



Россия, г.Екатеринбург, Новинская 1, офис 202
тел. 8(343)372-85-43(44)

Вебер Кристина 8-932-603-03-69 kveber@ekokom.pro
Вебер Татьяна 8-912-226-48-36 tveber@ekokom.pro



ФОРФАСЫ ДЛЯ РОЗЛИВА ПИВА

БЕЗ МОЙКИ БЕЗ СО2 БЕЗ ПОГРУЗОЧНЫХ РАБОТ

Первозданный вкус свежего пива • Быстрое и гигиеническое наполнение системы
Срок хранения пива на точке до 4-х месяцев • Премиальный внешний вид

СИСТЕМА ФОРФАСОВ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И РОЗЛИВА ПИВА

Пивные форфасы - это революционное решение при распределении и продаже разливного пива. Они позволяют пивоваренным заводам доставлять свою продукцию конечному потребителю в том качестве, в котором она была произведена.

Сердцем всей системы является сварной резервуар - форфас, снабженный арматурой для соединения наполнительных и разгрузочных трубопроводов, трубопроводов сжатого воздуха, люка с крышкой и при необходимости охлаждающей магистралью. Резервуар устанавливается на объекте заказчика (в ресторане, баре, точке по продаже разливного пива), в холодильной камере или в торговом зале при использовании системы охлаждения.

Концепция пивных форфасов построена на хранении пива в специальных стерильных пакетах при постоянной температуре и давлении внутри форфаса, так называемый принцип Bag-in-Tank.

Принцип Bag-in-Tank в первую очередь подходит для хранения, транспортировки и розлива пива. Это может быть транспортировка от пивоваренного завода до места розлива, где пиво можно разливать прямо из форфаса.

Кроме того, небольшие предприятия используют форфасы как дополнительные резервуары для дображивания молодого пива, благодаря возможности регулировать давление и температуру внутри пакета т.к. форфас может быть оснащен змеевиком охлаждения и теплоизолирован от окружающей температуры.

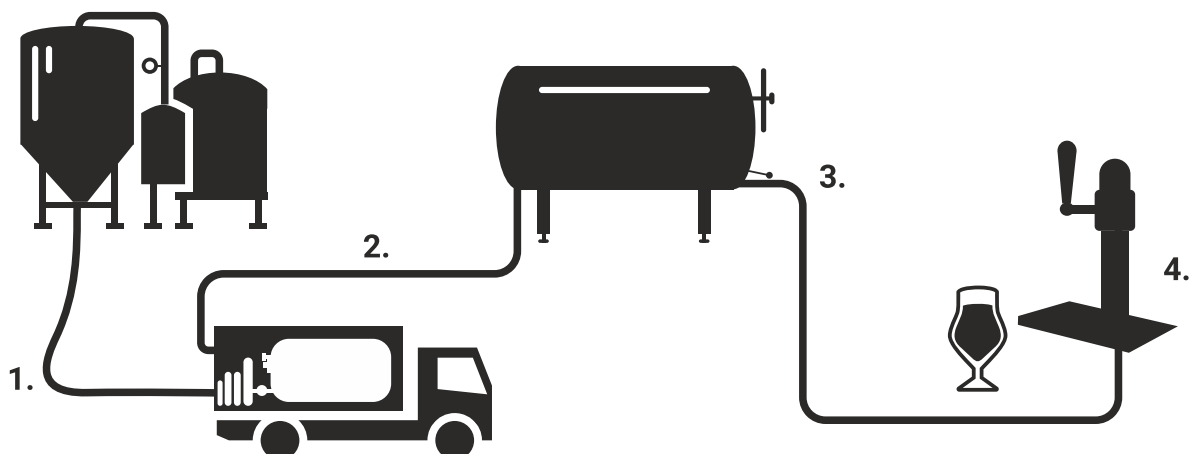


Преимуществом такой системы является то, что пиво не вступает в контакт с воздухом или любыми другими газами и, следовательно, остается свежим. Это достигается за счет использования одноразовых пивных пакетов, вставляемых в резервуар перед откачкой пива из автоцистерны.



Пакеты сварены из нескольких слоев пластиковой пленки, которая устойчива к экстремальным значениям температуры и давления, возникающим в пивной ёмкости. Пакет автоматически раскладывается внутри емкости при заполнении пивом.

1. Пиво заливают в автоцистерну оснащенную системой «bag-in-tank» на пивоваренном заводе.
2. Автоцистерна доставляет его в место продажи, где пивные форфасы установлены в соответствующей зоне и соединены с внутренней линией раздачи напитков.
3. Пиво перекачивается из автоцистерны в резервуар, оснащенный системой «bag-in-tank».
4. Сжатый воздух компрессора подается между стенкой резервуара и пакетом вокруг которого создается давление. Когда оператор открывает кран, мешок сжимается и по специальной линии пиво практически с завода попадает в бутылки или кружки посетителей.

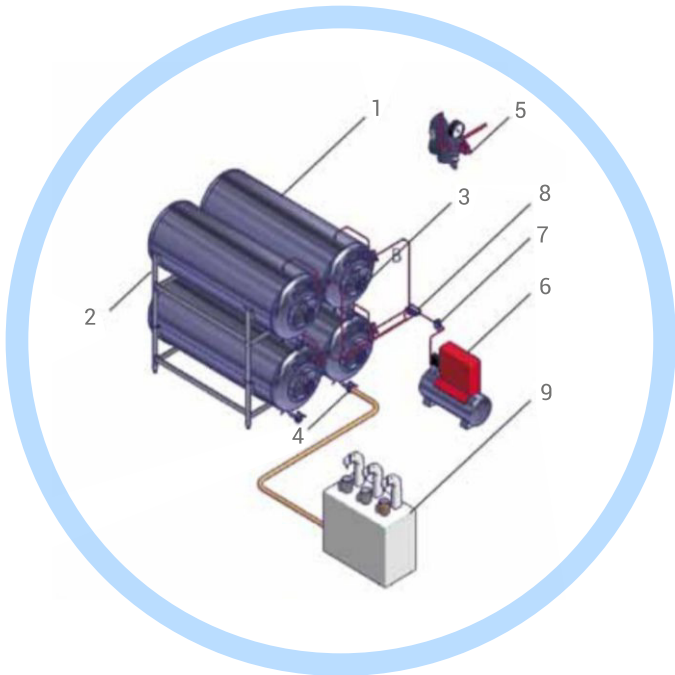


Преимущества при использовании форфасов по принципу Bag-in-Tank.

- Установка системы возможна практически во всех помещениях благодаря различным вариантам исполнения (стойки из нержавеющей стали с регулируемыми опорами)
- Экономия времени по сравнению с частой сменой КЕГ и эффективному использованию площади
- Сокращение затрат на моющие средства и времени при мойке и заполнении КЕГ
- Отпадает потребность обновления запаса КЕГ на складе хранения
- Гарантированное постоянное качество пива благодаря постоянной температуре, давлению и равномерной скорости розлива
- Прямой визуальный контроль через прозрачную крышку
- Гарантированная гигиеническая система благодаря использованию нетоксичных материалов из нержавеющей стали (AISI 304)
- Быстрое и гигиеничное наполнение системы без потери пива
- При использовании воздухо непроницаемого коллектора и без масляного компрессора очистка бака не требуется
- Нет необходимости приобретать и доставлять углекислый газ CO₂
- Сокращение числа обслуживающего персонала
- Более простая система розлива пива в точке продаж
- Возможность сократить расходы на пастеризацию пива

Мобильный форфас для розлива пива без охлаждения

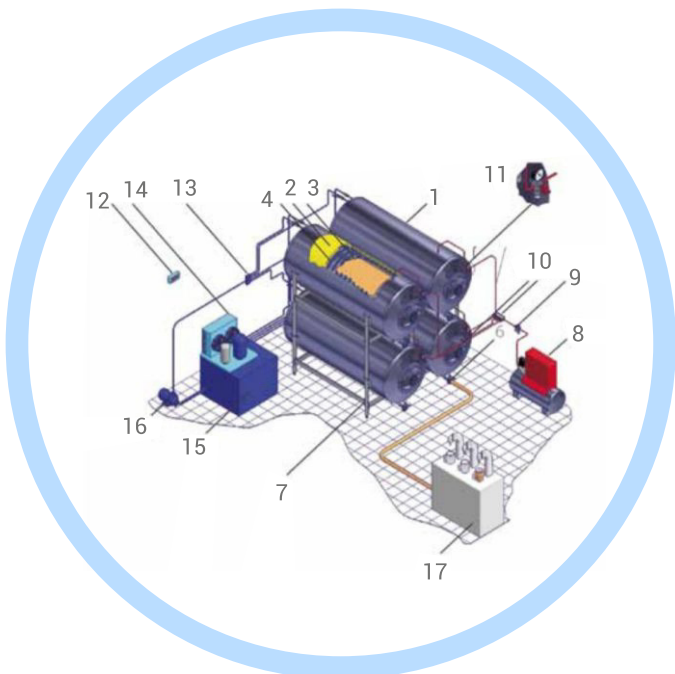
- Пиво
- Сжатый воздух



1. Мобильный форфас без теплоизоляции
2. Передвижная рама
3. Люк форфаса
4. Вентиль
5. Предохранительный клапан и манометр
6. Воздушный компрессор
7. Регулировка воздуха
8. Распределитель воздуха
9. Кран для розлива

Мобильный форфас для розлива пива с охлаждением

- Пиво
- Сжатый воздух
- Охлаждающая жидкость



1. Мобильный форфас с теплоизоляцией
2. ПУ изоляция 50 мм.
3. Змеевик охлаждения
4. Стерильный пакет
5. Люк танка
6. Вентиль
7. Передвижная рама
8. Воздушный компрессор
9. Регулировка воздуха
10. Распределитель воздуха
11. Предохранительный клапан и манометр
12. Электронная регулировка температуры
13. Распределитель охлаждающей жидкости
14. Чиллер
15. Емкость для охлаждающей жидкости
16. Насос
17. Кран для розлива