

CELLI



TAVOLE DI INSTALLAZIONE
Installation charts

 **CELLI**[®]
DISPENSING EQUIPMENT



CELLI®

DISPENSING EQUIPMENT

TAVOLE DI INSTALLAZIONE

Installation charts

INDICE - INDEX

- PAG. 3 : INTRODUZIONE / INTRODUCTION
ALCUNE NOZIONI IMPORTANTI / SOME BASIC ESSENTIALS
- PAG. 4 : MONTAGGIO RUBINETTO SU COLONNA / MOUNTING A TAP ON A TOWER
- PAG. 5 : ESPLOSO RUBINETTO FC4 / FC4 TAP SPARE PARTS LIST
- PAG. 6 : PRE-MIX SOPRA-BANCO BIRRA E BEVANDE CON RACCORDI TRADIZIONALI
OVERCOUNTER PRE-MIX BEER AND SOFTDRINKS COOLER WITH TRADITIONAL FITTINGS
- PAG. 7 : PRE-MIX SOPRA-BANCO BIRRA BEVANDE CON RACCORDI JOHN-GUEST
OVERCOUNTER PRE-MIX BEER AND SOFTDRINKS COOLER WITH JOHN-GUEST FITTINGS
- PAG. 8 : PRE-MIX SOTTOBANCO BIRRA - 2 BEVANDE CON RACCORDI TRADIZIONALI
UNDERCOUNTER PRE-MIX BEER - 2 SOFTDRINKS WITH TRADITIONAL FITTINGS
- PAG. 9 : PRE-MIX SOTTOBANCO COLONNA E/O PISTOLA, RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST
UNDERCOUNTER PRE-MIX COOLER WITH TOWER OR PRE-MIX BAR GUN, JOHN-GUEST SPEED FITTINGS
- PAG. 10 : IMPIANTO BIRRA SOTTOBANCO RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST
BEER UNDERCOUNTER COOLER WITH J.G. SPEED FITTINGS
- PAG. 11 : IMPIANTO BIRRA SOTTOBANCO RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST + FOB DETECTOR
BEER UNDERCOUNTER COOLER WITH JOHN-GUEST SPEED FITTINGS + FOB DETECTOR
- PAG. 12 : PRE-MIX SOTTOBANCO REMOTO CON COLONNA, POMPA SHURFLO PER BIRRA CON RACCORDI RAPIDI J.G. + FOB DETECTOR
REMOTE BEER/PRE-MIX COOLER, TOWER, SHURFLO PUMP FOR BEER WITH J.G. SPEED FITTINGS + FOB DETECTOR
- PAG. 13 : IMPIANTO BIRRA MOD. BRAVE 90 CARRELLATO
BRAVE 90 COOLER ON WHEELS
- PAG. 14 : BANCO A FUSTO CALDO CON RACCORDI TRADIZIONALI
BAR COUNTER FOR NON REFRIGERATED KEGS WITH TRADITIONAL FITTINGS
BANCO A FUSTO CALDO CON RACCORDI JOHN-GUEST
BAR COUNTER FOR NON REFRIGERATED KEGS WITH JOHN-GUEST FITTINGS
- PAG. 15 : BANCO A FUSTO FREDDO CON RACCORDI TRADIZIONALI
REFRIGERATED COUNTER WITH TRADITIONAL FITTINGS
BANCO A FUSTO FREDDO CON RACCORDI JOHN-GUEST
REFRIGERATED COUNTER WITH JOHN-GUEST FITTINGS
- PAG. 16 : SCHEMA CELLA FRIGORIFERA O BANCO A FUSTO FREDDO REMOTO, TRASPORTO BIRRA CON PITONE REFRIGERATO, FOB DETECTOR CELLI CON RICIRCOLO
ILLUSTRATIVE CHART OF CELLAR OR REMOTE REFRIGERATED COUNTER, BEER TRANSPORT MADE WITH REFRIGERATED PYTHON, CELLI FOB DETECTOR WITH RECIRCULATION
- PAG. 17 : SCHEMA CELLA FRIGORIFERA CON PITONE REFRIGERATO
ILLUSTRATIVE CHART OF CELLAR MADE WITH REFRIGERATED PYTHON
- PAG. 18 : BANCO A FUSTO FREDDO CON PITONE VENTILATO STANDARD U.S.A.
REFRIGERATED BAR COUNTER WITH AIR-COOLED PYTHON U.S.A. STANDARD
- PAG. 19 : IMPIANTO CON CONDENSAZIONE AD ARIA "SPLIT"
SPLIT COOLER WITH AIR CONDENSING
IMPIANTO CON CONDENSAZIONE AD ACQUA "SPLIT"
WATER CONDENSING UNIT WITH DUMPING UNIT
- PAG. 20 : SCHEMA COLLEGAMENTI CAMBIABOMBOLE E CAMBIAFUSTI
CYLINDER CHANGER - KEG CHANGER CONNECTIONS LAYOUT
- PAG. 21 : SCHEMA ELETTRICO SISTEMA PRE-MIX UNITÀ CON TERMOSTATO ELETTRONICO
WIRING DIAGRAM PRE-MIX SYSTEM WITH ELECTRONIC THERMOSTAT
SCHEMA ELETTRICO SISTEMA PRE-MIX UNITÀ CON TERMOSTATO MECCANICO
WIRING DIAGRAM PRE-MIX SYSTEM WITH MECHANICAL THERMOSTAT
- PAG. 22 : IMPIANTI A GLICOLE - GLYCOL COOLERS
- PAG. 23 : SISTEMA TUBO NEL TUBO E A DOPPIA CAMERA (M30)
TUBE IN TUBE SYSTEM AND DOUBLE CHAMBER (M30)
- PAG. 24 : ICE E CONDENSATA - SCHEMA DI PRINCIPIO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COLONNA ICE
ICE AND CONDENSED - FUNCTIONING CHART OF ICE TOWER
- PAG. 25 : SCHEMA COLONNA EFFETTO ICE CON IMPIANTO GLICOLE AUSILIARIO, FOB DETECTOR CELLI CON RICIRCOLO
ICE EFFECT TOWER WITH GLYCOL COOLER, CELLI FOB DETECTOR WITH RECIRCULATION
- PAG. 26 : 1 BIRRA EXTRA COLD EFFETTO ICE SU COBRA 2 VIE CON TORNADO BANCO GHIACCIO + TORNADO GLICOLE
1 EXTRA COLD BEER ON ICE COBRA 2 WAYS WITH TORNADO ICE BANK COOLER + TORNADO GLYCOL COOLER
- PAG. 27 : 1 BIRRA EXTRA COLD E EFFETTO ICE SU COBRA A DUE VIE CON TORNADO BANCO GHIACCIO + TS11 GLICOLE
1 EXTRA COLD BEER AND ICE EFFECT ON 2 WAYS COBRA WITH ICE BANK TORNADO + TS11 GLYCOL COOLER
- PAG. 28 : 1 BIRRA EXTRA COLD E EFFETTO ICE SU COLONNA STARLIGHT CON TORNADO BANCO GHIACCIO E TS11 GLICOLE
1 EXTRA COLD BEER AND ICE EFFECT ON STARLIGHT TOWER WITH TORNADO ICE BANK COOLER AND TS11 GLYCOL
- PAG. 29 : EFFETTO ICE SU COLONNA EOS CON TORNADO BANCO GHIACCIO BLIZZARD GLICOLE
ICE EFFECT ON EOS TOWER WITH TORNADO ICE BANK + BLIZZARD GLYCOL
- PAG. 30 : BLIZZARD CON EXTRA COLD BOX E COLONNA EOS ICE E 1 BIRRA EXTRA COLD
BLIZZARD COOLER + EXTRA COLD BOX + 1 EOS ICE - 1 EXTRA COLD BEER
- PAG. 31 : BLIZZARD 3 CON 2 COLONNE ICE E 2 BIRRE EXTRA COLD
BLIZZARD 3 WITH 2 ICE TOWERS + 2 EXTRA COLD BEERS
- PAG. 32 : SCAMBIATORE COLD PLATE 2 IMPIANTI TORNADO A GLICOLE 1 COLONNA ICE 1 BIRRA EXTRA COLD
CHILLER COLD PLATE 2 TORNADO GLYCOL COOLERS 1 ICE TOWER 1 EXTRA COLD BEER
- PAG. 33 : GENERATORE DI VAPORE COLD STEAM + COLONNA EOS
COLD STEAM GENERATOR + EOS TOWER
- PAG. 34 : RUBINETTO ELETTRICO TEMPORIZZATO
TIMED ELECTRIC TAP
- PAG. 35 : POST-MIX SOPRA-BANCO BEVANDE CON RACCORDI TRADIZIONALI / JOHN-GUEST
OVERCOUNTER POST-MIX SOFT DRINKS WITH TRADITIONAL / JOHN-GUEST FITTINGS
- PAG. 36 : POST-MIX SOPRA-BANCO BEVANDE ACQUA PIATTA POMPA ESTERNA CON RACCORDI TRADIZIONALI / JOHN-GUEST
OVERCOUNTER POST-MIX SOFT DRINKS STILL WATER EXTERNAL PUMP WITH TRADITIONAL / JOHN-GUEST FITTINGS
- PAG. 37 : POST-MIX SOPRA-BANCO SUCCHI E SUCCHI CON POLPA CON RACCORDI JOHN-GUEST E TRADIZIONALI
OVERCOUNTER POST-MIX JUICE AND JUICE WITH PULP WITH JOHN-GUEST AND TRADITIONAL FITTINGS
- PAG. 38 : POST-MIX SOTTOBANCO CON COLONNA, RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST E TRADIZIONALI
UNDERCOUNTER POST-MIX WITH TOWER, JOHN-GUEST SPEED FITTINGS AND TRADITIONAL FITTINGS
- PAG. 39 : POST-MIX SOTTOBANCO CON PISTOLA PER BEVANDE RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST
UNDERCOUNTER POST-MIX WITH SOFTDRINK BAR GUN DISPENSER, JOHN-GUEST FITTINGS
- PAG. 40 : PRE/POST-MIX SOTTOBANCO RACCORDI JOHN-GUEST
UNDERCOUNTER PRE/POST-MIX WITH JOHN-GUEST FITTINGS
- PAG. 41 : PRE/POST-MIX SOTTOBANCO + COLONNA RACCORDI TRADIZIONALI
UNDERCOUNTER PRE/POST-MIX + TOWER WITH TRADITIONAL FITTINGS
- PAG. 42 : SCHEMA ELETTRICO SISTEMA POST-MIX UNITÀ CON TERMOSTATO ELETTRONICO BANCO GHIACCIO
WIRING DIAGRAM POST-MIX SYSTEM WITH ELECTRONIC ICE-BANK THERMOSTAT
- PAG. 43 : SCHEMA ELETTRICO POST-MIX SOPRABANCO UNITÀ CON TELEMETRIA
WIRING DIAGRAM POST-MIX OVERCOUNTER SYSTEM WITH TELEMETRY
- PAG. 44 : SCHEMA ELETTRICO SISTEMA POST-MIX - RICIRCOLO SODA
WIRING DIAGRAM POST-MIX SYSTEM - SODA CIRCUIT
SCHEMA IDRAULICO SISTEMA POST-MIX - RICIRCOLO SODA
WATER CIRCUIT POST-MIX SYSTEM - SODA CIRCUIT
- PAG. 45 : SCHEMA ELETTRICO SISTEMA POST-MIX
WIRING DIAGRAM POST-MIX SYSTEM
SCHEMA IDRAULICO SISTEMA POST-MIX
WATER CIRCUIT POST-MIX SYSTEM
- PAG. 46 : SCHEMA IDRAULICO CARBONATORE A CALDO
WATER CIRCUIT CARBONATION UNIT
SCHEMA ELETTRICO CARBONATORE A CALDO
WIRING DIAGRAM CARBONATION UNIT
- PAG. 47 : PRE-MIX BOTTE VINO CON POMPA ELETTRICA
WINE PRE-MIX OVERCOUNTER WITH ELECTRIC PUMP
- PAG. 48 : PRE-MIX BOTTE VINO CON POMPA PNEUMATICA
WINE PRE-MIX OVERCOUNTER WITH GASPUMP
- PAG. 49 : PRE-MIX BOTTE VINO CON AZOTO
WINE PRE-MIX OVERCOUNTER WITH NITROGEN
- PAG. 50 : SOPRABANCO E SOTTOBANCO CON COLONNA PER EROGAZIONE ACQUA, RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST
OVERCOUNTER AND UNDERCOUNTER WITH WATER DISPENSING TOWER, JOHN-GUEST SPEED FITTINGS

Birra Pre-mix
glicole
Post-mix
vino / wine
acqua / water

Se non specificato, la fornitura delle colonne non comprende accessori quali: rubinetti, placche, medaglioni, distanziali, kit ricircoli, trasformatori ecc... Tali accessori vanno sempre richiesti separatamente.

Celli's towers are normally supplied without accessories such as taps, badges, badgeholders, distance pieces, recirculation kit, transformers a.s.o. These accessories must always be requested separately.

Tutti i riduttori Celli vengono forniti nella versione standard con attacco a sinistra, la versione con attacco a destra deve essere richiesta specificatamente al nostro staff al momento dell'ordine.

All Celli Pressure reducers are supplied with left connection as standard. The right connection must be specifically requested to our staff at the moment of order placement.

Gli schemi elettrici presenti su questo catalogo sono puramente esemplificativi, fare riferimento allo schema elettrico fornito con la macchina.

The wiring diagrams shown in this catalogue are merely explanatory. Please always refer to the wiring diagram supplied with the system.



Il presente catalogo è stato realizzato con l'intento di fornire un'ampia panoramica del mondo dell'impiantistica per la spillatura, nelle varie tipologie Birra, Pre-mix, Post-mix, Impianti a Glicole, vino e acqua.

Una guida pratica, di facile ed immediata consultazione che sarà senz'altro di valido aiuto anche per i più esperti in quanto consente di individuare con precisione la molteplicità di accessori necessari per una completa installazione.

La nostra gamma, essendo una delle più vaste a livello internazionale, è articolata in modo tale da soddisfare anche le esigenze più particolari e sofisticate. Il nostro impegno costante improntato all'innovazione tecnologica ed al raggiungimento di sempre migliori standard qualitativi, non si esaurisce solo nella fase produttiva ma trova anzi ampia espressione nello sforzo formativo a cui da sempre abbiamo dedicato la nostra attenzione.

Siamo in grado di proporre corsi di formazione per la spillatura a qualsiasi livello, sia in sede che in loco e mettiamo volentieri a disposizione il nostro Know-How nell'ottica della massima collaborazione.

Non esitate a richiederci consulenza e modalità di iscrizione ai corsi: saremo ben lieti di collaborare con Voi!

CELLI S.p.A.



This catalogue has been conceived to illustrate the vast range of systems and equipment available for Beer, Wine, Water, Pre-mix and Post-mix beverage dispensing.

An handy guide, very helpful to identify with absolute precision all the fittings and accessories needed for a complete installation.

Our products range is unrivalled for completeness, including articles that can satisfy the most various requirements.

CELLI S.p.A.'s efforts oriented towards technological innovation and the achievement of constantly higher quality levels go beyond the production phase, putting therefore strong emphasis also on the importance of staff training.

We are able to offer beverage dispensing training courses at all levels, in our training department or at your own premises. We will be more than happy to cooperate with you putting our know-how at your disposal.

You can contact us for an advice or any information about training courses. We will give you with everything you need!

CELLI S.p.A.

Alcune Nozioni importanti

Una buona spillatura parte dal locale di stoccaggio!

Il locale di stoccaggio ideale:

1. Temperatura costante compresa tra 15° e 25° (ideale 18° C).
2. Sistema di scarico/drenaggio a pavimento.
3. Rete idrica con valvola di arresto per eventuali testate di risciacquo delle linee prodotto.
4. Rete elettrica a norme di sicurezza con efficace messa a terra ed interruttore differenziale (salva-vita).
5. Piastra a muro per fissaggio riduttori pressione (CO₂-N₂), fob stop, testate di risciacquo, pompe birra, termometro temperatura locale e/o dispositivi di controllo
6. Pedana per fusti (i fusti devono essere isolati dal pavimento)
7. Termometro per tenere sotto controllo la temperatura del locale (la contro-pressione di bilanciamento e spillatura viene determinata in funzione della temperatura del locale)
8. Il locale deve essere ben areato e pulito. Se ne raccomanda la frequente disinfezione
9. La bombola CO₂-N₂ in servizio deve essere fissata al muro
10. Evitare di depositare all'interno del locale di stoccaggio generi alimentari e sostanze che emanano odore
11. Evitare di installare nel locale di stoccaggio l'impianto refrigeratore (questo produce calore che altera la temperatura del locale)
12. Predisporre i fusti della birra nel locale di stoccaggio almeno 24 ore prima della spillatura per consentire loro di assumerne la stessa temperatura e di "riposare". Dare sempre la giusta rotazione ai fusti.

Il servizio è migliore se il banco di mescita è ben organizzato:

13. Il punto di spillatura deve essere ben visibile dal cliente e mantenuto sempre perfettamente pulito!
14. Prevedere un lavello a 2 vasche: una per il lavaggio dei bicchieri (acqua + detergente + spazzole) ed una per il risciacquo con acqua sempre mantenuta pulita (meglio acqua corrente)
15. Bicchieri sgrassati e puliti: la qualità della bevanda che eroghi dipende in larga parte dal bicchiere e dalla sua pulizia: usa sempre prodotti neutri, senza profumi e non usare brillantanti
16. Prevedere un piano per appoggiare i bicchieri sporchi ed uno, separato, per poggiare quelli appena lavati (non appendere i bicchieri su rastrelliere e non appoggiare mai i bicchieri lavati su panno-spugna o stracci ma possibilmente sopra una griglia per mantenerli sollevati dal piano). I bicchieri non dovrebbero mai essere posizionati vicino a fonti di calore.
17. Predisporre sotto al rubinetto di mescita un raccogliogocce con scarico con eventuale bagna-bicchieri. Per un servizio di spillatura perfetto è importante bagnare e raffreddare prima il bicchiere con l'apposito bagna-bicchieri e non con l'acqua corrente. Ciò fa sì che la temperatura del bicchiere sia vicina a quella della birra aumentando così la durata della schiuma nel bicchiere.

Some Basic Essentials:

Good dispensing starts in the storage room!

The ideal storage room:

1. Temperature stable between 15° and 25° C (ideal temperature is about 18° C)
2. Drain system at floor level
3. Water supply with shut-off valve for pipe-rinsing heads if necessary
4. Power supply in compliance with current safety standards, with an efficient earth connection and a cut-off switch (emergency circuit breaker).
5. Wall panel for fixing any necessary pressure reducers (CO₂-N₂), rinsing heads, thermometer and/or control equipment.
6. Platform for kegs (these must not be in contact with the floor)
7. Thermometer for checking storage room temperature (the pressure applied to kegs for dispensing depends on this temperature)
8. The storage room must be adequately aired and periodically cleaned. Frequent disinfection is recommended
9. The CO₂-N₂ cylinder currently in use must be secured to the wall
10. Do not keep foodstuffs or strongly smelling substances in the storage room
11. Do not install the cooling system in the storage room (this produces heat and affects storage room temperature)
12. Bring new kegs of beer into the storage room at least 24 hours before usage (this allows them to reach room temperature and to "settle" before serving). Always ensure correct keg stock rotation.

Customer service is better with a well-organized bar counter:

13. Dispensing points should be in full view of the customer and must be kept perfectly clean!
14. Fit a sink with two basins, one for glass washing (water + detergent + brushes) and one for rinsing with water which must always be kept clean (running water if possible)
15. Clean glasses (no grease on them): the quality of draught beer depends above all from the glass and its cleaning, always use neutral products without perfume and do not use shining agents
16. Use a flat surface to hold dirty glasses and a separate surface for freshly washed glasses (never leave glasses on a cloth or a sponge, but on a grille keeping them slightly raised). Never put glasses close to hot blast
17. Provide a driptray with drain beneath the dispensing tap, better with glass-fountain. In order to dispense a perfect beer in fact you need to rinse and cold the glass so that its temperature is near to the beer, thus increasing beer foam last in the glass.

Legenda:

DX: DESTRA - RIGHT - DROIT - RECHTS - DERECHO
SX: SINISTRA-LEFT-GAUCHE-LINKS-IZQUIERDA



linea opzionale
optional line

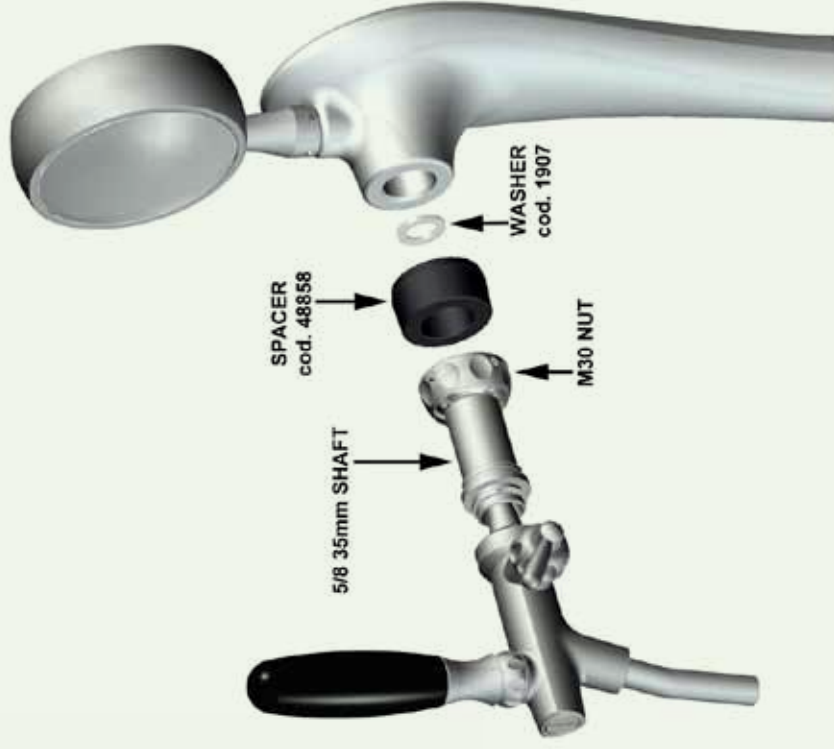


colonna ice
ice tower

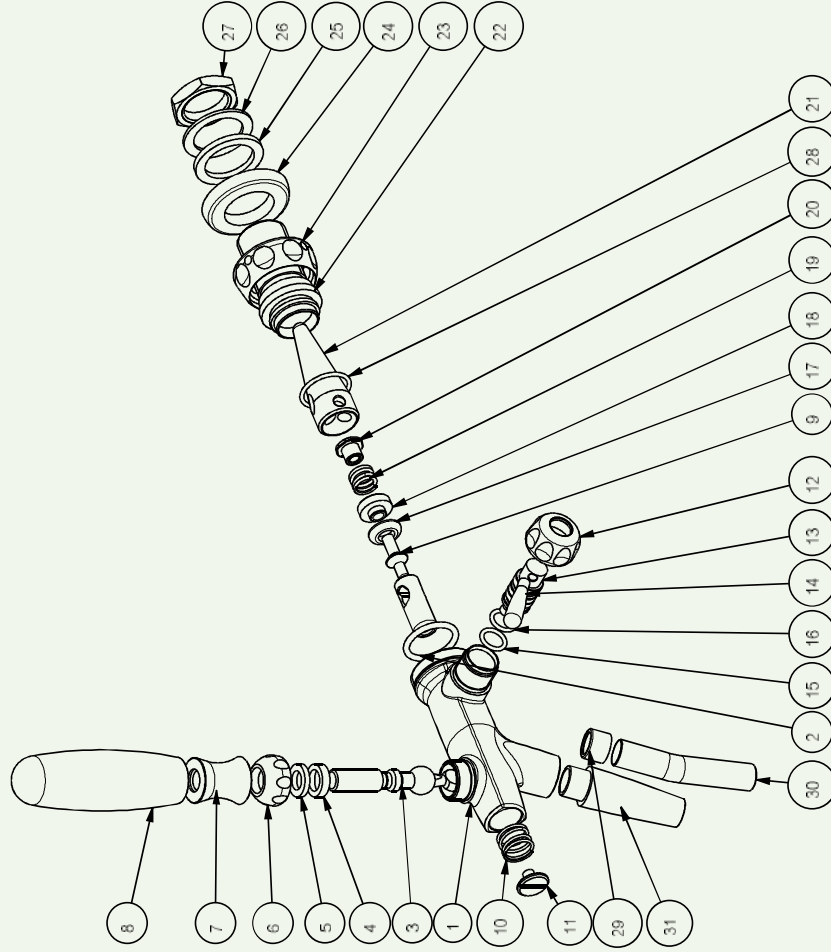


birra extra cold
extra cold beer

MONTAGGIO RUBINETTO SU COLONNA
MOUNTING A TAP ON A TOWER

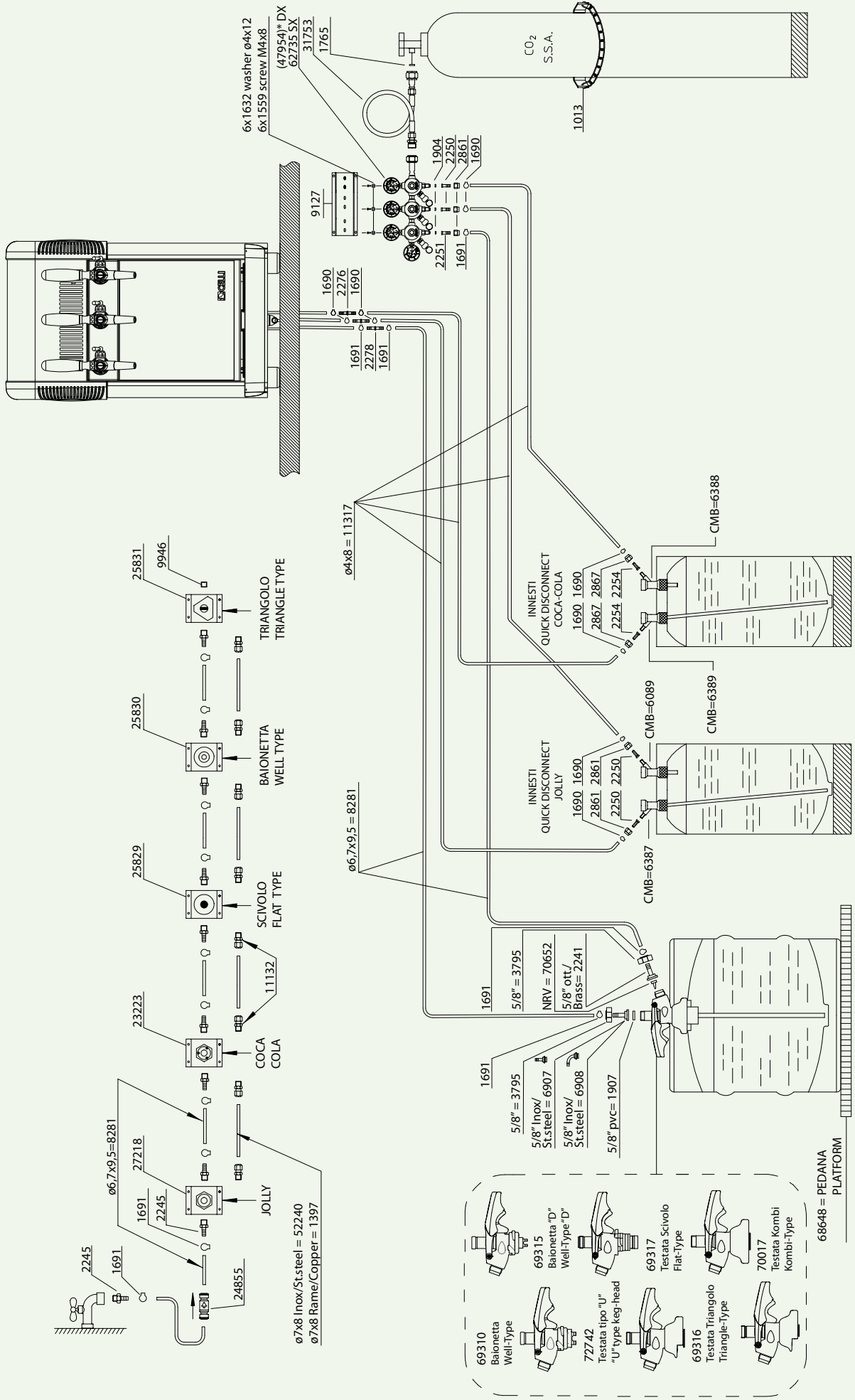


ESPLOSO RUBINETTO FC4 FC4 TAP SPARE PARTS LIST



Pos	Q.tà	Studio	Codice	Denominazione / Trattamento	Materiale - Stato	Modifiche																																																																																									
31	SI0017-0804	026105		BECCUCCIO IN PL. IN "B. AG"	PC ALUM / POLYCARBONATE																																																																																										
30	STD017-0967	057161		BECCUCCIO SBAVATO PER RUBINETTO FC-2	INOX AISI 304																																																																																										
29		013963		ANELLO GUARNIZIONE PER BECCUCCIO ACCIAIO	NYLON 6 (MATURALE)																																																																																										
28		001740		OR 2081 Ø20.35x1.78	EPDM TEP1197 NERO Z59H5																																																																																										
27	SI0017-0871	035587		DADO ES.5/8 CH.28x6 FC2 OIGR	OTTONE (OT88)																																																																																										
26		001836		DISTANZIALE PL. 32x23x1.5 RUB. BIRRA FC	NYLON 6 NERO/BLACK NYLON 6																																																																																										
25		005728		GUARNIZIONE GOMMA	SOMMA NERA/BLACK RUBBER 70SH																																																																																										
24	STD017-1076	043515		DISTANZIALE SAGOMATO 5/8" G	ABS NERO/BLACK ABS																																																																																										
23	STD017-0803	037819		GHIERA M30X1.5 PER RUBINETTO FC-4	OTTONE - GREZZO LAVORATO																																																																																										
22	STD017-1196	045222		CANNOTTO PER RUBINETTO BIRRA FC-4	OTTONE / BRASS																																																																																										
21	STD017-1404	054126		COMPENSATORE FC2 FORI Ø16 ANGO 30°	INOX AISI 316 L																																																																																										
20	SI0017-0839	033804		VITE ESAGONALE CON FORO PER RUBINETTO FC-2	INOX AISI 316																																																																																										
19		001725_		MOLLA GUARNIZIONE PER RUBINETTO FC-2	INOX AISI 316																																																																																										
18	STD017-1140	050880		SUSSOLA GUIDA MOLLA PISTONCINO RUB. BIRRA FC-2	INOX AISI 316L																																																																																										
17		025246		GUARNIZIONE SEMITONDA DI TENUTA	EPDM TEP1197/75H																																																																																										
16		001743		OR 2037 Ø9.25x1.78	EPDM TEP1197 NERO Z59H5																																																																																										
15		001743		OR 2037 Ø9.25x1.78	EPDM TEP1197 NERO Z59H5																																																																																										
14	STD017-1115	050826		LEVA REGOLAZ COMPENSAT RUB. BIRRA FC-4	OTT. GRILAY																																																																																										
13	STD017-0861	035567		PERNO ECCENTRICO DX. PER RUB. BIRRA FC-2	INOX AISI 316L																																																																																										
12	STD017-1084	043520		GHIERA FIX. PERNO ECCENTRICO	OTTONE - GRILAY																																																																																										
11	SI0017-0885	035579		VITE FIX. MOLLA RUB. BIRRA FC-2	OTTONE																																																																																										
10	STD017-1132	050891_		MOLLA DI RICHIAMO PER RUB. BIRRA FC-4	INOX AISI 302																																																																																										
9	SI0017-0856	035565		PISTONCINO PER RUBINETTO BIRRA FC-2	INOX AISI 316																																																																																										
8	STD017-1075	043525		POMELLO RUBINETTO BIRRA FC-4	ABS NERO LUCIDO/BLACK POLISHED ABS																																																																																										
7	STD017-1109	045446		DISTANZIALE SAGOM. FIX. FERNO A SFERA	OTT. GRILAY																																																																																										
6	STD017-1301	052556		GHIERA FIX. PERNO A SFERA CON SMUSSO SUP.	OTTONE - GREZZO LAVORATO																																																																																										
5	SI0017-1532	063044		GUARNIZIONE PERNO A SFERA	GOMMA SILICONICA 60SH ROSSA																																																																																										
4	SI0017-0392	021063		GUARN. PLUCET SEMISE. X/IS RUB. FC	RESINA AGETALCAACETALY6 RESIN																																																																																										
3	STD017-1300	052554		FERNO A SFERA 3/8" W. CORTO CON SCARICO INF.	INOX AISI 316 L																																																																																										
2		001739		OR 3081 Ø20.29x2.62	EPDM TEP1197 NERO/BLACK Z59H5																																																																																										
1	ex047257	054108		CORPO RUB. FC-4 CON COMPENSATORE + RM	OTTONE CUZ40PbZ (CW617N)																																																																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Pos</th> <th>Q.tà</th> <th>Studio</th> <th> Codice</th> <th> Denominazione / Trattamento</th> <th> Materiale - Stato</th> <th> Modifiche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5">Materiale - Stato</td> <td>Tolleranza dimensionale</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Lavorazione</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Trattamento</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peso Kg</td> <td>Superf. mm²</td> <td>Volume mm³</td> <td>Densità kg/dm³</td> <td>Storno max.</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Scala</td> <td>Data</td> <td>Disegnatore</td> <td>Verifica</td> <td>Assieme rif.</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>1:2</td> <td>30/03/2007</td> <td>L_Campagna</td> <td>L_FAEDEI</td> <td></td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="5">Denominazione</td> <td>Rugosità superf. Ra</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5">RUBINETTO FC-4 OTT. CFR RM</td> <td>Studio</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5"></td> <td>Ass.</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="5"></td> <td>Codice</td> <td>B000062-047</td> </tr> <tr> <td colspan="5"></td> <td>Lunghezza</td> <td>±0.1 / ±0.2</td> </tr> <tr> <td colspan="5"></td> <td>Ass.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Pos	Q.tà	Studio	Codice	Denominazione / Trattamento	Materiale - Stato	Modifiche	Materiale - Stato					Tolleranza dimensionale		Lavorazione							Trattamento							Peso Kg	Superf. mm ²	Volume mm ³	Densità kg/dm ³	Storno max.			Scala	Data	Disegnatore	Verifica	Assieme rif.			1:2	30/03/2007	L_Campagna	L_FAEDEI				Denominazione					Rugosità superf. Ra		RUBINETTO FC-4 OTT. CFR RM					Studio							Ass.							Codice	B000062-047						Lunghezza	±0.1 / ±0.2						Ass.	
Pos	Q.tà	Studio	Codice	Denominazione / Trattamento	Materiale - Stato	Modifiche																																																																																									
Materiale - Stato					Tolleranza dimensionale																																																																																										
Lavorazione																																																																																															
Trattamento																																																																																															
Peso Kg	Superf. mm ²	Volume mm ³	Densità kg/dm ³	Storno max.																																																																																											
Scala	Data	Disegnatore	Verifica	Assieme rif.																																																																																											
1:2	30/03/2007	L_Campagna	L_FAEDEI																																																																																												
Denominazione					Rugosità superf. Ra																																																																																										
RUBINETTO FC-4 OTT. CFR RM					Studio																																																																																										
					Ass.																																																																																										
					Codice	B000062-047																																																																																									
					Lunghezza	±0.1 / ±0.2																																																																																									
					Ass.																																																																																										

PRE-MIX SOPRA-BANCO BIRRA E BEVANDE CON RACCORDI TRADIZIONALI OVERCOUNTER PRE-MIX BEER AND SOFT-DRINKS COOLER WITH TRADITIONAL FITTINGS



BIRRA BEER

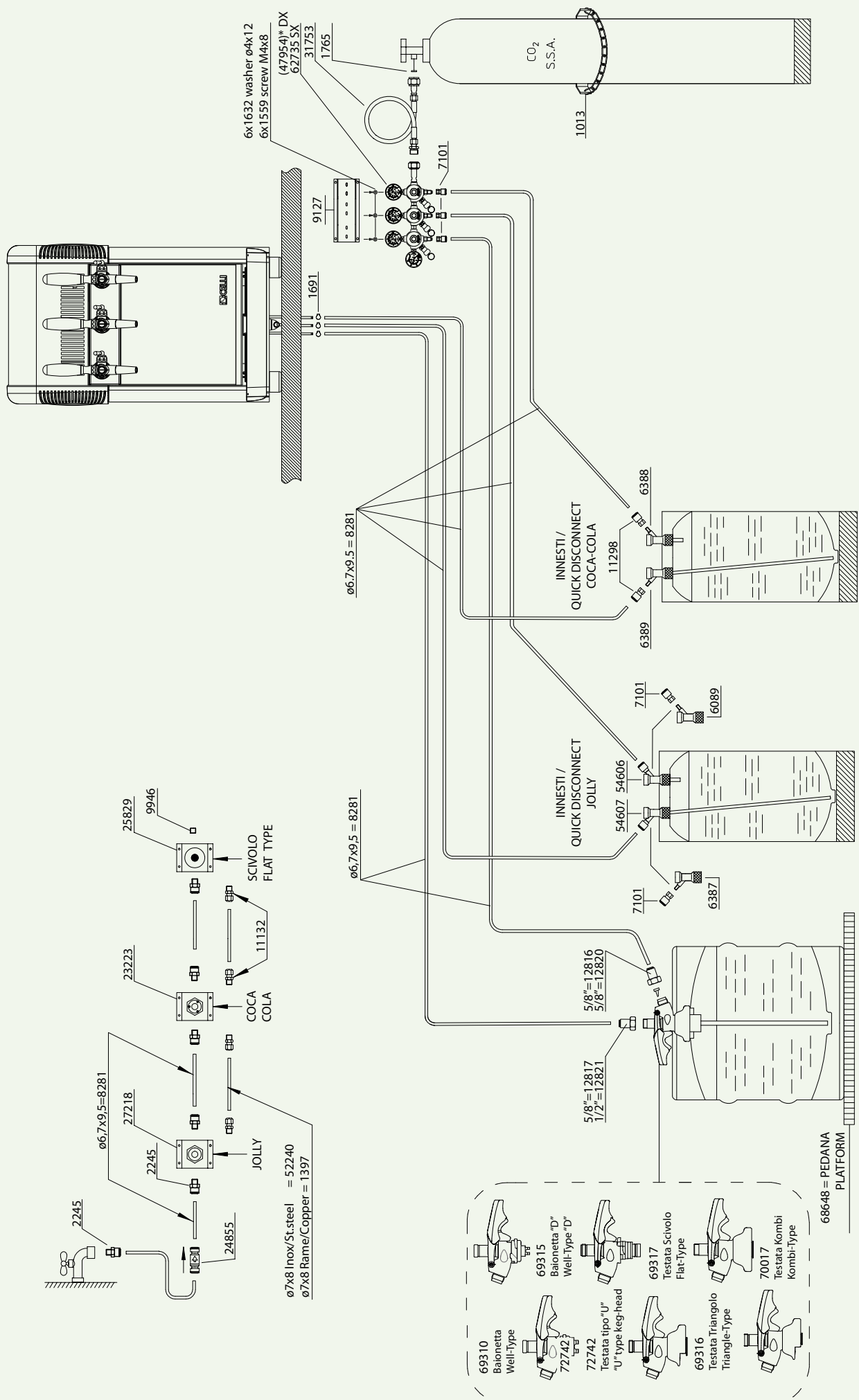
BEVANDA SOFT-DRINK

BEVANDA SOFT-DRINK

BEVANDA SOFT-DRINK

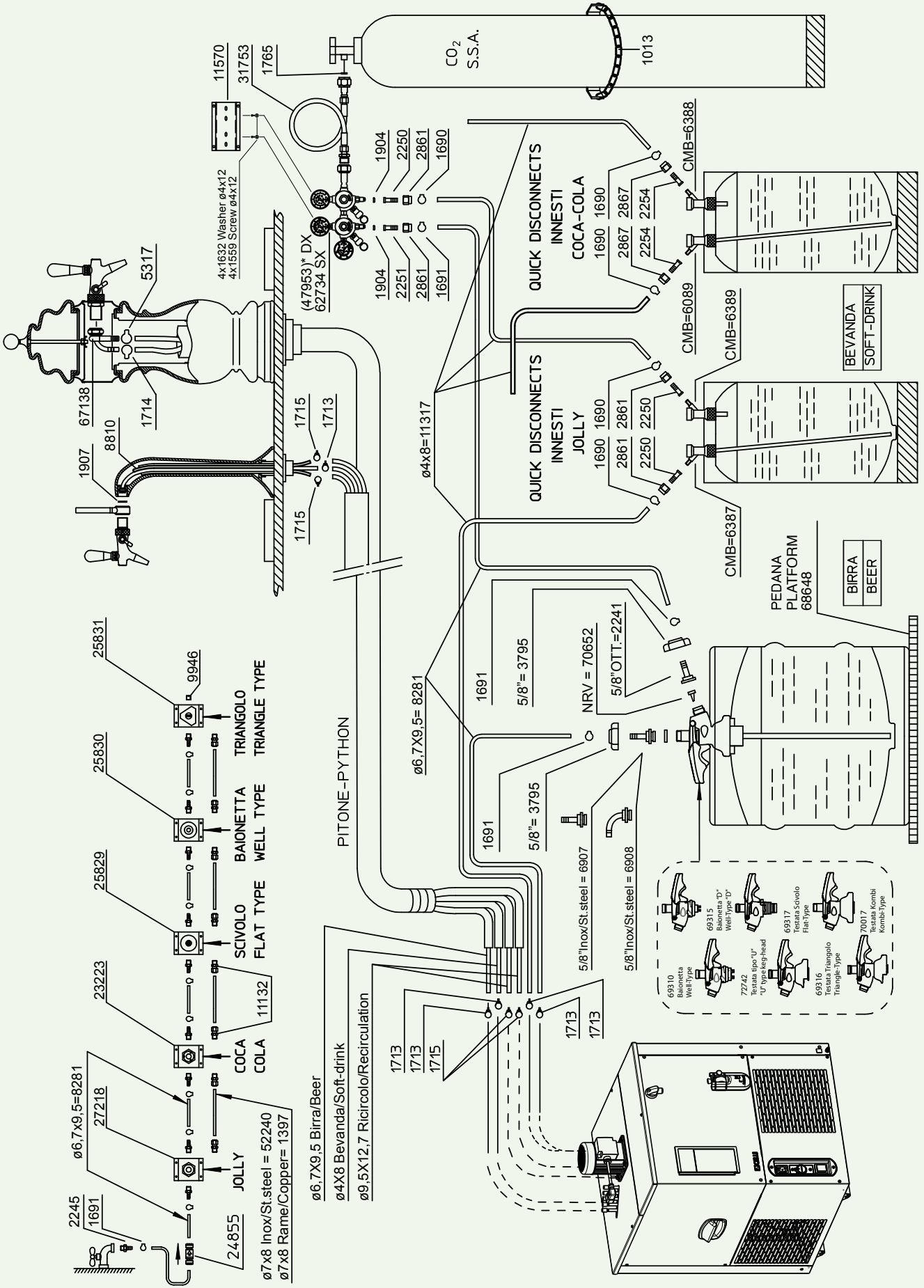
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

PRE-MIX SOPRA-BANCO BIRRA BEVANDE CON RACCORDI JOHN-GUEST OVERCOUNTER PRE-MIX BEER AND SOFT-DRINKS COOLER WITH JOHN-GUEST FITTINGS



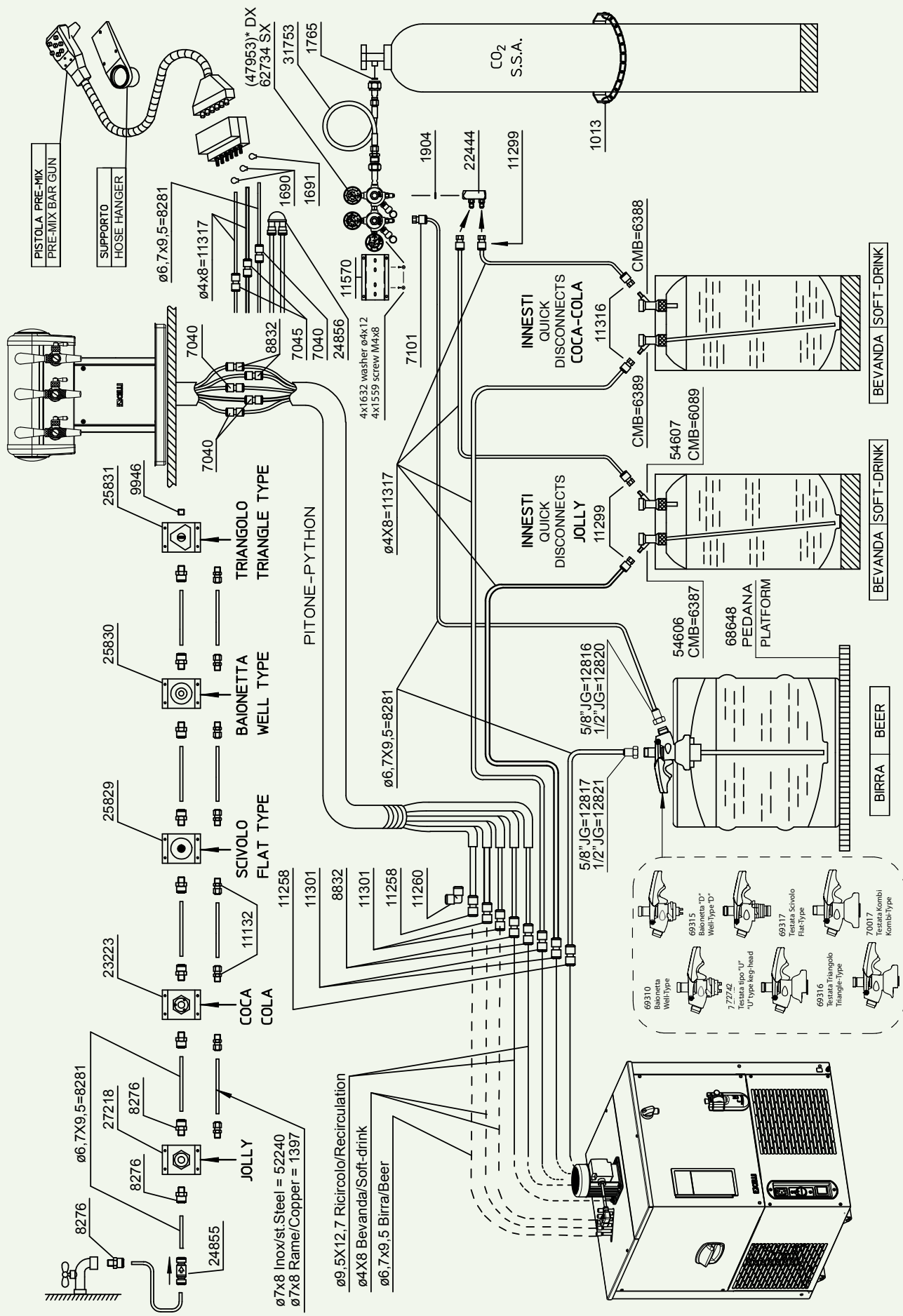
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

PRE-MIX SOTTOBANCO BIRRA - 2 BEVANDE CON RACCORDI TRADIZIONALI UNDERCOUNTER PRE-MIX BEER - 2 SOFTDRINKS WITH TRADITIONAL FITTINGS



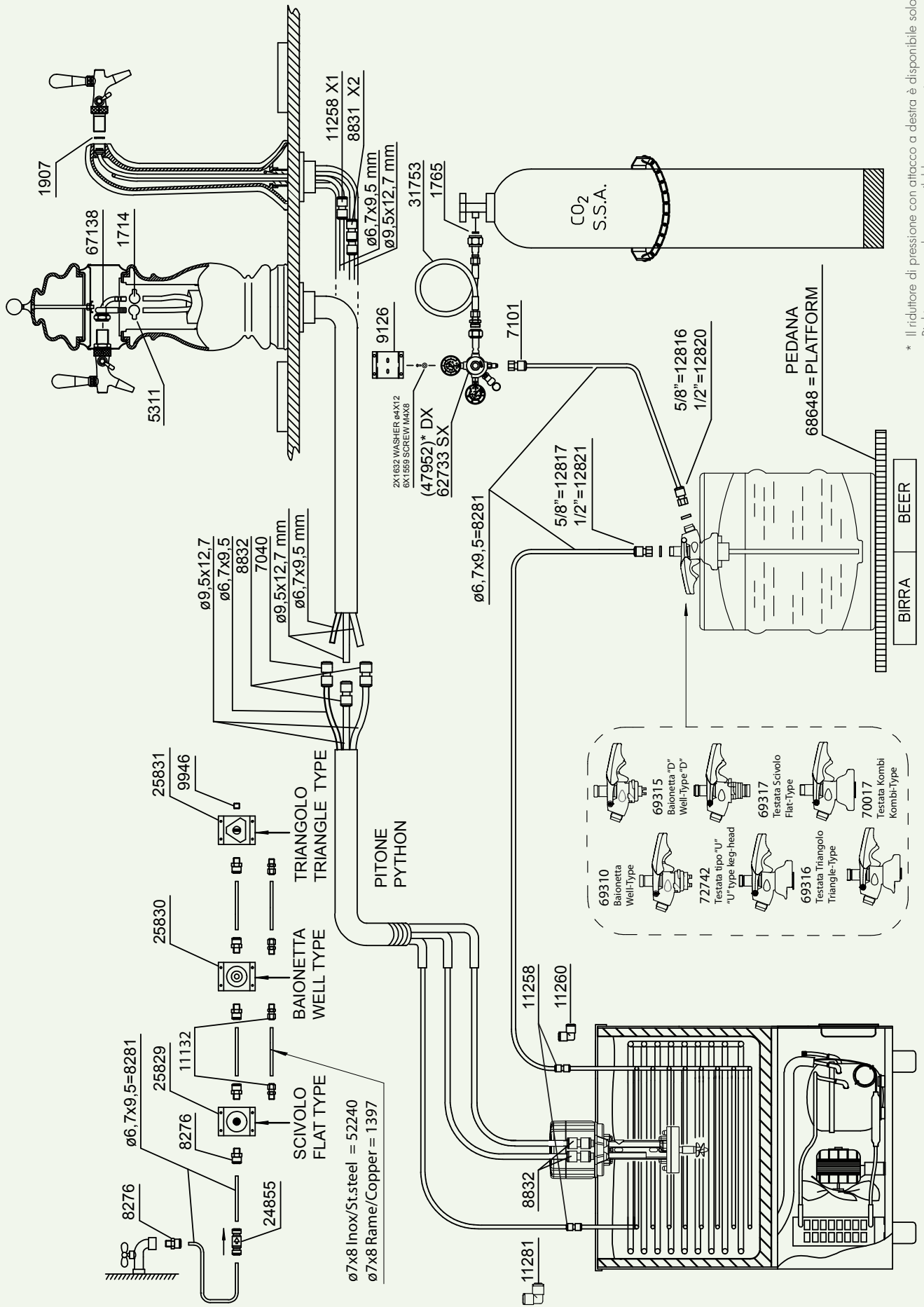
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

PRE-MIX SOTTOBANCO COLONNA E/O PISTOLA, RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST UNDERCOUNTER PRE-MIX COOLER WITH TOWER OR PRE-MIX BAR GUN, JOHN-GUEST SPEED FITTINGS



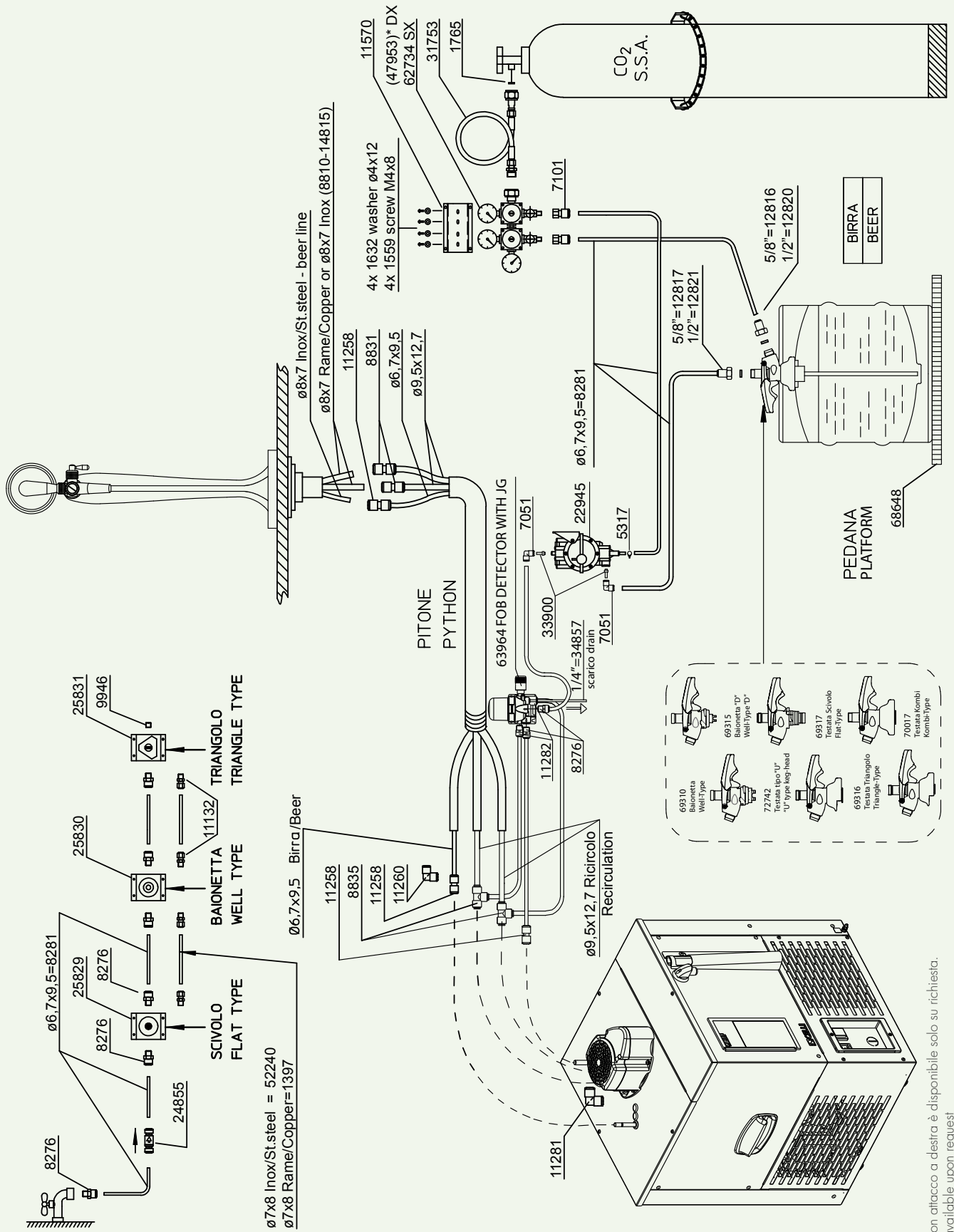
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

IMPIANTO BIRRA SOTTOBANCO RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST BEER UNDERCOUNTER COOLER WITH J.G. SPEED FITTINGS



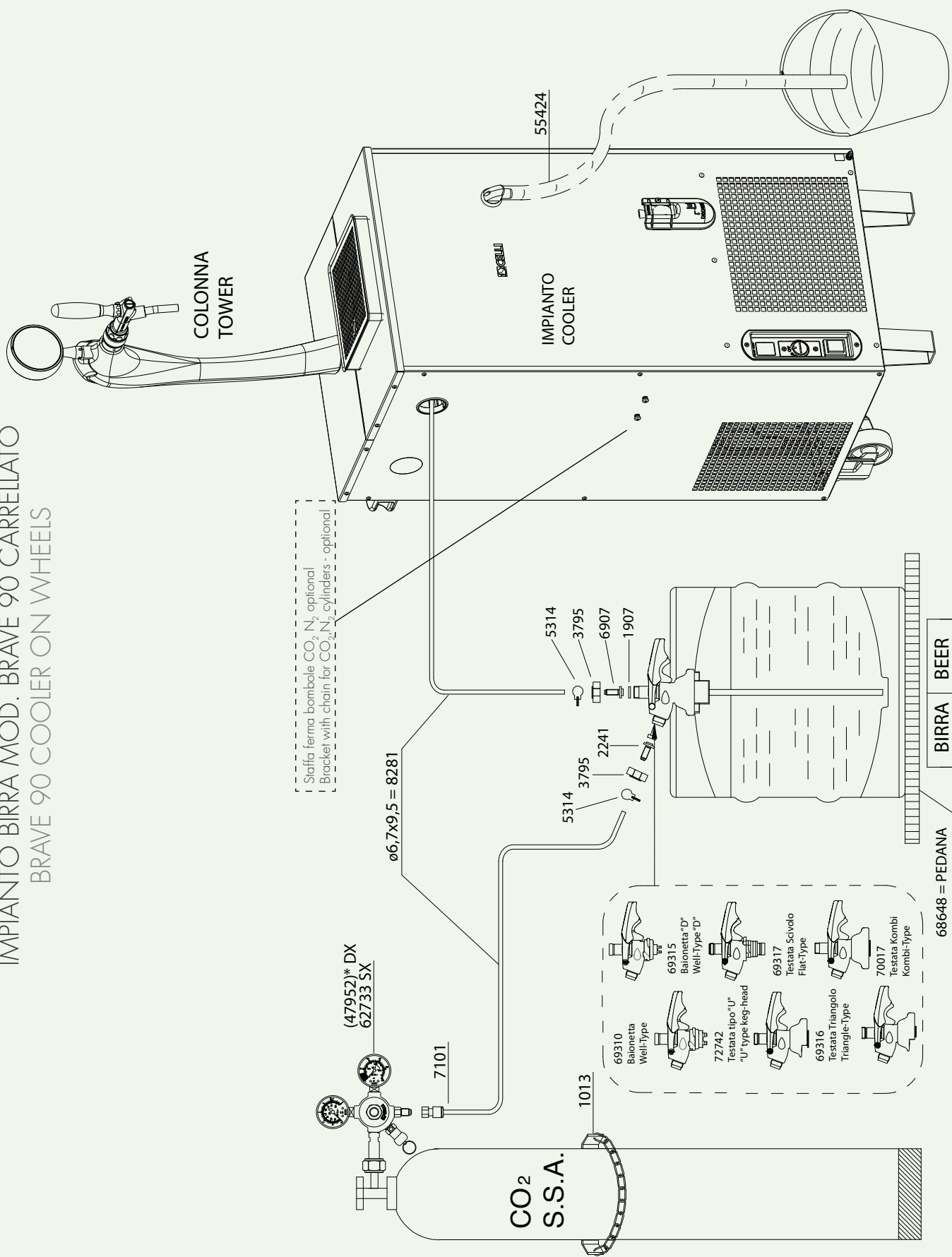
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

PRE-MIX SOTTOBANCO REMOTO CON COLONNA, POMPA SHURFLO PER BIRRA CON RACCORDI RAPIDI J.G. + FOB DETECTOR
 REMOTE BEER/PRE-MIX COOLER, TOWER, SHURFLO PUMP FOR BEER WITH J.G. SPEED FITTINGS + FOB DETECTOR



* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

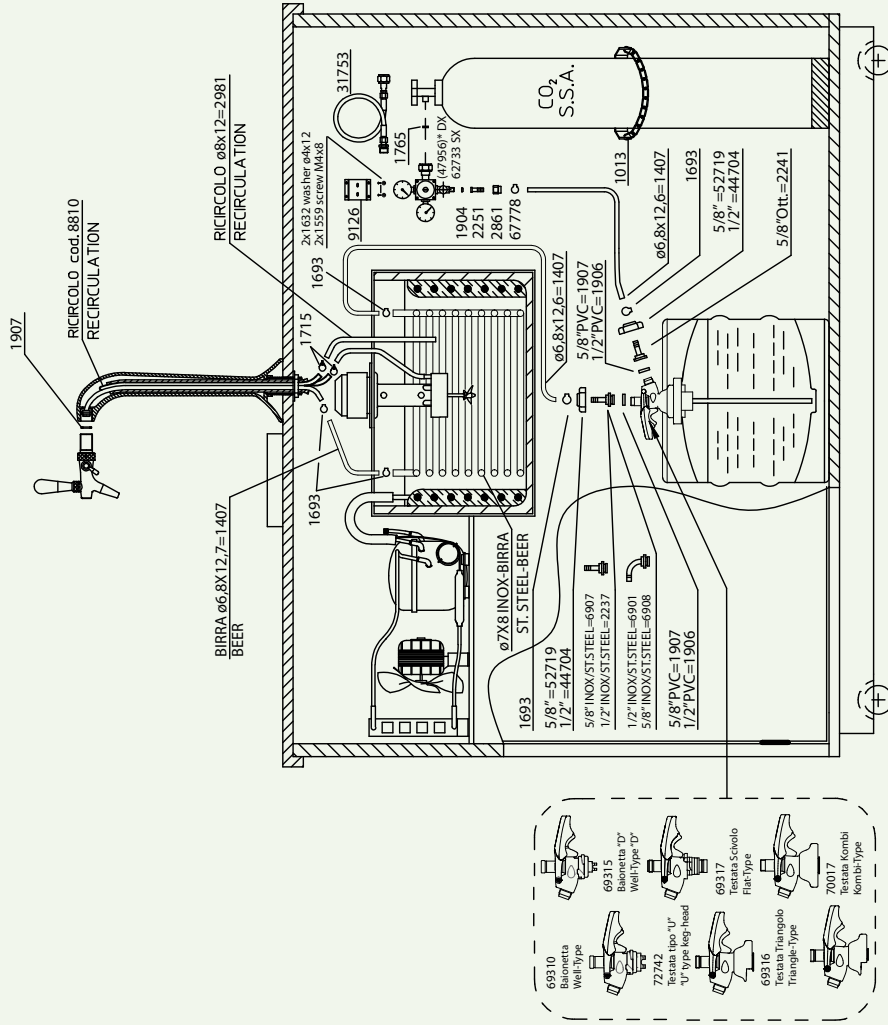
IMPIANTO BIRRA MOD. BRAVE 90 CARRELLATO BRAVE 90 COOLER ON WHEELS



* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

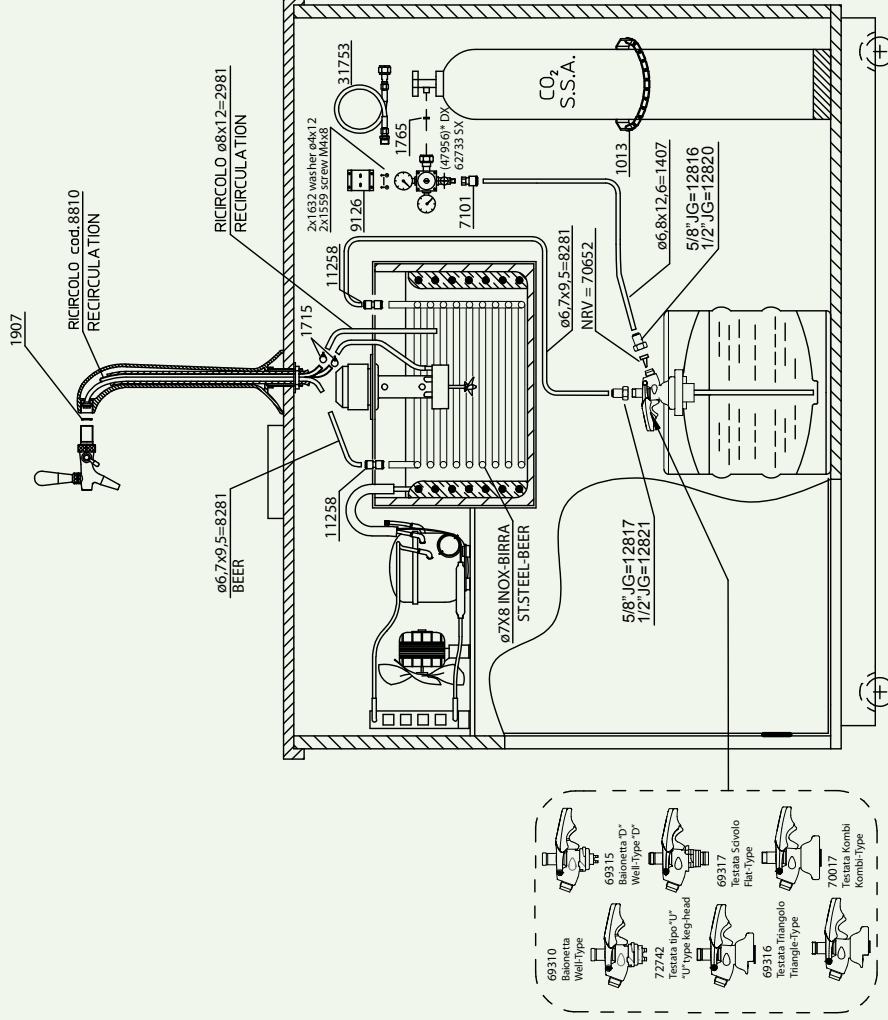
BANCO A FUSTO CALDO CON RACCORDI TRADIZIONALI

BAR COUNTER FOR NON - REFRIGERATED KEGS WITH TRADITIONAL FITTINGS



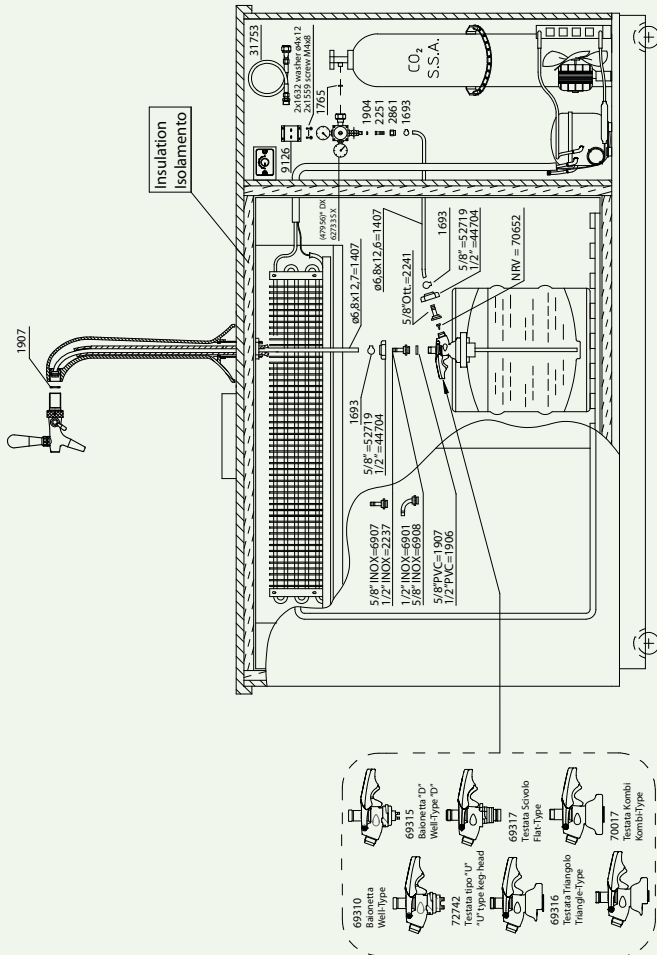
BANCO A FUSTO CALDO CON RACCORDI JOHN-GUEST

BAR COUNTER FOR NON - REFRIGERATED KEGS WITH JOHN-GUEST FITTINGS

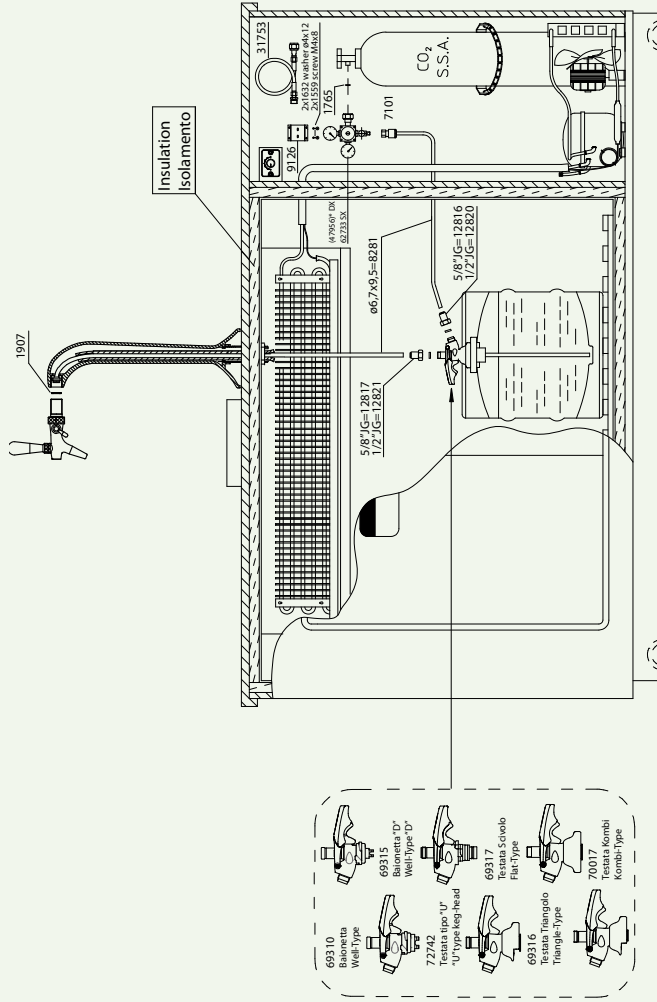


* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

BANCO A FUSTO FREDDO
 CON RACCORDI TRADIZIONALI
 REFRIGERATED COUNTER
 WITH TRADITIONAL FITTINGS

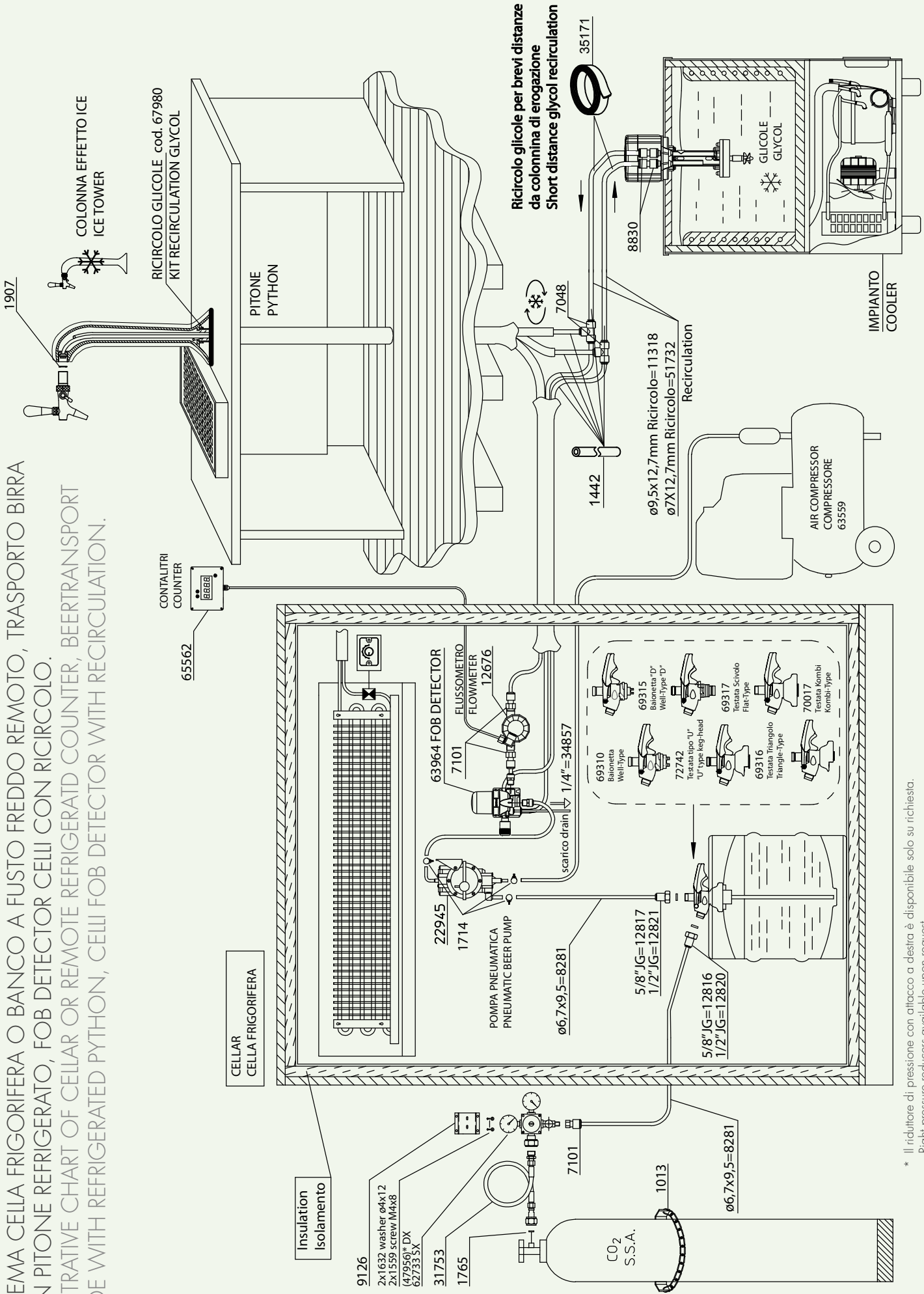


BANCO A FUSTO FREDDO
 CON RACCORDI JOHN-GUEST
 REFRIGERATED COUNTER
 WITH JOHN-GUEST FITTINGS



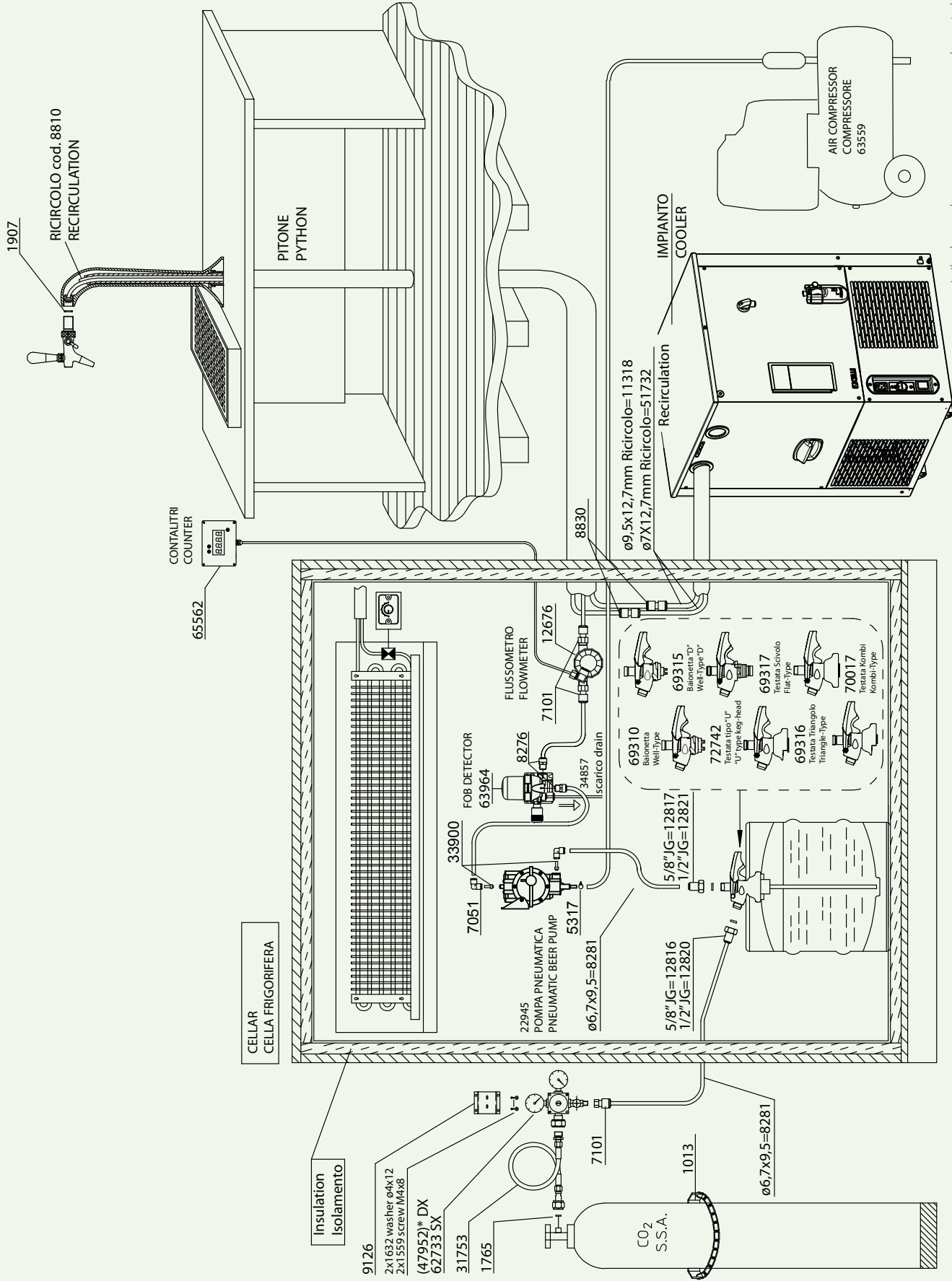
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

SCHEMA CELLA FRIGORIFERA O BANCO A FUSTO FREDDO REMOTO, TRASPORTO BIRRA CON PITONE REFRIGERATO, FOB DETECTOR CELLI CON RICIRCOLO. ILLUSTRATIVE CHART OF CELLAR OR REMOTE REFRIGERATED COUNTER, BEERTRANSPORT MADE WITH REFRIGERATED PYTHON, CELLI FOB DETECTOR WITH RECIRCULATION.



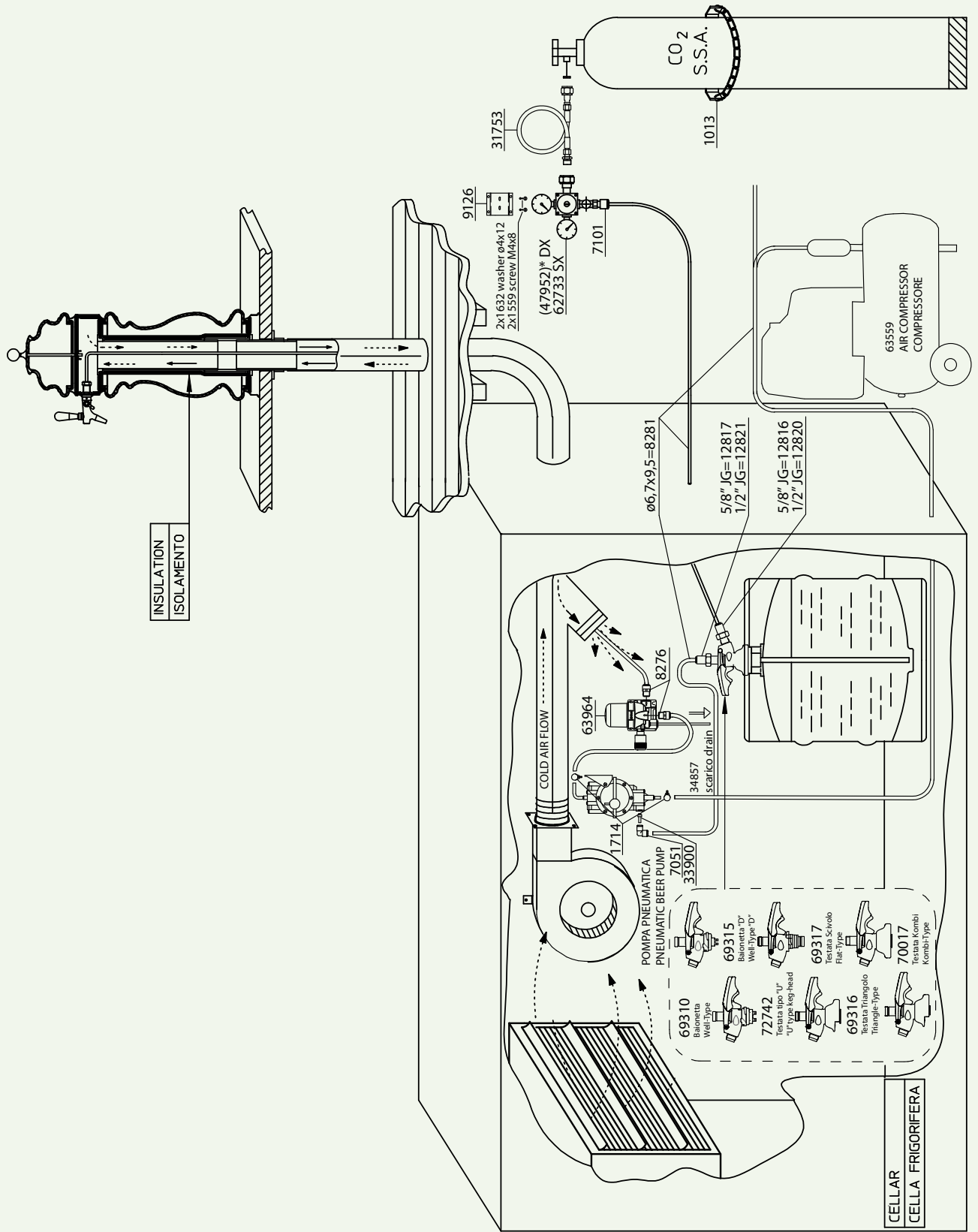
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

SCHEMA CELLA FRIGORIFERA CON PITONE REFRIGERATO
 ILLUSTRATIVE CHART OF CELLAR MADE WITH REFRIGERATED PYTHON



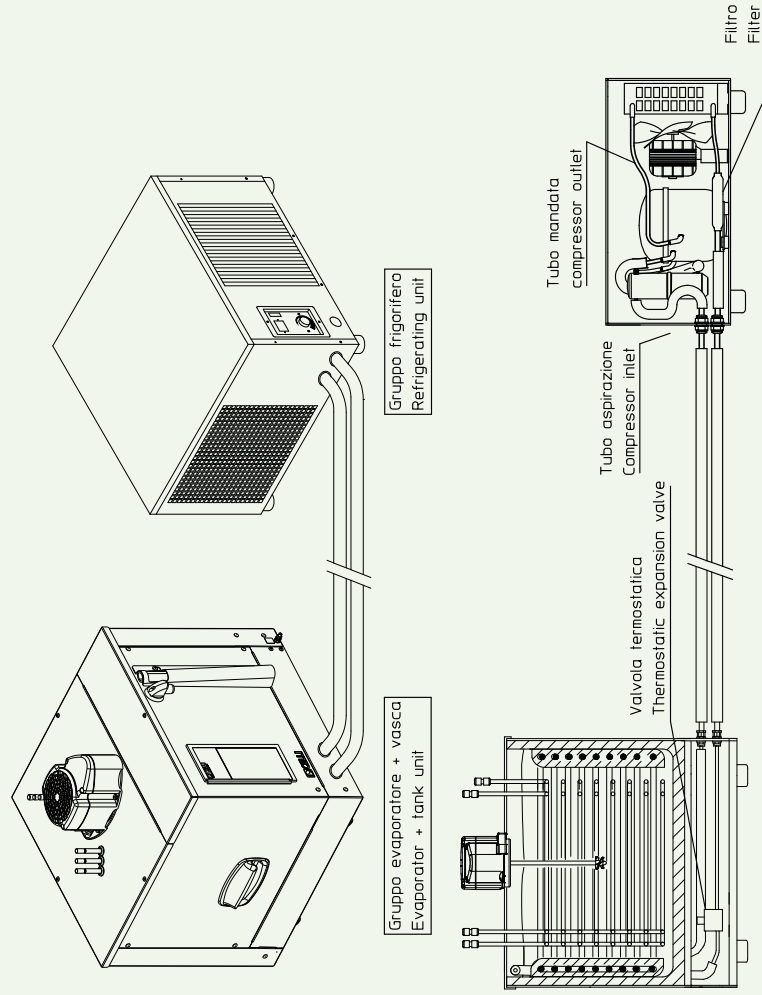
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

BANCO A FUSTO FREDDO CON PITONE VENTILATO STANDARD U.S.A.
 REFRIGERATED BAR COUNTER WITH AIR-COOLED PYTHON U.S.A. STANDARD

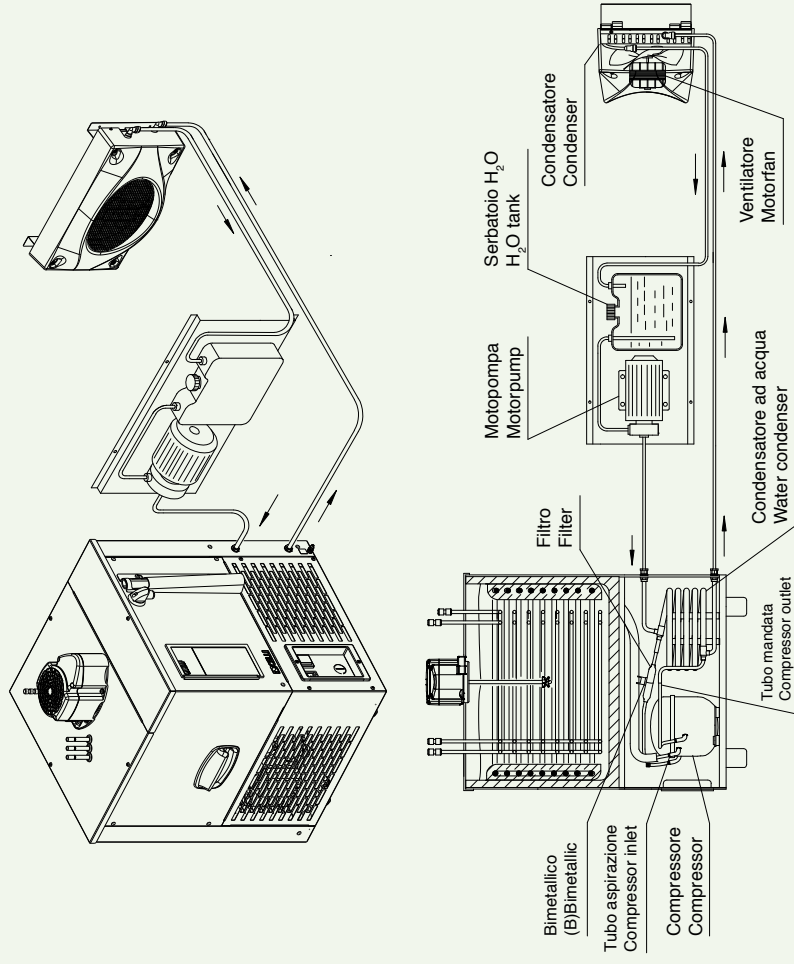


* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

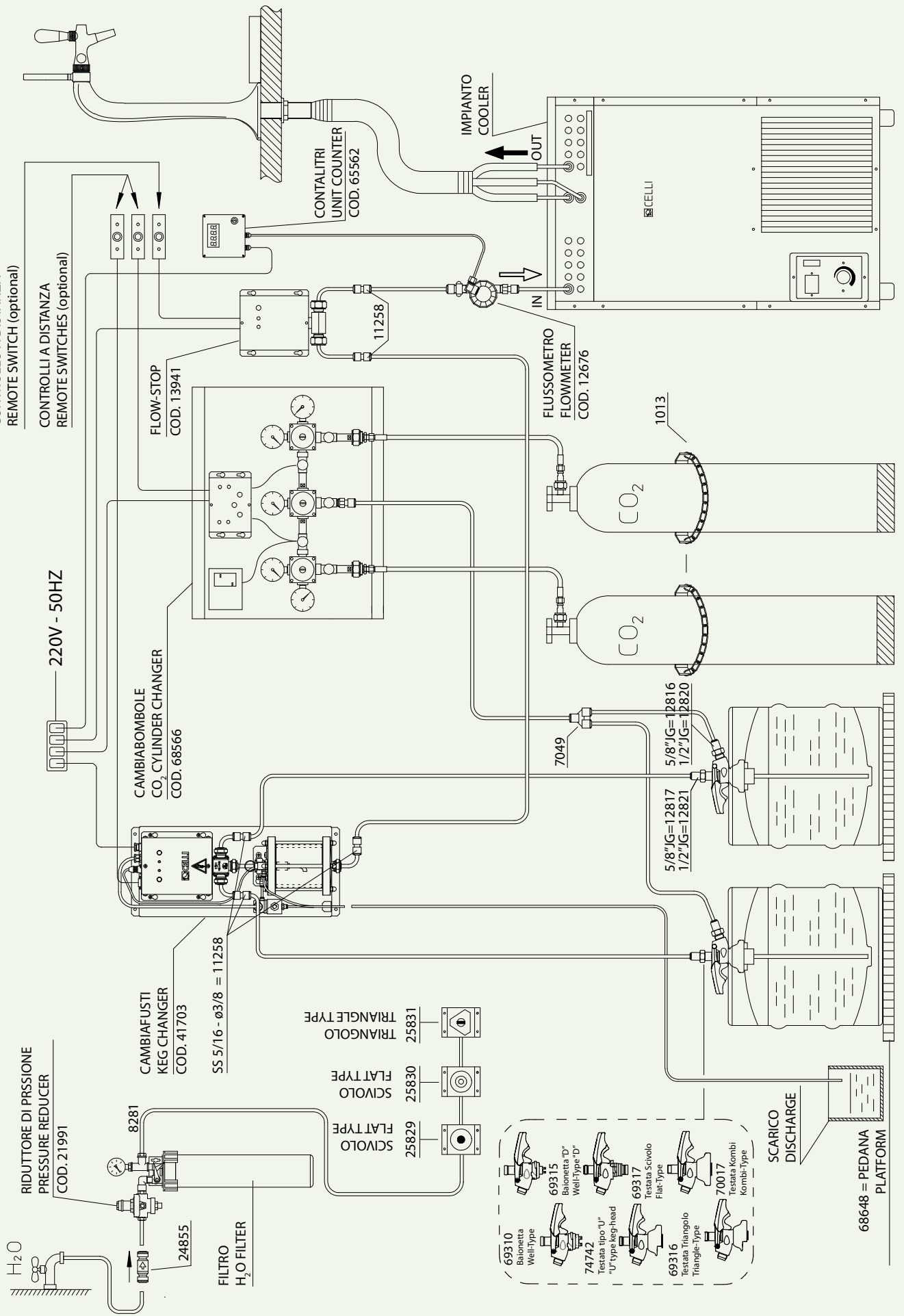
IMPIANTO CON CONDENSAZIONE AD ARIA "SPLIT"
SPLIT COOLER WITH AIR CONDENSING



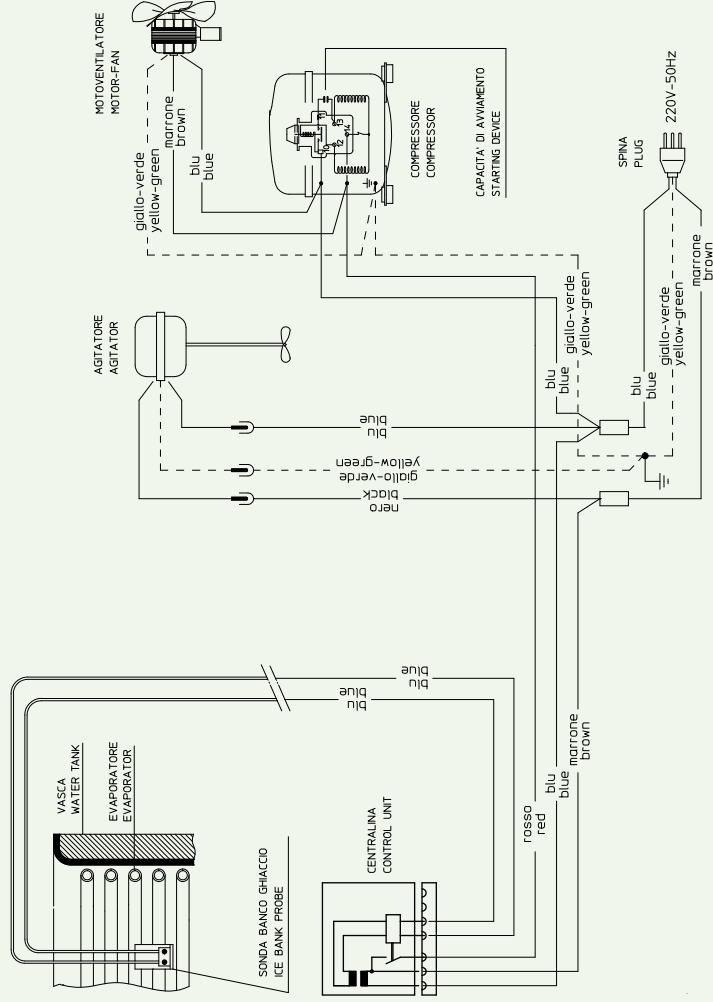
IMPIANTO CON CONDENSAZIONE AD ACQUA "SPLIT"
WATER CONDENSING UNIT WITH DUMPING UNIT



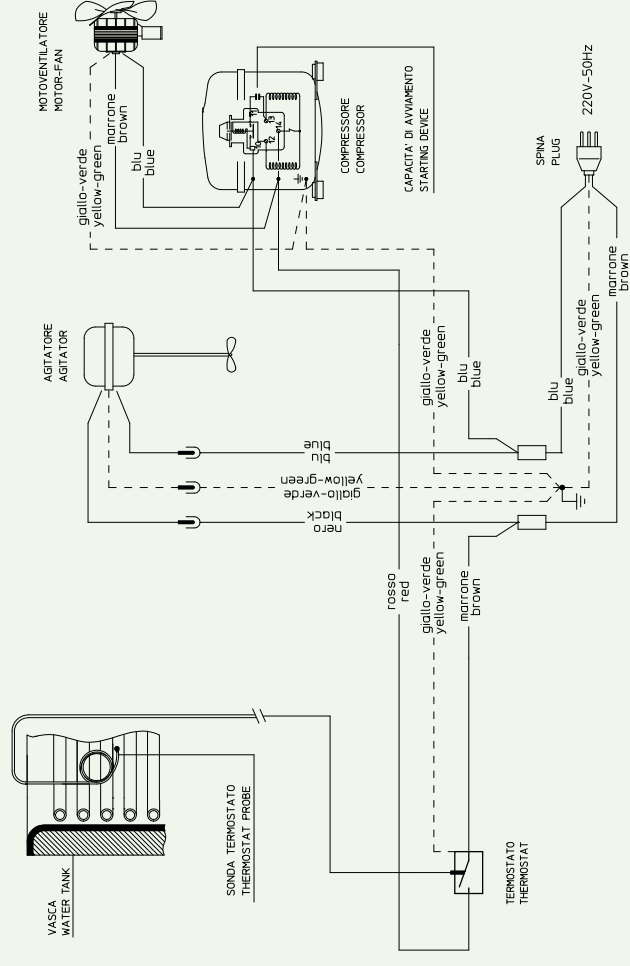
SCHEMA COLLEGAMENTI CAMBIAMBOLE E CAMBIAFUSTI CYLINDER CHANGER – KEG CHANGER CONNECTIONS LAYOUT



SCHEMA ELETTRICO SISTEMA PRE-MIX UNITÀ
 CON TERMOSTATO ELETTRONICO
 WIRING DIAGRAM PRE-MIX SYSTEM
 WITH ELECTRONIC THERMOSTAT



SCHEMA ELETTRICO SISTEMA PRE-MIX UNITÀ
 CON TERMOSTATO MECCANICO
 WIRING DIAGRAM PRE-MIX SYSTEM
 WITH MECHANICAL THERMOSTAT



IMPIANTI A GLICOLE GLYCOL COOLERS

Gli impianti a glicole sono stati creati per dare un eccezionale effetto ghiaccio alle colonnine e/o erogare birra extra cold. L'impressionante effetto scenografico che risulta dalla condensa di ghiaccio sulla colonnina colpisce il consumatore che si avvicina al banco invogliandolo a dissetarsi con la bevanda fresca appena spillata. In relazione a questa sensazione di freschezza è stata pensata anche la possibilità di integrare l'effetto ghiaccio con la birra extra-cold per un impatto sensoriale davvero glaciale. È possibile installare l'impianto anche distante dalle colonne di spillatura, pertanto è importante utilizzare un buon spessore di isolamento (minimo 19 mm) che minimizzi l'influenza della temperatura esterna su quella del glicole di ricircolo e ottimizzi il rendimento del dispositivo. In questo modo è possibile ottenere l'effetto ghiaccio su più colonnine collegandole in serie facendo attenzione a dare precedenza a quelle con volume interno maggiore.

Glycol coolers have been created to obtain an exceptional ice effect on the towers and/or dispense extra cold beer. The stunning visual impact obtained through frozen condense on the tower strikes the consumer who approaches the bar counter with a desire of quenching his thirst with a refreshing beverage. In relation to this refreshing sensation we have developed also the possibility of dispensing extra cold beer, for a glacial sensorial impact. It is possible to install the cooler remotely from the dispensing tower: it is thus advised to use a pyllon with sufficiently thick insulation (minimum 19 mm) in order to minimise the influence of the outside temperature on the temperature of the recirculation glycol and optimise the performance of the device itself. In this way it is possible to obtain an ice effect on several towers connected in series, making sure that the one with a larger internal volume comes first.

CANNOTTI FISSAGGIO COLONNE - ICE SYSTEM®

Questo cannoetto prevede un sistema brevettato che consente l'inondazione della colonna per ottenere l'effetto ICE. Sono disponibili 3 diametri diversi per soddisfare le varie esigenze del mercato: 1", 1,5" e 2".

Il cannoetto è ottenuto per stampaggio a iniezione di un materiale plastico resistente alle normali condizioni di utilizzo. L'utilizzo della plastica riduce il trasferimento di calore e quindi la formazione di condensa rispetto ai cannoetti di metallo. La filettatura del cannoetto di plastica lo rende compatibile con tutte le colonnine CELLI. Sono disponibili kit di conversione che permettono al cliente di trasformare alcune colonnine non ICE nella versione ICE.

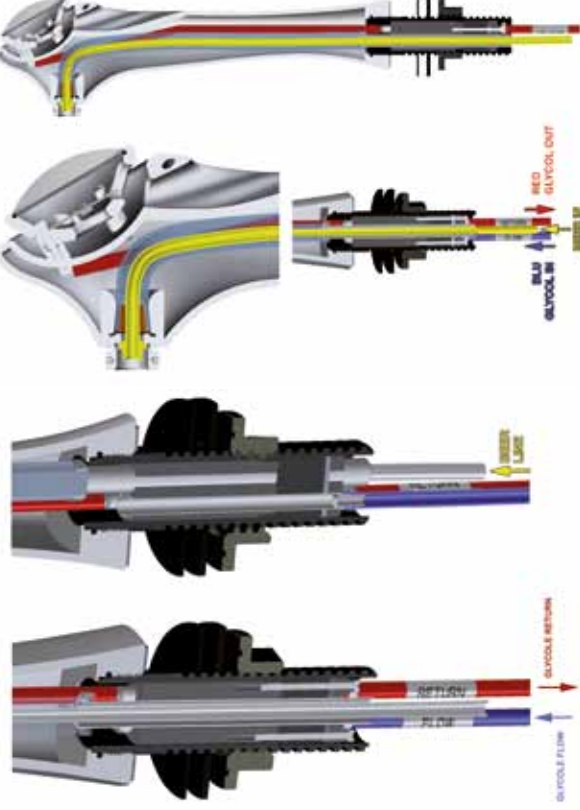


fig. 1

FLUIDI REFRIGERANTI PER FUNZIONAMENTO CON BANCO GHIACCIO

Sono disponibili fluidi refrigeranti che consentono la formazione di un banco di ghiaccio (riserva di freddo) mantenendo la fase liquida ad una temperatura costante e pre-determinata. Questo tipo di fluidi è particolarmente indicato quando si vuole ottenere una birra extra cold senza rischiare di congelare la birra all'interno delle serpentine e senza rinunciare alla riserva di freddo che aumenta la capacità refrigerante della macchina nei momenti di maggiore consumo. La CELLI saprà consigliarvi sulla migliore soluzione per voi.

REFRIGERANT COOLANTS FOR ICE BANK FUNCTIONING

Refrigerant fluids which enable ice bank forming are available. These fluids maintain the liquid phase at a constant and pre-determined temperature. These types of coolants is particularly suggested when there's the need to obtain extra cold beer without risking to freeze the beverage inside the coils and while maintaining the ice reserve in peak periods. Celli staff will be able to suggest the best solution for your needs.

PLASTIC SHAFTS FOR ICE TOWERS - ICE SYSTEM®

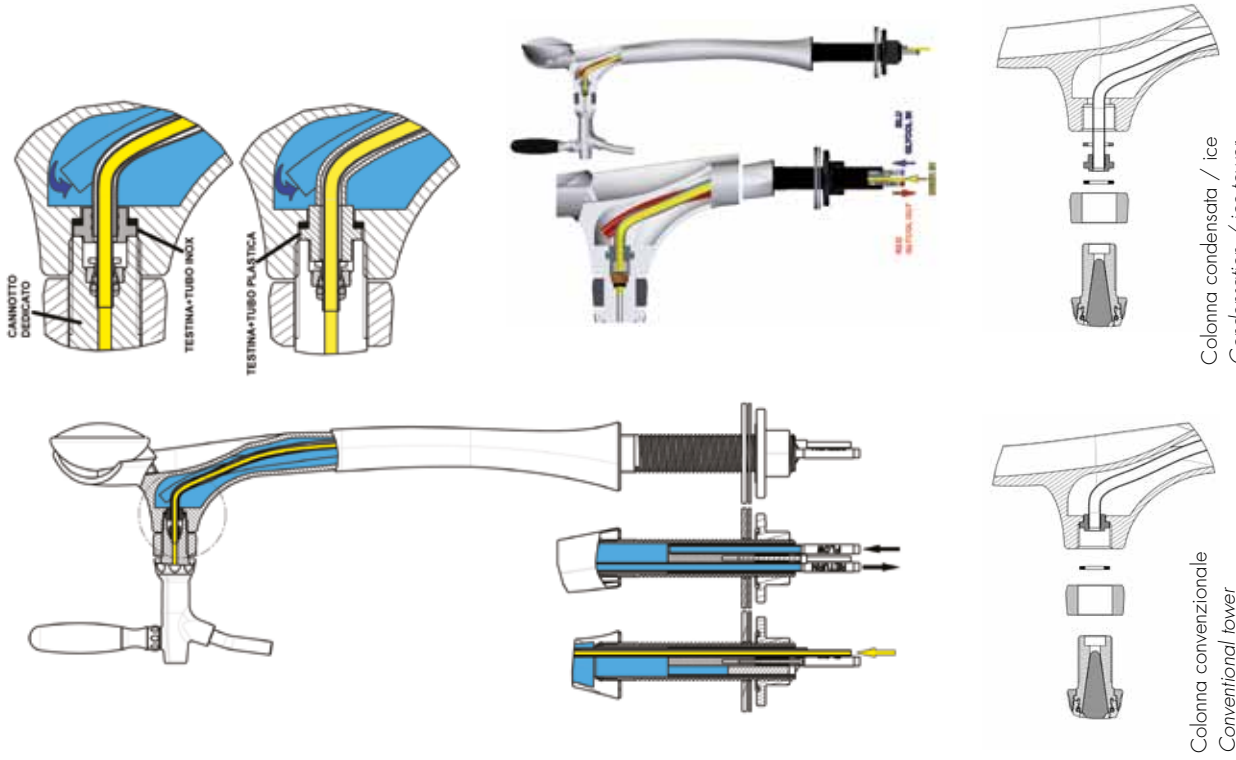
This patented shaft system enables the tower to be flooded so as to obtain ICE effect. Three types of shaft diameter are available in order to satisfy all the different market needs: 1, 1.5 and 2 inches.

The shaft is injection moulded from a special material to guarantee a resistant anchorage.

The use of plastic reduces heat transfer and therefore creates less condensation than a classic metal shaft.

The plastic shaft thread complies with all Celli towers. Conversion kits are available in order to convert a standard tower to an Ice version one.

fig. 2



Colonna convenzionale
Conventional tower

Colonna condensata / ice
Condensation / ice tower

SISTEMA TUBO NEL TUBO E A DOPPIA CAMERA (M30)

Il glicole viene raffreddato da una apposita macchina dotata di termostato digitale per il controllo preciso della temperatura. Una pompa di ricircolo fa sì che il glicole venga pompato all'interno della colonnina di erogazione e ritorni nella vasca di raffreddamento attraverso apposite tubazioni.

Per consentire la formazione del ghiaccio sulla superficie esterna della colonnina, il glicole viene raffreddato ad una temperatura inferiore a 0°C (tipicamente -5°C). La superficie esterna della colonnina si raffredda e sulla stessa si forma uno strato di ghiaccio.

Tipicamente la birra congela intorno a -3°C; per evitare il congelamento della birra, della soluzione detergente impiegata per la pulizia delle linee o dell'acqua di risciacquo, è stato messo a punto uno speciale sistema denominato "tubo in tubo" che consiste in due tubi uno dentro l'altro. In quello più interno scorre la birra, quello più esterno funge da protezione creando una camera d'aria tra i due tubi che impedisce il congelamento della birra nel tubo interno anche quando il glicole si trova a -5°C. Sono disponibili due tipologie di questo sistema che si distinguono per il diametro dei tubi e per il sistema di tenuta nella zona del rubinetto.

Il sistema denominato M30 (disponibile su alcuni modelli di colonne) presenta un tubo esterno di diametro tale da consentire l'inserimento di un tubo birra di plastica con diametro esterno fino a 11mm. In questo caso si possono utilizzare rubinetti standard (vedi Figura 1 pag. 22).

Il sistema "tubo in tubo" alternativo all'M30 può essere utilizzato in qualsiasi colonna ICE e consente l'utilizzo di un tubo birra di plastica di diametro esterno massimo di 8mm. In questo caso il rubinetto deve essere provvisto di cartuccia John-Guest per il collegamento al tubo birra (vedi Figura 2).

TUBE IN TUBE SYSTEM AND DOUBLE CHAMBER (M30)

Glycol is refrigerated in a cooler equipped with digital thermostat for precise temperature control. A special recirculation pump takes the coolant from the cooling unit and sends it inside the dispensing tower and then again in the cooling unit thanks to provided tubes.

In order to obtain ice forming on the dispensing tower (external surface), glycol is refrigerated at a temperature lower than 0°C (usually -5°C). The external surface of the tower gets colder and ice forms on it.

Typically Beer freezes at -3°C, in order to prevent not only beer but also detergent used to clean the lines and rinse water, from freezing in the presence of glycol, Celli has studied a special system called "tube in tube" which consists in 2 tubes one inside the other. Beer flows in the inner tube, while the external one protects the beer line creating a special "air chamber" between the tubes which avoids the freezing of the beer even when glycol is at -5°C. There are 2 tube in tube system typologies, which depend on the diameter of the tubes used and tap connection.

The system called M30 is available only on some tower models. It is characterized by an external tube with a larger diameter which is suitable to put inside a beer plastic line tube up to 11mm o.d. In this case it is possible to use standard taps (see picture 1 page 22).

The alternative Tube in Tube system, which can be used on all ICE tower models, is characterized by a thinner external tube which is suitable to put inside a beer plastic line tube up to 8mm o.d. In this case the tap must be provided of JG cartridge (see picture 2).

ICE E CONDENSATA - SCHEMA DI PRINCIPIO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COLONNINA ICE ICE AND CONDENSED - FUNCTIONING CHART OF ICE TOWER

INDICAZIONI GENERALI

Per ottenere l'effetto ICE sulle colonnine è importante che vengano rispettate alcune condizioni:

- **Temperatura ambiente** inferiore a 25°C.
- **Umidità** superiore al 35%.
- **Pitone di ricircolo del glicole** con isolamento di spessore minimo 19mm.
- **Installazione della colonnina:** evitare l'esposizione a correnti d'aria calda o a luce diretta di faretti.
- **Pompa di ricircolo:** deve avere portata e prevalenza adeguate alle condizioni di installazione.
- **Tipo di glicole e diluizione:** l'utilizzo di fluidi troppo viscosi riduce la portata della pompa di ricircolo e quindi la qualità del raffreddamento della colonnina. Consigliamo di seguire le indicazioni dei nostri esperti al momento dell'ordine.
- **Taratura del termostato:** normalmente la taratura a -5°C è sufficiente per ottenere l'effetto ICE.
- **Potenza dell'impianto refrigerante:** deve essere adeguata al carico termico.

GENERAL ISSUES

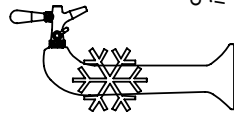
In order to obtain ICE effect on the towers it's important to respect some general conditions:

- **Ambient temperature:** lower than 25°C.
- **Humidity:** higher than 35%.
- **Pyhton for glycol recirculation** with a minimum thick insulation of 19mm.
- **Installation of the tower:** avoid exposition to hot blast and direct spot light.
- **Recirculation pump:** must have flow rate and head appropriate to installation conditions.
- **Glycol typology and dilution:** usage of too much viscous fluids reduces flow rate of recirculation pump and consequently cooling quality of the tower. We therefore suggest to follow the instructions of our experts at the moment of order placement.
- **Thermostat setting:** -5°C setting is normally sufficient to obtain ICE effect.
- **Power of cooler:** must comply with thermal charge.

Legenda:



birra extra cold
extra cold beer

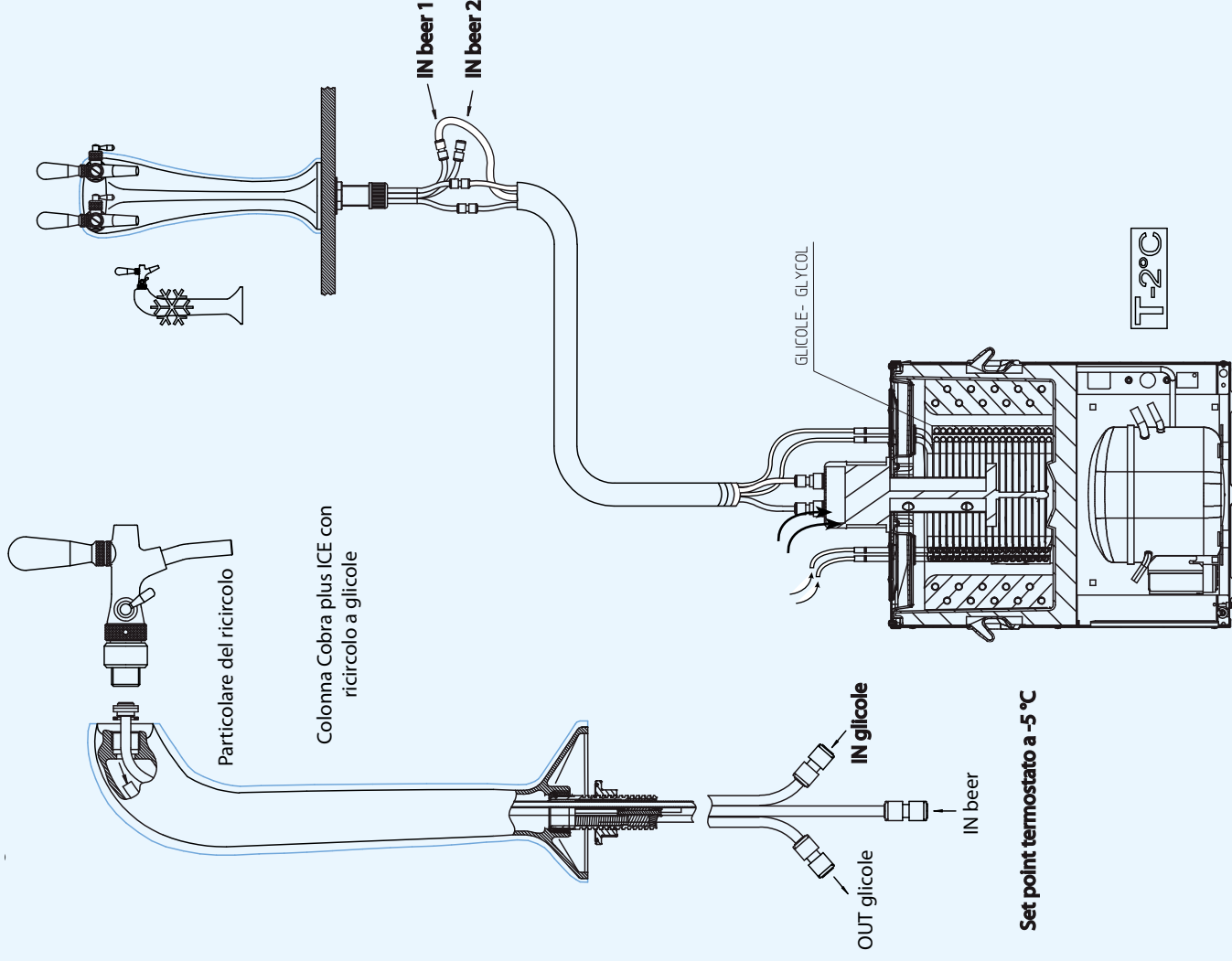


colonna ice
ice tower

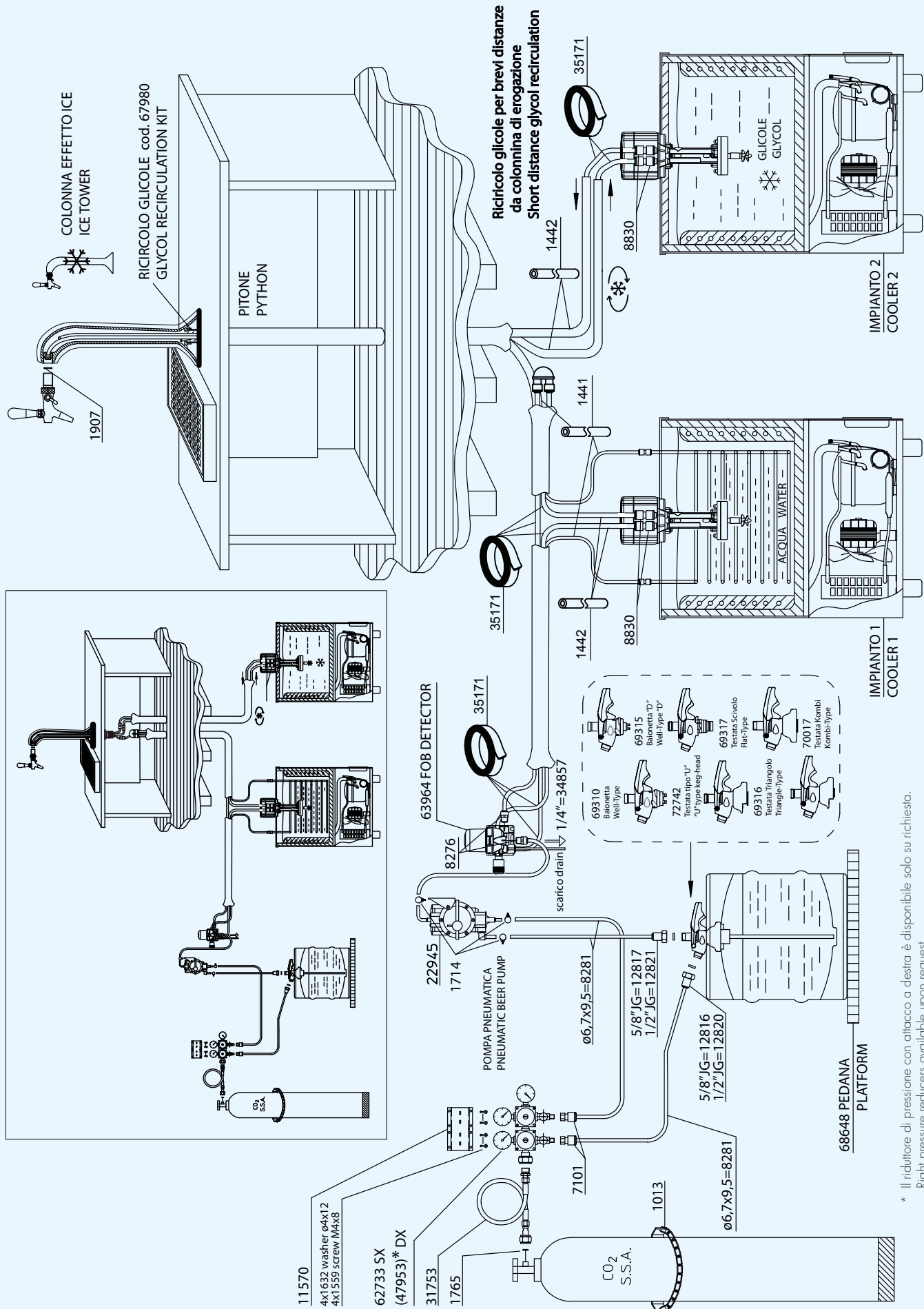
T-2°C

Settaggio ideale del termostato
necessario per l'ottenimento della
performance richiesta

Thermostat setting necessary to
obtain requested performance



SCHEMA COLONNA EFFETTO ICE CON IMPIANTO GLICOLE AUSILIARIO, FOB DETECTOR CELLI CON RICIRCOLO
 ICE EFFECT TOWER WITH GLYCOL COOLER, CELLS FOB DETECTOR WITH RECIRCULATION



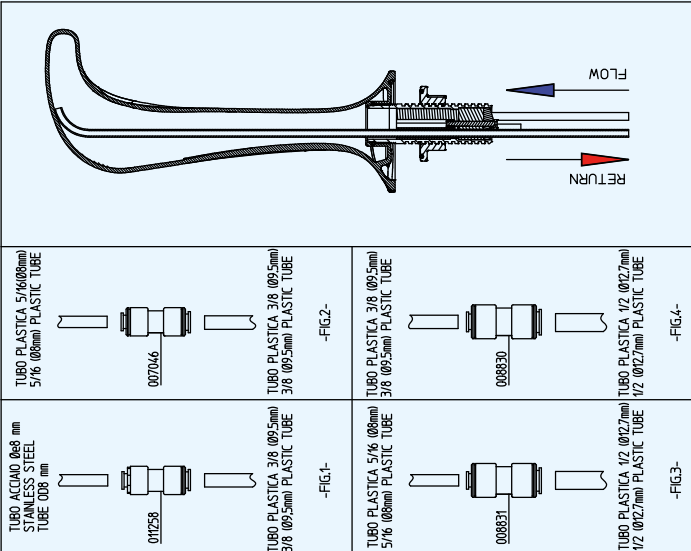
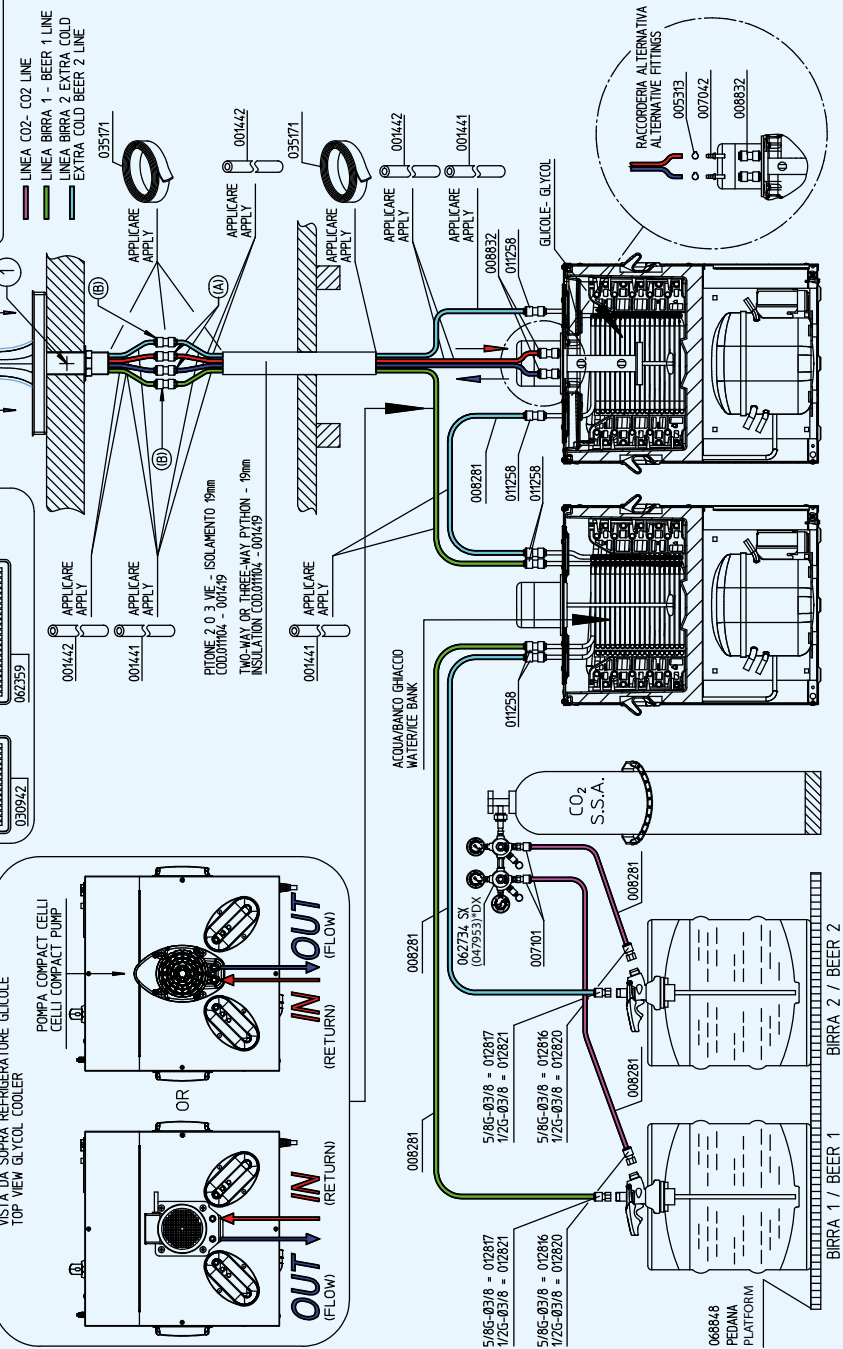
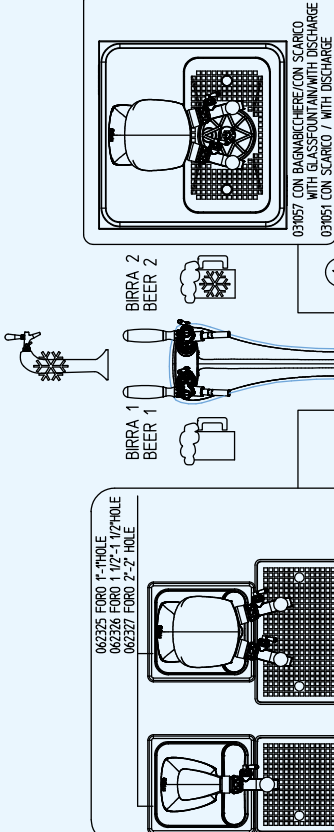
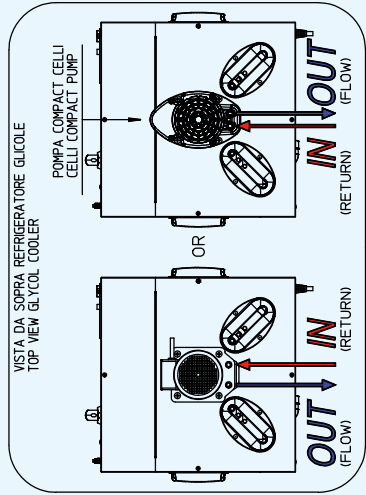
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

1 BIRRA EXTRA COLD EFFETTO ICE SU COBRA 2 VIE CON TORNADO BANCO GHIACCIO + TORNADO GLICOLE
 1 EXTRA COLD BEER ON ICE COBRA 2 WAYS WITH TORNADO ICE BANK COOLER + TORNADO GLYCOL COOLER

RF. CODICE REF. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	RACCORDO (A) FITTING (A)	RACCORDO (B) FITTING (B)
① 67976	KIT CANNOTTO PL. RI-CIRCOLO GLICOLE 1" PLASTIC RECIRCULATION KIT FOR GLYCOL	COD.008831 1/2-5/16 PER TUBO PLASTICA -FIG.1- COD.008831 1/2-5/16 PER TUBO PLASTICA -FIG.2- COD.007044 5/16-3/8 PER TUBO PLASTICA -FIG.3- COD.007044 5/16-3/8 PER TUBO PLASTICA -FIG.2-	COD.00758 5/16-3/8 PER TUBO NYL. -FIG.1- COD.01258 5/16-3/8 PER NYL. TUBE -FIG.1- COD.007044 5/16-3/8 PER TUBO PLASTICA -FIG.2- COD.007044 5/16-3/8 PER TUBO PLASTICA -FIG.2-

- (A) 001442 TUBO ANTICONDENSA 01x16 POLIETILENE PER TUBI Ø27 mm
- (A) 001443 POLIETILENE ANTICONDENSING TUBE Ø16x6 FOR Ø27 mm TUBES
- (A) 001444 TUBO ANTICONDENSA 01x16 POLIETILENE PER TUBI Ø25 mm
- (A) 001441 POLIETILENE ANTICONDENSING TUBE Ø16x6 FOR Ø25 mm TUBES
- (A*) 035171 NASTRO ANTICONDENSA 50x3 ADESIVO IN ROTOLI (5m)
- (A*) 035771 TAPE ROLL 5m (15x3mm) ADHESIVE ANTICONDENSING

(A) NOTA 1. COIBENTARE TUTTE LE TUBAZIONI RICIRCOLO E PRODOTTO REFRIGERATO CON I TUBI ANTICONDENSA SUGGERITI. NOTE 1. INSULATE ALL RECIRCULATION AND SUPPLY PIPES WITH THE SUGGESTED ANTICONDENSING TUBES.
 (A*) NOTA 1. LUMIDITÀ ALL'INTERNO DI QUESTI TUBI NON ENTRA IN CONTO. NOTE 2. CLOSE PYTHONS ENDS TO SEAL OUT AIR AND HUMIDITY



UTILIZZARE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TUBI CALBRATI PER RACCORDI JOHN GUEST
 USE EXCLUSIVELY GAUGED TUBES FOR JOHN GUEST FITTINGS

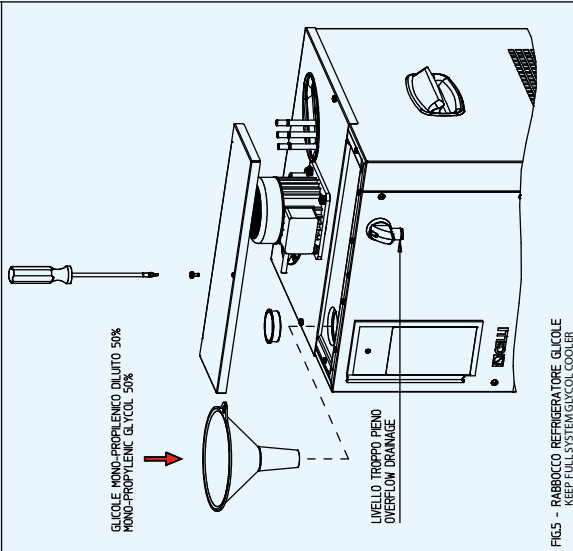


FIG.5 - RABBOCCO REFRIGERATORE GLICOLE KEEP FULL SYSTEM GLYCOL COOLER

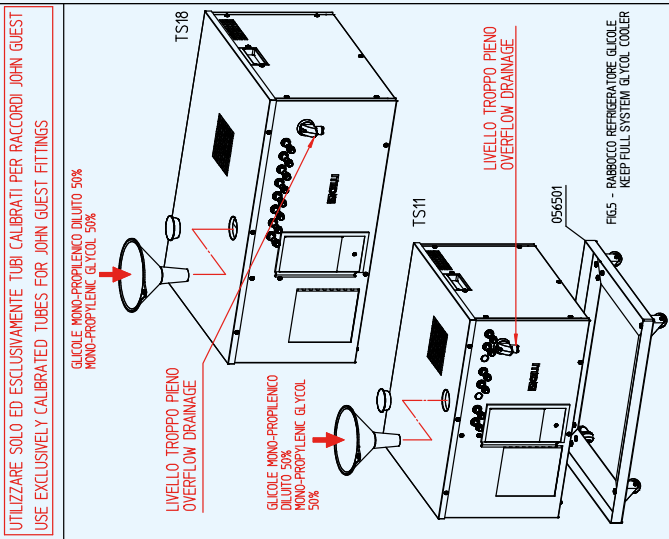
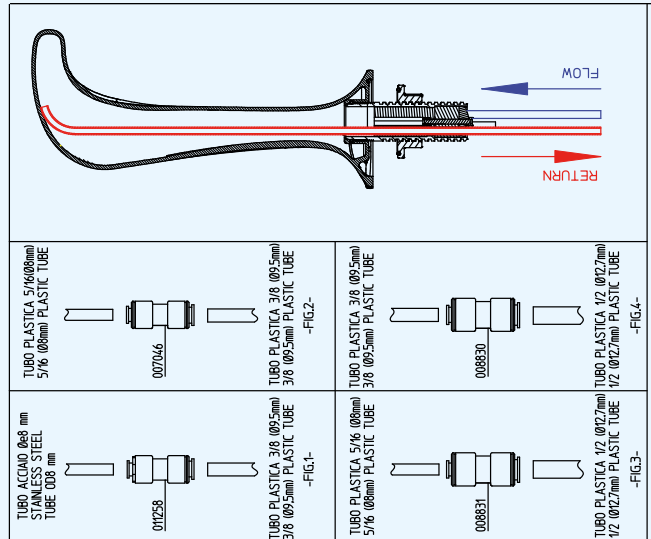
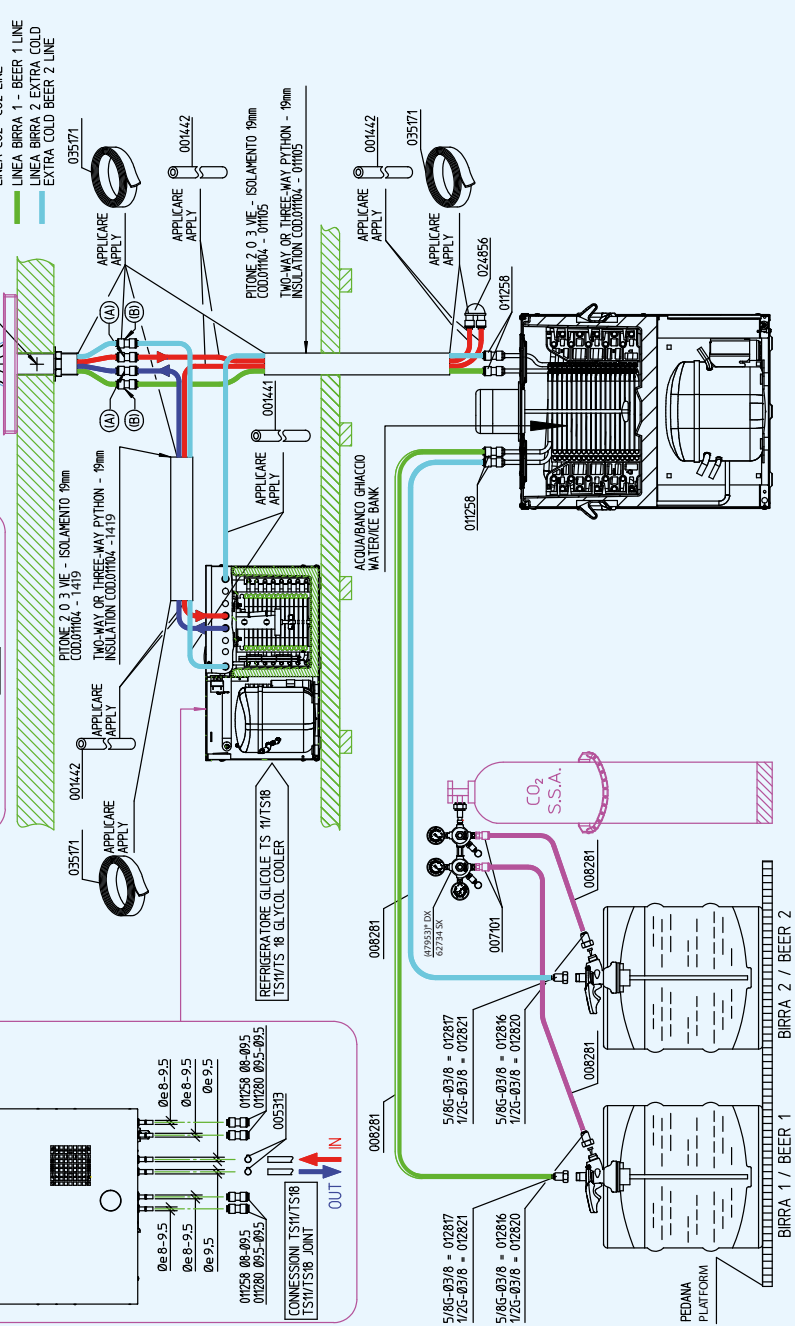
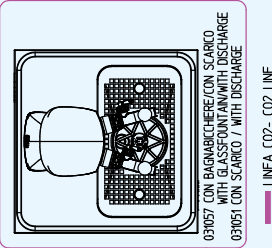
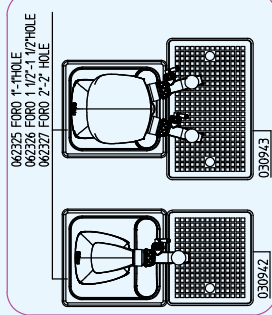
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. / Right pressure reducers available upon request

1 BIRRA EXTRA COLD E EFFETTO ICE SU COBRA A DUE VIE CON TORNADO BANCO GHIACCIO + TS11 GLICOLE 1 EXTRA COLD BEER AND ICE EFFECT ON 2 WAYS COBRA WITH ICE BANK TORNADO + TS11 GLYCOL COOLER

REF. CODICE REF.	DESCRIZIONE DESCRIPTION	RACCORDO (A) FITTING (A)	RACCORDO (B) FITTING (B)
① 67976	KIT CANNOTTO PL. RICICLO GLICOLE 1° PLASTIC RECIRCULATION KIT FOR GLYCOL	CO08831 1/2-5/8" PER TUBO PLASTICA -FIG.3- CO08831 1/2-5/8" PER TUBO PLASTICA -FIG.2-	CO01258 5/16-3/8" PER TUBO INOX -FIG.1- CO01258 5/16-3/8" PER TUBO INOX -FIG.1- CO07042 5/16-3/8" PER TUBO PLASTICA -FIG.2- CO030241 3/8-2/8" PER TUBO PLASTICA -FIG.2-

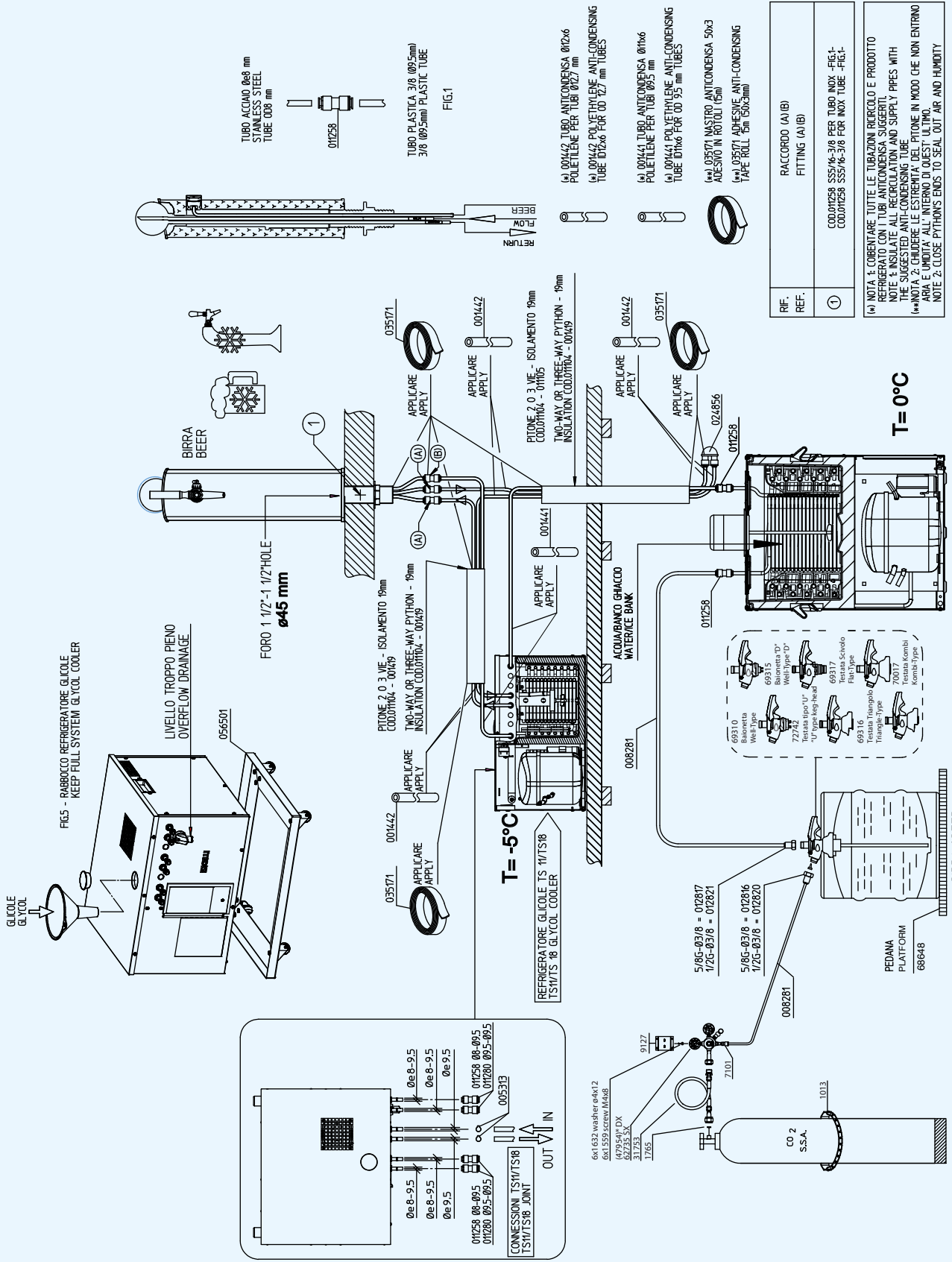
- ① 001422 TUBO ANTICONDENSA 012x6 POLETHYLENE PER TUBI Ø127 mm
- ② 001422 POLYETHYLENE ANTI-CONDENSING TUBE 1/2"x6" FOR Ø 127 mm TUBES
- ③ 001411 TUBO ANTICONDENSA 011x6 POLETHYLENE PER TUBI Ø95 mm
- ④ 001411 POLYETHYLENE ANTI-CONDENSING TUBE 1/2"x6" FOR Ø 95 mm TUBES
- ⑤ 035171 NASTRO ANTICONDENSA 50x3 ADESIVO IN ROTOLI (5m)
- ⑥ 035171 ADHESIVE ANTI-CONDENSING TAPE ROLL 5m (15x30mm)

① NOTA 1: COBERTARE TUTTE LE TUBAZIONI RICICLO E PRODOTTO REFRERATOIO CON I TUBI ANTICONDENSA SUGGERITI. NOTE 1: INSULATE ALL RECIRCULATION AND SUPPLY PIPES WITH THE SUGGESTED ANTI-CONDENSING TUBE.
 ② NOTA 2: CHIODERE LE ESTREMITA' DEL PITONE IN MODO CHE NON ENTRINO ARIA E UMIDITA' ALL'INTERNO DI QUESTI ULTIMO. NOTE 2: CLOSE PYTHONS' ENDS TO SEAL OUT AIR AND HUMIDITY



* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. / Right pressure reducers available upon request

1 BIRRA EXTRA COLD E EFFETTO ICE SU COLONNA STARLIGHT CON TORNADO BANCO GHIACCIO E TS11 GLICOLE
 1 EXTRA COLD BEER AND ICE EFFECT ON STARLIGHT TOWER WITH TORNADO ICE BANK COOLER AND TS11 GLYCOL



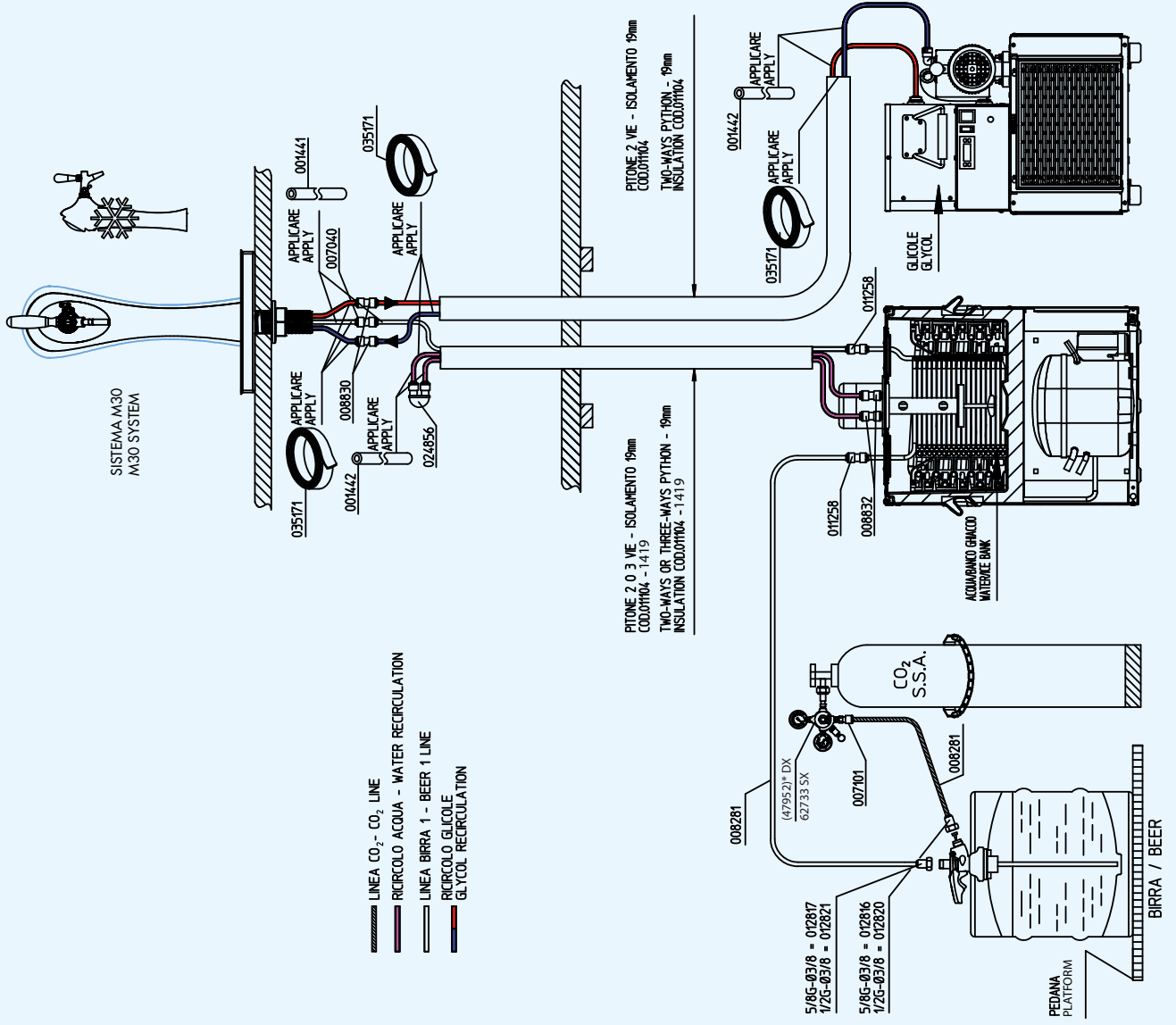
T = 0°C

T = -5°C

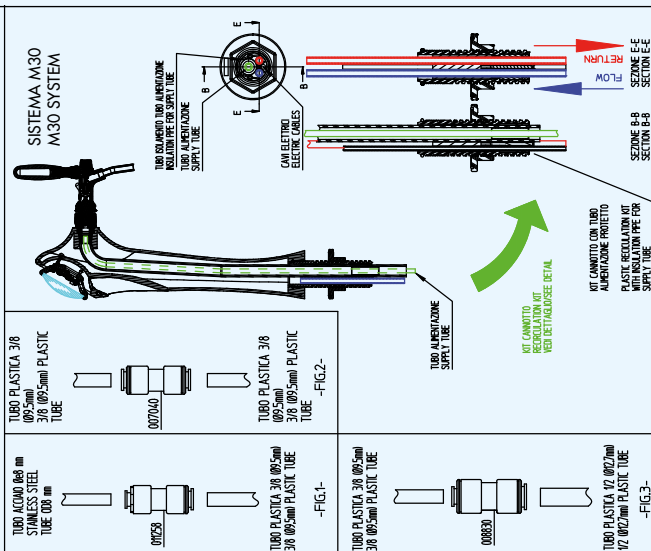
FIG.1

* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. / Right pressure reducers available upon request

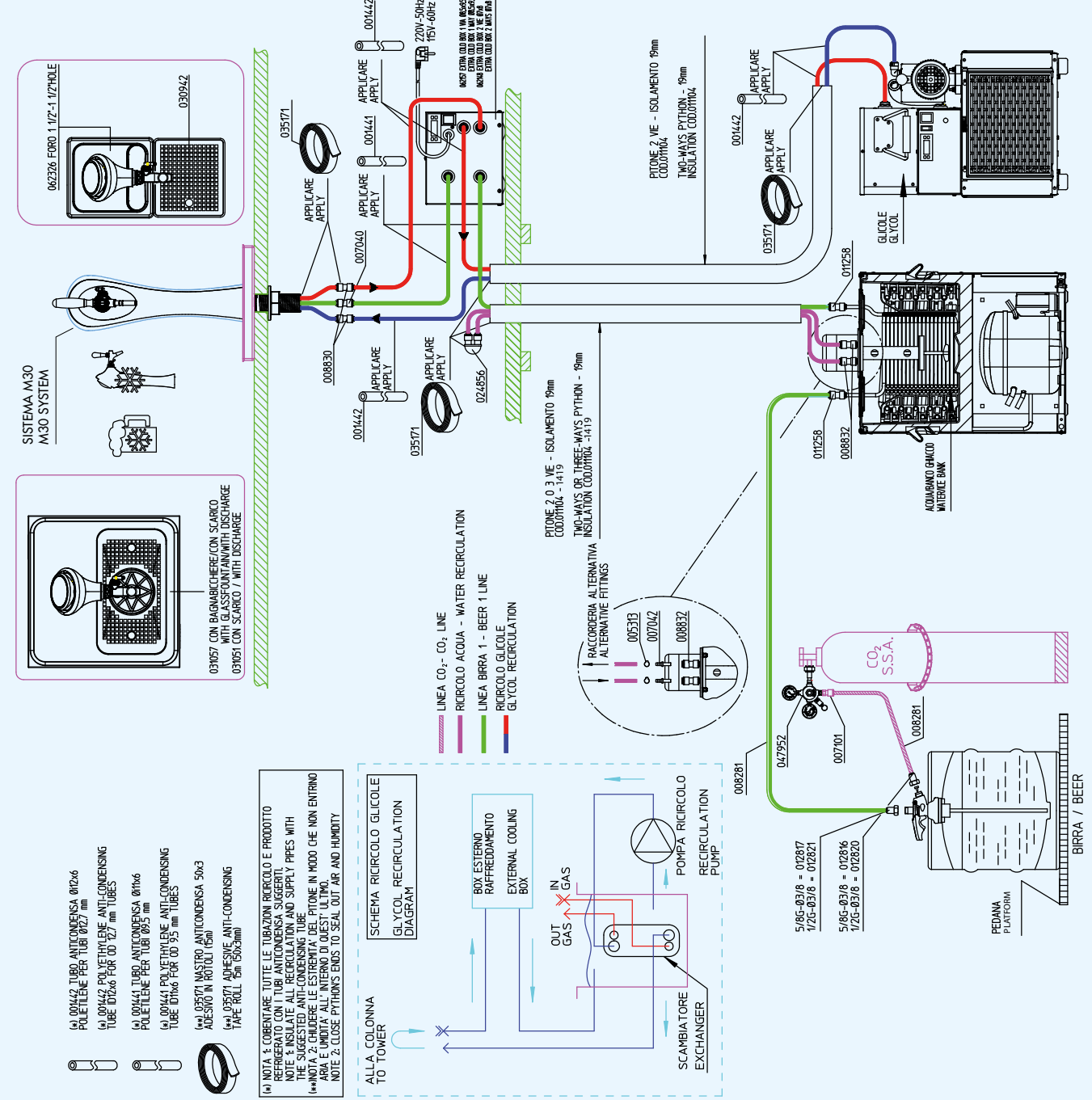
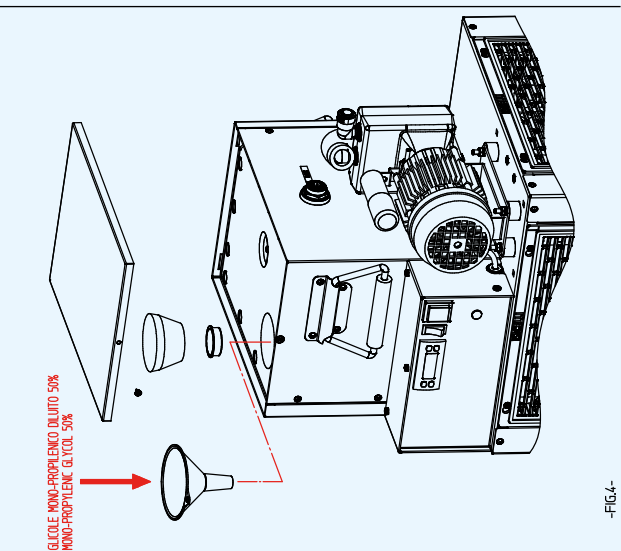
EFFETTO ICE SU COLONNA EOS CON TORNADO BANCO GHIACCIO BLIZZARD GLICOLE ICE EFFECT ON EOS TOWER WITH TORNADO ICE BANK + BLIZZARD GLYCOL



BLIZZARD CON EXTRA COLD BOX E COLONNA EOS ICE E 1 BIRRA EXTRA COLD BLIZZARD COOLER + EXTRA COLD BOX + 1 EOS ICE - 1 EXTRA COLD BEER



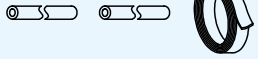
UTILIZZARE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TUBI CALBRATI PER RACCORDI JOHN GUEST
USE EXCLUSIVELY GAUGED TUBES FOR JOHN GUEST FITTINGS



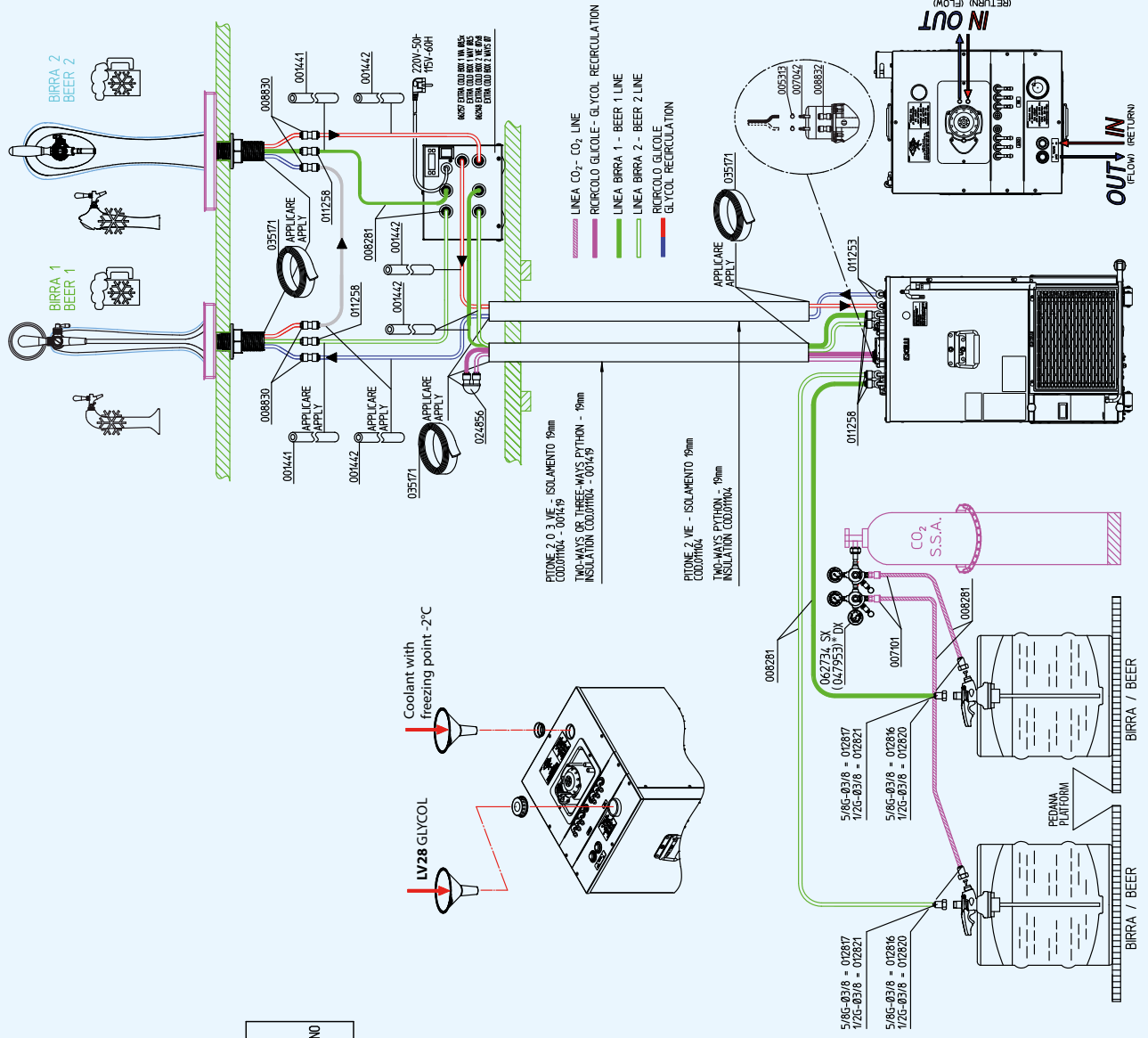
-FIG.4-

BLIZZARD 3 CON 2 COLONNINE ICE E 2 BIRRE EXTRA COLD BLIZZARD 3 WITH 2 ICE TOWERS + 2 EXTRA COLD BEERS

- (*) 001442 TUBO ANTICONDENSA 012x6
POLIETILENE PER TUBI Ø12,7 mm
- (**) 001442 POLIETILENE ANTI-CONDENSING
TUBE ID12x6 FOR OD 12,7 mm TUBES
- (*) 001441 TUBO ANTICONDENSA 011x6
POLIETILENE PER TUBI Ø9,5 mm
- (**) 001441 POLIETILENE ANTI-CONDENSING
TUBE ID11x6 FOR OD 9,5 mm TUBES
- (***) 035171 NASTRO ANTICONDENSA 50x3
ADESIVO IN ROTOLI (5m)
- (***) 035171 ADHESIVE ANTI-CONDENSING
TAPE ROLL 5m (50x3mm)



(*) NOTA 1: COIBENTARE TUTTE LE TUBAZIONI RICIRCOLO E PRODOTTO
REFRIGERATO CON I TUBI ANTICONDENSA SUGGERITI.
NOTE 1: INSULATE ALL RECIRCULATION AND SUPPLY PIPES WITH
THE SUGGESTED ANTI-CONDENSING TUBE
(**)NOTA 2: CHIUDERE LE ESTREMITA' DEL PITONE IN MODO CHE NON ENTRINO
ARIA E UMIDITA' ALL' INTERNO DI QUEST' ULTIMO.
NOTE 2: CLOSE PYTHON'S ENDS TO SEAL OUT AIR AND HUMIDITY



SISTEMA M30
M30 SYSTEM

* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

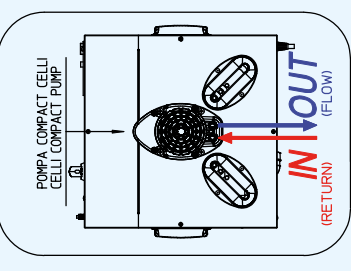
SCAMBIATORE COLD PLATE 2 IMPIANTI TORNADO A GLICOLE 1 COLONNA ICE 1 BIRRA EXTRA COLD CHILLER COLD PLATE 2 TORNADO GLYCOL COOLERS 1 ICE TOWER 1 EXTRA COLD BEER

REF. CODICE REF. CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION
① 67976	KIT CANNOTTO PL. RICIRCOLO GLICOLE 1° 1° PLASTIC RECIRCULATION KIT FOR GLYCOL

- ① 00142 TUBO ANTICONDENSA 012x6
POLETHYLE PER TUBI Ø127 mm
ANTICONDENSING TUBE Ø126 FOR Ø127 mm TUBES
- ② 00144 TUBO ANTICONDENSA 011x6
POLETHYLE PER TUBI Ø95 mm
ANTICONDENSING TUBE Ø106 FOR Ø95 mm TUBES
- ③ 09577 NASTRO ANTICONDENSA 50x3
ADESIVO IN ROTOLI (50m)
ADHESIVE ANTI-CONDENSING TAPE ROLL 5m (50x3mm)

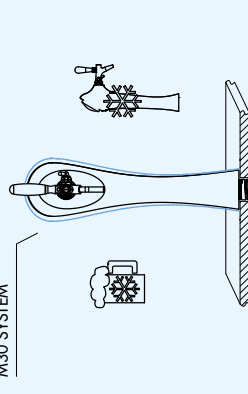
(*) NOTA 1. COIBENTARE TUTTE LE TUBAZIONI RICIRCOLO E PRODOTTO REFRIGERATO CON I TUBI ANTICONDENSA SUGGERITI. NOTE 1. INSULATE ALL RECIRCULATION AND SUPPLY PIPES WITH THE SUGGESTED ANTI-CONDENSING TUBE.
(**) NOTA 2. CHIEDERE LE ESTREMITÀ DEL PITONE IN MODO CHE NON ENTRINO IN CONTATTO CON I TUBI. NOTE 2. CHECK PITONS ENDS TO SEAL OUT AIR AND HUMIDITY

VISTA DA SOPRA REFRIGERATORE GLICOLE
TOP VIEW GLYCOL COOLER

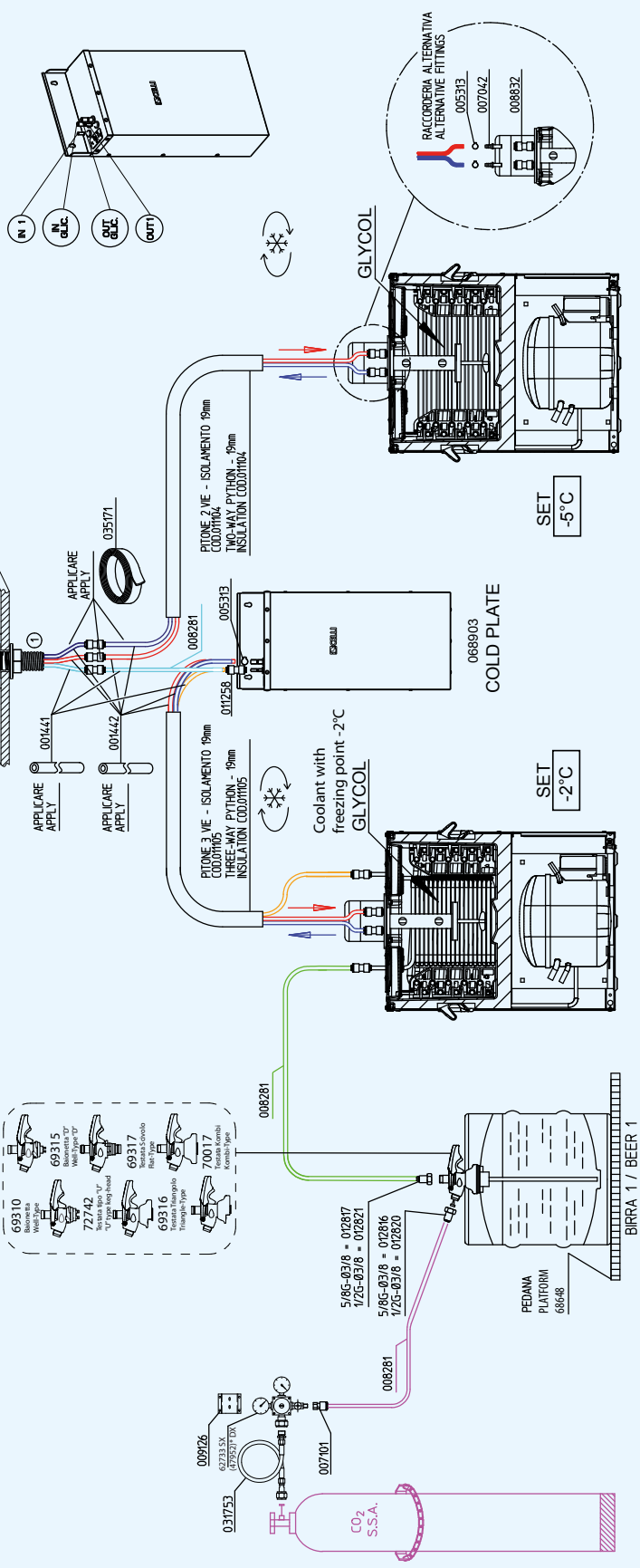


- LINEA CO₂ - CO₂ LINE
- LINEA BIRRA - BEER LINE
- LINEA BIRRA COLD
COLD BEER LINE
- LINEA BIRRA EXTRA COLD
EXTRA COLD BEER LINE

SISTEMA M30
M30 SYSTEM

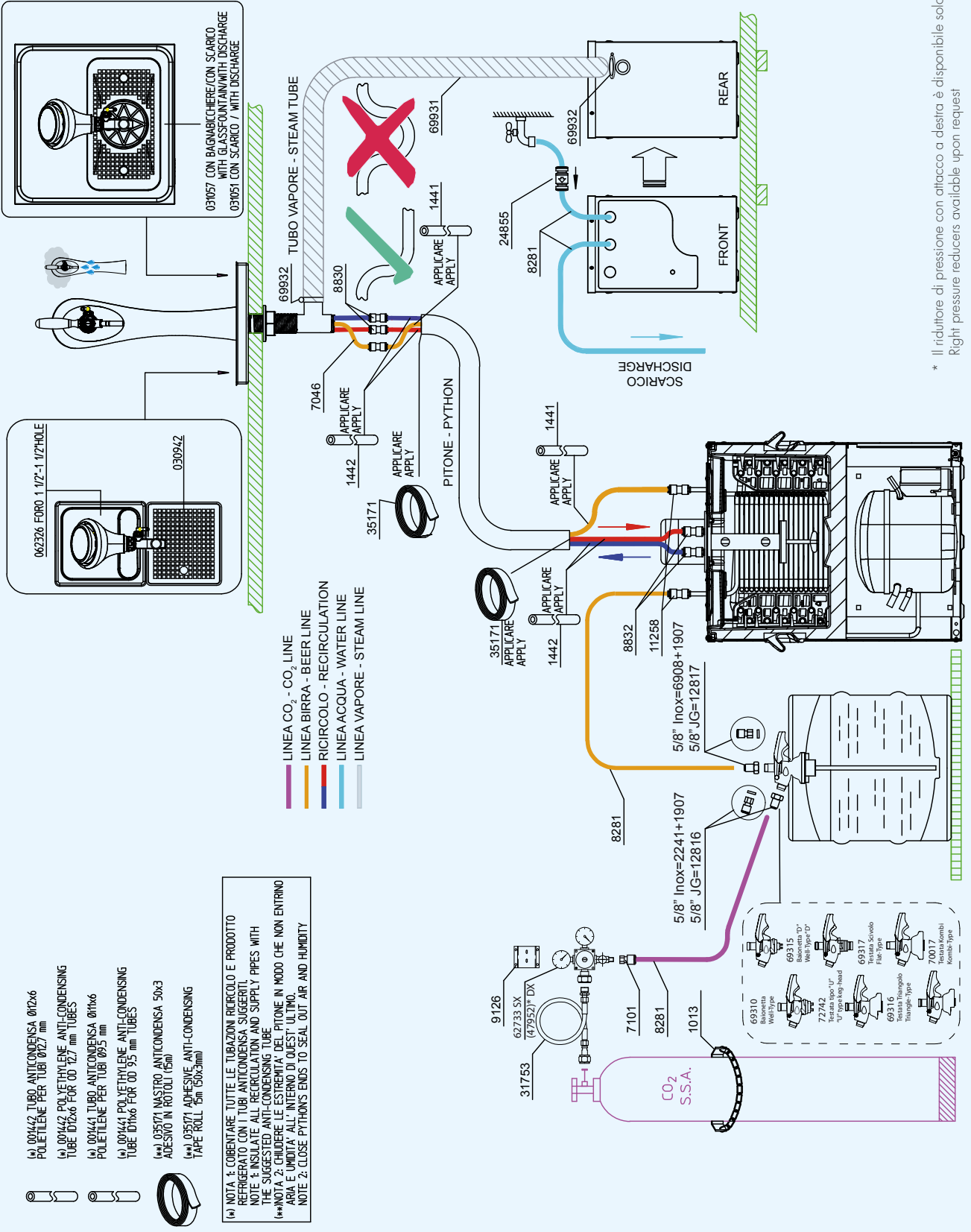


- 69310 Bioricambio
Rinnovo Ricambio
- 69315 Ricambio Botta
Bottle Change
- 72742 Ricambio Botta
Bottle Change
- 69317 Ricambio Botta
Bottle Change
- 69316 Ricambio Botta
Bottle Change
- 70017 Ricambio Botta
Bottle Change



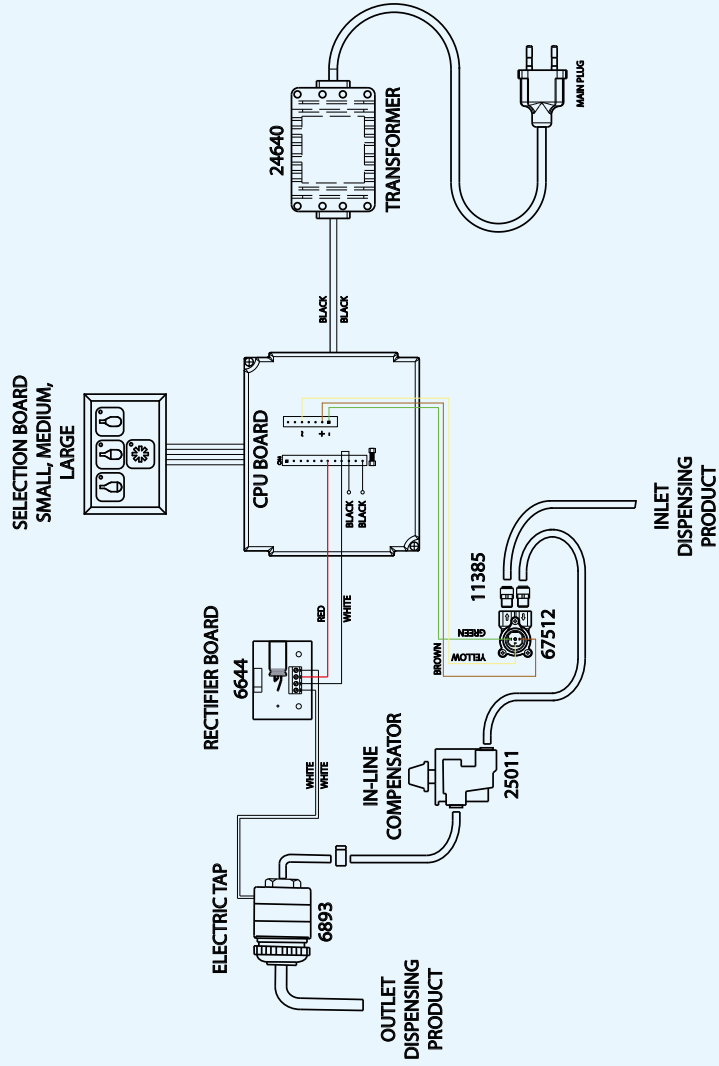
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. / Right pressure reducers available upon request

GENERATORE DI VAPORE COLD STEAM + COLONNA EOS COLD STEAM GENERATOR + EOS TOWER

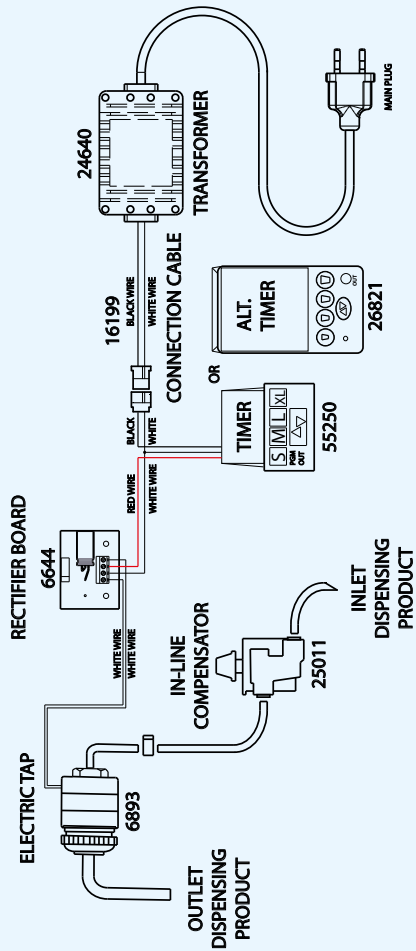


* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. Right pressure reducers available upon request

VOLUMETRIC DISPENSING

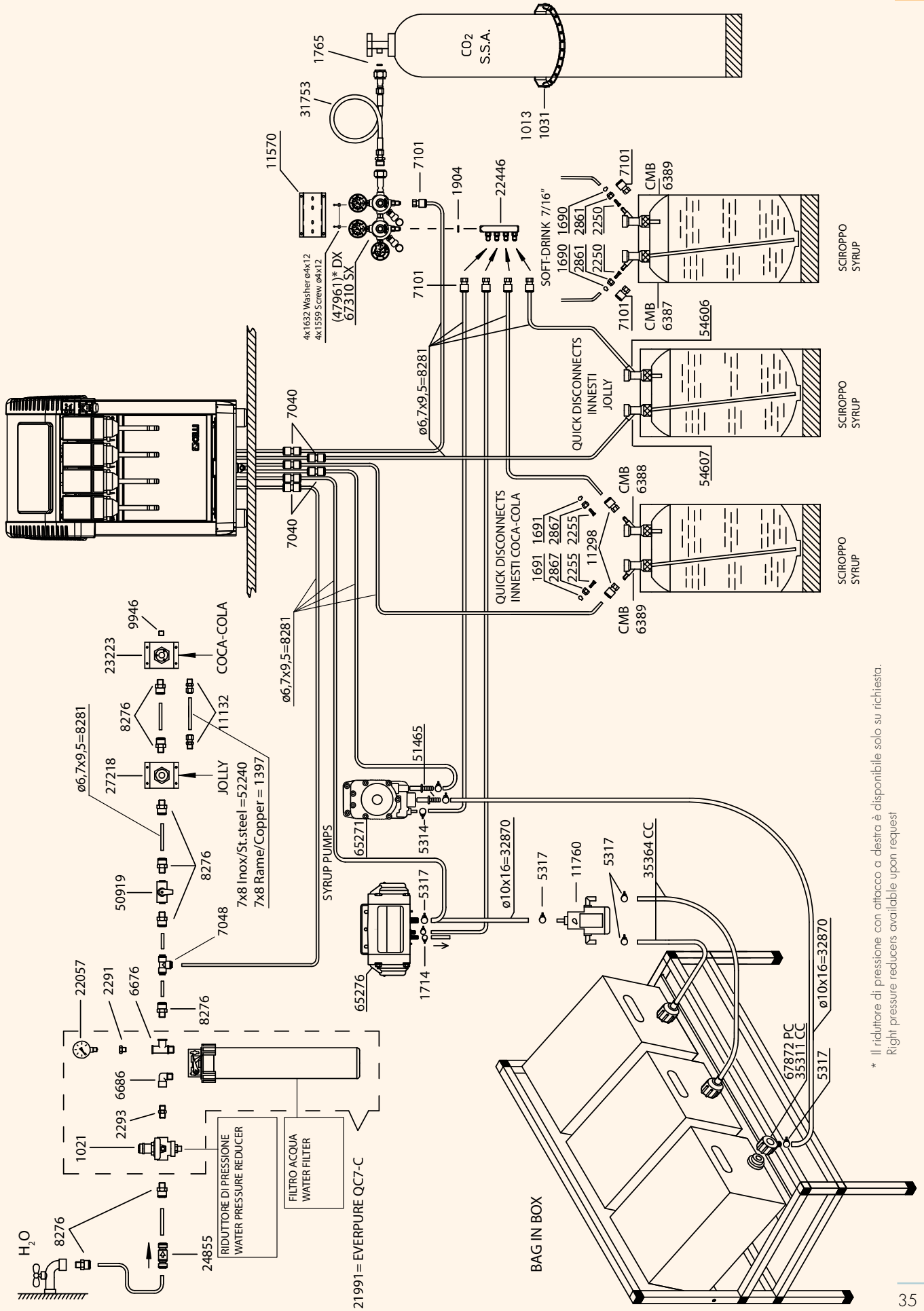


Can check up to 3 turbine / way simultaneously



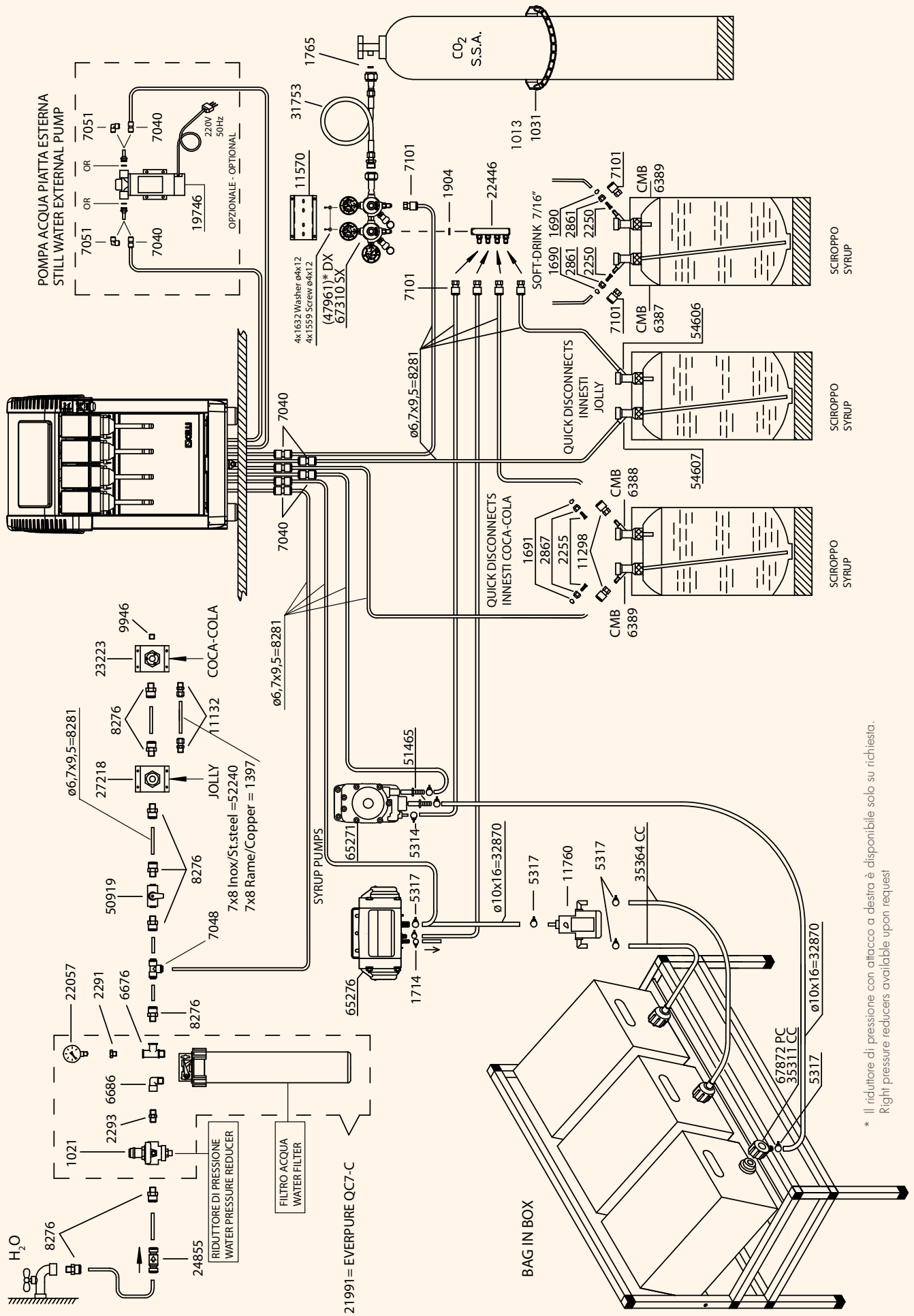
TIMED DISPENSING

POST-MIX SOPRA-BANCO BEVANDE CON RACCORDI TRADIZIONALI / JOHN-GUEST
 OVERCOUNTER POST-MIX SOFT DRINKS WITH TRADITIONAL / JOHN-GUEST FITTINGS



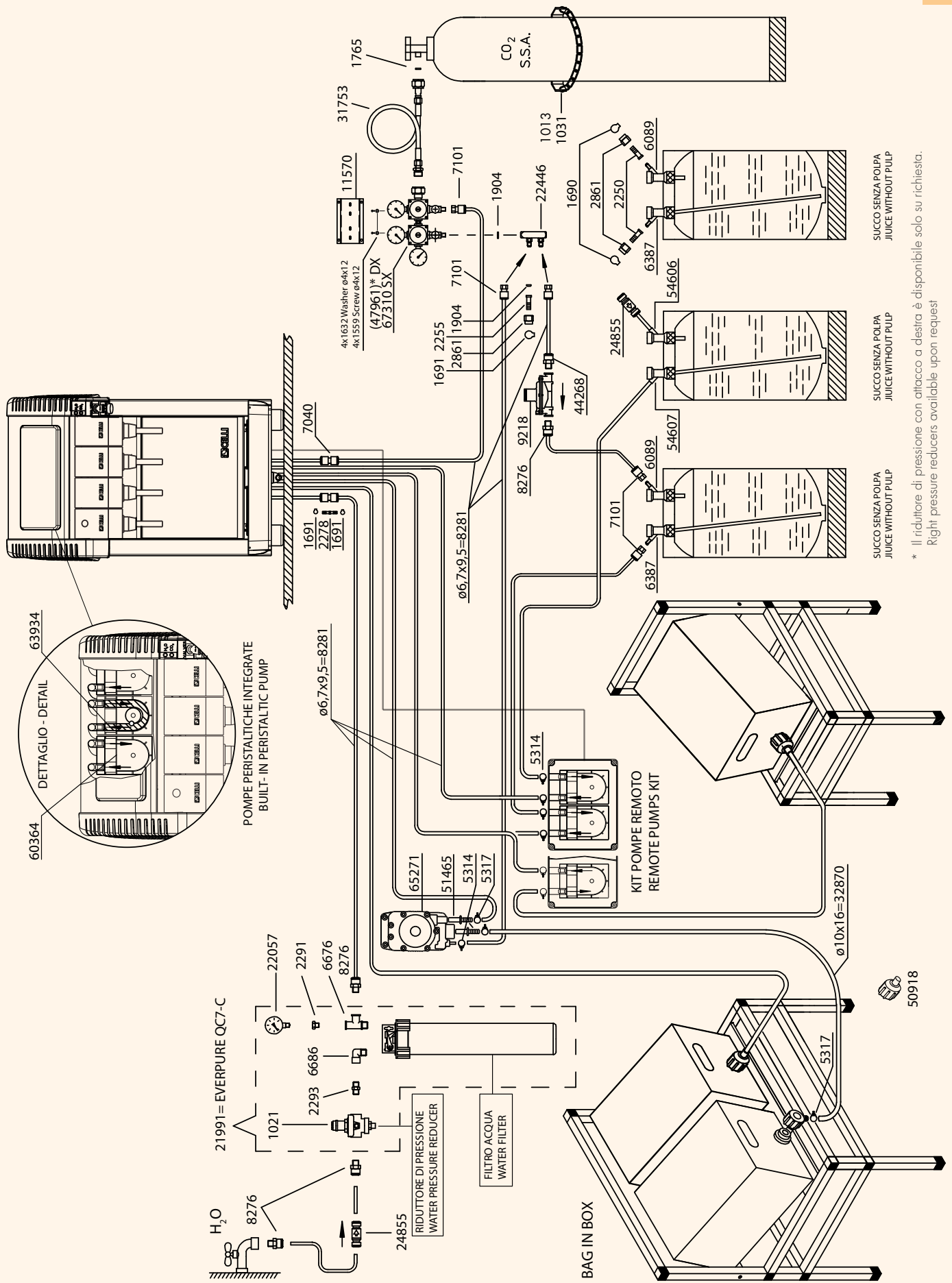
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

POST-MIX SOPRA-BANCO BEVANDE ACQUA PIATTA POMPA ESTERNA CON RACCORDI TRADIZIONALI / JOHN-GUEST
 OVERCOUNTER POST-MIX SOFT DRINKS STILL WATER EXTERNAL PUMP WITH TRADITIONAL / JOHN-GUEST FITTINGS



* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

POST-MIX SOPRA-BANCO SUCCHI E SUCCHI CON POLPA CON RACCORDI JOHN-GUEST E TRADIZIONALI
 OVERCOUNTER POST-MIX JUICE AND JUICE WITH PULP WITH JOHN-GUEST AND TRADITIONAL FITTINGS

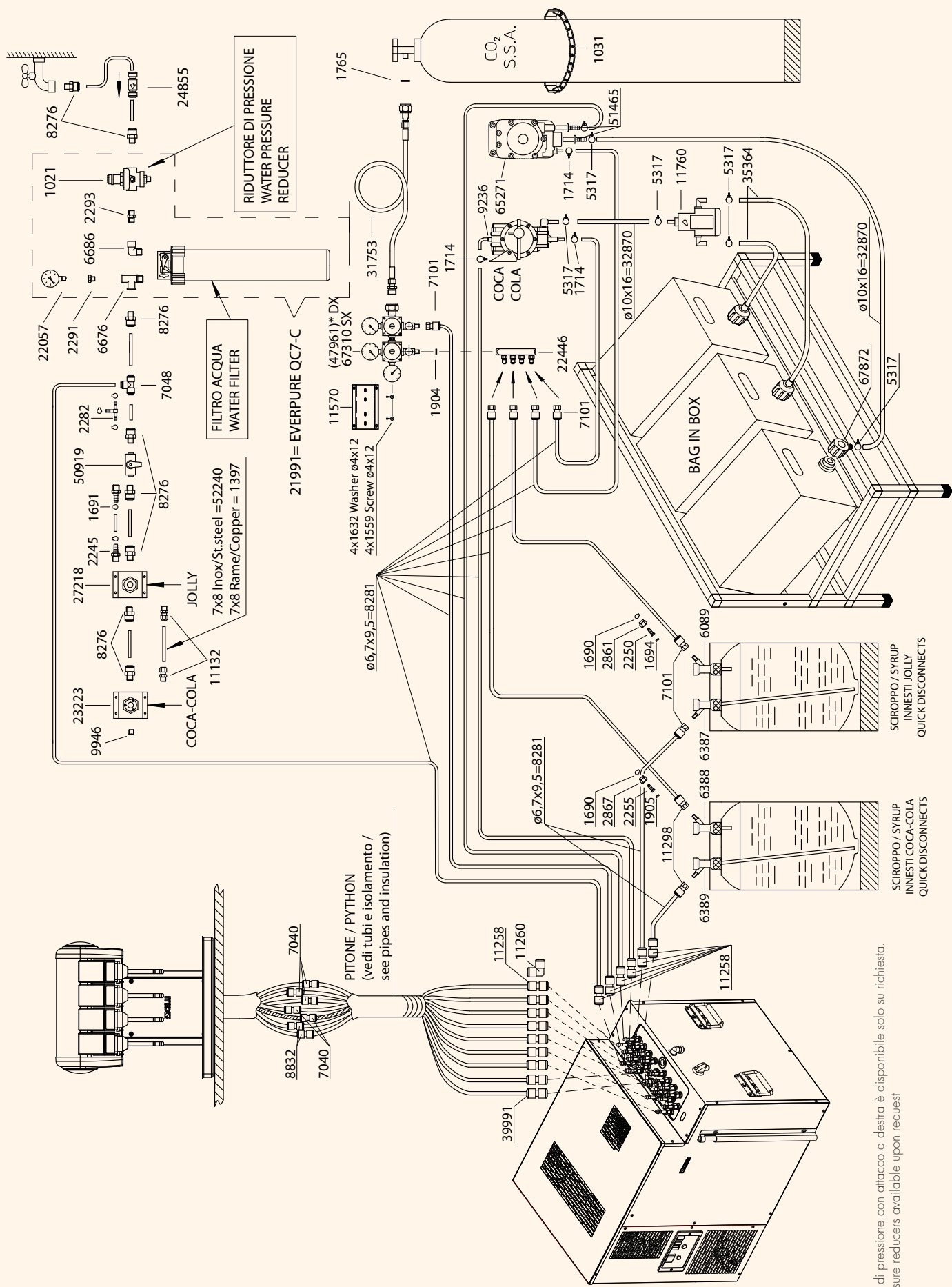


Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request



50918

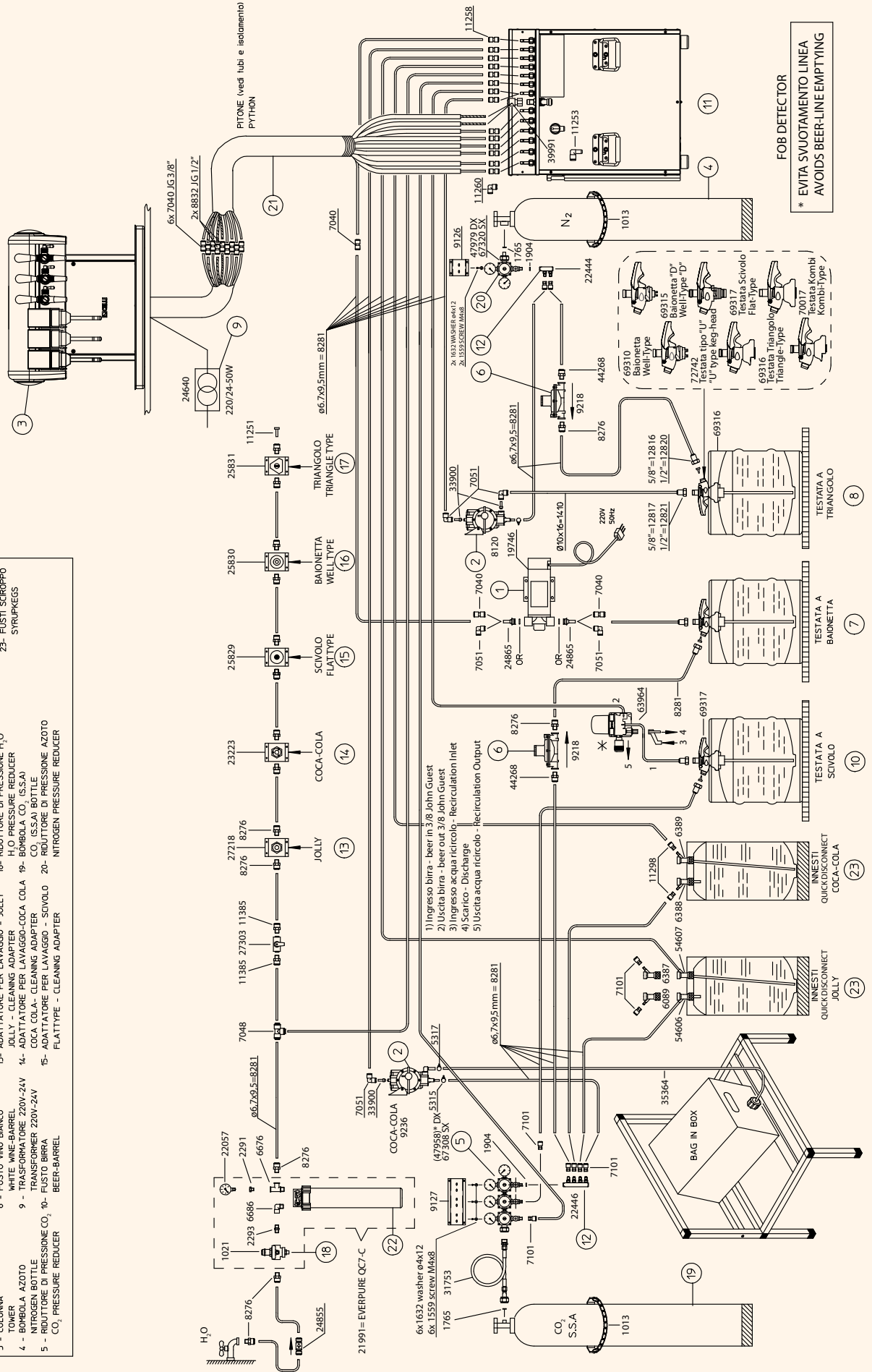
POST-MIX SOTTOBANCO CON COLONNA, RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST E TRADIZIONALI
 UNDERCOUNTER POST-MIX WITH TOWER, JOHN-GUEST SPEED FITTINGS AND TRADITIONAL FITTINGS



* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
 Right pressure reducers available upon request

PRE/POST-MIX SOTTOBANCO RACCORDI JOHN-GUEST UNDERCOUNTER PRE/POST-MIX WITH JOHN-GUEST FITTINGS

1 - POMPA ELETTRICA SHURFLO	6 - REGOLATORE A DEPRESSIONE	11- APPARECCHIO REFRIGER. SOTTOBANCO	16- ADATTATORE PER LAVAGGIO-BAIONETTA	21- PITONE
SHURFLO ELECTRIC PUMP	DEPRESSION REGULATOR	UNDERCOUNTER UNIT	WELL-TYPE CLEANING ADAPTER	PYTHON
2 - POMPA PNEUMATICA SHURFLO 07	FUSTO VINO ROSSO	MANIFOLD	17- ADATTATORE PER LAVAGGIO TRIANGOLO	22- FILTRO H ₂ O
SHURFLO GAS PUMP	RED WINE-BARREL		TRANGLE - CLEANING ADAPTER	H ₂ O FILTER
3 - COLONNA	8 - FUSTO VINO BIANCO		18- RIDUTTORE DI PRESSIONE H ₂ O	23- FUSTO SCIROPO
TOWER	WHITE WINE-BARREL		H ₂ O PRESSURE REDUCER	STROPPREGS
4 - BOMBOLA AZOTO	9 - TRASFORMATORE 220V-24V		19- BOMBOLA CO ₂ (S.S.A)	
NITROGEN BOTTLE	TRANSFORMER 220V-24V		COCA COLA - CLEANING ADAPTER	
5 - RIDUTTORE DI PRESSIONE CO ₂	FUSTO BIRRA		20- RIDUTTORE DI PRESSIONE AZOTO	
CO ₂ PRESSURE REDUCER	BEER-BARREL		NITROGEN PRESSURE REDUCER	

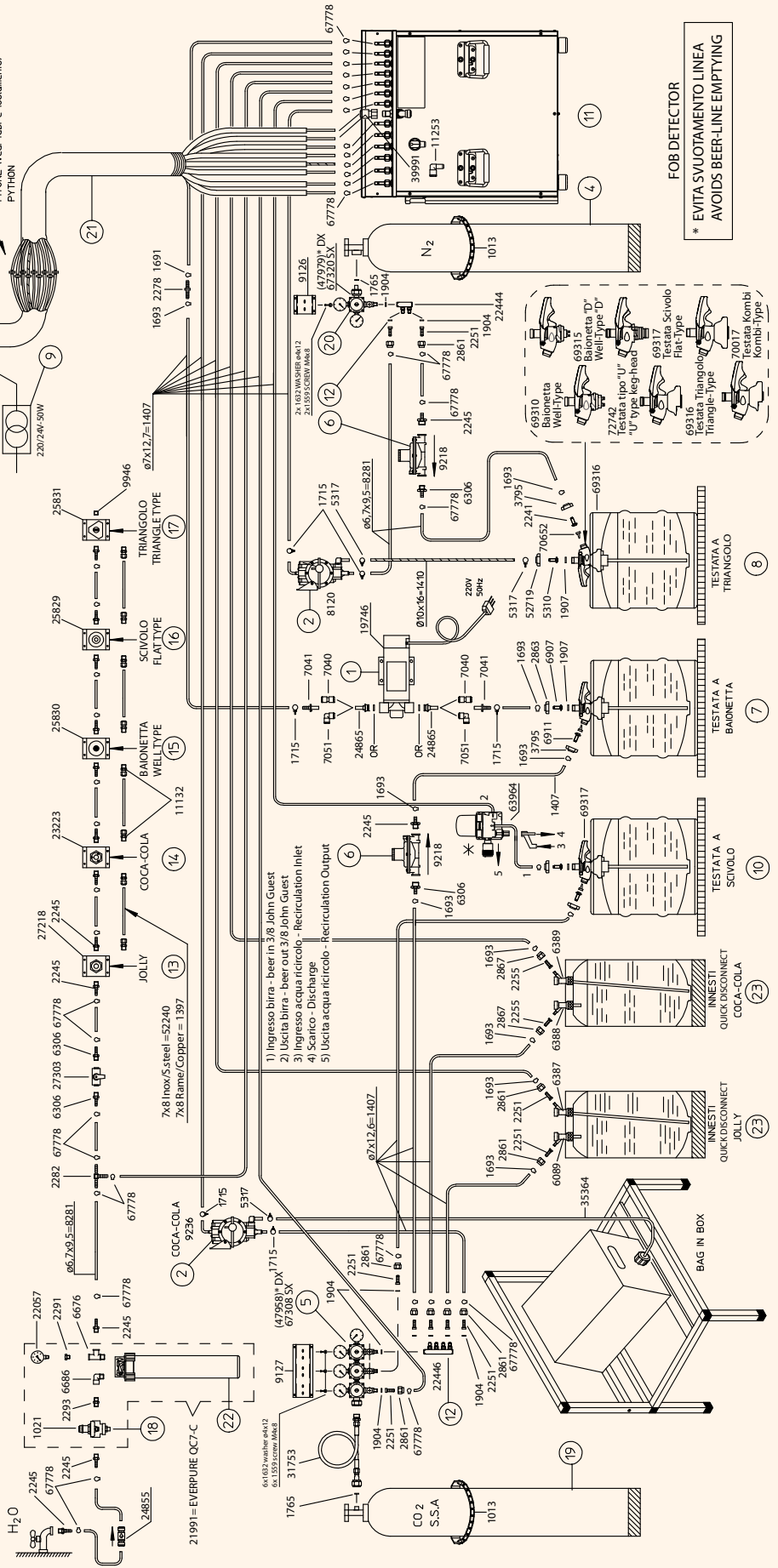
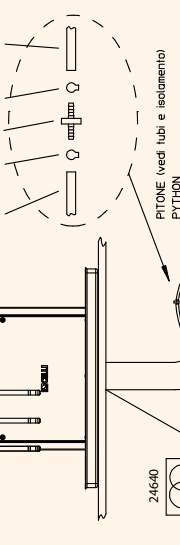
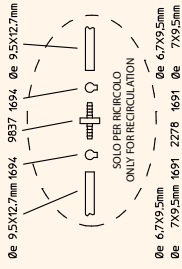


FOB DETECTOR
* EVITA SVUOTAMENTO LINEA
AVOIDS BEER-LINE EMPTYING

* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. / Right pressure reducers available upon request

PRE/POST-MIX SOTTOBANCO + COLONNA RACCORDI TRADIZIONALI UNDERCOUNTER PRE/POST-MIX + TOWER WITH TRADITIONAL FITTINGS

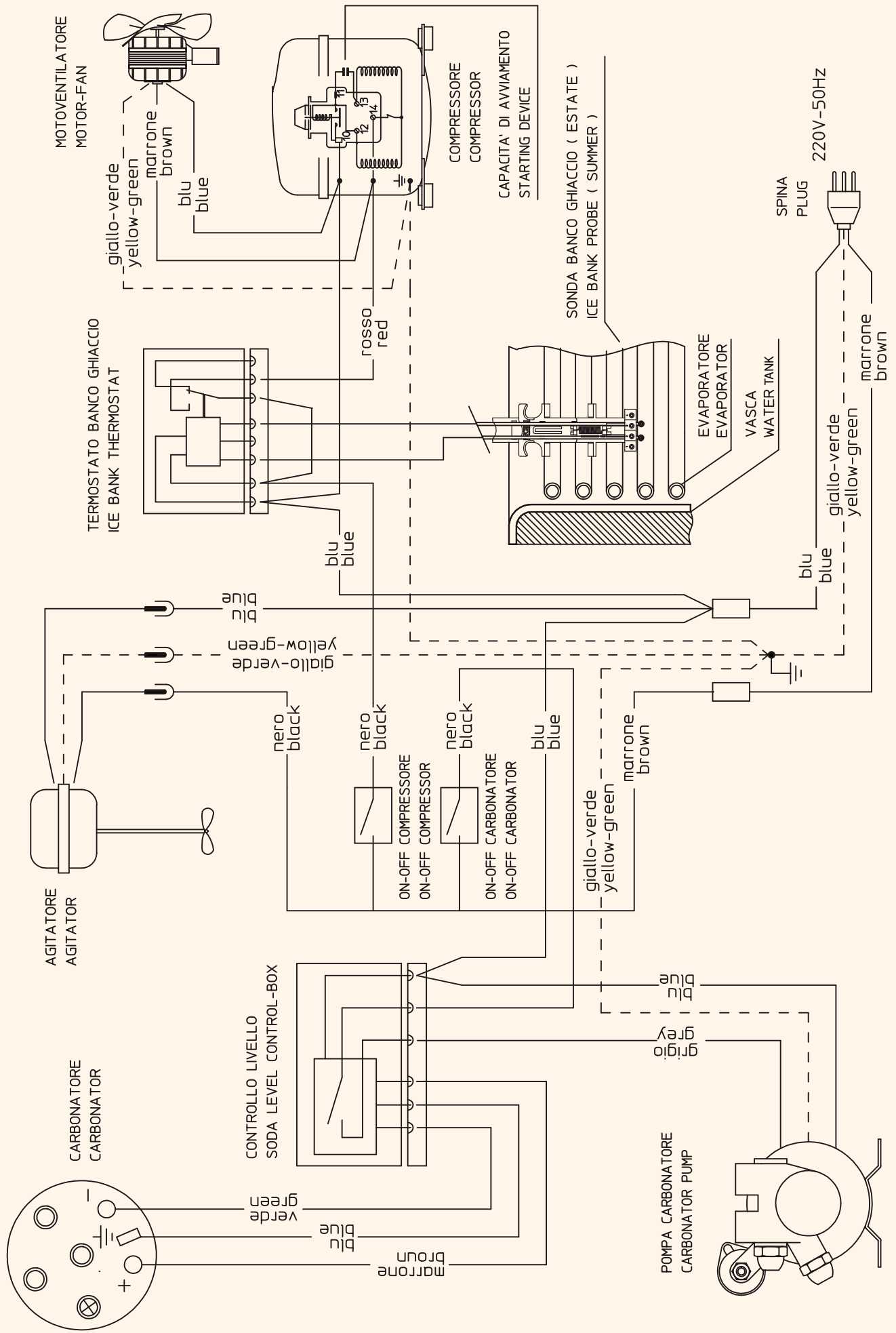
1 - POMPA ELETTRICA SHURFLO 6 - REGOLATORE A DEPRESSIONE 11- APPARECCHIO REFRIGER. SOTTOBANCO UNDERCOUNTER UNIT	16- ADATTATORE PER LAVAGGIO-BAIONETTA WELL-TYPE CLEANING ADAPTER	21- PITONE PYTHON
2 - POMPA PNEUMATICA SHURFLO 7 - FUSTO VINO ROSSO RED WINE-BARREL	17- ADATTATORE PER LAVAGGIO TRIANGOLO TRIANGLE - CLEANING ADAPTER	22- FILTRO H ₂ O H ₂ O FILTER
3 - COLONNA TOWER	18- RIDUTTORE DI PRESSIONE H ₂ O H ₂ O PRESSURE REDUCER	23- FUSTI SCROFFO SYRUPKEGS
4 - NITROGEN AZOTO	19- ADATTATORE PER LAVAGGIO COCA-COLA COCA-COLA CLEANING ADAPTER	
5 - RIDUTTORE DI PRESSIONE CO ₂ BEER-BARREL	20- RIDUTTORE DI PRESSIONE AZOTO NITROGEN PRESSURE REDUCER	
6 - REGOLATORE A DEPRESSIONE 11- APPARECCHIO REFRIGER. SOTTOBANCO UNDERCOUNTER UNIT		
7 - TESTATA A BAIONETTA		
8 - TESTATA A TRIANGOLO		
9 - ADATTATORE PER LAVAGGIO - JOLLY		
10 - TESTATA A SCIVOLO		
11 - ADATTATORE PER LAVAGGIO COCA-COLA		
12 - ADATTATORE PER LAVAGGIO TRIANGOLO		
13 - JOLLY		
14 - COCA-COLA		
15 - BAIONETTA		
16 - SCIVOLO		
17 - TRIANGOLO		
18 - RIDUTTORE DI PRESSIONE H ₂ O		
19 - ADATTATORE PER LAVAGGIO COCA-COLA		
20 - RIDUTTORE DI PRESSIONE AZOTO		
21 - PITONE		
22 - FILTRO H ₂ O		
23 - FUSTI SCROFFO		



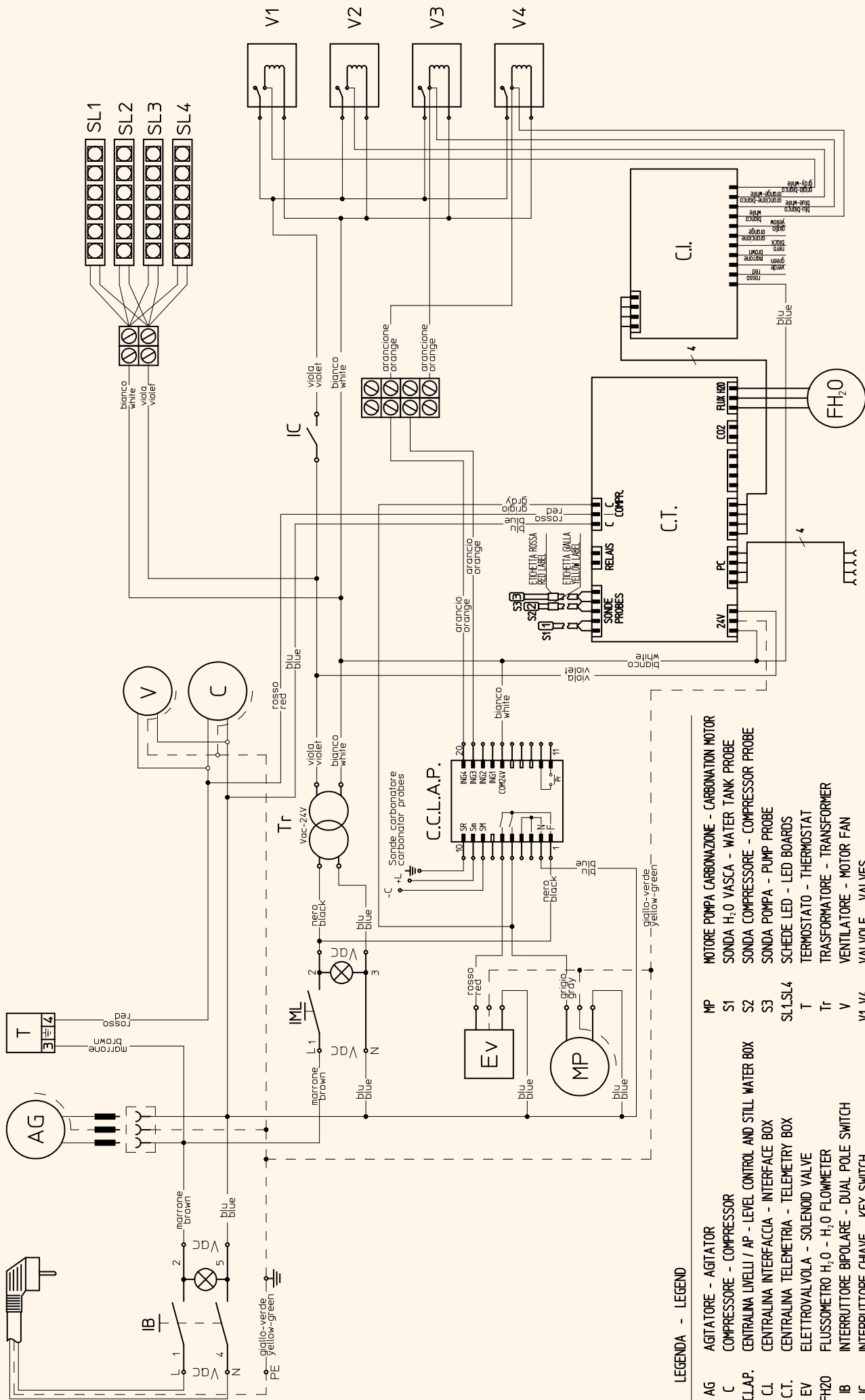
FOB DETECTOR
* EVITA SVUOTAMENTO LINEA
AVOIDS BEER-LINE EMPTYING

* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta.
Right pressure reducers available upon request

SCHEMA ELETTRICO SISTEMA POSTMIX UNITÀ CON TERMOSTATO ELETTRONICO BANCO GHIACCIO
 WIRING DIAGRAM POST-MIX SYSTEM WITH ELECTRONIC ICE-BANK THERMOSTAT



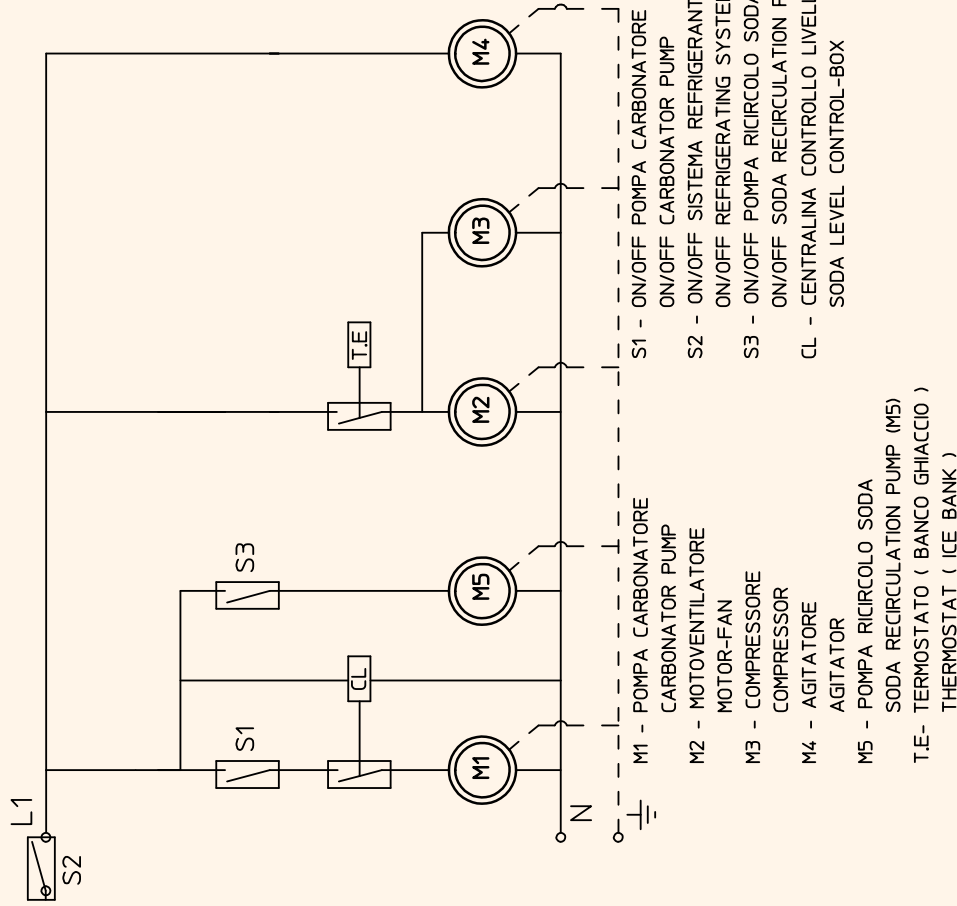
SCHEMA ELETTRICO POST-MIX SOPRABANCO UNITÀ CON TELEMETRIA WIRING DIAGRAM POST-MIX OVERCOUNTER SYSTEM WITH TELEMETRY



LEGENDA - LEGEND

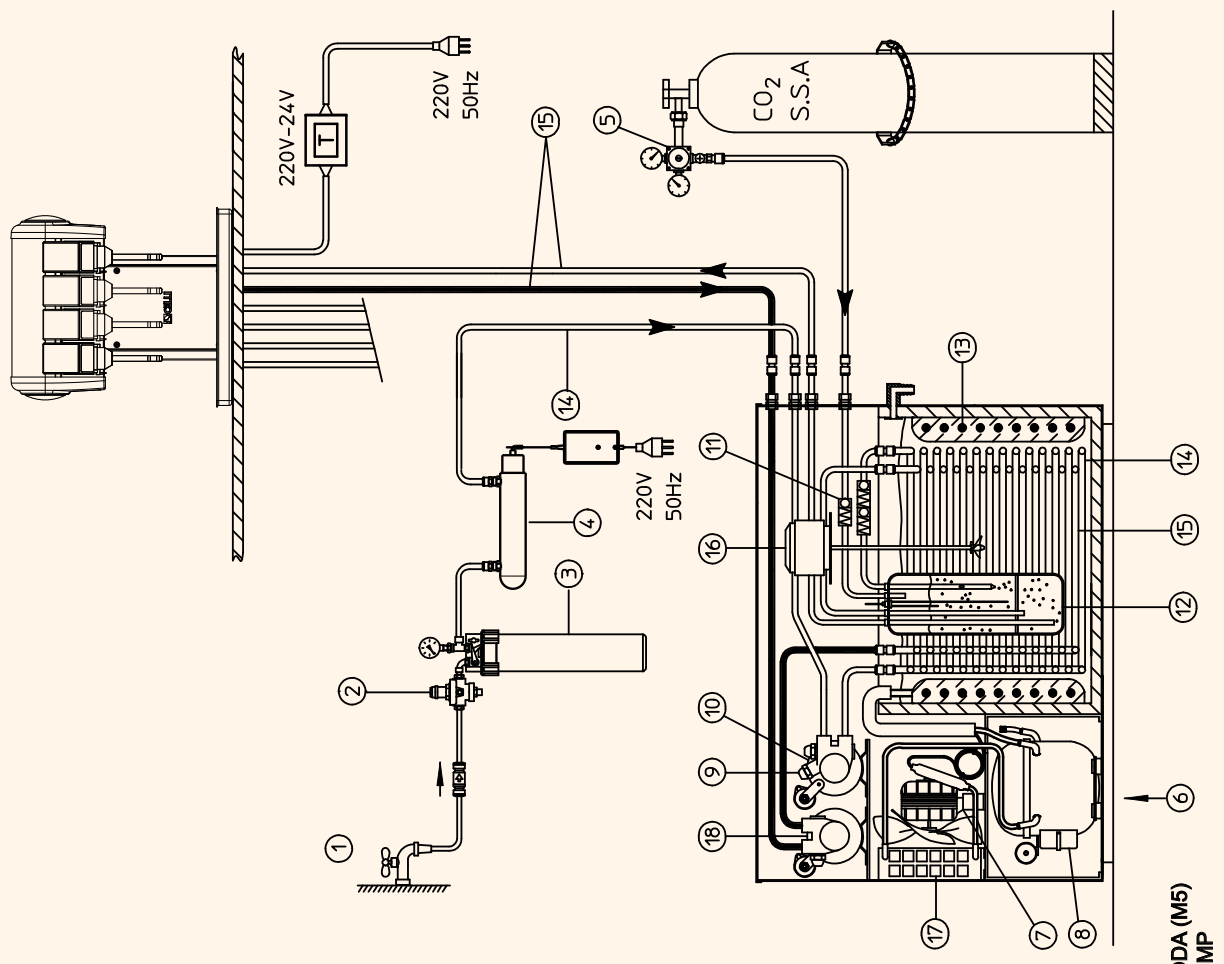
- | | | | |
|------------|---|---------|---|
| AG | AGITATORE - AGITATOR | MP | MOTORE POMPA CARBONAZIONE - CARBONATION MOTOR |
| C | COMPRESSORE - COMPRESSOR | S1 | SONDA H ₂ O VASCA - WATER TANK PROBE |
| C.C.L.A.P. | CENTRALINA LIVELLI / AP - LEVEL CONTROL AND STILL WATER BOX | S2 | SONDA COMPRESSORE - COMPRESSOR PROBE |
| C.I. | CENTRALINA INTERFACCIA - INTERFACE BOX | S3 | SONDA POMPA - PUMP PROBE |
| C.T. | CENTRALINA TELEMETRIA - TELEMETRY BOX | SL1,SL4 | SCHEDE LED - LED BOARDS |
| EV | ELETTROVALVOLA - SOLENOID VALVE | T | TERMOSTATO - THERMOSTAT |
| FH20 | FLUSSOMETRO H ₂ O - H ₂ O FLOWMETER | Tr | TRASFORMATORE - TRANSFORMER |
| IB | INTERRUTTORE BIPOLARE - DUAL POLE SWITCH | V | VENTILATORE - MOTOR FAN |
| IC | INTERRUTTORE CHIAVE - KEY SWITCH | V1,V4 | VALVOLE - VALVES |
| IML | INTERRUTTORE MONOPOLARE - SINGLE POLE SWITCH | | |

SCHEMA ELETTRICO SISTEMA POST-MIX - RICIRCOLO SODA
WIRING DIAGRAM POST-MIX SYSTEM - SODA CIRCUIT

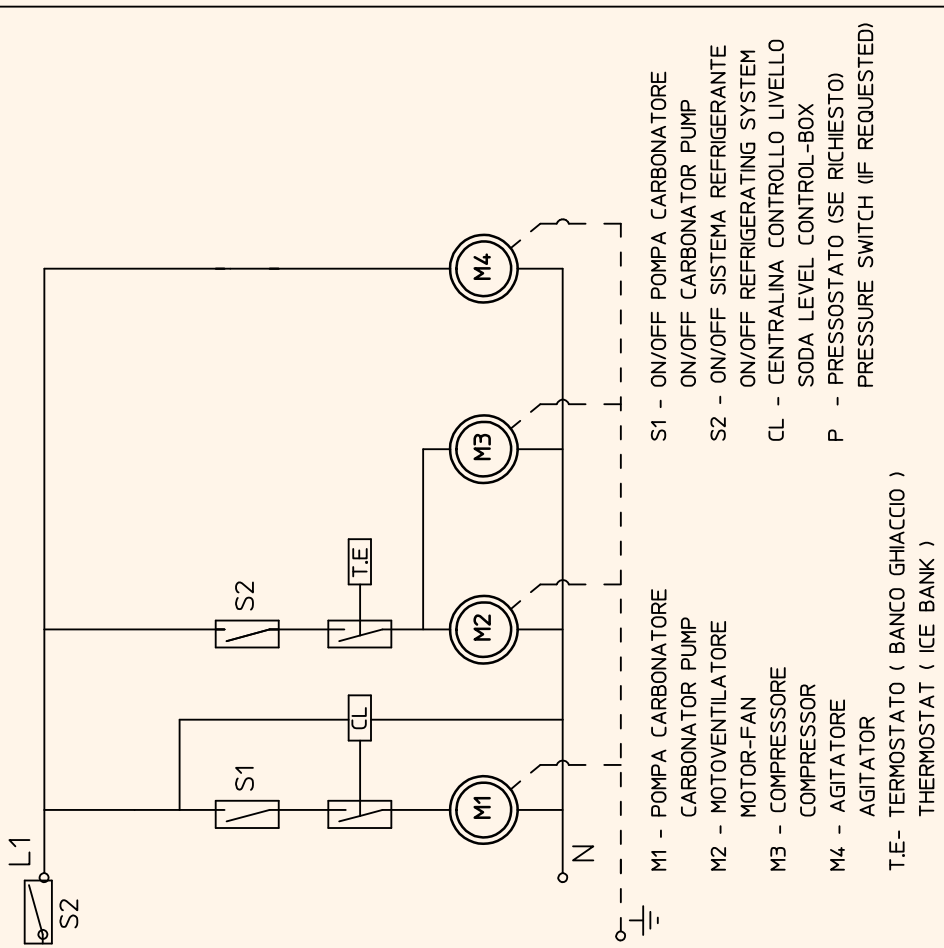


- | | | |
|---|---|--|
| 1 - COLLEGAMENTO RETE IDRICA WATER MAIN CONNECTION | 7 - MOTOVENTILATORE (M2) MOTOR-FAN | 13 - EVAPORATORE EVAPORATOR |
| 2 - RIDUTTORE DI PRESSIONE H ₂ O H ₂ O PRESSURE REDUCER | 8 - COMPRESSORE (M3) COMPRESSOR | 14 - LINEA ACQUA WATER LINE |
| 3 - FILTRO H ₂ O H ₂ O FILTER | 9 - FILTRO FILTER | 15 - LINEA SODA SODA LINE |
| 4 - LAMPADA RAGGI UV UV RAY LAMP | 10 - POMPA CARBONATORE (M1) CARBONATOR PUMP | 16 - AGITATORE (M4) AGITATOR |
| 5 - RIDUTTORE DI PRESSIONE CO ₂ CO ₂ PRESSURE REDUCER | 11 - VALVOLA DI NON RITORNO CHECK VALVE | 17 - CONDENSATORE CONDENSER |
| 6 - IMPIANTO REFRIGERANTE REFRIGERATING SYSTEM | 12 - CARBONATORE CARBONATOR | 18 - POMPA RICIRC. SODA (M5) SODA RECIRC. PUMP |

SCHEMA IDRAULICO SISTEMA POST-MIX - RICIRCOLO SODA
WATER CIRCUIT POST-MIX SYSTEM - SODA CIRCUIT

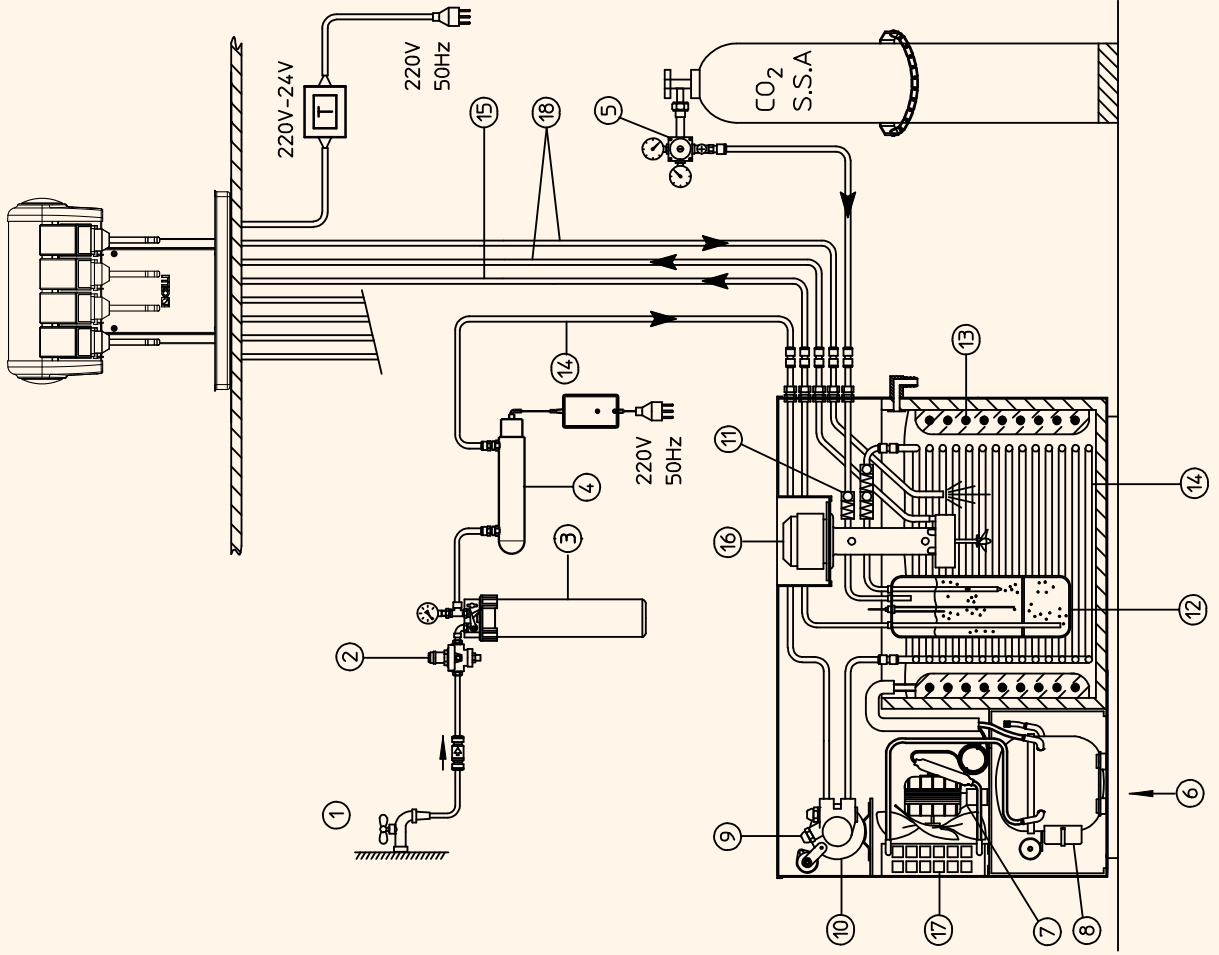


SCHEMA ELETTRICO SISTEMA POST-MIX
WIRING DIAGRAM POST-MIX SYSTEM



- M1 - POMPA CARBONATORE
CARBONATOR PUMP
- M2 - MOTOVENTILATORE
MOTOR-FAN
- M3 - COMPRESSORE
COMPRESSOR
- M4 - AGITATORE
AGITATOR
- T.E. - TERMOSTATO (BANCO GHIACCIO)
THERMOSTAT (ICE BANK)
- S1 - ON/OFF POMPA CARBONATORE
ON/OFF CARBONATOR PUMP
- S2 - ON/OFF SISTEMA REFRIGERANTE
ON/OFF REFRIGERATING SYSTEM
- CL - CENTRALINA CONTROLLO LIVELLO
SODA LEVEL CONTROL-BOX
- P - PRESSOSTATO (SE RICHIESTO)
PRESSURE SWITCH (IF REQUESTED)

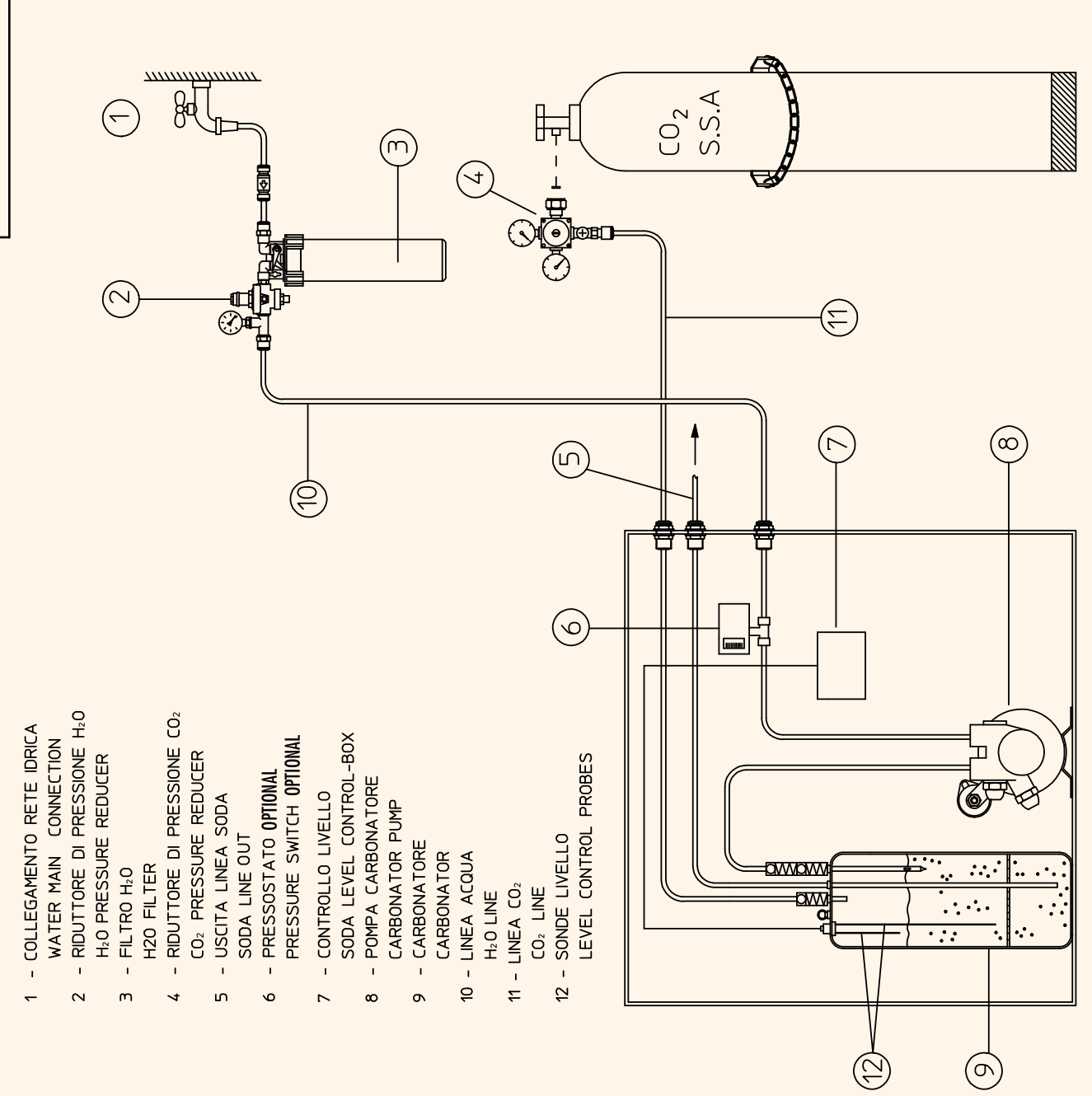
SCHEMA IDRAULICO SISTEMA POST-MIX
WATER CIRCUIT POST-MIX SYSTEM



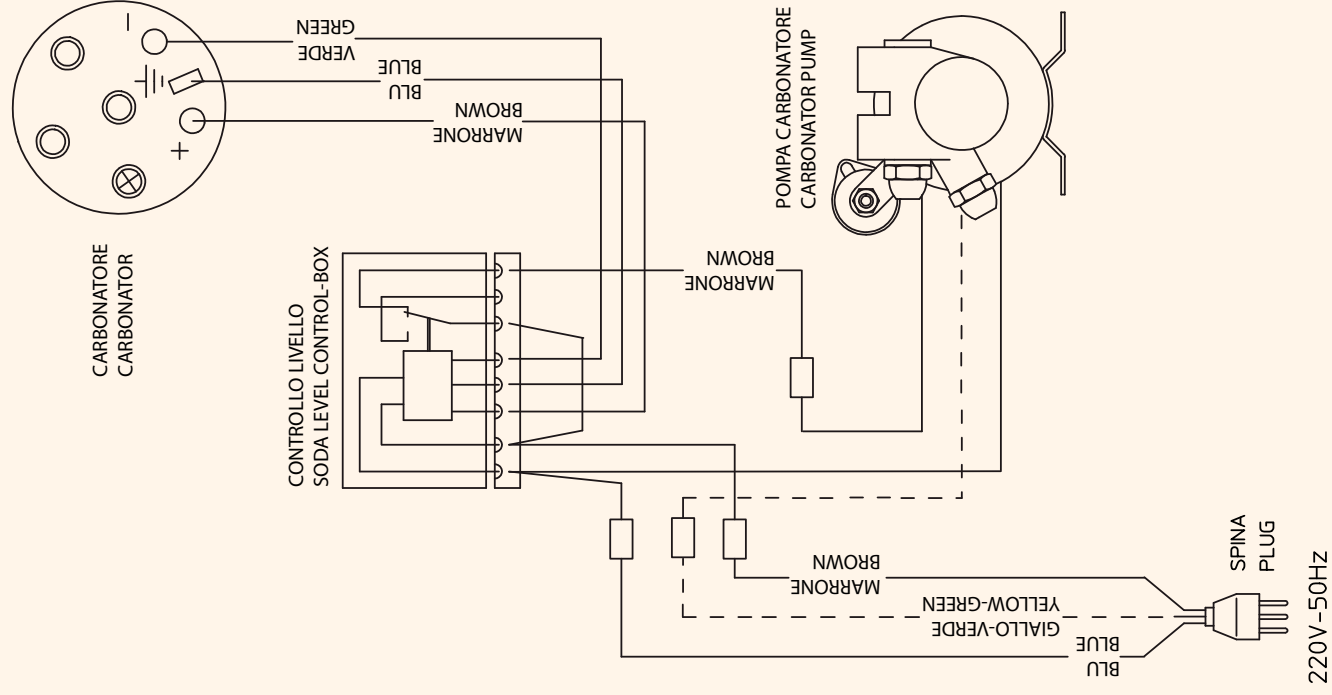
- 1 - COLLEGAMENTO RETE IDRICA
WATER MAIN CONNECTION
- 2 - RIDUTTORE DI PRESSIONE H₂O
H₂O PRESSURE REDUCER
- 3 - FILTRO H₂O
H₂O FILTER
- 4 - LAMPADA RAGGI UV
UV RAY LAMP
- 5 - RIDUTTORE DI PRESSIONE CO₂
CO₂ PRESSURE REDUCER
- 6 - IMPIANTO REFRIGERANTE
REFRIGERATING SYSTEM
- 7 - MOTOVENTILATORE (M2)
MOTOR-FAN
- 8 - COMPRESSORE (M3)
COMPRESSOR
- 9 - FILTRO
FILTER
- 10 - POMPA CARBONATORE (M1)
CARBONATOR PUMP
- 11 - VALVOLA DI NON RITORNO
CHECK VALVE
- 12 - CARBONATORE
CARBONATOR
- 13 - EVAPORATORE
EVAPORATOR
- 14 - LINEA ACQUA
WATER LINE
- 15 - LINEA SODA
SODA LINE
- 16 - AGITATORE (M4)
AGITATOR
- 17 - CONDENSATORE
CONDENSER
- 18 - LINEA RIC. H₂O
H₂O RECIRC. LINE

SCHEMA IDRAULICO CARBONATORE A CALDO WATER CIRCUIT CARBONATION UNIT

- 1 - COLLEGAMENTO RETE IDRICA
WATER MAIN CONNECTION
- 2 - RIDUTTORE DI PRESSIONE H₂O
H₂O PRESSURE REDUCER
- 3 - FILTRO H₂O
H₂O FILTER
- 4 - RIDUTTORE DI PRESSIONE CO₂
CO₂ PRESSURE REDUCER
- 5 - USCITA LINEA SODA
SODA LINE OUT
- 6 - PRESSOSTATO **OPTIONAL**
PRESSURE SWITCH **OPTIONAL**
- 7 - CONTROLLO LIVELLO
SODA LEVEL CONTROL-BOX
- 8 - POMPA CARBONATORE
CARBONATOR PUMP
- 9 - CARBONATORE
CARBONATOR
- 10 - LINEA ACQUA
H₂O LINE
- 11 - LINEA CO₂
CO₂ LINE
- 12 - SONDE LIVELLO
LEVEL CONTROL PROBES

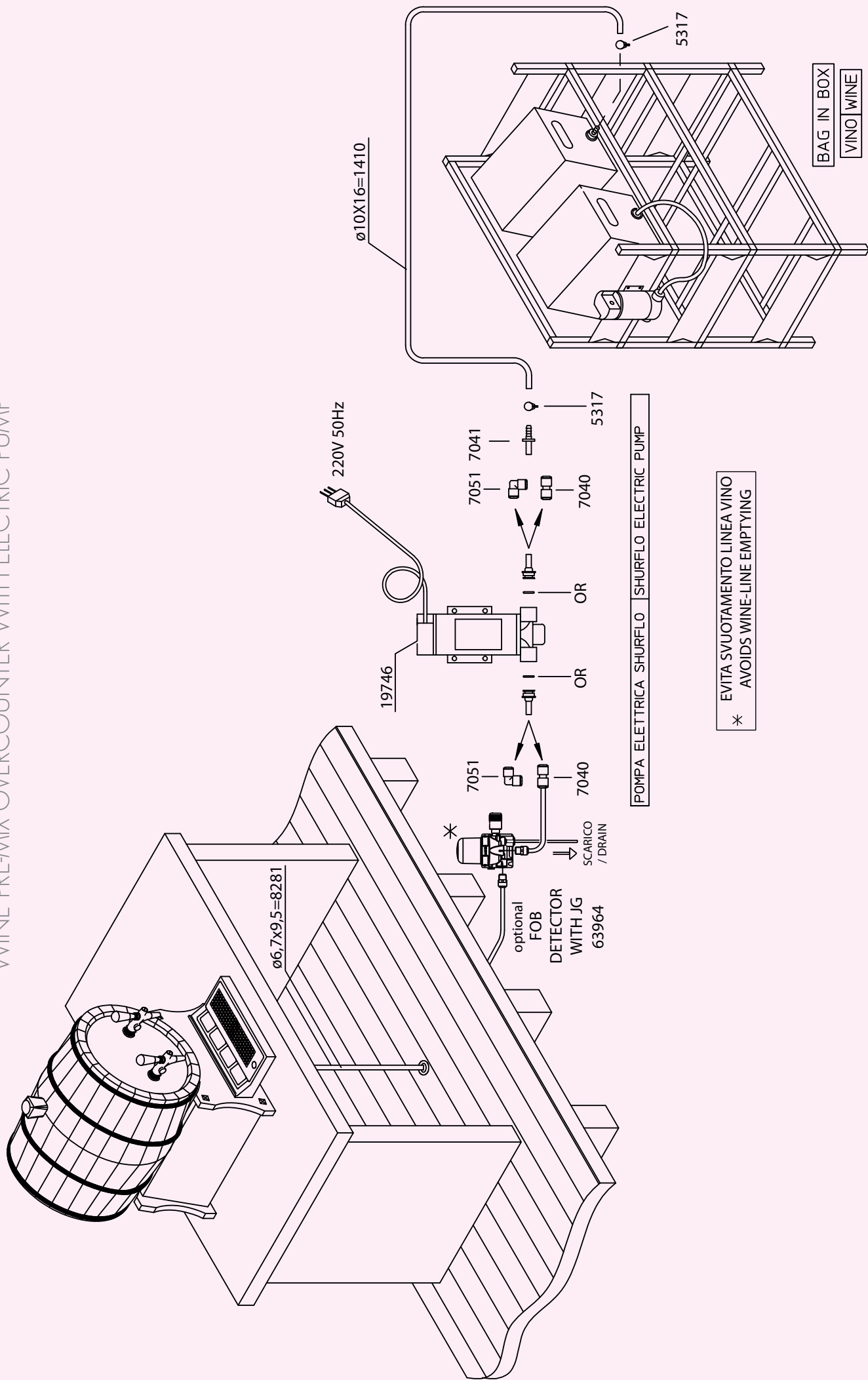


SCHEMA ELETTRICO CARBONATORE A CALDO WIRING DIAGRAM CARBONATION UNIT



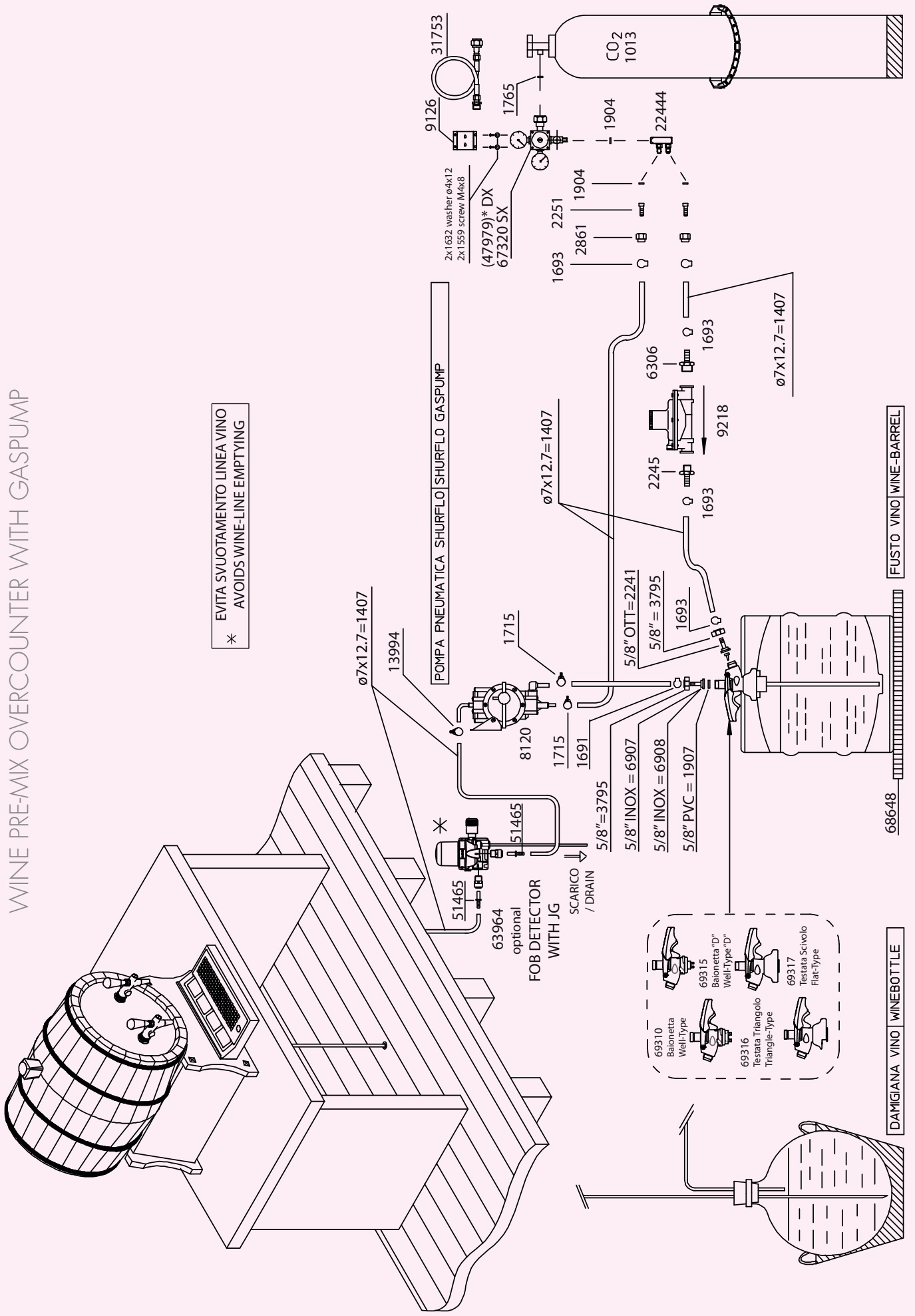
220V - 50HZ

PRE-MIX BOTTE VINO CON POMPA ELETTRICA
 WINE PRE-MIX OVERCOUNTER WITH ELECTRIC PUMP



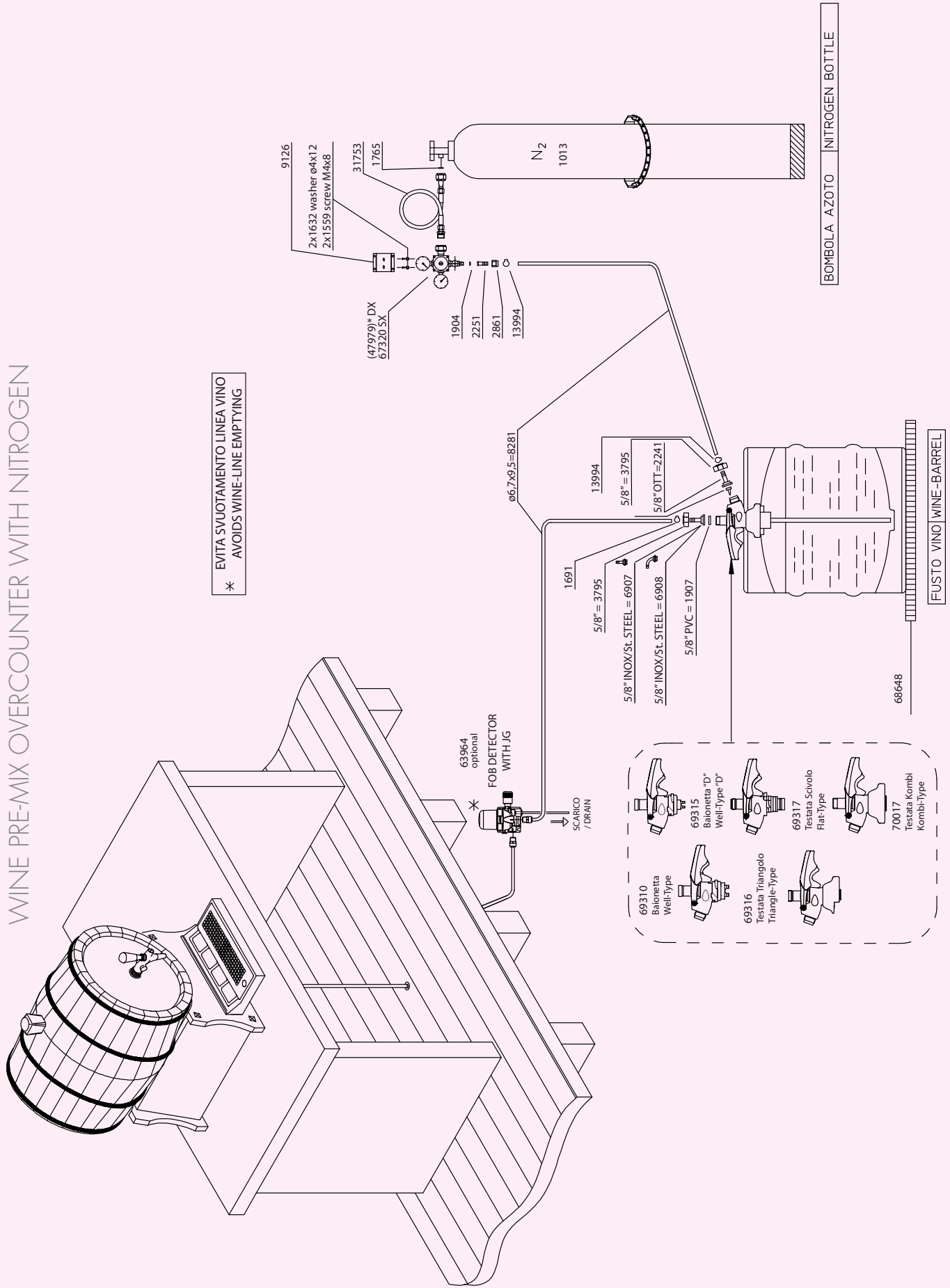
PRE-MIX BOTTE VINO CON POMPA PNEUMATICA
WINE PRE-MIX OVERCOUNTER WITH GASPUMP

* EVITA SVUOTAMENTO LINEA VINO
AVOIDS WINE-LINE EMPTYING



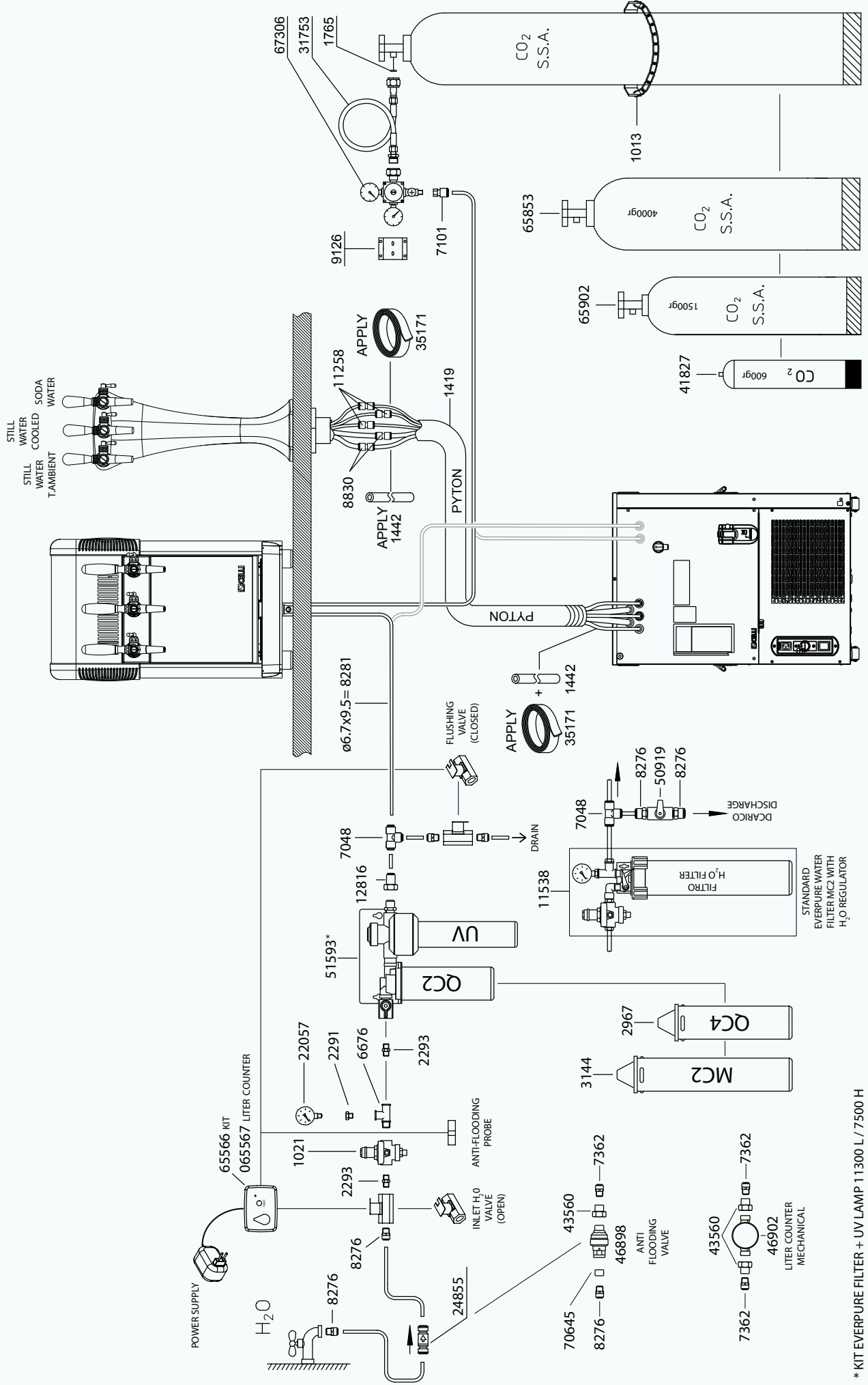
* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. / Right pressure reducers available upon request

PRE-MIX BOTTE VINO CON AZOTO
WINE PRE-MIX OVERCOUNTER WITH NITROGEN



* Il riduttore di pressione con attacco a destra è disponibile solo su richiesta. / Right pressure reducers available upon request

SOPRABANCO E SOTTOBANCO CON COLONNA PER EROGAZIONE ACQUA, RACCORDI RAPIDI JOHN-GUEST OVERCOUNTER AND UNDERCOUNTER WITH WATER DISPENSING TOWER, JOHN-GUEST SPEED FITTINGS



* KIT EVERPURE FILTER + UV LAMP 11300 L / 7500 H
KIT FILTRO EVERPURE + LAMPADA UV
LAMPADA UV/UV LAMP OPTIONAL



CELLI S.p.A. - Via Casino Albini, 605
 47842 - San Giovanni in Marignano
 RIMINI - ITALY
 Tel. +39 0541 755211
 Fax +39 0541 759735 - 759838
 www.celli.com - celli@celli.com



AZIENDA CERTIFICATA
 UNI EN ISO 9001: 2008
 UNI EN ISO 14001: 2004

