

Draught Master 10L

**Infiniment
PRESSION**

DRAUGHT MASTER SELECT
10 Litres

BRANCHEZ ET SERVEZ!

1 Ouvrez la machine. Placez le fût pressurisé figurant dans l'emplacement prévu sur la colonne. Insérez le tuyau d'arrivée de bière dans le guide au fond de la chambre de compression.

2 Positionnez le fût dans la chambre tout en tirant le tuyau d'arrivée de bière. Insérez l'embout dans le logement de la colonne.

3 Révisez le joint. Fermez la couvercle. Réglez et clipsez la colonne. Servez !

4 Les fûts en PET sont compressés progressivement lors du service de la bière. Ils se jettent après utilisation.

DM SELECT 10

- Largeur : 319 mm
- Hauteur : 505 mm
- Profondeur : 636 mm
- Tension d'alimentation : 220 V / 50 Hz
- Poids : 19,5 kg

DM SELECT 10

LA GAMME DES BIÈRES DISPONIBLES

Document écrit à la professionnelle et breveté DRB. Tous droits réservés. Les photos, les caractéristiques techniques et les prix des machines figurant dans ce document ainsi que les informations et conseils donnés sont indicatifs. En aucun cas ils ne constituent un engagement contractuel. Brasseries Kronenbourg se réserve tous droits, notamment en cas d'erreur ou d'obsolescence des informations contenues dans ce document.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DRAUGHT MASTER SELECT
10 Litres

LA QUALITÉ PRESSION OPTIMALE

ÉTABLISSEMENT DE - 10HL/AN

**Infiniment
PRESSION**

**Infiniment
PRESSION**

DRAUGHT MASTER SELECT 10L

L'INNOVATION TECHNOLOGIQUE EXCLUSIVE AU SERVICE D'UNE BIÈRE PRESSION DE QUALITÉ OPTIMALE
UNE SOLUTION OFFRANT AU CONSOMMATEUR UNE EXPÉRIENCE BIÈRE PARFAITE ET ÉCO-RESPONSABLE

Une bière toujours fraîche, ultra-fraîche, purifiée et compressée.

- ★ Grâce au système de réfrigération professionnelle intégré, la température est optimale et constante.

Facile à installer et à utiliser.

- ★ Il suffit de brancher DM Select 10 sur une prise de courant 220V.
- ★ Une machine sans contrainte et conviviale.
- ★ Pas de CO₂.

Une durée en jauge de 31 jours sans déperdition de la qualité.

- ★ La gazé est initiée (pas de contact avec le CO₂) de la première à la dernière bière, sans perte.
- ★ La durée de vie des fûts DM est 4 fois plus longue comparée à des fûts traditionnels.
- ★ La garantie d'une DLUO jusqu'à 9 mois.

Pas de sanitation.

Des fûts de 10 litres jetables et recyclables, mieux conçus.

- ★ Stockage et manipulation facilités et un poids réduit de 20% par rapport aux fûts traditionnels.

Une véritable démarche éco-responsable.

- ★ -50% de consommation d'eau (fût DM vs fût alt).
- ★ -32% d'émission CO₂ vs fût alt.
- ★ -57 km parcourus en voiture pour 1H de bière consommé!

De véritables économies.

- ★ Pas de caution ni de consignation.
- ★ Ce système génère une économie de transport.
- ★ Zéro perte de bière.
- ★ Pas de CO₂.
- ★ Consommation électrique inférieure à une installation standard monobec!
- ★ - lourd, pas de retour brasserie.

Brasseries Kronenbourg

Pour affirmer et conserver son leadership,
Brasseries Kronenbourg a toujours cherché à influencer le marché de la bière et à créer de nouvelles habitudes de consommation, de la conception à la dégustation finale du produit.

**DRAUGHT
MASTER**

DM SELECT 10

Brasseries Kronenbourg

DRAUGHT MASTER. LA VÉRITABLE TECHNOLOGIE D'AVENIR DE LA QUALITÉ PRESSION

