

Swift Tap –

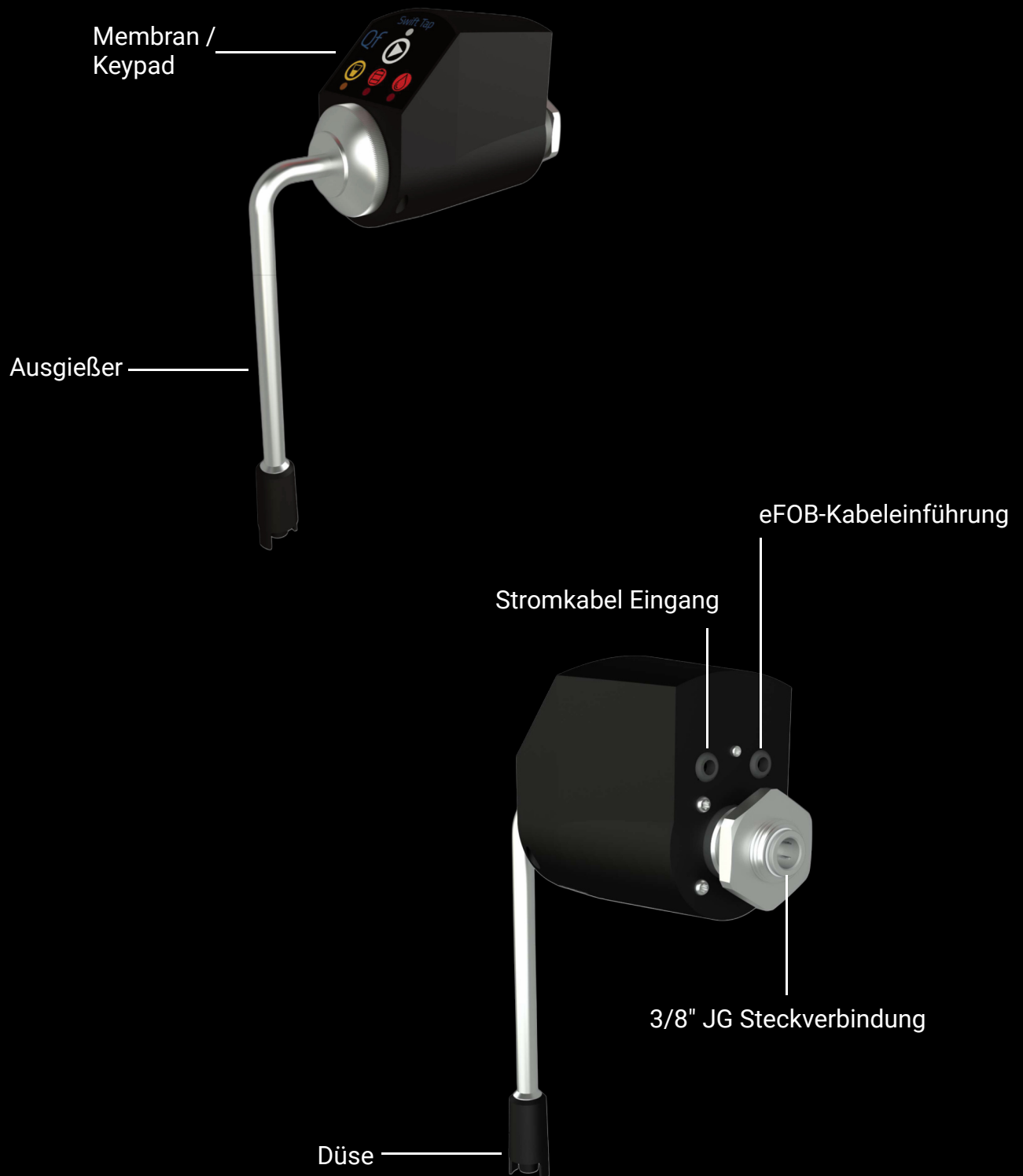
Dosierter Ausguss mit einem Auslauf



Swift Tap Datenblatt

Qualflow Systems

Datenblatt: Swift Tap – Einzelauslauf mit Dosierfunktion



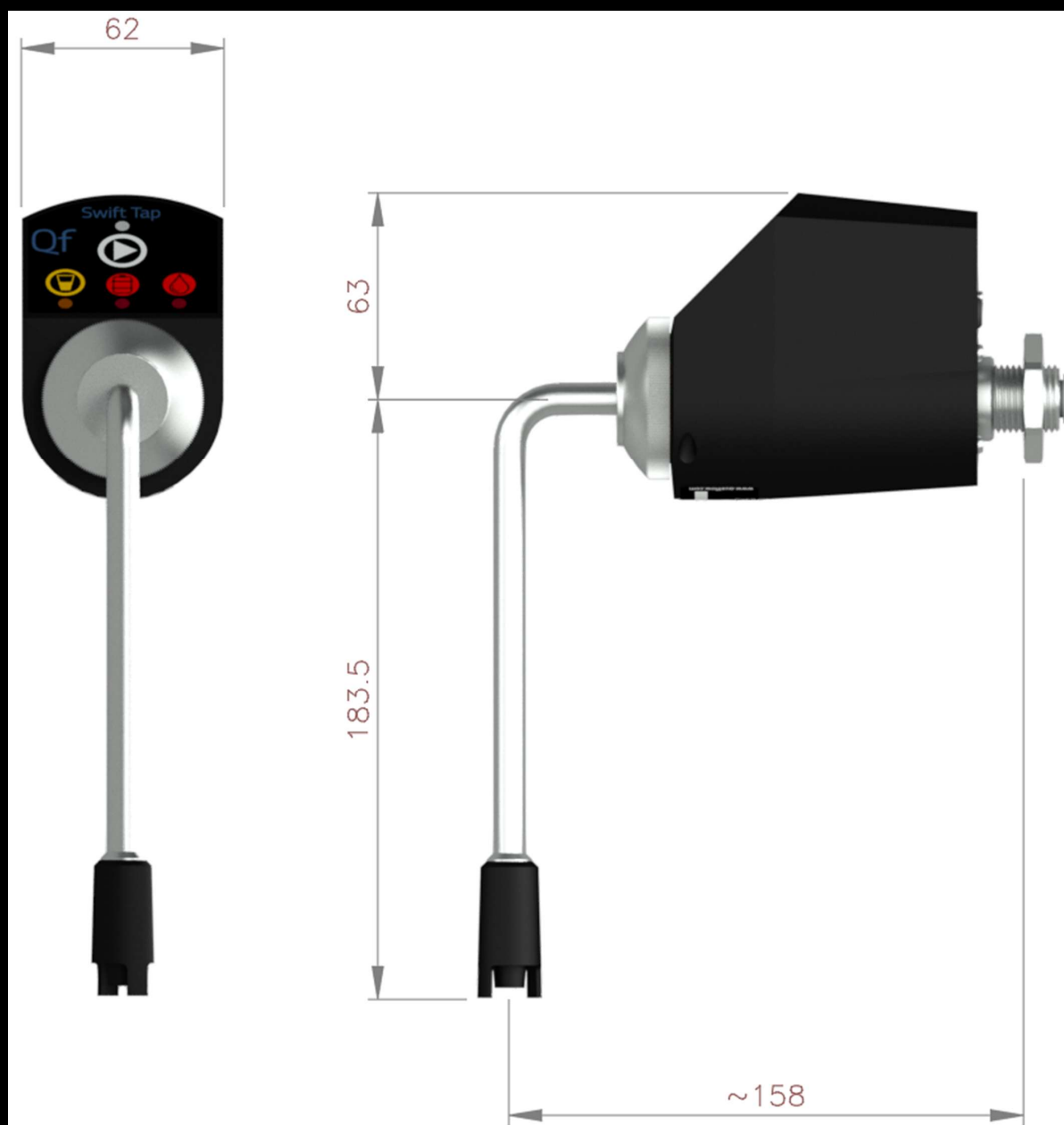
Datenblatt: Qualflow Swift Tap – Technische Spezifikationen



Abmessungen (BxTxH):	62 x 163 x 283 mm
Gewicht:	1 kg
Elektrik:	IP67-DC-Netzteil Eingang: 110/240 VAC Ausgang: 24VDC Stromverbrauch: max. ca. 40 W
Stromkabel:	300mm
eFOB:	1x Eingang. Funktioniert mit Qualflow e-FOB Modelle Option zur Invertierung des FOB-Eingangssignals (bei Bestellung angeben)
Montage/Bier-Eingang:	1/2"-BSP-Anschluss mit 3/8"-Bieranschluss (John-Guest-Steckverbindung)
Betrieb:	Folientastatur: Ausgabetaste. Taste zur Auswahl der Portionsgröße. Zwei programmierbare Portionsgrößen. Max. Betriebsdruck: 5 bar. Anzeige für Durchflussstörung. Anzeige „KEG leer“. 2x Micro-USB-Programmieranschlüsse.
Meterbier:	Wiederholgenauigkeit 0,1 %. Linearität 1 % des Endwerts (FSD) für Durchflussraten im Bereich von 0,5 l/min bis 10 l/min.
Ausgießgeschwindigkeit:	Befüllung von unten (0,5l.): 7–10 Sekunden. Die tatsächliche Zapfgeschwindigkeit hängt von der Leitungslänge, dem Gas-Vordruck und dem Druck der Bierpumpe ab.
Optionen:	Kann mit dem Qualflow Auto-KEG-Wechsler verwendet werden. Kann mit dem Qualflow eFOB verwendet werden. Invertierung des FOB-Eingangssignals (bei Bestellung angeben).
Gasdruck:	Max. Gasdruck für die Abgabe – 4 bar (für höhere Betriebsdrücke wenden Sie sich bitte an XpressDos).
Ausgabetemperatur:	Bei Zapfgeschwindigkeiten von 5–7 Sekunden pro 0,5l. muss die Zapftemperatur unter 2 °C liegen.
Fasslagerung 6–8 °C:	1 x 10-m-Schlange pro Zapfhahn (Eisbank) 1 x 8-m-Kühlplatten-Schlange pro Zapfhahn (Glykol) Unzureichende Kühlung führt zu übermäßiger Schaumbildung beim Bier.
Gasdruck:	Für optimale Ergebnisse verwenden Sie Mischgas. Verwenden Sie für Stout-Biere eine Mischung aus 30/70 oder 25/75 (CO ₂ /N ₂) bei einem Druck von 36–38 psi. Verwenden Sie für Lagerbier eine Mischung aus 50/50 oder 60/40 (CO ₂ /N ₂) bei einem Druck von 36–38 psi. Bei Verwendung von reinem CO ₂ können Gaspumpen eingesetzt werden, um die Durchflussrate zu erhöhen. Setzen Sie das Bier oder den e-FOB-Sensor keinem übermäßigen Druck aus (maximaler Betriebsdruck: 4 bar). Ein zu hoher Gasdruck beim Zapfen führt zu übermäßiger Schaumbildung.

Für das Zapfen von Lagerbier mit reinem CO₂ bei einer Lagertemperatur von 12 °C bis 20 °C ist ein Druck von 20 bis 26 psi erforderlich. Verwenden Sie ein Hauptventil mit hoher Durchflussleistung sowie ein nachgeschaltetes Ventil (Sekundärventil) für jeden Gasanschluss. Verwenden Sie eine Ringleitung für die Gasversorgung.

Datenblatt: Qualflow Swift Tap – Technische Spezifikationen Maße



Alle Maße sind in mm.

Änderungen der Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

Alle Informationen in diesem Datenblatt wurden uns von Qualflow Systems Irland zur Verfügung gestellt.



Bereit für mehr Effizienz an Ihrer Bar?

Optimieren Sie Ihre Prozesse und
gewährleisten Sie gleichbleibende Qualität.
Gerne beraten wir Sie unverbindlich
zu unseren maßgeschneiderten Dosierlösungen.



IHR PARTNER FÜR DIGITAL BAR SYSTEME..

Kontakt



+49 (0) 771 89 88 913



info@xpressdos.com

Xpressdos GmbH - Raiffeisenstr. 27a - 78166 Donaueschingen

bar-monkey.com