

MANUAL DE INSTRUÇÃO CHOPEIRAS E BARRIS



CERVEJARIA
BERGGREN

face + insta: /berggrenbier | www.berggrenbier.com.br

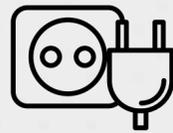


ÍNDICE

Para sua segurança.....	3
Instalação da chopeira - ELÉTRICA	4
Instalação da chopeira - GELO	5
Instalação do kit extrator de chope.....	6
Instalação do barril de chope - INOX	7
Instalação do barril de chope - KEG / PET DESCARTÁVEL	8
Torneira belga.....	9
Torneira italiana.....	10
Problemas na extração do chope.....	11
Armazenamento do chope.....	12
Limpeza externa da chopeira.....	13
Sanitização.....	13



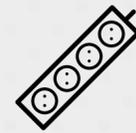
PARA SUA SEGURANÇA!



Nunca desligue um equipamento elétrico da tomada puxando pelo cordão de alimentação. **Utilize o plugue.**



Não prenda, torça ou amarre o cordão de alimentação.



Utilize tomada exclusiva para ligação; não faça uso de extensões ou conectores (tipo T).



Desligue o equipamento da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.



Não instale próximo a fontes de calor ou inflamáveis.

INFORMATIVO

As instruções e informações deste manual são fornecidas apenas para uso informativo e estão sujeitas a alterações a qualquer momento sem aviso prévio.



INSTALAÇÃO DA CHOPEIRA **ELÉTRICA**

1

Antes de ligar o equipamento, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde será ligado é igual à indicada na etiqueta de identificação do mesmo.

2

Verifique se a sua rede elétrica suporta a potência informada na etiqueta de identificação.

3

A variação de tensão não pode ser superior a 10%. Se a tensão da rede local apresentar variações muito bruscas, torna-se necessário a utilização de um estabilizador de tensão, com capacidade compatível com a potência.

4

O local de instalação deverá ser em ambiente interno bem arejado e livre da ação dos raios solares. Também não é aconselhável que haja fontes de calor elevado próximo ao local. Isto poderá comprometer o rendimento, resultando em aumento do consumo de energia e perda de eficiência. Poderá também ocasionar deformações nas peças plásticas e baixo rendimento da refrigeração.

5

Instalar em uma superfície seca e nivelada.

6

Em caso de problemas na parte mecânica ou elétrica, contate a Cervejaria Berggren. Não permita que pessoas, sem devidas qualificações, façam o conserto.

7

A Berggren não se responsabiliza pelo não cumprimento destas recomendações e em caso de mau uso, os danos serão de responsabilidade do cliente.



INSTALAÇÃO DA CHOPEIRA

GELO

Use preferencialmente gelo moído (raspa).

1

Acomode com cuidado o gelo dentro da caixa da chopeira, de modo que toda a serpentina (tubo de aço inox enrolado) fique envolvida pelo gelo.

2

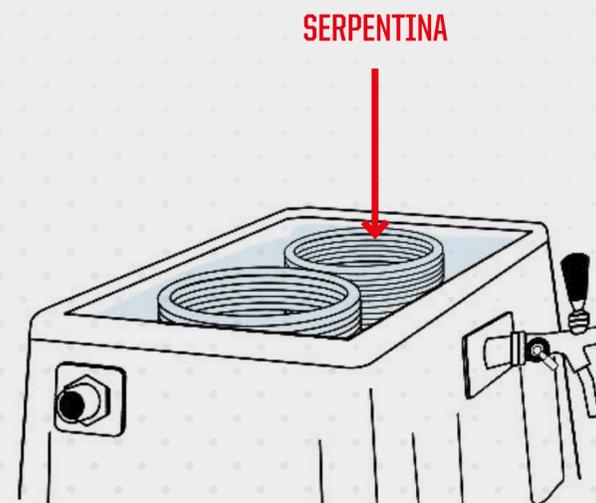
O gelo deve ser repostado, retirando a água do gelo derretido, de forma a manter a temperatura interna a mais baixa possível.

3

A instalação das válvulas segue a mesma do item a seguir.



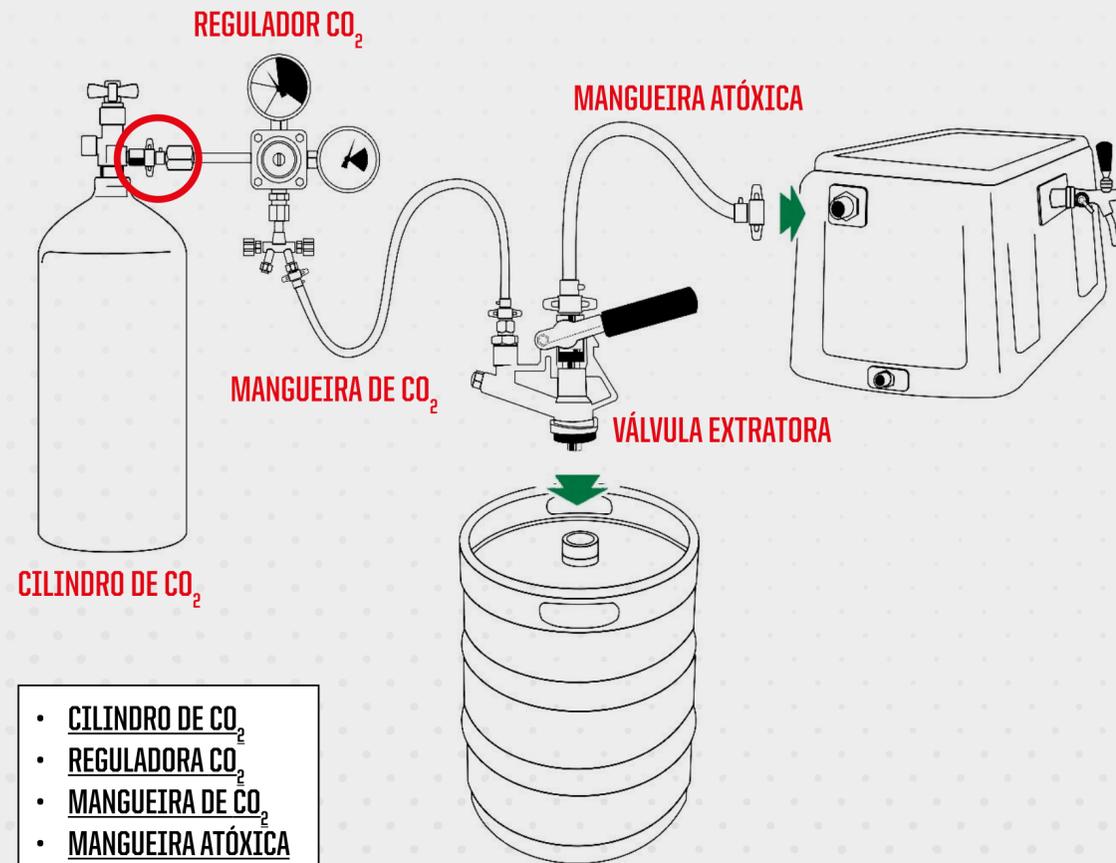
É necessário bater o gelo, com cuidado, algumas vezes durante o uso para acomodá-lo, pois ele derrete nos locais em contato com a serpentina de chope diminuindo a troca de calor. Não bata o gelo de dentro da caixa com objetos pontiagudos, pois corre o risco de perfurar a serpentina ou a caixa isolante. Não utilize sal ou álcool junto ao gelo, isto pode danificar e ocasionar a deterioração do inox da serpentina e no congelamento do chope.





INSTALAÇÃO DO KIT EXTRATOR DE CHOPE:

Os itens abaixo são necessários e fazem parte do kit de extração para servir de forma correta e com segurança.



- CILINDRO DE CO₂
- REGULADORA CO₂
- MANGUEIRA DE CO₂
- MANGUEIRA ATÓXICA
- VÁLVULA EXTRATORA
- CHOPEIRA ELÉTRICA
- CHOPEIRA A GELO

1

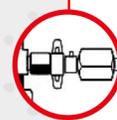
Após instalada a chopeira, efetue a instalação abaixo para conectar.

2

Posicione o anel de vedação na válvula reguladora de pressão (alguns modelos de válvula possuem o encaixe cônico não necessitando anel de vedação).

3

Com o registro fechado, posicione e rosqueie manualmente a válvula reguladora de pressão no cilindro de CO₂. Efetue o aperto final utilizando a chave de boca que acompanha o produto.



VERIFIQUE SE O REGISTRO DO CILINDRO DE CO₂ ESTÁ FECHADO



- **NUNCA** tente remover a válvula extratora do barril de chope pressurizado.
- **NUNCA** conecte o cilindro de gás diretamente ao barril de chope, sendo extremamente perigoso qualquer tipo de adaptação pelo usuário.
- **SEMPRE** conectar o cilindro de gás CO₂ à válvula reguladora de pressão.
- **SEMPRE** utilize o cilindro de gás CO₂ em uma posição vertical.
- **SEMPRE** mantenha o cilindro de gás longe do calor, armazenado em local fresco.
- **NUNCA** derrube o cilindro de gás CO₂. Em caso de avarias, interrompa seu uso imediatamente e efetue a substituição por um cilindro novo adequado.
- **MANTENHA** o cilindro de CO₂ em área ventilada após vazamento de CO₂. Se está difícil de respirar e sua cabeça começa a doer, níveis elevados de CO₂ podem estar presentes na área. Deixe o local imediatamente.



INSTALAÇÃO DO BARRIL DE CHOPE **INOX**

1

Verifique se o registro do cilindro de CO₂ e da válvula reguladora de pressão estão FECHADOS. Deixe a torneira de chope na posição fechada.

5

Abra com cuidado o registro do cilindro de CO₂ mantendo o registro da válvula reguladora de pressão fechado.

2

A válvula extratora já deve estar com as mangueiras conectadas corretamente e na posição levantada.

A temperatura de congelamento do chope varia em função da graduação alcoólica (% ABV). Para evitar o congelamento do chope no barril, verifique sempre qual a temperatura mínima recomendada para a refrigeração.

6

Verifique se o cilindro de CO₂ possui gás suficiente conferindo o manômetro. Caso a pressão do cilindro esteja abaixo de 40 kgf/cm² (3,92 MPa ou 569 lbf/pol²), providenciar a recarga do gás CO₂ em empresas certificadas pelo Inmetro.

3

Para conectar o barril de chope, posicione a válvula extratora com a alavanca levantada no conector do barril, pressionando e girando em sentido horário.

Nunca conecte a válvula extratora ao barril de chope com a válvula na posição engatada, pois irá ocorrer vazamento de chope!

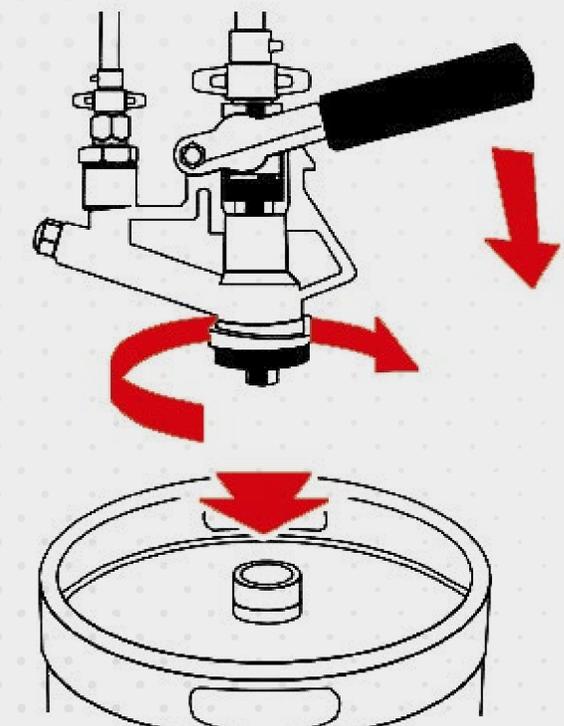
7

Regule a vazão de chope da torneira conforme o estilo de torneira utilizado.

4

Abaxe a alavanca da válvula para conectar o gás CO₂ ao barril.

Com o sistema pressurizado, faça o teste de vazamento utilizando esponja umedecida e detergente, aplicando espuma sobre as conexões para CO₂. Em caso de vazamento reaperte as conexões rosçadas e se necessário utilize fita veda rosca de PTFE, aplicando de 5 voltas no sentido horário em torno das rosças das conexões.





INSTALAÇÃO DO BARRIL DE CHOPE



PET DESCARTÁVEL

1

O armazenamento indicado para o melhor desempenho do seu keg deve ser entre 0°C e 25°C.

2

A pressão máxima de trabalho recomendada para o melhor desempenho da extração e para segurança do usuário é de no máximo 3,5Kgf/cm² (50PSI).

3

Após o término do conteúdo interno, deve-se realizar a **DESPRESSURIZAÇÃO DO KEG**, com auxílio de uma extratora até chegar a 0Kgf/cm². Após despressurização, descartar o barril.

**É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A REUTILIZAÇÃO DO KEG.
É MANDATÓRIO MANTER O KEG DENTRO DA CAIXA DURANTE
TODA A UTILIZAÇÃO!**

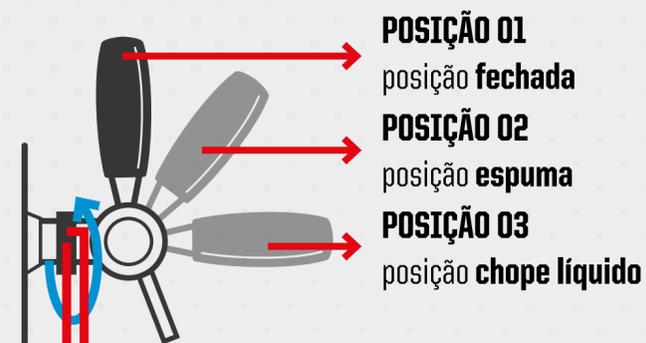


- Mantenha seus animais de estimação afastados do keg quando em uso ou pressurizado.
- Mantenha as crianças afastadas do keg quando em uso ou pressurizado, não utilizá-lo como brinquedo.
- Mantenha o keg afastado de superfícies pontiagudas, enquanto pressurizado.
- Mantenha o keg afastado de tomadas, benjamins e superfícies eletricamente energizadas.
- Mantenha o keg afastado de fontes de calor diretas e indiretas (motores, aquecedores, radiação solar etc.).
- Mantenha o keg afastado de produtos químicos e corrosivos.



TORNEIRA BELGA

Na torneira belga, é possível regular a vazão de chope e formação de espuma conforme sua preferência seguindo os passos abaixo.



Regulador de vazão

Regule a vazão do chope da torneira girando o pescoço da mesma em sentido horário para maior vazão e em sentido anti-horário para menor vazão.

Parafuso de travamento

Utilize uma chave allen (não acompanha o produto) para apertar o parafuso e travar a regulação na posição desejada para evitar que pessoas indesejadas alterem sua preferência.



1

Para retirar o chope, posicione o copo inclinado a 45° no bico da torneira do produto.



2

Abaixee totalmente a alavanca para retirada apenas do chope líquido.



3

Retorne vagarosamente o copo a posição vertical. Ao retornar a alavanca à posição fechada, a espuma do colarinho é formada automaticamente.

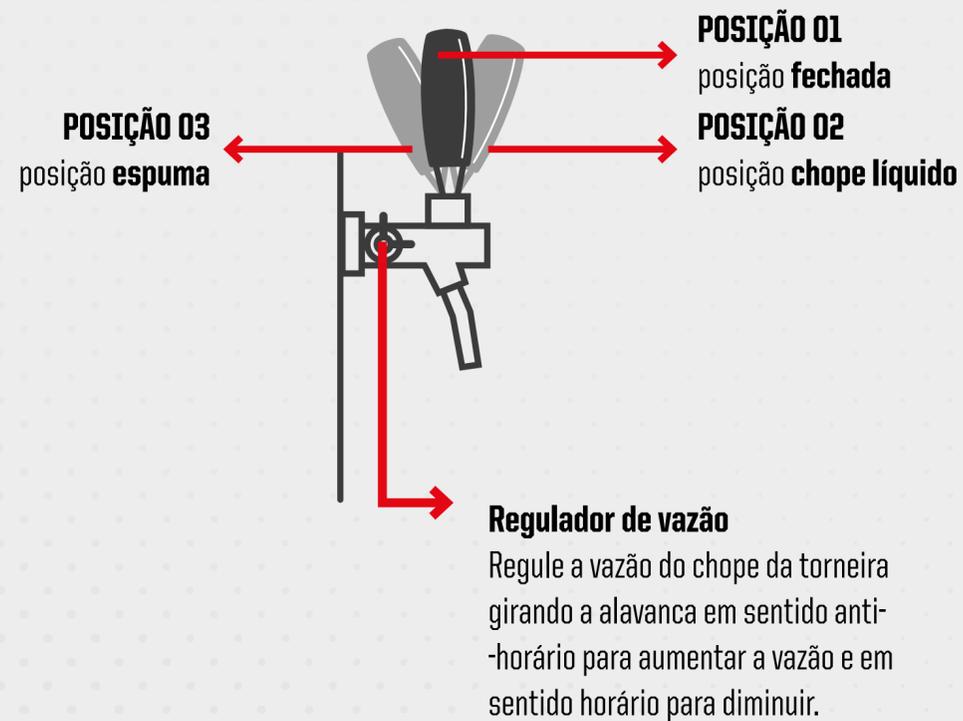


4

Se desejar mais espuma no colarinho, abaixe lentamente a alavanca apenas no início do curso, para retirar apenas espuma.

TORNEIRA ITALIANA

As torneiras para chope do tipo italiana são dotadas de uma regulação de vazão na lateral da torneira para a formação de espuma no colarinho conforme sua preferência.



1

Para retirar o chope, posicione o copo inclinado a 45° no bico da torneira do produto.



2

Puxe totalmente a alavanca para frente, para retirar apenas chope líquido.



3

Retorne, abaixando vagarosamente o copo à posição vertical. Ao retornar a alavanca à posição fechada, a espuma do colarinho é formada automaticamente.



4

Se desejar mais espuma no colarinho, empurre lentamente a alavanca para trás, para retirar apenas espuma.



PROBLEMAS NA EXTRAÇÃO DO CHOPE

As torneiras para chope do tipo italiana são dotadas de uma regulagem de vazão na lateral da torneira para a formação de espuma no colarinho conforme sua preferência.

PROBLEMA	CAUSA
A CERVEJA NÃO FLUI	Barril sem chope
	Tubulação congelada
	Tubulação obstruída
	Cilindro de CO ₂ está vazio ou registro está fechado
	Vazamento de CO ₂ pelas válvulas e tubulações
	Pressão baixa do CO ₂
O CHOPE FLUI TURVO	Válvula extratora montada errada ou fechada
	Chope muito gelado
O CHOPE ESTÁ ESPUMANDO MUITO	Tubulações sujas
	Pressão do CO ₂ alta
	Copos muito quentes
	Tubulação dobrada
	Falta de limpeza nas conexões, válvulas e tubulações
	Válvula redutora de pressão do CO ₂ com defeito
O CHOPE ESTÁ ESPUMANDO POUCO	Entrada de ar pelas válvulas, tubulações e conexão
	Chope muito gelado
	Pressão do CO ₂ baixa
	Vazamento de CO ₂ através das conexões
	Copos com resíduos de sujeira
Resíduo de detergentes utilizados na limpeza dos copos	



ARMAZENAMENTO DO CHOPE

1

Seguir a recomendação de tempo máximo de armazenamento do chope refrigerado, conforme indicado pelo fabricante do chope.

2

Caso o barril de chope não seja consumido totalmente em até 2 dias, é recomendado diminuir a pressão de CO₂ dentro do barril de chope. Desta maneira, aumenta-se a vida útil da bebida, evitando a carbonatação elevada do chope e problemas de elevada formação de espuma. Para aliviar a pressão, feche o registro do cilindro de CO₂ e da válvula reguladora de pressão. Abra a porta do produto e na válvula extratora, puxe a argola para liberação do gás CO₂.

3

Levante a alavanca da válvula extratora para desconectar o gás CO₂ do barril.

4

Para reiniciar o uso do chope, abaixe a alavanca da válvula extratora e então abra o registro do cilindro de CO₂. Descarte os primeiros 100ml de chope que estejam parados na tubulação.

ESTILO	TEMPO MÁXIMO DE ARMAZENAMENTO	
	REFRIGERADO*	NÃO REFRIGERADO**
AMERICAN LAGER HOP LAGER WEISSBIER WITBIER APA IPA PORTER STRONG ALE RIS	10 DIAS	3 DIAS

*ambiente fechado com temperatura controlada, longe da luz solar. **ambiente fechado, longe da luz solar.





LIMPEZA EXTERNA DA CHOPEIRA

Para a limpeza, utilize somente uma flanela umedecida em água morna e sabão neutro. Não utilize produtos tóxicos (amoníaco, álcool, removedores etc.) ou produtos abrasivos (sapólios, pastas etc.) e nem esponja de aço ou escovas. Estes produtos, além de danificarem o equipamento, podem deixar odores desagradáveis e resíduos.



Não esguiche água no produto, evitando molhar e danificar as partes elétricas e mecânicas.

SANITIZAÇÃO

À medida que a cerveja é servida pelo barril através do seu sistema, são deixados resíduos de cerveja nos componentes da tubulação, torneira e extrator por onde passa o chope, que fornece um lugar para que as bactérias e outros organismos indesejáveis se proliferem. Utilizar o produto através de um sistema não higienizado irá contaminar a qualidade da cerveja.



É recomendado a limpeza e a sanitização do sistema a cada utilização sazonal ou a cada 10 dias de uso contínuo.



CERVEJARIA

BERGGREN

**VIVA A
EXPERIÊNCIA**

face + insta: /berggrenbier | www.berggrenbier.com.br

Avenida Industrial Oscar Berggren, 200
Distrito Industrial II, Nova Odessa/SP