

KeyKeg gibt zweifachen Technologie-Durchbruch im Einweggebinde-Markt bekannt

Das KeyKeg-Konsortium, Erfinder und Hersteller des erfolgreichen KeyKeg-Einwegfasses, gibt heute zwei neue Produktentwicklungen bekannt, die bahnbrechend im Einweggebinde-Markt sind. Das Konsortium führt die KeyKeg-Einweg-Zapfanlage ein und darüber hinaus die ersten drei KeyKeg-Kühl- und Zapfanlagen für Bier und Wein. Diese enthalten die neue Einweg-Zapfanlage. Die neu entwickelten Produkte sind unmittelbar nach der Brau 2008 am Markt verfügbar. Damit realisiert das KeyKeg-Konsortium die nächsten deutlichen Verbesserungen in Bezug auf Kosten, einfaches Zapfen und Reduzierung des Kontaminationsrisikos in allen Bereichen, in denen es auf Hygiene ankommt.

KeyKeg-Einweg-Zapfanlage für Bier

Mit der Einführung der KeyKeg-Einweg-Zapfanlage können Brauereien zu jedem Zeitpunkt ein perfektes Bier garantieren – selbst dort, wo der Barkeeper die Reinigung der Anlagen eher vernachlässigt. Aufgrund der verbesserten Hygiene ist die Qualität des Biers oder Weins mit der Einweg-Zapfanlage stets gesichert. Darüber hinaus macht die spezielle Ausführung der Anlage in Verbindung mit dem KeyKeg den Ausschank im Vergleich zu konventionellen Zapfanlagen wesentlich einfacher. Die Einweg-Zapfanlage besteht aus Polypropylen und ist 1,80 m lang. Ab heute sind KeyKegs auf Anforderung gemeinsam mit dieser Anlage lieferbar.

KeyKeg-Kühl- und Zapfanlagen

Das KeyKeg-Konsortium gibt heute die Einführung der ersten Bier- und Weinkühlanlagen mit Zapftürmen bekannt. Diese enthalten die Einweg-Zapfanlage. Das Konsortium zeigt die Anlagen KeyKeg SK-2s, KeyKeg SK-2c und KeyKeg SK-6. Die SK-2s und SK-2c sind die kompaktesten Kombi-Anlagen für das Kühlen und Zapfen. Die SK-2s kann zwei kugelförmige KeyKeg 20 aufnehmen, die SK-2c zwei neue zylindrische KeyKeg 20. Die zylinderförmigen KeyKegs wurden kürzlich vom KeyKeg-Konsortium entwickelt. Die Anlage SK-6 kann 6 zylindrische KeyKeg 20, 4 kugelförmige KeyKeg 20 oder eine Kombination dieser Ausführungen

aufnehmen. Gemeinsam mit dem Dreifach-Bierturm können aus einem einzigen Kühlbehälter drei verschiedene Getränke ausgeschenkt werden, so dass die Platzausnutzung im Betrieb optimiert wird. Die Kombinationen wurden für die Gastronomie und speziell für Betriebe mit geringem bis mittleren Ausschankmengen konzipiert. Die neuen Kühl- und Zapfanlagen wurden von DSI, einem Mitglied des KeyKeg-Konsortiums, und von HVM entwickelt.

Bildunterschriften:

KeyKeg-Kühl- und Zapfanlage für Bier und Wein

Die ersten KeyKeg-Kühl- und Zapftürme für Bier und Wein werden von DSI und HVM hergestellt. Das Foto zeigt die Anlage KeyKeg SK-6, die für kugel- und zylinderförmige KeyKegs geeignet ist. Die SK-6 kann für das Kühlen und Zapfen von 6 zylindrischen oder 4 kugelförmigen KeyKeg 20 eingesetzt werden. Die KeyKeg SK-2s ist eine kleinere Anlage, die zwei kugelförmige KeyKeg 20 aufnimmt. Die SK-2c ist das kleinste, für zwei zylinderförmige KeyKeg 20 ausgelegte System. Die zylindrischen KeyKegs werden 2009 in den Markt eingeführt.

KeyKeg-Einweg-Zapfanlage

Die KeyKeg-Einweg-Zapfanlage besteht aus Polypropylen. Sie kann mit jedem KeyKeg eingesetzt werden und macht den Ausschank im Vergleich zu konventionellen Zapfanlagen noch einfacher, effizienter und hygienischer.

KeyKeg-Bilder mit der Einweg-Zapfanlage und den neuen Kühl- und Zapfanlagen finden Sie unter: www.keykeg.com --> Pressefotos

Robbert-Jan Knoppers

Communications Manager Lightweight Containers

Tel. 0031 6 18888881

r.knoppers@lightweight-containers.com

Besuchen Sie auch unsere Website unter www.keykeg.com