



**PERFECT
GETAPT
BIER MET
ÉÉN DRUK
OP DE KNOP**

BEERMATIC
DUAL TAP

Automatische tapbierdispenser



AUTOMATISERING SMAAKTE NOG NOOIT ZO GOED

Multitasking is een van de belangrijkste vaardigheden van elke barman: Het aannemen van bestellingen, het bereiden van cocktails en andere dranken, het verwerken van betalingen, het schoonhouden van de werkruimte, alle gasten de volle aandacht geven en voor een aangename sfeer zorgen. De **BEERMATIC DUAL TAP** is een volautomatische tapbierdispenser met schuimmechanisme. Met de handsfree portioneringsregeling kan een vooraf ingestelde hoeveelheid gekoeld tapbier en schuim worden geserveerd - altijd op de perfecte temperatuur en met precies de juiste hoeveelheid schuim. Glas na glas na glas.

BIER VAN **CONSTANT** HOGE KWALITEIT



VERGROOT DE INKOMSTEN



EENVOUDIG TE PLAATSEN EN TE INSTALLEREN



De verhouding tussen bier en schuim kan worden aangepast aan verschillende biersoorten of aan lokale voorkeuren. Het systeem heeft een afgiftecapaciteit van 65 liter, wat betekent dat er 130 perfect gekoelde glazen bier (0,5 l) achter elkaar kunnen worden getapt.

Een inwendig koelsysteem koelt het bier op zijn weg van het vat door de machine, zodat het tapbier direct vanuit de vaten op omgevingstemperatuur kan worden geserveerd.

Totdat het bier wordt getapt, is er geen extra aandacht nodig. Dit opent tijdvensters om bijvoorbeeld betalingen te verwerken, bestellingen voor te bereiden of op te ruimen. Deze bespaarde seconden lijken marginaal, maar bij het bedienen van grote aantallen gasten wordt automatische werkdeling een maatstaf voor efficiënte bediening.

De **BEERMATIC** is een ruimtebesparend apparaat, omdat er geen extra koelkast voor het biervat nodig is. Met zijn compacte ontwerp en kleine voetafdruk past deze countertop dispenser in vrijwel elke omgeving. Hij laat zich ook gemakkelijk verplaatsen en installeren voor pop-up evenementen en buitenlocaties.

ZEER GESCHIKT VOOR GLAZEN VAN VERSCHILLENDE AFMETINGEN:

De bovenste en onderste platformpositie is instelbaar voor twee verschillende glashoogtes. De geleider kan heen en weer bewogen worden afhankelijk van de vorm van het glas. Het minimale hoogteverschil tussen de twee platforms: 20 mm



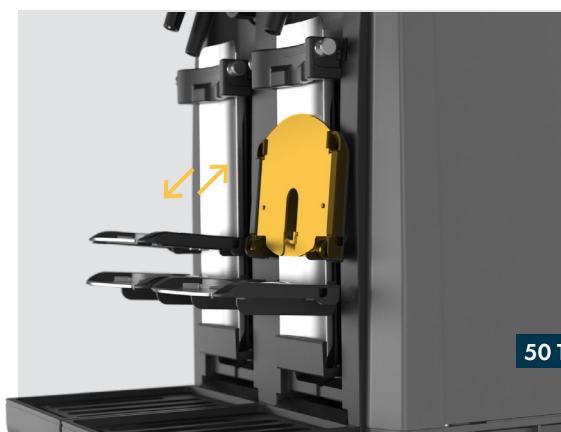
MEDIUM

Glazen: 135 - 200 mm



LARGE

Glazen: 155 - 240 mm



De dispenser is compatibel met glasdiameters van:

50 TOT 105 MM.



SNELLER, SLIMMER, SCHONER

CAFÉS,
RESTAURANTS,
PUBS

TIJDELIJKE BARS

BIERTUINEN

ENTERTAINMENT

EVENEMENT-
LOCATIES EN
CATERING

HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID



Nauwkeurig portioneren voorkomt morsen volledig, afschuimen is overbodig en de werkruimte blijft te allen tijde schoon. Het gecompartmenteerde ontwerp van de dispenser is zodanig geconstrueerd dat vervuiling wordt voorkomen en reinigingsprocedures eenvoudig zijn. Met dit systeem kunt u de glas-persoon-contactpunten verminderen en handhaaft u de hoogste standards voor voedselveiligheid, hygiëne en ontsmetting.

LAGERE KOSTEN



De **BEERMATIC** is een geweldig hulpmiddel voor kostenbeheersing. De porties kunnen zeer nauwkeurig worden ingesteld, zonder dat bier en/of schuim wordt gemorst. Verspilling van tapbier wordt over het algemeen geschat op wel 20% per vat.⁽¹⁾ Het inwendige koelsysteem maakt het mogelijk om al uw vaten bij omgevingstemperatuur op te slaan, wat energiekosten en extra kosten voor een koelruimte of koelkast bespaart.

OPERATIONELE FLEXIBILITEIT



De dubbele kraan biedt grote flexibiliteit en maakt het mogelijk om twee afzonderlijke vaten met verschillende soorten bier gelijktijdig aan te sluiten. Bovendien is de automatische kantelunit compatibel met alle gangbare glasformaten. Omdat de compacte automaat eenvoudig te verplaatsen en te installeren is en omdat extra koeling overbodig is, is het een geweldige optie voor tijdelijke locaties of buitenevenementen.

DIRECT GEBRUIKSKLAAR



In tegenstelling tot traditionele tapsystemen, die vereisen dat biervaten 24 uur worden gekoeld voordat ze op de tapinstallatie worden aangesloten, koelt de **BEERMATIC** elke portie afzonderlijk op weg van het vat naar het glas.

EENVOUDIG IN TE STELLEN, TE BEDIENEN EN TE REINIGEN:



SCHUIM REGELING

De hoeveelheid schuim kan handmatig worden aangepast afhankelijk van de lokale voorkeuren en de biersoort.

PERFECTE TEMPERATUUR

De temperatuur van het bier kan individueel worden ingesteld om elk biertype op optimale temperatuur te kunnen serveren.



FUNCTIONELE EIGENSCHAPPEN

1. Druk eenmaal voor afgifte:

Zo eenvoudig is het. Druk eenmaal op de afgifte-knop om de vooraf ingestelde hoeveelheid bier te tappen.

2. Kantelen en tappen:

Tijdens de afgifte wordt het glas in de juiste hoek gekanteld voor perfect getapt bier.

3. Portioneringsregeling:

De portiegrootte kan vooraf worden ingesteld om telkens exact dezelfde hoeveelheid te tappen. Geen overloop van bier of schuim.

4. Schuimregeling:

De hoeveelheid schuim kan voor beide kranen afzonderlijk worden ingesteld en aangepast.

5. Inwendig koelsysteem:

Bier met omgevingstemperatuur wordt gekoeld terwijl het door de biercircuits stroomt.

6. Twee biercircuits

Dit dual-tap model heeft twee circuits, zodat twee verschillende soorten bier kunnen worden aangesloten en gelijktijdig getapt kunnen worden.

7. Tel- en logfunctie

Op het display wordt het aantal getapte glazen bier weergegeven. Via de gebruikersinstellingen kunt u het aantal glazen configureren op basis van het volume van uw glazen.

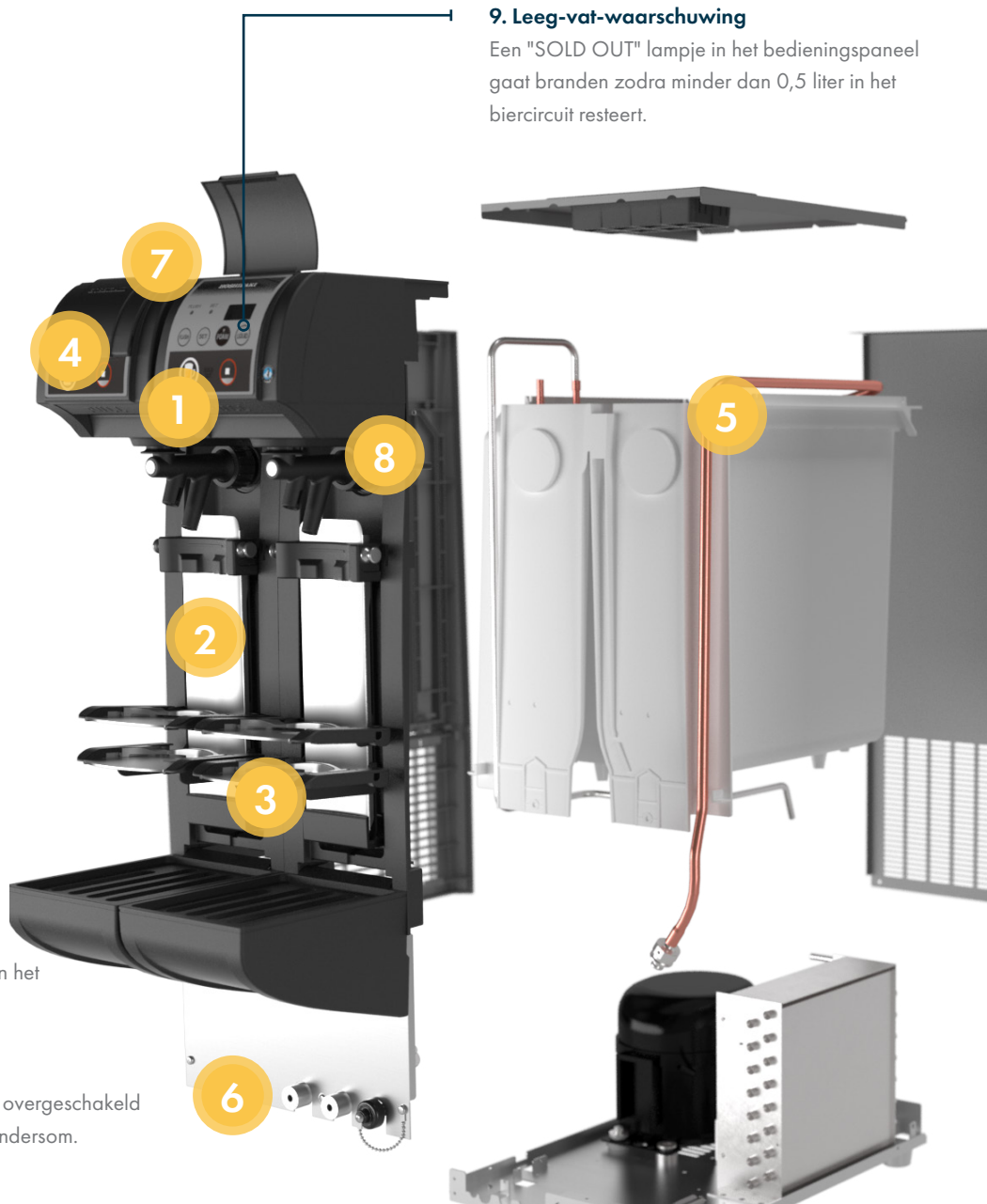
8. Automatische of handmatige afgifte.

Via het bedieningspaneel kan eenvoudig worden overgeschakeld van automatische naar handmatige dosering of andersom.



9. Leeg-vat-waarschuwing

Een "SOLD OUT" lampje in het bedieningspaneel gaat branden zodra minder dan 0,5 liter in het biercircuit resteert.



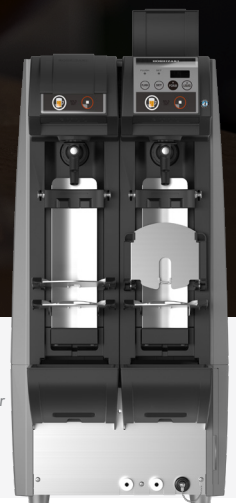
BEERMATIC DUAL TAP

SPECIFICATIES

Modelnaam	DBF-AS65WE-EU
Type	Automatische tapbierdispenser
Artikelcode	B078-D011
Circuit	Dual Tap model met 2 biercircuits (voor aansluiting van 2 biervaten)
Koelsysteem:	Inwendig
Koelsysteem	Luchtgekoeld
Doseersnelheid	34 - 49 ml/s (2,0 - 3,5 bar)
Uitgiftecapaciteit	65 liter na eerste koeling (30°C => 8°C/4 uur) 10,2 liter na 45 min. herstellijd
Beperkingen van de bedrijfsomstandigheden	Omgevingstemperatuurbereik: 5 / 32 Spanningsbereik: Nominale spanning ±6%
Buitenafmetingen	B367 x D674 x H764 mm
Installatieruimte	B460 x D724 mm
Netto gewicht/Bruto gewicht	50 / 56 kg
Buitenzijde	Kap: ABS kunststof / Kast: Gelakt staal
Koudemiddel	175 gram R134a
Elektrische aansluiting	220-240 V, 50 Hz
Elektrisch verbruik 24 uur	285 Watt (Vermogensfactor 74%)
CE-markering	Ja (momenteel niet voor 60Hz)

Net als bij traditionele tapsystemen zijn voor de installatie extra benodigheden als CO₂-gasflessen, regelaars, fustkoppelingen en bierslangen vereist. Raadpleeg de drankenleverancier, de brouwerij of de distributeur voor de aansluiting.

DBF-AS65WE-EU
Automatische tapbierdispenser
Artikelcode B078-D011



MINDER VERSPILLING MET HOSHIZAKI BEERMATIC TECHNOLOGIE



1. Branche-experts houden rekening met verspillingsniveaus in de orde van grootte van 20%

Geen verspilling door te grote porties

Verspilling is een wezenlijke kostenfactor en de hoeveelheid gemorst bier kan snel oplopen. Bij de BEERMATIC bestaat dit probleem niet, omdat deze een nauwkeurige portioneringsfunctie heeft.

Geen verspilling van schuim

Zodra een vat te warm wordt, waardoor overtollig kooldioxide vrijkomt, neemt de hoeveelheid schuim toe. Het bier zal lichtelijk zuur en zelfs troebel worden. Het voorkomen van overtollig schuim door middel van een inwendig koelsysteem helpt verspilling van schuim van meet af aan te verminderen.

Minder verschaald bier

Door de bierverkoop op de voet te volgen, wordt het probleem van een te grote biervoorraad, verkleind. Met de ingebouwde teller in het display kunt u het verbruik in real-time volgen en kunt u het bierverbruik nauwkeurig bijhouden.

Alleen lege vaten aftappen

Te vroeg aftappen van vaten komt voor, doordat barmannen niet weten of - of hoeveel - bier er nog in het vat zit.

De BEERMATIC heeft een indicator die aangeeft wanneer het vat leeg raakt, waardoor giswerk wordt geëlimineerd en je elke laatste druppel kunt verkopen.



HOSHIZAKI



Hoshizaki Benelux

Twentepoort West 62
7609 RD Almelo
Nederland

T: +31 (0)85 01 88 370

info@hoshizaki.nl
www.hoshizaki.nl