



MANÁCHOPP® MONO DINÂMICO

O **MANÁCHOPP® MONO DINÂMICO** 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 (+/- 1%) com total flexibilidade.

O modelo **MONO DINÂMICO** libera uma única mistura de gases de 0 à 100% de CO₂ ou Nitrogênio, possibilitando o ajuste da mistura de CO₂ e N₂ diretamente na manopla presente no painel frontal.

Esta flexibilidade de ajuste da mistura em tempo real, representa a solução ideal para aumentar o rendimento do barril, pois permite que o mesmo permaneça conectado a torneira sem a formação de muita espuma.

UMA MISTURA DINÂMICA DE 0 À 100%, É EXATAMENTE O QUE A SUA CERVEJA ARTESANAL/CHOPP PRECISA (CO₂ + N₂), PARA UMA EXTRAÇÃO OTIMIZADA



BENEFÍCIOS :

- Flexibilidade para proporcionar o equilíbrio ideal para uma extração de cerveja/chopp otimizada;
- Evita o excesso de espuma, a super ou a baixa carbonatação;
- Mais lucro através de uma dispensação consistente;
- Elimina o desperdício – aproveita até 95% do barril de chopp;
- Fácil instalação;
- Qualidade e confiabilidade;

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Conexões de Entrada e Saída:

Engate rápido de 3/8 “

Dimensões: (C x L x A) 300 x 287 x 115 mm

Peso: 4,7 Kg

Pressão MÁXIMA de entrada: 10 bar/150 psi

Pressão MÍNIMA de entrada: 5 bar/70 psi.

Importante:

Na porta de saída da mistura de gases, o **MANÁCHOPP® MONO DINÂMICO** contempla regulador de pressão secundário para ajuste fino da pressão de saída.

