



Mit dem „DAVID-Kit“ kann die DAVID-Technologie auch in ein bestehendes Kühlpult integriert werden.

## DAVID – der Vollprofi im handlichen Format



\* regional verfügbar

### VON 20 BIS 60 L/WOCHE

DAVID ist der handliche Profi der Brau Union Österreich für Gastronomiebetriebe mit 10 bis 30 hl Bierverbrauch pro Jahr. Der Clou: Die fix mit dem Fass verbundene Bierleitung wird einfach mit wenigen Handgriffen mitgewechselt und erspart somit nicht nur die Reinigung, sondern erlaubt auch perfekt gezapftes Bier von Anfang an. Egal, ob als Einbauschankeanlage, als mobiler Begleiter oder Twin-Tap-Erweiterung (zusätzliche Anschlussmöglichkeit: 1 Fass Soda und 1 Fass Bier): DAVID bietet höchste Fassbierqualität ohne Schankverlust, mit geringem Wartungsaufwand und mit bis zu 30 Tage lang frischem Bier.



### DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Ausgezeichnete Bierqualität
- Kein Reinigen der Bierleitungen notwendig
- Perfekt gezapftes Bier ab dem ersten Glas
- Bis zu 30 Tage lang frisches Bier
- Ohne Strom bis zu 4 Stunden kühles Bier
- Als Einbau- oder mobile Lösung erhältlich
- Fasswechsel in weniger als 1 Minute
- Geringerer Stromverbrauch im Vergleich zu traditionellen Schankanlagen
- Zusätzliche Anschlussmöglichkeit (1 Fass Soda und 1 Fass Bier) durch Erweiterung mit DAVID Twin-Tap



DAVID-Schankeanlage mobil:  
**Ausführungen:**  
 Heineken, Zipfer, Gösser,  
 Puntigamer, Kaiser (gebrandet)