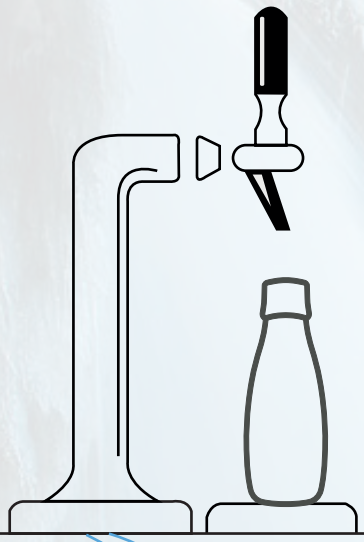
Mistral

CRÉATEUR DE FONTAINES À EAU DEPUIS 1952

EcoBar

La solution embouteillage 0km

The 0km bottling solution



EcoBar Mistral

solution embouteillage 0km

0km bottling solution

Produisez et embouteillez votre eau microfiltré

Make and bottle your own microfiltered water

Réduisez vos déchets et agissez pour la planète en adoptant le système EcoBar Mistral. En embouteillant vos bouteilles avec votre eau, vous contribuez à la réduction de matière plastique.

En plus de limiter le transport de bouteilles, utiliser l'EcoBar Mistral c'est s'équiper d'un matériel fabriqué en région parisienne, limitant ainsi le transport de matières polluantes.

0 km, 0 déchets !

Reduce your waste and take action for the planet by adopting the Mistral EcoBar system. By bottleling your bottles with your water, you contribute to the reduction of plastic matter.

Besides reducing transportation of bottles, using the Mistral EcoBar is adopting a France made equipment, thereby limiting the transportation of polluants. 0 km, 0 waste !

Installation déportée ou sous évier, adoptez une solution innovante et disposez d'une eau à votre image grâce au système EcoBar et son groupe de réfrigération.

Separated or under-sink installation, adopt an innovative solution and enjoy a refreshing water thanks to the professional system EcoBar and its cooling unit.

Vous préférez votre eau tempérée, légèrement réfrigérée ou très fraîche ? Plate, faiblement pétillante ou explosive ? Réglez votre groupe frigorique à votre goût et choisissez l'eau qui vous convient.

Would you prefer cook water, slightly chilled or very cold ? Still, sparkling or explosive ? Adjust your cooling unit to your taste and choose the water combination which suits you.

Disposez depuis votre établissement d'une eau désaltérante et gustative. Filtrée pour un goût optimal et une odeur neutre, vous ne pourrez plus vous passer de l'eau que vous venez de créer.

Enjoy from EcoBar a refreshing and tasty water. The water is filtered for a perfect flavor and a neutral smell. You won't want to miss the water you have just created.

La source c'est vous, profitez-en pour communiquer grâce à notre solution de personnalisation de bouteilles! Apposez votre logo sur vos bouteilles et gagnez en visibilité.

You are the source, take advantage to communicate thanks to our personalization solution for bottles.
Put your logo and brand on your bottles and get visibility across your company.

Un système à votre image
A system designed for you

CHOISISSEZ VOTRE DESIGN DE DISTRIBUTION

1, 2 ou 3 sorties, choisissez la distribution de votre choix en fonction de votre utilisation.

CHOISISSEZ VOTRE SYSTÈME DE PRODUCTION MISTRAL

Solution professionnelle, sur comptoir ou intégrée sous évier, idéale pour une intégration parfaite dans n'importe quelle cuisine.

En fonction de vos besoins, choisissez la version **eau froide** (**EF**), ou la versions **eau froide, eau tempérée, eau gazeuse** (**EF-ET-EG**).

Avec un débit de 150 ou 300 littres par heure, les systèmes de réfrigération Mistral offrent une solution professionnelles efficace avec un faible encombrement, un raccordement rapide et une production d'eau fraîche et gazeuse importante.

CHOOSE YOUR DISTRIBUTION DESIGN

1, 2 or 3 outlets, chosse the distribution f your choice depending on your use.

CHOOSE YOUR MISTRAL PRODUCTION SYSTEM

Professional solution, table top or under-sink, ideal for a perfect integration in any kitchen.

According to your needs, choose the **cold version** (**EF**), or the **cold, cook and sparkling** one (**EF-ET-EG**).

With a flow rate of 150 or 300 litters per hour, the Mistral production system offers an effective professional solution with very small footprint, quick connection and significant production of cold and sparkling water.

RÉALISEZ VOS INTÉGRATIONS SUR-MESURE / CUSTOM-MADE INTEGRATIONS

Choisissez votre finition / Create your finish

Robinet électrique 1 voie 3 distributions

La seule solution électrique, profitez d'une eau fraîche, tempére ou gazeuse tout en sécurité grâce à son raccordement possible au système antifuite Watersafe®.

Electrical 1 way faucet 3 distributions

The only electrical solution, enjoy a cold, cook or sparkling water safe from any leakage thanks to its linking with the Watersafe® system.

Robinet 3 voies 3 distribution

Design et pratique, cette colonne chromée à 3 sorties, aux distributions actionnables via une commande mécanique fiable et robuste, est idéale pour le secteur professionnel HoReCa.

3 ways faucet 3 distributions

Design and convenient, this three ways tap with its mechanically controlled three reliable distributions is ideal for HoReCa sector.

Robinet 1 voie 3 distributions

Solution idéale à 1 sortie pour le secteur HoReCa, profitez d'une eau fraîche, tempére ou gazeuse à travers cette colonne chromée à la distribution unique.

1 way faucet 3 distributions

Perfect one way solution for the HoReCa sector, enjoy a cold, cook or sparkling water thanks to the 3 distributions of this chromed column with one water outlet.

Bac rectangulaire inox avec ou sans vidange

Rectangular drainer with or without evacuation

Bac rond inox avec vidange

Rounded drainer with evacuation

Choisissez votre unité de refroidissement sous-évier / Choose your undersink cooling unit

SYSTÈME DE PRODUCTION

PRODUCTION EAU FROIDE

COLD WATER PRODUCTION

40 L/H
80 L/H
120 L/H
Δ T 10°C

Solution professionelle sous evier idéal pour une intégration parfaite de l'eau réfrigérée dans n'importe quelle cuisine, réfectoire, salle de pause ...

Under-sink profesional solution ideal for a perfect integration in every kitchen, cafeteria, break room ...

+ Faible encombrement
+ Façade démontable pour accéder aux composants
+ Raccordement rapide
+ Revêtement tout inox (G80 et G120)
+ Pieds antidérapants et anti-vibration
+ Système de ligne python réfrigérée garantissant une eau fraîche non stagnante pour les installations déportées (en option)
+ Compatible avec le système anti-fuite Watersafe ® (en option)

+ Compact design
+ Removable panel to access to the components
+ Quick connect
+ All stainless steel panels (G80 and G120)
+ Anti-slip and anti-vibration feet
+ Chill python system which ensures cold non stagnant water for separated installations (in option)
+ Compatible with Watersafe ® system (in option)

VERSIONS DISPONIBLES

> G40 Eau froide (EF)
> G40 Eau froide, tempérée & gazeuse (EF-ET-EG)
> G80 Eau froide (EF)
> G80 Eau froide, tempérée & gazeuse (EF-ET-EG)
> G120 Eau froide tempérée & gazeuse (EF-ET-EG)

RÉFRIGÉRATION

> Compresseur hermétique
> Gaz R134A sans CFC ou gaz naturel R290

Pour G40
> Système à détente directe banc de glace

Pour G80
> Système à détente directe banc de glace

Pour G120
> Système à détente directe banc de glace et python réfrigérée

CARROSSERIE

> Pieds antidérapants et anti-vibration
> Revêtement en acier (G40) ou inox (G80 / G120)

AVAILABLE VERSIONS

> G40 Cold water (EF)
> G40 Cold, cook & sparkling water (EF-ET-EG)
> G80 Cold water (EF)
> G80 Cold, cook & sparkling water (EF-ET-EG)
> G120 Cold, cook & sparkling water (EF-ET-EG)

REFRIGERATION

> Hermetic compressor
> R134A gas without CFC or R290 natural gas

For G40
> Direct chilled system

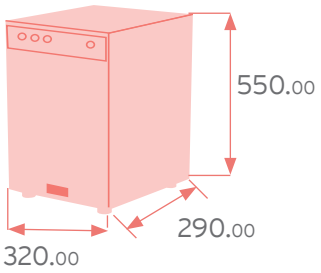
For G80
> Direct chilled with ice bank system

For G120
> Direct chilled with ice bank system and chill python system

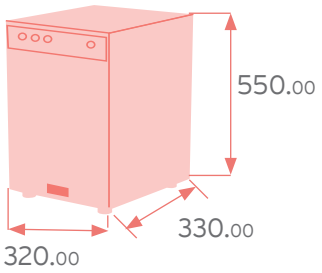
BODY

> Anti-slip and anti-vibration feet
> Steel (G40) or all stainless steel panels (G80 / G120)

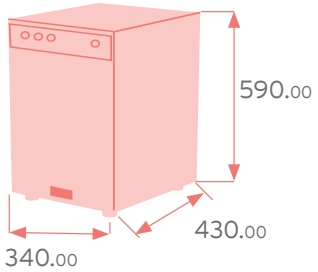
G40 EF en mm



G40 EF-ET-EG en mm



G120/G80 en mm



GROUPE FROID	G40 EF	G40 EF-ET-EG	G80 EF	G80 EF-ET-EG	G120 EF-ET-EG
DÉBIT • L/h FLOW RATE • L/h	150		300		
PRODUCTION EAU FROIDE • L/h - Δ T 10°C COLD WATER PRODUCTION • L/h - Δ T 10°C	40		80		120
PRODUCTION EAU GAZEUSE • L/h - Δ T 10°C SPARKLING WATER PRODUCTION • L/h - Δ T 10°C	-	40	-	80	120
TEMPÉRATURE ENTRÉE D'EAU • C° WATER TEMPERATURE INLET • C°	15/20				
TEMPÉRATURE SORTIE D'EAU FROIDE • C° COLD WATER TEMPERATURE OUTLET • C°	6/12				
COMPRESSEUR HERMÉTIQUE • HP HERMETIC COMPRESSOR • HP	1/10 220-240V / 50-60 Hz		1/8 220-240V / 50-60 Hz		
POIDS • Kg WEIGHT• Kg	26	30	29	37	39

Images non contractuelles | Non contractual pictures