



BOTTE FRIGO

Il sistema innovativo
per contenere
il Bag-in-Box



Per informazioni sui nostri prodotti visita www.granzottobotti.it

Botte Frigo

Il sistema innovativo per Bag-in-Box prodotto da Granzotto

La Botte Frigo è il sistema innovativo per contenere il Bag-in-Box comprensivo di scatola, per tutte le capacità sino alla litri 20.

Il sistema è dotato di un impianto refrigerante collocato nella parte interna del basamento, mentre l'evaporatore in acciaio inox è posto nella parte interna superiore della botte, favorendo così una maggiore distribuzione termica.

La temperatura può essere controllata con il manometro in base alle necessità dell'utilizzatore.

L'impianto è progettato per avere il minor consumo energetico e rispecchia le più severe normative comunitarie europee essendo dotato di conformità.

Sia la botte che il basamento sono costruiti in rovere massello, i cerchi sono in acciaio inox e l'interno è rivestito con resine epossidiche trasparenti, adatte al contatto alimentare.

La botte refrigerata risulta essere attualmente la soluzione migliore all'alternativa dell'impianto di erogazione a spina, avendo costi contenuti, facilità d'installazione e nessuna spesa di manutenzione.

Inoltre, essendo di facile collocazione e trasporto, la botte Bag-in-Box risulta ideale per le più svariate locazioni temporanee quali catering, feste, etc.

La botte Bag-in-Box refrigerata, su richiesta, può essere personalizzata con il proprio logo aziendale.



DATI TECNICI IMPIANTO REFRIGERANTE

Evaporatore in acciaio
Potenza compressore: 1/12 hp
Kcal/h: 120
Regolazione temperatura: 3° - 16°C
Volt/Hz standard: 230/50
Gas refrigerante HFC 134a
Watt max: 100

DATI TECNICI BOTTE FRIGO

Larghezza: cm. 46,5
Lunghezza: cm. 53
Altezza con basamento: cm. 68
Altezza da basamento: cm. 20
Profondità interna utile: cm. 41
Peso con basamento: Kg. 35
Peso imballo [bancale+scatola]: Kg. 7
Dimensioni imballo [con bancale]:
cm. 56x60xH83