



# UNIBEER



**ISO Classe Climatique 4**

**EUROPROJET**  
PROVOCATEUR DE FROID



Disponible soit en version seulement réfrigérateur (appareil à gauche) soit en version complète déjà équipé de système de tirage. Vous pouvez composer l'appareil comme vous voulez en partant de l'appareil avec seulement le plateau en inox avec égouttoir et lave verres (appareil à droite)...



... Ou l'appareil déjà équipé de colonne avec 1, 2, 3, 4, robinets. Tous ces pièces sont disponibles en option. Donc on Vous donne le maximum de flexibilité au moment de la commande.

Cet appareil représente la solution idéale pour les Bars qui ont une petite consommation de bière à la pompe, ou pour des Bars de plus grandes dimensions, qui ont une large consommation de bière à la pompe, et qui ont besoin d'ajouter des nouveaux types de bière sans faire des maçonneries.



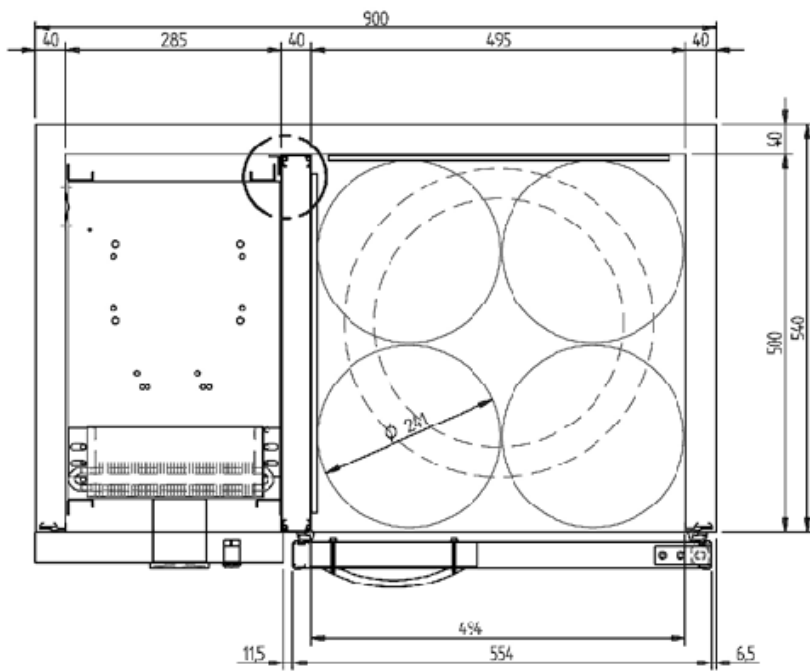
Dimensions au point pour profiter au maximum de l'espace de votre boîte. La hauteur du meuble sans pieds est de 820 mm.

L'appareil est réalisé en skinplate, gris foncé à l'extérieur et blanc à l'intérieur, c'est-à-dire tôle galvanisée et puis plastifiée, qui est très solide, facile à nettoyer et agréable à toucher.

Les avantages qui dérivent de l'utilisation de ce système qui on appelle à "fût froid" comparé avec le système traditionnel à "fût chaud", avec les fûts dans la cave et les longues conduites pour arriver au "Beer cooler" placé en proximité de la colonne, sont nombreux:

- INSTALLATION FACILE : la version avec groupe moteur incorporé (monobloc) ne nécessite pas d'aucune ouvrage de maçonnerie dans la brasserie. Vous pouvez soit encastrer l'appareil dans votre comptoir soit le positionner à coté et à l'aide des roulettes vous pouvez facilement le déplacer.
- ENTRETIEN DE L'APPAREIL PLUS FACILE ET RAPIDE: en cas de panne sera suffisante remplacer le monobloc (opération très rapide) et renvoyer celui mal fonctionnant en réparation. De cette manière vous réduisez au minimum le temps de panne et vous pouvez continuer rapidement à débiter la bière sans trop des problèmes pour les clients.
- ÉCONOMIE DE Co<sub>2</sub>: le fûts conservés dans l'UNIBEER à la température de +2° et placés immédiatement sous la colonne de tirage ont besoin seulement de 850 gr. de Co<sub>2</sub>, tandis que avec le système traditionnel, le futs conservé dans la cave on besoin de minimum 2,5 kg de CO<sub>2</sub> pour pouvoir pousser la bière jusqu'au comptoir ou la bière sera réfrigéré par la serpentine du "Beer cooler".
- QUALITÉ DE LA BIÈRE AMÉLIORÉ : moins de Co<sub>2</sub> vous devez utiliser pur débiter la bière et meilleure sera la qualité de la bière que vous servez à vos clients
- POSSIBILITÉ D'UTILISER LE FÛT OUVERT POUR PLUS DE TEMPS : l'utilisation d'une quantité réduite de Co<sub>2</sub> nous permet de rallonger le période maximum d'utilisation d'un fût ouvert avant d'être obligé à le remplacer aussi bien si pas encore terminé. Avec le système traditionnel à "fût chaud", on doit le changer après 3-4 jours tandis que avec le système à "fût froid" de l'UNIBEER on doit le changer après environs 4 semaines.
- REPLACEMENT DU FÛT PLUS RAPIDE: nous avons conçu l'appareil pour contenir un fût en usage et une autre en réserve pour chaque robinet. Au moment que le fût en usage est terminé, sera suffisant brancher le fût en réserve pour pouvoir très rapidement continuer à débiter de la bière sans se déplacer de l'arrière du comptoir en gagnant beaucoup de temps.
- ECONOMIE DES FRAIS DE GESTION DE L'INSTALLATION:
  - FRÉQUENCE CYCLES DE NETTOYAGE : le système à "fût froid" à moins de problèmes de contamination donc les opérations de nettoyage des conduites peuvent être plus rares. En utilisant le système traditionnel à "fût chaud", vous devez effectuer l'opération de nettoyage dès conduites au moins 1 fois tous les 6 semaines pendant que avec le système à "fût froid" de l'UNIBEER sera suffisant de la faire une fois tous les 4 mois.
  - COÛTS DES CYCLES DE NETTOYAGE : le système traditionnel à "fût chaud", vous oblige à utiliser des sociétés spécialisées pour effectuer les opérations de nettoyage et désinfection des conduites alors que, le système à "fût froid" de l'UNIBEER, grâce à la réalisation d'une idée innovatrice qui utilise le rince verres pour le nettoyage des conduites, vous pouvez la faire facilement vous-mêmes très rapidement et économiser beaucoup d'argent.

En conclusion, tous ces points, donnent une série d'avantages soit aux utilisateurs que à l'environnement.



L'appareil a été étudié pour accueillir 4 fûts de 20 litres avec diamètre de 240 mm et hauteur de 560 mm, en respect des nouveaux règlements Communautaires (Directive 90/269/CEE) en matière de risques associés au mouvement manuel des poids au travail. La Agence Européenne pour la Sécurité et la Santé au travail conseille de ne pas soulever poids supérieures à 25 kg.

Alternativement on peut mettre un fût traditionnelle de 30 ou 50 litres pour chaque porte, clairement avec plus de risques pour la sécurité de celui qui doit le déplacer et aussi avec une réduction de la quantité de produit stocké dans le réfrigérateur.

Le fond est renforcé avec une plaque d'acier inox d'épaisseur 12/10 et sur les parois il y a des espacements spéciales pour éviter que les fûts peuvent interférer avec la bonne circulation de l'air dans la cuve.



Équipé de deux rainures dans le plafond pour le passage des tuyaux du système de tirage de la bière.

Température de fonctionnement réglée à +2°C

À l'aide de l'utilisation du MONOBLOC nous avons :

- grande efficacité frigorifique
- entretien du groupe facilité



Réfrigération ventilée étudiée pour obtenir une circulation de l'air optimale à l'intérieur de la cuve.

Disponible soit avec groupe moteur (MONOBLOC) incorporé (versions à 4 et 8 fûts) soit avec groupe cave (versions à 8 – 12 – 16 fûts)



Dimensions des différents modèles disponibles avec groupe cave :

GCF 8	1400 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm
GCF 12	2060 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm
GCF 16	2400 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm



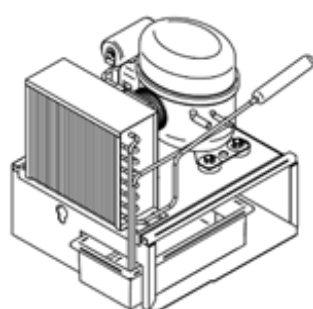
Dimensions des différents modèles disponibles avec groupe moteur (MONOBLOC incorporé) :

sans plan de travail:

RBF 4	900 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm
RBF 8	1535 (L) x 590 (P) x 850/875 (H) mm

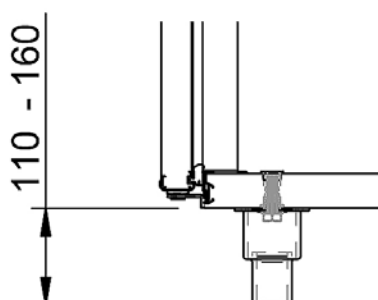
Avec plan de travail, égouttoir et rince verres:

RBF 4	900 (L) x 590 (P) x 900/925 (H) mm
RBF 8	1535 (L) x 590 (P) x 900/925 (H) mm



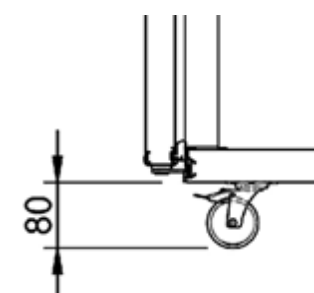
Groupes moteurs à distance pour appareil en version groupe cave, à utiliser dans le 10 m de distance de l'appareil.

Pour simplifier l'installation et l'entretien dans le cas l'appareil soit inséré dans le comptoir, le pieds en aluminium, sont maintenant réglables par l'intérieure de la cuve. Réglage de 30 mm à 55 mm.



Alternativement vous pouvez remplacer les pieds standards par des grands pieds, mais dans ce cas la Vous allez à perdre la possibilité de le régler par l'intérieure de la cuve.

Ou on peut équiper le frigo avec roulettes pivotantes freinées



**Classe climatique ISO 4 – testé pour un bon fonctionnement jusqu'à une température ambiante de +32°C**

**MODÈLES AVEC GROUPE MOTEUR****RO-B 690 1D***avec groupe moteur*

Dimension: 685 x 560 x 977 mm | Volume: 134 l

*capacité n. 1 fût de 30 litres diamètre 330 mm**capacité n. 2 fûts de 25 litres diamètre 292 mm***SKINPLATE**

Code: 114099

**RO-B 900 4F 1DX***avec groupe moteur*

Dimension: 900 x 590 x 850/875 mm | Volume: 177 l

*capacité n. 4 fûts de 20 litres diamètre 240 mm**capacité n. 1 fût de 25 litres diamètre 410 mm**capacité n. 1 fût de 30 litres diamètre 330 mm**capacité n. 1 fût de 50 litres diamètre 410 mm***SKINPLATE**





Code: 114106

**RO-B 1400 8F 2DMX***avec groupe moteur*

Dimension: 1400 x 590 x 850/875 mm | Volume: 359 l

*capacité n. 8 fûts de 20 litres diamètre 240 mm**capacité n. 2 fûts de 25 litres diamètre 410 mm**capacité n. 3 fûts de 30 litres diamètre 330 mm**capacité n. 2 fût de 50 litres diamètre 410 mm***SKINPLATE**

Code: 114115

Optional/model	Code
 <b>Grand pied Hauteur 110-160 mm</b>	119478
Model: RO-B 900 4F 1DX	
 <b>Kit roulette pivotante avec frein Hauteur 80 mm</b>	119477
Model: RO-B 900 4F 1DX	
 <b>Kit roulettes (4 roulettes pivotantes dont 2 freinées)</b>	119580
Model: RO-B 690 1D	
 <b>Autocollant pour personnaliser la porte pleine</b>	212037
Model: RO-B 900 4F 1DX	

## MODÈLES AVEC GROUPE MOTEUR, PLAN DE TRAVAIL EN INOX ÉGOUTTOIR, RINCE VERRES ET PRÉDISPOSITION POUR COLONNE DE DÉBIT

### RO-BS 900 4F 1DX

avec groupe moteur

Dimension: 900 x 590 x 900/925 mm | Volume: 177 l  
 capacité n. 4 fûts de 20 litres diamètre 240 mm  
 capacité n. 1 fût de 25 litres diamètre 410 mm  
 capacité n. 1 fût de 30 litres diamètre 330 mm  
 capacité n. 1 fût de 50 litres diamètre 410 mm



**SKINPLATE posteriore zincato**  
Code: 114111



**INOX posteriore zincato**  
Code: 114112

### RO-BS 900 4F 1DX

avec groupe moteur

Dimension: 900 x 590 x 900/925 mm | Volume: 177 l  
 capacité n. 4 fûts de 20 litres diamètre 240 mm  
 capacité n. 1 fût de 25 litres diamètre 410 mm  
 capacité n. 1 fût de 30 litres diamètre 330 mm  
 capacité n. 1 fût de 50 litres diamètre 410 mm



**SKINPLATE posteriore grigio**  
Code: 114113



**INOX posteriore inox**  
Code: 114114

### RO-BS 1400 8F 2DMX

avec groupe moteur

Dimension: 1400 x 590 x 900/925 mm | Volume: 359 l  
 capacité n. 8 fûts de 20 litres diamètre 240 mm  
 capacité n. 2 fûts de 25 litres diamètre 410 mm  
 capacité n. 3 fûts de 30 litres diamètre 330 mm  
 capacité n. 2 fûts de 50 litres diamètre 410 mm



**SKINPLATE posteriore zincato**  
Code: 114116



**INOX posteriore zincato**  
Code: 114117

### RO-BS 1400 8F 2DMX

avec groupe moteur

Dimension: 1400 x 590 x 900/925 mm | Volume: 359 l  
 capacité n. 8 fûts de 20 litres diamètre 240 mm  
 capacité n. 2 fûts de 25 litres diamètre 410 mm  
 capacité n. 3 fûts de 30 litres diamètre 330 mm  
 capacité n. 2 fûts de 50 litres diamètre 410 mm









**SKINPLATE posteriore grigio**  
Code: 114118



**INOX posteriore inox**  
Code: 114119

Optional/model	Code
 <p><b>Grand pied Hauteur 110-160 mm</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119478
 <p><b>Kit roulette pivotante avec frein Hauteur 80 mm</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119477
 <p><b>Autocollant pour personnaliser la porte pleine</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	212037
 <p><b>Colonne modèle "Américaine" avec un robinet en acier inox brossé</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119561
 <p><b>Colonne modèle "Américaine" avec deux robinets en acier inox brossé</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119562
 <p><b>Colonne modèle "FALCON" en laiton avec 3 robinets en acier inox et finition chromé brillant</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119571
 <p><b>Colonne modèle "FALCON" en laiton avec 4 robinets en acier inox et finition chromé brillant</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119572
 <p><b>Colonne modèle "BRIDGE" en laiton avec 3 robinets en acier inox et finition chromé brillant</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119569

## MODÈLES AVEC GROUPE MOTEUR, PLAN DE TRAVAIL EN INOX ÉGOUTTOIR, RINCE VERRES ET PRÉDISPOSITION POUR COLONNE DE DÉBIT

Optional/model	Code
 <p><b>Colonne modèle "BRIDGE" en laiton avec 4 robinets en acier inox et finition chromée brillant</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119570
 <p><b>Tête de débit pour futs à glissière</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119564
 <p><b>Tête de débit pour futs à Baïonnette - D</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119563
 <p><b>Régulateur de pression double étage 1,5 bar pour débit du fut</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119565
 <p><b>Serpentin inox d. 8 mm pour réfrigérer l'eau du rince-verres</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119566
 <p><b>Système pour le nettoyage dès tuyaux</b></p> <p>Model: RO-BS 900 4F 1DX</p>	119567



## MODÈLES SANS GROUPE MOTEUR

### SG-B 1400 8F 2DXX

sans groupe moteur

Dimension: 1400 x 590 x 850/875 mm | Volume: 419 l

capacité n. 8 fûts de 20 litres diamètre 240 mm

capacité n. 2 fûts de 25 litres diamètre 410 mm

capacité n. 2 fûts de 30 litres diamètre 330 mm

capacité n. 2 fûts de 50 litres diamètre 410 mm



**SKINPLATE**

Code: 114107

### SG-B 2060 12F 3DXX

sans groupe moteur

Dimension: 2060 x 590 x 850/875 mm | Volume: 605 l

capacité n. 12 fûts de 20 litres diamètre 240 mm

capacité n. 3 fûts de 25 litres diamètre 410 mm

capacité n. 3 fûts de 30 litres diamètre 330 mm

capacité n. 3 fûts de 50 litres diamètre 410 mm



**SKINPLATE**

Code: 114108

### SG-B 2400 16F 4DX

sans groupe moteur

Dimension: 2400 x 590 x 850/875 mm | Volume: 734 l

capacité n. 16 fûts de 20 litres diamètre 240 mm

capacité n. 4 fûts de 25 litres diamètre 410 mm







capacité n. 4 fûts de 30 litres diamètre 330 mm

capacité n. 4 fûts de 50 litres diamètre 410 mm



**SKINPLATE**

Code: 114109

Optional/model	Code
 <p><b>Grand pied Hauteur 110-160 mm</b></p> <p>Model: SG-B 1400 8F 2DXX</p>	119478
 <p><b>Kit roulette pivotante avec frein Hauteur 80 mm</b></p> <p>Model: SG-B 1400 8F 2DXX</p>	119477
 <p><b>Groupe frigorifique dans les 10 m (pour 1 appareil)</b></p> <p>Model: SG-B 1400 8F 2DXX</p>	279500
 <p><b>Groupe frigorifique dans les 10 m (pour max. 3 appareils)</b></p> <p>Model: SG-B 1400 8F 2DXX</p>	279501
 <p><b>Kit soupape thermostatique R 404 a</b></p> <p>Model: SG-B 1400 8F 2DXX</p>	119583
 <p><b>Autocollant pour personnaliser la porte pleine</b></p> <p>Model: SG-B 1400 8F 2DXX</p>	212037

**Les pris des options ci-dessus indiqués sont valables seulement pour l'achat de l'option avec l'appareil. Si Vous les commander comme pièces détaché le prix changera donc nous Vous demandons de bien vouloir demander un devis à notre bureau commercial**

**Legende:**

SG-B = réfrigérateur horizontal pour fûts de bière sans groupe réfrigérant

RO-B = réfrigérateur horizontal pour fûts de bière avec groupe réfrigérant (monobloc) sans egouttoir en acier inox

RO-B 690 1D = réfrigérateur horizontal pour fûts de bière avec groupe réfrigérant sans egouttoir en acier inox

RO-BS = réfrigérateur horizontal pour fûts de bière avec groupe réfrigérant (monobloc) et egouttoir en acier inox