

CoolFlow TECHNOLOGY.

KÜHL KALKULIERT, PERFEKT GEZAPFT.

Bis zu 15 % Mehrumsatz!

Empfohlen für
Gastronomiebetriebe
mit einem
Jahresbierverbrauch ab
10 hl
pro Anlage.



Vom ersten bis zum letzten Bier immer einen kühlen Kopf bewahren: Die neue CoolFlow Technology (CFT) ist die Schanktechnikinnovation für Gastronomen, die den Zapfvorgang noch weiter optimieren und ihre Gäste mit perfekt gekühltem und gezapftem Bier begeistern wollen.

Eine „coole“ Innovation für Bierliebhaber und Gastronomen gleichermaßen: Neben einem herrlich milden, süffigen Bier mit besonders feinporigem Schaum bringt die CoolFlow Technology auch viele weitere Vorteile mit sich, wie geringere Instandhaltungskosten oder die Minimierung des Schankverlustes. Diese Vorteile garantieren beste Qualität vom ersten bis zum letzten gezapften Bier bei stets gleichbleibender Temperatur und ermöglichen einen Mehrumsatz von bis zu 15 %.



CoolFlow Technology

Unsere österreichische Bierkultur.

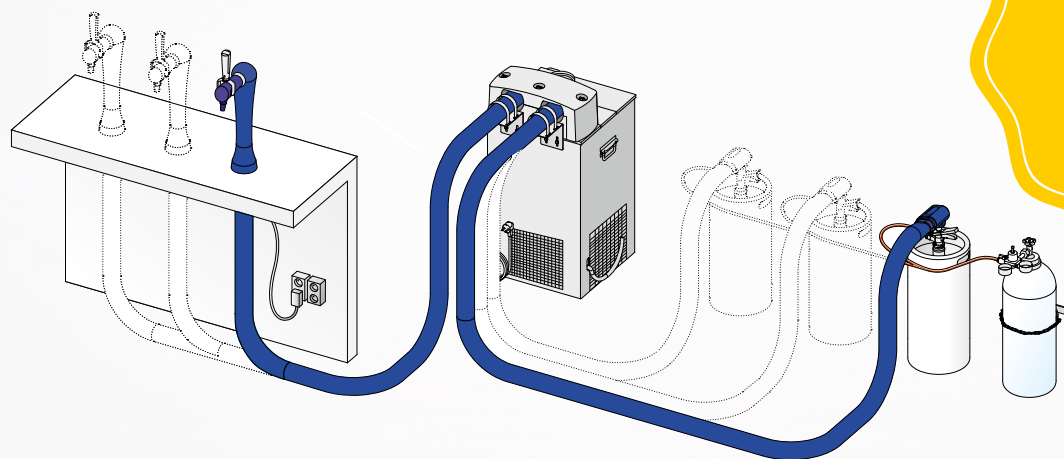
BRAUUNION
ÖSTERREICH

CoolFlow-Technology-Schanksystem

- Durch perfekt gekühltes und gezapftes, süßiges Bier großes Potential für Mengensteigerung
- Keine Unterbrechung der Kühlung vom Zapfkopf bis zur Tülle
- Minimaler Schankverlust: Bereits das erste Bier kann dank der innovativen Technologie perfekt gezapft werden
- Weniger Bierverlust bei Fasswechsel und Reinigung (dank optimierter Reinigungszyklen)
- Niedrige Instandhaltungskosten
- Weniger CO₂-Verbrauch
- Keine Kühlzelle oder Fasskühlbox erforderlich
- Maximal 5 Leitungen, davon maximal 3-mal CFT-Bier, und 2 zusätzliche Leitungen (Soda, Wasser, Wein oder Pre-Mix) möglich
- Nur 2 Reinigungen der Anlage pro Jahr notwendig*

* bei Lagerbieren

CoolFlow-TECHNOLOGY-SCHANKSYSTEM



Mit CFT können
alle Fassbiere
der Brau Union
Österreich gezapft
werden.

JAHRESBIERVERBRAUCH

mindestens 10 hl pro Jahr und Anlage

KÜHLZELLE

möglich, aber nicht notwendig – eigenes Kühlgerät

ENTFERNUNG VOM KÜHLER BIS ZUR SCHANKSÄULE

maximal 20 m

ENTFERNUNG VOM KÜHLER BIS ZUM FASS

maximal 5 m

Die Installation einer CoolFlow-Technology-Anlage ist von den baulichen Gegebenheiten im Outlet abhängig, die vorab auf Eignung geprüft werden müssen.

Vorbehaltlich Druckfehler und etwaiger Änderungen. Stand: 01/2019.

UNSERE ANGEBOTE

1 CFT-SERVICEVERTRAG

Der Servicevertrag deckt ausschließlich die Störungen während der regulären Arbeitszeiten der zuständigen Schankserviceabteilungen und notwendigen Reinigungen ab.

ODER

2 CFT-REINIGUNG

Die CFT-Reinigung fällt 2-mal pro Jahr an. Störungsbehebungen sind kostenpflichtig.



CoolFlow Technology