

HOPFENSTOPFER

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit unserem Hopfenstopfer ist es möglich, Bier in KEG-Fässern nachträglich mit Hopfendolden oder Pellets aufzuwerten.

Der Zylinder wird zunächst mit Hopfen befüllt, danach verschlossen und am Zapfkopf des KEG-Fasses befestigt. Nun wird das Bier aus dem Fass durch ein Ventil in den Hopfenstopfer gedrückt. Nach der Kalthopfung wird das Bier mit Kohlensäure wieder in das Fass zurückgedrückt.

SICHERHEITSHINWEIS

Das Sicherheitsventil (1,5bar) darf nicht manipuliert werden! Im Zapfkopf müssen die CO₂- und Bier-Rückschlagventile entfernt werden. Für diese sicherheitsrelevanten Maßnahmen übernimmt die WERK II GmbH keine Haftung.



PRODUKTDATEN

ABMESSUNGEN Ø/H: 160/550MM

GEWICHT: 10KG

CO₂-BETRIEBSDRUCK: MAX. 1,5BAR

ANSCHLUSS ZAPFKOPF: 5/8"

HOPFENMENGE: MAX. 250G PELLETS

LIEFERUMFANG

SCHLÄUCHE UND KUGELHÄHNE MIT
SICHERHEITSVENTIL (VOREINSTELLUNG
1,5BAR)

PREIS

ZUZÜGLICH MEHRWERTSTEUER, VERPACKUNG UND VERSAND