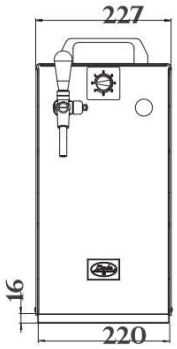
Soprabanchi a secco

Dry overcounter

KONTAKT GREEN LINE MODELS

Kontakt 40 1xtap, 40/K 1xtap



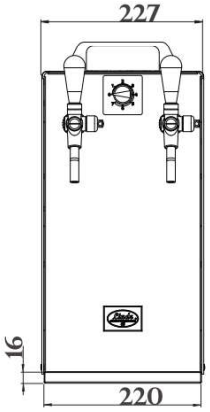


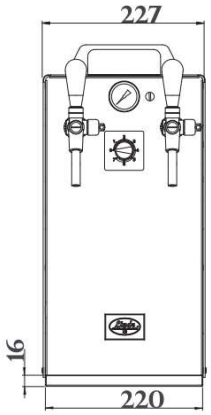
CODICE	MODELLO
5241	KONTAKT 40 1xtap
5243	KONTAKT 40/K 1xtap
5240	KONTAKT 40
5242	KONTAKT 40/K
5244	KONTAKT 40/K Profi

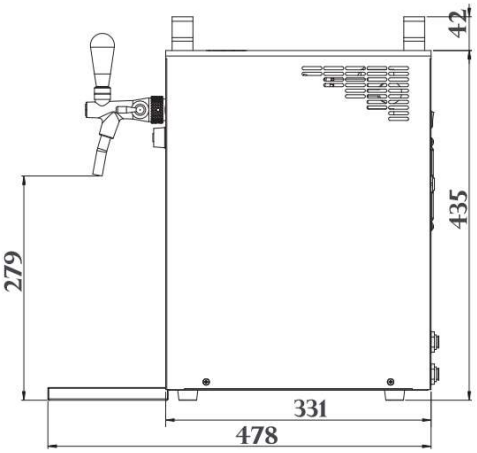
Kontakt 40, 40/K, 40/K Profi











Soprabanchi a secco
Dry overcounter

CARATTERISTICHE TECNICHE

	KONTAKT 40 1xtap COD. 5241	KONTAKT 40/K 1xtap COD. 5243	KONTAKT 40 COD. 5240	KONTAKT 40/K COD. 5242	KONTAKT 40/K Profi COD. 5244
Prestazioni (L/h)	40-50	40-50	40-50	40-50	40-50
Raffreddamento	A secco	A secco	A secco	A secco	A secco
N° Rubinetti	1	1	2	2	2
Alimentazione	220-240V 50HZ	220-240V 50HZ	220-240V 50HZ	220-240V 50HZ	220-240V 50HZ
Potenza (HP)	1/5	1/5	1/5	1/5	1/5
Compressore Aria	NO	SI	NO	SI	SI
Pressione Comp. (BAR)	-	Autom. 2,8-3,2	-	Autom. 2,8-3,2	Regul. 1,0-3,6
Lunghezza serpentine	1x28	1x28	2x14	2x14	2x14
Gas refrigerante	R290	R290	R290	R290	R290
Peso Kg	25,5	29,0	25,5	29,0	30,0
Dimensione HxLxP(cm)	47,7x22,7x47,8	47,7x22,7x47,8	47,7x22,7x47,8	47,7x22,7x47,8	47,7x22,7x47,8





Soprabanchi a secco

Dry overcounter

KONTAKT GREEN LINE MODELS

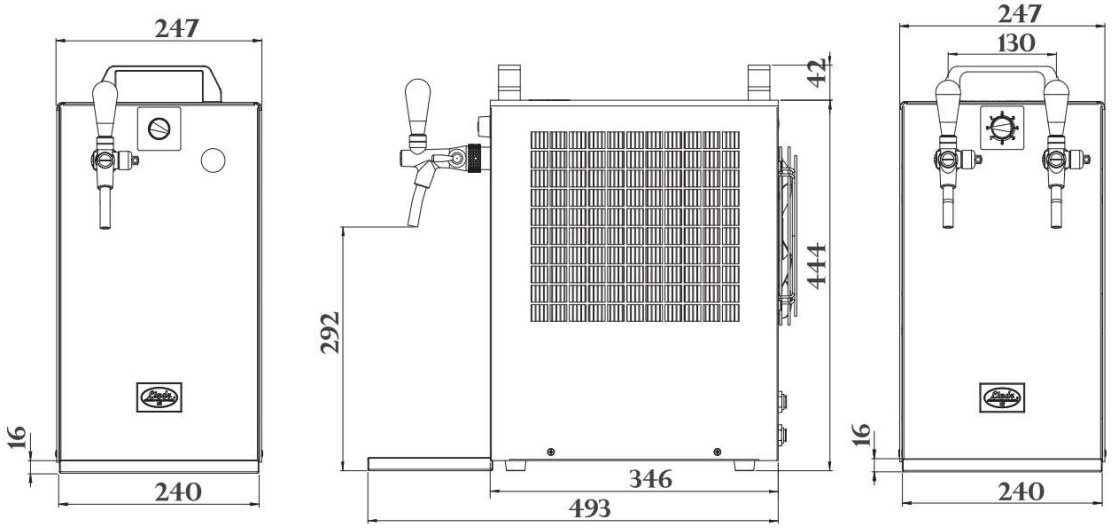
Kontakt 70, 70/K, 70/K 1xtap







CODICE	MODELLO
5249	KONTAKT 70
5250	KONTAKT 70/K
5251	KONTAKT 70/K 1xtap



Soprabanchi a secco
Dry overcounter



CARATTERISTICHE TECNICHE

	KONTAKT 70 COD. 5249	KONTAKT 70/K COD. 5250	KONTAKT 70/K 1xtap COD. 5251
Prestazioni (L/h)	70-90	70-90	70-90
Raffreddamento	A secco	A secco	A secco
N° Rubinetti	2	2	1
Alimentazione	220-240V 50HZ	220-240V 50HZ	220-240V 50HZ
Potenza (HP)	1/3	1/3	1/3
Compressore Aria	NO	SI	SI
Pressione Comp. (BAR)	-	Autom. 2,8-3,2	Autom. 2,8-3,2
Lunghezza serpentine	2x14	2x14	1x28
Gas refrigerante	R290	R290	R290
Peso Kg	27,0	30,0	30,0
Dimensione HxLxP(cm)	48,6x24,7x49,3	48,6x24,7x49,3	48,6x24,7x49,3




Linde


PYGMY
Linde

Istruzioni d’uso

1) Accertarsi di collegare il dispositivo a una presa di corrente (220 Volt)

2) Verificare che l’interruttore, situato sul retro del dispositivo, sia in posizione **ON**

3) Impostare il termostato sotto i rubinetti, su **1**

4) Agganciare correttamente il fusto

5) Verificare che i rubinetti **blu** siano in posizione verticale e aperti

6) Far uscire tutta l’acqua di sanificazione dell’impianto attraverso i rubinetti, fino a quando non esce la birra.

7) Alzare il termostato alla temperatura desiderata (da **5 a 7**, temperatura massima di raffreddamento)

8) Regolare il flusso della birra utilizzando l’apposita leva

Tutto pronto… godetevi una buona **birra fresca**!!!!!