

**SUCHÉ CHLAZENÍ • DRY COOLER • TROCKENKÜHLER**



**Jetto 60/100**

# TECHNICKÉ ÚDAJE • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Typ: Type: Typ:	Jetto 60/100
Chladicí výkon kompresoru +55°C/-10°C: Cooling output of the compressor +55°C/-10°C: Kühlleistung des Kompressors +55°C/-10°C:	680/790 W
Teplota stáčeného nápoje: Temperature of the drawn beverage: Temperatur des gezapften Getränkes:	4 - 7°C
Počet stáčených nápojů: Number of the drawn beverages: Zahl der gezapften Getränke:	2
Chladicí kapacita (Okolí 28°C/Nápoj 15°C): Cooling capacity (Environment 28°C/Beverage 15°C): Kühlkapazität (Umgebung 28°C/Getränk 15°C):	60/100 litrů /1 hod 60/100 Liter/1 hour 60/100 Liter/1 Stunde
Chladivo: Cooling medium: Kühlmittel:	R 134a

Napájecí napětí: Supply voltage: Versorgungsspannung:	1x230V; 50Hz
---	--------------

Rozměry - Dimensions - Masse	
1. Výška: Height: Höhe:	490 mm
2. Šířka: Width: Breite:	492 mm
3. Hloubka+odkap: Depth+drip tray: Tiefe+Abtropfschale:	382 mm + 170 mm
Hmotnost: Weight: Gewicht:	47/50 Kg

**Jetto „60“ a „100“** jsou určena k chlazení a dochlazování nápojů – zejména piva. Jeho chladicí kapacita dosahuje dle typu 60 nebo 100 litrů/hod. Chlazení má dva nápojové okruhy, což umožňuje čepovat dva druhy piva. Teplotu chlazeného nápoje je možné nastavit termostatem, který je přístupný po sejmutí víka. Nosná konstrukce je zhotovena z pozinkovaného plechu, plášť je zhotoven z plechu nerezového, víko a nádoba odkapu jsou plastové. Chladicí vlnovec je vyroben z nerezové trubky DIN 1.4301. Čepování piva je možné z KEG - sudu. Výčepní kohouty umožňují čepování piva s nastavením pěnivosti. Nápoj se stáčí pohybem rukojeti k sobě, při pohybu rukojeti od sebe se stáčí pouze pivní pěna.

**The Jetto „60“ and „100“** coolers are designated for cooling and aftercooling of beverages, especially of beer. The cooling capacity is according the cooler type 60 or 100 Liter/1 hour. The cooling system has two beverage circuits which enable tapping of two kinds of beer. Temperature of the cooled beverage can be set by means of a thermostat which is accessible after taking the cover down. The supporting construction is made from zinc galvanized metal sheet, the outer shell is made from stainless sheet, the cover and the drip tray of plastic. The cooling coil is made from stainless pipes – DIN 1.4301. The beer can be drawn directly from the KEG - barrel. A beer tap offers the possibility of pouring beer with froth adjustment. The drink is drawn by turning the handle towards the operator; turning the handle away from operator gives froth only – for a head.

**Der Jetto „60“ und „100“** Kühler sind zum Kühlen und Nachkühlen der Getränke, besonders des Biers bestimmt. Die Kühlkapazität erreicht gemäss des Kühler-Types 60 oder 100 Liter/1 Stunde. Der Kühler hat zwei Getränkeleitungen, was ermöglicht Zapfen von zwei Bierarten. Die Temperatur des kühlenden Getränkes ist mit dem Thermostat einstellbar, der Thermostat ist nach der Deckelabnahme zugänglich. Die Tragkonstruktion ist aus verzinktem Blech gefertigt, der Aussenmantel ist aus Edelstahlblech, der Deckel und Abtropfgefäß sind aus Kunststoff gefertigt. Die Kühsnecken sind aus dem korrosionssicheren Rohr DIN 1.4301 gefertigt. Das Bier ist möglich direkt aus dem KEG - Fass abzapfen. Der Ausschankshahn ermöglicht die Einstellung von Schaumbildung. Mit dem Zuziehen des Handgriffes wird das Getränk abgezapft und mit dem Vonsichdrücken des Handgriffes wird nur der Bierschaum abgezapft.

**EGE-GASTROTECHNIKA, s.r.o.**

Novohradská 397/34  
CZ-370 08 České Budějovice

Tel.: +420-387 764 545  
Fax: +420-387 764 607

www.egegastro.cz  
E-mail: obchod@egegastro.cz