

DR PRODUCTIES

PARTYSERVICE, ORGANISATIE, CATERING

GEBRUIKSAANWIJZING BIERTAP

1. Steek de stekker in een deugdelijke geaard wandcontactdoos.
2. Koolzuurmeter op de koolzuurfles monteren, druk instellen op 1,5-1,8 bar. Dit is meestal reeds gebeurd dus alleen controleren als de kraan is opengedraaid. Fles nog niet openzetten. Koolzuurslang (rood) loopt van de koolzuurmeter naar de zijkant van de bierkoppeling.
3. De hendel van de bierkoppeling moet omhoog staan. De bierkoppeling in het fust draaien en dan kunt u de hendel naar beneden drukken.
4. Vervolgens kunt u de koolzuurfles open zetten en de vergrendeling eraf halen. De vergrendeling is een zwarte draaiknop op de leiding die u naar beneden stelt.
5. De biertap heeft ca. drie kwartier tot een uur nodig om goed te koelen.

Na een uur:

De bierbar is een klaar voorgebruik. Plaats een glas direct onder de tuit van de kraan en hou het glas iets schuin.

Als het biervat leeg is sluit eerst de koolzuurfles af alvorens u het biervat gaat verwisselen. Voorkom te hoge kosten door bij niet aangebroken biervaten het groene zegel te verbreken (DUS NIET VERWIJDEREN). Wij zijn helaas genoodzaakt het biervat door te berekenen indien de zegel is verbroken en/of verwijderd.

Wat kan er op een snikhete zomerdag mis gaan met het bier.

De koeling van een fustbier kan op warme zomerdagen een probleem zijn. Door de extreme situatie kan het koelbereik van de biertap niet voldoende zijn om het bier terug te koelen naar de vereiste temperatuur; Gevolg, lauw bier en te veel schuim.

Het beste is dus om de temperatuur van het fust tussen de 15 en 20 graden te houden. In noodgevallen kunnen natte doeken daarbij helpen.

Bedenk echter wel dat het biertappen op een juiste temperatuur begint bij het spoelen van het glas. Het spoelen doet u niet alleen vanwege de reinheid, maar vooral ook om het glas af te koelen.

De juiste koolzuurdruk.

Voor het tappen van een goed glas bier met een lekkere tinteling en een mooie schuimkraag, is de juiste koolzuurdruk van het grootste belang. Die druk, afkomstig uit de koolzuurcilinder is nodig om er voor te zorgen dat het koolzuur die in het bier aanwezig is niet ontsnapt. Het koolzuur uit de koolzuurcilinder zorgt dus voor tegendruk.

Bovendien zorgt het koolzuur uit de koolzuurcilinder ervoor dat het bier met voldoende kracht uit de kraan stroomt.

Verder hoe warmer het bier, hoe meer tegendruk er gegeven moet worden. Die tegendruk kan er echter ook de oorzaak van zijn dat het bier met teveel kracht uit de kraan stroomt en dat is ook niet de bedoeling. Let op: Ook smalle bierglazen (bijv. bierfluitje) kan de oorzaak zijn van teveel schuim, dit alleen wanneer het bier erg koud is. Het koolzuur blijft dan in het bier, de oplossing is brede (stapel) glazen te gebruiken.

Noot!

- Voorkom schade – blij zoveel mogelijk van alle meters, deze staan meestal goed ingesteld.

H. Kamerlingh Onnesweg 7A, 2408 AX Alphen aan den Rijn, Tel.: 06-13138400, 0172 – 421 621
Internet: www.drproducties.nl, E-mail: info@drproducties.nl,
BTW.NR.: NL183384763B01, KVKNR 27360054, ABN AMRO 45.25.78.892
IBAN NL97ABNA0452578892, BIC ABNANL2A

DR PRODUCTIES

PARTYSERVICE, ORGANISATIE, CATERING

Let bij het plaatsen op:

- De bierkoeler dient vrij te staan en niet ingebouwd tussen kratten of in een afgesloten ruimte. Bij onvoldoende luchtcirculatie vermindert de koelcapaciteit. Bovendien dient hij zodanig te zijn opgesteld dat er onbelemmerd (frisse) lucht aan de ene kant kan worden aangezogen en de warme lucht weer via de andere kant kan afvoeren. Houdt dus de roosters vrij van stof en andere ongerechtigheden.
- Geef het bierfust na levering enige tijd rust (na rollen of schudden van het fust ongeveer twee uur)
- Houdt de koolzuurdruk in de gaten.
- Als u na uw evenement bier op de leiding wilt laten staan, zet dan de hendelapkop op het fust dicht (niet afkoppelen).

Onderhoud adviezen:

(Na gebruik dient u het apparaat zelf te reinigen, anders zijn wij helaas genoodzaakt u €17,50 {excl. btw.} reinigingskosten in rekening te brengen)

- Verwijder voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- De apparatuur nooit in water of andere reinigingsvloeistoffen dompelt.
- De apparatuur met een licht vochtige doek reinigt.
- Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen.
- Vermijd voor zover mogelijk contact met water bij elektrische componenten.
- Houdt kranen, lekbladen, spoelbak en buffet zorgvuldig schoon, dit ter voorkoming van het aantrekken van insecten. (wespen en "biervliegjes")
- De bierleiding van de biertap worden de medewerkers van het Verhuurbedrijf voor als na uw gebruik altijd zorgvuldig gereinigd.

Uitschenkvermogen: 35 liter per uur +/- 175 glazen

Aansluitwaarde: 230V - 50HZ -1,5A - 280W

Inhoud Fusten en Koolzuur flessen;

- Fust 50 liter +/- 200 glazen
- Fust 30 liter +/- 120 glazen
- Fust 20 ltr. +/- 80 glazen
- Fust 10 liter +/- 40 glazen
- Koolzuurfles 10 kilo ca. 3000 liter
- Koolzuurfles 02 kilo ca. 600 liter

www.drproducties.nl