



PERFEKT EINGESCHENKTES BIER AUF KNOPFDRUCK

BEERMATIC
DUAL TAP

Automatische Zapfanlage für Fassbier

Hier geht es zum
BEERMATIC-Video:



BEERMATIC DUAL TAP

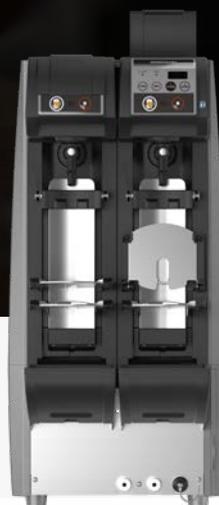
SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	DBF-AS65WE-EU
Typ	Automatische Zapfanlage für Fassbier
Artikelcode	B078-D010
Kreislauf	Dual-Tap-Modell mit 2 Bierkreisläufen (zum Anschließen von 2 Bierfässern)
Kühlsystem	Intern, Luftgekühlt
Zapfgeschwindigkeit	34–49 ml/s (2,0–3,5 bar)
Zapfleistung	65 l nach anfänglichem Herunterkühlen (30 °C => 8 °C/4 Std.) 10,2 l nach 45 Minuten Ruhezeit
Nutzungsbeschränkungen	Umgebungstemperatur: 5 °C–32 °C Spannung: Nennspannung ± 6 %
Außenmaße	B367 x T674 x H 764 mm
Einbauraum	B460 x T724 mm
Nettogewicht / Bruttogewicht	50 / 56 kg
Außen	Motorabdeckung: ABS-Kunststoff / Korpus: lackierter Stahl
Kältemittel	R134a/175g
Stromanschluss	220-240V/50Hz
Stromverbrauch 24h	285 Watt
CE-ZEICHEN	Ja (derzeit nicht für 60 Hz)

Ähnlich wie bei herkömmlichen Zapfanlagen sind Komponenten wie CO₂-Gasflaschen, Regler, Fassanschlüsse und Bierschläuche erforderlich. Wenn es um diese Anschlüsse geht, wenden Sie sich bitte an Ihren Getränkelieferanten, die Brauerei oder den Händler.

DBF-AS65WE-EU

Automatische Bierzapfanlage
Artikelcode B078-D010



WENIGER SCHANKVERLUST MIT HOSHIZAKI BEERMATIC-TECHNOLOGIE



Kein Schankverlust

Schankverlust ist ein wichtiger Kostenfaktor, und es können schnell große Mengen an verschwendetem Bier zusammenkommen. Mit **BEERMATIC** ist dieses Problem gelöst: Die präzise Portionskontrolle verhindert ein Überlaufen der Gläser.

1. Branchenexperten kalkulieren Schankverlust im Bereich von bis zu **20 %**

Weniger schales Bier

Eine genaue Kontrolle des Bierabsatzes verhindert das Problem der Bevorratung eines nicht nachgefragten Bieres. Über den integrierten Zähler in der Anzeige können Sie den Verbrauch in Echtzeit verfolgen und zudem beobachten, wann, wie viel und welches Bier getrunken wird.

Fässer werden völlig geleert

Oftmals werden Fässer zu früh ausgetauscht, weil das Servicepersonal nicht weiß, ob – oder wie viel – Bier noch darin enthalten ist.

Die **BEERMATIC** zeigt Ihnen genau an, wann das Fass leer wird, damit Sie nicht schätzen müssen, und das Fass wirklich bis zum letzten Tropfen leeren können.

EIGENSCHAFTEN

NOCH NIE HAT AUTOMATISCH EINGESCHENKTES BIER SO GUT GESCHMECKT

Multitasking ist eine Schlüsselqualifikation für jeden Barkeeper oder jede Servicekraft: Bestellungen entgegennehmen, Cocktails und andere Getränke zubereiten, Zahlungen abwickeln und den Arbeitsplatz sauber halten, dabei allen Gästen volle Aufmerksamkeit schenken und eine positive Atmosphäre schaffen. Die **BEERMATIC DUAL TAP** ist eine vollautomatische Bierzapfanlage mit Schaummechanismus. Dank der einstellbaren Portionskontrolle schenken Sie jedes Mal die im Voraus festgelegte Menge gekühltes Fassbier mit Schaum ein – immer in der perfekten Temperatur und mit genau dem richtigen Verhältnis zwischen Schaum und Bier. Glas für Glas für Glas.

GLEICHBLEIBEND PERFEKT GEZAPFTES BIER



Das System bietet eine Zapfkapazität von 65 Litern: Damit können 130 perfekt gekühlte Biere (0,5 l) nacheinander ausgeschenkt werden. Das interne Kühlsystem kühlt das Bier in den Leitungen vom Fass durch die Anlage, so dass das Bier direkt vom Fass mit Umgebungstemperatur ausgeschenkt werden kann.

STIEGENDE EINNAHMEN



Während das Bier durch die Maschine automatisch gezapft wird, öffnet sich für Sie ein praktisches Zeitfenster, in dem Sie z. B. Zahlungen abwickeln, Bestellungen aufnehmen oder aufräumen können. Diese eingesparten Sekunden scheinen minimal zu sein, doch bei großem Andrang erleichtert diese automatische Hilfe die Serviceleistung erheblich.

PROBLEMLOSES AUFSTELLEN UND INSTALLIEREN



Die **BEERMATIC** ist eine platzsparende Anlage, da Sie keine zusätzlichen Kühlkapazitäten für das Bierfass benötigen. Dank des kompakten Designs und der geringen Stellfläche passt diese Zapfanlage selbst auf kleinste Flächen. Die Maschine kann problemlos transportiert werden und lässt sich ganz einfach installieren.

KOMPATIBEL MIT GLÄSERN DER UNTERSCHIEDLICHSTEN GRÖSSEN:

Die beiden Glashalterungen lassen sich unabhängig voneinander einstellen, sodass zwei verschiedene Gläsergrößen zum Einsatz kommen können.

Die Mindest-Höhendifferenz von/zwischen den beiden Flächen beträgt 200 mm.



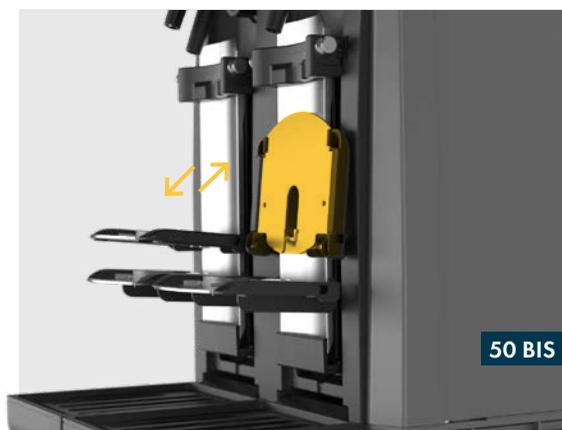
MITTELGROSS

Gläser: 135 -
200 mm



GROSS

Gläser: 155 -
240 mm



Die Zapfanlage
ist kompatibel mit
Glasdurchmessern
von:

50 BIS 105 MM.



SCHAUM STEUERUNG

Die Schaummenge kann je nach lokalen Vorlieben und Biersorte manuell eingestellt werden.

PERFEKTE TEMPERATUR

Das Bier wird bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 2-8 ° C gezapft



FUNKTIONSMERKMALE

1. Einmal drücken zum Servieren:

So einfach ist das. Drücken Sie die Zapfstaste einmal, um die voreingestellte Biermenge einzuschänken.

2. Kipp-Vorrichtung beim Einschenken:

Beim Zapfen wird das Glas in den richtigen Winkel gekippt, damit das Bier perfekt eingeschenkt wird.

3. Portionskontrolle:

Die Zapfmenge kann voreingestellt werden, damit jedes Mal die exakt gleiche Menge eingeschenkt wird. Kein Überlaufen von Bier oder Schaum.

4. Schaumkontrolle:

Die Schaummenge kann für beide Hähne individuell eingestellt und angepasst werden.

5. Internes Kühlsystem:

Bier in Umgebungstemperatur wird gekühlt, während es durch die Bierkreisläufe fließt.

6. Zwei Bierkreisläufe

Die BEERMATIC besitzt zwei Zapfhähne und zwei Kreisläufe, so dass zwei verschiedene Biersorten gleichzeitig angeschlossen und ausgeschenkt werden können.

7. Zähl-/Protokollfunktion

Das Display zeigt die Anzahl der gezapften Biere an. So können Sie die ausgeschenkten Mengen und Füllgrößen für Ihre Einkaufsplanungen übersichtlich protokollieren.

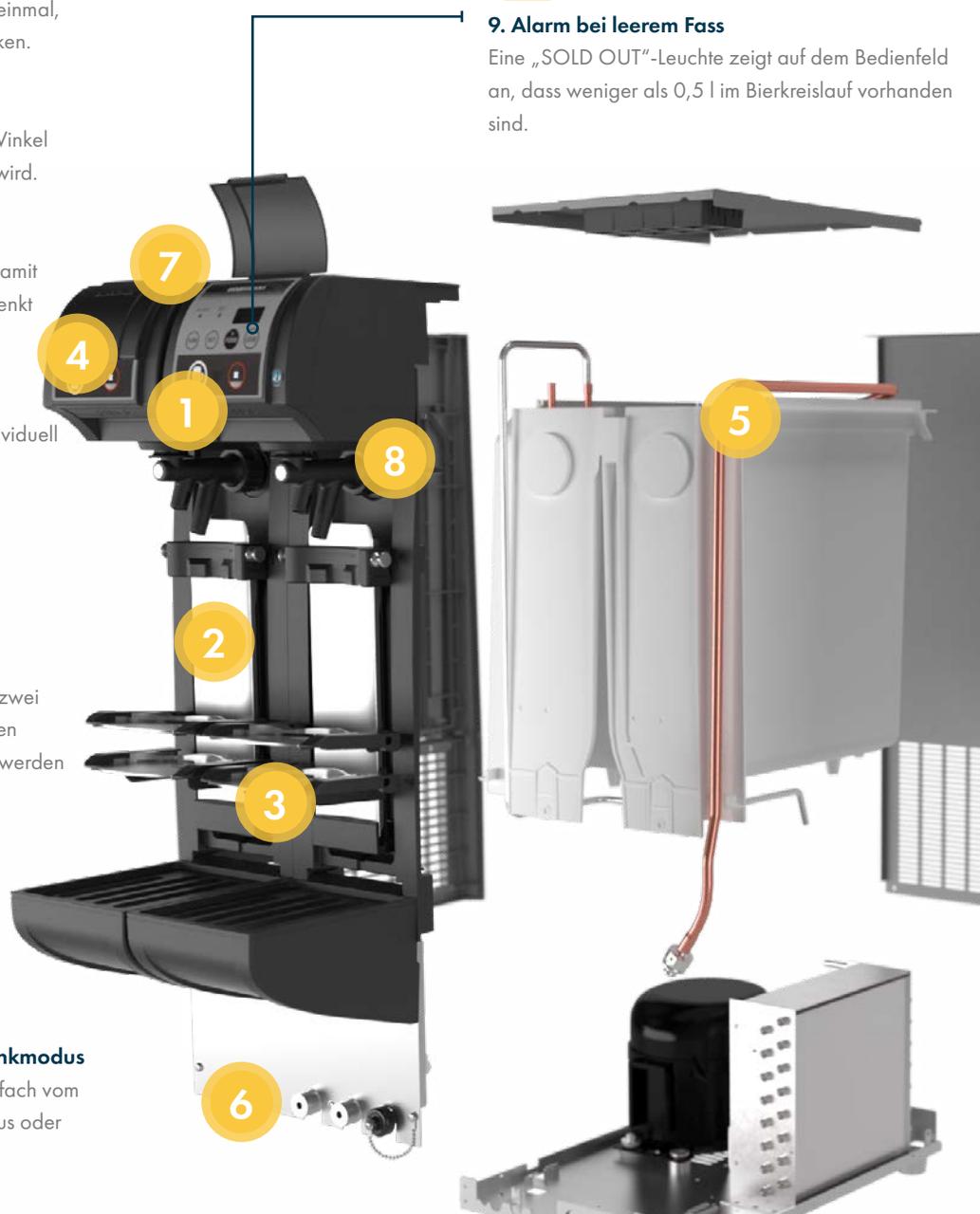
8. Automatischer oder manueller Einschenkmodus

Über das Bedienfeld lässt sich schnell und einfach vom automatischen zum manuellen Einschenkmodus oder umgekehrt wechseln.



9. Alarm bei leerem Fass

Eine „SOLD OUT“-Leuchte zeigt auf dem Bedienfeld an, dass weniger als 0,5 l im Bierkreislauf vorhanden sind.



SCHNELLER, INTELLIGENTER, SAUBERER

CAFÉS,
RESTAURANTS,
KNEIPEN

POP-UP-BARS

BIERGÄRTEN
IM FREIEN

ENTERTAINMENT

VERANSTALTUNGEN UND
CATERING

HYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT



Durch die genau festgelegte Füllmenge wird ein Verschütten nahezu vermieden, es ist kein Abstreifen/Abschöpfen erforderlich und der Arbeitsbereich bleibt jederzeit sauber. Die Zapfanlage ist so konstruiert, dass Kontaminationen vermieden und Reinigungsroutinen vereinfacht werden. Mit diesem System können Sie die Kontakte ihrer Mitarbeiter zum Glas reduzieren und höchste Standards bei Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Desinfektion aufrechterhalten.

KOSTENSENKUNG



Die **BEERMATIC** ist ein praktisches Instrument zur Kostenkontrolle. Die Füllmengen lassen sich sehr genau kontrollieren, ohne Bier und/oder Schaum zu verschütten. Bei Fassbier wird ein Schankverlust von bis zu 20% geschätzt.⁽¹⁾ Dank dem internen Kühlsystem können Sie alle Ihre Fässer bei Umgebungstemperatur lagern, sodass Sie Energiekosten für eine effiziente Kühlung einsparen können.

BETRIEBLICHE FLEXIBILITÄT



Der Doppelzapfhahn bietet große Flexibilität, da Sie zwei separate Fässer mit unterschiedlichen Biersorten gleichzeitig anschließen können. Darüber hinaus ist die automatische Kipp-Vorrichtung mit den gängigen Glasgrößen kompatibel. Da die kompakte Zapfanlage leicht transportiert und installiert werden kann und keine zusätzliche Kühlung erforderlich ist, eignet sie sich perfekt für jegliche Events.

KURZE RÜSTZEITEN



Im Gegensatz zu herkömmlichen Zapfanlagen, bei denen Bierfässer vor dem Anschließen 24 Stunden lang gekühlt werden müssen, kühlt die **BEERMATIC** nach kurzer Rüstzeit jede Serviermenge auf ihrem Weg vom Fass ins Glas einzeln ab.

EINFACH EINZUSTELLEN, EINFACH ZU BEDIENEN.



Wir haben alles unternommen, damit alle Informationen in dieser Veröffentlichung zum Zeitpunkt der Veröffentlichung korrekt sind. Hoshizaki Europe B.V. übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für Tippfehler oder Irrtümer oder jegliche fehlerhafte Interpretation der Informationen in dieser Veröffentlichung und behält sich das Recht vor, Änderungen ohne vorhergehende Ankündigung vorzunehmen.



HOSHIZAKI



**Hoshizaki Deutschland
Kampstr. 16
D-31180 Giesen-Hasede
Deutschland**

T: +49 5121 697370

vertrieb@hoshizaki.de
www.hoshizaki.de