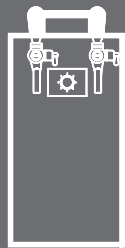




**BRASSERIE
DU BOUFFAY**

CONSEILS D'UTILISATION DES TIREUSES



LA TIREUSE A FROID SEC



BRASSERIE
DU BOUFFAY

Cet appareil n'est pas conçu pour tirer de la bière en continu, après 3 à 8 verres de 25cl selon la température du fût, attendre que le compresseur froid s'arrête avant de tirer les bières suivantes.

1 INSTALLATION DE LA TIREUSE MOBILE



Placer la tireuse sur un support solide à hauteur de tirage, à l'abri du soleil et des fortes chaleurs.

2 RACCORDER LE FÛT DE BIÈRE

A



Enlever la capsule

Enlever la capsule du fût, faire glisser la tête de soutirage sur la tête plate du fût (pas besoin de forcer, si vous forcez, c'est que la tête de soutirage est mal refermée).

B



Percuter le fût

Percuter le fût en abaissant le levier de la tête de soutirage (un « clic » se fait généralement entendre).



Ouvrir la vanne de tête

En la mettant en parallèle au tuyau

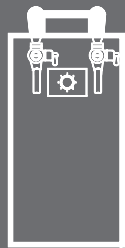
3 BRANCHER ET REGLER LE THERMOSTAT



Veiller à ce que l'appareil soit connecté à une installation électrique respectant les normes françaises en vigueur. (NF C15-100)
Positionner le bouton à l'arrière de la tireuse sur ON



Laisser le thermostat régler au maximum Thermostat



LA TIREUSE A FROID SEC



BRASSERIE
DU BOUFFAY

4 PURGER L'EAU DANS LE CIRCUIT

Dès le début de l'installation purger le circuit. Actionner le bec pour évacuer l'eau présente dans les serpentins jusqu'à l'arrivée de la bière.

Toutes nos tireuses sont lavées à chaque retour, les tuyaux sont donc remplis d'eau lorsque nous vous les mettons à disposition.

5 PATIENTER



Patiencez 20 à 30 minutes avant de servir

6 CONSEIL D'UTILISATION

POUR EVITER LA MOUSSE :

Entreposer les fûts dans un endroit frais et les laisser au repos après le transport

Incliner les verres à 45 °

Humecter les verres s'ils sont en plastique.

Régler le bec compensateur afin de gérer le débit et donc la mousse

Débrancher la tireuse lorsque vous suspendez son utilisation sur une longue durée

Penser à fermer la vanne de tête tirage à chaque changement de fût

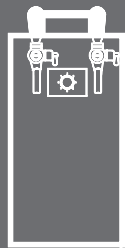
7 TYPOLOGIE DE NOS TIREUSES

TIREUSE 1 BEC FS40 :

Poids net 20 kg // Puissance 368W // Tension (V) 220-240V 50HZ~1

TIREUSE 2 BECS FS40 :

Poids net 31 kg // Puissance 391W // Tension (V) 220-240V 50HZ~1



LA TIREUSE A FROID SEC CO2



BRASSERIE
DU BOUFFAY

Cet appareil n'est pas conçu pour tirer de la bière en continu, après 3 à 8 verres de 25cl selon la température du fût, attendre que le compresseur froid s'arrête avant de tirer les bières suivantes.

1 INSTALLATION DE LA TIREUSE MOBILE



Placer le tireuse sur un support solide à hauteur de tirage, à l'abri du soleil et des fortes chaleurs.

2 RACCORDER LE FÛT DE BIÈRE

A



Enlever la capsule

Enlever la capsule du fût, faire glisser la tête de soutirage sur la tête plate du fût (pas besoin de forcer, si vous forcez, c'est que la tête de soutirage est mal refermée).

B



Percuter le fût

Percuter le fût en abaissant le levier de la tête de soutirage (un « clic » se fait généralement entendre).



Ouvrir la vanne de tête

En la mettant en parallèle au tuyau

3 RACCORDER LE FÛT AU CO2



Brancher le flexible de gaz sur la bouteille de CO2 (bien serrer à la main, pas besoin d'outil)

Ouvrir la bouteille de CO2 : faire un quart de tour.

Pas besoin d'ouvrir la bouteille au maximum car le gaz est contrôlé par le détendeur dans la tireuse

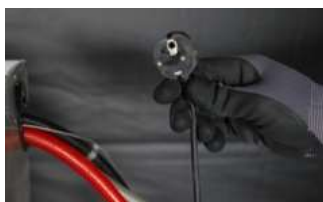


LA TIREUSE A FROID SEC CO2



BRASSERIE
DU BOUFFAY

4 BRANCHER ET REGLER LE THERMOSTAT



Veiller à ce que l'appareil soit connecté à une installation électrique respectant les normes françaises en vigueur. (NF C15-100)



Laisser le thermostat régler au maximum Thermostat 7

5 PURGER L'EAU DANS LE CIRCUIT

Dès le début de l'installation, purger le circuit. Actionner le bec pour évacuer l'eau présente dans les serpentins jusqu'à l'arrivée de la bière.
Toutes nos tireuses sont lavées à chaque retour, les tuyaux sont donc remplis d'eau lorsque nous vous les mettons à disposition.

6 PATIENTER



Patience 20 à 30 minutes avant de servir

7 CONSEIL D'UTILISATION

POUR EVITER LA MOUSSE :
Entreposer les fûts dans un endroit frais et les laisser au repos après le transport
Incliner les verres à 45 °
Humecter les verres s'ils sont en plastique.
Régler le bec compensateur afin de gérer le débit et donc la mousse

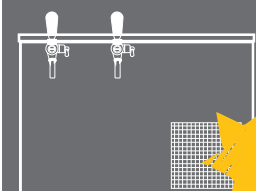
Débrancher la tireuse lorsque vous suspendez son utilisation sur une longue durée

Penser à fermer la vanne de tête de tirage à chaque changement de fût

8 TYPOLOGIE DE NOS TIREUSES

TIREUSE 2 BECS FS70 :
Poids net 29 kg // Puissance 506W // Tension (V) 220-240V 50HZ~1

TIREUSE 2 BECS FS155 :
Poids net 42 kg // Puissance 874W // Tension (V) 220-240V 50HZ~1



Cet appareil nécessite d'être installé 2H30 à 3H00 avant son utilisation

1 INSTALLATION DE LA TIREUSE MOBILE



Placer la tireuse sur un support solide à hauteur de tirage, à l'abri du soleil et des fortes chaleurs.

2 REMPLIR LE BAC D'EAU



Tous les serpentins doivent être immergés, jusqu'au niveau du trop plein. Ils formeront la glace et la bière sera refroidie en passant dans les serpentins au milieu du bac.

3 RACCORDER LE FÛT DE BIÈRE



Enlever la capsule

Enlever la capsule du fût, faire glisser la tête de soutirage sur la tête plate du fût (pas besoin de forcer, si vous forcez, c'est que la tête de soutirage est mal refermée).



Percuter le fût

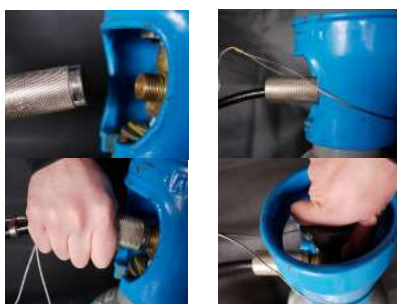
Percuter le fût en abaissant le levier de la tête de soutirage (un « clic » se fait généralement entendre).



Ouvrir la vanne de tête

En la mettant en parallèle au tuyau

4 RACCORDER LE FÛT AU CO2



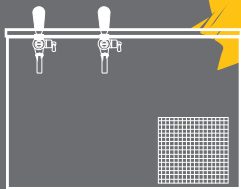
Brancher le flexible de gaz sur la bouteille de CO2 (bien serrer à la main, pas besoin d'outil)

Ouvrir la bouteille de CO2 : faire un quart de tour.

Pas besoin d'ouvrir la bouteille au maximum car le gaz est contrôlé par le détendeur dans la tireuse

Sur une tireuse 2 becs, penser à fermer le vanne de gaz lorsque 1 des 2 becs n'est plus utilisé.





5 BRANCHER ET REGLER LE THERMOSTAT



Veiller à ce que l'appareil soit connecté à une installation électrique respectant les normes françaises en vigueur. (NF C15-100)



Au démarrage, régler le thermostat au maximum
Thermostat 7, selon la température ambiante abaisser le thermostat et vérifier toutes les heures la présence de glace.

Eviter le trop de glace afin que les serpentins ne gèlent pas

6 PURGER L'EAU DANS LE CIRCUIT

Dès le début de l'installation, purger le circuit. Actionner le bec pour évacuer l'eau présente dans les serpentins jusqu'à l'arrivée de la bière. Toutes nos tireuses sont lavées à chaque retour, les tuyaux sont donc remplis d'eau lorsque nous vous les mettons à disposition. **Il faut donc vider cette eau avant que la glace soit formée pour éviter qu'un glaçon se forme dans le serpentin.** Ce glaçon vous empêcherait de tirer la bière et endommagerait le matériel.

7 PATIENTER



Patiencez **2h30 – 3h00** le temps de formation de la glace avant de tirer la bière.

8 CONSEIL D'UTILISATION

POUR EVITER LA MOUSSE :

Entreposer les fûts dans un endroit frais et les laisser au repos après le transport

Incliner les verres à 45 °

Humecter les verres s'ils sont en plastique.

Débrancher la tireuse lorsque vous suspendez son utilisation sur une longue durée

Penser à fermer la vanne de tête de tirage à chaque changement de fût

9 TYPOLOGIE DE NOS TIREUSES

TIREUSE 1 BEC EAU :

Poids net 33 kg // Puissance 679W // Tension (V) 220-240V 50HZ~1

TIREUSE 2 BECS EAU :

Poids net 41 kg // Puissance 765W // Tension (V) 220-240V 50HZ~1

