

## TIREUSE A BIERE NOMADE



ref. 330 370



L65 x P65 x H151 cm



vide 58 Kg / maxi 148 Kg



4,9 A / 220 V / 50 Hz / 1337 W  
Prise de terre obligatoire



Stèle nomade  
Débit 250 L delta T à 15°  
Capacité de la cuve 90 L  
Banc de glace maxi 25 Kg  
Vidange cuve avec robinet



## MISE EN SERVICE DE LA TIREUSE NOMADE

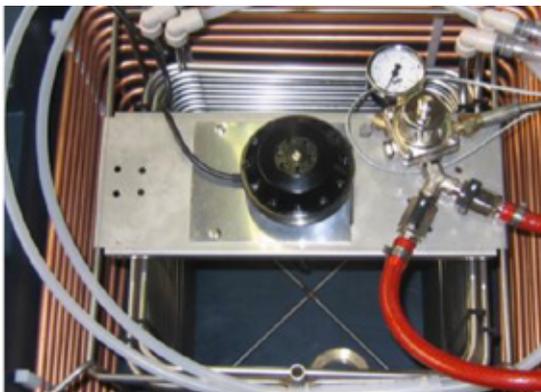


Positionner l'appareil à son emplacement et bloquer les freins des roulettes.

Enlever la grille de ventilation **côté gauche**, en tirant délicatement vers soi (voir photo).



Vérifier que le robinet rouge de vidange de la cuve soit fermé avant de la remplir.



Soulever le capot et remplir la cuve jusqu'à l'indicateur de niveau d'eau max.

Raccorder la prise de courant 220V à une alimentation 220V 16A équipée d'un disjoncteur différentiel avec terre impérative

Le compresseur doit se mettre en fonctionnement



Enlever la grille de ventilation **côté droit**, en tirant délicatement vers soi.

Régler le thermostat manuel à la température voulue : min.glace -2,5° ; maxi +2,5° (le réglage par défaut est -2,5°).

Remettre la grille en place.

Laisser l'appareil faire son froid (2 h minimum).



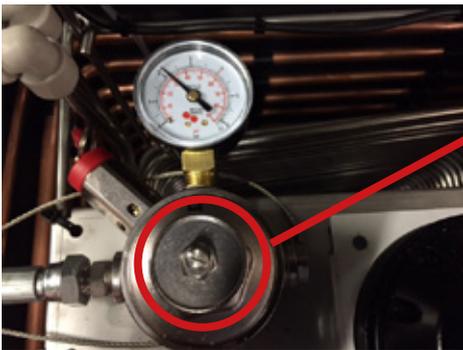
Raccorder le tuyau de vidange de l'égouttoir dans le bidon vide fourni par AKTUEL



Raccorder le flexible haute pression à la bouteille de CO2 en serrant la molette à la main.

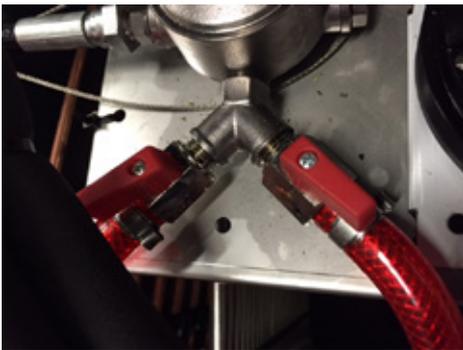
Passer le câble de sécurité derrière le robinet de la bouteille de CO2

Ouvrir la bouteille de CO2 lentement, puis à fond.



Régler la vis de pression du détendeur en fonction de la température ambiante à l'aide d'un tournevis.

Pour info : T° de la pièce 18° réglage à 1,8 pression.  
20° réglage à 1,9 pression.  
22° réglage à 2,1 pression = réglages par défaut de la tireuse à la livraison par AKTUEL



Mise en perce des fûts : faire un tirage à la fois.

Brancher la tête de débit sur le fût et ouvrir le robinet rouge de CO2 du détendeur correspondant au tirage concerné



Mettre en perce le fût : percuter la tête. Ouvrir le robinet d'arrêt de la tête de débit. Replacer le couvercle correctement.

Purger le tirage en plaçant une bouteille en plastique vide sous le bec du robinet de tirage ouvert à fond. Une fois que la bière coule claire, refermer le robinet. Procéder de la même manière pour le second tirage.

**Votre appareil est opérationnel : bonne dégustation !**

## A LA FIN DE VOTRE ÉVÈNEMENT

Débrancher la prise de courant et fermer la bouteille de CO2.

Déconnexion des fûts. Faire un tirage à la fois.

Fermer le robinet d'arrêt de la tête de débit

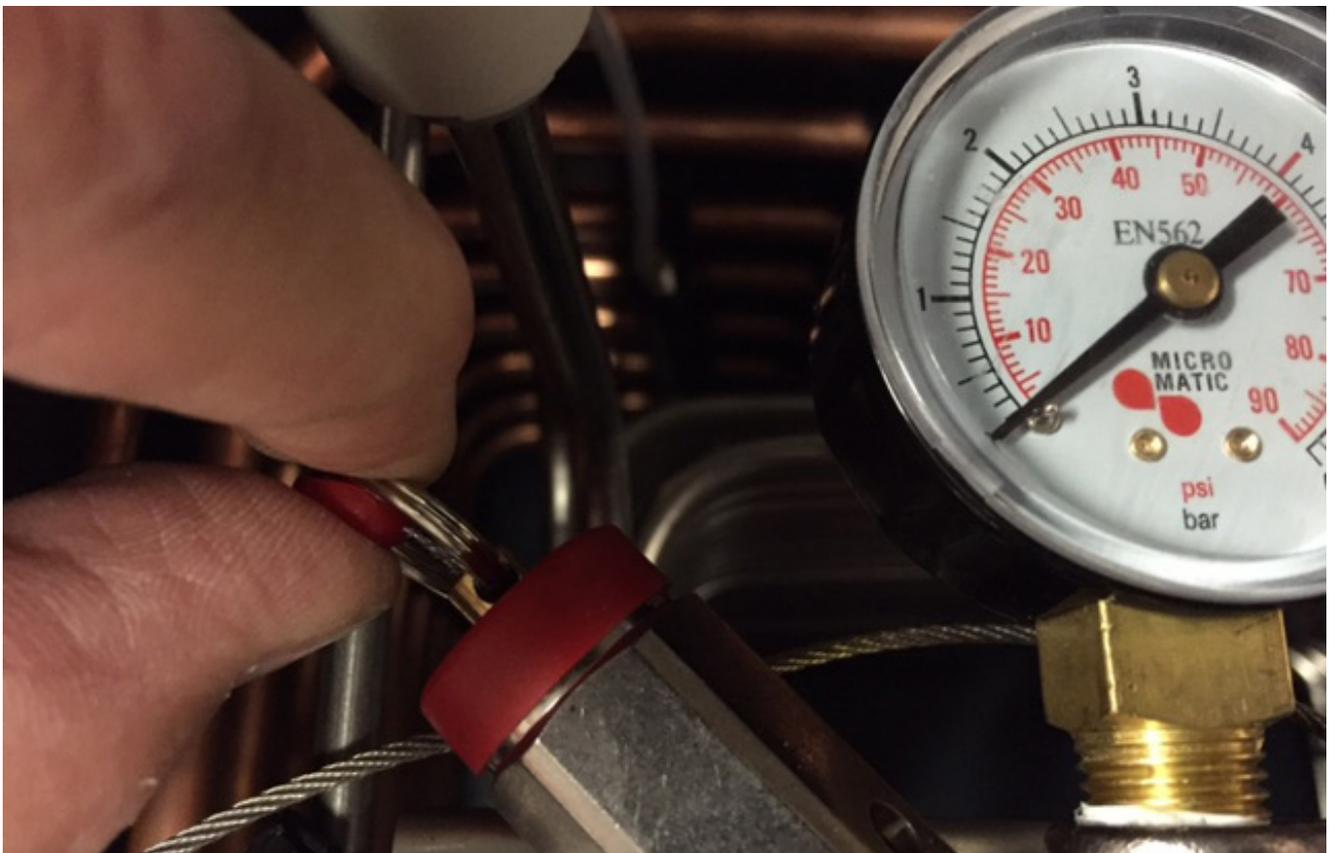
Tirer sur la goupille (voir photo) pour décompresser puis relâcher

Débrancher la tête de débit du fût et enclencher la tête de débit dans le vide pour décompresser le CO2. Procéder de la même manière pour le second tirage.

Soulever légèrement le couvercle de l'appareil, fermer les robinets de sortie du détendeur et enlever le flexible haute pression de la bouteille.

Enlever la grille de ventilation située à gauche, ouvrir le robinet de vidange de la cuve et laisser l'eau s'évacuer : **ne pas oublier qu'il faudra laisser fondre le banc de glace avant reprise de la tireuse nomade par AKTUEL**

Une fois la cuve vidée, refermer le robinet. Remettre la grille en place.



## MARQUES DE BIÈRE COMPATIBLES TYPE S

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| Adelscott              | San Miguel            |
| Affligem               | Stella Artois         |
| Affligem Fruits Rouges | Heineken              |
| Affligem Triple        | Heineken Authentic    |
| Amstel                 | Jupiler               |
| Amstel Free            | Karmeliet Tripel      |
| Asahi                  | Kasteel Blonde        |
| Bavaria                | König                 |
| Beamish Red            | Kriska                |
| Beamish Stout          | Leffe Blonde          |
| Belpils                | Leffe Brune           |
| Buckler                | Leffe Rubis           |
| Caffrey's              | Leffe 9°              |
| Chti                   | Léon de Bruxelles     |
| Cimoise                | Loburg                |
| Cruzcampo              | Maredsous             |
| Cuvée des Trolls       | Maredsous Triple      |
| Desperados             | Murphy's              |
| Dorelei                | Pêcheur               |
| Duc d' Havré           | Pelforth              |
| Edelweiss              | Pelforth Brune        |
| Erdinger               | Peroni Nastro Azzurro |
| Fischer                | Pilsner               |
| Fischer Spéciale n°7   | Record                |
| Foster's               | Rince cochon          |
|                        | Wieckse Witte         |