



EN REVOLUTION PÅ FAT

FLEX 20



DRAUGHTMASTER
FRESH PRESSED BEER

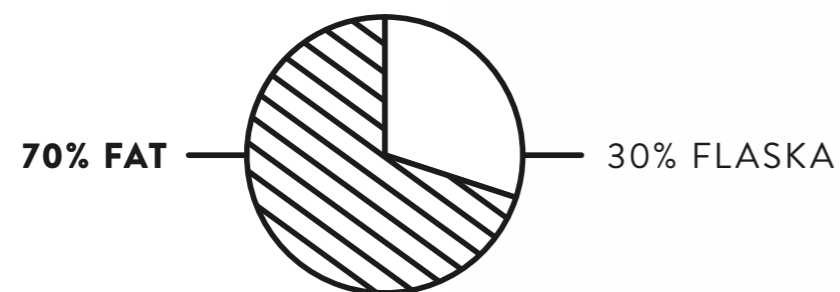
EN TÖRST EFTER INNOVATION

Öl är godast på fat. De flesta gäster håller med då sju av tio föredrar just fatöl på krogen. Samtidigt har intresset för hantverksöl och nya smakupplevelser ökat. Öllistan är nya vinlistan.

.....
”INGET SLÅR EN
FATÖL AV HÖGSTA
KVALITET”
—

Gästen
.....

DE FLESTA GÄSTER VÄLJER
FATÖL I BAREN.



MARKNADEN HAR
FÖRÄNDRATS, MEN
INTE METODERNA

I 50 år har fatöl levererats i stålfat som bara håller ölet fräscht i en vecka. Stora, tunga fat som gör det svårt att vara snabb och flexibel.

.....
DAGS FÖR LITE
NYTÄNK?
.....

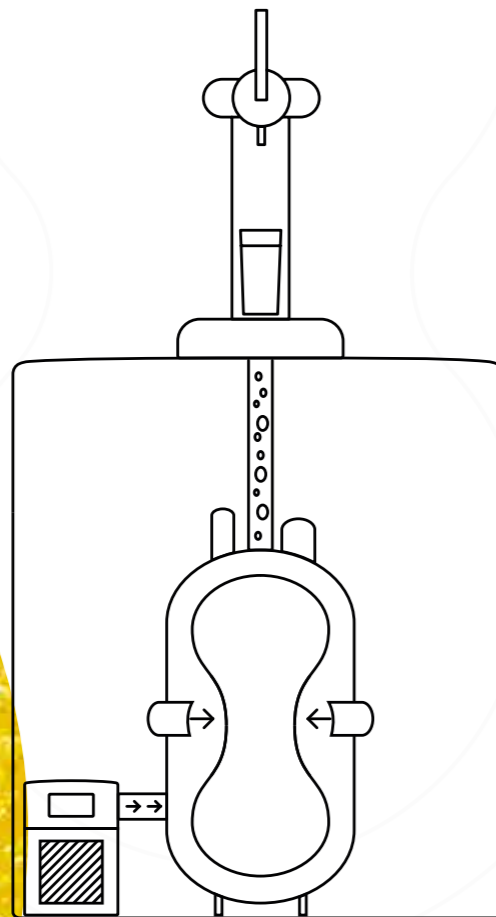
DRAUGHTMASTER – PERFEKT ÖL VARJE GÅNG

DraughtMaster är det största som hänt fatöl på 50 år. Fatölets framtid är ett PET-fat på 20 liter.

DraughtMaster är ett slutet system där tryckluft ersätter kolsyran. Ölet förblir orört från bryggeriet tills dess det rinner ner i glaset från kranen.

DETTA GER ETT ÖL MED UPP TILL 30 DAGARS HÅLLBARHET

Nu kan du erbjuda gästerna fler val, med liten risk för svinn.



01

TRYCKLUFT

Luft pumpas in i tryckkammaren, utan att komma i kontakt med ölet.

02

FÄRSKPRESSAD ÖL

Luften pressar det färska ölet vidare. Utan tillsatt kolsyra minskar utgifter och behov av service.

03

FATÖL

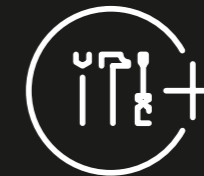
Perfekt öl kommer ur kranen.

HUR KAN FLEX 20 HJÄLPA DIG?



BÄTTRE LÖNSAMHET

Jämn kvalitet ger nöjda och lojala gäster. Med en månads hållbarhet minskar risken för svinn och du kan erbjuda ett bredare sortiment för locka till nya gäster. Risken för svinn är liten medan chansen att locka nya gäster växer.



EFFEKTIV SERVICE

Systemet behöver knappt någon teknisk hjälp. Istället kan vi tillsammans fokusera på affären och upplevelsen.



LÄNGRE HÅLLBARHET

Öl i stålfat klarar sig 5–7 dagar. I DraughtMasters slutna system håller ölet sig färskt i upp till 30 dagar. Och ingen tillsatt kolsyra behövs.



MER UTRYMME

PET-faten på 20 liter tar liten plats. De pressas ihop när de används och tomma är de inte större än en 2-liters mjölkförpackning. Automatisk rengöring och kolsyrenivå sparar tid.



FLEXIBILITET

Flex 20 är systemet på hjul som levererar direkt. Rulla fram på uteserveringen, vid sidan av baren, på festivaler och särskilda events. Med plats för två 20l PET-fat i skåpets 2°C är du alltid redo.



LÄTTARE ATT HANTERA

PET-faten väger betydligt mindre än stålfat. Färre tunga lyft skonar personalen. Snabb och enkel hantering för smidigare arbetsdagar.

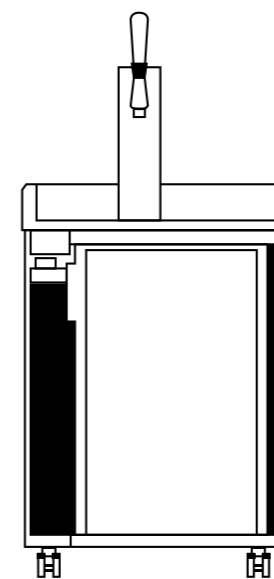
FLEX 20 FATÖL PÅ HJUL

Flex 20 är en ölstation på hjul, perfekt för event och uteserveringar. Skåpet har plats för två 20-liters PET-fat. Ett inkopplat och ett som kan ligga på kylning (räkna med 12h kylning). Fatet har engångsslang, så ingen rengöring behövs. Fronten kan lätt brandas med magnetiska vepor. Plug & play!



UTESERVERING ELLER EVENT

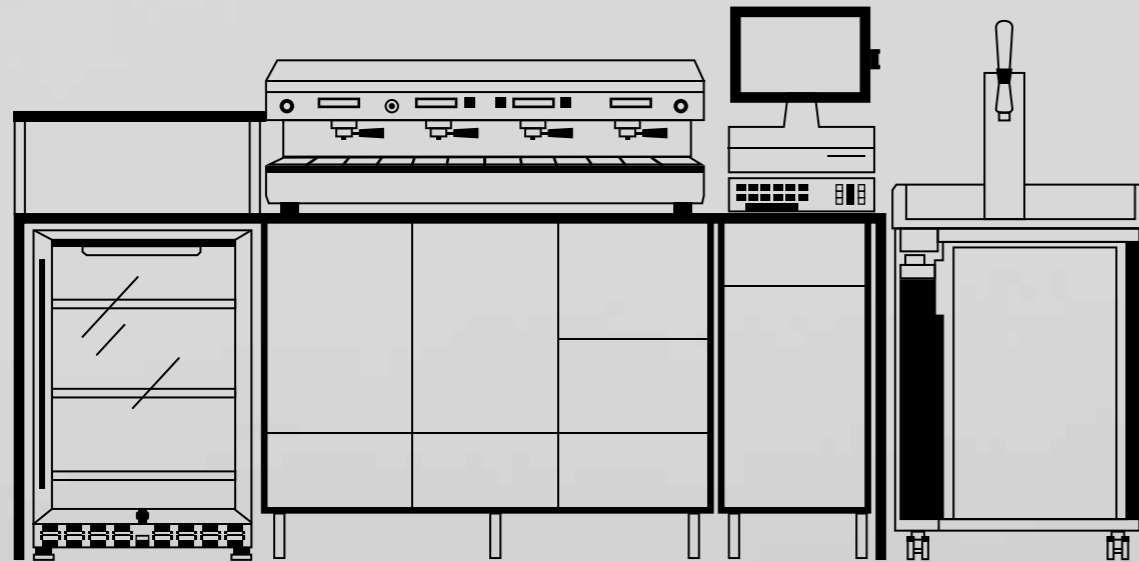
Flex 20 i fristående pulpet för uteservering, festival m.m.



Bara att rulla fram, koppla in ström och servera!

CAFÉ & MINDRE RESTAURANG

Flex 20 passar perfekt på en pizzeria, ett café eller i en hotellreception.

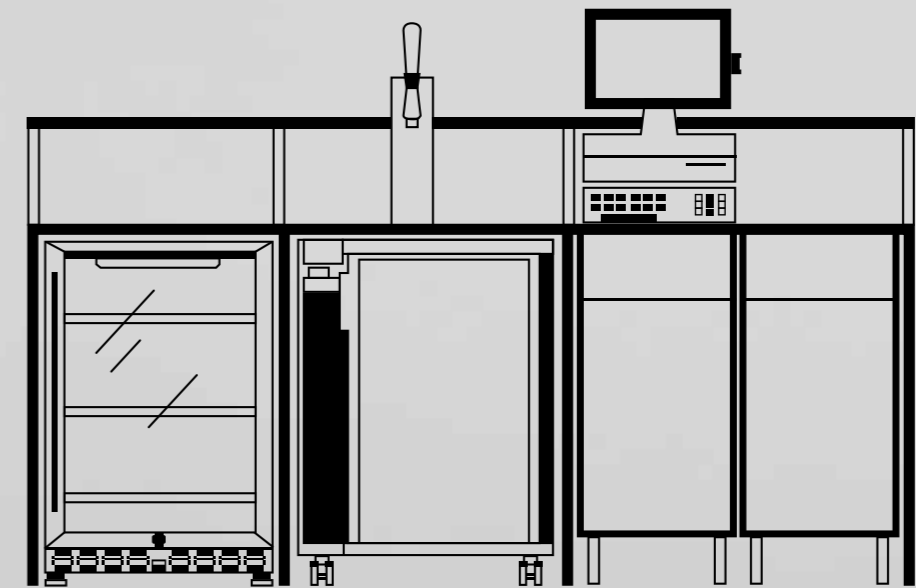


BREDVID BAR

Extrautrusta baren eller kassalinjen enkelt för speciella tillfällen.

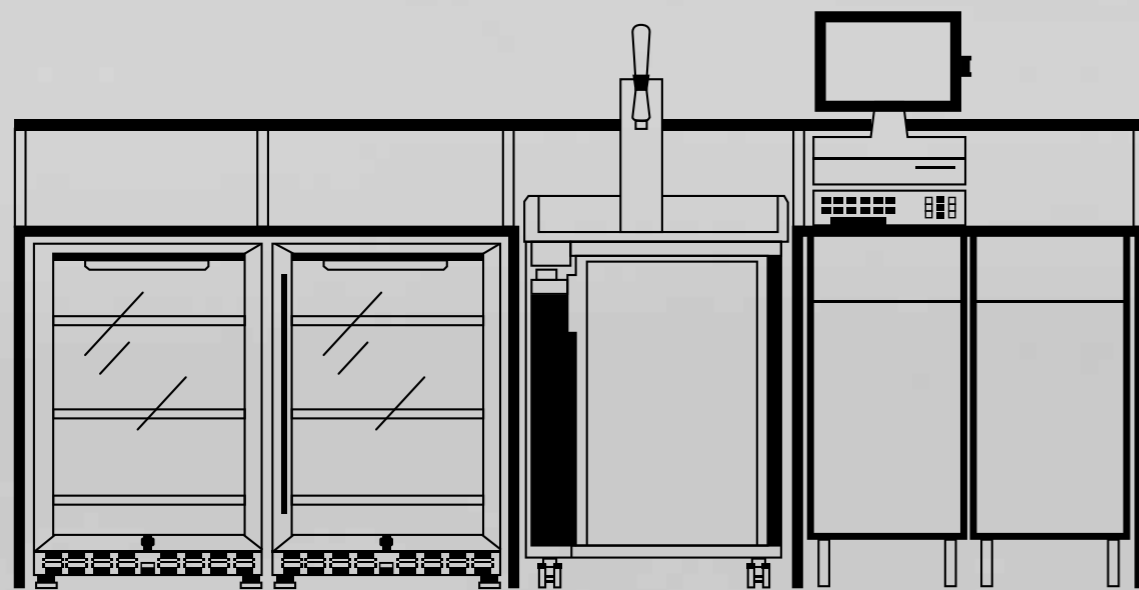
BAR & KROG

Nu kan alla slags barer servera fatöl, eller avlasta en bar under högtryck.



UNDER BÄNK

Installation under bänk. Tekniskt möjligt, men gör anläggningen svårservad.



I BAR

Flex 20 placerad i uttag inne i bar för extra kapacitet.

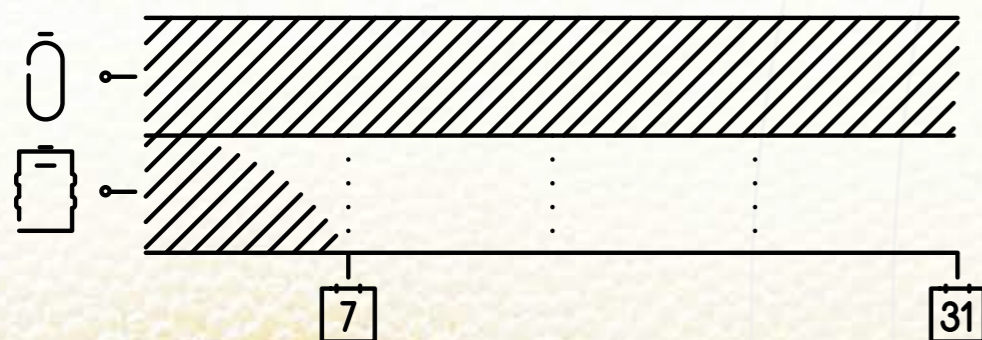


FÄRSK ÖL, GLAS EFTER GLAS

DraughtMaster ger längre hållbarhet och jämnare kvalitet än stålfat.

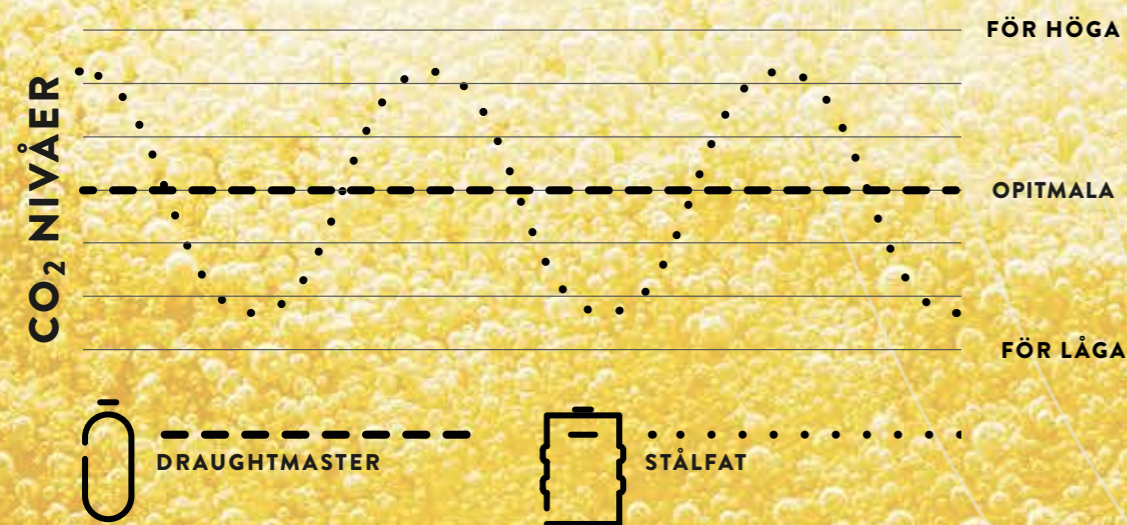
UPP TILL 31 DAGARS HÅLLBARHET

I ett öppnat stålfat håller ölet sig fräscht i sju dagar. I DraughtMasters slutna system är siffran 30 dagar.



ALLTID JÄMN KOLSYRA

Manuellt tillförd kolsyra är historia. Nu slipper du risken att ojämna nivåer av kolsyra förstör ölet. Ölets nivå är perfekt från bryggeri till glas.





**”SOM OM BRYGG-
MÄSTAREN HÄLLER
UPP DIREKT I GLASET”**

Barägare
Hamburg, Tyskland



Carlsberg
Sverige

RING OSS PÅ 020-55 25 25 OM DU BEHÖVER NÅGON SOM HELST HJÄLP
ELLER HAR NÅGRA VIDARE FRÅGOR. LYCKA TILL MED FÖRSÄLJNINGEN.
BOX 3040 | 169 03 SOLNA | TEL: 020-55 25 25 | FAX: 08-28 98 61 | INFO@CARLSBERG.SE

CARLSBERG.SE