

CRAFTAP 3

Metodo di riempimento a pressione da banco:

- Elimina l'ossigeno.
- 30-45 giorni di durata a scaffale*
- Niente schiuma / Niente problemi
- Spreco inferiore al 2%
- Riempie bottiglie di diverse misure
- Facile nell'utilizzo



Caratteristiche del nuovo CraftTap 3:

- Valvola di rilascio a pressione migliorata.
- Gancio di chiusura migliorato.
- Nuova struttura in plastica rimodellata.
- Struttura metallica che unisce il corpo alla base.
- Camera isolata per il passaggio della birra.
- Area illuminata sul retro dell'unità.
- Nuova piattaforma rialzata per le bottiglie.
- Facile da pulire.
- Possibilità di riempire dal fondo della bottiglia o del growler

 CraftTap
 Spina normale

In un sondaggio indipendente condotto da The Growler Station risulta che il

92%

dei consumatori preferisce la birra nei growler riempiti con la spina Pagas CraftTap, rispetto alla birra versata con una spina normale, 4 giorni dopo essere state imbottigliate.

Prezzo

ID prodotto 132900

Pegas CraftPad 6+1

Collega fino a sei linee di birra ad ogni CraftTap

6 Valvole birra

1 Valvola per il rilascio del gas

Prezzo

ID prodotto 155900

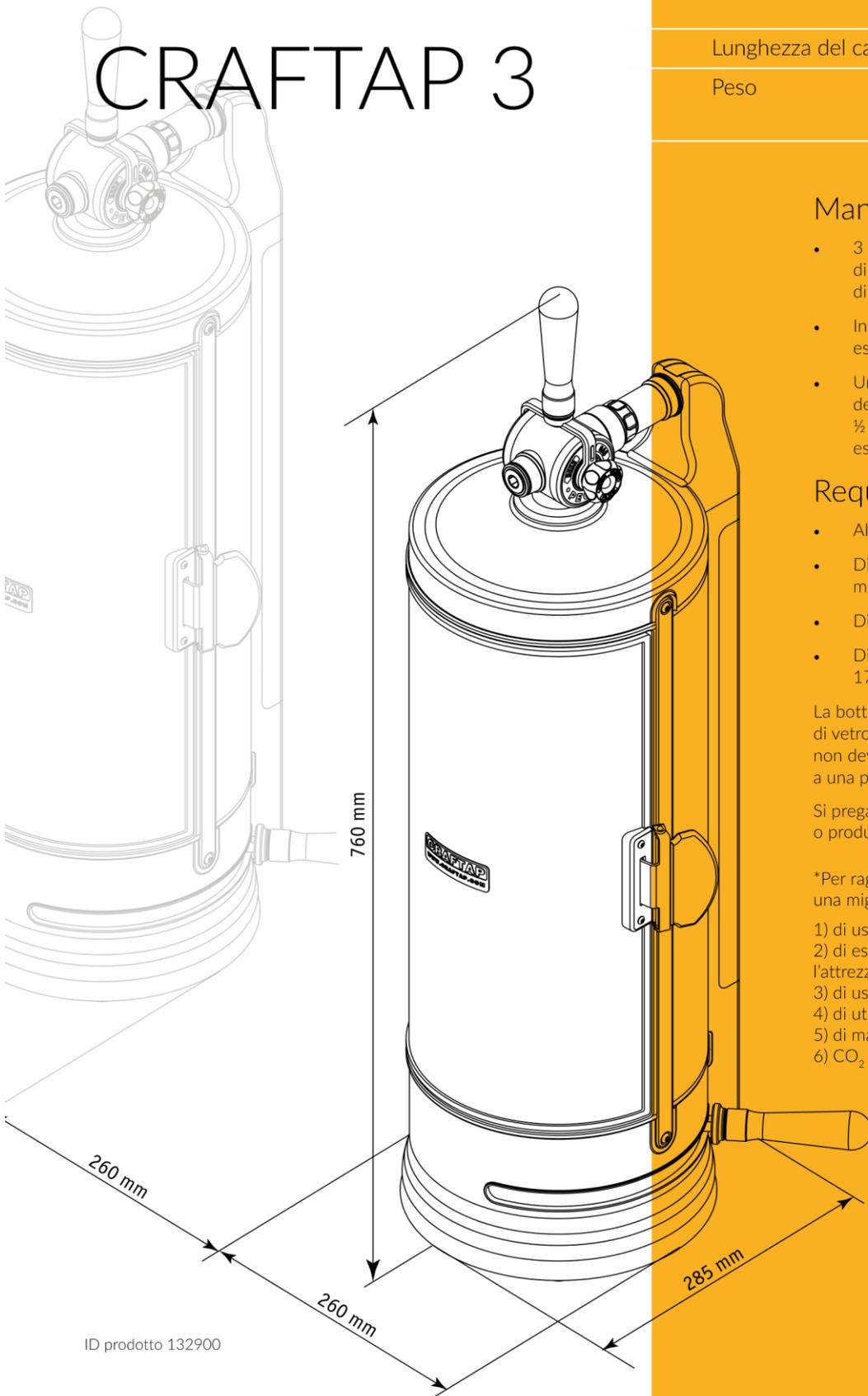


PEGAS[®]

Dati tecnici

Capacità di riempimento dipende dalla temperatura, dalla qualità della birra e dall'esperienza dell'operatore	45-120 L/h	
Pressione di CO ₂ al fusto	2-3 bar	
Flusso di CO ₂ tasso per creare pressione dal banco	2-3 bar	
Energia in uscita	100-240 V	
	50-60 Hz	
	0.5 A	
Lunghezza del cavo	1.80 m	
Peso	Netto	12 Kg
	Lordo	13 Kg

CRAFTAP 3



Manicotti richiesti

- 3 manicotti di tipo John Guest per il collegamento di birra, CO₂ e linea di drenaggio. Diametro esterno di 3/8 pollici.
- In alternativa: manicotti per birra, diametro esterno 12 mm, diametro interno 7 mm, morsetti.
- Un manicotto di tipo John Guest per il collegamento dell'uscita di drenaggio del corpo. Diametro esterno ½ pollice. In alternativa: manicotto per birra, diametro esterno 12 mm, diametro interno 7 mm, morsetti.

Requisiti delle bottiglie

- Altezza: 217 - 330 mm
- Diametro esterno massimo: (inclusa la misura del manico della bottiglia) - 165 mm
- Diametro esterno del collo della bottiglia - 26-57 mm
- Diametro interno minimo del collo della bottiglia - 17 mm

La bottiglia deve essere pulita, inodore, senza schegge di vetro, crepe, estermità appuntite o bolle sul vetro, non deve presentare altri difetti e deve resistere a una pressione di 5 bar.

Si prega di verificare questi requisiti con il proprio fornitore o produttore.

*Per raggiungere i 35-40 giorni di durata a scaffale e per una migliore esperienza del consumatore consigliamo:

- 1) di usare bottiglie a chiusura ermetica
- 2) di eseguire la pulizia generale e di sterilizzare l'attrezzatura, la linea della birra, gli accessori
- 3) di usare tappi meccanici
- 4) di utilizzare bottiglie pulite
- 5) di mantenere un ambiente di lavoro pulito
- 6) CO₂ puro

Beergate - Trade Europe SRL

Via Vittorio Veneto 8/A - 20861 Bresso (MI)

Telefono: 3476892391 - 3464020139

E-mail: marco@beergate.eu - luca@beergate.eu

www.beergate.eu