FH Maschinen und Braumanufaktur Werk II GmbH
Walburger Str. 35 37247 Großalmerode
☎ +49(0)5604 9369915 ✆ +49(0)171 7436619
✉ info@werk-2.eu 🖳 www.werk-2.eu

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 CO_2- und Bier-Rückschlagventile entfernt werden. Für diese sicherheitsrelevanten Maßnahmen übernimmt die WERK II GmbH keine Haftung.

Produktdaten:

Abmessungen ø/H: 160/550mm
Gewicht: 10kg
CO_2-Betriebsdruck: max. 1,5bar
Anschluss Zapfkopf: $^5/_8$“
Hopfenmenge: max. 250g Pellets

Lieferumfang:

- Schläuche und Kugelhähne mit Sicherheitsventil (Voreinstellung 1,5bar)