

# BEERMATIC DUAL TAP

## SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	DBF-AS65WE-EU
Typ	Automatische Zapfanlage für Fassbier
Artikelcode	B078-D011
Kreislauf	Dual-Tap-Modell mit 2 Bierkreisläufen (zum Anschließen von 2 Bierfässern)
Kühlsystem	Intern, Luftgekühlt
Zapfgeschwindigkeit	34–49 ml/s (2,0–3,5 bar)
Zapfleistung	65 l nach anfänglichem Herunterkühlen (30 °C => 8 °C/4 Std.) 10,2 l nach 45 Minuten Ruhezeit
Nutzungsbeschränkungen	Umgebungstemperatur: 5°C–32°C Spannung: Nennspannung ± 6 %
Außenmaße	B367 x T674 x H 764 mm
Einbauraum	B460 x T724 mm
Nettogewicht / Bruttogewicht	50 / 56 kg
Außen	Motorabdeckung: ABS-Kunststoff / Korpus: lackierter Stahl
Kältemittel	R134a/175g
Stromanschluss	220-240V/50Hz
Stromverbrauch 24h	285 Watt (Leistungsfaktor 74 %)
CE-ZEICHEN	Ja (derzeit nicht für 60 Hz)

Ähnlich wie bei herkömmlichen Zapfanlagen sind Komponenten wie CO<sub>2</sub>-Gasflaschen, Regler, Fassanschlüsse und Bierschläuche erforderlich. Wenn es um diese Anschlüsse geht, wenden Sie sich bitte an Ihren Getränkelieferanten, die Brauerei oder den Händler.

**DBF-AS65WE-EU**  
Automatische Bierzapfanlage  
Artikelcode B078-D011



### WENIGER ABFALL MIT HOSHIZAKI BEERMATIC-TECHNOLOGIE



1. Branchenexperten kalkulieren Abfallmengen im Bereich von 20 %

#### Kein Schankverlust

Schankverlust ist ein wichtiger Kostenfaktor, und es können schnell große Mengen an verschwendetem Bier zusammenkommen. Mit BEERMATIC ist dieses Problem gelöst: Die präzise Portionskontrolle verhindert ein Überlaufen der Gläser.

#### Die richtige Menge an Schaum

Sobald ein Fass zu warm wird, wird überschüssiges Kohlendioxid freigesetzt, und damit steigt die Schaummenge. Das Bier wird leicht säuerlich und sogar trüb. Um unkontrollierte Schaumbildung zu verhindern, trägt ein internes Kühlsystem dazu bei, dass generell weniger Schaum entsteht.

#### Weniger schales Bier

Eine genaue Kontrolle des Bierabsatzes verhindert das Problem der Bevorratung eines nicht nachgefragten Bieres. Über den integrierten Zähler in der Anzeige können Sie den Verbrauch in Echtzeit verfolgen und zudem und zudem beobachten, wann, wie viel und welches Bier getrunken wird.

#### Fässer werden völlig geleert

Oftmals werden Fässer zu früh ausgetauscht, weil das Thekenpersonal nicht weiß, ob – oder wie viel – Bier noch darin enthalten ist.

Die BEERMATIC zeigt Ihnen genau an, wann das Fass leer wird, damit Sie nicht schätzen müssen, und das Fass wirklich bis zum letzten Tropfen leeren können.

Referenz 1. Quelle: BAR BUSINESS Magazin, Sept 2016, Artikel „7 wasteful sins: How You're Losing Profit on Draft Beer Sales“

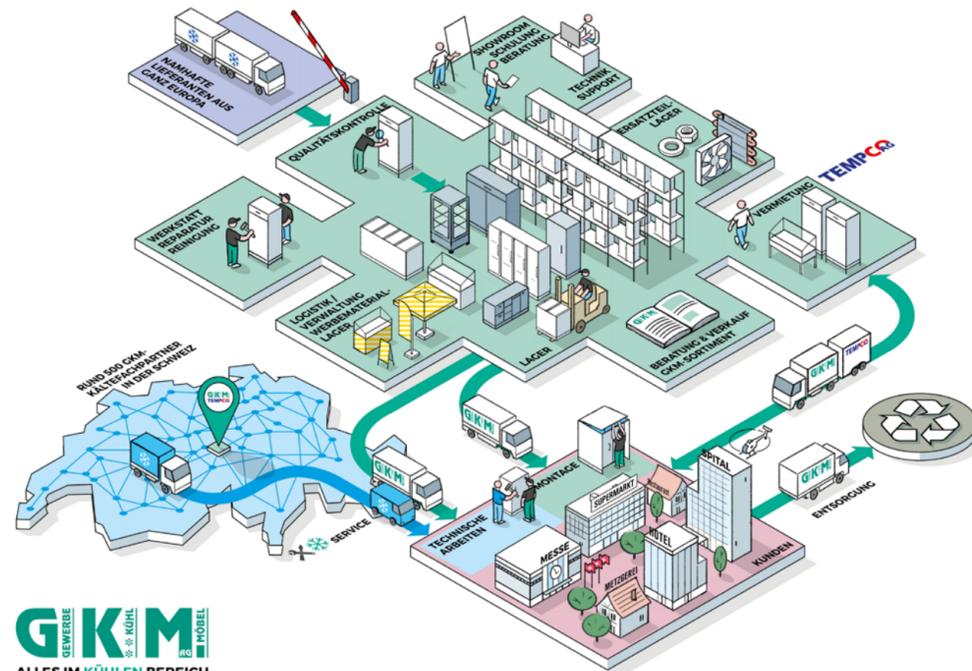


### GKM Gewerbekühlmöbel AG

Türlacherweg 40  
6060 Sarnen  
Tel. 041 666 70 80  
Fax 041 666 70 89

[info@gkm-ag.ch](mailto:info@gkm-ag.ch)

[www.gkm-ag.ch](http://www.gkm-ag.ch)



# BEERMATIC DUAL TAP

AUTOMATISCHE ZAPFANLAGE FÜR FASSBIER



PERFEKT  
EINGESCHENKTES  
BIER AUF  
KNOPFD RUCK



GKM Gewerbekühlmöbel AG  
Türlacherweg 40  
6060 Sarnen  
Tel 041 666 70 80

Conseiller vente  
Romandie/Valais  
Tel 021 847 00 91

[info@gkm-ag.ch](mailto:info@gkm-ag.ch)  
[www.gkm-ag.ch](http://www.gkm-ag.ch)

## EIGENSCHAFTEN

# NOCH NIE HAT AUTOMATISCH EINGESCHENKTES BIER SO GUT GESCHMECKT

Multitasking ist eine Schlüsselqualifikation für jeden Barkeeper oder Thekenmitarbeiter: Bestellungen entgegennehmen, Cocktails und andere Getränke zubereiten, Zahlungen abwickeln und den Arbeitsplatz sauber halten, dabei allen Gästen volle Aufmerksamkeit schenken und eine positive Atmosphäre schaffen. Der **BEERMATIC DUAL TAP** ist eine vollautomatische Bierzapfanlage mit Schaummechanismus. Dank der einstellbaren Portionskontrolle schenken Sie jedes Mal die im Voraus festgelegte Menge gekühltes Fassbier mit Schaum ein – immer in der perfekten Temperatur und mit genau dem richtigen Verhältnis zwischen Schaum und Bier. Glas für Glas für Glas.

### SCHAUM STEUERUNG

Die Schaummenge kann je nach lokalen Vorlieben und Biersorte manuell eingestellt werden.

### PERFEKTE TEMPERATUR

Das Bier wird bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 2-8 ° C gezapft

## SCHNELLER, INTELLIGENTER, SAUBERER

CAFÉS,  
RESTAURANTS,  
KNEIPEN

POP-UP-BARS

BIERGÄRTEN  
IM FREIEN

ENTERTAINMENT

VERANSTALTUNGEN  
UND  
CATERING

### GLEICHBLEIBEND PERFEKT GEZAPFTES BIER



Die eingeschenkte Menge kann an verschiedene Biersorten oder lokale Vorlieben angepasst werden. Das System bietet eine Zapfkapazität von 65 Litern: Damit können 130 perfekt gekühlte Biere (0,5 l) nacheinander ausgeschenkt werden. Das interne Kühlsystem kühlt das Bier in den Leitungen vom Fass durch die Anlage, so dass das Bier direkt vom Fass mit Umgebungstemperatur ausgeschenkt werden kann.

### STEIGENDE EINNAHMEN



Bis das Bier ausgeschenkt wird, ist keine zusätzliche Aufmerksamkeit erforderlich. So öffnen sich praktische Zeifenster, in denen Sie z. B. Zahlungen abwickeln, Bestellungen aufnehmen oder aufräumen können. Diese eingesparten Sekunden scheinen minimal zu sein, doch bei großem Andrang erleichtert diese automatische Hilfe die Bedienung größerer Menschenmengen.

### PROBLEMLOSES AUFSTELLEN UND INSTALLIEREN



Der **BEERMATIC** ist eine platzsparende Anlage, da Sie keine zusätzlichen Kühlkapazitäten für das Bierfass benötigen. Dank ihres kompakten Designs und seiner geringen Stellfläche passt diese Zapfanlage in die unterschiedlichsten Umgebungen. Sie kann problemlos transportiert werden und lässt sich für Pop-up-Events und Veranstaltungen unter freiem Himmel ganz einfach installieren.

### KOMPATIBEL MIT GLÄSERN DER UNTERSCHIEDLICHSTEN GRÖSSEN:

Die beiden Glashalterungen lassen sich unabhängig voneinander einstellen, sodass zwei verschiedene Gläsergrößen zum Einsatz kommen können. Die Führung kann auch an die Form der verwendeten Gläser angepasst werden. Die Mindest-Höhendifferenz von/ zwischen den beiden Flächen: 20 mm



**MITTELGROSS**  
Gläser: 135 -  
200 mm



**GROSS**  
Gläser: 155 -  
240 mm

50 BIS 105 MM.



Die Zapfanlage  
ist kompatibel mit  
Glasdurchmessern  
von:

## FUNKTIONSMERKMALE

### 1. Einmal drücken zum Servieren:

So einfach ist das. Drücken Sie die Zapftaste einmal, um die voreingestellte Biermenge einzuschänken.

### 2. Kipp-Vorrichtung beim Einschenken:

Beim Zapfen wird das Glas in den richtigen Winkel gekippt, damit das Bier perfekt eingeschenkt wird.

### 3. Portionskontrolle:

Die Serviermenge kann voreingestellt werden, damit jedes Mal die exakt gleiche Menge eingeschenkt wird. Kein Überlaufen von Bier oder Schaum.

### 4. Schaumkontrolle:

Die Schaummenge kann für beide Hähne individuell eingestellt und angepasst werden.

### 5. Internes Kühlsystem:

Bier in Umgebungstemperatur wird gekühlt, während es durch die Bierkreisläufe fließt.

### 6. Zwei Bierkreisläufe

Dieses Modell mit zwei Zapfhähnen hat zwei Kreisläufe, so dass zwei verschiedene Biersorten gleichzeitig angeschlossen und ausgeschenkt werden können.

### 7. Zähl-/Protokollfunktion

Das Display zeigt die Anzahl der gezapften Biere an. Über die Benutzereinstellungen können Sie die Anzahl der Biere je nach Volumen der verwendeten Gläser konfigurieren.

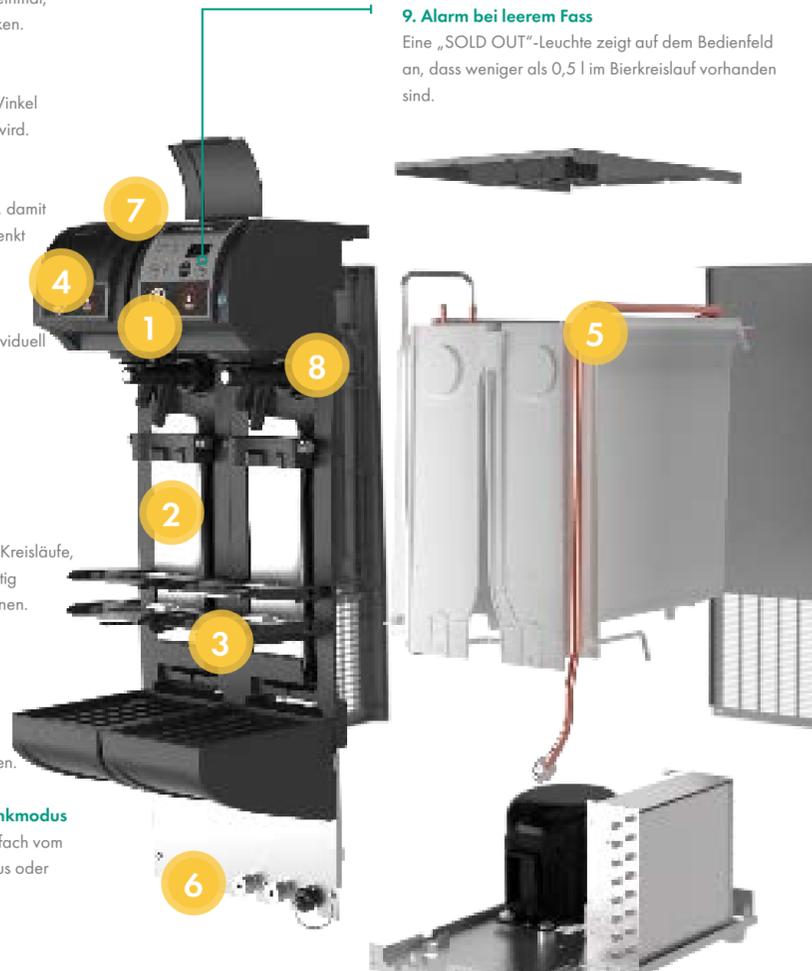
### 8. Automatischer oder manueller Einschenkmodus

Über das Bedienfeld lässt sich schnell und einfach vom automatischen zum manuellen Einschenkmodus oder umgekehrt wechseln.



### 9. Alarm bei leerem Fass

Eine „SOLD OUT“-Leuchte zeigt auf dem Bedienfeld an, dass weniger als 0,5 l im Bierkreislauf vorhanden sind.



### HYGIENE UND LEBENSMITTELSICHERHEIT



Durch die genau festgelegte Serviermenge wird ein Verschütten vollständig vermieden, es ist kein Abstreifen/Abschöpfen erforderlich, und der Arbeitsbereich bleibt jederzeit sauber. Die Zapfanlage ist so konstruiert, dass Kontaminationen vermieden und Reinigungsrouitinen vereinfacht werden. Mit diesem System können Sie die Kontakte ihrer Mitarbeiter zum Glas reduzieren und höchste Standards bei Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Desinfektion aufrechterhalten.

### KOSTENSENKUNG



Der **BEERMATIC** ist ein praktisches Instrument zur Kostenkontrolle. Die Serviermengen lassen sich sehr genau kontrollieren, ohne Bier und/oder Schaum zu verschütten. Bei Fassbier wird geschätzt bis zu 20 % pro Fass verschwendet. <sup>(1)</sup> Dank dem internen Kühlsystem können Sie alle Ihre Fässer bei Umgebungstemperatur lagern, sodass Sie Energiekosten und zusätzliche Kosten für Kühlraum oder Kühlschrank sparen.

### BETRIEBLICHE FLEXIBILITÄT



Der Doppelzapfhahn bietet große Flexibilität, da Sie zwei separate Fässer mit unterschiedlichen Biersorten gleichzeitig anschließen können. Darüber hinaus ist die automatische Kipp-Vorrichtung mit allen gängigen Glasgrößen kompatibel. Da die kompakte Zapfanlage leicht transportiert und installiert werden kann und keine zusätzliche Kühlung erforderlich ist, eignet sie sich perfekt für Veranstaltungen im Freien/befristete Events.

### SOFORTIGE VERWENDUNG



Im Gegensatz zu herkömmlichen Zapfanlagen, bei denen Bierfässer vor dem Anschließen 24 Stunden lang gekühlt werden müssen, kühlt der **BEERMATIC** jede Serviermenge auf ihrem Weg vom Fass ins Glas einzeln ab.

### EINFACH EINZUSTELLEN, EINFACH ZU BEDIENEN.

