



MANÁCHOPP MONO

MANÁCHOPP MONO es un mezclador de gas para la dispensación/extracción de cervezas artesanales o cerveza de barril, que combina CO₂ (dióxido de carbono) y N₂ (nitrógeno) en concentraciones exactas (+/- 2%). Libera una mezcla de gases fija y configurada en la fábrica.

Propósito: mantiene la carbonatación de cerveza de barril desde el primer vaso hasta el último;

Ejemplo Mezcla de Gases – 30% CO₂ (dióxido de carbono) y 70% N₂ (nitrógeno);

Opción 1 – 80% CO₂ (dióxido de carbono) y 20% N₂ (nitrógeno);

Opción 2 – 70% CO₂ (dióxido de carbono) y 30% N₂ (nitrógeno);

Opción 3 – 60% CO₂ (dióxido de carbono) y 40% N₂ (nitrógeno);

Otras mezclas disponibles en los rangos de 20 a 80% de CO₂. La proporción de cada mezcla debe definirse de acuerdo con los estilos de cerveza servidos.

Presión de salida ajustable con regulación de 0 a 3 bar / 43 psi;



BENEFICIOS:

- Proporcionar el equilibrio de carbonatación correcto de la cerveza de barril, evitando la formación de demasiada espuma, sin sobre carbonatar o aplanar la cerveza;
- Más beneficios y ahorros a través de una dispensación eficiente;
- Elimina el desperdicio: ayuda a utilizar hasta el 95% del barril de cerveza;
- instalación rápida y sencilla;
- Calidad y fiabilidad;

INFORMACIONES ADICIONALES:

Conexiones de entrada y salida:

Acoplador rápido 3/8" OD

Dimensiones: (Largo x Ancho x Altura)

300 x 287 x 115 mm

Peso Empaquetado: 5.6 Kg

Presión de entrada **MÁXIMA**: 10 bar/150 psi

Presión de entrada **MÍNIMA**: 5 bar/70 psi.

No necessita electricidad

Importante:

Incluye un regulador secundario para el ajuste fino de la presión de salida.

