



MANÁCHOPP® MONO DINÂMICO

MANÁCHOPP® MONO DINÂMICO ist ein Mixer/Gas-System für die Verteilung/Zubereitung von Fassbier und Craft-Bieren, das CO₂ (Kohlendioxid) und N₂ (Stickstoff) in präzisen Anteilen (+/- 2 %) mit absoluter Flexibilität kombiniert.

Es setzt ein einziges Gasmisch von 0 bis 100 % CO₂ oder Stickstoff frei und ermöglicht die Einstellung des Gemischs aus CO₂ und N₂ mit der Einstellung durch den Griff auf der Vorderseite.

Diese Flexibilität, die Mischung in Echtzeit anzupassen, stellt die ideale Lösung dar, um die Leistung des Fasses zu steigern, da es ohne übermäßige Schaumbildung am Wasserhahn angeschlossen bleiben kann.

EINE DYNAMISCHE MISCHUNG VON 0 BIS 100 %, GENAU DAS, WAS IHRE BIER BRAUCHEN (CO₂ + N₂), FÜR OPTIMIERTE EXTRAKTION.



VORTEILE:

- Sorgen Sie für das richtige Gleichgewicht zwischen Fass beer und Craft-Bieren und vermeiden Sie zu viel Schaum, zu hohe oder zu niedrige Kohlensäure;
- Verhindert übermäßigen Schaum, Super- oder Low-Karbonisierung;
- 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: 4,700 Kg

MAXIMALER Eingangsdruck: 10 bar/150 psi

MINDEST Eingangsdruck: 5 bar/70 psi.

Es braucht keinen Strom.

Wichtig:

MANÁCHOPP® MONO DYNAMIC enthält für den Ausgang des Gasmischs einen sekundären Druckregler zur Feineinstellung des Ausgangsdrucks.

