

# Handleiding bij verhuur tap

## Handleiding aansluiten / wisselen biervat

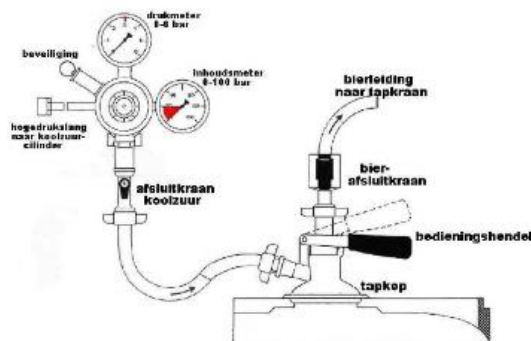
### Aankoppelen biervat

- Pak de tapkop (zie afb. 1) en controleer of de bedieningshendel omhoog staat. Let op: Bedieningshendel inknijpen en omhoog zetten.
- Zet de tapkop op het fust en volg onderstaande stappen:
  - Bij bajonetskoppeling (zie afb. 2); de koppeling een halve slag draaien met de klok mee en dan de bedieningshendel inknijpen en omlaag drukken.
  - Bij schuifkoppeling (zie afb. 3); de koppeling over de aansluiting van het vat schuiven en dan de bedieningshendel inknijpen en omlaag drukken.
- Het biervat is nu aangeslagen.
- Open nu de koolzuurfles door de knop boven op de fles open te draaien (een paar slagen is voldoende). Open vervolgens de afsluitkraan van de koolzuurleiding. Als de zwarte afsluitkraan (hendel) omhoog staat, oftewel in dezelfde richting als de slang staat, dan staat de kraan open. Met de drukregelaar (de zilver kleurige ijzeren knop midden op de koolzuurmeter) kunt u de druk naar de installatie regelen. Let wel op dat u alvorens u de druk regelt u eerst de zwarte afsluitkraan dicht draait de druk verandert en dan deze weer open zet. U moet dit maar steeds met kleine stapjes doen dus hooguit 0,1 a 0,2 bar veranderen en dat het enige glazen tappen duurt voordat u verschil gaat merken. **Ben voorzichtig en geduldig met het veranderen van de druk want anders krijgt u het niet meer netjes ingeregeld!** Onderaan deze handleiding vindt u een schema met ongeveer welke druk u moet tappen bij welke temperatuur.

Na het aansluiten van een nieuw bierfust zal er eerst een kleine hoeveelheid schuim worden getapt onder enige druk. Wees dan ook voorzichtig en gebruik hiervoor een emmer of lege fles!

### Afkoppelen / wisselen biervat

- Afsluitkraan koolzuur sluiten → kwartslag draaien (nu wijst de hendel niet meer met de slang mee)
- Pak de tapkop en volg onderstaande stappen:
  - Bij bajonetskoppeling (zie afb. 2); de koppeling een halve slag draaien (tegen de klok in) en dan de bedieningshendel inknijpen en omhoog doen.
  - Bij schuifkoppeling (zie afb. 3); de bedieningshendel inknijpen, de koppeling van het vat afschuiven en omhoog doen.
- De tapkop kan nu van het biervat gedaan worden.
- Vervolg bovenstaande stappen “aankoppelen biervat” bij het opnieuw aansluiten van een biervat.



Afbeelding 1: beschrijvingen onderdelen.



Afbeelding 2: bajonetskoppeling.



Afbeelding 3: schuifkoppeling.

## Het tappen

- Pak een bierglas en spoel het goed met de borstel in de spoelbak, met de bedoeling het glas voor te koelen en nat te maken. Bier komt bij een goed afgestelde installatie op 5°C uit de tapkraan. Hoe dichter de temperatuur van het glas ligt bij de temperatuur van het bier hoe beter de schuimvorming. Maar ook bewaart het bier bij een afgekoeld glas langer zijn frisheid en blijft het koolzuur langer verbonden aan het bier. Zorg dus altijd voor koud water in de spoelbak.
- Laat het bierglas even uitlekken.
- U houdt het glas naast de opening van de tapkraan.
- Zet in een vloeiende beweging de tapkraan helemaal open en laat een klein beetje bier naast het glas lopen. Zo worden de schuimresten, die mogelijk in de opening van de tapkraan zitten, verwijderd. Bij het tappen van meerdere glazen achter elkaar, laat u alleen bij het eerste glas een beetje bier naast het glas stromen.
- U houdt daarna het glas schuin onder de tapkraan zodat het bier langs de binnenzijde van het glas naar beneden stroomt. Daarbij mag de opening van de tapkraan het glas en het schuim absoluut niet aanraken, omdat aan de buitenzijde van de tapkraan geïnfecteerde bierresten aanwezig zijn.
- Beweeg vervolgens het glas geleidelijk naar een rechte houding om een schuimkraag te vormen. Wilt u extra schuim, dan kunt u het bierglas enigszins laten zakken. Ga echter nooit met het bierglas "melken", zoals het herhaaldelijk op en neer bewegen met het glas wordt genoemd.
- Op het moment dat het bier over de rand van het glas dreigt te lopen, sluit u de tapkraan in één beweging.
- Dan zet u het glas zo neer dat er geen druppels uit de tapkraan op het schuim van het bier kunnen vallen.

## Het afschuimen

- De afschuimer (spatel) moet gereed staan in een schoon glas met koel en vers water.
- Laat het schuim uit het bierglas opstijgen en een klein beetje overlopen.
- Daarna schuimt u in één beweging de grote koolzuurbellen van het glas af. De afschuimer moet daarbij onder een hoek van 45 graden over de rand van het glas gaan.
- U schuimt af in de richting waar het schuim van het glas afloopt.
- Na het afschuimen zet u de spatel terug in het daarvoor bestemde glas. Laat de afschuimer nooit op het lekblad van de bar liggen i.v.m. hygiëne.

## Let bij het plaatsen van de tap op:

- De koeler is gevuld met voldoende kraanwater (tot boven de spiralen). Bij levering door ons, wordt dit altijd al gedaan.
- Geef het bierfust na levering enige tijd rust (minimaal drie uur).
- Zet de bierfusten niet in de zon.
- Met de knop koeling zet u de koeling aan of uit deze zal normaliter aan staan ruim voordat er getapt gaat worden daar er anders vanzelfsprekend geen koel bier getapt kan worden.
- Met de knop verlichting kunt u de verlichting van het buffet aan of uit zetten en met de meegeleverde afstandsbediening de Led verlichting in elke gewenste stand.

## LET OP!

- Voorkom schade, blijf zoveel mogelijk van alle meters af, deze staan goed ingesteld.
- Voorkom te hoge kosten door bij niet aangebroken biervaten de zegel te verbreken (DUS NIET VERWIJDEREN). Wij zijn helaas genoodzaakt het biervat door te berekenen indien de zegel is verbroken en/of verwijderd.

## Op hoeveel bar moet de CO2 meter worden ingesteld?

De instellingen van de CO2 meter zijn temperatuur afhankelijk. Dit houdt in dat als het kouder wordt de druk op de fles ook naar beneden moet en anders om. Dit is van belang bij het bier tappen. Bij een te hoge druk spuit het bier eruit en bij een te lage druk krijgt u alleen maar schuim. Dus zodra u merkt dat de snelheid van het stromen van het bier sneller wordt moet u de druk verlagen. Of als u merkt dat er meer schuim uit komt dan gewenst dan moet u de druk verhogen. Dus zodra de temperatuur veranderd moet de druk op de CO2 fles ook worden veranderd om het beste biertje te kunnen blijven tappen.

Over het algemeen tapt men op kamer temperatuur dan moet de druk op ongeveer 2.2 Bar worden ingesteld. Voor alle andere temperaturen kunt u de druk aflezen in de tabel hieronder.

Temp in °C	Druk in Bar
4	0.74
5	0.80
6	0.86
7	0.93
8	1.00
9	1.06
10	1.13
11	1.20
12	1.27
13	1.35
14	1.42
15	1.50
16	1.59
17	1.66
18	1.75
19	1.84
20	1.93
21	2.02
22	2.12
23	2.21
24	2.30
25	2.40
26	2.50
27	2.60
28	2.71
29	2.82
30	2.93
31	3.04
32	3.15
33	3.26

Voor een goed glas bier zijn opslag temperatuur en koolzuurdruk belangrijk.



The image shows a glass of beer on the left and a thermometer on the right. The thermometer has two scales: Celsius (C) on the left and Bar on the right. The Celsius scale ranges from -20 to 40 with major markings every 10 units. The Bar scale ranges from 0.7 to 2.8 with major markings every 0.5 units. The liquid level in the thermometer is at approximately 20°C, which corresponds to 1.4 Bar on the right scale.

Lees de druk af op de drukmeter (A) en pas deze aan indien nodig.

1. Kranen (B) dichtzetten

2. Met stelschroef op drukmeter de koolzuurdruk omhoog cq omlaag draaien

3. Kranen (B) weer open zetten

KRAAN DICHT

KRAAN OPEN



### Gefab Party en Evenementenverhuur

Willemstraat 14, 5761 BE te Bakel  
Telefoon: 0492-780995 of 06-22286763  
Email: info@PartyenEvenementen.nl