

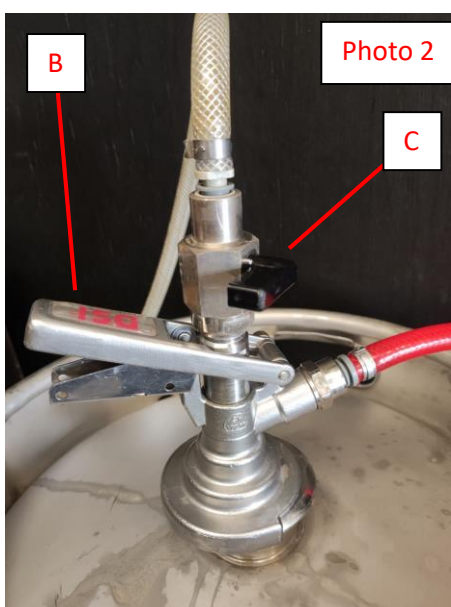


FICHE TECHNIQUE TIRAGE PRESSION

- 1- **Branchez la tireuse** sur une prise de courant électrique.
- 2- **Allumez-la** avec le bouton situé à l'arrière. (Photo 1 .A)
- 3- Retirez la capsule d'inviolabilité du fût, et glissez en buter la tête de soutirage en maintenant la poignée vers le haut. Puis, **percuter le fût** en clipsant la poigné vers le bas. (Photo 2 .B)
- 4- Ouvrez le robinet noir situé sur la tête de soutirage dans le sens du tuyau (vertical) (Photo 2 .C position fermée).
- 5- Placez un récipient sous le bec de la tireuse. **Purger immédiatement le circuit** en tirant le robinet vers vous (Photo 3 .D) avec le robinet compensateur ouvert vers le bas (Photo 3 .E).

La totalité de l'eau présente dans le circuit doit être purger, tirer jusqu'à voir les premières mousses de bières.

A présent votre fût est percuté et votre tireuse prête à l'emploi.



Conseil pour optimiser le tirage pression.

- 1- Sur le côté droit du bec, vous trouverez le robinet compensateur (Photo 3 .E). Lorsqu'il est en position haute, la bière ne coule pas. Pour commencer, **tirez le premier litre de bière** dans un pichet avec le robinet compensateur très légèrement ouvert afin de détendre la bière. Une fois que la bière devient claire et limpide, sans mousse, vous pouvez baisser le robinet compensateur pour augmenter le débit de bière. Recommencer cette opération à chaque nouveau fût.
- 2- A la fin de l'évènement, il vous suffit de **dépercuter le fût et d'éteindre la tireuse**.

Soyez vigilant, surtout lors du transport, à la grille d'aération situé sur le côté, au robinet sur le devant et aux arrivées des tuyaux à l'arrière (Photo 1 .F).

TROUVEZ-NOUS SUR :  
LESPAPASBRASSEURS@GMAIL.COM
02.28.02.66.94

FABRIQUE DE BIÈRES - BAR - CAVE

CLISSON 44



BRASSERIE LES PAPAS BRASSEURS

4, RUE DU PUIS DE LA GRANGE
44190 CLISSON

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI