



# HOSHIZAKI

## BEERMATIC DualTap DBF-AS65WE-EU

### Spillatore Automatico di Birra



#### ACCESSORI INCLUSI

Vassoio di raccolta x 2, Griglia per vassoio di raccolta x 2, Supporto per bicchiere x 2

CODICE ARTICOLO: B078-D011  
MARCHIO: HOSHIZAKI

Il BEERMATIC DUAL TAP di Hoshizaki è un dispenser automatico di birra con sistema di erogazione controllata della schiuma. Questo modello da banco ha due circuiti separati. Ciò significa che possono essere serviti contemporaneamente due diversi tipi di birra. Il controllo automatico della quantità servita consente di versare con precisione la quantità prescelta di birra e di schiuma, al solo premere del tasto di erogazione. Questo dispenser è ideale per caffè, ristoranti, pub, bar temporanei, locali esterni, eventi improvvisi, catering e distributori automatici.

Perfetta porzionatura: il rapporto birra-schiuma può essere regolato per diversi tipi di birra o per soddisfare preferenze ed esigenze particolari. Il sistema che si inclina automaticamente, è compatibile con tutti i formati comuni di boccale o bicchiere (50 mm o più di diametro interno e 105 mm o meno di diametro esterno).

Gusto e temperatura perfetti: un sistema di raffreddamento interno raffredda la birra nel suo percorso dal fusto attraverso la macchina. Ciò significa che la birra alla spina può essere servita direttamente da fusti a temperatura ambiente.

Controllo dei costi e degli sprechi: la birra viene erogata per prima, seguita dalla schiuma che viene versata da un beccuccio separato. Pertanto, il controllo delle porzioni può essere molto accurato, senza fuoriuscita di birra e / o schiuma. Risparmiando fino a 8 birre da mezzo litro per fusto da 30 litri, BeerMatic è un ottimo strumento per il controllo dei costi e degli sprechi. Inoltre, il contatore delle porzioni monitora il numero di porzioni servite.

Igiene e sicurezza alimentare: poiché si evitano completamente le fuoriuscite, lo spazio di lavoro rimane sempre pulito. Il design a compartimenti dell'erogatore è progettato per evitare la contaminazione. La pulizia del distributore di birra è un processo semplice e veloce.

#### RIVESTIMENTO ESTERNO

Pannelli laterali e frontale in ABS, piattaforma inferiore in acciaio galvanizzato

- Sistema di raffreddamento interno. La birra alla spina può essere servita da fusti a temperatura ambiente.
- Tipologia refrigerante: R134a / Refrigerante: 0,175 kg / Equivalente CO<sub>2</sub>: 230 kg
- È possibile servire due diversi tipi di birra contemporaneamente
- Controllo porzione automatico
- L'erogazione manuale può essere implementata rapidamente

#### CONDIZIONI DI UTILIZZO

- Velocità di erogazione 4 boccali al minuto. Un contatore monitora il numero di porzioni servite
- Temperatura ambiente (valore): 5 °C. Temperatura ambiente (massima): 32 °C. Possono servire 65 lt di birra consecutivamente in 4 ore
- Tempo di recupero: 45 minuti. Quantità disponibile dopo il tempo di recupero: 10,2 lt
- È possibile alzare o abbassare manualmente la base di supporto in vetro alla distanza desiderata da ciascun beccuccio
- Alzando o abbassando la base a molla, la birra può essere servita da ogni singolo rubinetto in due formati
- Compatibile con boccali di 50 mm o più di diametro interno e 105 mm o meno di diametro esterno

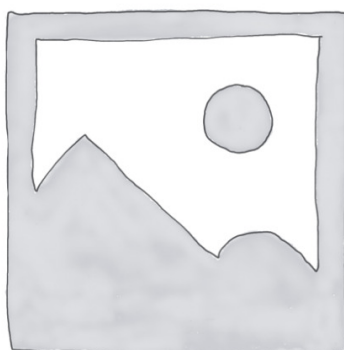
#### CERTIFICAZIONI





# HOSHIZAKI

## BEERMATIC DualTap DBF-AS65WE-EU



Presto il disegno dimensionale

### SPECIFICHE TECNICHE

| Sistema di raffreddamento | Alimentazione     | Protezione del circuito elettrico | Emissione calore (AT 32°C, WT 21°C) | Portata         | Instant output dopo 45 minuti di tempo di recupero | Instant output in 4 ore dopo periodo di congelamento iniziale di 10 ore | Tempo di recupero |
|---------------------------|-------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Raffreddamento ad Aria    | 220-240V/50Hz/1ph | 10 Ampere                         | 0,375 kW                            | 0.034-0.049 l/s | 10,2 l                                             | 65 l                                                                    | 45 m              |

### SPECIFICHE DI TRASPORTO

| Larghezza (con imballo) | Profondità (con imballo) | Altezza (con imballo) | Volume (con imballo) | Peso lordo | Larghezza | Profondità | Altezza | Peso netto |
|-------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|------------|-----------|------------|---------|------------|
| 466 mm                  | 795 mm                   | 858 mm                | 0,318 m <sup>3</sup> | 56 kg      | 367 mm    | 674 mm     | 764 mm  | 50 kg      |



# HOSHIZAKI

Hoshizaki Belgium  
Hoshizaki Danmark  
Hoshizaki Deutschland  
Hoshizaki France  
Hoshizaki Iberia  
Hoshizaki Italia  
Hoshizaki Middle East

[info@hoshizaki.nl](mailto:info@hoshizaki.nl)  
[info@hoshizaki.dk](mailto:info@hoshizaki.dk)  
[vertrieb@hoshizaki.de](mailto:vertrieb@hoshizaki.de)  
[info@hoshizaki.fr](mailto:info@hoshizaki.fr)  
[info@hoshizaki.es](mailto:info@hoshizaki.es)  
[commerciale@hoshizaki.it](mailto:commerciale@hoshizaki.it)  
[sales.ex@hoshizaki-europe.com](mailto:sales.ex@hoshizaki-europe.com)

Hoshizaki Netherlands [info@hoshizaki.nl](mailto:info@hoshizaki.nl)  
Hoshizaki Norge [salg@hoshizaki.no](mailto:salg@hoshizaki.no)  
Hoshizaki Sverige [orderSE@hoshizaki.dk](mailto:orderSE@hoshizaki.dk)  
Hoshizaki UK [uksales@hoshizaki.uk](mailto:uksales@hoshizaki.uk)  
Paesi di esportazione [sales.ex@hoshizaki-europe.com](mailto:sales.ex@hoshizaki-europe.com)  
Altri paesi [sales.ex@hoshizaki-europe.com](mailto:sales.ex@hoshizaki-europe.com)

[www.hoshizaki-europe.com](http://www.hoshizaki-europe.com)