



Fass ist leer? Kein Stress!

Diese unangenehme Situation kennt jeder Wirt: Immer dann, wenn's gar nicht passt, ist das Bierfass leer. Einer erbarmt sich, flitzt in den Keller, steckt ein neues Fass an, eilt wieder hoch, zapft so lange Schaum ab, bis das Bier wieder richtig fließt. Das kann dauern. Und bei jedem neuen Anzapfen läuft bares Geld den Ausguss hinab; das am Ende des Tages in der Kasse fehlt.

Die Lösung ist ein Fasswechsler! Jedes unserer Modelle, angefangen bei den Basisausführungen DUO 7 oder DUO 10, basiert auf mehreren aufeinander abgestimmten Ventilen. Ist ein Fass leer, wird über ein Signal ein volles Fass aktiviert – ohne Unterbrechung im Zapfbetrieb. Optional kann eine Meldung zum **smartschank Assistenten** gesendet werden.

Die einzigartige Besonderheit:

Edelstahl-Kugelventile, die die Umschaltung ausführen.

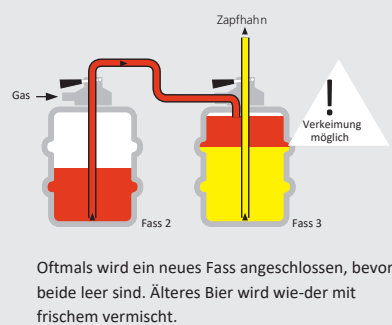
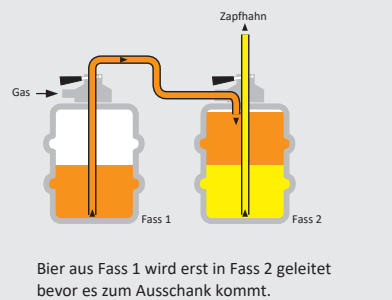
Deren Vorteile:

Sehr große Zapfmengen und Reinigung ohne Demontage mit Schwammkugeln.

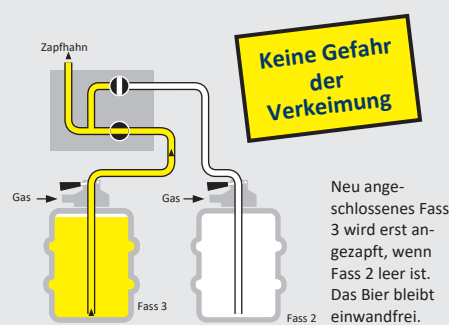
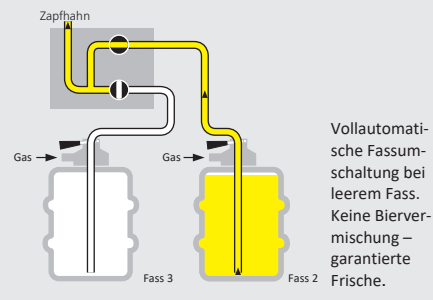
Bei einer herkömmlichen Reihenschaltung wird älteres Bier häufig mit frischem vermischt; es kann zu einer Verkeimung kommen. Bei der vollautomatischen Fassumschaltung hingegen findet keine Vermischung statt. Mit unseren Fasswechslern wird das neue Fass erst dann angezapft, wenn ein anderes leer ist.

Bedeutet: Immer frisches Bier und optimale Hygiene. „Sanfter Fasswechsel“ bedeutet zudem, dass Schaumbildung ausgeschlossen ist, da die Leitungen beim Umschalten gefüllt bleiben.

Herkömmliche Reihenschaltung



Sicheres Zapfen mit smartSCHANK



In naturtrüben Bieren sind bestimmte Mikroorganismen (Keime) selbstverständlich und selbstverständlich auch gewollt. Andere, unerwünschte Keime wie etwa Schimmelpilze, Milchsäurebakterien oder auch Fremdhefen hingegen führen nicht nur zum Verderb von Getränken, sondern bergen Gefahren für den Konsumenten.

Sicher: Mikroorganismen befinden sich praktisch überall. Doch gerade deshalb ist es wichtig, Verkeimung gar nicht erst zuzulassen. Schon eine leichte Trübung zeigt die mangelnde Hygiene und verdirbt das Getränk; es darf nicht mehr abgegeben werden.

Getränkequalität beginnt bereits beim Fass. Und hier kommen die vollautomatischen Fassumschalter aus der smartschank-Familie ins Spiel. Bei einer herkömmlichen Reihenschaltung, wie auf der Grafik zu sehen, wird Bier von einem Fass erst in ein anderes geleitet, bevor das Getränk zum Zapfhahn transportiert wird. Verkeimung ist gerade dann möglich, weil älteres Bier mit frischem vermischt wird. Was übrigens, wenn das Hauptfass niemals vollständig geleert werden würde?

Sicheres Zapfen mit Fassumschalter aus der smartschank-Serie hingegen bedeutet, dass frisches Bier gar nicht erst mit altem vermischt wird. Erst dann, wenn ein Fass komplett leergelaufen ist, wird das neue, frische Fass über die Umschaltung aktiviert. Verkeimung ist somit ausgeschlossen. Und der Wirt kann in Ruhe das leere Fass gegen ein frisches, neues austauschen.

Wichtig auch zu wissen: Schankanlagenreinigung ist nach DIN 6650-6 geregelt und gibt Orientierungswerte für Reinigungsintervalle vor. Die **smartschank Fasswechsler DUO 7 und DUO 10** sind von Haus aus mit Edelstahl-Kugelventilen ausgestattet, die nicht nur hohe Zapfmengen erlauben, sondern die Reinigung auch ohne Demontage und durch den Einsatz von Schwammkugeln ermöglichen.

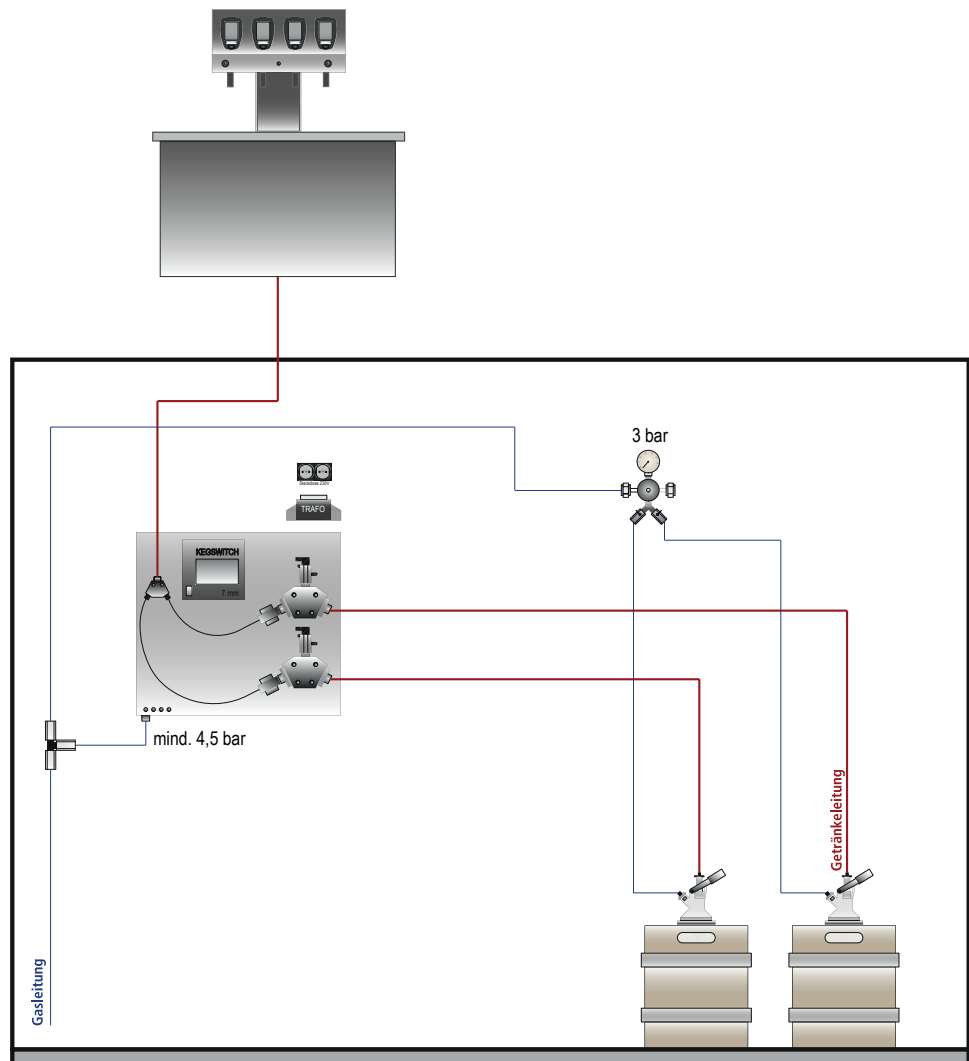
Fasswechsler DUO



Technische Daten:

Abmessungen	43 x 40 x 13 cm (B x H x T)
Leistungsaufnahme	Standby 0,5 Watt
Versorgungsanschlüsse	Strom 24V AC Druck 2,5 - 5,5 Bar
Fassanschlüsse	2 x Standard 5/8" AG
Leitungsdurchmesser	7 mm und 10 mm
Garantie	3 Jahre

*Alle Angaben und Abbildungen ohne Gewähr.
Technische Änderungen vorbehalten.*



Funktion

Über die Getränkeleitung, die vom Kellerbereich in den Gastraum führt, werden mehrere Zapfhähne (in unserem Beispiel drei) durch den Fassumschalter von nur einem aktiven Fass versorgt, um die Anstichzeit gering zu halten. Sobald das eine Fass leer ist, schaltet der Fasswechsler DUO automatisch auf das neue volle Fass um. Das leere Fass kann während des Betriebs ausgetauscht werden.

Ergebnis

Die Zapfhähne im Gastraum werden unterbrechungsfrei mit Bier versorgt. So werden Störungen und Wartezeiten im Zapfbetrieb verhindert.

Noch ein positiver Nebeneffekt zur Qualitätssicherung:

Es kann nicht vorkommen, dass an weniger genutzten Zapfsäulen ein Fass zu lange angeschlossen bleibt, da die Zapfhähne von einer zentralen Leitung aus versorgt werden.