

# BEERMATIC

perfekt, automatisch gezapftes Bier



KEINE EXTERNE KÜHLUNG NÖTIG

## AUTOMATISCHE BIERZAPFANLAGE

Verbringst Du viel zu viel Zeit mit Bierzapfen? Dank dem Beermatic ist damit jetzt schluss. Glas rein, Knopf drücken und er macht den Rest. Während Du Dich um Deine Gäste kümmerst, entsteht vollautomatisch das perfekte Bier.

## PERFEKTES VERHÄLTNIS

Jede Region hat unterschiedliche Schaumvorlieben. Damit Du in Sachen Schaum genau den Geschmack Deiner Gäste triffst, hat der Beermatic eine automatische Kippvorrichtung für alle gängigen Gläser.

## HYGIENE

Hygiene beim Bierzapfen ist manuell eine Herausforderung. Mit dem Beermatic ist Hygiene kein Thema mehr. Das Gerät verschüttet nichts und so bleibt der Arbeitsbereich frei von Bier.



### 1. EIN KNOPFDRUCK

So einfach geht's. Drücken Sie die Ausgabetaste einmal, um die voreingestellte Menge Bier zu zapfen.

### 2. AUTOMATISCHE KIPPVORRICHTUNG

Beim Zapfvorgang wird das Glas in den richtigen Winkel gekippt, damit das Bier perfekt eingeschenkt wird.

### 3. PORTIONSKONTROLLE

Die Portionsgröße kann voreingestellt werden, um jedes Mal die gleiche Menge auszugießen. Kein Überlaufen von Bier oder Schaum.

### 4. SCHAUMKONTROLLE

Die Schaummenge kann für beide Zapfstellen individuell eingestellt und angepasst werden.

### 5. INTEGRIERTE KÜHLUNG

Bier mit Umgebungstemperatur wird abgekühlt, während es durch die Bierkreisläufe fließt.

### 6. ZWEI KREISLÄUFE

Dieses Modell mit zwei Zapfstellen hat zwei Kreisläufe, so dass zwei verschiedene Biersorten gleichzeitig angeschlossen und ausgeschenkt werden können.

### 7. ZÄHLER

Das Display zeigt die Anzahl der gezapften Biere an. Über die Benutzereinstellungen können Sie die Anzahl der Biere, basierend auf dem Volumen Ihrer Gläser, konfigurieren.

### 8. automatisch ooder manuell

Das Umschalten von automatischem auf manuellen Dosierbetrieb oder umgekehrt ist über das Bedienfeld ein einfacher Vorgang.

### 9. AUTOMATISCHER ALARM

Eine „AUSVERKAUFT“-Lampe leuchtet im Bedienfeld auf, sobald sich weniger als 0,5 l im Bierkreislauf befinden.



ANFRAGE STELLEN: [info@pourtech.de](mailto:info@pourtech.de)