

## Infuseur DBC BrewWISE<sup>MD</sup> single avec serveur ThermoFresh<sup>MD</sup>



**Modèle Single TF DBC illustré avec serveur TF 1,5 gallon\***  
(serveur vendu séparément)

Dimensions: 35,7po" H x 12,1 po L x 19,2 po P  
(90,7cm H x 30,7cm L x 48,8cm P)

### Caractéristiques

#### Infuseur BrewWISE<sup>MD</sup> avec serveur ThermoFresh<sup>MD</sup>

- Produit 11,4 gallons (43,2 litres) à l'heure de café savoureux.
- Infuse des portions d'un demi-gallon, un gallon ou un gallon et demi (1,9, 3,8 ou 5,7 litres).
- Conserve en mémoire vos différentes recettes pour vous permettre d'infuser plusieurs sortes de café.
- L'extraction du café est effectuée par préinfusion à l'aide du dispositif Pulse-Brew<sup>MC</sup>, d'un régulateur de température numérique et d'un grand diffuseur d'eau; la force du café est réglée par un dispositif de dérivation variable.
- Combinez l'entonnoir Smart Funnel à n'importe quelle composante Brew-WISE<sup>MD</sup> grâce à l'interface infuseur-moulin sans fil et sans risque d'erreur.
- Entonnoir SplashGard et verrouillage optionnel d'entonnoir pour une plus grande sécurité.
- Fini noir ou en acier inoxydable.
- Le serveur ThermoFresh est isolé sous vide pour conserver le café frais et chaud pendant plusieurs heures.
- Créez vos propres fiches de recettes, composez des fiches publicitaires qui diffusent des messages sur le panneau d'affichage à cristaux liquides de l'infuseur et consacrez des entonnoirs à des cafés de spécialité grâce à Recipe Writer (Rédacteur de recettes) à l'aide de votre ordinateur personnel (en environnement Windows).
- Muni d'une vidange de réservoir intégrée pour simplifier les dépannages.



Fini en acier inoxydable disponible.

Pour les fiches techniques ou pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez consulter notre site Web, à l'adresse [www.bunn.com](http://www.bunn.com). \*\* Les modèles internationaux peuvent différer.

### Produits associés

#### Easy Clear® EQ-11-TL

No. de produit : 30344.1001

Dimensions:

15<sup>7</sup>/<sub>8</sub> po H x 3<sup>5</sup>/<sub>8</sub> po L x 4<sup>17</sup>/<sub>32</sub> po P  
(40,3 cm H x 9,21 cm L x 11 L 5 cm P)



#### Easy Clear® ED-11-TL

No. de produit : 30244.1001

Dimensions:

14<sup>3</sup>/<sub>16</sub> po H x 5<sup>1</sup>/<sub>16</sub> po L x 5<sup>1</sup>/<sub>16</sub> po P  
(36,0 cm H x 12,6 cm L x 12,6 cm P)



#### Paquet de filtres Gourmet

No. de produit : 20138.0000

Unités par paquet : 500

Dimensions:

Base de 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub> po x x parois de 4<sup>1</sup>/<sub>4</sub> po  
(Base de 13,3 cm x x parois de 10,8 cm)

#### BrewWISE® Recipe Writer (BRW)

Rédacteur de recettes

No. de produit: 34444.0000 (120V)

Dimensions:

2<sup>3</sup>/<sub>16</sub> po H x 6<sup>3</sup>/<sub>8</sub> po L x 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> po P  
5,56 cm H x 16,2 cm L x 24,1 cm P



#### Fiche de recette

No. de produit: 34447.0000

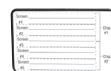
\* Pour créer une recette pour l'infuseur ou le moulin.



#### Fiche publicitaire

No. de produit: 34448.0000

\* Pour créer un message qui s'affichera sur le panneau de l'infuseur.



#### G9-2T DBC

No. de produit : 33700.6000

\* Chaque trémie peut recevoir jusqu'à 6 lb (2,72 kg) de grains de café ordinaire, de café décaféiné ou de café de spécialité.



Modèle	Homologation	Modèle international	Homologation
Single TF DBC		Single TF DBC	

# Spécifications

CANADA



Modèle	No. de produit	Tension Réelle	Inten- sité	Puissance de l'élément totale	Puissance totale	Capacité (à l'heure)	Volume (pi <sup>3</sup> /m <sup>3</sup> )	Poids lb/kg	Verrouil- lage d' entonnoir
Single TF DBC	34800.6000	120/240	16,6	4000	4000	11,4 gal/43,2 l	8,5 / ,24	59 /26,8	Oui
Single TF DBC	34800.6003	120/208	19,2	4000	4000	11,4 gal/43,2 l	8,5 / ,24	59 /26,8	Oui
Single TF DBC*	34800.6004	120/240	16,6	4000	4000	11,4 gal/43,2 l	8,5 / ,24	59 /26,8	Non
Single TF DBC*	34800.6001	120/240	16,6	4000	4000	11,4 gal/43,2 l	8,5 / ,24	59 /26,8	Oui
G9-2T DBC†	33700.6000	120	9,4	s.o.	s.o.	s.o.	5,1 / ,14	66 /29,9	s.o.
G9-2T DBC*†	33700.6001	120	9,4	s.o.	s.o.	s.o.	5,1 / ,14	66 /29,9	s.o.
Serveur TF	34850.0000	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	Loge 1,5 gal/5,68 l	2,8 / ,08	13,8 /6,2	s.o.
Serveur TF*	34850.0001	s.o.	s.o.	s.o.	s.o.	Loge 1,5 gal/5,68 l	2,8 / ,08	13,8 /6,2	s.o.

\* Fini noir.

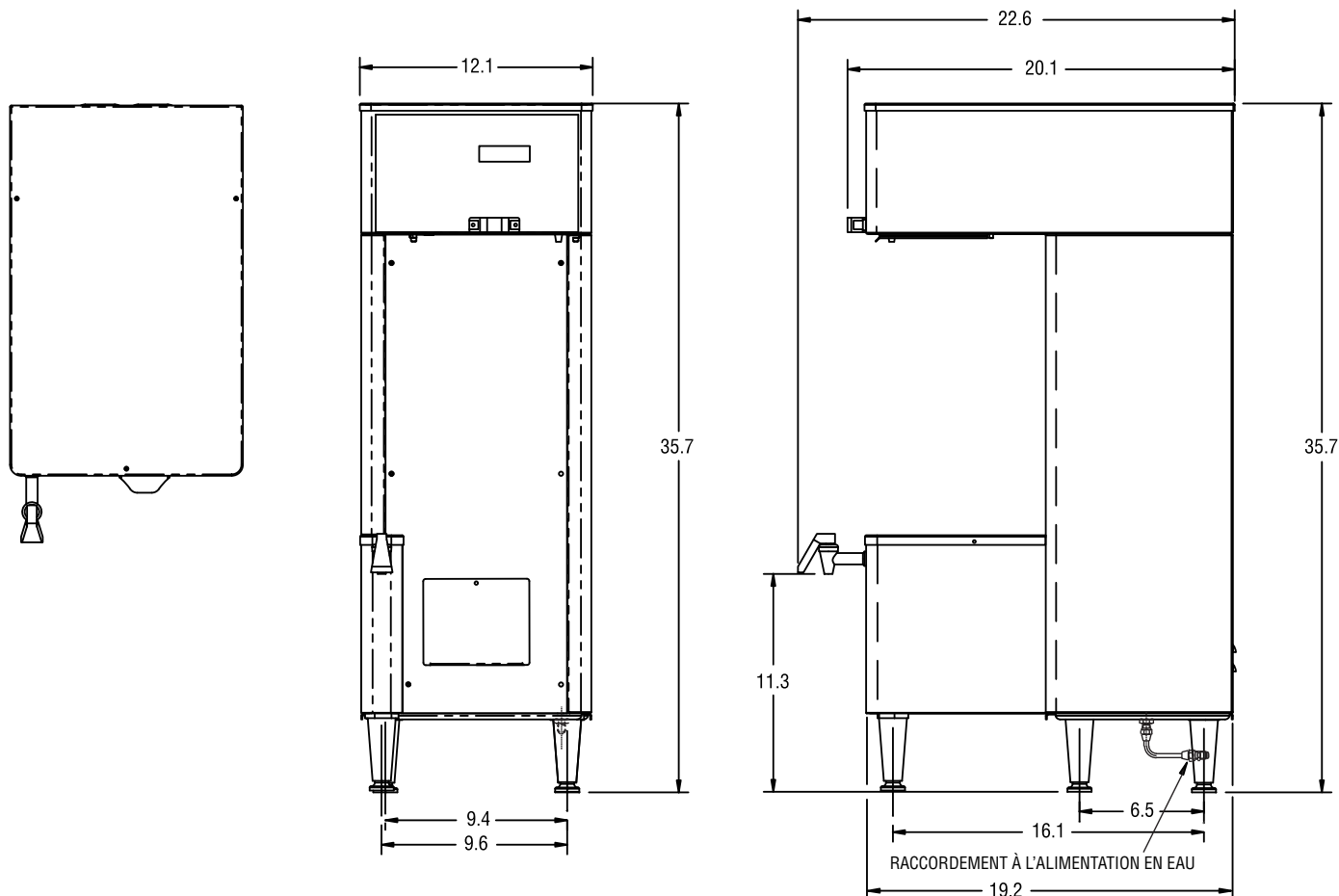
†Cordon d'alimentation sur les moulins seulement.

Capacité d'infusion basée sur une eau d'alimentation à 60 oF (15,6 oC) (chauffée à 140 oF/66 oC).

Électricité : L'infuseur nécessite un raccordement à un circuit trifilaire mis à la terre, 120/208 V ou 120/240 V, monophasé, 60 Hz.

Le moulin nécessite un raccordement à un circuit bifilaire mis à la terre, 120 V, 60 Hz.

Tuyauterie : 20 à 90 lb/po2 (138 à 621 kPa). Un raccord mâle évasé 3/8 po (10 mm) est fourni.



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