

**SUCHÉ CHLAZENÍ • DRY COOLER • TROCKENKÜHLER**



## **Pivní soudek 35**

**Beer barrel 35**

**Bierfässlein 35**

# TECHNICKÉ ÚDAJE • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

Typ: Type: Typ:	Pivní soudek 35 Beer barrel 35 Bierfässlein 35	Napájecí napětí: Supply voltage: Versorgungsspannung:	1x230V; 50Hz
Chladicí výkon kompresoru +55°C/-10°C: Cooling output of the compressor +55°C/-10°C: Kühlleistung des Kompressors +55°C/-10°C:	317 W	Rozměry - Dimensions - Masse	
Teplota stáčeného nápoje: Temperature of the drawn beverage: Temperatur des gezapften Getränkes:	4 - 7°C	1. Výška: Height: Höhe:	424 mm
Počet stáčených nápojů: Number of the drawn beverages: Zahl der gezapften Getränke:	2	2. Šířka: Width: Breite:	350 mm
Chladicí kapacita (Okolí 28°C/Nápoj 15°C): Cooling capacity (Environment 28°C/Beverage 15°C): Kühlkapazität (Umgebung 28°C/Getränk 15°C):	35 litrů /1 hod 35 Liter/1 hour 35 Liter/1 Stunde	3. Hloubka+odkap: Depth+drip tray: Tiefe+Abtropfschale:	458 mm + 200 mm
Chladivo: Cooling medium: Kühlmittel:	R 134a	Hmotnost: Weight: Gewicht:	37 Kg

**Pivní soudek 35** je určen k chlazení a dochlazování nápojů, zejména piva. Jeho chladicí kapacita 35 litrů/1 hod je vhodná 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. Výčepní kohout umožňuje čepování piva s nastavením pěnivosti. Nápoj se stáčí přitážením rukojeti k sobě, při pohybu rukojeti od sebe se stáčí pouze pивní 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 35** is designated for cooling and aftercooling of beverages, especially of beer. The cooling capacity 35 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 35** ist für Kühlung und zusätzliche Nachkühlung der Getränke, besonders des Biers bestimmt. Die Kühlkapazität von 35 Liter/1 Stunde ist für Verwendung in kleinen Gaststätte, 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 Kühlschnecke 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 einstellen. Das Getränk wird mit Zuziehen 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 Schnellverbindungsstücke 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.egegastro.cz  
E-mail: obchod@egegastro.cz