

# Bierschankkopf

Von wegen Schmalspurig: die wahre Größe steckt im Innern!

## Ausstattung

- **Edelstahlzapfhahn** oder optional Sonderanfertigungen in allen RAL-Farben oder Kupfer antik
- **Edelstahlgehäuse** oder optional Sonderanfertigungen in allen RAL-Farben oder Kupfer antik
- **unendlich viele Zapfleitungen und Touchdisplays möglich!** Grenzen setzt hier nur die Größe der Theke
- **smartschank-Controlling steuert, überwacht und digitalisiert die komplette Getränkeausgabe** der Theke (optional Anbindung von Kaffeemaschinen, anderen Geräten, Wiegetechnik, Kassenanbindung und Überwachung aller Temperaturen und Gas- und Wasserdrücke)
- Hochleistungs-Getränkeventile für **mehr als 6l pro Minute** (Zapfhahnabhängig)

## Details

- jedes Getränk bis ins Glas ziemlich cool unterwegs und das ohne zusätzliche Kühlgeräte: **Kühlung bis in den Zapfhahn**, so haben die Getränke stets die perfekt gekühlte Temperatur und nur die Getränke, nicht das Gehäuse der Säule: **effizient kühlen, ohne Energieverlust**  
Durch die ausgeklügelte und **exklusive Dirmeier Hahnkühlung** bleibt ihr Hahn selbst im heißem Geschäft bis zum letzten Tropfen cool.  
Kühlen sie ihre Getränke mit dem vorhandenen Sodakreislauf bis zu 7 bar ohne zusätzliches Begleitkühlungsgerät.  
Durch die effiziente **Wasserführung ohne Querbohrung** können sie die Biersäulen ohne großen Druckverlust in Reihe kühlen, das schont die Pumpe, somit erzielt man eine lange Lebensdauer man hat **geringe Servicekosten**
- Der Hahn muss laufen: und zwar im **Dauermodus!**  
Und was bei uns marktführend hervorragend klappt: **der Dauermodus kann während des Zapfens ganz einfach aktiviert werden** und schon werden die Portionen – wenn man so will - mit kurzen Zwischenpausen für den Glaswechsel ausgegeben.  
Und das Beste: **die Anzahl bereits gezapften Getränke steht groß auf dem Display**, man muss nicht mal mehr selber mitzählen!  
Und falls der Zapfhahn versehentlich nicht geschlossen wurde, erkennt unser smartschank-System dass der Kredit in die Tropfschale läuft – dann **schließt das Ventil über den Security Stop**.  
Wir passen auf- das haben wir schließlich versprochen
- Der Rest vom Schützenfest: **Restmengenspeicherung läuft vollautomatisch:**  
Wenn ein Kellner seinen Schlüssel abzieht, wird automatisch die personenbezogene Restmenge gespeichert und kann beim nächsten Anstecken des Kellnerschlüssels ganz einfach abgerufen werden; was nicht mehr benötigt wird, wird protokolliert und kann über das System optional entfernt werden.  
Der Hahn bleibt deswegen aber **nicht gesperrt für andere Kellner!**

