

PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO!
FUNZIONALITÀ E FLESSIBILITÀ

style by
meKtar
DESIGN E
PERSONALIZZAZIONE

SOPRABANCO
Bar - Ristoranti - Catering - Enoteche
Vini - Birre - Succhi - Cocktail
Normali - Freddi - Frizzanti
Calici - Caraffe
BagInBox - Fusti - KeyKeg - Dame

1 SCEGLI IL MATERIALE

LEGGNO METALLO



2 SCEGLI LA COLORAZIONE



3 SCEGLI IL NUMERO, LA FAMIGLIA E LA TECNOLOGIA PER OGNI RUBINETTO.



TECNOLOGIA GRAVITÀ	TECNOLOGIA GRAVITÀ	← MASSIMO 2	PUOI SCEGLIERE UN SOLO COLORE PER PRODOTTO.
TECNOLOGIA POMPE INTERNE	TECNOLOGIA POMPE INTERNE	← MASSIMO 2	
TECNOLOGIA FIZZ	TECNOLOGIA FIZZ	← MASSIMO 2	
KEG ESTERNO	KEG ESTERNO	← MASSIMO 2	
POMPA ESTERNA	POMPA ESTERNA	← MASSIMO 2	

G



TECNOLOGIA A GRAVITÀ

Sistema di erogazione a caduta (gravità) per bevande ferme (vino, succo di frutta) sfuse o in BagIn-Box, refrigerate all'interno dell'apparecchio.

PI



POMPE INTERNE

Sistema di erogazione con pompe interne per bevande ferme (vino, succhi di frutta) in BagInBox, refrigerate all'interno dell'apparecchio.

F



TECNOLOGIA FIZZ A PASSAGGIO

Siamo gli inventori della tecnologia Fizz, brevettata e sviluppata interamente da noi allo scopo di poter rendere frizzante all'istante qualsiasi bevanda (vino, succo di frutta, birra ferma, sidro fermo, cocktail etc...), che si trova a temperatura ambiente in BagIn-Box o serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio. La bevanda refrigerata viene quindi resa frizzante all'interno dell'apparecchio durante l'erogazione.

K



KEG ESTERNI CON REFRIGERAZIONE A PASSAGGIO

Sistema di erogazione per bevande frizzanti (birra, sidro, vino frizzante) contenute in fusti (Keg) pressurizzati che si trovano a temperatura ambiente all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine dell'apparecchio.

P



POMPE ESTERNE CON REFRIGERAZIONE A PASSAGGIO

Sistema di erogazione con pompe esterne per bevande ferme (vino, succo di frutta) che si trovano a temperatura ambiente in BagInBox o serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio.

style by
meKtar

c/o CORATO EXECUTIVE CENTER
strada provinciale 231, km32.500
70033 Corato (BA)
(+39)392.32.82.449
info@mektar.com
www.mektar.com



BANCO EROGATORE

Ristoranti - Enoteche - Negozi
Vini - Birre - Succhi - Cocktail
Normali - Freddi - Frizzanti
Calici - Caraffe - Bottiglie - Dame
BagInBox - Fusti - KeyKeg - Serbatoi

PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO!
FUNZIONALITÀ E FLESSIBILITÀ

1 SCEGLI IL MATERIALE

LEGNO



METALLO



2 SCEGLI LA COLORAZIONE



3 SCEGLI IL NUMERO, LA FAMIGLIA E LA TECNOLOGIA PER OGNI RUBINETTO.



TECNOLOGIA FIZZ INTERNA	TECNOLOGIA FIZZ INTERNA	← MASSIMO 2	
KEG INTERNI	KEG INTERNI	← MASSIMO 2	PUOI SCEGLIERE UN SOLO COLORE PER PRODOTTO.
TECNOLOGIA POMPE INTERNE	TECNOLOGIA POMPE INTERNE	← MASSIMO 2	
TECNOLOGIA FIZZ	TECNOLOGIA FIZZ	← MASSIMO 2	
KEG ESTERNO	KEG ESTERNO	KEG ESTERNO	KEG ESTERNO
POMPA ESTERNA	POMPA ESTERNA	POMPA ESTERNA	POMPA ESTERNA

FI TECNOLOGIA FIZZ INTERNA

Innovativo sistema di erogazione e gasatura brevettato per bevande ferme refrigerate in BagInBox all'interno dell'apparecchio. La bevanda refrigerata viene quindi resa frizzante all'interno dell'apparecchio durante l'erogazione.

KI KEG INTERNI

Sistema di erogazione per bevande frizzanti (birra, sidro, vino frizzante) contenute in fusti (Keg) pressurizzati e refrigerati all'interno dell'apparecchio.

PI POMPE INTERNE

Sistema di erogazione con pompe interne per bevande ferme (vino, succhi di frutta) in BagInBox, refrigerate all'interno dell'apparecchio.

F TECNOLOGIA FIZZ A PASSAGGIO

Siamo gli inventori della tecnologia Fizz, brevettata e sviluppata interamente da noi allo scopo di poter rendere frizzante all'istante qualsiasi bevanda (vino, succo di frutta, birra ferma, sidro fermo, cocktail etc...), che si trova a temperatura ambiente in BagInBox o serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio. La bevanda refrigerata viene quindi resa frizzante all'interno dell'apparecchio durante l'erogazione.

K KEG ESTERNI CON REFRIGERAZIONE A PASSAGGIO

Sistema di erogazione per bevande frizzanti (birra, sidro, vino frizzante) contenute in fusti (Keg) pressurizzati che si trovano a temperatura ambiente all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine dell'apparecchio.

P POMPE ESTERNE CON REFRIGERAZIONE A PASSAGGIO

Sistema di erogazione con pompe esterne per bevande ferme (vino, succo di frutta) che si trovano a temperatura ambiente in BagInBox o serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio.

PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO!
FUNZIONALITÀ E FLESSIBILITÀ



Nella serie Shop ogni via Fizz può anche essere opportunamente collegata a diverse tipologie di rubinetti isobarici per effettuare un perfetto imbottigliamento isobarico manuale. Inoltre le 4 vie Fizz possono essere collegate fra loro in parallelo per ottenere maggiori portate di erogazione, in modo da alimentare piccoli impianti di imbottigliamento di vini frizzanti, spumanti e bevande gassate.

Nella serie shop le tecnologie sono tutte a passaggio e compatibili fra loro fino ad un massimo di 8 vie, di cui al massimo 4 vie possono essere del tipo FIZZ. Quindi combinando assieme i sistemi si possono ottenere numerosi modelli diversi.



SCEGLI IL NUMERO E LA TECNOLOGIA PER OGNI VIA.

VIA 1	VIA 2	VIA 3	VIA 4	VIA 5	VIA 6	VIA 7	VIA 8
TEC. FIZZ	TEC. FIZZ	TEC. FIZZ	TEC. FIZZ	← MASSIMO 4			
KEG EST.	KEG EST.	KEG EST.	KEG EST.				
POMPA EST.	POMPA EST.	POMPA EST.	POMPA EST.				

F TECNOLOGIA FIZZ A PASSAGGIO



Siamo gli inventori della tecnologia Fizz, brevettata e sviluppata interamente da noi allo scopo di poter rendere frizzante all'istante qualsiasi bevanda (vino, succo di frutta, birra ferma, sidro fermo, cocktail etc...), che si trovano a temperatura ambiente in serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio. La bevanda refrigerata viene quindi resa frizzante all'interno dell'apparecchio durante l'erogazione.

K KEG ESTERNI CON REFRIGERAZIONE A PASSAGGIO



Sistema di erogazione per bevande frizzanti (birra, sidro, vino frizzante) contenute in fusti (Keg) pressurizzati che si trovano a temperatura ambiente all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio.

P POMPE ESTERNE CON REFRIGERAZIONE A PASSAGGIO



Sistema di erogazione con pompe esterne per bevande ferme (vino, succo di frutta) che si trovano a temperatura ambiente in serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio.

PERSONALIZZA IL TUO PRODOTTO! FUNZIONALITÀ E FLESSIBILITÀ



inox by
mektar
DESIGN E
PERSONALIZZAZIONE

SISTEMA INDUSTRIALE

Cantine - Birrifici - Produzione di bevande
Vini - Birre - Succhi - Cocktail
Normali - Freddi - Frizzanti
Bottiglie - Dame
Serbatoi



Nella Serie Factory CX ogni singola via Fizz ha una portata tale da alimentare un piccolo impianto di imbottigliamento isobarico semiautomatico.

Inoltre le 4 vie Fizz possono essere collegate fra loro in parallelo per ottenere maggiori portate di erogazione, in modo da alimentare grandi impianti automatici per imbottigliamento di vini frizzanti, spumanti e bevande gassate.

SCEGLI IL MODELLO, IL NUMERO E LA TECNOLOGIA PER OGNI VIA

MODELLI CON UNA SOLA VIA

V100	TECNOLOGIA GRAVITÀ	TECNOLOGIA FIZZ INTERNA
V200		
V500		
V1000		



SERIE "V"



SERIE "CX"

	VIA 1	VIA 2	VIA 3	VIA 4	VIA 5	VIA 6	VIA 7	VIA 8
CX500	TECN. FIZZ	TECN. FIZZ	TECN. FIZZ	TECN. FIZZ	← MASSIMO 4			
	POMPE EST.	POMPE EST.	POMPE EST.	POMPE EST.				

G



TECNOLOGIA A GRAVITÀ

Sistema di conservazione con erogazione a caduta (gravità) per bevande ferme (vino, mosto, succo di frutta) refrigerate o riscaldate all'interno dell'apparecchio.

FI



TECNOLOGIA FIZZ INTERNA

Innovativo sistema di erogazione e gasatura per bevande ferme (vino, succhi di frutta, birra ferma, sidro fermo, cocktail etc...) refrigerate all'interno dell'apparecchio. La bevanda refrigerata viene quindi resa frizzante all'interno dell'apparecchio durante l'erogazione.

F



TECNOLOGIA FIZZ A PASSAGGIO

Siamo gli inventori della tecnologia Fizz, brevettata e sviluppata interamente da noi allo scopo di poter rendere frizzante all'istante qualsiasi bevanda (vino, succo di frutta, birra ferma, sidro fermo, cocktail etc...), che si trova a temperatura ambiente in BagIn-Box o serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio. La bevanda refrigerata viene quindi resa frizzante all'interno dell'apparecchio durante l'erogazione.

P



POMPE ESTERNE CON REFRIGERAZIONE A PASSAGGIO

Sistema di erogazione con pompe esterne per bevande ferme (vino, succo di frutta) che si trovano a temperatura ambiente in BagIn-Box o serbatoi all'esterno dell'apparecchio. La refrigerazione avviene istantaneamente per passaggio attraverso le serpentine interne dell'apparecchio.

inox by
mektar

c/o CORATO EXECUTIVE CENTER
strada provinciale 231, km32.500
70033 Corato (BA)
(+39)392.32.82.449
info@mektar.com
www.mektar.com