

Uni beer

UNIFRIGOR





Uni beer

è la linea di prodotti per il raffreddamento dei fusti di bevande studiata in particolare per quelli da 20 e 30 litri.

La linea **Unibeer** è stata realizzata in particolare per il raffreddamento delle birre non pastorizzate. Il nostro sistema detto a fusto freddo, paragonato a quello a fusto caldo, offre parecchi vantaggi:



○ FACILITÀ DI INSTALLAZIONE:

l'installazione è praticamente immediata e non richiede nessun tipo di lavori di muratura all'interno della birreria. Potete sia incassarlo nel vostro bancone sia posizionarlo a lato "stand alone", anche dotato di ruote per facilitarne gli spostamenti.



○ RISPARMIO DI CO₂:

con l'**Unibeer** i fusti sono conservati alla temperatura di circa 3°C e sono situati comodamente sotto la colonna di spillatura con il risultato di richiedere soltanto circa 850 gr. di CO₂, mentre il sistema tradizionale con il fusto posizionato in cantina, alla temperatura di circa 25°C, necessita di almeno 2,5 kg di CO₂ per spingere la birra sino allo spillatore dove poi sarà raffreddata dalla serpentina del "beer cooler".



○ MIGLIORE QUALITÀ DELLA BIRRA SERVITA:

meno CO₂ si utilizza per la spillatura e migliore sarà la qualità della birra che serviremo ai nostri clienti



○ POSSIBILITÀ DI UTILIZZARE PIÙ A LUNGO IL FUSTO APERTO:

la riduzione della quantità di CO₂ necessaria per la spillatura permette anche di prolungare il periodo massimo di utilizzo di un fusto aperto, prima di doverlo sostituire anche se non esaurito, che varia da un periodo massimo di 3-4 giorni per il sistema tradizionale a "fusto caldo", a circa 4 settimane per il sistema a "fusto freddo" conservato nel nostro UNIBEER.



○ OPERAZIONE DI SOSTITUZIONE DEL FUSTO PIÙ RAPIDA:

avendo concepito l'apparecchio per contenere un fusto in uso e un altro di riserva, nel momento in cui si esaurisce un fusto, l'operazione di sostituzione risulta essere molto più rapida perché sarà sufficiente collegare il fusto di riserva al sistema di spillatura senza dover spostarsi da dietro il bancone ottenendo un notevole risparmio di tempo.

Uni beer

○ RISPARMIO SUI COSTI DI GESTIONE DELL'IMPIANTO:

• FREQUENZA CICLI PULIZIA:

il sistema a "fusto freddo" è meno predisposto alle contaminazioni e quindi le operazioni periodiche di pulizia possono essere molto più rade. Con il sistema tradizionale a "fusto caldo" è necessario far effettuare le operazioni di pulizia delle tubazioni almeno 1 volta ogni 6 settimane mentre con il sistema a "fusto freddo" sarà sufficiente 1 volta ogni 4 mesi.

• COSTI DEI CICLI PULIZIA:

Con il sistema tradizionale siete obbligati a servirvi di ditte specializzate che effettuino le operazioni di pulizia, mentre con il nostro sistema a "fusto freddo", grazie ad un sistema da noi ideato, che sfrutta il sistema del lavabicchieri, potrete fare la pulizia delle tubazioni voi stessi in modo molto semplice e rapido.



SCHEMI TECNICI del modello RO-BGS 900

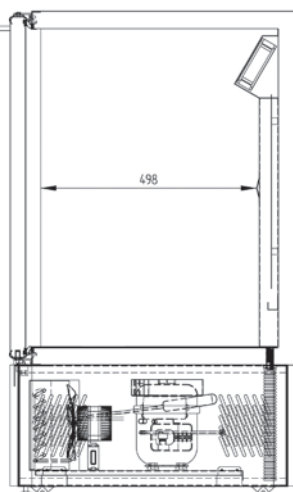
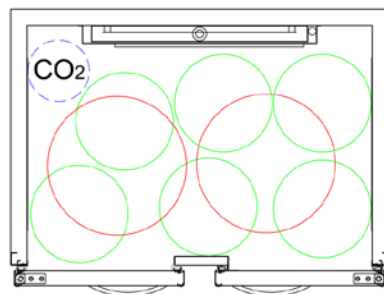
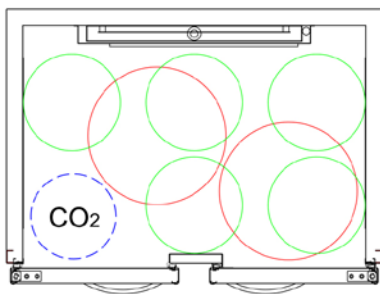
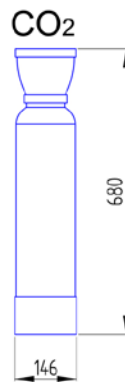


foto sopra:
Un esempio di spillatura
a 6 fusti da 20 litri

schemi a lato:
All'interno del frigorifero,
secondo la bombola di
CO₂, è possibile inserire
5 o 6 fusti da 20 litri.



TIPOLOGIE DELLA LINEA *Uni beer*

La nostra linea **Unibeer** comprende 2 tipologie di prodotti:

- la prima tipologia è più compatta, con il gruppo motore sotto il frigorifero può essere inserita in qualsiasi contesto vicino al banco bar oppure dotandola di ruote può essere usata nelle feste della birra o nelle fiere.

Sono disponibili 3 modelli:

- **RO-BGS 900** in inox, a 2 porte (foto 1)
capienza 6 fusti da 20 litri

Kegs 20 L (h 560 x d 241 mm)

oppure 2 fusti d 30 litri standard

Kegs 30 L (h 440 x d 330 mm)

- **RO-BGS 685 STEP** (foto 2)

- **RO-BGS 685 WHEELS** (foto 3)

in skinplate, ad una porta

Le loro dimensioni sono ridotte ma in questo modo sono facilmente trasportabili, molto compatti ed economici.

- La seconda tipologia di prodotti è dotata di gruppo motore sul fianco di tipo a monoblocco per una più semplice manutenzione mentre nelle versioni con maggiore volume e' predisposto per un gruppo a distanza.



1.



2.



3.



4.

foto 4.
RO-BGS 900 2D
in skinplate,
a 2 porte



5.

RB-F 900 4F 1DX (foto 5)
in skinplate, ad una porta

CARATTERISTICHE COMUNI



6.

Il modello **RO-BGS 900** (foto a lato con porte vetrate) realizzato in acciaio inox AISI 304 scotch brite sia all'interno che all'esterno oppure in skinplate grigio all'esterno e bianco all'interno, dotato di porte solide e su richiesta anche vetrate.

L'interno presenta il fondo rinforzato con una piastra di acciaio inox molto robusta (12/10 di spessore) e speciali distanziali per impedire che i fusti possano andare ad interferire con il flusso dell'aria nell'interno della vasca (foto 6).



Dotati di una doppia canalina interna per il passaggio dei tubi di servizio dell'impianto di spillatura (foto 7, doppia canalina)

Refrigerazione ventilata studiata per ottimizzare la circolazione dell'aria all'interno della vasca (foto 8, monoblocco)

Possibilità di avere su richiesta piedi di dimensioni maggiorate oppure ruote frenate orientabili (foto 9, piedi e ruote)
Per semplificare l'installazione e la manutenzione nel caso in cui il banco venga incassato, i piedini con base d'alluminio sono ora regolabili dall'interno vasca e la registrazione varia da 30 a 55 mm.



7.



8.

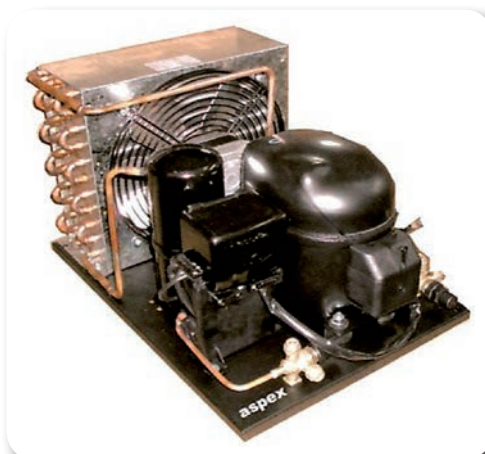


9.

Gruppi condensanti esterni da utilizzare entro 10 m di distanza dagli apparecchi senza gruppo motore.



10.



11.

foto 10.
gruppo condensante
incorporato

foto 11.
unità condensatrice



OPTIONALS

E' disponibile la fornitura su richiesta di piani di lavoro, vaschette raccogliogocce (foto 1), colonnine di spillatura a 1, 2, 3, e 4 rubinetti (foto 3a, 3b, 3c, 3d), manometri, kit testa di aggancio. E' stata inoltre realizzata una vaschetta che consente di refrigerare la birra anche durante il passaggio nella colonnina (foto 2).



1.



2.



3a.



3b.



3c.



3d.

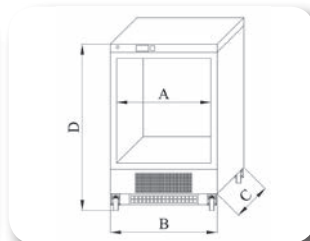
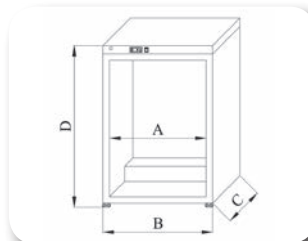
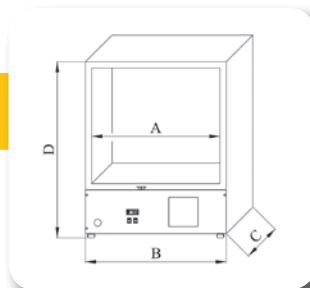
E' disponibile anche la linea **Unibeer** senza gruppo motore predisposto per un collegamento a distanza.

NEW

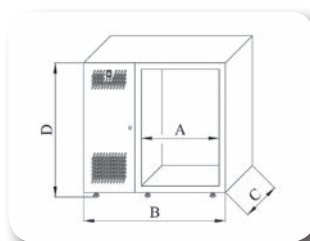
Oggi disponibile anche con gruppo motore installato



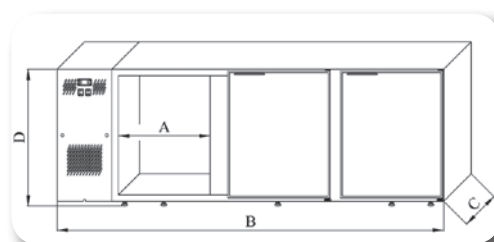
con gruppo	numero porte	numero piedi	capacita' fusti (20 litri - d.241 x h 560)	A	B	C	D
RO-BGS 900 2D	2 piccole	4 rotelle	6	804	900	630	1128



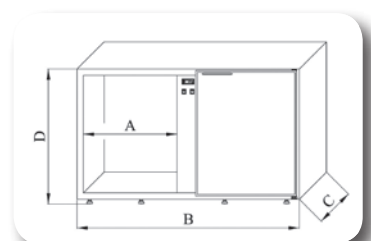
con gruppo	numero porte	numero piedi	capacita' fusti (20 litri - d.241 x h 560)	A	B	C	D
RO-BGS 685 STEP	1 piccola	4		605	685	632	1009
RO-BGS 685 WHEELS	1 piccola	4 rotelle		605	685	610	1074



con gruppo	numero porte	numero piedi	capacita' fusti (20 litri - d.241 x h 560)	A	B	C	D
RO-B 900 4F 1DX	1 grande	6	4	487	900	590	850/875
RO-B 1400 8F 2DMX	2 medio-grandi	8	8	987	1400	590	850/875



con gruppo	numero porte	numero piedi	capacita' fusti (20 litri - d.241 x h 560)	A	B	C	D
RO-B 1740 8F 2DXX	2 molto grandi	8	8	575	1740	590	850/875
RO-B 2400 12F 3DXX	3 molto grandi	10	12	549	2400	590	850/875
RO-B 2740 16F 4DX	4 grandi	12	16	487	2740	590	850/875



senza gruppo	numero porte	numero piedi	capacita' fusti (20 litri - d.241 x h 560)	A	B	C	D
SG-B 1400 8F 2DXX	2 molto grandi	8	8	575	1400	590	850/875
SG-B 2060 12F 3DXX	3 molto grandi	10	12	549	2060	590	850/875
SG-B 2400 16F 4DX	4 grandi	12	16	487	2400	590	850/875

L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche senza preavviso ai prodotti rappresentati in catalogo.



Uni *beer*

Progettato e realizzato interamente in Italia



S.S. 31 n. 22
15040 Occimiano (AL) - Italy
Tel. + 39 0142 809256
Fax + 39 0142 809557

www.unifrigor.com
info@unifrigor.com

