

SERBATOI BIRRA BEER TANKS

59000001-077
SERBATOI BIRRA
BEER TANKS



2.5 HL MONOPARETE

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

Serbatoio versioni:



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00014841
Peso: 40 kg

accessori: Valvola

di sicurezza 3 bar

Art.nr.: 00005987



Inliner

Art.nr.: 00015677



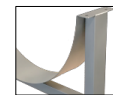
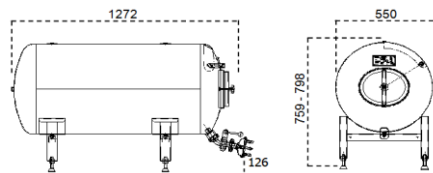
unità Piercing

Art.nr.: 00005917

frames:

1A

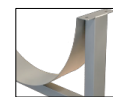
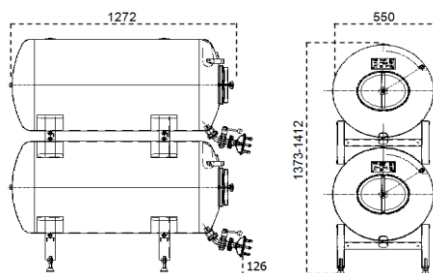
Peso: 45 kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00017397

2A

Peso: 91 kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00017406

5 HL MONOPARETE

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

Serbatoio versioni:



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00014839
63 kg

accessori: Valvola

di sicurezza 3 bar

Art.nr.: 00005987



Inliner

Art.nr.: 00006102

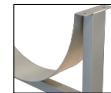
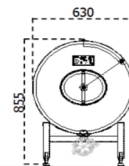
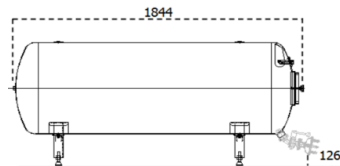


unità Piercing

Art.nr.: 00005917

frames:

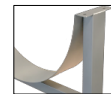
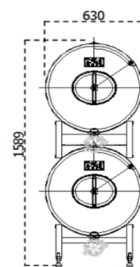
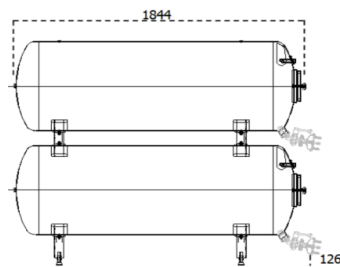
1A



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015669

Peso: 70 kg

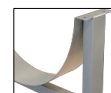
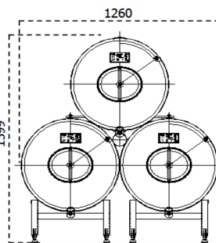
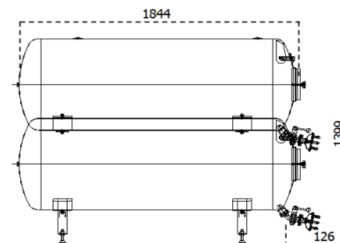
2A



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015670

Peso: 143 kg

3A



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00016697

Peso: 214 KG

vedi pagina successiva anche:

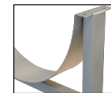
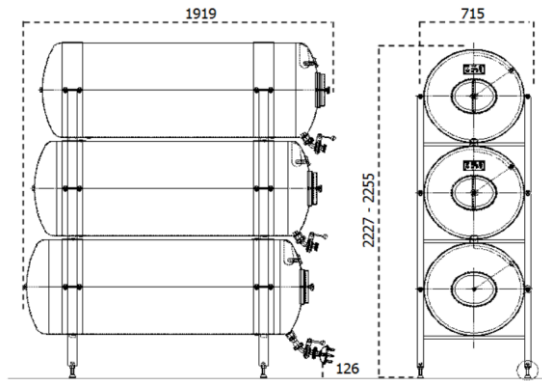
5 HL MONOPARETE

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

3AA

Peso: 235 kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00017089

10 HL MONOPARETE

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

Serbatoio versioni:



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00014837
kg

accessori: Valvola

di sicurezza 3 bar

Art.nr.: 00005987



Inliner

Art.nr.: 00015678



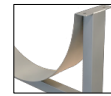
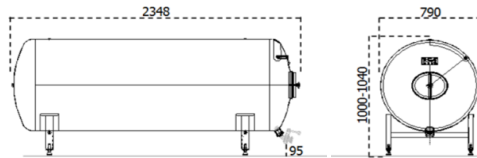
unità Piercing

Art.nr.: 00005917

frames:

1A

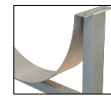
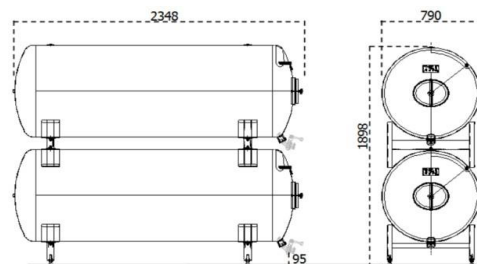
Peso: 108 kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015673

2A

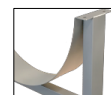
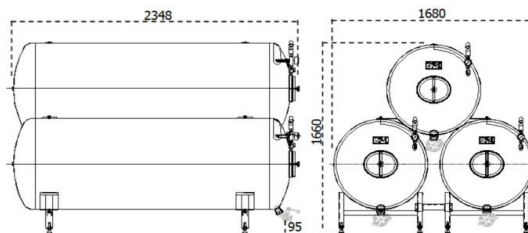
Peso: 221 kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015674

3A

Peso: 327 kg Peso: 98



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00020093

vedi pagina successiva anche:

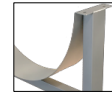
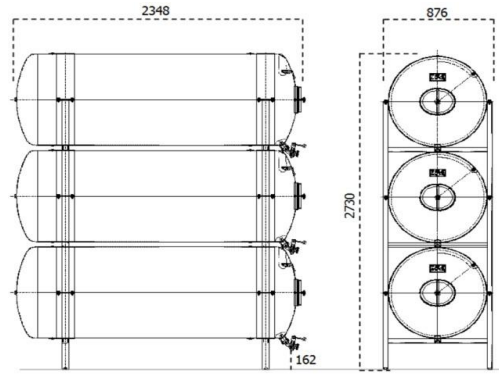
10 HL MONOPARETE

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

3AA

Peso: 350 KG



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00017647

2.5 HL ISOLATO

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

Serbatoio versioni:



uretano Poly
Art.nr.: 00014756
kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00020091
Peso (kg)



rame verniciato
Art.nr.: 00.020.091-1
Peso (kg)



Rame vecchio look
Art.nr.: 00.023.621-1
Peso (kg)



rame lucido
.: 00023621
Peso (kg)

accessori: Valvola

di sicurezza 3 bar

Art.nr.: 00005987



Inliner

Art.nr.: 00015677



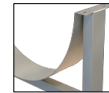
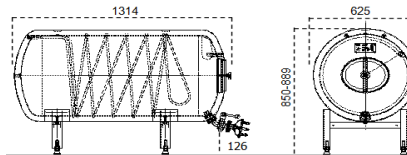
unità Piercing

Art.nr.: 00005917

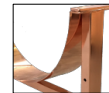
frames:

1A

Peso: 66 kg



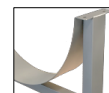
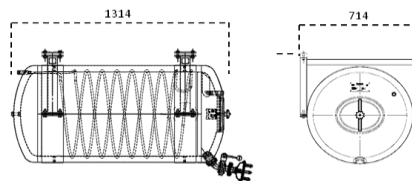
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00017408



rame placcato
Art.nr.: 00023721 Art.nr.

1H

Peso (kg)



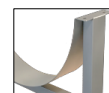
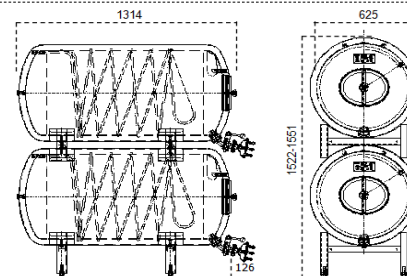
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00.023.720-1



rame placcato
Art.nr.: 00023720

2A

Peso: 132 kg Peso: 60



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00017410



rame placcato
Art.nr.: 00024145

Soggetto a modifiche. Si declina ogni responsabilità per errori di stampa

5 HL ISOLATO

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

Serbatoio versioni:



uretano Poly
Art.nr.: 00014755
Peso: 84 kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00019559
Peso (kg)



rame verniciato
Art.nr.: 00.019.559-1
Peso (kg)



Rame vecchio look
Art.nr.: 00.020.092-1
Peso (kg)



rame lucido
Art.nr.: 00020092
Peso (kg)

accessori: Valvola

di sicurezza 3 bar

Art.nr.: 00005987



Inliner

Art.nr.: 00006102



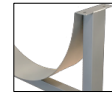
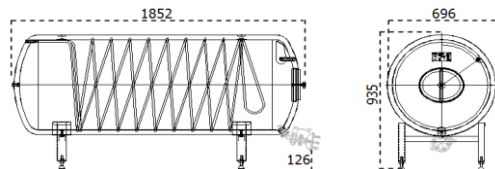
unità Piercing

Art.nr.: 00005917

frames:

1A

Peso: 92 kg



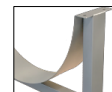
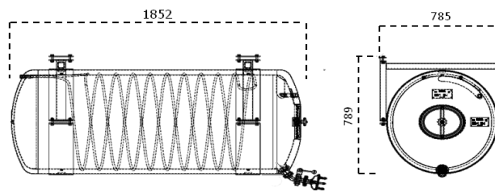
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015671



rame placcato
Art.nr.: 00023193

1H

Peso (kg)



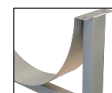
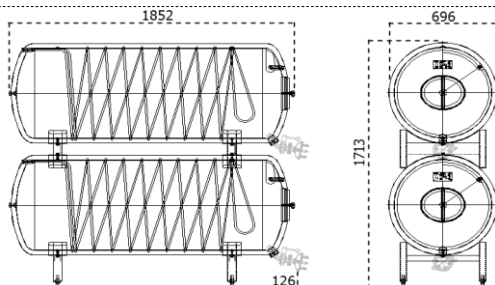
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00022379



rame placcato
Art.nr.: 00021521

2A

Peso: 182 kg



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015672



rame placcato
Art.nr.: 00023194

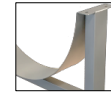
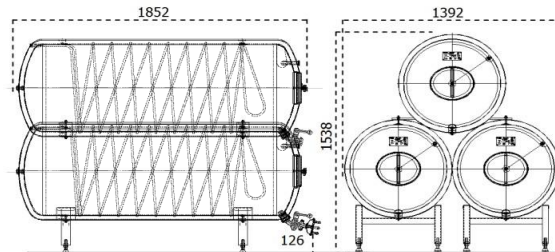
5 HL ISOLATO

GAMMA STANDARD
45° NW 25

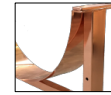
PED

3A

Peso: 269 KG



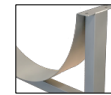
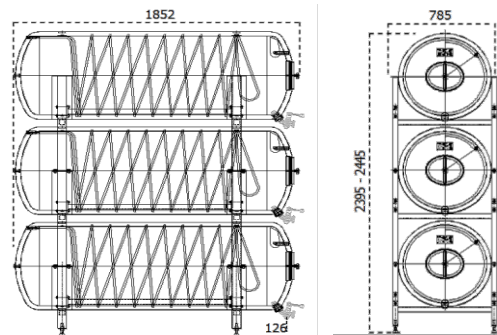
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015800



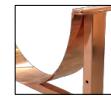
rame placcato
Art.nr.: 10000092

3AA

Peso: 298 KG



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00016347



rame placcato
Art.nr.: 00023195

10 HL ISOLATO

GAMMA STANDARD
45° NW 25

PED

Serbatoio versioni:



uretano Poly
Art.nr.: 00014750
Peso: 152 KG



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00019560
Peso (kg)



rame verniciato
Art.nr.: 00.019.560-1
Peso (kg)



Rame vecchio look
Art.nr.: 00.020.100-1
Peso (kg)



rame lucido
Art.nr.: 00020100
Peso (kg)

accessori: Valvola

di sicurezza 3 bar

Art.nr.: 00005987



Inliner

Art.nr.: 00015678



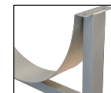
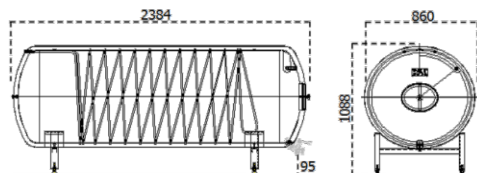
unità Piercing

Art.nr.: 00005917

frames:

1A

Peso: 162 kg



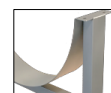
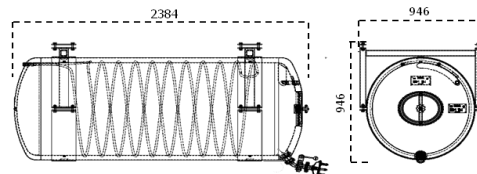
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015675



rame placcato
Art.nr.: 10001582

1H

Peso (kg)



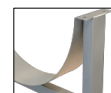
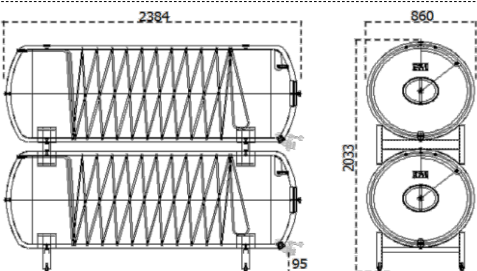
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 10000134



rame placcato
Art.nr.: 10000972

2A

Peso: 328 KG



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00015676



rame placcato
Art.nr.: 10001583

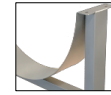
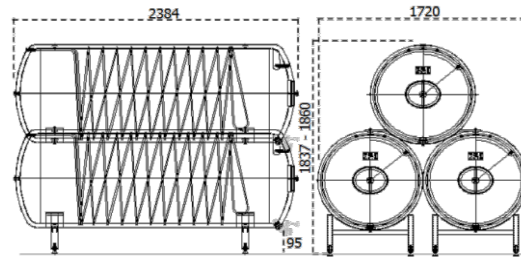
10 HL ISOLATO

GAMMA STANDARD
45° NW 25

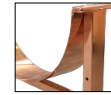
PED

3A

434 KG



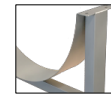
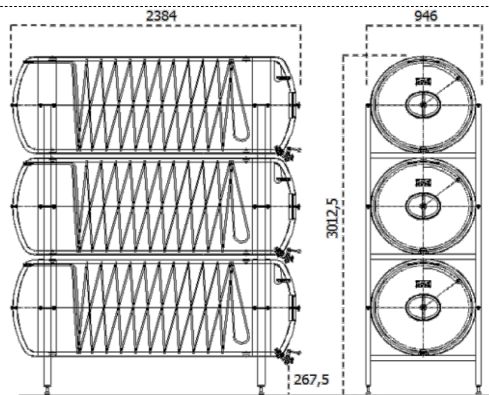
Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00017369



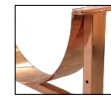
rame placcato
Art.nr.: 10001584

3AA

Peso: 460 kg Peso:



Acciaio inossidabile
Art.nr.: 00020096



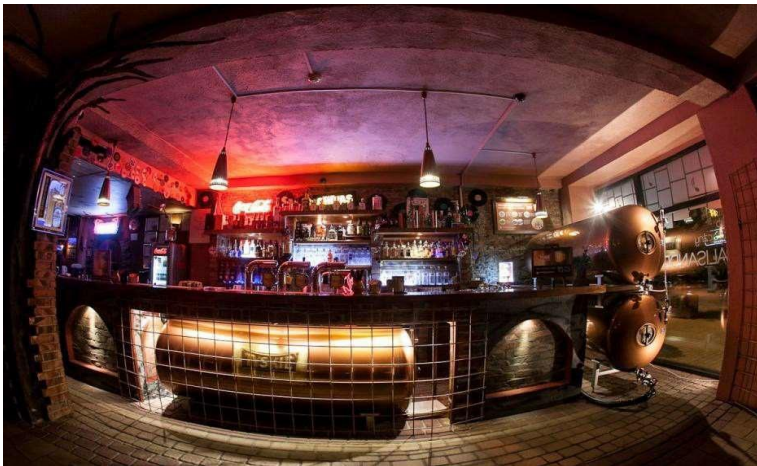
rame placcato
Art.nr.: 10001585

BEER TANK

Descrizione e funzionalità

Beer Tank: cosa sono e come vengono utilizzati

I serbatoi birra sono utilizzati per immagazzinare e distribuire birra nei bar . I serbatoi possono essere suddivisi in due categorie principali: isolati e non isolati. I serbatoi birra non isolati sono adatti per l'utilizzo in una cella refrigerata mentre quelli isolati hanno uno strato di isolamento e sono dotati di serpentine di raffreddamento in rame. Questo permette il raffreddamento costante della vasca, che rende possibile il posizionamento del tank in qualsiasi posto, incluso l'interno del bar. L'interno di un serbatoio birra raffreddato viene sempre realizzato in acciaio inossidabile. Il guscio esterno è disponibile in diverse varianti, come si può vedere dalle foto delle pagine più avanti.. La combinazione di un serbatoio isolato con un guscio esterno a scelta si integra e completa con qualsiasi locale, come mostrano le immagini qui sotto.



Montaggio

Poiché i serbatoi sono molto robusti e sono in grado di sostenere il proprio peso e quello della birra contenuta; possono essere impilati in diverse modalità con piedini o appesi tramite qualsiasi tipo di telai. I telai sono normalmente realizzati in acciaio inox con una perla di vetro fatto saltare finitura.

Opzionalmente, i telai possono essere verniciati o placcati in rame e sono disponibili in diverse varianti per consentire la loro perfetta integrazione in ogni contesto, sempre e comunque progettati e saldati secondo la normativa europea EN1090.

Telai verticali sono disponibili in diversi allestimenti per l'ottimizzazione dello spazio disponibile nel locale.



Cisterne di trasporto

Con le cisterne di trasporto Duotank avete una soluzione ideale per trasportare e immagazzinare la vostra birra. I serbatoi sono isolati per garantire che la birra rimanga fredda durante il trasporto. Inoltre, i serbatoi hanno (opzionale per serbatoio verticale) una serpentina di raffreddamento in modo che possano essere usati per eventi locali o come un serbatoio di stoccaggio aggiuntivo fuori della vostra cella frigorifera. Grazie al concetto di Bag-in-Tank è possibile conservare la birra per un tempo più lungo, anche se il serbatoio è mezzo pieno.

È possibile trasportare la birra dal birrificio al bar nel serbatoio trasporti. La birra può essere collegata al rubinetto dell'impianto o spinta oltre con un tubo di collegamento e aria compressa *. Se si desidera automatizzare ulteriormente il processo di consegna, sono disponibili i servizi di Consegna Unità Standard (SDU) * o Unità di Consegna Compact (CDU) *

Il serbatoio trasporto orizzontale ha una struttura completa attorno al serbatoio che lo protegge da eventuali danni di trasporto e consente di impilare i serbatoi utilizzando un carrello elevatore standard. Facoltativamente, i serbatoi possono essere dotati di ruote di trasporto pesanti, rendendo possibile spostare il serbatoio anche senza un carrello elevatore. È disponibile anche un serbatoio di trasporto verticale con un telaio integrato.



CDU (Compact Delivery Unit)*

CDU è la soluzione perfetta di logistica e consegna per i birrifici attenti alla richiesta di flessibilità , ottimizzazione dei costi e rispetto delle normative che i clienti giustamente avanzano.

CDU è stata progettata per essere flessibile e si adatta a qualsiasi camion. Permette alla fabbrica di birra di utilizzare il suo veicolo di trasporto non solo per consegnare la birra ma anche di sfruttare lo spazio disponibile per altri scopi.

CDU ha inoltre un sistema per monitorare la quantità di litri erogati e generare automaticamente un rapportino di consegna in cui vengono riportati i litri consegnati, l'importo, data e ora della consegna, note particolari, ecc.. Il tutto attraverso un control unit semplice ed intuitiva.

Infine, CDU è certificata secondo le direttive UE SEE (MID) della legislazione per gli strumenti di misura.

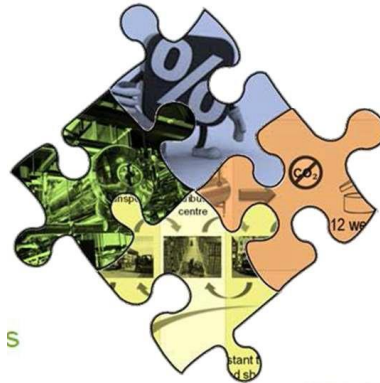


Materiale	Acciaio inossidabile (304 / 1.4301)
Dimensioni (L x L x H)	2386 x 1048 x 1286
Peso	± 760 Kg.
unità di fornitura	Montato in un acciaio inossidabile (304 / 1.4301) cornice
tubo avvolgitore	60 m tubo di birra consegna NW25
Compressore d'aria	1,5 KW con 2x un serbatoio ø120 litro (per una cassetta di birra 10hl)
flussometro calibrato	DN 25, 0-16m ³ / h
Centralina	MID certificato utilizzando DFC / Siemens S7 / GEA Diesel o Endress & Hauser
avvolgicavo elettrico	Con i contatti di diapositive e 50 m di tubo
Alimentazione elettrica	1 x 230 Vac + N + PE. 16 Amp.
Pompa	1.000 L p / 15 minuti
Opzioni	Rotelle resistenti, piastre Branding

VANTAGGI DELL'UTILIZZO DEI BEER TANK

Vantaggi Economici

**Preservazione
qualità della birra**



Vantaggi Marketing

Vantaggi Logistici

I serbatoi birra sono stati originariamente sviluppati per facilitare la distribuzione della birra dal birrificio al locale dove viene servita, ma negli ultimi decenni il sistema ha dimostrato di avere molto altri vantaggi.



QUALITA' DELLA BIRRA

Con i Beer tank la **qualità della birra** può essere preservata più a lungo meglio. Il sistema funziona infatti con sacchetti ermetici monouso all'interno del serbatoio. L'aria compressa preme la birra nel sacchetto e la spinge al rubinetto. Dal momento che non c'è contatto con CO₂, la perfetta conservazione arriva fino a 12 settimane.



LOGISTICA E AMBIENTE

Non basandosi sui fusti, la distribuzione della birra è meno laboriosa e più semplice nella sua gestione. Inoltre, non sono più necessari trasporti per andata e ritorno nonché pulizia di fusti vuoti, con ovvi vantaggi per l'ambiente.



MARKETING

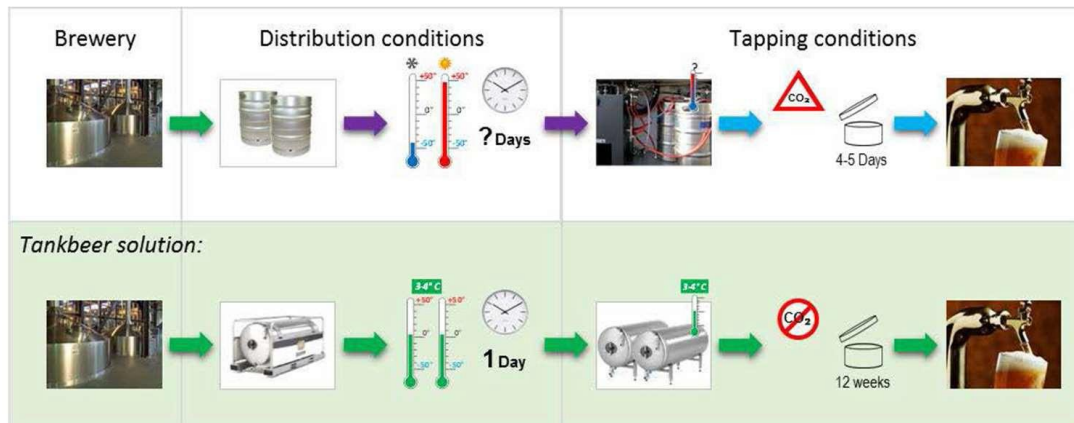
Anche a livello di impatto visivo, i beer tank riscuotono molto gradimento e contribuiscono a rendere il locale molto particolare ed apprezzato dai clienti, quindi un ottimo biglietto da visita anche dal punto di vista marketing con incremento di vendite di birra alla spina.



RISPARMIO SUI COSTI

Il sistema offre un risparmio fino al 70% con un ROI inferiore ai 5 anni. Un modello di calcolo consente di quantificare il risparmio esatte per ogni specifica situazione sulla base di 60 variabili.

QUALITA' DELLA BIRRA



- Direttamente dal Lagertank nella transporttank
- Nessuna pastorizzazione necessaria



- processo di consegna controllato

- Nessun rialzo della temperatura della birra che non dipenda dal distributore o dal bar



- Nessun contatto tra birra e CO₂
- Condizioni ottimali per il mantenimento della qualità della birra e maggiori quantità servibili

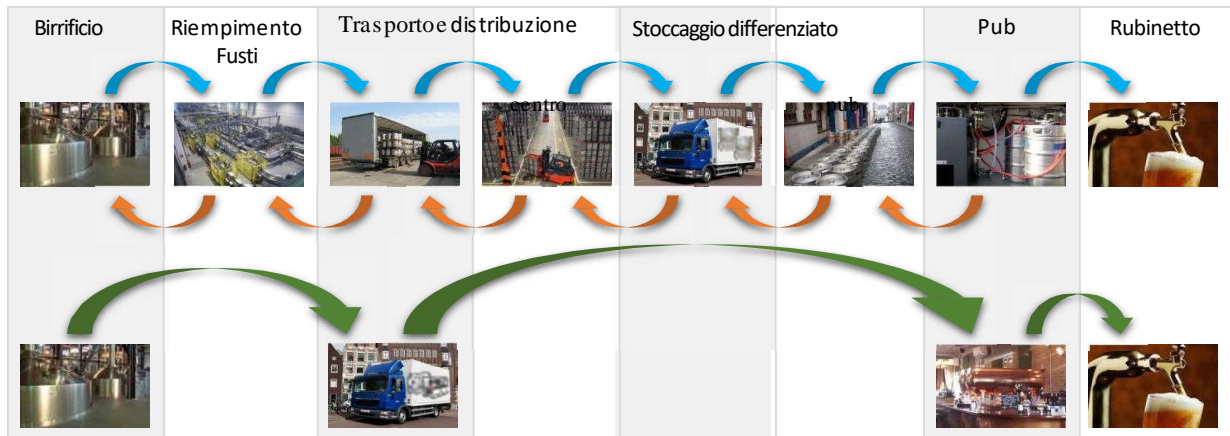
Il sistema beer tank è stato sviluppato per ottimizzare la distribuzione di birra. La birra va direttamente dal birrificio al bar tramite cisterne di trasporto coibentate. I serbatoi sono dotati di un sacchetto di plastica riciclabile, a tenuta d'aria che contiene la birra. Grazie al sacchetto di plastica, i serbatoi rimangono puliti. Durante il riempimento solo il sacchetto deve essere cambiato e l'unità di perforazione deve essere pulita.

Il riempimento del serbatoio dura circa 8 minuti.

Il sistema non solo riduce i costi, ma il processo diventa anche più controllabile e garantisce che la birra esca dal rubinetto nella condizione ottimale. Questo avvantaggia anche la durata della birra. La maggior parte delle fabbriche di birra non pastorizzata garantiscono birra tank fino a 12 settimane.

Per maggiori informazioni vai a: www.duotank.com/Quality-and-Technical-Benefits

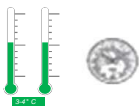
VANTAGGI LOGISTICI E AMBIENTALI



- Nessuno sforzo per sollevare carichi pesanti



- In combinazione con la consegna casse possibili soda



- Utilizzo facile e agevole

1 Giorno

- Tempi di consegna ridotti

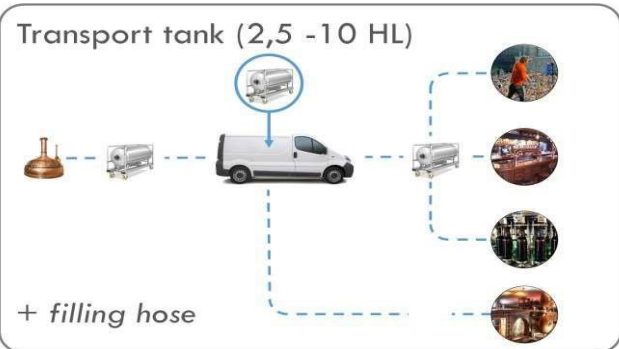
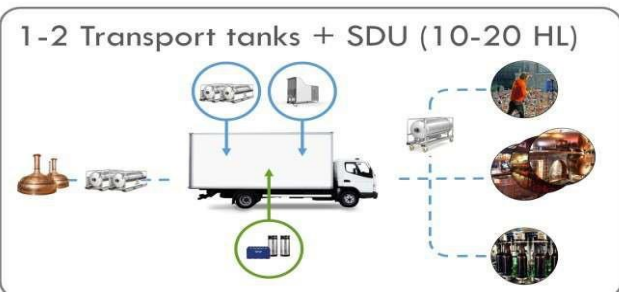
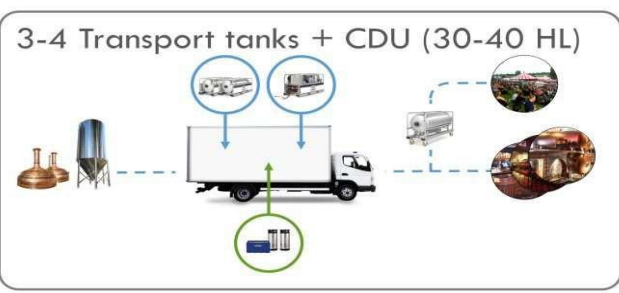



- Nessun rientro di fusti vuoti

Il processo logistico diventa molto più facile in quanto fusti di birra non sono più necessari. fusti di birra pesanti non devono essere portato in giro più a lungo; che permette consegne di birra da effettuare da una sola persona. non è più necessario il costoso processo di pulizia e riportare i barilotti. A tenuta d'aria borse garantire la qualità della birra ottimale e solo le connessioni deve essere pulito.

Oltre a questo, la birra serbatoio offre la possibilità di offrire la birra completamente raffreddata a bar e pub, avvantaggiarsi del tempo di qualità e la durata della birra. Il sistema è anche molto adatto per eventi e stadi perché la birra è memorizzato fredda in serbatoi.

OTTIMIZZAZIONE CONSEGNE E RIDUZIONE COSTI

Solution	Purpose	Handling
<p>Transport tank (2,5 - 10 HL)</p>  <p>+ filling hose</p>	<p>local events</p> <p>1 bar</p> <hr/> <p>bottling</p> <hr/> <p>1-2 bars</p>	<p>45 min per tank max 1 tank</p> <hr/> <p>max 2 tanks</p>
<p>1-2 Transport tanks + SDU (10-20 HL)</p> 	<p>local events</p> <p>2-5 bars</p> <hr/> <p>bottling</p>	<p>30 min per tank max 4 tanks</p>
<p>3-4 Transport tanks + CDU (30-40 HL)</p> 	<p>big events</p> <p>3 - 15 bars</p>	<p>20 min per tank max 8 tanks</p>
<p>Dedicated beer truck (120 HL)</p> 	<p>big events</p> <p>15+ bars</p> <hr/> <p>stadiums</p>	<p>15 min per tank max 24 tanks</p>

BEER TANK Spare Parts

SPARE PARTS

Connessioni serbatoio di uscita

Piercing units NW25 / 25:

Articolo 000059170



: NW25

Distributori Birra NW80

2 uscite: articolo 00005938

3 uscite: articolo 00005939

4 uscite: articolo 00005940

5 uscite: articolo 00005941



Distributori di birra con 2, 4 e 6 uscite

Distributori Birra NW100

6 uscite: articolo 00005957

7 uscite: articolo 00005958

8 uscite: articolo 00005959

Connessioni Unità-Pitone

: NW 25

: 5/8" - 3/8" - JG (push-fitting)



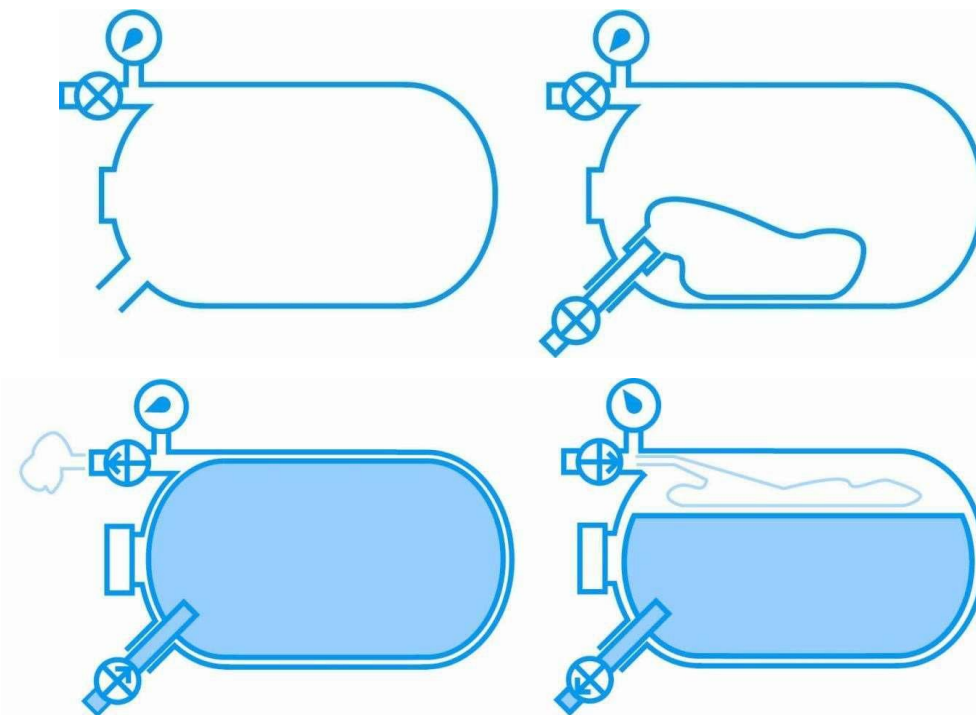
Altre parti birra per distributori

BEER TANK

Il sistema Bag-in-Tank

BAG-IN-TANK

Duotank sviluppa, produce, installa, mantiene e certifica dispositivi di acciaio inossidabile per la conservazione, il trasporto e l'erogazione di liquidi in un ambiente a bassa o ad alta pressione per l'industria. Duotank ha perfezionato il principio bag-in-tanko per lo stoccaggio e il trasporto di birra, bevande e prodotti alimentari.



Il principio bag-in-tank si basa su un concetto unico secondo cui la birra viene conservata in sacche di plastica ermetiche all'interno di tank pressurizzati. Il sistema era stato originariamente concepito per la distribuzione di birre Pilsner prodotte dai maggiori brand olandesi che venivano conservate in cantine refrigerate di pub e bar. Negli anni, tuttavia, il concetto è stato sviluppato da Duotank e oggi può essere utilizzato in una grande varietà di applicazioni.

I vantaggi del concetto tank l'hanno portato a essere adottato sempre di più da micro birrifici e brewpub. Questa popolarità è in parte dovuta al fatto che la birra conserva il suo gusto più a lungo dopo essere stata collegata alla spina (molti dei maggiori birrifici garantiscono fino a 12 settimane!) e diventa poi una soluzione ideale per le birre speciali che spesso hanno un minor turnover. Il prodotto si conserva più a lungo perché non serve aggiungere CO₂; la birra rimane sempre a temperatura e pressione costanti. Tutti questi fattori aiutano in modo concreto a conservare la qualità e ad aumentare il piacere del suo gusto.

BEER TANK

Massima visibilità ed effetto scenico





GLOBAL FOUNTAIN S.r.l. Via Cascina Badia, 44 20069 Vaprio D'Adda (Mi) Tel. +39.02.90989550
Fax. +39.02.90988356 E-Mail info@globalfountain.it Web www.globalfountain.it P.IVA: 02862380967



GLOBAL FOUNTAIN S.r.l. Via Cascina Badia, 44 20069 Vaprio D'Adda (Mi) Tel. +39.02.90989550
Fax. +39.02.90988356 E-Mail info@globalfountain.it Web www.globalfountain.it P.IVA: 02862380967

