



Manfredonia (FG) 71043

Cell. 3511946690

www.aratech.it - info@aratech.it

FRIGOGASATORE SOPRABANCO

 versione meccanica


Refrigeratore particolarmente indicato per le esigenze professionali. Facile da collocare sui banconi di bar e ristoranti. Come tutta la **linea Ristò** è stata pensata per una facile e rapida installazione grazie al posizionamento degli allacci idrici ed elettrici nella parte posteriore del dispenser.



Combinazioni colori disponibili



Dispenser	Produzione acqua refrigerata	Raffreddamento	Capacità banco ghiaccio	Potenza compressore	Pompa carbonatore	Litri Gasatore	Peso	Dimensioni (LxPxH)*
 Ristò 80	80 l/h	banco di ghiaccio	8 kg	1/6 Hp	150 l/h	1,5 l	30 kg	32x67x56 cm
 Ristò 80 Natural	80 l/h	banco di ghiaccio	8 kg	1/6 Hp	150 l/h	Non presente	28 kg	32x67x56 cm

*inclusa vaschetta raccogli gocce

UTILIZZABILE CON FILTRO:
REFINER 250 • 350 • 500UTILIZZABILE SOLO
CON ACQUA POTABILE

Funzionamento solo Verticale. **MAX temperatura in entrata:** 35°C. **MAX pressione di funzionamento:** 3,5 bar

ATTENZIONE: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarati dal produttore. Non utilizzare con acqua non potabile. Dopo lunghi periodi di inattività (3/4 settimane) effettuare un'accurata sanificazione o provvedere all'eventuale sostituzione del filtro.

FRIGOGASATORE SOPRABANCO

120 versione meccanica



Con i suoi 120 l/h è il dispenser ideale per erogare grandi quantità di acqua fornendo un servizio veloce e continuo. La soluzione professionale di facile installazione che, grazie ai pratici rubinetti spillatori, rende un servizio dagli alti standard e qualitativamente performante.



Combinazioni colori disponibili



Dispenser	Produzione acqua refrigerata	Raffreddamento	Capacità banco ghiaccio	Potenza compressore	Pompa carbonatore	Litri Gasatore	Peso	Dimensioni (LxPxH)*
 Ristò 120	120 l/h	banco di ghiaccio	11,5 kg	1/4 Hp	200 l/h	2 l	35 kg	36x72x61 cm
 Ristò 120 Natural	120 l/h	banco di ghiaccio	11,5 kg	1/4 Hp	200 l/h	Non presente	33 kg	36x72x61 cm

*Inclusa vaschetta raccogli gocce



Funzionamento solo Verticale. **MAX temperatura in entrata: 35°C. MAX pressione di funzionamento: 3,5 bar**

ATTENZIONE: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarati dal produttore. Non utilizzare con acqua non potabile. Dopo lunghi periodi di inattività (3/4 settimane) effettuare un'accurata sanificazione o provvedere all'eventuale sostituzione del filtro.

EROGATORE SOTTOLAVELLO

STAR



NATURALE



FREDDA

Colore
disponibile



Erogatore sottolavello a due erogazioni per acqua a temperatura ambiente, refrigerata naturale. Prestazioni e qualità performanti espressione della tecnologia Made in Italy



FRIGOGASATORI SOTTOBANCO

A⁺ 80-120



NATURALE



FREDDA



FRIZZANTE

Colore
disponibile



La tecnologia del banco di ghiaccio a servizio della ristorazione. A completamento del dispenser le colonnine spinatrici che, lasciando liberi i banconi di bar e ristoranti, offrono praticità e funzionalità.



Dispenser	Produzione acqua refrigerata	Raffreddamento	Capacità banco ghiaccio	Potenza compressore	Pompa carbonatore	Litri Gasatore	Peso	Dimensioni (LxPxH)*
 Star	20 l/h	ad accumulo	3 l	1/20 Hp	Non presente	Non presente	12 kg	21x33x48 cm
 Ristò 80	80 l/h	banco di ghiaccio	8 kg	1/6 Hp	150 l/h	1,5 l	30 kg	32x50x48 cm
 Ristò 120	120 l/h	banco di ghiaccio	11,5 kg	1/4 Hp	200 l/h	2 l	35 kg	36x54x53 cm



UTILIZZABILE CON FILTRO:
REFINER 250 • 350 • 500



UTILIZZABILE SOLO
CON ACQUA POTABILE



Funzionamento solo Verticale. MAX temperatura in entrata: 35°C. MAX pressione di funzionamento: 3,5 bar

ATTENZIONE: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarati dal produttore. Non utilizzare con acqua non potabile. Dopo lunghi periodi di inattività (3/4 settimane) effettuare un'accurata sanificazione o provvedere all'eventuale sostituzione del filtro.

Colonne erogatrici

Per non rinunciare al design e preservare il proprio spazio di lavoro Italbedis ha studiato e creato la sua LINEA DI COLONNE EROGATRICI abbinabili ai dispenser **Ristò** nella versione sottobanco.

Dall'unione di un design innovativo e del più tradizionale dei sistemi di erogazione nasce la nostra colonna meccanica.

- Dimensioni (LXPXH compresa vaschetta):
230 x 240 x 550mm

Colonna
meccanica



Le pratiche ed innovative soluzioni nella versione elettrica con pre-dosaggio permettono di ottimizzare i piani di lavoro garantendo funzionalità e alte prestazioni.

- Dimensioni (LXPXH compresa vaschetta):
220 X 220 X 470mm

Colonna
elettrica



Design made in Italy per una colonna che si sposa alla perfezione con ogni sottobanco. È possibile impostare un'erogazione libera o con pre-dosaggio. La colonna permette inoltre un'erogazione contemporanea di diverse tipologie di acqua.

- Dimensioni (LXPXH compresa vaschetta):
220 X 220 X 470mm

Colonna
elettrica TRIS



Colonne erogatrici Industrial

Colonne dal design minimale ed elegante, permettono di ottimizzare lo spazio del piano lavoro ottenendo praticità e funzionalità. Il sistema è comprensivo di vaschetta raccogli goccia.

- Dimensioni (LXPXH compresa vaschetta):
220 X 200 X 510mm

**Colonna
Slim**



- Dimensioni (LXPXH compresa vaschetta):
300 X 220 X 510mm

**Colonna
Duetto**



- Dimensioni (LXPXH compresa vaschetta):
300 X 220 X 510mm

**Colonna
Tris**



RUBINETTO FLUID

versione meccanica

Una gamma di **rubinetti** in acciaio inox
Ogni rubinetto riporta la serigrafia dell'acqua erogata:
naturale, fredda e gasata.

Disponibile anche la serigrafia birra.

Al loro interno si trova una cartuccia ceramica per un
flusso ottimale e ridurre il rischio di incrostazione.

- Dimensione (LXPXH) 30 x 50 x 200 mm

Colore disponibile



Graficizzazione disponibile

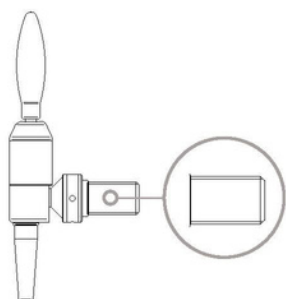


200mm

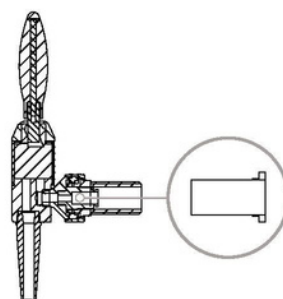
30mm



10mm



CANOTTO FILETTATO 5/8 mm



RACCORDO DIAMETRO 8 mm



UTILIZZABILE SOLO
CON ACQUA POTABILE



FRIGOGASATORE PROFESSIONALE




Top gamma per la produzione di acqua microfiltrata refrigerata liscia e refrigerata frizzante. Frigogasatore destinato puramente all'uso professionale, garantisce la massima capacità produttiva soddisfacendo anche le richieste più esigenti. Offre massima igiene e manutenzione semplice.



Colore disponibile



Dispenser	Produzione acqua refrigerata	Raffreddamento	Capacità banco ghiaccio	Potenza compressore	Pompa carbonatore	Litri Gasatore	Peso	Dimensioni (LxPxH)*
 Ristò 200	200 l/h	banco di ghiaccio	35 kg	3/4 Hp	400 l/h	3 l	65 kg	50x71x71 cm



UTILIZZABILE CON FILTRO:
REFINER 250 • 350 • 500



UTILIZZABILE SOLO
CON ACQUA POTABILE



Funzionamento solo Verticale. MAX temperatura in entrata: 35°C. MAX pressione di funzionamento: 3,5 bar

ATTENZIONE: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarati dal produttore. Non utilizzare con acqua non potabile. Dopo lunghi periodi di inattività (3/4 settimane) effettuare un'accurata sanificazione o provvedere all'eventuale sostituzione del filtro.

FRIGOGASATORE PROFESSIONALE

A⁺300



Massima capacità produttiva nell'ambito professionale.
Un gruppo frigo sottobanco realizzato con materiali di qualità per soddisfare elevati standard qualitativi.

Colore disponibile



Dispenser	Produzione acqua refrigerata	Raffreddamento	Capacità banco ghiaccio	Potenza compressore	Pompa carbonatore	Litri Gasatore	Peso	Dimensioni (LxPxH)*
 Ristò 300	300 l/h	banco di ghiaccio	45 kg	1 Hp	400 l/h	3 l	75 kg	50x84x71 cm



UTILIZZABILE CON FILTRO:
REFINER 250 • 350 • 500



UTILIZZABILE SOLO
CON ACQUA POTABILE



Funzionamento solo Verticale. **MAX temperatura in entrata: 35°C. MAX pressione di funzionamento: 3,5 bar**

ATTENZIONE: questa apparecchiatura necessita di una regolare manutenzione periodica al fine di garantire i requisiti di potabilità dell'acqua trattata ed il mantenimento dei miglioramenti come dichiarati dal produttore. Non utilizzare con acqua non potabile. Dopo lunghi periodi di inattività (3/4 settimane) effettuare un'accurata sanificazione o provvedere all'eventuale sostituzione del filtro.