

Der CT-Messzapfkopf

Die kleine CO₂-Messgerätelösung für den mobilen Einsatz



Der CT-Messzapfkopf ist ein modifizierter Zapfkopf zur Qualitätssicherung, mit welchem unter zusätzlicher Einbeziehung der Temperatur der CO₂-Gehalt des Bieres im Fass ermittelt werden kann.

Es handelt sich um ein technisches Hilfsmittel, welches Brauereien, Schanktechnikern, Cateringunternehmen, Getränkegroßhändlern sowie Betreibern von Veranstaltungsarenen (z.B. Fußballstadien, Konzerthallen) schnell und einfach vor Ort ermöglicht den CO₂-Gehalt des Bieres in angestochenen Fässern zu bestimmen und durch eine ggf. notwendige Reduzierung des Drucks im Fass die Aufkarbonisierung des Bieres zu vermeiden. Die Druckentlastung erfolgt unkompliziert über das integrierte Sicherheitsventil.

Der montierte Filter verhindert, dass eventuell auftretender Bierschaum in das Manometer gelangt und eine Verkeimung am Manometer entsteht.

Nutzen :

- Vermeidung von Umsatzverlusten durch schäumendes Bier beim Zapfen (Zeiteinsparung beim Zapfvorgang/weniger Bierverlust)
- Vermeidung zusätzlicher Personal- und Logistikkosten bei der Bearbeitung von Reklamationen (Laborprüfkosten/Transportkosten)
- Überprüfung der Einstellung der Schankanlage
- Vermeidung Imageschaden ("Das Bier der Brauerei XY schmeckt nicht/ist schlecht.")
- Ermittlung des CO₂-Gehalts > korrekte Einstellung des Betriebsdrucks der Schankanlage ist möglich.

Funktionen:

- Ermittlung des Kopfdrucks im Kegfass.
In Verbindung mit der Temperatur kann so der CO₂-Gehalt im Fass ermittelt werden (Berechnung mittels des Henry'schen Gesetzes mit der Hilfe von im Markt erhältlichen Messschiebern).

Mobile Code

