

СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА ПО РОЗЛИВУ ПИВА ИЗ КЕГОВ

ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ СТАНДАРТНОЙ СИСТЕМЫ ПО РОЗЛИВУ ПИВА ИЗ КЕГОВ:



Охладитель предназначен для понижения температуры проходящего через него пива. Охладитель может быть подстоечным или надстоечным:

- **Подстоечные пивные охладители** устанавливаются под стойкой бара и не занимают пространство стойки. Их основным достоинством является высокая производительность, которая может превышать 700 литров пива в час и возможность одновременного подключения до 8-ми пивных линий (в зависимости от модели и мощности).
- **Надстоечные пивные охладители** устанавливаются на стойке бара. Эти модели пивных охладителей более компактные и менее мощные, чем подстоечные. Средняя их производительность составляет около 30–60 литров пива в час, что позволяет одновременно подключать не более 2-х пивных линий.



Разливная башня с краном — самая видимая часть оборудования, несущая рекламную и функциональную нагрузку. Башня выполняет функции декора и дозатора пива. Внутри нее размещены пивопровод и водяное сопровождение.



Устройство «Пегас» (пеногаситель) используется для ускоренного беспенного розлива пива из кегов в пластиковые бутылки и устанавливается либо вместо башни, либо на саму башню (параллельно с пивным краном).



Редуктор отвечает за поддержание необходимого давления углекислого газа для движения пива по системе.



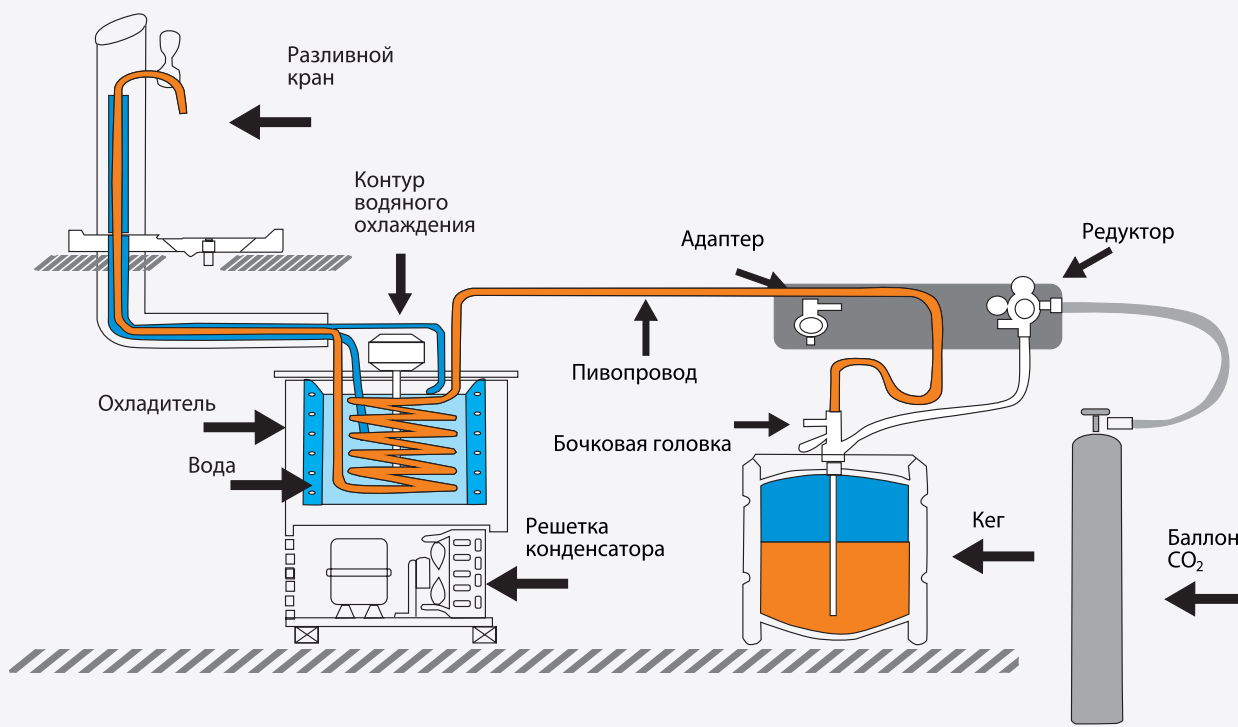
Бочковая (заборная) головка обеспечивает герметичное соединение кега с пивопроводом и системой охлаждения.



Адаптер для промывки пивопровода позволяет провести подсоединение пивной системы к проточной воде.

СТАНДАРТНАЯ СИСТЕМА ПО РОЗЛИВУ ПИВА ИЗ КЕГОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СХЕМА СИСТЕМЫ РОЗЛИВА ПИВА ИЗ КЕГОВ



КРАТКИЙ ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Пивная колонна (башня) работает за счет баллона с углекислым газом. Углекислый газ проходит сквозь редуктор, регулирующий атмосферное давление в аппарате, и подается по трубке в кег, выталкивая пиво через другую трубку к охладителю. Конструкция охладителя в большинстве модификаций оборудования для розлива пива одинакова. Для охлаждения напитка используется циркуляция проточной воды и трубчатая спираль (пивной змеевик). Из охладителя пиво по тонкому шлангу, вокруг которого также поддерживается циркуляция воды, поступает в пивную колонну и при открытии крана наливается в стакан.