

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 3 продукта

Кентаврик, Умка, Nord и др.



Традиционно пиво пьется холодным. Оптимальная его температура – +4-+6 градусов. Каким устройством ее поддерживать? Верный ответ – пивным охладителем.

Пивные охладители – это самая важная часть системы хранения и распространения пенных напитков, потому что именно от них зависит температура товара, которая так важна вашему клиенту. Правильно подобрав аппарат для охлаждения, вы обеспечите себе отсутствие многих неприятностей, например, появления излишней пены при розливе или недовольства покупателей от качества напитков.

Существует несколько параметров и обязательных действий перед приобретением оборудования, и сейчас мы их подробно озвучим.

Во-первых, вы должны определиться с тем, сколькими сортами пива и других пенных напитков будет располагать ваш магазин. По опыту пивных предпринимателей сформировался следующий разбег:

Среднее количество, при котором нужный напиток найдут практически все клиенты магазина, – от 8 до 10 сортов, в которые входит не только само пиво, но и квас, лимонад и тому подобное. Минимальное – три (два вида пива и лимонад), а максимальное – двадцать.

Естественно, что разнообразие товара – это одно из основных конкурентных преимуществ.

Устройства по охлаждению стандартного типа как раз имеют до двадцати пивных контуров, к тому же, можно приобрести несколько охладителей и разливать столько сортов напитков, сколько вам угодно.

Во-вторых, нужно непременно выяснить, какова будет **максимальная нагрузка на устройство**, то есть, сколько литров напитка разливается в пиковый период продаж (в магазинах разливного пива наплыв клиентов происходит, как правило, вечерами). Пивной охладитель должен справляться с этим количеством, чтобы не было простоев и снижения качества напитков.

Нужно понимать, как измерить это количество. Стандартно оно измеряется в литрах в час. Уже известно, что максимально с одного крана можно разлить около 60-ти литров за час, то есть по литру в минуту. Это возможно, если разливать непрерывно (но учитывается и время работы с клиентом – принять заказ, получить оплату и пр.). Быстрее получается только с использованием специальной системы UltraFlow. Один продавец может одновременно наполнять несколько емкостей, если в системе применяются пеногасители. Если напитки разливаются в емкости объемом в несколько литров, то скорость розлива тоже увеличивается.

Нужно также понимать, что эти объемы достигаются при почти идеальном стечении обстоятельств (например, если покупатели заказывают сразу все сорта пива, и их можно разливать одновременно). Однако при выборе пивного охладителя нужно учитывать максимальные параметры, чтобы устройство работало без нареканий даже в самый «час-пик» продаж.

В-третьих, важна **исходная температура напитка**, потому что чем она выше, тем сильнее пиво нужно охлаждать. Зависит она места хранения (кега) и он проводных путей (шлангов). Существуют механизмы теплоизоляции этих емкостей, и их нужно использовать, чтобы избежать ситуаций нагревания напитка. Если температура напитка будет слишком высокой, то охладитель не сможет довести ее до нужной отметки в 4-6 градусов.

В кеге пиво сохраняет температуру, которая держится в помещении магазина (или склада). А значит чем там теплее, тем мощнее должен работать пивной охладитель. Стандартно охладитель может понизить температуру напитка на 20 градусов, а мощность указывается в объемах перерабатываемой жидкости в час.

Если указано, что охладитель способен обработать, например, до 40 литров в час, то, значит, через него может пройти не более 40 литров пива за час, а если объемы будут превышены, то температура будет снижаться на меньшее количество градусов.

Поэтому для оптимального охлаждения нужно сохранять исходную температуру напитка на отметке не выше 25 градусов.

В-четвертых, частично пивной охладитель работает и на пивные краны или пеногасители. Поэтому при выборе устройства нужно сопоставлять длину пути, который проходит напиток от охладителя до момента розлива. Чтобы оптимизировать этот параметр, рекомендуем использовать устройство под названием Питон (группа теплоизолированных шлангов с внутренним охлаждением).

Типы охладителей

Устройства для охлаждения пива и других пенных напитков типизируют по двум параметрам:

принцип охлаждения (охладители сухого или проточного типа).

место размещения (над стойкой или под стойкой).

Эти параметры имеют три конфигурации: надстоечные сухого типа, подстоечные проточные (они наиболее распространены), надстоечные проточные. По логике, должен быть и четвертый тип – подстоечные сухого типа, но его нет.

Рекомендуем приобретать несколько пивных охладителей на одну точку продаж, чтобы обеспечить бесперебойную работу магазина даже в случае выхода из строя одного из устройств.



Охладитель надстоечный на 3 пр. 40 л/час, 1/4 л.с. "Кентаврик". (без кранов, и каплесборника). "ДПО"



Охладитель надстоечный на 3 пр. 30 л/час, 1/6 л.с. "Умка". (с кранами, и каплесборником). Украина



Охладитель настольный на 3 пр. 40 л/час, 1/6 л.с. "Комби Н/П-40". (с кранами, и каплесборником)



Охладитель настольный водяной на 3 пр. 70 л/час, 1/4 л.с."Nord" без кранов и каплесборника)



Охладитель подстольный на 3 пр. 75 л./час 1/4 л.с. "Тор". "ДПО"



Охладитель подстольный на 3 пр. 80 л./час. 1/4 л.с. "BRM". АСС



Охладитель настольный водяной на 3 пр. 60 л/час, 1/4 л.с. "Nord"



Охладитель подстоечный на 3 пр. 50 л./час, 1/4 л.с. "Тайфун- 50". Россия.
Украина



Охладитель подстоечный на 3 пр. 50 л/час, 1/4 л.с. "EVO 50", Cornelius



Охладитель подстоечный на 3 пр. 70 л./час, 1/4 л.с. "Nord"



Охладитель подстоечный на 3 пр. 70 л./час, 1/4 л.с. "DBC 25/35". GAMKO



Охладитель подстоечный на 3 пр. 70 л./час. 1/4 л.с. Объем ванны 30 л. "Siberia-70". Оранжевый. -



Охладитель подстоечный на 3 пр. 70 л./час, 1/4 л.с. "JET 20". Италия



Охладитель подстоечный на 3 пр. 70 л./час, 1/4 л.с. "DBC 25/28". ГАМКО.
Россия

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