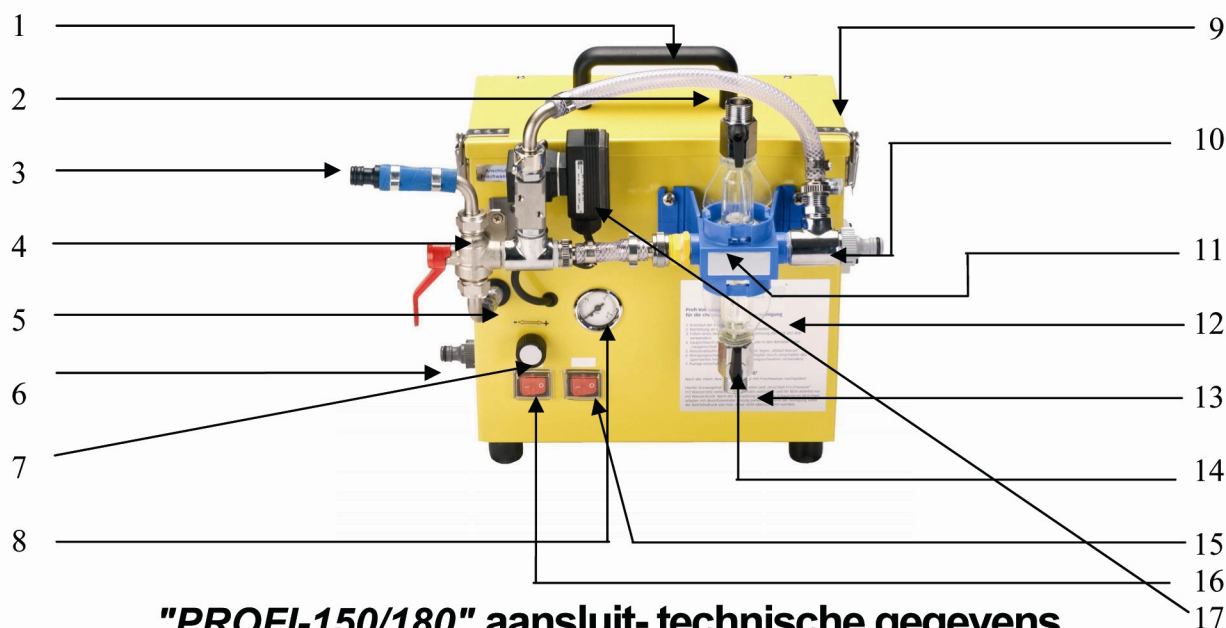




TAPTOMAT

Exclusieve producten voor de biertappende horecaondernemer

PROFESSIONEEL BIERLEIDINGREINIGINGSAPPARAAT "PROFI-150/180"



- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. draag (handvat) | 8. drukmanometer |
| 2. bierleiding-kraan-aansluiting | 9. ingeb. gereedschapkist |
| 3. friswater aansluiting | 10. water afvoer leiding |
| 4. driewegkraan | 11. automatische omschakelventiel |
| 5. pomp drukslang | 12. parkadapter |
| 6. pomp aanzuigslang (zeef) | 13. parkadapter-kraan |
| 7. drukregelaar | 14. bierleiding-kraan-aansluiting |
| | 15. pompschakelaar (aan/uit) |
| | 16. schakelaar voor relais |
| | 17. relais |

Technische info: Profi 150/180

- 220 V. 50 Hz
- 1.500 U/min.
- Zelfaanzuigende RVS-pomp
- Traplose drukinstelling 15/18 bar
- Pompvermogen 460/680 l/h
 - H290xB330xD250 mm

SCHONE BIERLEIDINGEN - GOED GLAS BIER

GEBRUIKS HANDLEIDING "PROFI-150/180"

A: AANSLUITEN VAN HET APPARAAT

Sluit de leidingen van de punten met **nummers 2 en 14** aan de bierkranen die u gaat reinigen. Koppel de betreffende leidingen bij de biervaten in de kelder door met het mee geleverde koppelstuk (2x5/8" buitendraad met vleugelmoer) of FLARE 2x 3/8" (nieuw).

Bierkranen openen! **Nummer 3** kunt u als dat mogelijk is direct aan de spoelbak waterkraan aansluiten. Is niet altijd nodig! Leg een reinigingssponsje (balletje) in de parkadapter **nummer 12**. De parkadapter laat zich gemakkelijk verwijderen door een lichte draaiing. Driewegkraan met de grip naar boven als u voor spoelt, via de waterkraan. Met de pomp via een emmer dan de grip naar onder! Sluit de water- afvoerslang aan **nummer 10**; leg deze naast de emmer in afvoer v/d spoelbak. Sluit de aanzuigslang met zeef aan **nummer 6** en leg deze in de emmer. Parkadapter kranen **nummer 2 en 13** openen. Emmer vullen met fris water via de waterkraan van de spoelbak en deze volhouden!

B: VOORSPOELEN

Pomp starten **nummer 15**. Nu loopt het reinigingssponsje rond door de 2-bierleidingen. Bij aankomst aan de schakelautomaat (**nummer 11**) verandert automatisch de stuw richting. Het spoelwater met de bierresten loopt via de afvoerslang (**nummer 10**) naar de afvoergoot.

C: CHEMISCHE-MECHANISCHE REINIGING

3% PUREXOL 2 in emmer mengen met fris water. Leg de afvoerslang **nummer 10** ook in de emmer, start de pomp. Voor een juiste C+M reiniging zeker **15 min.** laten circuleren.

D: NA-SPOELEN

Schakel de pomp uit. Leg de afvoerslang in afvoer v/d spoelbak. Emmer met vuil spoelmiddel schoonmaken en omspoelen en vullen met schoon water en weer volhouden via de waterkraan. Pomp starten en alle resten van het reinigingsprodukt PUREXOL 2 wegspoelen. Sponsje altijd mee laten lopen. (ca. 5/6 min.) Controleren met schoon glas via de afvoerslang.

BELANGRIJK!

Het is belangrijk om met een druk van 4/5 bar te werken alleen voor extreme gevallen is het misschien nodig de pompdruk te verhogen via stelmoer **nummer 7**. Bij lange tijd geen gebruikmaken van het apparaat het witte deel van de omstelautomaat met de hand heen en weer bewegen.

Ventiel schakelt niet automatisch om?

Er zijn dan resten vuil in het ventiel. 1-adapter van de blauwe behuizing draaien 2-gele aansluitstuk er uitdraaien 3-ventiel er uitnemen en reinigen 4-0-ringen licht in vetten met speciaal armaturenvet 5-ventiel weer monteren tussen de schakel boringen 6-gele aansluitstuk weer monteren.

DE JUISTE REINIGINGSSPONSJES GEBRUIKEN! VOOR 7 MM LEIDINGEN 10MM SPONSJES VOOR 8,5MM 12MM SPONSJES.

SCHONE BIERLEIDINGEN - GOED GLAS BIER