

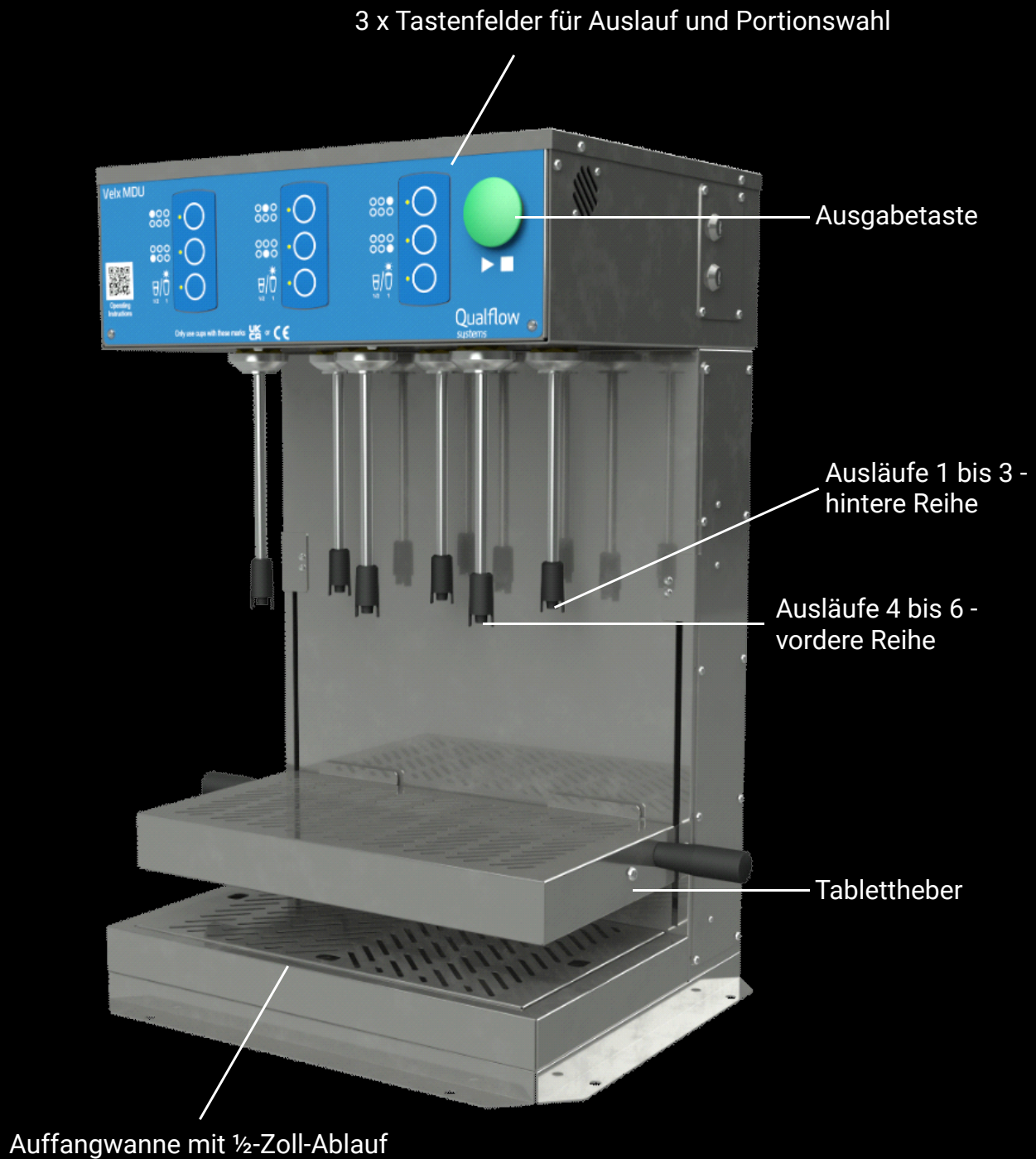
Velx MDU – Dosierter Ausguss mit 6 Ausläufen



Velx MDU Datenblatt

Qualflow Systems

Datenblatt: Velx Fast Tap – Doppelauslauf mit Dosierfunktion



Datenblatt: Qualflow Velx MDU – Technische Spezifikationen

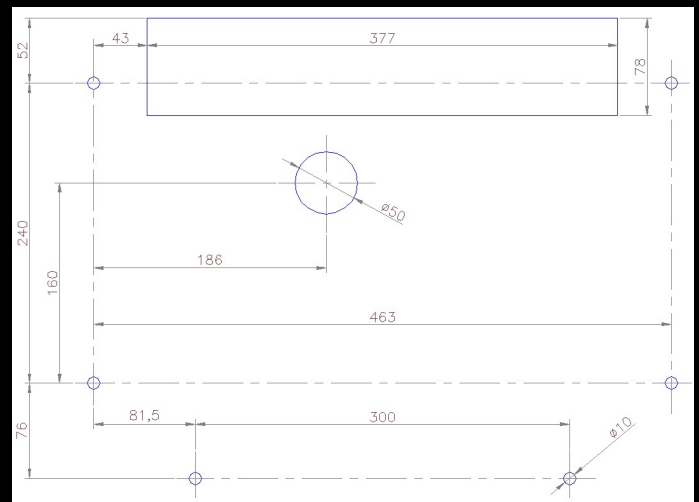


Abmessungen (BxTxH):	481 x 382 x 703 mm
Gewicht:	28 kg
Elektrik:	IP67-DCV-Netzteil Eingang: 110/240 VAC Ausgang: 24VDC 240W 4,2 A IP67
eFOB:	1x Eingang. Funktioniert mit Qualflow e-FOB Modelle
Montage/Bier-Eingang:	6x 3/8-Zoll-Bierleitungen mit Inline-Bierfilter. Anschlussenden ca. 200 mm lang.
Umlaufkühlung:	2x 3/8"-Begleitleitungskühlung (Vor- und Rücklauf).
Gasdruck:	Max. Fördergasdruck – 4 bar (für höhere Betriebsdrücke – bitte XpressDos kontaktieren).
Betrieb:	Ausgabe von 6 Pints in ca. 9–15 Sekunden (abhängig von der Konfiguration). Auswahl der Ausläufe und Portionsgröße über Folientastatur. Ausgabe durch einmalige Aktivierung. Aktiviert je nach Auswahl 1 bis 6 Ausläufe. Auswahl der Ausläufe und Portionsgröße über Folientastatur. Zwei programmierbare Portionsgrößen. Schlüsselschalter zur gesicherten Portionskalibrierung. Schlüsselschalter für gesicherten Reinigungsmodus.
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 10-15 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 MDU – Technische Spezifikationen Maße



Abmessungen – Schablone für den Arbeitsplattenausschnitt

Alle Maße in mm

Die sechs Bohrungen mit 10 mm Durchmesser dienen der Montage der MDU mittels M8-Befestigungselementen (Befestigungsmaterial nicht im Lieferumfang enthalten).

Die Bohrung mit 50 mm Durchmesser ist für den Ablaufschlauch der Tropfschale vorgesehen.

Der Ausschnitt von 377 x 78 mm ermöglicht den Zugang für Bierleitungen, Begleitkühlung usw.

Änderungen der Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung vorbehalten.

Alle Informationen in diesem Datenblatt wurden uns von Qualflow Systems Ireland 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