



MANÁCHOPP® GOURMET

O **MANÁCHOPP® GOURMET** é um misturador de gases - sistema para extração/dispensação de cervejas artesanais e chopp - o qual combina CO₂ (Dióxido de Carbono) e N₂ (Nitrogênio) em proporções exatas (+/- 2%) com total flexibilidade.

Exemplos de misturas de gases disponíveis para chopp com Nitrogênio:

Opção 1: 60% de CO₂ e 40% de N₂

Opção 2: 70% de CO₂ e 30% de N₂

Opção 3: 30% de CO₂ e 70% de N₂

Opção 4: 50% de CO₂ e 50% de N₂

BENEFÍCIOS:

- Evita formação de muita espuma;
- Colarinho cremoso com maior duração;
- Aproveita até 95% do barril de chopp;
- Fácil instalação;
- Qualidade e confiabilidade

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

- Conexão de Entrada e Saída: 3/8 OD
- Dimensões: (C x L x A) 180 x 105 x 40 mm
- Peso: 1,1 Kg
- Pressão **MÁXIMA** de entrada: 3 bar/45 psi
- Capacidade de Extração: até 02 barris