

**DANKZIJ DE SNELHEID EN BETROUW-
BAARHEID VAN DE BEERMATIC
DUAL TAP ZIJN WE IN STAAT OM
BIER SNELLER TE SERVEREN OOK
AAN GROTE PARTIJEN, WAT TIJD
VRIJMAAKT VOOR DE BARMAN OM
TE FOCUSSEN OP KLANTENSERVICE
EN EXTRA VERKOOP**

Giovanni Derpergola - Bar Consultant @Liquidalembic

AUTOMATISERING SMAAKTE NOG NOOIT ZO GOED

Multitasking is een van de belangrijkste vaardigheden van elke barman: Het aannemen van bestellingen, het bereiden van cocktails en andere dranken, het verwerken van betalingen, het schoonhouden van de werkruimte, alle gasten de volle aandacht geven en voor een aangename sfeer zorgen. De BEERMATIC DUAL TAP is een volautomatische tapbierdispenser met schuimmechanisme. Met de handsfree portioneringsregeling kan een vooraf ingestelde hoeveelheid gekoeld tapbier en schuim worden geserveerd - altijd op de perfecte temperatuur en met precies de juiste hoeveelheid schuim. Glas na glas na glas.

De BEERMATIC is een geweldig hulpmiddel voor kostenbeheersing. De porties kunnen zeer nauwkeurig worden ingesteld, zonder dat bier en/of schuim wordt gemorst. Verspilling van tapbier wordt over het algemeen geschat op wel 20% per vat.¹

*Accepteer geen
verspilling!*

*Minder verspilling met
Hoshizaki Beermatic
technologie*



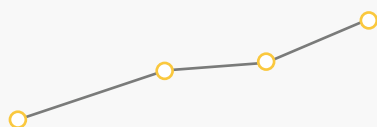
PERFECT GETAPT BIER MET ÉÉN DRUK OP DE KNOP

BIER VAN **CONSTANT** HOGE KWALITEIT



De verhouding tussen bier en schuim kan worden aangepast aan verschillende biersoorten of aan lokale voorkeuren. Het systeem heeft een afgiftecapaciteit van 65 liter, wat betekent dat er 130 perfect gekoelde glazen bier (0,5 l) achter elkaar kunnen worden getapt. Een inwendig koelsysteem koelt het bier op zijn weg van het vat door de machine, zodat het tapbier direct vanuit de vaten op omgevingstemperatuur kan worden geserveerd.

VERGROOT DE INKOMSTEN



Totdat het bier wordt getapt, is er geen extra aandacht nodig. Dit opent tijdvensters om bijvoorbeeld betalingen te verwerken, bestellingen voor te bereiden of op te ruimen. Deze bespaarde seconden lijken marginaal, maar bij het bedienen van grote aantallen gasten wordt automatische werkdeling een maatstaf voor efficiënte bediening.

EENVOUDIG TE PLAATSEN EN TE INSTALLEREN



De BEERMATIC is een ruimtebesparend apparaat, omdat er geen extra koelkast voor het biervat nodig is. Met zijn compacte ontwerp en kleine voetafdruk past deze countertop dispenser in vrijwel elke omgeving. Hij laat zich ook gemakkelijk verplaatsen en installeren voor pop-up evenementen en buitenlocaties.

FUNCTIONELE EIGENSCHAPPEN

1. DRUK EENMAAL VOOR AFGIFTE

Zo eenvoudig is het. Druk eenmaal op de afgiftekноп om de vooraf ingestelde hoeveelheid bier te tappen.

2. KANTELEN EN TAPPEN

Tijdens de afgifte wordt het glas in de juiste hoek gekanteld voor perfect getapt bier.

3. PORTIONERINGSREGELING

De portiegrootte kan vooraf worden ingesteld om telkens exact dezelfde hoeveelheid te tappen. Geen overloop van bier of schuim.

4. SCHUIMREGELING

De hoeveelheid schuim kan voor beide kranen afzonderlijk worden ingesteld en aangepast.

5. INWENDIG KOELSYSTEEM

Bier met omgevingstemperatuur wordt gekoeld terwijl het door de biercircuits stroomt.

6. TWEE BIERCIRCUITS

Dit dual-tap model heeft twee circuits, zodat twee verschillende soorten bier kunnen worden aan-gesloten en gelijktijdig getapt kunnen worden.

7. TEL- EN LOGFUNCTIE

Op het display wordt het aantal getapte glazen bier weergegeven. Via de gebruikersinstellingen kunt u het aantal glazen configureren op basis van het volume van uw glazen.

8. AUTOMATISCHE OF HANDMATIGE AFGIFTE

Via het bedieningspaneel kan eenvoudig worden overgeschakeld van automatische naar handmatige dosering of andersom.

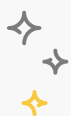


9. LEEG-VAT-WAARSCHUWING

Een "SOLD OUT" lampje in het bedieningspaneel gaat branden zodra minder dan 0,5 liter in het biercircuit resteert.



HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID



Nauwkeurig portioneren voorkomt morsen volledig, afschuimen is overbodig en de werkruimte blijft te allen tijde schoon. Het gecompartmenteerde ontwerp van de dispenser is zodanig geconstrueerd dat vervuiling wordt voorkomen en reinigingsprocedures eenvoudig zijn. Met dit systeem kunt u de glas-persoon-contactpunten verminderen en handhaaft u de hoogste standards voor voedselveiligheid, hygiëne en ontsmetting.

LAGERE KOSTEN



De BEERMATIC is een geweldig hulpmiddel voor kostenbeheersing. De porties kunnen zeer nauwkeurig worden ingesteld, zonder dat bier en/of schuim wordt gemorst. Verspilling van tapbier wordt over het algemeen geschat op wel 20% per vat¹. Het inwendige koelsysteem maakt het mogelijk om al uw vaten bij omgevingstemperatuur op te slaan, wat energiekosten en extra kosten voor een koelruimte of koelkast bespaart.

OPERATIONELE FLEXIBILITEIT



De dubbele kraan biedt grote flexibiliteit en maakt het mogelijk om twee afzonderlijke vaten met verschillende soorten bier gelijktijdig aan te sluiten. Bovendien is de automatische kantelunit compatibel met alle gangbare glasformaten. Omdat de compacte automaat eenvoudig te verplaatsen en te installeren is en omdat extra koeling overbodig is, is het een geweldig optie voor tijdelijke locaties of buitenevenementen.

PRODUCT LINE-UP

SNELLER, SLIMMER, SCHONER

MINDER VERSPILLING MET HOSHIZAKI BEERMATIC TECHNOLOGIE

GEEN VERSPILLING DOOR TE GROTE PORTIES

Verspilling is een wezenlijke kostenfactor en de hoeveelheid gemorst bier kan snel oplopen. Bij de BEERMATIC bestaat dit probleem niet, omdat deze een nauwkeurige portioneringsfunctie heeft.

GEEN VERSPILLING VAN SCHUIM

Zodra een vat te warm wordt, waardoor overtollig kooldioxide vrijkomt, neemt de hoeveelheid schuim toe. Het bier zal lichtelijk zuur en zelfs troebel worden. Het voorkomen van overtollig schuim door middel van een inwendig koelsysteem helpt verspilling van schuim van meet af aan te verminderen.

MINDER VERSCHAALD BIER

Door de bierverkoop op de voet te volgen, wordt het probleem van een te grote biervoorraad, verkleind. Met de ingebouwde teller in het display kunt u het verbruik in real-time volgen en kunt u het bierverbruik nauwkeurig bijhouden.

ALLEEN LEGE VATEN AFTAPPEN

Te vroeg aftappen van vaten komt voor, doordat barmannen niet weten of - of hoeveel - bier er nog in het vat zit. De BEERMATIC heeft een indicator die aangeeft wanneer het vat leeg raakt, waardoor giswerk wordt geëlimineerd en je elke laatste druppel kunt verkopen.

DIRECT
GEBRUIKSKLAAR



In tegenstelling tot traditionele tapsystemen, die vereisen dat biervaten 24 uur worden gekoeld voordat ze op de tapinstallatie worden aangesloten, koelt de BEERMATIC elke portie afzonderlijk op weg van het vat naar het glas.

SCHUIM REGELING

De hoeveelheid schuim kan handmatig worden aangepast afhankelijk van de lokale voorkeuren en de biersoort.

PERFECTE TEMPERATUUR

Perfekte temperatuur: het bier wordt in het glas geschonken bij een gecontroleerde temperatuur tussen 2 - 8 °C.



EENVOUDIG IN TE STELLEN, TE BEDIENEN EN TE REINIGEN



BEERMATIC DUAL TAP

ZEER GESCHIKT VOOR GLAZEN VAN VERSCHILLENDE AFMETINGEN



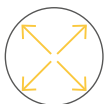
De bovenste en onderste platformpositie is instelbaar voor twee verschillende glashoogtes. De geleider kan heen en weer bewogen worden afhankelijk van de vorm van het glas. Het minimale hoogteverschil tussen de twee platforms: 20 mm.



MEDIUM
Glazen:
135 - 200 mm



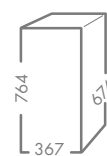
LARGE
Glazen:
155 - 240 mm



De dispenser is compatibel
met glasdiameters van: **50 - 105 MM**



DBF-AS65WE-EU



Uitgift capaciteit:
65 liter in 4 uur
(na eerste koeling)

10,2 liter
(na 45 min herstellijd)

Doseersnelheid:
34 - 49 ml/s (2,0 - 3,5 bar)

Referentie 1. Bron: BAR BUSINESS magazine sept. 2016, artikel "7 verspillende zonden: Hoe u winst misloopt op de verkoop van tapbier"