier inoxydable est conçue pour permettre de refroidir les verres en position verticale.

Grâce à un bouton pratique situé à l'avant de la base, vous pouvez régler manuellement le flux de refroidissement.

Les dimensions compactes rendent le produit peu encombrant et permettent de l'installer même dans des pièces de petite taille.

Pour une utilisation correcte de ce produit, il est nécessaire d'utiliser une bonbonne de CO2 équipée d'un tube d'aspiration pour un usage alimentaire.

Afin de maintenir un fonctionnement parfait dans le temps, nous recommandons l'utilisation de la bonbonne de CO2 disponible en option.

### Caractéristiques techniques :

- Dimensions : 200 x 480 ( Øxh) mm
- Structure en acier inox certifié pour un usage alimentaire
- Poids : 3,5 Kg
- Régulateur du débit par bouton poussoir
- Interrupteur ON/OFF
- Raccord pour connecter le tuyau à la bonbonne de CO2 alimentaire
- Alimentation électrique : 220V
- Approuvé et certifié conformément à la norme 2066/42/CE
- NB : Strictement réservé à un usage avec des bonbonnes de CO2 alimentaires

Option :

- Bonbonne de 14 litres (10 Kg) de CO2 alimentaire

## INFORMATIONS

- **garantie** 2 ans
- **Hauteur en mm** 480.0000
- **Diamètre** 200 mm
- **structure** acier inox



## Givreur de verres vertical pour bar h41603

---

Garantie: 2 ans  
Hauteur mm: 399 mm  
Diamètre: 200 mm  
Largeur mm: 401 mm  
Profondeur mm: 400 mm  
Structure: acciaio inox