



MANÁCHOPP® DUPLO

MANÁCHOPP® DUPLO ist ein Gasmischer system zum Ausschank/Gewinnung von Fassbier und Craft-Bieren, das CO₂ (Kohlendioxid) und N₂ (Stickstoff) in genauen Anteilen (+/- 2%) kombiniert.

Zwei verschiedene Gasmischungen.

Beispiele für Mischungen (*):

Gasmisch 1 – 70% CO₂ und 30% N₂;

Gasmisch 2 – 60% CO₂ und 40% N₂;

Alternative 2 – 80% CO₂ und 20% N₂;

Alternative 3 – 30% CO₂ und 70% N₂;

Andere Mischungen sind im Bereich von 20 bis 80 % CO₂ erhältlich.

(*) Der Anteil jeder Mischung muss gemäß den servierten Stilen definiert werden.

Ausgangsdruck mit Regler bis 3 bar/45 psi.

Einstellbarer Ausgangsdruck mit Regler bis 3 bar/45 psi.



VORTEILE:

- Sorgen Sie für das richtige Gleichgewicht zwischen Fassbier und Craft-Bieren und vermeiden Sie zu viel Schaum, zu hohe oder zu niedrige Kohlensäure;
- Mehr Gewinn durch konsequentes Dosieren;
- Eliminiert Abfall – verwendet bis zu 95 % des Bierfasses;
- Einfache Installation;
- Qualität und Zuverlässigkeit.

WEITERE INFORMATIONEN:

Gasanschlüsse:

Steckanschluss für Schlauch AD 3/8"

Abmessungen: (LxBxH) 300 x 287 x 115 mm

Gewicht: 4,500 Kg

MAXIMALER Eingangsdruck: 10 bar/150 psi

MINDEST Eingangsdruck: 5 bar/70 psi

Es braucht keinen Strom.

Wichtig:

Für jedes Gasgemisch enthält **MANÁCHOPP® DUPLO** Sekundärregler zur Feineinstellung des Ausgangsdrucks.

