

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

сайт: <http://beer-dom.nt-rt.ru> || эл. почта: bmc@nt-rt.ru

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ПИВООХЛАДИТЕЛИ ПРОТОЧНЫЕ

на 10 продуктов

МАХ, Монстр и др.



При выборе пивного охладителя в первую очередь необходимо знать, какой предполагаемый объем жидкости должен охлаждать аппарат. Для таких заведений, как пабы и кафе, которые специализируются на продажах пива, лучше всего выбирать охладители по достаточно большому объему охлаждения. Если планируемые объемы охлаждения составляют от 50 л, рекомендуется использовать подстоечный сухой охладитель. Он сможет быстро вырабатывать большие литражи охлажденного пива. Бокал наполняется приблизительно за 5 секунд. Если объемы пива небольшие, до 50 л, можно выбирать надстоечный проточный охладитель.

Время выхода в работу составляет от 30 минут. Нужно учитывать условия, в которых будут работать установки. Если это маленькие по площади магазины, кафе или домашний пивной аппарат, то лучше выбрать компактный охладитель. Если площадь помещения большая и планируется немалое количество пива, требуется создать условия для нормальной работы аппарата, обеспечив нужную циркуляцию воздуха, правильное расположение кеги, представление потребителю широкого ассортимента напитка, то для этого подойдет подстоечный охладитель сухого типа. Он прекрасно подходит для любого интерьера, не требует подготовительных работ, время выхода в работу занимает 15-20 минут.

Охладительная система требует правильной эксплуатации и тщательного ухода. Для того чтобы оборудование работало долго и без поломок, а вкус пива был качественным, необходимо соблюдать правила эксплуатации. Устанавливать аппарат для кегового пива необходимо в хорошо проветриваемых помещениях, постоянно следить за рабочей температурой охладителя и температурой пива на выходе, регулируя ее в случае необходимости, не допускать замерзания и оттаивания пива, т.к. оно теряет вкусовые качества.



Охладитель на 10 пр. 220 л./час, 1 л.с. "МАХ". "ДПО"



Охладитель на 10 пр. 250 л./час, 1 1/4 л.с. "Монстр". "ДПО"



Охладитель на 10 пр. 100 л./час, 1/4 л.с. "OKSI". Опремта



Охладитель на 10 пр. 120 л./час, 1/2 л.с. "BR-L"



Охладитель на 10 пр. 210 л./час, 1 л.с. "BR-XXL"



Охладитель на 10 пр. 160 л./час, 3/4 л.с. "BR-XL"



Охладитель на 10 пр. 160 л./час, 1/2 л.с. "Тайфун-160". Украина



Охладитель на 10 пр. 220 л./час, 3/8 л.с. "Тайфун-220". Украина



Охладитель на 10 пр. 120 л./час, 1/2 л.с. "Nord"



Охладитель на 10 пр. 170 л./час, 1/2 л.с. "Nord"



Охладитель на 10 пр. 140 л./час, 1/2 л.с. "Nord"



Охладитель на 10 пр. 200 л./час, 3/4 л.с. "Nord"



Охладитель на 10 пр. 220 л./час, 1/3+ л.с. "Siberia-220". Ванна 70 л. Черный -



Охладитель на 10 пр. 180 л./час, 1/3 л.с. "Siberia-180". Ванна 63 л. Черный -



Охладитель на 10 пр. 180 л./час, 3/8 л.с. "DBC 38/54". GAMKO



Охладитель на 10 пр. 220 л./час, 1/2 л.с. "DBC 50/54". GAMKO



Охладитель на 10 пр. 140 л./час, 1/2 л.с. "EVO 140". Cornelius



Охладитель на 10 пр. 200 л./час, 3/4 л.с. "EVO 200". Cornelius



Охладитель на 10 пр. 250 л./час, 3/4 л.с. "GEO 75". CELLI (Италия)

Архангельск (8182)63-90-72	Иваново (4932)77-34-06	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Ижевск (3412)26-03-58	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93

сайт: <http://beer-dom.nt-rt.ru> || эл. почта: bmc@nt-rt.ru