PRODUKTDATENBLATT / Kat-Nr. 11-1105-1

500 Liter Tank aus V2A

Eigenschaften

Ausführung	Isolierung
Bauform	liegend
Volumen	500 L
Werkstoff	V2A (AISI 304) 1.4301

Weitere Eigenschaften

Länge	1.230 mm
Betriebsdruck	3 bar
Gewicht	85 kg
Anzahl Füße	4
Temperaturbereich bei Betrieb	5-20 C
Durchmesser Breite	778 mm

EURO specialist in tanks

3.000 Tanks auf Lager





Kat-Nr.	Zustand	Stück
11-1105-1	**Neu**	**1**

Preis auf Anfrage

Beschreibung

UNI 005-684

Technische Daten:

Max.Betriebsdruck: 3,0 bar

Max.Überdruck: 4,3 bar

Max.Betriebstemperatur: 20°C

Min.Betriebstemperatur: 5°C

Dieser Biertank ist ein zylindrischer horizontaler Behälter aus rostfreiem Material, der zur Lagerung und zum Ausschenken von Bier in Restaurants dient. Der Behälter ist auf N4000 volle Betriebszyklen dimensioniert. Vorausgesetzt, dass ein voller Betriebszyklus auf eine Woche fällt, ist eine Lebensdauer von 76 Jahren zu erwarten. Der Tank wird ohne Isolation und

500 Liter Tank aus V2A

ohne Kühlung geliefert. Es besteht aber die Option, Tanks auch isoliert und mit Nachkühlung zu bauen. Der Tank liegt auf Sattel, die mit Schrauben am Rahmen befestigt sind. Am vorderen Klöpperboden ist ein elliptisches Mannloch (440×310 mm) platziert, das zur Anbringung des PE-Sacks in den Tank dient. Beim Zapfen wird das Bier aus dem Tank durch Luftdruck auf die Außenseite des PE-Sacks ausgedruckt.

Der Druckluft wird in den Behälter über Luftarmatur durchgelassen, die ein kompaktes Ganzes bildet mit: Sicherheitsventil auf 3bar, Kontrollmanometer im Bereich 0 bis 6 bar und Entlüftungsventil. Für die visuelle Kontrolle des Füllstandes dienen zwei Schaugläser mit Panzerglas mit Maß DN 65 für 500 Liter und 1000 Liter und DN 32 für 2000 Liter Tank. Zum Abfüllen und Ausschenken des Biers aus dem Behälter (PE-Sack) dient eine Armatur mit Maß DN 40, endend mit einer Klappe.

Bedienungsanleitung

Kontrolle und Vorbereitung des Behälters vor Abfüllung Kontrolle des Inneren - Sauberkeit.Kontrolle Sicherheitsarmatur.Kontrolle Befestigung der Abfüllarmatur / Armatur zum AusleerenKontrolle der Mannlochabschließung.

Anbringen des PE-Sacks

In den Tank wird über das Mannloch ein PE-Sack angebracht, in den Sack wird die Füllarmatur eingeleitet und mit Hilfe eines Teilrings und einer Überwurfmutter wird diese gesichert. Das Mannloch und die Klappe des unteren Auslaufs müssen zugeschlossen sein.

Unter Drucksetzung des Biertanks

Nach dem Schließen des Mannlochs wird der Kompressor eingeschaltet. Der Tank wird über Luftzufuhr auf 2 bar unter Druck gesetzt. Das Sicherheitsventil sichert, dass der Behälter nicht überdruckt wird.

Abfüllen des Biertanks

Nachdem der Tank mit Luft unter Druck gesetzt wird, wird die Füllarmatur mittels Schlauch mit dem Tank verbunden, und der PE-Sack wird mit Bier gefüllt. Der Gegendruck im Behälter sichert, dass das Bier nicht schäumt. Nach dem Abfüllen wird die Verschlussklappe verschlossen.

Zapfen des Biers

An die Füllarmatur wird ein Endstück angeschlossen. Der Tank wird mit Schlauch zum Ausschank angeschlossen. Die Verschlussklappe des unteren Auslaufs wird geöffnet. Beim Zapfen wird das Bier aus dem Tank durch Luftdruck ausgedruckt, der sich auf die Außenseite des PE-Sacks auswirkt (PE-Sack dient als Barriere).

Biertanks 500, 1000, 2000 Liter ist eine technische Einrichtung gefertigt gemäß EN 13445.

Biertanks werden der konstruktiven Prüfung sowie der Druckprüfung unterzogen.

Aufpreis:

Je nach Menge und Positionierung werden auch Rahmen für die Biertanks angepasst.

Rahmen für ein 500 Liter Tank

Falls sich gravierende Veränderungen in er Materialbeschaffungs-Situation nach oben oder nach unten ergeben, behalten wir uns Angebotskorekturen vor.

500 Liter Tank aus V2A





EUROlux GmbH & Co. KG
Hessheimer Weg 3-7
D-97753 Karlstadt-Karlburg
Tel: +49 (0) 9353 909050
info@eurolux.de

Sitz der Gesellschaft Würzburg
Registergericht: Amtsgericht Würzburg
HRA Nr. 7300
Geschäftsführung: Paul Lamprecht
Gerichtsstand: Würzburg
Ust-IdNr. DE 297 603 191
Steuer-Nr. 231/158/51403

Raiffeisenbank Main Spessart eG Lohr a. Main
BIC: GENODEF1GEM
IBAN: DE89 7906 9150 0001 6523 20