

UNSER SCHANKSERVICE MACHT DEN UNTERSCHIED



Service. Beratung. Technik.



PART OF THE **HEINEKEN** COMPANY

Unsere österreichische Bierkultur.

BRALION
ÖSTERREICH

INHALT

Konventionelle Schankanlagen

- 04 BLADE
Das neue System überzeugt durch eine einfache Zapftechnik und passt überall hin. Durch Gerät und Fass ist BLADE gut sichtbar, die Bierleitung muss nicht extra gereinigt werden und außerdem ist keine Wartung nötig.
- 05 DAVID
Unsere handliche Schankanlage überzeugt sowohl als mobile als auch Einbau-Variante und ist für Lokale mit einem Verbrauch zwischen 10 und 30 hl pro Jahr geeignet.
- 06 OFFENAUSSCHANK
Die klassischen Zapfanlagen eignen sich bei einem Verbrauch bis zu 150 hl pro Jahr am besten und lassen sich flexibel an Ihre Bedürfnisse und Lokalgrößen anpassen.
 - Kühlpult-Ausschank
 - Ausschank aus Kühlraum
 - Ausschank über Durchlaufkühler
- 08 BIER DRIVE
Braufrisches Bier direkt aus der Brauerei in Ihren Frischetank.

Computer-Schankanlagen

- 09 Z1 UNLIMITED
Perfekt aufeinander abgestimmt und multifunktional präsentieren sich unsere individuellen Computer-Schankanlagen für den Gastronomen von heute.
 - Z1 SMART UNLIMITED
 - Z1 UNLIMITED
 - Z1 PERIPHERIE

PERFEKTE LÖSUNGEN SIND IMMER INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

VON BLADE BIS ZUR Z1 PROFI-SCHANKANLAGE: Genuss und Wirtschaftlichkeit, Technik und Bierkultur. Die Brau Union Österreich weiß, dass es individueller Lösungen bedarf, um diese Anforderungen miteinander zu verbinden.

Denn: Jedes Lokal ist anders. Und jeder Gastronom wünscht sich ein Schankanlagen-Konzept, das auf seine Bedürfnisse zugeschnitten ist. Deshalb setzt die Brau Union Österreich seit Jahren auf persönliche und punktgenaue Betreuung, um allen Wünschen gerecht zu werden.

Damit die österreichische Bierkultur einmal mehr Ausdruck in einem perfekt gezapften Bier aus einer erstklassigen Schankanlage findet.



Unser Service für Sie

- 1. PLANUNG
Weil jeder ganz persönliche Vorstellungen seiner Schankanlage hat, steht in unserem Forschungs- und Entwicklungszentrum die Entwicklung niemals still. Unser Ziel: Lösungen, die auf die Lokalgröße und das gastronomische Konzept abgestimmt sind.
- 2. DESIGN
Schankanlagen der Brau Union Österreich sind technisch hoch entwickelte, multifunktionale Lösungen. Doch ihre Bedeutung geht weit über die bloße Funktion hinaus. Deshalb erfüllen sie in jedem Lokaltyp auch hohe Designansprüche.
- 3. MONTAGE UND INBETRIEBNAHME
Die Verlässlichkeit jeder Schankanlage beginnt schon bei der Planung bis hin zur Montage und Inbetriebnahme. Unsere Profis vom Zapfhahn betreuen mehr als 35.000 Schankanlagen und stellen Ihnen damit einen riesigen Erfahrungsschatz zur Verfügung.
- 4. SERVICE UND WARTUNG
Eine Schankanlage der Brau Union Österreich begleitet Sie über viele Jahre hinweg. Und wir betreuen sie mit fachgerechtem Service und gründlicher Wartung. Ihr persönlicher Anlagenberater steht mit Rat und Tat zur Verfügung.

AUSSCHANKSYSTEME					
MIT EINER ODER MEHREREN SÄULEN KOMBINIERBAR					
FÖRDERN (je Sorte)					
	BLADE	DAVID	CFT, Z1 UNLIMITED, BIER DRIVE		
	4 – 40 l/Woche 2 – 20 hl/Jahr*	20 – 60 l/Woche 10 – 30 hl/Jahr*	60 – 290 l/Woche 30 – 150 hl/Jahr*	ab 290 l/Woche ab 150 hl/Jahr*	ab 390 l/Woche ab 200 hl/Jahr*
GEBINDE					
	EASY-KEG	DAVID-KEG	SCHLANK-KEG BIERSPEZIALITÄTEN KEG	TANK	TANK
	Haltbar**: 30 Tage	Haltbar**: 30 Tage	Haltbar**: 3 Tage ungekühlt, 5 Tage gekühlt	Haltbar: 6 Wochen	

* hl Bier Tank/Fass, ** nach Anschluss des Fasses



BLADE

Das innovative Theken-Zapfsystem

VON 4 BIS 40 L/WOCHE

Das neue System überzeugt durch einfache Zapftechnik und eignet sich für jeden gastronomischen Betrieb. Durch Gerät und Easy-KEG sticht BLADE ins Auge, die Bierleitung muss nicht extra gereinigt werden und es ist keine zusätzliche Wartung nötig. Mit BLADE gezapftes Bier steht für beste Qualität ohne Verunreinigungen. Das einzigartige System sorgt dafür, dass Sie 30 Tage frisch gezapftes Bier genießen, sogar wenn Sie nur ein paar Gläser pro Tag oder Woche servieren. BLADE ist mit einer Bandbreite an Premium-Biermarken kompatibel, es gibt keinen Bierverlust und die Anlage funktioniert ohne CO₂.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Professionell einschenken
- Benötigt kein CO₂
- Passend für jede Theke
- Keine Installation
- Keine Reinigung und Wartung
- 8-l-Fass (Easy-KEG)
- Nur 19 kg Gesamtgewicht



Easy-KEGs in diesen Sorten erhältlich:
Heineken, Gösler Märzen, Gösler Stifts-Zwickl, Zipfer Urtyp, Puntigamer, Linzer Bier, Heineken 0.0, Wiener Lager, Birra Moretti, Villacher Märzen, Edelweiss Hefetrüb, Tiger

DAVID – der Vollprofi

im handlichen Format



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 Einbauschankanlage, 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-Schankanlage mobil:
Ausführungen:
Heineken, Zipfer, Gösler,
Puntigamer, Kaiser (gebrandet)



Die traditionelle Anlage mit Zukunft

AB 60 L/WOCHE

Wer mit der Zeit geht, muss trotzdem nicht immer auf Altbewährtes verzichten. Die klassischen Schankanlagen der Brau Union Österreich sind ein guter Beweis dafür. Bei einem Jahresverbrauch zwischen 30 und 150 hl sind traditionelle Anlagen die beste Wahl für Ihr Lokal – und natürlich auch für Ihren Umsatz.

Perfekt an Ihre Bedürfnisse angepasst stellt Ihnen die Brau Union Österreich 25-, 30- oder 50-l-Fässer zur Verfügung und füllt Bierspezialitäten speziell für Sie in praktische, schlanke Fässer ab, die sogenannten 20-l-Schlank-KEGs. So haben Sie genau das Richtige stets in bester Qualität zur Hand.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Fässer mit Fassungsvermögen zwischen 25 und 50 l
- Bierspezialitäten und saisonale Biere in 20-l-Schlank-KEGs bzw. 25-l-Fässern
- Auch platzsparende und kompakte Lösungen möglich (z. B. Kühlpult)



25-l-Fass

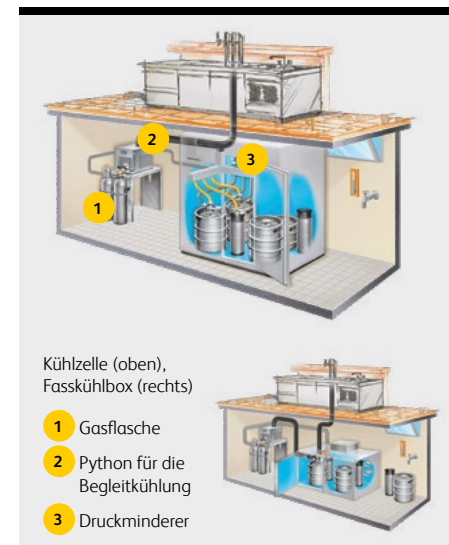
20-l-Schlank-KEG

50-l-Fass

Empfohlen für Gastronomiebetriebe mit einem Jahresbierverbrauch von mehr als 30 hl.

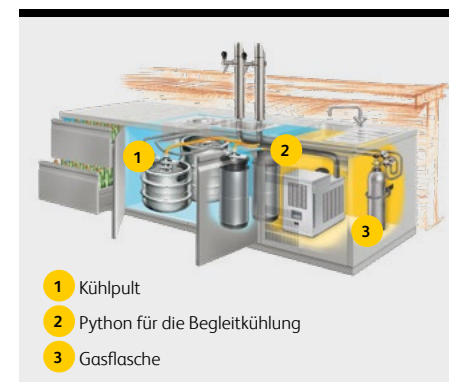


- 1 Python für die Begleitzühlung
- 2 Gasflasche



Kühlzelle (oben), Fasskühlbox (rechts)

- 1 Gasflasche
- 2 Python für die Begleitzühlung
- 3 Druckminderer



- 1 Kühlpult
- 2 Python für die Begleitzühlung
- 3 Gasflasche



- 1 Gasflasche
- 2 Python für die Begleitzühlung
- 3 Belüftung

CoolFlow TECHNOLOGY

Die CoolFlow Technology (CFT) ist die Schanktechnikinnovation, die den Zapfvorgang noch weiter optimiert und Ihre Gäste begeistern wird.

DIE VORTEILE

- Keine Unterbrechung der Kühlung vom Zapfkopf bis zur Tülle
- Weniger Bierverlust bei Fasswechsel und Reinigung
- Niedrige Instandhaltungskosten
- Weniger CO₂-Verbrauch
- Keine Kühlzelle oder Fasskühlbox erforderlich

AUSSCHANK ÜBER KÜHLZELLE/FASSKÜHLBOX MIT BEGLEITKÜHLUNG

Verfügen Sie über genügend Raum für eine Kühlzelle oder Fasskühlbox, dann empfehlen wir Ihnen diese Variante.

UNSERE TIPPS

- Platzieren Sie bei einem Neu- oder Umbau den Kühlraum nah an der Schank, damit die Leitungslänge kurz bleibt.
- Lagern Sie im Kühlraum nur Getränke, um Verkeimungen zu verhindern.
- Wenn aus Platzgründen kein Kühlraum möglich ist, kann auch eine Fasskühlbox für Frische sorgen.
- Darüber hinaus empfiehlt es sich, die Fördergasflasche mit dem Druckminderer außerhalb des Kühlbereiches zu platzieren und gegen Umfallen zu sichern.

DIE KOMPAKTE KÜHLPULT-AUSSCHANK

Auch wenn Ihnen kein Kühlraum zur Verfügung steht, haben wir eine flexible Lösung für Sie: die Ausschank aus dem Kühlpult.

DIE VORTEILE

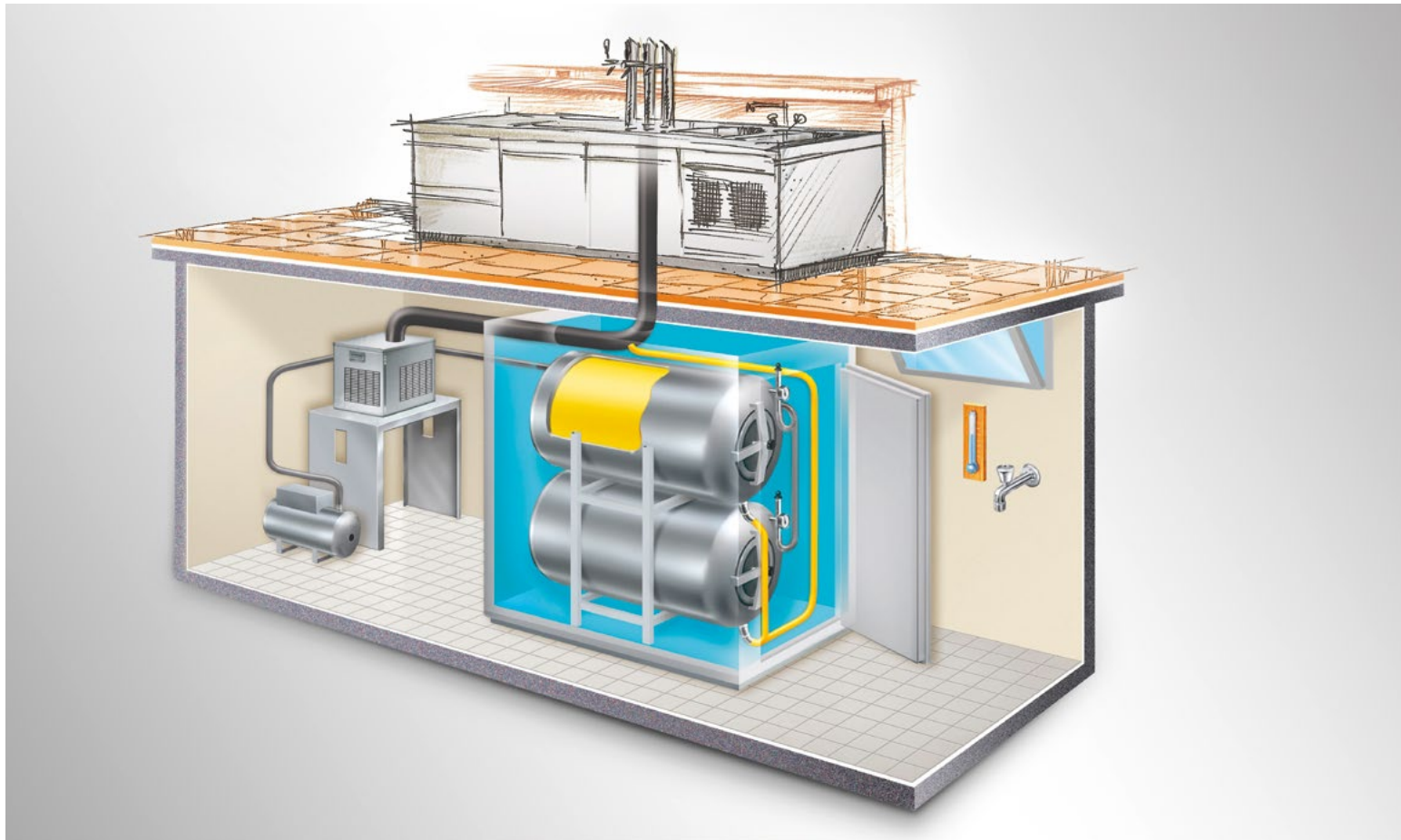
- Eine eigene, kühle und von Lebensmitteln getrennte Lagermöglichkeit
- Kurze, begleitgekühlte Leitungen garantieren beste Getränkequalität
- Äußerst geringer Förderdruck
- Platzsparende und kompakte Bauweise
- Kaum bauliche Maßnahmen erforderlich

DURCHLAUFKÜHLUNG

Sind weder Kühlraum noch Kühlpult vorhanden, schafft ein effizienter Durchlaufkühler die Basis für stets frisch gezapftes Bier. Die optimale Qualität erreichen Sie durch eine Begleitzühlung bis zum Bierhahn.

UNSERE TIPPS

- Der Getränkelagererraum sollte trocken und geruchsfrei sein und darf eine Temperatur von 18 °C nicht überschreiten.
- Warmes Bier verkeimt schneller (maximal 3 Tage angezapft) als gekühltes (maximal 5 Tage angezapft).
- Höhere Bierqualität erreichen Sie durch Schankanlagen mit gekühlter Lagerung (Kühlraum, Kühlpult, Fasskühlbox) oder CFT.



The
new art
of tapping!

Braufrisches Bier mit BIER DRIVE

Frisch gezapftes Bier ist das Erfolgsgeheimnis Ihres Gastronomiekonzepts: Bevor der Gast den ersten Schluck trinkt, erfreut er sich bereits an einer perfekten Schaumkrone.

BRAUFRISCH IN IHREN BIERTANK

Unmittelbar nach dem Überprüfen der Reife des Bieres in der Brauerei wird es mit unseren Versorgungsfahrzeugen auf schnellstem Wege direkt zu Ihrem Betrieb in den Biertank gebracht. Dieser direkte Weg von der Brauerei zu Ihnen garantiert frischeste Qualität. BIER DRIVE läuft parallel zur Fass-Ausschank und kann mehrere Ausschankstellen gleichzeitig versorgen. Das System verwendet nur Luft als Fördergas und spart Ihnen Kosten und Arbeit.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- BIER DRIVE funktioniert parallel zu Ihrer Fass-Ausschank
- Mehrere Ausschankstellen gleichzeitig möglich
- Umsatzplus durch frisch gezapftes Bier – direkt aus der Brauerei in Ihren Frischetank
- Feinperlende – nur biereigene – Kohlensäure, da keine Anreicherung durch zusätzliches CO₂
- Ausgezeichnete Hygiene und Qualität
- Kein Schankverlust durch Fasswechsel
- Kein Fasspfand
- Mindesthaltbarkeitsdatum: 6 Wochen

Empfohlen für
Gastronomiebetriebe
mit einem Jahresbier-
verbrauch von mindestens
150 hl.



Z1 UNLIMITED – die Profillösung mit High-End-Technologie

MANAGEMENT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Z1 UNLIMITED ist ein Schankanlagensystem, das sowohl für die jahrzehntelange Erfahrung der Brau Union Österreich als auch für schanktechnische High-End-Technologie steht. Mit dieser Anlage der neuesten Generation sind Ihnen höchster Bedien- und Zapfkomfort, absolute Flexibilität und die volle Transparenz Ihrer Warenströme sicher. Gastronomiemanagement auf allerhöchstem Niveau.

PERFEKT KOMMUNIZIEREN

Das Kontrollsystem der Z1 UNLIMITED besteht aus vielen Komponenten (z. B. Umlaufkühlkarbonator mit Stillwassersteuerung, Kaffeemaschine mit Interface, Spirituosenportionierer, Flaschen-Offenausschanksystem, Flaschensperresystem, Kassen- bzw. Abrechnungssystem), die perfekt aufeinander abgestimmt sind. Nur so können alle korrekt und in Echtzeit miteinander kommunizieren.

Z1 UNLIMITED wird mit allen gängigen Kassensystemen verbunden. Das Kassensystem bietet Auswertungsmöglichkeiten für Ihren Steuerberater, Analysen von Tischumsätzen und Rentabilität, Kellner-Standlisten, Funkbonierung, Fernverwaltung, Vernetzung mit Hotelverwaltungsprogrammen und vieles mehr.

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- **Moderne Funktionalität:** 7"-Touch-Display mit Wisch- und Video-Funktion
- **Hohe Benutzerfreundlichkeit:** Leichte Bedienbarkeit mit integrierter Hilfe-Funktion
- **Hohe Flexibilität:** Gleichzeitige Bedienung durch mehrere Servicekräfte auf einem Schankkopf und Einbau von unterschiedlichen Mehrfachhähnen möglich
- **Perfekter Service:** Fernwartung und dichtestes Servicenetz in ganz Österreich
- **Hohe Produktqualität:** Hohe Produktqualität gewährleistet durch interne und externe Qualitätssicherung



MADE IN
AUSTRIA

EINFACH, SAUBER UND DURCHDACHT

Videoanleitung
Reinigung Bierzapfhahn
und Fasswechsel:



Mit unseren Schankanlagen sind Sie bereits bestens ausgerüstet, um Ihren Gästen jederzeit perfekten Biergenuss bieten zu können. Um dieses hohe Niveau stets aufrecht zu erhalten, sind aber täglich einige wenige Handgriffe unumgänglich. Durch Berücksichtigung einiger Grundsätze, wie z. B. der Wahl des richtigen Gebindes, lassen sich schon im Vorfeld mit minimalem Aufwand maximale Ergebnisse realisieren. So sichern Sie sich unter Garantie die volle Zufriedenheit Ihrer Gäste.

3 wertvolle Grundsätze für ein optimales Schankergebnis



REINIGUNG

Tägliche Reinigung mit QualiPRO von Schankanlagenbauteilen, die mit Luft in Berührung kommen.



BIERLEITUNG

Die **Länge der Bierleitungen** hat starken Einfluss auf die **Bierqualität** – sie sollte möglichst kurz gehalten werden.



GEBINDEWAHL

Mit der **richtigen Wahl des Gebindes** verhindern Sie zu lange Fassanschlagzeiten.



A



B



C



D

DIE TÄGLICHE REINIGUNG DES ZAPFHAHNS

- Zapfhahn mit der Reinigungsspritze mit kaltem oder heißem, sauberem Wasser ausspülen (ausgenommen CFT).
- Danach den Zapfhahn INNEN einmal mit Sprühdessinfektionsmittel QualiPRO einsprühen und AUSSEN mit Einwegpapier trocken wischen.

Die Reinigungsspritze mit sauberem Wasser durchspülen, Reinigung der Spritze (zerlegt) auch im Gläserspüler möglich – Spritze ebenfalls mit QualiPRO einsprühen. Reinigungsspritze auf einem frischen Einweghandtuch trocknen lassen und an einem sauberen Platz aufbewahren.

Tropftrasse und Gläserdusche reinigen und ebenfalls mit Einwegpapier trocken wischen – **Achtung:** die Düsen der Gläserdusche nicht vergessen! Die Gläserdusche auch mit QualiPRO einsprühen.

BEI JEDEM FASSWECHSEL ZU BEACHTEN

Zapfkopf mit heißem, sauberem Wasser abspülen und von Schaum- und Bierresten befreien.

- Vor Anschluss des Fasses den Zapfkopf mit QualiPRO einsprühen.

KLEINE HELFER

Ihr Schankbuch ist Ihr schlaues Buch für alles, was Ihre Schankanlage betrifft. Es enthält alle Informationen, die im Bedarfsfall für Sie und den Zapfhahn-Techniker notwendig sind. Alle Tipps und Tricks zum Thema Bier, Zapfen und Fasswechseln finden Sie handlich verpackt in unserem praktischen Infolder.



- Mittels „Erste-Hilfe-Koffer“ sind kleinere Eingriffe an der Schankanlage jederzeit möglich.



Unser Service: Darauf können Sie sich verlassen

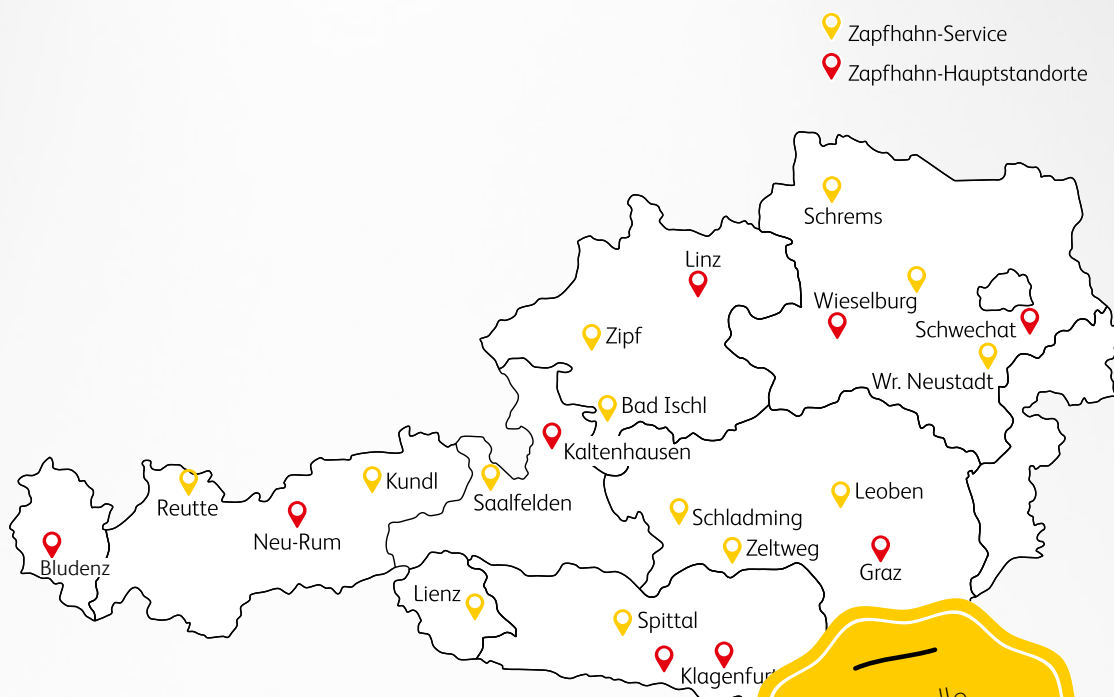
In unseren Schankanlagen steckt viel ausgereifte High-End-Technologie. Damit die auch immer genau so funktioniert, wie sie soll, steht Ihnen die Brau Union Österreich als Partner mit Schnelligkeit, Pünktlichkeit und dem dichtesten Versorgungsnetz Österreichs zur Seite.

Unsere Schankservice-Mitarbeiter sind stets bemüht, Ihnen das beste Service anzubieten. Langjährige Erfahrung und fortlaufende Schulungen ermöglichen es uns, uns verlässlich um Ihre Wünsche zu kümmern. Kurzum: Ihre Anliegen sind bei uns in den besten Händen!

UNSER SCHANKSERVICE FÜR SIE

- Persönliche und bedarfsgerechte Beratung und Planung
- Perfekte Installation und Inbetriebnahme
- Wartung und Servicierung der Schankanlage





IHR ERFOLG IST NAHELIEGEND.

VERKAUFSREGION WEST:

Oberösterreich – Linz

Poschacherstraße 35 / Einfahrt
Heizhausstraße
4021 Linz

Hotline: 0800/203 1003

linz@zapfhahn.at

Salzburg – Kaltenhausen

Salzach Bundesstraße Nord 37
5400 Hallein

Hotline: 0800/203 1005

kaltenhausen@zapfhahn.at

Tirol – Innsbruck

Siemensstraße 12
6063 Neu-Rum

Hotline: 0800/203 1006

innsbruck@zapfhahn.at

Vorarlberg – Bludenz

Föhrenburgstrasse 5
6700 Bludenz

Hotline: 0664/516 6525

VERKAUFSREGION OST:

Wien/Burgenland – Schwechat

Mautner-Markhof-Straße 11
2320 Schwechat

Hotline: 0800/203 1001

schwechat@zapfhahn.at

Niederösterreich – Wieselburg

Dr.-Beurle-Straße 1
3250 Wieselburg

Hotline: 0800/203 1002

wieselburg@zapfhahn.at

VERKAUFSREGION SÜD:

Steiermark – Puntigam, Graz

Triester Straße 357–359
8055 Graz

Hotline: 0800/203 1004

graz@zapfhahn.at

Kärnten – Klagenfurt

Schleppe-Platz 3
9020 Klagenfurt

Hotline: 0800/203 1009

kaernten@zapfhahn.at

Kärnten – Villach

Brauhausgasse 6
9500 Villach

Hotline: 0800/203 1009

kaernten@zapfhahn.at

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Ihren Betreuer der Brau Union Österreich oder wenden Sie sich direkt an **info@zapfhahn.at**

Bei Störungsmeldungen per E-Mail werden wir uns spätestens am nächsten Arbeitstag rückmelden. Bei dringenden Störungen rufen Sie bitte die Hotline Ihrer Region an! Unser Schankservice Team steht Ihnen bei Störungsmeldungen bis 20.00 Uhr zur Verfügung

