

# LINEA SPILLATORI REFRIGERATI PER BAG-IN-BOX

## REFRIGERATED DISPENSER FOR BAG-IN-BOX

# HB 100 (1 Temperature)



### Descrizione Prodotto

#### Item Description

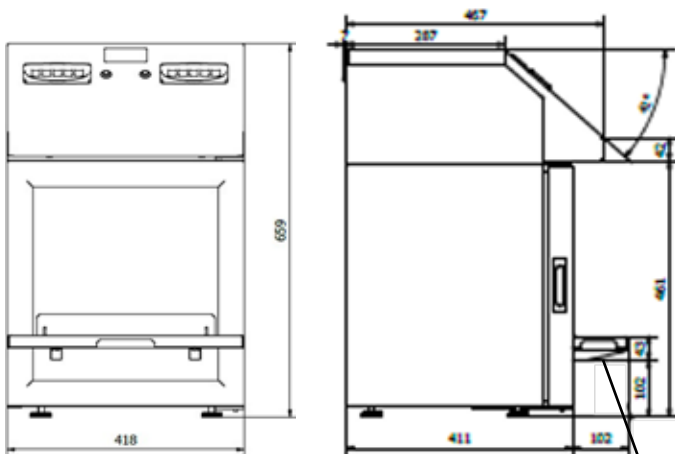
Wine dispenser che utilizza sacche BIB da 3, 5 o 10 litri  
Sistema di erogazione programmabile con 4 dosi differenziate, il dispenser refrigerato previene ogni possibile processo di ossidazione del vino per oltre 8 settimane. Il supporto è regolabile per bicchieri, caraffe o bottiglie, erogazione a flusso costante del contenuto delle sacche BIB che vengono svuotate completamente senza spreco di vino. Macchina plug-in, non necessita di nessun impianto e/o collegamento accessorio. Versione ad una unica temperatura di refrigerazione per entrambi i sistemi di erogazione

*Cooled wine dispenser for bag-in-a-box that uses 5 and 3 litres both always ready to pour wine; automatic pour measuring: 4 custom preset, no installation required, plug-in appliance, no maintenance required, no oxidation process for more than 8 weeks.*

*The metal holder is adjustable for glasses, carafes or bottles, constant flow dispensing of the contents of the BIB bags that are completely emptied without wasting wine. Plug-in machine, it does not require any system and / or accessory connection. Version with a single refrigeration temperature for both dispensing systems.*

### Caratteristiche Tecniche

#### Technical Specification



Vassoio raccogli gocce estraibile  
Removable drip tray



Variabile / Variable  
+4° / +16°

TEMPERATURA / TEMPERATURE °C



Plug-In

INSTALLAZIONE / INSTALLATION



R600a

GAS



ILLUMINAZIONE / LIGHTING



Elettronico  
Electronic

TERMOSTATO / THERMOSTAT



Manuale  
Manual

SBRINAMENTO / DEFROST



418x513x660 (LxPxA)

DIMENSIONI / DIMENSIONS (mm)



31

PESO / WEIGHT (kg)



BIB 3, 5, 10 Lt.

VOLUME VASCA / TANK VOLUME (lt.)



CLASSE ENERGETICA / ENERGY RATING