

Distributrice iMIX^{MC} Système de boissons chaudes à 4 ou 5 trémies



Modèle iMIX-4

Dimensions: 32,8 po H x 19,3 po L x 24 po P
(83,2cm H x 59,5cm L x 61cm P)



Configuration pour le modèle de portion contrôlée

Modèle iMIX-5

Dimensions: 32,8 po H x 19,3 po L x 24 po P
(83,2cm H x 49,02cm L x 61cm P)

Caractéristiques

Distributeur iMIX système de boissons chaudes à 4 ou 5 trémies

- Capacité : iMIX-4 : 4 trémies de 8 lb (3,6 kg),
iMIX-5 : 5 trémies de 8 lb (3,6 kg).
- Grand panneau d'affichage lumineux pour mettre vos produits en valeur.
- Réservoir d'eau chaude de 7 gal (26.5 l) pour satisfaire à la demande en période de pointe.
- Peut recevoir les tasses de 7,25 po (18,4 cm) de hauteur (format populaire) et jusqu'à 8,12 po (20,6 cm) de hauteur.
- Mécanismes de distribution facilement accessibles à l'avant et sur le dessus de l'appareil.
- Fouet ultrarapide de qualité industrielle pour un mélange parfait des boissons.
- Accès facile par l'avant de l'appareil à la vidange du réservoir, la soupape de drainage, la vrinne, les moteurs de fouet et le panneau de commande.
- Allure moderne du boîtier pour créer un effet saisissant.
- Nouvelle commande numérique pour assurer contre le vol la nuit.
- Avertisseur audible de niveau bas dans les trémies en plus d'un message visuel.
- Affichage alphanumérique de messages publicitaires, de l'état de la machine et des coordonnées du service technique.
- Système d'entraînement de la vrinne à ressort entièrement en métal pour installation facile de la trémie.
- Installation et étalonnage de l'appareil par l'avant.
- Moteurs de vrinne munis d'un indicateur de tours-minute pour assurer un apport de poudre constant au mélange et produire des boissons à saveur uniforme et une rentabilité maximale.
- Porte verrouillable pour prévenir les manipulations indésirables.
- Disponible avec le panneau d'affichage pour café glacé.
- Kit de maintenance préventive (lame antistatique): 05995.0000.
- Portion contrôlée de 3 niveaux de tasses disponible pour le modèle iMIX-5.



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^{MD} EQHP-10

No. de produit : 39000.0004

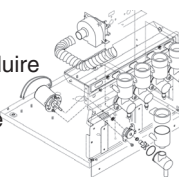
Easy Clear^{MD} EQHP-10L

No. de produit : 39000.0001



Comporte des compartiments de fouettement de luxe :

1. Avec fouet solide qui permet de produire des boissons toujours savoureuses.
2. Conçus pour assurer l'autonettoyage des compartiments de mélange.
3. Munis d'un ventilateur pour chasser l'humidité susceptible de provoquer l'agglomération de la poudre.
4. Équipés d'une sortie d'eau chaude pour faciliter le nettoyage de l'appareil.
5. Les pièces se démontent facilement pour permettre une désinfection en profondeur de l'appareil.



Graphique de Remplacement

Standard de Cappuccino

(montré ci-dessus)

No. de produit: 37457.0000

Thé Chai

No. de produit: 37457.0001

Chocolat Chaud

No. de produit: 37457.0002

«Steamers»

No. de produit: 37457.0003

Cappuccino Glacé

No. de produit: 37457.0006



Modèle

Homologation

iMIX-4



iMIX-5



Spécifications

CANADA



Modèle	No. de produit	Tension Réelle	Inten- sité	Puissance de l'élément totale	Puissance totale	Capacité (à l'heure)	Volume (pi ³ /m ³)	Poids (lb/kg)	Cordon d'alimen- tation
iMIX-4 BLK	37000.6004	120	11,7	1320	1400	4,2 gal/15,9 l	16,37 /0,46	132 /59,87	Oui*
iMIX-4 BLK**	37000.6003	120	11,7	1320	1400	4,2 gal/15,9 l	16,37 /0,46	132 /59,87	Oui*
iMIX-5 BLK	37000.6000	120	11,7	1320	1400	4,2 gal/15,9 l	16,37 /0,46	135 / 61,23	Oui*
iMIX-5 BLK**	37000.6001	120	11,7	1320	1400	4,2 gal/15,9 l	16,37 /0,46	135 / 61,23	Oui*
iMIX-5 BLK (Affice pour café glacé)	37000.6002	120	11,7	1320	1400	4,2 gal/15,9 l	16,37 /0,46	135 / 61,23	Oui*
iMIX-5 BLK (Distributeur de portion contrôlée - 3 niveaux de tasses)	3700.6011	120	11.7	1320	1400	4,2 gal/15,9 l	16,37 /0,46	135 / 61,23	Oui*

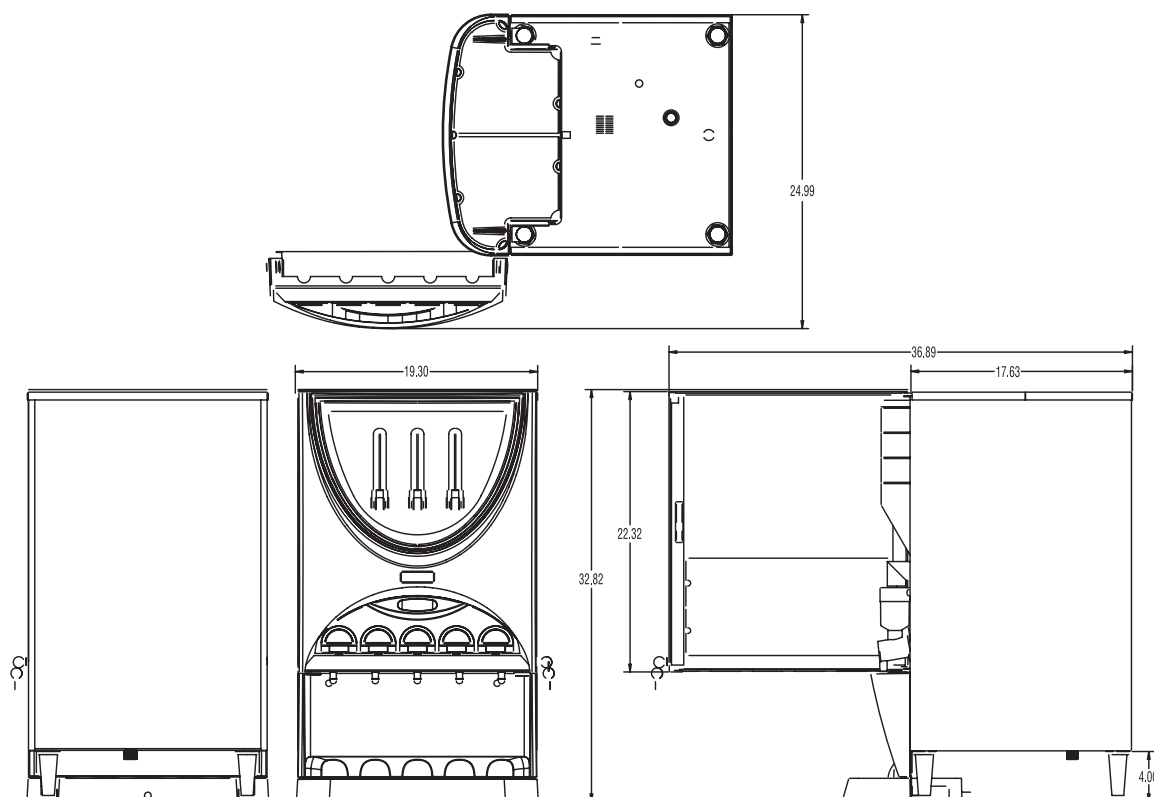
*Cordon d'alimentation (NEMA 5-15P) sur les modèles 15 A, 120 V seulement.

**Modèles disponibles avec charnières de porte à gauche ou à droite sur demande.

Capacité d'utilisation en continue: 68 - 12 oz de portions dans un délais de 37 minutes. (température de 10 °F (23.3 °C) en demande période de pointe.)

Électricité : Le modèle 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) par une conduite de 1/4 po (6 mm) ou plus. Un robinet d'arrêt doit être installé entre la conduite et l'appareil. Installer un régulateur sur la conduite lorsque la pression est supérieure à 90 lb/po² afin de la réduire à 50 lb/po². Un raccord mâle évasé 1/4 po (6 mm) est fourni.



Bunn-O-Matic Corporation of Canada - 280 Industrial Pkwy. S. Aurora, Ontario L4G 3T9 • 905-841-2866 • Télécopieur 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.