

Velx Fast Tap – Dosierter Ausguss mit zwei Ausläufen



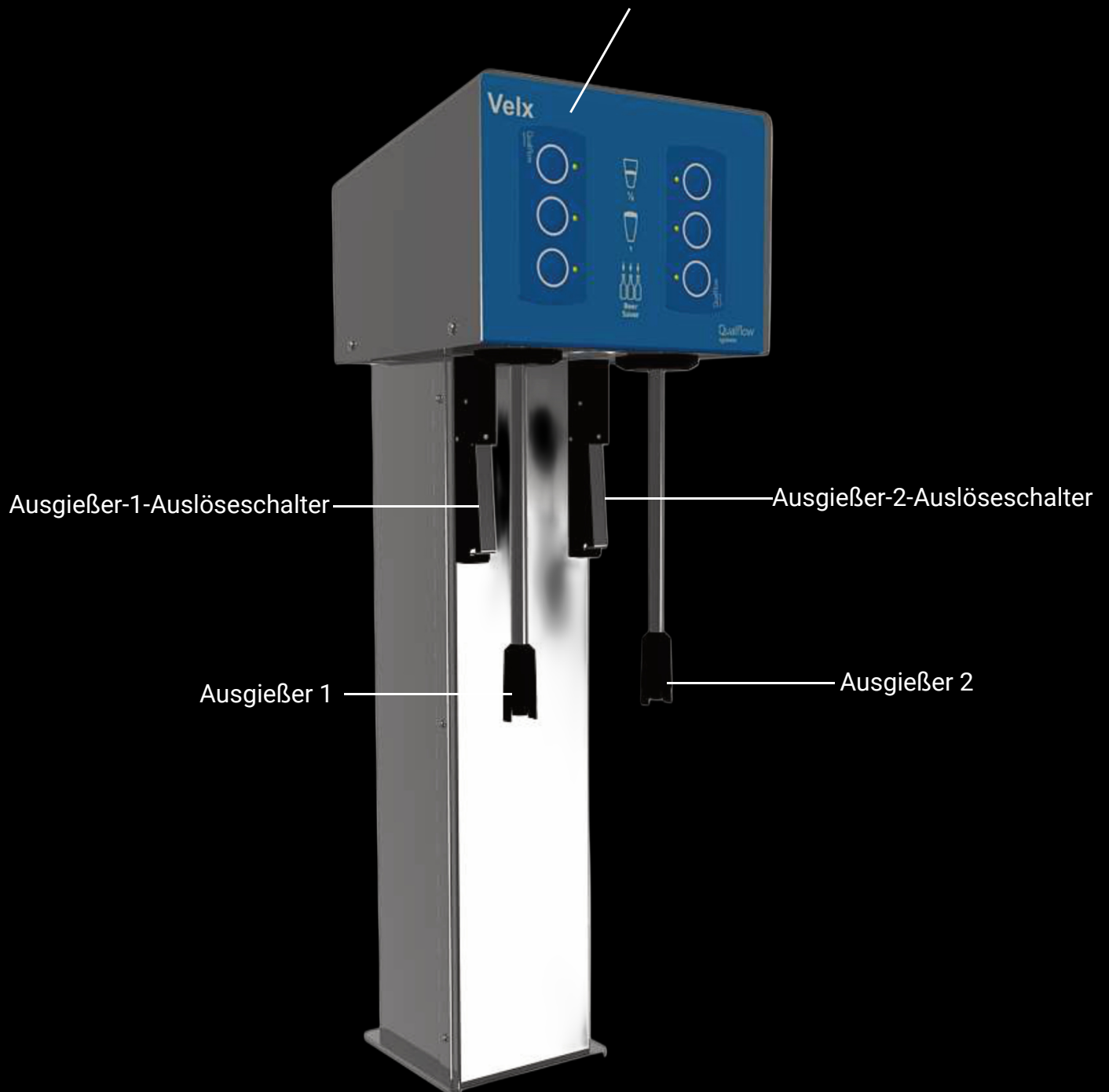
Velx Fast Tap Datenblatt

Qualflow Systems

Datenblatt: Velx Fast Tap – Doppelauslauf mit Dosierfunktion



2 x Tastenfelder für Auslauf und
Portionswahl



Datenblatt: Qualflow Velx Fast Tap – Technische Spezifikationen

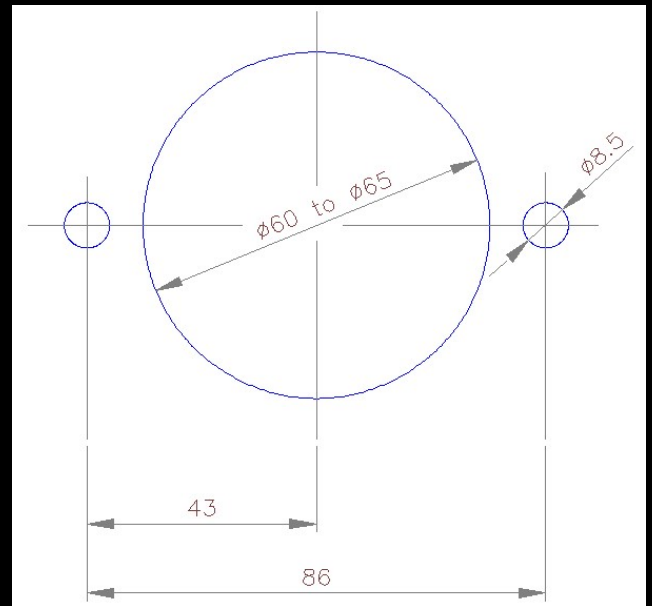
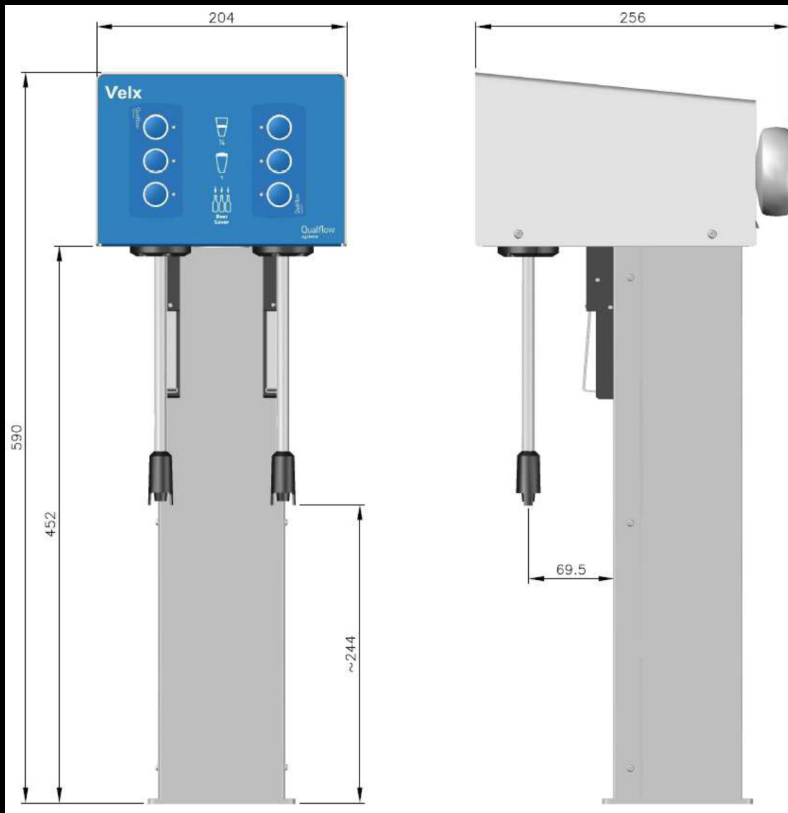


Abmessungen (BxTxH):	204 x 256 x 590 mm
Gewicht:	9,75 kg
Elektrik:	IP67-DCV-Netzteil Eingang: 110/240 VAC Ausgang: 24VDC 240W 4,2 A IP67
eFOB:	1x Eingang. Funktioniert mit Qualflow e-FOB Modelle
Montage/Bier-Eingang:	2x 3/8"-Bierleitung mit Inline-Bierfilter. Anschlussenden ca. 200 mm lang.)
Umlaufkühlung:	2x 3/8"-Begleitleitungskühlung (Vor- und Rücklauf).
Gasdruck:	Max. Fördergasdruck – 4 bar (für höhere Betriebsdrücke – bitte XpressDos kontaktieren).
Betrieb:	Durchflussrate – 500 ml in 5 Sekunden. Ausgabetaste oder durch das Glas betätigter Auslöser. Zwei programmierbare Portionsgrößen. Funktion zum Nachzapfen.
Meterbier:	Wiederholgenauigkeit 0,1 %. Linearität 1 % des Endwerts (FSD) für Durchflussraten im Bereich von 0,5 l/min bis 10 l/min.
Eigenes Branding:	Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.
Optionen:	Kann mit dem Qualflow Auto-KEG-Wechsler verwendet werden.
Ausgabetemperatur:	Bei Zapfgeschwindigkeiten von 5–7 Sekunden pro 0,5l. muss die Zapftemperatur unter 2 °C liegen.
Fasslagerung 6–8 °C:	1 x 15-m-Schlange pro Zapfhahn (Eisbank) 1 x 7-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 Zapfgasdruck führt zu übermäßiger Schaumbildung.

Verwenden Sie für die reine CO₂-Zapfung von Lagerbier einen Druck von 20 bis 26 psi bei einer Fasslagerungstemperatur zwischen 12 °C und 20 °C.

Verwenden Sie ein Hauptventil mit hoher Durchflussleistung sowie ein Sekundärventil für jede Gasentnahmestelle. Nutzen Sie eine Ringleitung für die Gasversorgung.

Datenblatt: Qualflow Velx Fast Tap – Technische Spezifikationen Maße



Abmessungen – Schablone für den Arbeitsplattenausschnitt

Die beiden Bohrungen mit 8,5 mm Durchmesser dienen der Montage des Velx-Zapfhahns mittels M8-Befestigungselementen (nicht im Lieferumfang enthalten).

Die Bohrung mit einem Durchmesser von 60 bis 65 mm ist für die Durchführung von Bierleitungen, Begleitkühlung usw. vorgesehen.

Alle Maße 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