

# LA AUTOMATIZACIÓN NUNCA HA TENIDO MEJOR SABOR

El multitasking es una de las habilidades clave de todo bartender: tomar pedidos, preparar cócteles y otras bebidas, procesar los pagos y mantener limpio el espacio de trabajo mientras brinda a todos los huéspedes una atención completa y se mantiene un atmósfera positiva. BEERMATIC DUAL TAP es un dispensador de cerveza de barril completamente automático con mecanismo de control de la espuma. Además, nuestro preciso control de porciones permite servir una cantidad predeterminada de cerveza a la temperatura perfecta y con la cantidad justa de espuma.

# SIEMPRE CERVEZA DE ALTA CALIDAD



La proporción de cerveza se puede ajustar según las preferencias locales o requisitos de la propia cerveza. El equipo tiene una capacidad de dispensación de 65 litros de forma continuada, lo que significa que puede suministrar 130 cervezas (0,51) a la temperatura perfecta. Un sistema de enfriamiento interno enfría la cerveza cuando pasa a través del equipo, de modo que esta puede ser servida directamente de los barriles a temperatura ambiente.

AUMENTE INGRESOS



Hasta que la cerveza no está servida, no se requiere atención adicional. Esto abre ventanas de tiempo a los empleados para deicar a tareas como procesar pagos, preparar pedidos o limpiar. Estos segundos ahorrados parecen marginales, pero al atender grandes cantidades de personas estos segundos se convierten en horas, horas que los empleados pueden invertir en proporcionar un servicio al cliente más eficiente.

## FÁCIL DE INSTALAR



El BEERMATIC no requiere de una unidad refrigeradora adicional, por lo que permite ahorrar espacio. Con su disño compacto y tamaño reducido, este dispensador se adapta a múltiples entornos. También se puede transportar e instalar fácilmente para eventos y ferias.

# ALTA COMPATIBILIDAD CON RECIPIENTES DE TODOS LOS TAMAÑOS:

Las posiciones de las plataformas superior e inferior son ajustables para adaptarse a dos alturas de jarras diferentes. La guía también se puede mover hacia adelante o hacia atrás según la forma de la jarra/vaso.



MEDIANA Jarra/vaso: 135 - 200 mm



GRANDE Jarra/vaso: 155 - 240 mm





# HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



El control de las porciones es preciso y evita por completo los derrames de líquido y espuma, por lo que el espacio de trabajo permanece limpio en todo momento. El diseño compartimentado del dispensador está pensado para evitar la contaminación y simplificar las rutinas de limpieza. Con este sistema se reducen los puntos de contacto vidrio - persona, de esta forma mantenemos los más altos estándares de seguridad alimentaria.

REDUCCIÓN DE COSTES



El BEERMATIC es una herramienta excelente para controlar los costes. El sistema de dispensado de cerveza es muy preciso y evita por completo los derrames de cerveza y/o espuma. El sistema de refrigeración interno permite almacenar todos los barries a temperatura ambiente, lo que supone un gran ahorro en costos de energía e inversiones adicionales en cámaras de frío o refrigeradores.

#### FLEXIBILIDAD OPERACIONAL



El sistema de doble grifo y doble circuito permite conectar y servir dos tipos de cerveza de manera simultánea. Además, el soporte de la unidad de inclinación automática es compatible con todos los tamaños comunes de jarras o vasos. Dado que el dispensador compacto se puede transportar e instalar fácilmente. También es el equipo ideal para eventos al aire libre, ya que no requiere de unidad de enfriamiento adicional.

## **USO INMEDIATO**



A diferencia de los grifos tradicionales donde los barriles de cerveza deben refrigerarse durante 24h antes de conectarse, el BEERMATIC enfría la cerveza en su paso por el interior de equipo.





## **CARACTERÍSTICAS**

# 1. Pulsar para dispensar:

Tan sencillo como eso. Presiona una vez el botón de dispensado para servir la cerveza.

## 2. Sistema de inclinación:

El soporte se inclina en el ángulo correcto para garantizar una cerveza perfectamente servida.

# 3. Control de porción:

El tamaño de las porciones se puede configurar para verter exactamente la misma cantidad cada vez. Sin derramar liquido ni espuma.

## 4. Control de espuma:

La cantidad de espuma se puede ajustar para ambos grifos de forma independiente.

#### 5. Sistema de enfriamiento intero:

La cerveza a temperatura ambiente se enfría a medida que fluye por los circuitos de cerveza.

# 6. Doble circuit:

Gracias al sistema de doble circuito se pueden servir dos tipos de cerveza simultáneamente.

# 7. Monitorización de las porciones:

La pantalla muestra el número de cervezas servidas. A través de la configuración de usuario puedes cribar según el volumen de los vasos.

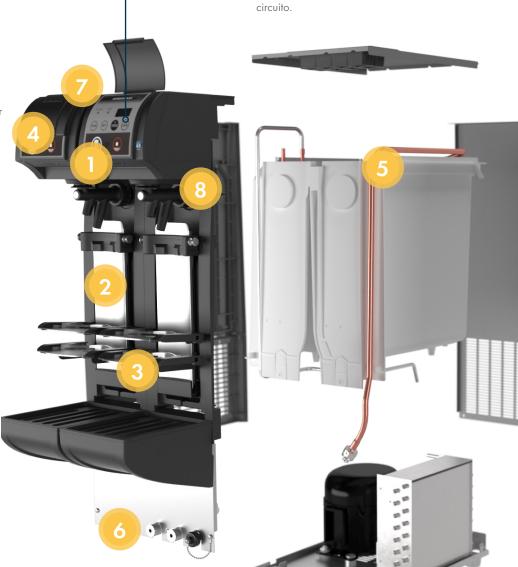
# 8. Dispensación automática o manual:

Es extremadamente sencillo pasar del modo automático al manual. Solo tienes que levantar el panel superior.



#### 9. Alarma barril vacío:

Se enciende el aviso de "AGOTADO" en el panel de control cuando quedan menos de 0,5 litros en el circuito



# **BEERMATIC DUAL TAP**

# **ESPECIFICACIONES**

Modelo	DBF-AS65WE-EU
ро	Dispensador automático de cerveza
ódigo	B078-D011
rcuito	Modelo de doble grifo con 2 circuitos (para conectar 2 barriles)
stema de enfriado	Interno
stema de refrigeración	Por aire
ocidad de dispensado	34-49 mL/s (2.0 – 3.5 bar)
pacidad de dispensado	65L después del enfriado inicial (30°C =>8°C/4 horas) 10.2 L después de 45 min de recuperación
ndiciones ambientales	Temperatura ambiente: 5°C / 32°C Rango de voltaje: Voltaje nominal ± 6%
nensiones exteriores	Ancho 367 x Profundo 674 x Alto 764 mm
pacio para instalar	Ancho 460 x Profundo 724 mm
so neto/Peso bruto	50 / 56 kg
terior	Cubierta: ABS Plastic / Acabados: Acero pintado
frigerante	R134a/175g.
onexión elèctrica	220-240V/50Hz
onsumo elèctrico 24h	285 Watt (Factor de potencia 74%)
E	Sí (temporalmente no disponible para la versión a 60Hz)

# LA TECNOLOGÍA DEL BEERMATIC TE AYUDA A AHORRAR



1. Los expertos de la industria creen que se pierde alrededor del 20% de cerveza por barril

#### No derrames más cerveza

Con el preciso control de las porciones del BEERMATIC se eliminan por completo los continuos derrames de cerveza al tirarla desde un grifo convencional.

## No desperdicies espuma

Cuando el barril se calienta, se libera un exceso de dióxido de carbono, provocando un aumento de la cantidad de espuma y enturbiando la cerveza. Con el sistema de enfriamiento interno del BEERMATIC controlamos la temperatura y por lo tanto eliminamos el exceso de espuma.

#### Monitorización

Hacer un seguimiento de las ventas a tiempo real con el controlador incorporado en la pantalla, te ayudará a conocer las tendencias de consumo y te permitirá adaptar la oferta a la demanda.

· · · • ·

#### Vender hasta la última gota

Desconectar los barriles demasiado pronto es algo habitual, ya que la persona encargada no sabe cuánta cerveza queda en el barril.

El BEERMATIC tiene un indicador que muestra cuando el barril se está vaciando, de esta forma venderás hasta la última gota.





# Hoshizaki Iberia

City Park Cornellà Crta. de l'Hospitalet, 147 Edificio Bruselas, Bajo 1. 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)

T: +34 93 478 09 52

info@hoshizaki.es www.hoshizaki-europe.com