

# RÉSERVOIRS ISOLÉS RONDS

**DOMINION & GRIMM**

RÉSERVOIR ISOLÉ POUR CONSERVER LA TEMPÉRATURE  
DU SIROP PENDANT L'ÉQUILIBRAGE ET/OU AVANT L'EMBALLAGE.  
250 & 125 GALLONS



**SUPPORT EN ACIER  
INOXYDABLE. PERMET  
LE TRANSFERT EN BARIL  
PAR GRAVITÉ.**



**ESCALIER ET TROTTOIR  
D'ACCÈS.**



## CARACTÉRISTIQUES ET ÉQUIPEMENT INCLUS

- Isolant 2" à R6,8 / pouce tout autour
- Isolant 4" à R22 / pouce à la base
- Fond conique pour faciliter l'écoulement
- Entièrement en acier inoxydable
- Connexions avec ferrules
- Construction de qualité et solidité supérieures
- Des déflecteurs empêchent la création de vortex et permettent un mélange plus homogène
- Couvercle en deux parties avec pentures
- Moteur 1/2 HP 110 volts, 8,1A
- Agitateur à pales en acier inoxydable. Construit de façon à favoriser le mélange rapide du sirop.

### **Other options:**

- Roulettes robustes
- Niveau à sirop intégré
- Sorties 1" ou 1 1/2"