

Système Gourmet pour Boissons "Silver Series" à quatre saveurs avec graphique complètement illuminé



Modèle JDF-4S


avec graphique illuminé

Dimensions: 33,1po H x 15,7po L* x 25,5 po P
(84,1cm H x 39,9 cm L* x 64,8cm P)

*Poignée incluse dans une grande porte

Caractéristiques

Système gourmet pour boissons froides.

- Graphique de porte complètement illuminé pour une plus grande visibilité pour attirer la clientèle.
- Une performance supérieure pour des jus surgelés et de jus fait de concentré.
- Une seule distributrice servant à la fois des jus surgelés et des jus faits de concentré pour faire grimper les profits et réduire les coûts.
- Boisson à consistance uniforme assurée grâce à un procédé de mélange breveté BUNN High Intensity^{MC}.
- Pompe et mélange des produits concentrés de 2+1 à 11+1, incluant du 4+1 à haute densité et jus 5+1 avec précision et consistance.
- Distribution rapide à un débit de 1.0 à 1.5 oz (29.6 à 44.4 ml) à la seconde.
- Dégagement de 7 po (20,8 cm) pour permettre le remplissage de la majorité des contenants.
- Réserveur d'eau refroidit par un bac à accumulation de glace de 18 lb (8,2 kg) pour une capacité supérieure de boisson froide.
- Pompe à concentré de pointe facile à installer, précise et durable.
- Concept de fabrication utile pour effectuer le service, deux systèmes de distribution modulaire pour un travail simple et rapide.
- Distribution de portion contrôlée ou de portion continue dans la même équipement.
- Disponible avec distributeur d'eau froide en option. Voir modèles disponible au verso.
- Équipé d'une porte verrouillable.
- Trousse d'Entretien préventif: 39690.0000. 

Pour les fiches techniques ou pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter notre site Web, à l'adresse www.bunn.com.

Produits associés

Easy Clear® EQHP-10

No. de Produit: 39000.0004



Easy Clear® EQHP-10CRTG

No. de Produit: 39000.1004

Kit de Conversion pour Température Ambiante

No. de Produit: 33699.0001

(un kit requis par distributeur - photo montrant une distributrice à 4 saveurs avec un contenant de jus et trois kits de conversion pour température ambiante)



Contenant de jus réutilisable.

Capacité: 1 Gallon

No. de Produit: 39302.0000



Modèle

JDF-4S

Homologation



Breveté

07/08

D7.1a

Modèle	No. de produit	Tension Réelle	Intensité	Capacité boissons/min	Volume pi ³ /m ³	Poids lb/kg	Cordon d'alimentation
JDF-4S, porte illuminée	37300.6004	120	6	3 (12 oz 355 ml)	10,3 / ,29	129 / 58,5	Oui†
JDF-4S, porte illuminée (avec distributeur d'eau froide)	37300.6006	120	6	3 (12 oz 355 ml)	10,3 / ,29	129 / 58,5	Oui†

Modèle incluant filtre à air.

Contenant de jus réutilisable. Produit No. 33931.0000. Capacité de 1 gallon (3,79 litres).

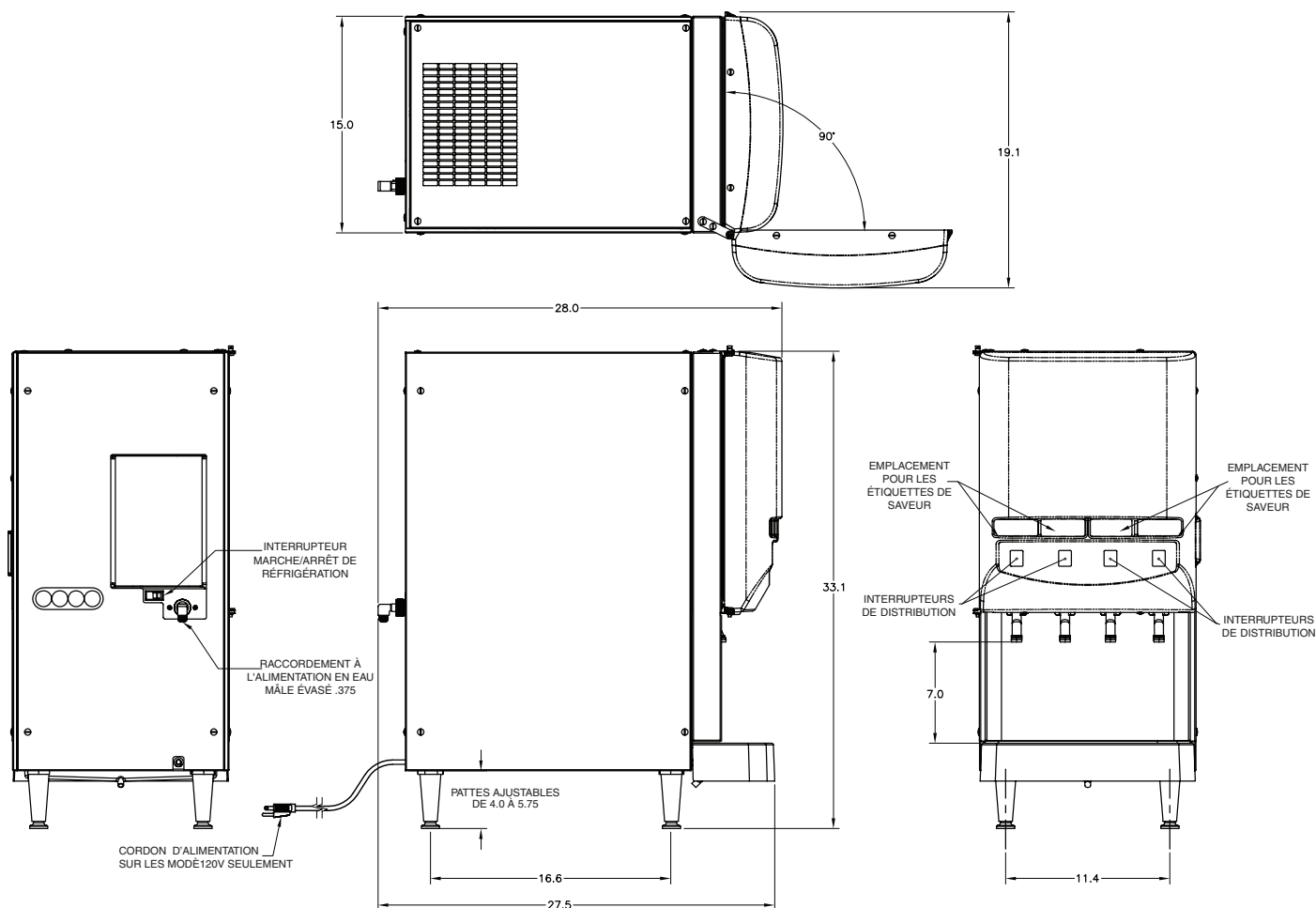
*Température de l'eau à 75°F (24°C) pour 180 boissons sans excéder une température de boisson de 40°F (4.4°C).

†Cordon d'alimentation (NEMA 5-15P) sur les modèles 15 A, 120 V seulement.

Électricité : L'appareil nécessite un raccordement à un circuit bifilaire mis à la terre, 120 V, monophasé, 60 Hz

Tuyauterie : 20 à 100 lb/po2 (138 à 690 kPa). Un raccord mâle évasé 3/8 po (0.95 mm) est fourni.

Réfrigération : Frigorigène R-134a, 9 oz (0,28 kg), bac à accumulation de glace de 8 lb (3.6 kg).



Bunn-O-Matic Corporation of Canada - 280 Industrial Pkwy. S. Aurora, Ontario L4G 3T9 • 905-841-2866 • Fax 905-841-2775 • www.bunn.com

En ce qui a trait à ses produits, BUNN est engagée en permanence dans des travaux de recherche et développement. Nous nous réservons donc le droit d'apporter des modifications aux spécifications techniques et à la conception de nos produits sans préavis. Ces révisions ne confèrent aucunement le droit au client de se prévaloir de ces modifications, améliorations ou remplacements liés à du matériel dont il aurait déjà fait l'acquisition. Toutes les dimensions sont exprimées en pouces.

Bunn Corporation détient tous les droits d'auteur associés aux équipements et accessoires présentés dans cette publication. Veuillez contacter la compagnie Bunn pour demander la permission de reproduire toute partie de cette publication.