



MANUAL DEL USUARIO

CÓMO USAR KEYKEG



CONTENIDO

1. INFORMACIÓN GENERAL

KeyKeg	5
El principio Bag-in-Keg™	6
Ventajas	8
Ahorro	9
Medio ambiente	10

2. ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

12

3. CONEXIÓN

14

Acoplador KeyKeg	16
KeyKeg	18

4. GRIFOS

Dispensación con aire	20
Dispensación con regulador de flujo	21

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

22

Tanque de limpieza	24
Cabezal de enjuague con instalación en la pared	25
Despresurización	26

6. SERVICIOS

Usuarios de KeyKeg	28
Tienda online	31
Preguntas frecuentes	32
Atención al cliente	35



INFORMACIÓN GENERAL

KEYKEG

ASA ROBUSTA
Fácil de manipular.

CONECTOR KEYKEG
Fácil de conectar y despresurizar.

INSTRUCCIONES DE USO
En cada barril.

TECNOLOGÍA DOUBLE-WALL™
Máxima seguridad y manejo.

PRINCIPIO BAG-IN-KEG™
Dispensa casi hasta la última gota.
Mayor vida útil y de almacenamiento.
Posibilidad de dispensar con aire.

BASE ESTABLE
Base sólida para apilarlos fácilmente.



PRINCIPIO BAG-IN-KEG™

BOLSA INTERNA LAMINADA EN UN BARRIL DE PET A PRESIÓN CON
TECNOLOGÍA AVANZADA



1

KEYKEG LLENO

El sistema Bag-in-Keg™ de KeyKeg evita que la bebida entre en contacto con el gas de dispensación, el oxígeno y/o aire. De este modo se conserva mejor su calidad y frescor.



2

DISPENSACIÓN

Cuando el gas de dispensación aplica presión sobre el KeyKeg, la bolsa se comprime y la bebida se extrae del KeyKeg.



3

KEYKEG VACÍO

Cuando la bolsa está vacía, la bebida deja de salir. El diseño de la bolsa permite dispensar casi hasta la última gota.

VENTAJAS

- ✓ **NO HAY COSTOS INNECESARIOS DE ALMACENAMIENTO**
- ✓ **LARGA VIDA ÚTIL CONECTADO AL GRIFO**
Varias semanas ya conectado
- ✓ **PUEDA DISPENSAR CASI HASTA LA ÚLTIMA GOTA**
- ✓ **PERMITE ELIMINAR EL USO DE PESADAS Y CARAS BOTELLAS DE CO₂ Y OPTAR POR AIRE COMPRIMIDO**
- ✓ **FÁCIL DE DESPRESURIZAR**
Con la llave/herramienta roja de despresurización
- ✓ **PRODUCTO SOSTENIBLE**
Más del 30% del plástico de KeyKeg es reciclado
- ✓ **LIGERO**
Ideal para su transporte y manipulación
- ✓ **FÁCIL DE APILAR PARA TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO EN LUGARES REDUCIDOS**
- ✓ **DISPENSACIÓN SEGURA CON EL ACOPLADOR KEYKEG**
La válvula de seguridad se activa automáticamente con presiones superiores a 4.1 bar / 60 PSI

EJEMPLO DE VENTAJAS DE MANIPULACIÓN

- ✓ **SE EVITA LA CARGA DE BOTELLAS PESADAS**
- ✓ **NO ES NECESARIO PRE-ENFRIAR GRAN CANTIDAD DE BOTELLAS**
- ✓ **SE EVITA LA CARGA DE BOTELLAS PESADAS**
- ✓ **NO MÁS RESIDUOS DE VIDRIO**
- ✓ **1 KEYKEG VACÍO ES SOLO 1.1 KILO / 2.42 LB DE PLÁSTICO RECICLADO**

AHORROS

EJEMPLO: 1 KEYKEG 20 L / 5.28 GAL DE VINO



KEYKEG Y NUESTRO MEDIO AMBIENTE

MEDIO AMBIENTE

- ✓ UN KEYKEG CONTIENE MÁS DEL 30 % DE PLÁSTICO RECICLADO
- ✓ KEYKEG AHORRA APROXIMADAMENTE UN 50 % DEL TRANSPORTE
- ✓ 100 % RECICLABLE, 81 % CIRCULAR
- ✓ ELIMINA LA LIMPIEZA DEL BARRIL CON PRODUCTOS QUÍMICOS
- ✓ LIGHTWEIGHT CONTAINERS APOYA LA ECONOMÍA CIRCULAR Y TIENE COMO OBJETIVO CERRAR EL CICLO DE VIDA DE LOS PRODUCTOS
- ✓ LIGHTWEIGHT CONTAINERS AUMENTA CONTINUAMENTE LA SOSTENIBILIDAD DE SUS PROCESOS DE PRODUCCIÓN
- ✓ KEYKEG ES UN MÉTODO DE ENVASADO SOSTENIBLE



DESCARGUE EL FOLLETO DE SOSTENIBILIDAD EN
WWW.KEYKEG.COM PARA MÁS INFORMACIÓN



ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

2. ALMACENAMIENTO Y MANIPULACIÓN

- ✓ EL APILADO DE LOS KEYKEGS LLENOS ES DE TRES ALTURAS MÁXIMO
- ✓ UTILIZAR AMBAS MANOS PARA LEVANTAR EL KEYKEG
- ✓ MANTENER EL KEYKEG EN POSICIÓN VERTICAL DURANTE EL TRANSPORTE
- ✓ SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE USO MENCIONADAS EN LA ETIQUETA DEL KEYKEG
- ✓ EVITAR EL CONTACTO CON MATERIALES LIMPIADORES AGRESIVOS Y CORROSIVOS
- ✓ PROHIBIDO COLOCAR BAJO LA LUZ SOLAR DIRECTA O CERCA DE FUENTES DE CALOR
- ✓ EL CONTACTO CON OBJETOS PUNTIAGUDOS ESTÁ PROHIBIDO

3. CONEXIÓN



LOS BARRILES KEYKEG SE CONECTAN
CON EL ACOPLADOR ÚNICO PARA KEYKEG

- ✓ EQUIPADO CON UNA VÁLVULA DE SEGURIDAD INTEGRADA
Máximo 4.1 bar / 60 PSI
- ✓ PUEDE CONECTARSE A CUALQUIER TIPO DE GRIFO
- ✓ DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA EL PRINCIPIO BAG-IN-KEG™
- ✓ MAYOR VIDA ÚTIL
- ✓ PERMITE DISPENSAR CON AIRE COMPRIMIDO, CO₂
O NITRÓGENO
- ✓ LLAVE INTEGRADA DE DESPRESURIZACIÓN (MICRO MATIC)
Para despresurizar los barriles de forma rápida y sencilla



DISPONIBLE EN ½ PULGADAS Y 5/8 PULGADAS

Disponible en www.amazon.com o en www.keykegshop.com

ACOPLADOR KEYKEG

www.keykeg.com



1

Conecte el acoplador KeyKeg a su sistema de grifo



2

Conecte el acoplador KeyKeg a la conexión de aire/gas de su sistema de grifo

SOLICITE SOPORTE A SU INSTALADOR O PROVEEDOR DE BEBIDAS

Asegúrese de utilizar un acoplador y grifo adecuado para dispensar productos con acidez elevada, como vino o sidra.



CONSULTE LA PRESIÓN CORRECTA CON SU INSTALADOR O PROVEEDOR DE BEBIDAS

BARRILES KEYKEG

VEA EL VÍDEO EN:
WWW.KEYKEG.COM/ES/VIDEOS-INFORMATIVOS



1

Retirar el tapón (SNAPCAP) del KeyKeg



2

En caso que el guardapolvos (dustcap) esté presente, retírelo y elimínelo.



3

Utilizar (si lo desea) un desinfectante/ácido peracético para desinfectar el acoplador y la conexión KeyKeg antes de usar



4

Colocar el acoplador KeyKeg sobre la conexión KeyKeg encajar y girar hacia la derecha hasta que haga tope



5

Bajar el asa del acoplador KeyKeg para fijar la conexión



6

Comprobar que las válvulas de la bebida y el aire estén abiertas para poder dispensar

4. DISPENSACIÓN

DISPENSACIÓN CON AIRE

NO ES NECESARIO CO₂ NI NITRÓGENO

- ✓ **AHORRA COSTOS Y PROTEGE EL MEDIO AMBIENTE**
El CO₂ es costoso y perjudicial para el medio ambiente
- ✓ **DISPENSACIÓN CON AIRE**
Inversión única en un compresor
- ✓ **FUNCIONAMIENTO MÁS SEGURO**
- ✓ **FÁCIL DE CONECTAR A SISTEMAS NUEVOS O EXISTENTES**



PRESIÓN DEL AIRE:

Consulte a su instalador o nuestro sitio web para elegir el compresor adecuado:

- ✓ SIN ACEITE
- ✓ SUFICIENTE CAPACIDAD DE AIRE
- ✓ AJUSTABLE DE 2.5 A 5 BAR / DE 36 PSI A 72 PSI
- ✓ TIPO ALIMENTARIO

DISPENSACIÓN CON GRIFO CON COMPENSADOR

La elección del grifo determina el comportamiento de su sistema de grifo y el caudal hacia el vaso.

Para regular el caudal del grifo, se recomienda utilizar un **GRIFO CON COMPENSADOR**. Es una forma sencilla de regular el caudal del grifo, con independencia de la presión ajustada. Hay varios modelos disponibles.

Recomendación: Para los productos con acidez elevada, como vino o sidra, se recomienda usar un grifo de acero inoxidable o plástico para evitar posibles transferencias de sabor.

DISPENSACIÓN MEDIANTE GRIFO CON REGULADOR AJUSTABLE



GRIFO CON REGULADOR DE CAUDAL GIRATORIO





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DE LOS TUBOS DE BEBIDA

Cada tipo de bebida tiene propiedades e ingredientes específicos. La composición de la bebida dispensada produce diversos depósitos en los tubos. Es importante aplicar el producto y el proceso de limpieza adecuado.

Consulte a su proveedor de bebidas para obtener consejos sobre su situación específica.

Además de limpiar su sistema periódicamente con el producto y equipo de limpieza apropiado, es recomendable lavar los tubos regularmente con agua. Es muy sencillo utilizando un tanque de limpieza o un conector de limpieza para instalación en la pared.

Consulte los precios en nuestra página web, www.keykegshop.com

OPCIÓN 1

TANQUE DE LIMPIEZA



**ACOPLADOR
KEYKEG**

SKU 3506/3507



**ADAPTADOR KEYKEG PARA
TANQUE DE LIMPIEZA**

SKU 3523/3566



**TANQUE DE LIMPIEZA CON
CONEXIÓN SANKEY UE**

SKU 3560

INSTRUCCIONES

Conectar el **ADAPTADOR KEYKEG** a un **TANQUE DE LIMPIEZA** lleno. Fijar el **ACOPLADOR KEYKEG**. Esperar a que aumente la presión en el tanque antes de enjuagar los tubos.

OPCIÓN 2

CONECTOR DE LIMPIEZA PARA INSTALACIÓN EN LA PARED



**ACOPLADOR
KEYKEG**

SKU 3506/3507



**CONECTOR DE LIMPIEZA PARA
INSTALACIÓN EN LA PARED**

SKU 3522

INSTRUCCIONES

Conectar el **ACOPLADOR KEYKEG** y girar la llave del conector de limpieza para enjuagar el tubo.

DESPRESURIZACIÓN

HERRAMIENTAS DE DESPRESURIZACIÓN

Todos los modelos de KeyKeg pueden despresurizarse con las siguientes herramientas:



Utilice una de las herramientas rojas para despresurizar el KeyKeg



Utilice la válvula del acoplador KeyKeg para despresurizar el KeyKeg

SIEMPRE DEBE DESPRESURIZAR LOS KEYKEG ANTES DE ENVIARLOS AL CENTRO DE TRATAMIENTO DE RESIDUOS.

Las herramientas de despresurización están disponibles en nuestra tienda web: www.keykegshop.com o en distribuidores de bebidas.

1

Colocar la herramienta roja de despresurización en la conexión KeyKeg



2

Presionar y girar hacia la derecha para despresurizar el KeyKeg



3

Conservar la herramienta roja de despresurización para reutilizarla

4

Enviar el envase vacío al centro de tratamiento de residuos

Cuando se use en combinación con CO₂: Despresurizar en un espacio abierto.

6. SERVICIOS



¡REGÍSTRESE!

USUARIOS DE KEYKEG

PLATAFORMA PARA USUARIOS DE KEYKEG

Información y datos de contacto de productores y distribuidores de bebidas que utilizan KeyKey organizados por categorías en un mapa mundial interactivo.

Más de mil visitantes cada mes buscan productores y distribuidores de bebidas que suministren bebidas en KeyKey.

BODEGAS DE VINO



MAESTROS CERVECEROS



PRODUCTORES DE SIDRA



DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS



CÓCTELES Y BEBIDAS PREPARADAS



CAFÉ



TIENDA ONLINE

TIENDA ONLINE

WWW.KEYKEGSHOP.COM

Obtenga todo lo necesario para dispensar con KeyKeg de forma rápida y cómoda por internet. Pedidos rápidos y sencillos a precios económicos.

- ✓ INSTRUCCIONES
- ✓ DISPENSACIÓN
- ✓ ACCESORIOS
- ✓ LIMPIEZA

PREGUNTAS FRECUENTES

LA BEBIDA FORMA DEMASIADA ESPUMA AL DISPENSARLA

La presión de dispensación idónea depende de la temperatura de almacenamiento del barril y del contenido en ácido carbónico del producto. Una presión demasiado baja puede producir espuma al dispensar.

Compruebe los siguientes puntos para evitarlo:

- ✓ **¿EL BARRIL SE HA ENFRIADO EL TIEMPO SUFICIENTE?**
Un mínimo de 12 horas en almacén acondicionado o refrigerador de barriles
- ✓ **¿EL ENFRIADOR DE CERVEZA FUNCIONA Y LO HACE A LA TEMPERATURA APROPIADA?**
- ✓ **¿LA PRESIÓN DEL GRIFO ESTÁ BIEN AJUSTADA EN RELACIÓN CON LA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y EL CONTENIDO EN CO₂ DEL PRODUCTO?**
En caso contrario, aumente lentamente la presión.
- ✓ **UTILICE UN GRIFO CON COMPENSADOR**
Así podrá ajustar el caudal. Mientras más contenido de CO₂ en la bebida, la dispensación tiene que ser lenta.

Consulte a su proveedor de bebidas cuál es el contenido en ácido carbónico correcto y la presión apropiada para dispensar adecuadamente su producto.

**VEA EL VÍDEO DE INSTRUCCIONES EN
WWW.KEYKEG.COM/ES/VIDEOS-INFORMATIVOS**

PRESIÓN MÍNIMA DE DISPENSACIÓN

MÁXIMO 4.1 BAR / 60 PSI

TEMPERATURA DEL BARRIL		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
CARBONATACIÓN ALTA <small>POR EJEMPLO: PROSECCO/ BEBIDAS PREPARADAS/ CÓCTELES CARBONATADOS</small>	6.5 G/L CO ₂	1.6 BAR 23 PSI	2 BAR 29 PSI	2.5 BAR 36 PSI	3.1 BAR 45 PSI	3.5 BAR 51 PSI	4.2 BAR 61 PSI	4.9 BAR 71 PSI
	6 G/L 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	4.5 BAR 65 PSI
CARBONATACIÓN MEDIA <small>POR EJEMPLO: VARIAS CERVEZAS ARTESANALES, CERVEZAS FRUTALES O DE TRIGO</small>	5.5 G/L 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/L CO ₂	1 BAR 15 PSI	1.3 BAR 19 PSI	1.7 BAR 25 PSI	2.1 BAR 30 PSI	2.6 BAR 38 PSI	3.1 BAR 45 PSI	3.8 BAR 55 PSI
CARBONATACIÓN BAJA <small>POR EJEMPLO: LA MAYORÍA DE CERVEZAS ALGUNAS CERVEZAS SUAVES</small>	4.5 G/L 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/L CO ₂	0.5 BAR 7 PSI	0.8 BAR 12 PSI	1.1 BAR 16 PSI	1.5 BAR 22 PSI	2 BAR 29 PSI	2.3 BAR 33 PSI	2.3 BAR 33 PSI

La recomendación para usar KeyKeg es aumentar la presión de dispensación en 0.2 bar / 2.9 psi sobre la presión de equilibrio. La tabla anterior incluye la presión adicional.

**A ESTA TEMPERATURA Y
CARBONATACIÓN, LOS KEYKEG DEBEN
REFRIGERARSE**

ATENCIÓN AL CLIENTE

ATENCIÓN AL CLIENTE

RESPONDEMOS TODAS LAS PREGUNTAS

¿Necesita más información o tiene alguna pregunta sobre el uso de KeyKeg? ¡Estaremos encantados de ayudarle!

Escribanos a

INFO@KEYKEG.COM

Vea nuestros vídeos de instrucciones

WWW.KEYKEG.COM



WWW.KEYKEG.COM



Product of
Lightweight
Containers



V1 ES
10-2018