GASTRO ECONOMY

HOSHIZAKI



PERFEKCYJNE PIWO ZA NACIŚNIĘCIEM GUZIKA

BEERMATIC

DUAL TAP

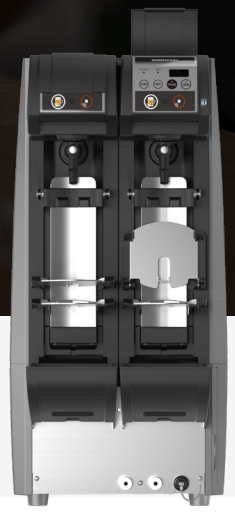
Automatyczny nalewak

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/175g.
Napięcie	220-240V/50Hz
Zużycie prądu 24h	285 Watt (współczynnik mocy 74%)
Oznakowanie CE	Tak (z wyjątkiem 60Hz)

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. Eksperci 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 nagrzeje, 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.

Odłączanie tylko pustych kegów

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.

1. Źródło: BAR BUSINESS 2016, '7 wasteful sins: How You're Losing Profit on Draft Beer Sales

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 sprzątanie. Te dodatkowe sekundy wydają się być bez znaczenia, ale w przypadku napływu dużej ilości gości pozwalają efektywnej 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 nablatowy pasuje do lokali gastronomicznych różnego typu. Można go również łatwo transportować i instalować w przypadku imprez i lokali sezonowych na świeżym powietrzu.

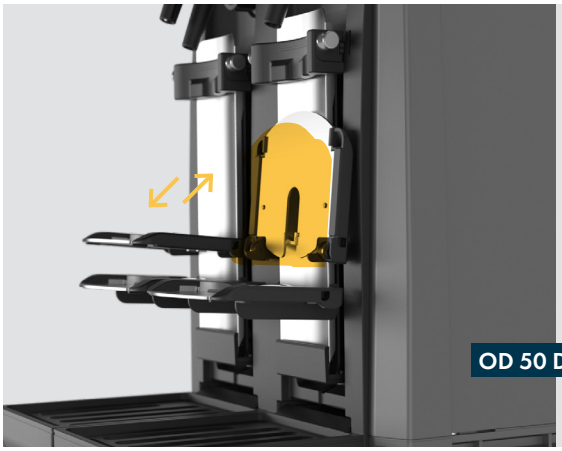
MOŻLIWOŚĆ UŻYCIA RÓŻNYCH ROZMIARÓW SZKLANEK I KUBKÓW PLASTIKOWYCH:

Górną i dolną pozycję platformy można regulować, aby dopasować ją do dwóch różnych wysokości szklanki lub kubka. Prowadnicę można również przesuwać w przód iw 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.

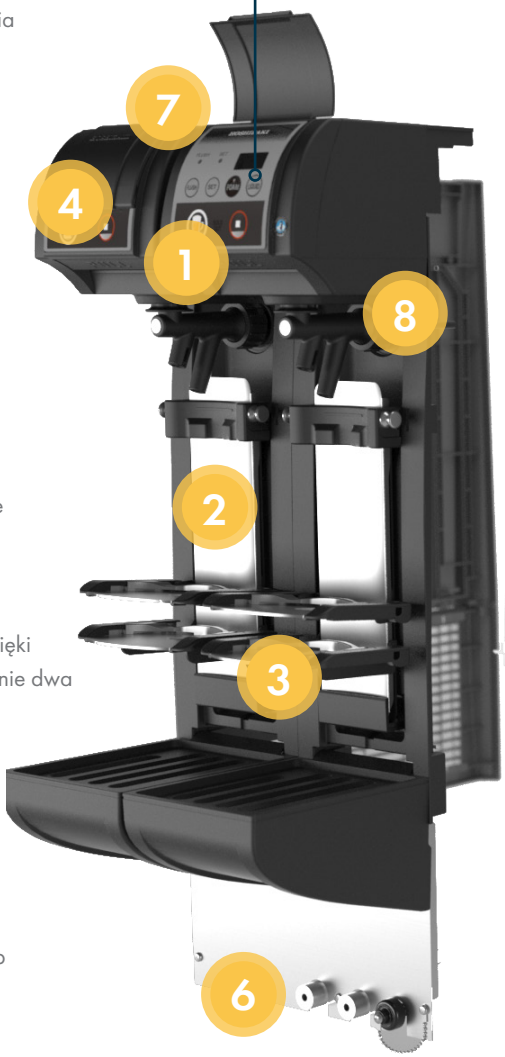
5. Przepływowy system schładzania:
Piwo o temperaturze otoczenia jest schładzane podczas przepływu przez nalewak.

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

KAWIARNIE, RESTAURACJE, PUBY

POP-UP BARY

ZEWNĘTRZNE OGRÓDKI GASTRONO-MICZNE

ROZRYWKA

EVENTY I 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:



Dołożono wszelkich starań, aby informacje zawarte w niniejszej publikacji były dokładne w momencie publikacji. Hoshizaki Europe B.V. nie ponosi żadnej odpowiedzialności za błędy typograficzne lub pominięcia lub za jakąkolwiek błędną interpretację informacji zawartych w publikacji i zastrzega sobie prawo do zmian bez powiadomienia.

HOSHIZAKI

Hoshizaki Europe B.V.
Burgemeester Stramanweg 101
1101 AA Amsterdam
The Netherlands

sales@hoshizaki.nl
www.hoshizaki-europe.com

GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl