



les fontaines à eau de la gamme

EcoBAR

HORECA

Fonctionnelle, Performante, Simple...

Sur comptoir ou sur pied, EcoBar est la fontaine à eau parfaite pour votre bar ou restaurant !



Ecoaqua





EcoBAR

- Deux systèmes de distribution disponibles :
 - Mécanique avec pompes manuelles
 - Automatique (bouton en acier inoxydable) avec contrôle des portions
- Deux options de distribution :
 - Eau fraîche plate et pétillante
 - Eau plate fraîche et tempérée
- Entièrement construite en acier inoxydable avec un panneau frontal en plexi rétroéclairé
- Espace de stockage interne pour les cartouches de filtration et les filtres UV
- Gazéifieur professionnel en acier inoxydable
- Double serpentin de refroidissement : Un pour l'eau plate et un pour l'eau pétillante (optionnel pour la version 80)
- Banc de glace bien isolé for les hauts débits d'eau fraîche, plate ou pétillante

Floor standing



counter top

Options :

- Filtre à charbon actif
- UV en entrée
- UV en sortie (version I.T.)
- Contrôle des portions (version I.T.)

ECOBAR – Détails techniques

Dimensions WxDxH (mm) Net weight (kg) Dispensing area (height mm) Cooling technology

ECOBAR 30 « manuel »			318x576x537	24 (26 Fizz)	328	Op.	●				
ECOBAR 80 « manuel »			360x565x566	33 (35 Fizz)	320	Op.	●				
ECOBAR 150 « manuel »			460x626x616	43 (46 Fizz)	329	Op.	●				
ECOBAR 80 « I.T. »			360x565x502	30 (33 Fizz)	328	Op.	●	Op.	●	Op.	
ECOBAR 150 « I.T. »			460x626x541	41 (44 Fizz)	337	Op.	●	Op.	●	Op.	
ECOBAR 80 « à pied intégré »			500x520x1489	48 (48 Fizz)	350	Op.	●				
ECOBAR 150 « à pied intégré »			500x520x1489	49 (55 Fizz)	350	Op.	●				



ECOBAR 30 « Manuel »

Compacte et efficace, grâce à sa technologie de refroidissement à sec, EcoBar est la fontaine à eau EcoAqua créée pour les petits bars, traiteurs et cuisines de bureaux. EcoBar 30 est la solution parfaite pour les lieux où le service traditionnel à la pompe est préféré.



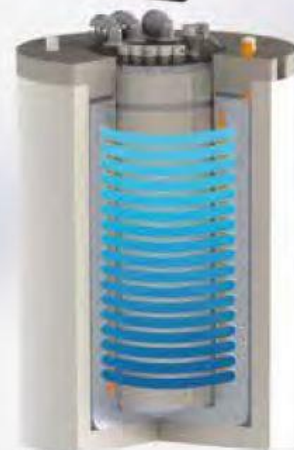
Gaz réfrigérants naturels

Utilisation de gaz totalement naturels (HC) tels que le gaz R290. Un choix écologique qui présente l'avantage d'assurer un fonctionnement plus silencieux du compresseur et qui garantit une plus longue durée de vie du système de refroidissement.



Refroidissement à sec

Avec cette technologie de refroidissement direct innovante, les serpentins de l'eau (en acier inox) et du gaz réfrigérant (en cuivre) sont réunis dans une seule fonte d'aluminium. Le refroidissement à sec (Dry Cooling) permet de réaliser une fontaine à eau avec des dimensions plus compactes et d'obtenir des performances professionnelles pour répondre aux exigences de consommation de la maison et du bureau.



ECOBAR I.T.

Avec ses boutons en acier inoxydable pour un service de qualité plus professionnel, EcoBar I.T. permet, grâce à son option de « contrôle des portions » de servir des bouteilles par le simple actionnement du bouton via des litrages prédéfini (ex. 0.5 ou 1 l). Cela permet un service plus rapide lors des 'coup de feu'.

ECOBAR « Manuel »

Ses pompes mécaniques vous permettent de remplir deux bouteilles en même temps !



Economie d'énergie

La fonction optionnelle « stand-by » réduira la consommation d'énergie de 75% en comparaison avec celle du fonctionnement nominal. Cette fonction vous fera gagner beaucoup d'énergie tout en maintenant la température suffisamment basse pour empêcher la prolifération de bactéries.

Banc de glace

La technologie de refroidissement à « banc de glace » est la technologie de refroidissement la plus professionnelle, une nécessité absolue dans les établissements d'Horeca où de grands débits d'eau fraîche sont nécessaires. Cette technique consiste en l'immersion du serpentin d'eau et de gaz réfrigérant dans un banc de glace.





Meuble

Design et fonctionnalité ! Entièrement réalisé en acier inoxydable, avec une base plus stable et avec la bride intérieure permettant de fixer les filtres et la bouteille de CO₂.
Uniquement disponibles pour les modèles 30 et 80. Pour le modèle 150, le meuble est intégré.

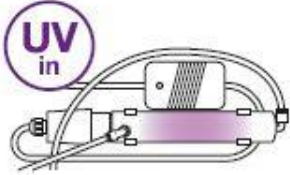
Bouteille en verre

Les bouteilles en verre élégante et de grande qualité EcoAqua raviront vos clients.
Disponibles en 0,5 et 1 litre.
Personnalisables à partir de 300 unités.



Filtration par UV

Lampe UVC en entrée de 12W. (Installée à l'extérieur de la machine)



Produits d'entretien

Produits pour l'entretien et le nettoyage de votre machine – disponible sous forme de kit.



Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif purifie l'eau en la rendant limpide, cristalline, inodore et insipide mais tout en lui laissant ses sels minéraux bon à la santé ! Il est en mesure de retenir toutes les impuretés d'une dimension allant jusqu'à 0,5 microns, en éliminant toutes les odeurs et les goûts comme le chlore dissolu et le calcaire, les fibres d'amiante et certains microorganismes comme le cryptosporidium.



Lampe UVC en sortie

Lampe UVC bactéricide en sortie installable sur chaque robinet. Les rayons UV, grâce à leur pouvoir stérilisant, empêchent la prolifération bactérienne.



Nanotube argenté

Tuyau réalisé en acier inox Aisi 316L sur lequel est réalisé un traitement spécial et innovant en surface avec une nanotechnologie à base d'ions d'argent. L'argent, qui est un bactéricide naturel, évite/réduit la prolifération bactérienne dans le tuyau. La surface traitée avec ces nanoparticules prend une forme plus compacte et lisse : cela évite la formation de dépôts et de biofilms



Réducteur de pression

Réducteurs de pression de CO₂ pour bouteille rechargeable ou jetable, Water block, réduction de pression de l'eau.



Certifications (see official listing):



Associations:



EcoAqua by Datismart srl
www.ecoaqua.be
ecoaqua@datismart.com
+32 475 78 06 15

Siège social
Rue des combattants 73
6140 Fontaine l'Evêque
Belgique

N° TVA : BE0741603897
IBAN : BE15068936583830
BIC : GKCCBEBB