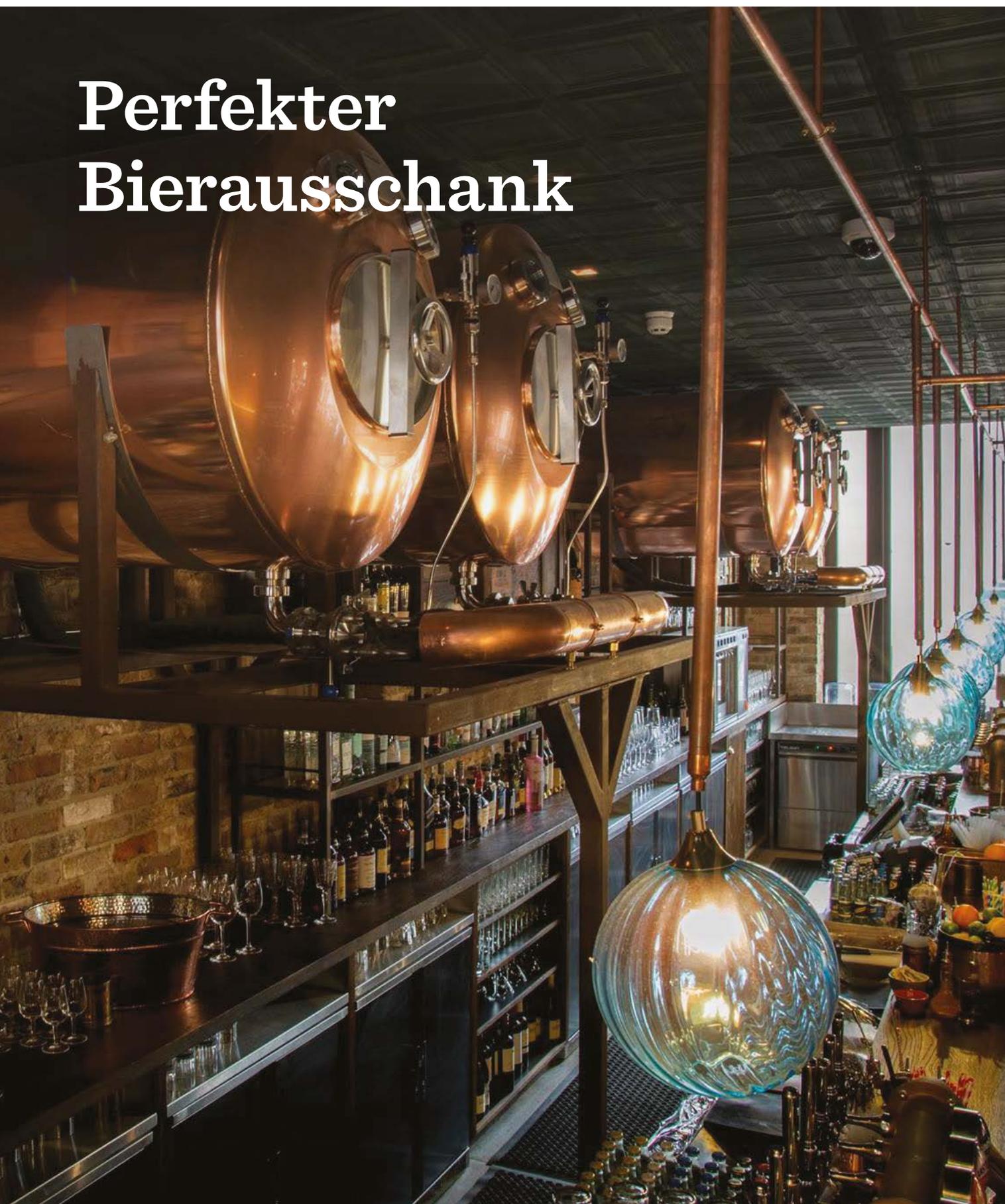


Perfekter Bierausschank



AUSSCHANKTANKS

MUELLER

Egal, welches Getränk Sie in Ihrer Gastwirtschaft, Ihrer Probierstube oder an Ihrem Veranstaltungsort servieren: Die Schönheit und Funktionalität unserer Ausschanktanks machen sie zu einer perfekten Lösung.

Dank einer eigenen Temperaturregelung und dem Transport per Druckluft verbessern unsere Ausschanktanks die Haltbarkeit, verringern Produktionsverluste und erhöhen die Produktivität beim Ausschank verschiedenster Getränke wie etwa:

- Bier
- Wein
- Mineralwasser
- Fertigcocktails
- Apfelwein
- Kombucha
- Cold-Brew Coffee
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke



Lesen Sie weiter und erfahren Sie, wie es einer Brauerei gelungen ist, den Ausschank zu revolutionieren und wie einfach sich Ausschanktanks auch an Ihre Platzverhältnisse anpassen lassen.

Frischeres Bier. Mehr Profit.

Die Ausschanktanks von Mueller können an jedem gewünschten Ort installiert werden, zum Beispiel in Kneipen, hinter der Bar in Proberstuben von Brauereien und sogar im Keller. Dank des kompakten Designs geht kein wertvoller Platz verloren. Auch kann auf einen Kühlraum verzichtet werden, sodass die Betriebskosten sinken. Und nicht zuletzt ist ein Ausschanktank ein echter Hingucker in Ihrem Gastraum!



EIGENSCHAFTEN

- Geringer präventiver Wartungsaufwand
- Bag-in-Tank-System
- Ausschank per Druckluft
- Geringer Platzbedarf
- Praktische Schaugläser
- DGRL-Einstufung: 3,9 barrel
- Ansprechendes Oberflächenfinish
- Edelstahl, Kupfer oder foliert
- Verschiedene Gestelle

VERFÜGBARE OPTIONEN

- Mannlochverschluss mit Scharnier
- Probenahmeanschluss
- Mobiles Gestell oder Transportrahmen
- Temperaturfühler

VERSCHIEDENE STAPELOPTIONEN



Gemeinsam konfigurieren wir die perfekte Anordnung für Ihren Standort!

VORTEILE

- Macht den Kühlraum überflüssig und senkt die Energiekosten
- Frischeres Bier aus dem Zapfhahn
- Längere Haltbarkeit des Produkts
- Geringerer Arbeitsaufwand für Handhabung und Hygiene (im Vergleich zu Fässern)
- Dank Innenbeutel keine Tankinnenreinigung nötig – dadurch kein Wasserverbrauch
- Weniger Verbrauchsmaterial (Chemikalien, CO₂)
- Platzsparend durch Stapelbarkeit
- Blickfang für Ihre Proberstube

TECHNISCHE DATEN

Dämmung*:
35 mm PU foam

CO₂-/Druckluftanschluss:
Schraubstutzen (BSP 3/4") an der Frontseite

Kühlwasseranschluss*:
2 x Schraubstutzen (NPT 3/4") an der Frontseite

Druckabfall in der Kuhlspirale*:
250 | 0,06 bis 0,14 bar
500 | 0,14 bis 0,2 bar
1000 | 0,28 bis 0,35 bar
1500 | 0,35 bis 0,41 bar

**nur für die isolierte Ausführung*

platzsparende Lösungen = höherer Ertrag

Mad Mole Brewing | Fallstudie



DIE HERAUSFORDERUNG

Der Übergang vom Heimbrauen zum Betreiben einer kommerziellen Brauerei ist ein großer Schritt, der einen hohen Planungsaufwand und viele Ressourcen benötigt. Auch für Martin DeJongh und Ole Pederson, Eigentümer des amerikanischen Brauhauses Mad Mole Brewing, war das nicht anders. Für das Brauhaus und die Schänke im amerikanischen Wilmington (North Carolina) standen Pederson und DeJongh nur 185 m² zur Verfügung. Bei so wenig Platz war an einen Kühlraum nicht zu denken. Damit fielen Fässer als Option weg, und die Wände mit Drucktanks zu pflastern hätte den knappen Raum schnell überfüllt. Es brauchte also eine bessere Möglichkeit zum Lagern und Ausschanken des Biers.



DIE LÖSUNG

Die Lösung war simpel: Ausschanktanks von Mueller. Die modernen Ausschanktanks arbeiten mit hochfesten Innenbeuteln. So entsteht ein selbstkühlendes Bag-in-Tank-System, das direkt im Schankraum installiert werden kann. Dank des horizontalen Designs konnte der knappe Platz in der Mad Mole Brewery mit zwölf aufeinandergestapelten Tanks optimal ausgenutzt und auf Drucktanks, Kühllager und Fässer verzichtet werden.

„Der große Vorteil für uns ist der Platzgewinn. Ohne Ausschanktanks von Mueller hätten wir bei weitem nicht so einen großen Schrankraum.“

- Neil Blake, Mad Mole Brewing

DAS ERGEBNIS

Ausschanktanks bieten viele Vorteile für Mad Mole Brewing: Dank des geringen Platzbedarfs der Tanks können zwölf verschiedene Biere gleichzeitig angeboten werden. Im Vergleich zu Fässern erleichtert das Bag-in-Tank-System das Handling, verlängert die Haltbarkeit des Bieres und verbessert den Geschmack. Nach der Karbonisierung im Drucktank kann das Bier direkt in die Ausschanktanks geschlaucht werden. Durch die Lagerung in Bags bleibt das Bier bis zum Ausschank wunderbar prickelnd und frisch.

„Das ist eine der coolsten Eigenschaften der Tanks: Mit ihnen können wir den CO₂-Gehalt je nach Biersorte variieren und gleichzeitig immer mit genau dem konstanten Druck ausschanken, für den unsere Leitungen ausgelegt sind. Es funktioniert einfach hervorragend.“

- Ole Pederson, Mad Mole Brewing Owner



Ausschanktanks und Fässer im Vergleich

Mad Mole Brewing | Fallstudie



SICHERHEIT UND KOSTEN

Das Reinigen und Instandhalten von Fässern ist ein aufwendiger und kostenintensiver Vorgang, ganz zu schweigen von den Kosten für eine Fassreinigungsanlage und die Fässer selbst. Das Abfüllen eines vollen Drucktanks in Fässer kann bis zu vier Stunden dauern, und wenn man die Zeit für das Reinigen der Fässer hinzunimmt, ist schnell ein ganzer Arbeitstag weg. Bei der Handhabung von Fässern muss zudem sehr auf die Sicherheit geachtet werden. Beim Heben, Tragen und Einlagern der Fässer sind Verletzungen keine Seltenheit. Den Eigentümern von Mad Mole Brewing, Martin DeJong und Ole Pederson, war klar, dass sie ihrem Braumeister Neil Blake das nicht zumuten konnten.



PRODUKTIVITÄT

Deshalb haben sie zwölf Mueller-Ausschanktanks angeschafft. Das selbstkühlende Bag-in-Tank-System wurde direkt im Schankraum installiert. Braumeister Blake kann das karbonisierte Beer direkt aus einem Drucktank in die Ausschanktanks schlauchen. So kann das Bier innerhalb weniger Stunden ausgeschenkt werden.

„Ich glaube, unsere Kunden nehmen die Frische des Bieres wahr, wenn sie sehen, wie eine Leitung aus dem Tank direkt zum Zapfhahn führt.“

-Ole Pederson, Mad Mole Brewing Owner



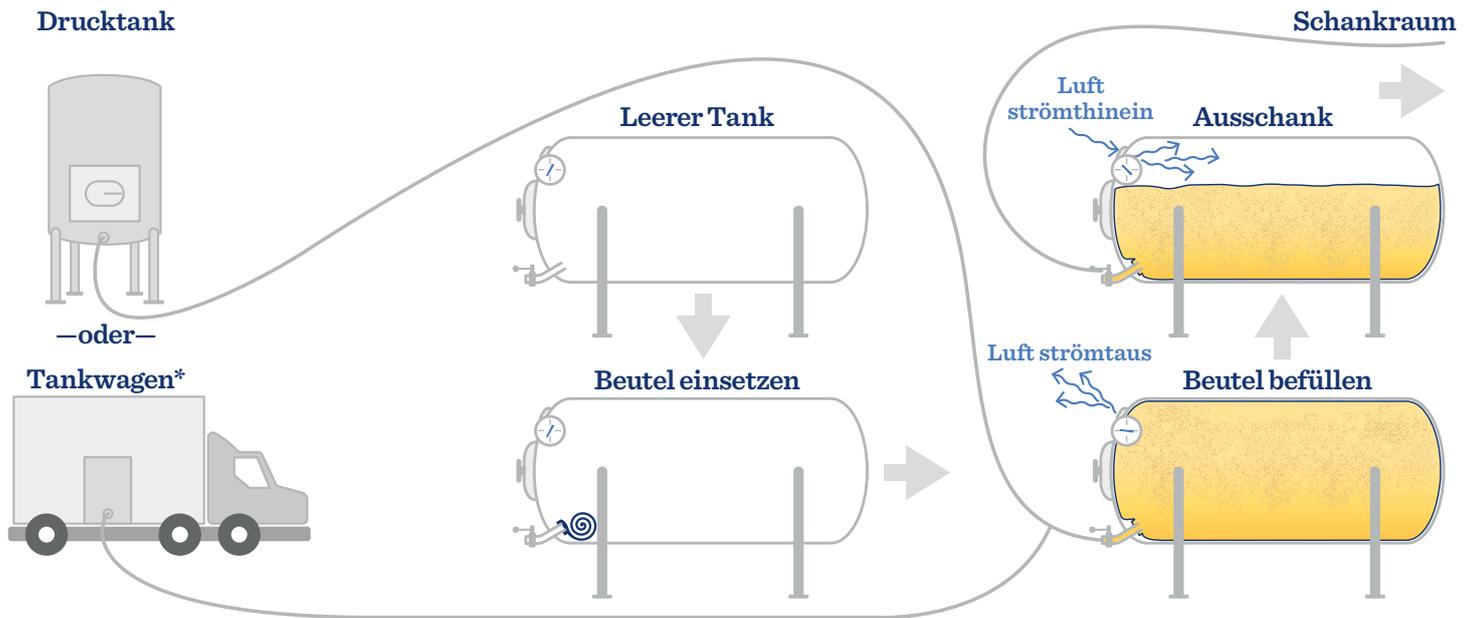
UNTER DEM STRICH

Durch die Verwendung von Ausschanktanks beträgt der Zeitaufwand so nur ein Viertel der bei Einsatz von Fässern benötigten Zeit, ganz zu schweigen von den Einsparungen durch den Verzicht auf Fässer, ein Kühlager und einen zusätzlichen Mitarbeiter für den Keller. Ausschanktanks sind eine sichere und praktische Alternative zu Bierfässern. Die Tanks haben ihren festen Ort, und für die Reinigung braucht lediglich der Innenbeutel entnommen, der Tank ausgespült und ein neuer Beutel eingesetzt zu werden. Dieses Bag-in-Tank-System kostet weniger als ein Keller, verringert den Arbeitsaufwand und verbessert die Haltbarkeit des Bieres.

„Die Tanks werden mit Druckluft beaufschlagt, sodass wir sehr viel teures und umweltschädliches CO₂ einsparen.“

- Ole Pederson, Mad Mole Brewing Owner

Funktion des Bag-in-Tank-Systems



**kontinuierlicher Fluss notwendig*

Innenbeutel

Durch die hochfesten Innenbeutel entsteht ein arbeitssparendes sogenanntes Bag-in-Tank-System, das nicht gereinigt zu werden braucht und direkt im Schankraum installiert werden kann.

OPTIMALER GESCHMACK

Mehrere Copolymerschichten verhindern jede sensorische Veränderung

ABFALLVERMEIDUNG

Biologisch abbaubarer, recycelbarer Kunststoff

LAGERBEDINGUNGEN

Um eine optimale Funktion der Beutel zu gewährleisten, sollten sie wie folgt gelagert werden:

- Saubere, staubfreie und trockene Umgebung
- Kein direktes Sonnenlicht
- Aufbewahrung in geschlossenen und versiegelten Behältern
- 12 bis 35 °C, 65 % Luftfeuchte



Technische Daten der Tanks

EINWANDIG			
Fassungsvermögen <i>liter</i>	Durchmesser <i>mm</i>	Gesamtlänge <i>mm</i>	Leergewicht <i>kg</i>
250	630	985	50
500	630	1.800	75
500	791	1.290	75
1000	791	2.320	110
1500	791	3.340	186

DOPPELWANDIG - erhältlich in Edelstahl und Kupfer			
Fassungsvermögen <i>liter</i>	Durchmesser <i>mm</i>	Gesamtlänge <i>mm</i>	Leergewicht <i>lbs</i>
250	630	1.035	95
500	630	1.870	120
500	791	1.315	120
1000	791	2.350	220
1500	791	3.370	340

BENÖTIGTES ZUBEHÖR (PRO TANK)

- Edelstahlgestell(e) für das horizontale Stapeln bzw. die horizontale Anordnung nebeneinander
- Innenbeutel
- Auslasseinheit
- Druckentlastungsventil
- Verteiler für den Anschluss von 1, 2, 4 oder 6 Zapfleitungen

KÜHLER UND KOMPRESSOR

Über die Auswahl eines passenden Kühlers und Kompressors für Ihre Ausschanklösung informiert Sie gerne unser regionaler Vertriebsleiter oder einer unserer zertifizierten Händler.

ERSATZTEILE

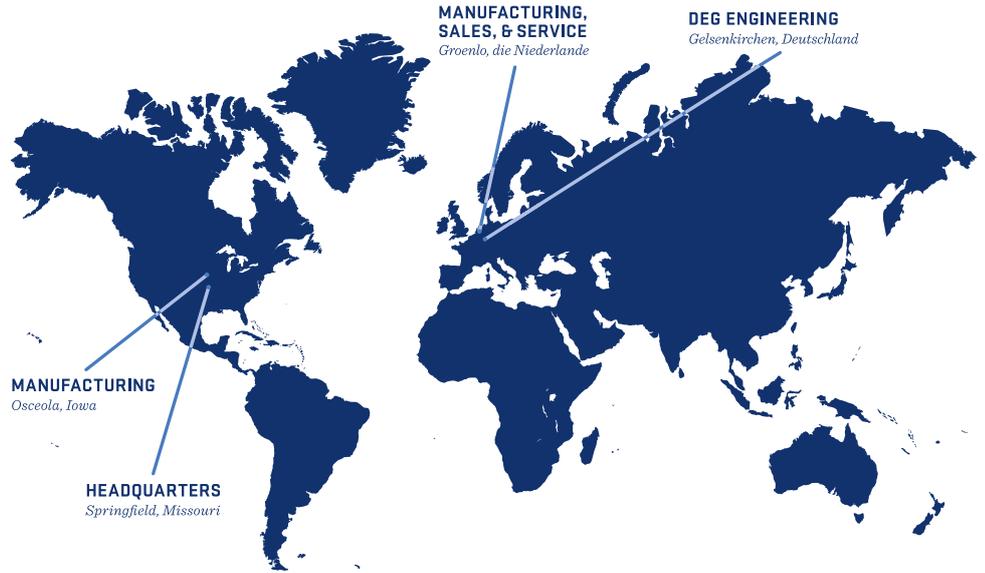
Wir versenden alle nötigen Ersatzteile für Ihre Ausschanktanks.



MUELLER



**PAUL MUELLER, GRÜNDER
UNSERES UNTERNEHMENS**



Wir bei Paul Mueller sind davon überzeugt, dass echte Qualität ein Leben lang halten muss. Wir wollen, dass die von uns hergestellten Anlagen nachhaltig etwas bewirken. Diese gemeinsame Vision hat uns von einer kleinen Metallbearbeitungswerkstatt zu einem global anerkannten Anbieter von Heiz-, Kühl-, Verarbeitungs- und Lagerlösungen gemacht. Mit unseren Anlagen können Landwirte, Brauereien und viele andere Unternehmen ihre Produkte frisch und ihre Lager voll halten. Ganz gleich, ob unsere Produkte zum Brauen prämierter Biere oder für den Aufbau anderer Unternehmen, die den Menschen vor Ort ein Auskommen bieten, verwendet werden: Wir bewirken etwas.

tankbeer@paulmueller.com
+31 (0)88 68 30 000 | PAULMUELLER.COM

©Paul Mueller Company | 1202625112404370