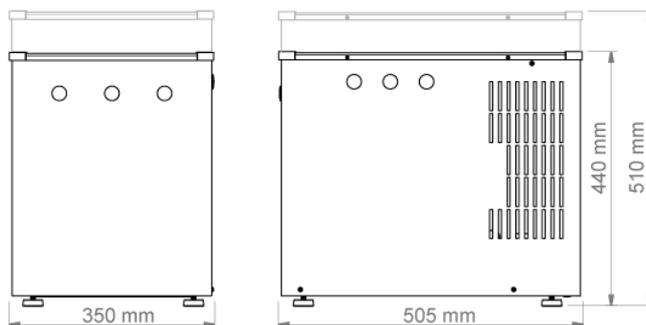
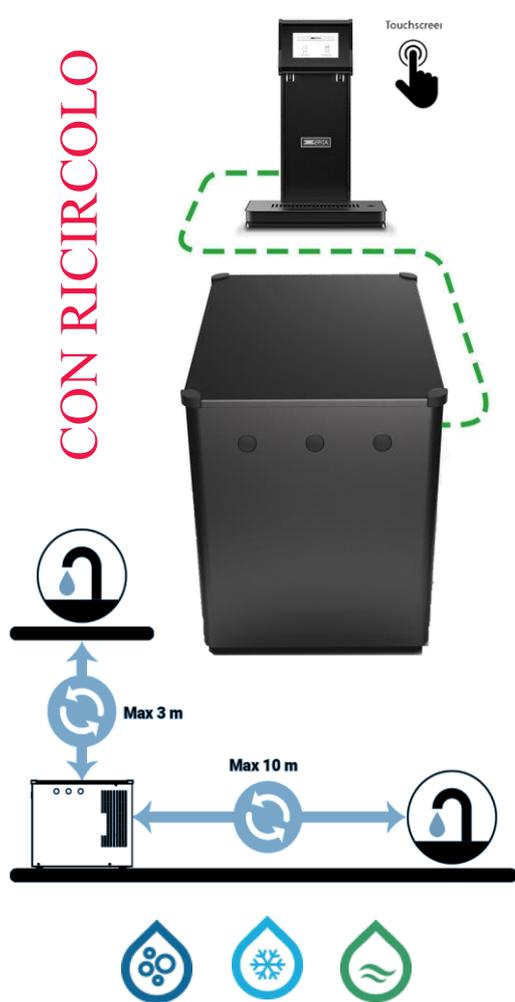


# VORTEX G 20 o G 100 (per RISTORANTI)



La scelta di componentistica certificata, interamente **Made in Italy**. La cura ai dettagli in tutte le fasi di progettazione e assemblaggio, garantiscono alti standard di qualità alla produzione, da sempre gestita interamente in-house.

Una scelta super eco-friendly, per dire addio alla plastica con risparmi mai visti e più sicura che mai, grazie al sistema Silver Turbo Clean che garantisce acqua pura e impianto sempre pulito.

Adatta ad ogni ambiente grazie al suo design in elegante nasconde incredibili prestazioni dietro le dimensioni contenute.

**Auxilia:** gestione remota in tempo reale

Modello  
Mobile esterno  
Erogazione  
Progetto risparmio energetico  
Capacità di refrigerazione  
Litri in continuo  
Temperatura acqua in uscita  
Temperatura regolabile  
Tipo di condensazione  
Temperatura d'esercizio  
Sistema di refrigerazione  
Carbonatore  
Capacità carbonatore  
Pompante  
Blocco protezione pompante  
Ingresso tubo  
Pressione rete idrica  
Tensione di alimentazione  
Assorbimento  
Potenza compressore  
Classe energetica  
Gas refrigerante  
Peso unità / Peso trasporto  
Dimensioni (H x L x P)

**G 20**  
Skinplate  
Freddo, gasato, ambiente  
SI

**60 L/h**  
**140 L**  
3 / 12 (°C)

SI  
Ventilazione forzata  
Min 5 - Max 43 (°C)  
Silver Turbo Clean  
inox AISI 304SI

**1,4 L**  
Pompa booster professionale  
SI  
Raccordo rapido 1/4"  
1-5 bar  
230 V / 50 Hz

2,6 A / 410 W

1/10 Hp  
**A**  
R134a / R600a  
18 / 20 (kg)

**50,5 x 35 x 44 cm.**

**G100**  
Skinplate  
Freddo, gasato, ambiente

**95 L/h**  
**210 L**  
3 / 12 (°C)

SI  
Ventilazione forzata  
Min 5 - Max 43 (°C)  
Silver Turbo Clean  
inox AISI 304SI

**1,4 L**  
SI  
Raccordo rapido 1/4"  
1-5 bar  
230 V / 50 Hz

4,3 A / 700 W

**50,5 x 35 x 51 cm.**