

Nettoyage de lignes

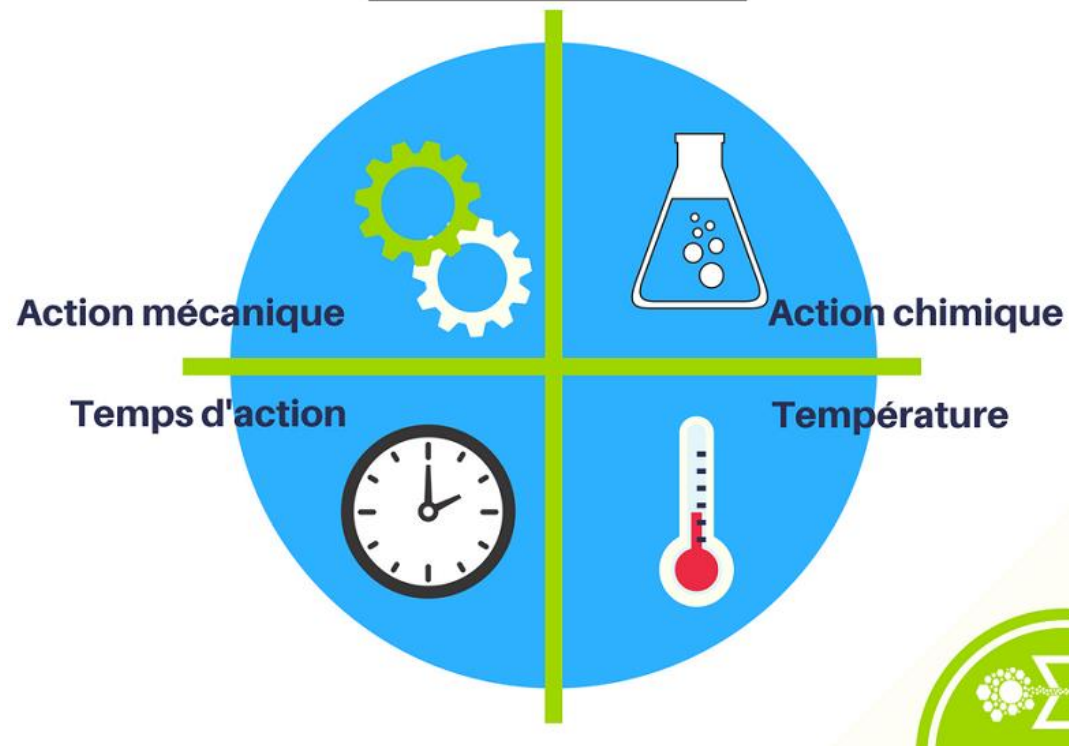
DRAUGHT BEER QUALITY MANUAL

<https://s3-us-west-2.amazonaws.com/brewersassoc/wp-content/uploads/2019/03/Draught-Beer-Quality-Manual-2019.pdf>



La base du nettoyage...

CERCLE DE SINNER



Quoi nettoyer?

Activité	Chaque deux semaines *	Chaque trois mois	Chaque 6 mois
Nettoyage caustic	X		
Nettoyer FOB en ligne	X		
Démonter et nettoyer faucets	X		
Nettoyer sans démonter Coupler	X		
Nettoyage à l'acide		X	
Démonter et nettoyer Coupler			X
Démonter et nettoyer FOB			X

Comment nettoyer?

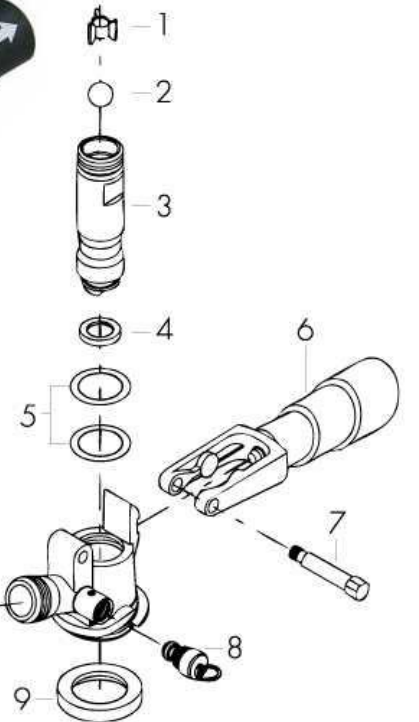
		Nettoyage statique	Nettoyage Dynamique
Approche			
	Méthode	Keg de nettoyage	Pompe électrique
	Fréquence	Chaque 2 semaines	Chaque 2 semaines
Solution			
	Concentration	2% normalement, 3% si très sales ou maintenance négligée	2% normalement, 3% si très sales ou maintenance négligée
	Température	27-45°C	27-45°C
Procédure			
	Vélocité	Aucune (statique)	4-8 L / min
	Durée	20 minutes	15 minutes

FOB



Keg Coupler

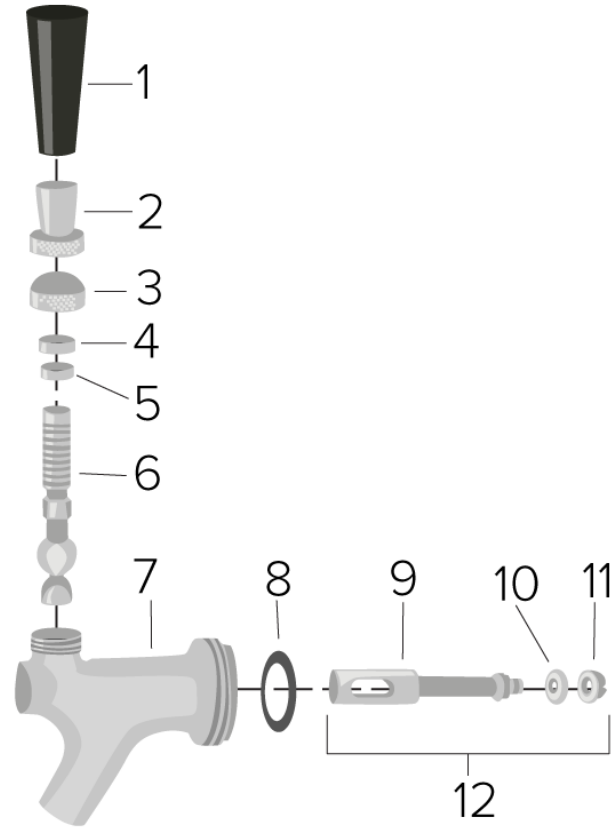
Four Kinds Beer Keg Coupler



Item	Description
1	Check Ball Retainer
2	Check Ball - Beer
3	Probe, D System
4	Probe Seal
5	O-Ring - Body
6	Black Handle Assembly
7	Handle Hinge Pin
8	Pressure Relief Valve
9	Sankey Tap Bottom Seal
10	Check Valve - Gas
11	Gas Hose Nipple, Couplers
12	Coupling Hex Nut



Faucet



Des questions?