

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Холодильное оборудование для пивного магазина

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevye-oborudovanie/kholodilnoe_oborudovanie_dlya_pivnogo_magazina

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ДЛЯ ПИВНОГО МАГАЗИНА

Описание

Холодильное оборудование для пивного магазина

Оборудование для розлива пива – это не просто приборы, которые необходимо купить и привезти в магазин. Важно их правильно установить. Поэтому без услуг мастера, который специализируется на монтаже подобного оборудования, не обойтись.

В основное технологическое оборудование входят:

- пеногасители, разливочные и заливочные головки;
- набор кег, кегераторы и аксессуары;
- охладители и каплесборники;
- пикник-помпы для кег;
- газобаллонное оборудование и баллоны с газом CO₂ ;
- пивные башни и краны;
- метродиспенсер и сифоны.

Мы предлагаем купить **холодильное оборудование для пивного магазина** недорого, покупку доставим по любому адресу в #REGION_NAME_DECLINE_PP#. □

Описание оборудования

Колдрумы необходимы для хранения кег и охлаждения напитка в системе розлива. Конструктивно кулрум – это комната, стены которой теплоизолированы, оснащены холодильными агрегатами или сплит-системами, внутри установлены стеллажи, на которые складывают кег. Комнаты проектируются под заказ с учетом размеров помещения и количества складываемых кег. Температура в комнатах может устанавливаться в диапазоне +4 ...+18 0С.

В колдрумах хранятся не только закрытые кег. Там же стоят кег которые уже подключены в систему розлива, а одна из стен кулрума, прилегающая к торговой площади используется как место установки пеногасителей Пегас или барных кранов. Чаще такие холодильные комнаты монтируют в пивных магазинах. Настенное крепление Пегасов экономит место на прилавке, не нужно покупать пивные колонны и пивные охладители.

Кулрум - стационарная постоянная конструкция. Чаще всего, ее нельзя перенести, перевезти. Только смонтировать новую.

Холодильное оборудование для пивного магазина для охлаждения кег и сохранения заданной температуры напитка и розлива. Используется для любых кеговых напитков — пива (живое/неживое пастеризованное/непастеризованное), кваса, лимонада, сидра. Кегератор или кег-мастер — это модуль, блок, который состоит из холодильной камеры, прилавка (столешницы, барной стойки). В комплектации могут быть пивные колонны, краны, каплесборники, это зависит от модели.

Характеристики

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.