



PERFEKCYJNE PIWO ZA NACIŚNIĘCIEM GUZIKA

barikuchnia

BEERMATIC
DUAL TAP

Automatyczny nalewak



AUTOMATYZACJA NIGDY NIE SMAKOWAŁA TAK DOBRZE

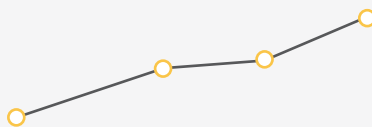
Wielozadaniowość to kluczowa umiejętność każdego barmana. Od przyjmowania zamówień, przygotowywania koktajli i innych napojów, przyjmowania płatności i utrzymywania czystości w miejscu pracy, po zapewnienie gościom pełnej uwagi i stworzenie pozytywnej atmosfery. BEERMATIC DUAL TAP to w pełni automatyczny dystrybutor piwa i innych napojów z beczki z funkcją dopieniania. Programowanie porcji i automatyczne nalewanie umożliwia podanie określonej ilości schłodzonego piwa, zawsze w idealnej temperaturze i z odpowiednią, oczekiwaną ilością piany. Piwo za piwem...

POWTARZALNA WYSOKA JAKOŚĆ



Objętość serwowanych porcji można dostosować do różnych gatunków piwa oraz według wyboru lokalu. Można nalewać dwa napoje, każdy w dwóch wybranych objętościach. Przepływowy wodny system chłodzenia ma wydajność 65 litrów, co oznacza, że można w trybie ciągłym nalać 130 idealnie schłodzonych piw (0,5 l) z beczek o temperaturze otoczenia.

WZROST DOCHODU



Po naciśnięciu przycisku do czasu nalania piwa urządzenie nie wymaga uwagi obsługi. Pozwala to na zaoszczędzenie czasu, który można wykorzystać na przykład na przyjmowanie płatności, przygotowywanie innych zamówień lub sprząkanie. Te dodatkowe sekundy wydają się być bez znaczenia, ale w przypadku napływu dużej liczby gości pozwalają efektywniej ich obsługiwać.

ŁATWA INSTALACJA I OBSŁUGA



BEERMATIC to urządzenie oszczędzające miejsce, ponieważ nie jest potrzebna dodatkowa lodówka dochładzająca beczkę z piwem. Dzięki kompaktowej konstrukcji i niewielkiej powierzchni ten nalewak nabladowy pasuje do lokali gastronomicznych różnego typu. Można go również łatwo transportować i instalować w przypadku imprez i lokali sezonowych na świeżym powietrzu.

MOŻLIWOŚĆ UŻYCIA RÓŻNYCH ROZMIARÓW SZKLANEK I KUBKÓW PLASTIKOWYCH:

Górną i dolną pozycję platformy można regulować, aby dopasować ją do dwóch różnych wysokości szklanki lub kubka. Prowadnicę można również przesunąć w przód i w tył, aby dopasować ją do każdego kształtu szklanki. Minimalna różnica wysokości między platformami wynosi 20 mm.



ŚREDNIA WIELKOŚĆ

Szklanki:
135 - 200 mm



DUŻA WIELKOŚĆ

Szklanki:
155 - 240 mm



Nalewak jest
kompatybilny
ze szklankami
i kubkami
o średnicy:

OD 50 DO 105 MM



KONTROLA PIANY

Wysokość pianki jest w prosty sposób programowana w zależności od gatunku piwa i lokalnych preferencji.

IDEALNA TEMPERATURA

Temperaturę piwa można ustawić w zakresie 2-8°C



ZASADY UŻYTKOWANIA

1. Łatwość nalewania:

Naciśnij raz przycisk, aby nalać zaprogramowaną ilość piwa.

2. Nalewanie pod kątem:

Nalewak podczas automatycznego dozowania przechyla szklankę pod odpowiednim kątem, aby zapewnić idealnie nalane piwo.

3. Kontrola porcji:

Objętość porcji można ustawić tak, aby za każdym razem nalewać tę samą ilość. Brak strat piwa.

4. Kontrola piany:

Wysokość piany można ustawić i dostosować indywidualnie dla każdego z kranów.

5. Przepływowy system schładzania:

Piwo o temperaturze otoczenia jest schładzane podczas przepływu przez nalewak.

6. Dwie linie chłodzenia:

Ten model z dwoma kranami ma dwie linie, dzięki czemu można podłączyć i nalewać jednocześnie dwa różne napoje w dwóch różnych objętościach.

7. Funkcja liczenia porcji:

Wyświetlacz pokazuje liczbę nalanych piw z każdej lanej objętości.

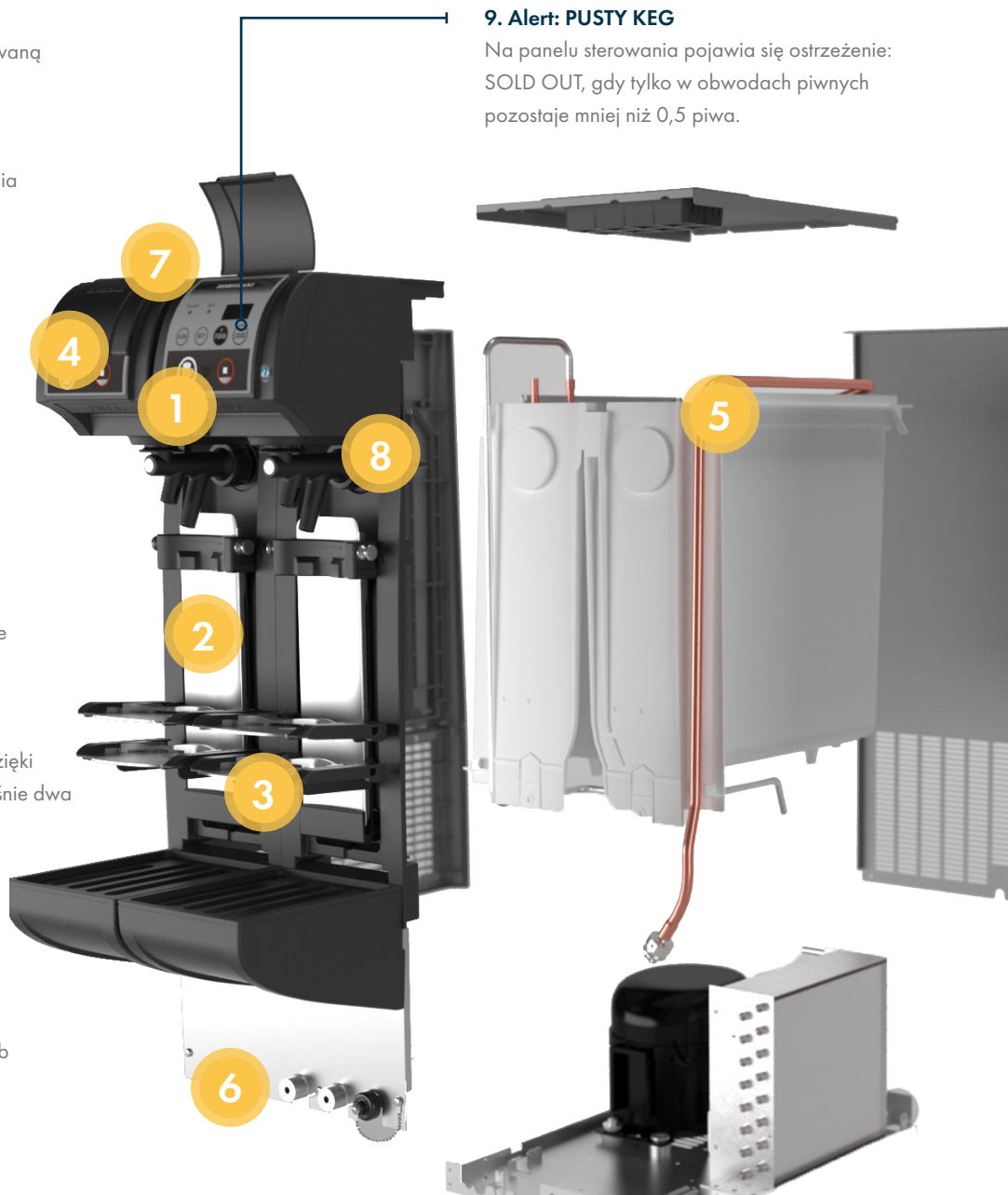
8. Tryb nalewania ręcznego:

Przełączanie z automatycznego na ręczny tryb dozowania lub odwrotnie za pomocą panelu operacyjnego jest bardzo prostym procesem.



9. Alert: PUSTY KEG

Na panelu sterowania pojawia się ostrzeżenie: SOLD OUT, gdy tylko w obwodach piwnych pozostaje mniej niż 0,5 piwa.



SZYBCIEJ, WYDAJNIEJ, CZYŚCIEJ

KAWIARNI
RESTAURACJE
PUBY

POP-UP
BARY

ZEWNĘTRZNE
OGRÓDKI
GASTRONO-
MICZNE

ROZRYWKA

EVENTY
CATERING

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI



Zaprogramowanie porcji pozwala całkowicie uniknąć rozlewania i przelewania piwa oraz konieczności usuwania zbędnej piany, a przestrzeń robocza barmana pozostaje czysta przez cały czas. Nalewak został zaprojektowany tak, aby można było unikać zanieczyszczeń i uprościć procedury czyszczenia. Dzięki temu systemowi zredukowano punkty kontaktu obsługi ze szklanką i wsparto najwyższe standardy bezpieczeństwa żywności, higieny oraz sanitacji.

REDUKCJA KOSZTÓW



BEERMATIC to świetne narzędzie do utrzymania kosztów pod kontrolą. Porcje można bardzo dokładnie kontrolować, unikając strat piwa i/lub piany. Ogólnie szacuje się, że marnotrawstwo piwa z beczki przy rozlewie z tradycyjnych nalewaków wynosi nawet 20% na beczkę (1). Wewnętrzny przepływowy system chłodzenia umożliwia przechowywanie wszystkich beczek w temperaturze otoczenia, co pozwala zaoszczędzić na kosztach energii i dodatkowych kosztach chłodni lub lodówki.

ELASTYCZNOŚĆ OPERACYJNA



BEERMATIC jest wyposażony w podwójny kran, który umożliwia jednoczesne podłączenie dwóch oddzielnych beczek z różnymi napojami i nalewanie dwóch różnych objętości z każdej beczki. Urządzenie dysponuje automatycznym mechanizmem przechylania szklanki (zgodnie ze sztuką lania piwa), który można wyłączyć na kranie, z którego nalewany jest inny napój niż piwo. Ten kompaktowy nalewak można łatwo transportować i instalować i nie wymaga dodatkowej schładzarki, co jest świetną opcją na imprezy plenerowe.

GOTOWY DO
NATYCHMIASTOWEGO
UŻYTKU



Nie wymaga
uprzedniego
schłodzenia beczek
z napojami.

ŁATWY W PROGRAMOWANIU,
OBSŁUDZE I CZYSZCZENIU:

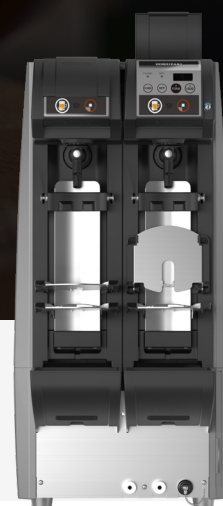


BEERMATIC DUAL TAP

SPECYFIKACJA

| | |
|---------------------------------|--|
| Nazwa modelu | DBF-AS65WE-EU |
| Typ | Automatyczny nalewak do piwa i innych napojów w beczkach |
| Kod towaru | B078-D011 |
| Ilość linii napojowych | 2 (możliwość podłączenia 2 różnych beczek) |
| System chłodzenia produktu | Wewnętrzny, przepływowy, wodny |
| System schładzania agregatu | Chłodzenie powietrzem |
| Szybkość wylewania | 34-49 ml/s (2.0 – 3.5 bar) |
| Wydajność | 65 l po utworzeniu banku lodowego (30°C =>8°C/4h) dodatkowo 10.2 l po 45 min okresu regeneracji |
| Ograniczenia w pracy urządzenia | Temperatura otoczenia: 5°C / 32°C Napięcie: Napięcie znamionowe ± 6% |
| Wymiary (szer. x głęb. x wys.) | 367 x 674 x 764 mm |
| Wymiary miejsca do instalacji | 460 x 724 mm |
| Waga netto/waga brutto | 50 / 56 kg |
| Obudowa | ABS / stal malowana |
| Czynnik chłodniczy | R134a/ 175 g |
| Napięcie | 220-240 V/50 Hz |
| Zużycie prądu 24h | 285 Watt (współczynnik mocy 74%) |
| Oznakowanie CE | Tak (z wyjątkiem 60 Hz) |

Podobnie jak w przypadku tradycyjnych systemów serwujących, instalacja wymaga komponentów, takich jak butle gazowe CO₂, reduktory, głowice, węże do piwa. Aby uzyskać informacje na temat podłączenia, skonsultuj się naszym dystrybutorem.



DBF-AS65WE-EU
Automatyczny nalewak,
kod towaru: B078-D011

MNIEJ STRAT Z TECHNOLOGIĄ HOSHIZAKI BEERMATIC



1. Eksperti branżowi szacują straty piwa z tradycyjnych nalewaków nawet na 20%.

Brak przelewania

Dzięki precyzyjnej kontroli ilości piwa i piany eliminowany jest problem strat przy nalewaniu.

Odpowiednia ilość piany

Gdy beczka za bardzo się nagrzej, uwalnia się nadmiar dwutlenku węgla, co zwiększa ilość piany. Piwo może stać się lekko kwaśne, a nawet mętne. Chłodzenie przepływowe redukuje pianę.

Brak nieświeżego piwa

Uważne śledzenie sprzedaży piwa zmniejsza ogólny problem z zapasami piwa, którego nikt nie chce. Wbudowany licznik w wyświetlaczu pomaga śledzić sprzedaż piwa w czasie rzeczywistym i zapewnia możliwość śledzenia trendów konsumpcji.

Odtwarzanie tylko pustych kegow

Zbyt wczesne odkręcenie beczki ma miejsce, ponieważ barmani nie wiedzą, czy – ani ile – piwa pozostało w beczce.

BEERMATIC ma wskaźnik pokazujący, kiedy beczka się opróżniła, eliminując zgadywanie i pomagając sprzedać beczkę do ostatniej kropli.



HOSHIZAKI



BAR i KUCHNIA

Zarembowicza 27

54-530 Wrocław

Tel: +48 502 442 576

info@kegserwis.pl

www.kegserwis.pl

www.barikuchnia.pl

barikuchnia