



Cómo usar el KeyKeg

Instrucciones de uso



Slimline 10, 20, 30 litros
Baseline 20, 30 litros



Contenidos

Cómo usar el KeyKeg

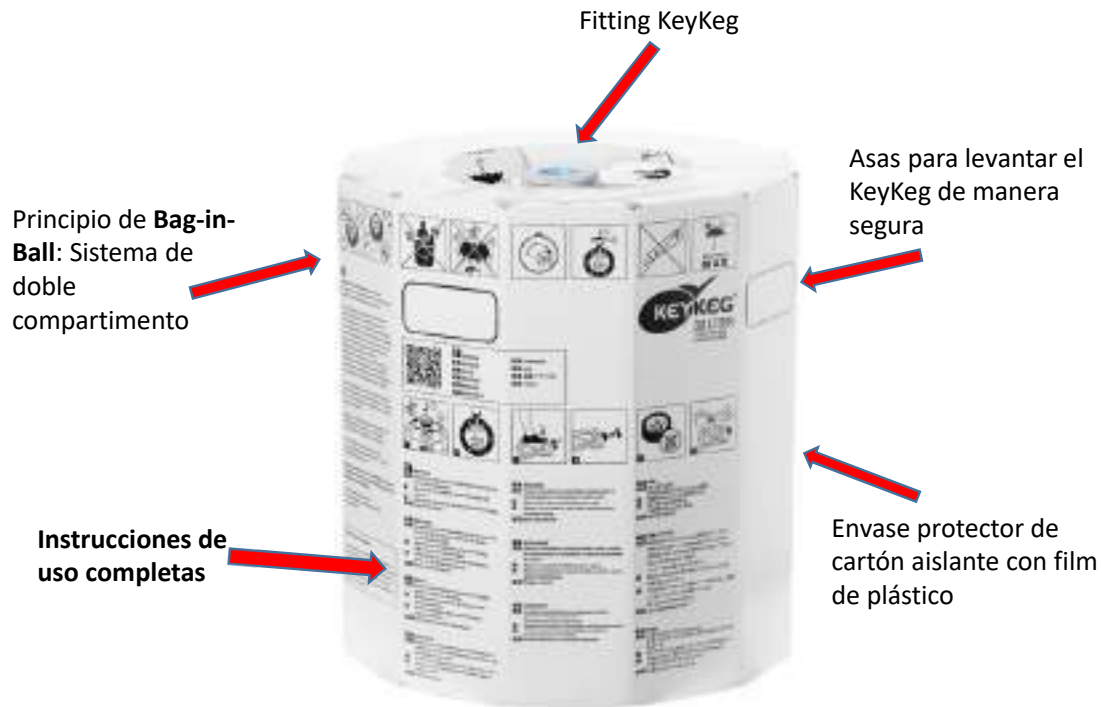
3. KeyKeg Baseline
4. KeyKeg Slimline
5. Ventajas del KeyKeg
6. Ahorro con el KeyKeg
7. Cabezal dispensador KeyKeg
8. Conexión de un cabezal dispensador KeyKeg
9. Conexión de un barril KeyKeg
10. Deflating tools
11. ¿Qué hacer con un Baseline vacío?
12. ¿Qué hacer con un Slimline vacío?

13. Dispensar con aire
14. Almacenamiento & Manejo Baseline & Slimline
15. Limpieza 1: líneas de cerveza, vino y sidra
16. Limpieza 2: limpieza del barril y del soporte de pared
17. Dispensar: ventajas de un compensador para grifo
18. Dispensar: Party Pump KeyKeg
19. Cerveza con espuma – Soluciones para dispensar
20. KeyKeg Webshop
21. KeyKeg Users: plataforma para los usuarios de KeyKeg
22. Servicio de atención al cliente KeyKeg



KeyKeg Baseline

20 y 30 litros



La presión del aire comprimido u otro gas propulsor permite presionar la bolsa interna hasta vaciarla prácticamente hasta la última gota. La bebida **no entra en contacto** con el gas propulsor/aire comprimido, lo que genera una larga vida útil de la bebida.

Ganador de múltiples premios internacionales



Cómo usar el KeyKeg



KeyKeg Slimline

10, 20 y 30 litros

Gripring

robusto para levantar el KeyKeg de manera segura

Fitting KeyKeg

Contenedor PET de **doble pared** para máxima seguridad

Principio de **Bag-in-Ball**: Sistema de doble compartimento

Instrucciones de uso completas en el reverso

La presión del aire comprimido u otro gas propulsor permite presionar la bolsa interna hasta vaciarla prácticamente hasta la última gota. La bebida **no entra en contacto** con el gas propulsor/aire comprimido, lo que genera una larga vida útil de la bebida.

Basecup estable para un apilado fácil



Ganador de múltiples premios internacionales



Cómo usar el KeyKeg



Ventajas del KeyKeg

Bebidas

- Los barriles KeyKeg reducen los costos de almacenamiento por ser un barril de un solo uso
- Durabilidad de la bebida: Una vez que el barril KeyKeg se ha pinchado, la bebida se mantiene en buen estado por varias semanas.
- Con el KeyKeg se puede dispensar prácticamente hasta la última gota
- Los barriles KeyKeg son posibles de despresurizar con la herramienta “deflating tool”, la cual quita la presión interna del barril para luego aplastarlo y desecharlo.
- El KeyKeg es óptimo para el medio ambiente: Para fabricar el KeyKeg, se usa más de 30% de plástico reciclado
- El peso liviano del KeyKeg le facilita la manipulación y transporte del producto.
- El diseño del KeyKeg permite un sistema de apilado fácil, ocupa menos espacio; por ende, el transporte de su producto en KeyKeg es más eficiente.
- El KeyKeg es reciclable y esto es posible hacer en un procesador de residuos.
- El cabezal dispensador KeyKeg cuenta con una válvula de seguridad para prevenir el exceso de presión (máx. 3,5 bar).
- Los grifos o máquinas para dispensar los KeyKegs pueden utilizar gas propulsor o aire comprimido.





Ahorro con el KeyKeg

Ejemplo: 1 KeyKeg de 20 litros de vino



Disminución de costos de manejo

- Menos levantamiento de botellas
- Menos pre enfriado de botellas
- Menos apertura de distintas botellas
- No más residuos de botellas

1 KeyKeg vacío = solo 1.2 kg de plástico reciclable



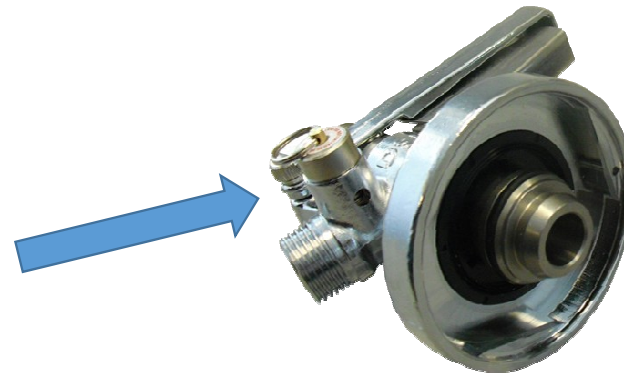
Cabezal dispensador KeyKeg

Pedidos al menor precio a través de keykegshop.com

- Los barriles KeyKeg solo se pueden dispensar con el cabezal dispensador KeyKeg.
- El cabezal dispensador KeyKeg tiene una válvula de seguridad integrada (máx. 3,5 bar) y se puede conectar a cualquier sistema dispensador.
- Disponible en ½ y ⅝ pulgadas por €29.85 en www.keykegshop.com
- Especialmente diseñado para **separar** el gas propulsor/aire comprimido de la bebida.



Válvula de seguridad



¡Use solo cabezales dispensadores KeyKeg, certificados con válvulas de seguridad!



Conexión de un cabezal dispensador KeyKeg

Conecte el cabezal dispensador KeyKeg a 1) **la conexión de bebida** y 2) **la conexión de aire/gas** del sistema dispensador



1) Conexión bebida

2) Conexión aire / gas



Consejo sobre la presión del aire:

Consulte al instalador sobre la presión correcta para su sistema dispensador

Al dispensar vinos ácidos y sidras, asegúrese que el interior del grifo esté hecho de plástico o de acero inoxidable de primera calidad. Esto evita que el sabor y la acidez de la bebida se altere.





Conexión de un barril KeyKeg

1. Retire el snapcap del cierre del KeyKeg
2. En caso el KeyKeg presente la tapa azul protectora (dust cap), retírela de la válvula.
3. Puede usar ácido peracético para desinfectar el cabezal dispensador y la válvula del KeyKeg.
4. Coloque el cabezal dispensador KeyKeg sobre la válvula del KeyKeg y gírelo hasta que quede bloqueado
5. Presione y baje la palanca del cabezal dispensador KeyKeg para bloquear la válvula
6. Asegúrese que las conexiones interiores para bebida y para aire queden abiertas a fin de permitir la dispensación



1



Si está presente,
¡retírela!

2



3



4



5



6



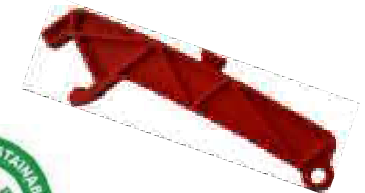
Deflating tools

¿Qué debo usar para liberar la presión interna?

Todos los modelos de KeyKeg se pueden despresurizar de varias maneras:

¡Libere la presión del KeyKeg siempre al aire libre o en un lugar bien ventilado!

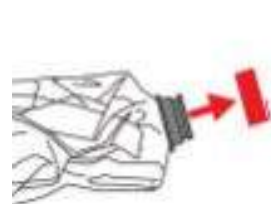
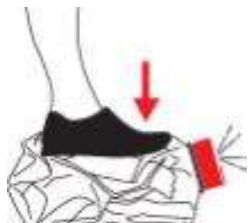
- Use el “deflating tool” para liberar la presión del KeyKeg. Gire el “deflating tool” sobre el KeyKeg manteniéndolo apretado y gire un cuarto de vuelta a la derecha para liberar la presión del KeyKeg por completo
- Use la válvula de seguridad del cabezal dispensador KeyKeg para liberar la presión del KeyKeg por completo, cerrando primeramente el suministro de gas y luego dejando el cabezal dispensador conectado al KeyKeg
- Use la llave para liberar la presión del KeyKeg. Enganche a la válvula del KeyKeg para liberar la presión interna aplicando fuerza hacia dentro de la válvula.





¿Qué hacer con un KeyKeg vacío? KeyKeg Baseline 20 y 30 litros

- Gire el “deflating tool” sobre la válvula del KeyKeg o use la llave de liberación de presión
- Gire el “deflating tool” presionándolo hacia la derecha para liberar la presión interna por completo del keg
- Retire el film de plástico y el envase de cartón del Baseline
- Ahora puede colocar el KeyKeg en el suelo para aplastarlo.



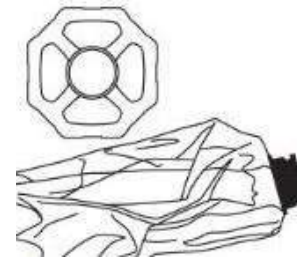
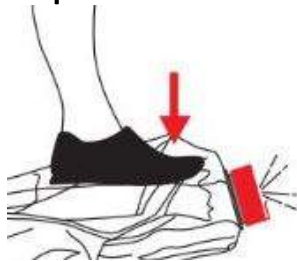
- Retire el “deflating tool” del KeyKeg para reutilizarlo
- Lleve los residuos a un centro de reciclaje





¿Qué hacer con un KeyKeg vacío? KeyKeg Slimline 10, 20 y 30 litros

- Gire el “deflating tool” sobre la válvula del KeyKeg. Gire la tapa presionándola hacia la derecha para liberar por completo la presión del KeyKeg o use la llave para liberar presión
- Luego retire la asa negra de la parte superior del KeyKeg girándola hacia la izquierda para soltarla por completo
- Ahora puede colocar el KeyKeg en el suelo para aplastarlo



- Retire el “deflating tool” para reutilizarlo
- Lleve los residuos a un centro de reciclaje





¿Dispensar con aire?

¡No se necesita CO₂!

- Ahorre gastos y proteja el medio ambiente. El CO₂ es caro y además innecesario.
- Por eso, es mejor dispensar con aire. Un compresor de aire es más económico.
- Use un compresor de aire con suficiente capacidad bajo la barra o en el almacén. Conéctelo a la entrada de aire del cabezal dispensador KeyKeg
- Use un compresor sin aceite, con una capacidad máxima de 4,5 bar
- Solicite más información al instalador de barriles o consulte al servicio de atención al cliente de KeyKeg: customerservice@keykeg.com



Cómo usar el KeyKeg



Almacenamiento & manejo Baseline y Slimline

- Nunca apile más de 4 capas de KeyKegs llenos
- Use ambas asas al levantar el KeyKeg
- La temperatura de almacenamiento recomendada es de $< 25^{\circ}\text{C}$
- Nunca use objetos cortantes
- Mantenga recto el KeyKeg al moverlo
- Siga las instrucciones de uso del reverso del KeyKeg





Limpieza 1

Líneas de cerveza, vino y sidra

Las líneas de bebidas se deben limpiar regularmente a manos de un **experto en limpieza de grifos** para una higiene óptima y servir una copa perfecta.

VINO/SIDRA/CÓCTELES: Para las líneas de vino, use productos limpiadores que disuelvan los cristales de vino que se acumulan en las líneas durante el uso. Por favor, use un producto de limpieza adecuado.

CERVEZA: Para las líneas de cerveza, use productos limpiadores que disuelvan los restos de cerveza y luego limpie las líneas de dispensación a fondo.

***** Nota: El vino requiere un producto de limpieza distinto al de la cerveza *****



Limpieza 2

Limpieza del barril y el soporte de pared

Las líneas de bebidas se pueden enjuagar fácilmente con la ayuda de un **tanque de limpieza mini Jolly** o un **conector de limpieza con soporte de pared fijo**. Para una limpieza rápida, este es un buen método para sus puntos de dispensación fijos y/o móviles.



Tanque de limpieza mini Jolly con conexión EU
Sankey € 114.95; item 3560



Adaptador KeyKeg para tanque mini Jolly (Sankey)
€30.35
Item 3523/3566

Opción 1



Cabezal dispensador KeyKeg
€29.85
Item 3506/3507

Opción 2



Conector de limpieza con soporte de pared fijo
€21.95; item 3522

Instrucciones: Conecte el adaptador KeyKeg al tanque mini Jolly. Luego, conecte el cabezal dispensador KeyKeg. Antes de enjuagar las líneas, deje que aumente la presión en el tanque mini jolly.

Instrucciones: Conecte el cabezal dispensador KeyKeg y gire la palanca de la conexión fija para enjuagar las líneas.

Estos y otros productos de limpieza los puede comprar en KeyKegShop.com

Cómo usar el KeyKeg



Dispensar

Las ventajas de un compensador para grifo

El grifo elegido determinará la manera de dispensar y el flujo en la copa.

Para regular el flujo del grifo, se recomienda usar un **compensador**. Este regula la velocidad del flujo del grifo de una manera simple, independientemente de la configuración de presión del grifo. Diversos modelos están disponibles.

Tenga en cuenta que siempre debe desmontar el compensador para limpiarlo ya que la esponja de limpieza no pasa por esta área.



Compensador regulable



Regulador del flujo giratorio



Dispensar Party Pump KeyKeg

Dispensar es fácil en cualquier lugar con un Party Pump, conectado al KeyKeg

El Party Pump se conecta directamente al KeyKeg. Para dispensar la bebida, la presión del KeyKeg se debe aumentar manualmente.

- El Party Pump es ideal para usar en exteriores
- No requiere electricidad, CO₂, ni aire comprimido
- Se puede enfriar el KeyKeg antes y durante el uso
- Se puede dispensar directamente desde el KeyKeg

El Party Pump puede comprarlo en www.KeyKegShop.com





Cerveza con espuma

Soluciones para dispensar

¿Sale cerveza del grifo con mucha espuma? ¡No debería!

Compruebe los siguientes aspectos para evitarlo:

- ¿El KeyKeg está refrigerado, estable y conectado según las instrucciones?
- Compruebe la presión del grifo, aumentela a un máx. de 3,5 bar
- Use un compensador para grifo, ya que permite regular el flujo de dispensación
- Vea un video sobre este tema en nuestro sitio web: www.keykeg.com/en/demonstration-videos-brewery
- Escanee el código QR para obtener más información:



Minimum dispense pressures (max. 3,5 bar / 51 PSI !)

Keg temperature:		5°C 41°F	10°C 50°F	15°C 59°F	20°C 68°F	25°C 77°F	30°C 86°F	35°C 95°F
high carbonization	6,5 g/ltr CO ₂	1,6 bar 23 PSI	2 bar 30 PSI	2,5 bar 36 PSI	3,1 bar 45 PSI	3,5 bar 51 PSI	4,2 bar 61 PSI	4,0 bar 58 PSI
	6 g/ltr CO ₂	1,4 bar 20 PSI	1,8 bar 26 PSI	2,2 bar 32 PSI	2,8 bar 41 PSI	3,3 bar 48 PSI	3,8 bar 55 PSI	4,1 bar 59 PSI
medium carbonization	5,5 g/ltr CO ₂	1,2 bar 17 PSI	1,6 bar 23 PSI	2 bar 29 PSI	2,4 bar 35 PSI	2,9 bar 42 PSI	3,5 bar 51 PSI	4,0 bar 58 PSI
	5 g/ltr CO ₂	1 bar 15 PSI	1,3 bar 19 PSI	1,7 bar 24 PSI	2,1 bar 30 PSI	2,6 bar 38 PSI	3,1 bar 45 PSI	3,0 bar 44 PSI
low carbonization	4,5 g/ltr CO ₂	0,7 bar 10 PSI	1,1 bar 16 PSI	1,4 bar 20 PSI	1,8 bar 26 PSI	2,2 bar 32 PSI	2,6 bar 38 PSI	3,1 bar 45 PSI
	4 g/ltr CO ₂	0,5 bar 7 PSI	0,8 bar 12 PSI	1,1 bar 16 PSI	1,5 bar 22 PSI	2 bar 30 PSI	2,3 bar 34 PSI	2,3 bar 33 PSI

At this temperature and carbonization the kegs need to be cooled



KeyKeg webshop
www.keykegshop.com

¡Haga su pedido en línea de todo lo que necesita para dispensar con KeyKeg de manera rápida y sencilla!

Dispensar:



Instrucciones:



Limpieza:



Bienvenido a la tienda KeyKeg. Aquí encontrará todo lo que necesita para dispensar con KeyKeg. Haga su pedido con rapidez y comodidad al menor precio.

www.KeyKegShop.com

El pago es fácil – seleccione la forma de pago que desea



KeyKegUsers.com

Plataforma para todos los usuarios de KeyKeg

Las cervecerías, vinicultores, productores de sidra y distribuidores de bebidas que usan el sistema KeyKeg pueden contactarse a través de este sitio web.

Más de mil visitantes al mes buscan aquí cervecerías, vinicultores, productores de sidra y distribuidores de bebidas que suministran sus productos en KeyKeg.



www.keykegusers.com



Servicio de atención al cliente KeyKeg

Respondemos siempre a sus preguntas

**¿Tiene alguna consulta o comentario sobre el uso del sistema KeyKeg?
¡Estaremos encantados de ayudarle!**

Envíenos un correo electrónico a: customerservice@keykeg.com

Vea nuestros videos de instrucciones en: www.keykeg.com

Llámenos en días laborales al: +31 223 760760

www.keykeg.com

