

SUCHÉ CHLAZENÍ • DRY COOLER • TROCKENKÜHLER



Pivní soudek 23

Beer barrel 23

Bierfässlein 23

TECHNICKÉ ÚDAJE • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Typ:	Pivní soudek 23	Napájecí napětí:	
Type:	Beer barrel 23	Supply voltage:	1x230V; 50Hz
Typ:	Bierfäßlein 23	Versorgungsspannung:	
Chladící výkon kompresoru +55°C/-10°C: Cooling output of the compressor +55°C/-10°C: Kühlleistung des Kompressors +55°C/-10°C:	175 W	Rozměry - Dimensions - Masse	
Teplota stáčeného nápoje: Temperature of the drawn beverage: Temperatur des gezapften Getränkes:	4 - 7°C	1. Výška: Height: Höhe:	365 mm
Počet stáčených nápojů: Number of the drawn beverages: Zahl der gezapften Getränke:	1	2. Šířka: Width: Breite:	305 mm
Chladící kapacita (Okolí 28°C/Nápoj 15°C): Cooling capacity (Environment 28°C/Beverage 15°C): Kühlkapazität (Umgebung 28°C/Getränk 15°C):	23 litrů /1 hod 23 Liter/1 hour 23 Liter/1 Stunde	3. Hloubka+odkap: Depth+drip tray: Tiefe+Abtropfschale:	415 mm + 180 mm
Chladivo: Cooling medium: Kühlmittel:	R 134a	Hmotnost: Weight: Gewicht:	25 Kg

Pivní soudek 23 je určen k chlazení a dochlazování nápojů, zejména piva. Svou chladící kapacitou 23 litrů/1 hod je vhodný pro použití v malých restauracích, barech nebo při rodinných oslavách. Teplotu chlazeného nápoje je možné nastavit termostatem. Vnitřní nosná konstrukce je zhotovena z nerezového plechu, vnější plášť je vyroben z plastu. Chladicí vlnovec je vyroben z nerezové trubky DIN 1.4301. Čepování piva je možné přímo z KEG - sudu. Výčeppní kohout umožňuje čepování piva s nastavením pěnivosti. Nápoj se stáčí přítažením rukojeti k sobě, při pohybu rukojeti od sebe se stáčí pouze pivní pěna. Použité materiály splňují požadavky hygienických norem a jsou zárukou dlouhé životnosti zařízení. Pivní soudek je ke KEG - sudu připojen hadicemi 9,5 x 6,7mm na rychlospojky nebo hadicemi jiných rozměrů přes redukční spojky.

The Beer Barrel 23 is designated for cooling and aftercooling of beverages, especially of beer. With its cooling capacity 23 Liter/1 hour is suitable for small restaurants, night clubs, or for family parties. The temperature of the cooled beverage can be adjusted with a thermostat. The inside supporting construction is made from the stainless metal sheet and the outside shell is made from the plastic material. The cooling coil is manufactured from a stainless steel pipe DIN 1.4301. The beer can be drawn directly from the KEG - barrel. A beer tap makes it possible the beer drawing with froth adjustment. The beverage is drawn by turning the handle towards the operator; turning the handle away from the operator gives the beer froth only. The used materials meet the requirements of hygienic standards and herewith they give assurance of long life. The Beer barrel is connected to the beer KEG with the hoses 9,5 x 6,7 mm by means of the quick connection parts or with hoses of any diameter by means of the reduction parts.

Das Bierfäßlein 23 ist für Kühlung und zusätzliche Nachkühlung der Getränke, besonders des Biers bestimmt. Die Kühlkapazität von 23 Liter/1 Stunde ist für Verwendung in kleinen Gaststätten, Bars oder bei Familienparties passend. Die Temperatur des gezapften Getränkes ist durch den Thermostat einstellbar. Die innere Tragkonstruktion ist aus dem korrosionssicheren Blech und der Außenmantel ist aus dem Kunststoff gefertigt. Die Kühschnecke ist aus dem korrosionssicheren Rohr DIN 1.4301 gefertigt. Das Bier ist möglich direkt aus dem KEG-Fass verzapfen. Der Ausschankshahn ermöglicht bei dem Bierzapfen die Schaumbildung einzustellen. Das Getränk wird mit Zusichziehen des Handgriffes gezapft, mit Vonsichdrücken des Handgriffes wird nur der Bierschaum gezapft. Das benutzte Material entspricht den Anforderungen nach hygienischen Normen und gibt Garantie für lange Lebensdauer der Anlage. Der Bierfäßlein ist zu dem KEG - Fass durch die Schläuche 9,5 x 6,7 mm mit Schnellverbindungstücke oder Schläuche mit anderen Massen vermöge der Reduzierstücke angeschlossen.

EGE-GASTROTECHNIKA, s.r.o.

Novohradská 397/34
CZ-370 08 České Budějovice

Tel.: +420-387 764 545
Fax: +420-387 764 607

www.e gegastro.cz
E-mail: obchod@e gegastro.cz