



COLLECTIVITÉS / CATERING

RDC 475

PRODUCTION EAU FROIDE COLD WATER PRODUCTION

80 L/H
120 L/H
 $\Delta T 10^{\circ}\text{C}$

150 litres par heure pour le refroidisseur 475, 80 litres pour les refroidisseurs 475 S et 475 G, le tout sans s'essouffler. À coup sûr le refroidisseur le plus performant du marché.

150 litres per hour without slowing down for the 475 V and 80 litres for the 475 S and 475 G dispensers. For sure the most efficient dispenser of the market.



Sirop non fournis
Syrups not included



Compatible avec le système anti-fuite Water-safe® (en option)
Compatible with Watersafe® system (option)



Buses de distribution internes pour éviter tout risque de bio-contamination

Internal dispensing nozzles to avoid any risk of bio-contamination



Porte permettant d'accéder aux composants, à la bouteille de CO₂ et aux recharges de sirop

Access door to the components, CO₂ bottle and refills of syrup

Vue intérieure
Inside view

- + 2 sorties avec protection sanitaire actionnées par boutons 3 positions : arrêt, continu, séquentiel
- + Porte permettant d'accéder aux composants, à la bouteille de CO₂ et aux recharges de sirops
- + Buses de distribution interne pour éviter tout risque de bio-contamination
- + Dossier inox protégeant le mur des éclaboussures
- + Evacuation externe

VERSIONS DISPONIBLES

- Eau froide : RDC 475
> 2 sorties eau froide
- Eau froide & sirop : RDC 475 S
> 2 sorties eau froide + 2 sorties sirop
- Eau froide & gazeuse : RDC 475 G
> 1 sortie eau froide + 1 sortie eau gazeuse

RÉFRIGÉRATION

- > Détente directe à banc de glace
- > Circuits de réfrigération et de distribution d'eau indépendants
- > Compresseur hermétique
- > Condenseur ventilé
- > Gaz naturel R290

CARROSSERIE

- > Revêtement tout inox
- > Grille inox pour poser les carafes
- > Façade démontable
- > Pieds vérins réglables
- > **Distribution par pédales (en option)**
- > **Distribution par capteurs infrarouge (en option)**

IMPLANTATIONS POUR RDC475S :

- > 1 à 2 boîtes de Sirops 5/1 (153x153x326 mm)
- > 1 à 2 boîtes BIB 5 litres (165x155x245 mm)
- > 1 à 2 boîtes BIB 10 litres (185x185x345 mm)

IMPLANTATION POUR RDC475G :

- > Taille max. bouteille de gaz : H795 x ø202 mm (ø220mm avec raccord)

- + 2 water outlets with sanitary protection operated by 3 positions buttons : stop, continuous, sequential
- + Door that provides access to the components, CO₂ bottle and refills of syrup
- + Internal dispensing nozzles to avoid any risk of bio-contamination
- + Stainless steel anti splash console to protect the wall
- + External draining

AVAILABLE VERSIONS

- Cold water : RDC 475 V
> 2 cold water outlets
- Cold water & syrup : RDC 475 S
> 2 cold water outlets + 2 syrup outlets
- Cold & sparkling water : RDC 475 G
> 1 cold water outlet + 1 sparkling water outlet

REFRIGERATION

- > Direct chilled with ice bank
- > Separated refrigeration and water circuits
- > Hermetic compressor
- > Ventilated condenser
- > R290 natural gas

BODY

- > All stainless steel coating
- > Stainless steel grid for water jugs
- > Removable front panel
- > Adjustable feet
- > **Pedals operated (in option)**
- > **Distribution by infrared sensors (in option)**

SETTING-UP FOR RDC 475S :

- > 1 to 2 syrup boxes 5/1 (153x153x326 mm)
- > 1 to boxes BIB 5 litres (165x155x245 mm)
- > 1 to 2 boxes BIB 10 litres (185x185x345 mm)

SETTING-UP FOR RDC 475G :

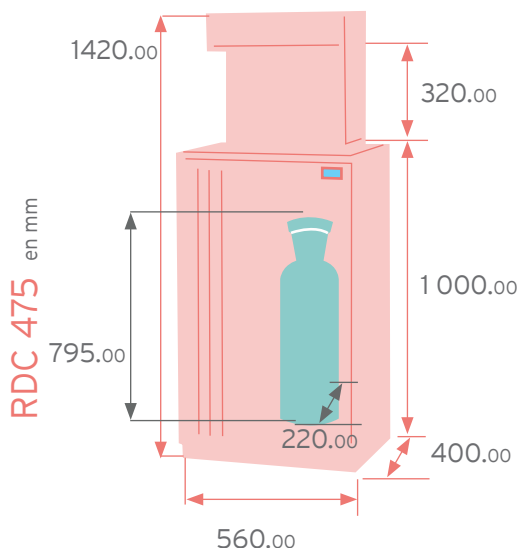
- > Maximum dimensions of CO₂ bottle: H795 x ø202 mm (ø220 mm with connector)



OPTION
Capteurs infrarouge
Infrared sensors



OPTION
Distribution par pédales
Pedals distribution



RDC 475	RDC 475	RDC 475 S	RDC 475 G
DÉBIT • L/h FLOW RATE • L/h	300		
PRODUCTION EAU FROIDE • L/h COLD WATER PRODUCTION • L/h	120	80	
PRODUCTION EAU GAZEUSE • L/h SPARKLING WATER PRODUCTION • L/h	-		80
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	1/2 220-240V / 50-60HZ	1/8 220-240V / 50-60HZ	
POIDS • Kg WEIGHT • Kg	65		