



FONTEVITA

Máxima expresión en
tecnología y diseño



Fuente refrigeradora de pie.
Líneas elegantes y gran
capacidad de producción.

Agua fría, a temperatura ambiente
y fría con gas.

Ósmosis inversa o filtración.



APLICACIONES

Fontevita es ideal para hoteles, restaurantes
y otros comedores colectivos.

FONTEVITA

Código 304484 F 150
Código 304485 F 150 GAS



CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN

Caudal de agua fría:
150 l/hora.
Hasta 80 l de suministro
en continuo.



TIPOS DE AGUA

Agua fría, a temperatura ambiente y fría con gas (modelo gas).



PORTION CONTROL

Se puede personalizar el tipo de agua a servir para cada tipo de agua.



FILTRO EVERPURE 4C

Retiene partículas de hasta 0,5 micras, elimina olores y mejora el sabor del agua.

Ciclo del filtro: 11.000 l.



ÁREA DE SUMINISTRO

Con 3 grifos y 305 mm de altura, permite llenar una gran variedad de recipientes y hacerlo de modo simultáneo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

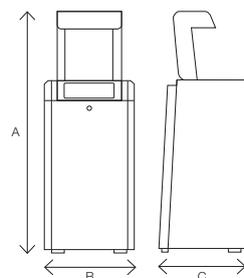
	FONTEVITA 150	FONTEVITA 150 GAS
Tipo	Fuente de pie	
Caudal agua fría	150 l/h	
Producción en continuo	80 l	
Temperatura agua fría	3 – 10 °C	
Tecnología enfriamiento	Banco de hielo. Doble serpentín en acero inoxidable	
Capacidad del banco de hielo	18 l	
Condensación	Mediante ventilación forzada	
Termostato ajustable	Sí	
Gas refrigerante	Gas Natural R290	
Bomba carbonatador	No	Sí
Altura área suministro	305 mm	
Alimentación eléctrica	220 V – 50 Hz	
Consumo	650 W	
Temperatura ambiente	Mín. 5 °C – Máx. 32°C	
Reductor presión CO ₂	No	Sí, en el interior del equipo

	FONTEVITA 150	FONTEVITA 150 GAS
Dispensadores	Agua fría	Agua fría con gas
	Agua a temperatura ambiente	
Pulsadores	Mecánicos en acero inoxidable	
Alarmas	No hay caudal de agua No hay flujo de gas	
Materiales	Acero inoxidable y aluminio	

OPCIONES

Código 304486	FonteVita 150 ósmosis inversa
Código 304487	FonteVita 150 ósmosis inversa con gas

Alto (A)	1.450 mm
Ancho (B)	520 mm
Fondo (C)	505 mm
Peso	50 kg



La producción puede variar de acuerdo a la presión y temperatura del agua.
Nota: la botella de gas alimentario (necesaria en el modelo gas) no está incluida en el equipo.



Tel. 971 121 051 · info@aqualo.es · www.aqualo.es