



# Manual de instrucciones del Kegerator Serie 4

## ADVERTENCIA

si acaba de mover la nevera, no la encienda a menos que lleve 24 horas en posición vertical. EL NO HACERLO ANULARÁ LA GARANTÍA. DEJE EL FRIGORÍFICO EN POSICIÓN VERTICAL DURANTE 24 HORAS ANTES DE ENCHUFARLO A LA RED ELÉCTRICA.

## SEGURIDAD ANTE TODO

El gas CO2 puede ser peligroso. Asegúrese de utilizar siempre CO2 en un lugar bien ventilado.  
Nunca supere los 40 psi en su sistema de barriles.  
Elimine completamente los productos químicos de la línea de cerveza antes de abrir el barril. Compruebe siempre a fondo si hay fugas de gas una vez que haya configurado el sistema.



## Veamos nuestros útiles vídeos instructivos en YouTube

Ya están disponibles las instrucciones en vídeo. El canal de YouTube de KegLand

(<https://www.youtube.com/kegland>) . Puede encontrar el enlace en nuestro sitio web [www.KegLand.com.au](http://www.KegLand.com.au)

Si hay alguna parte de estos vídeos que no entienda o a la que no pueda acceder, llame o envíe un correo electrónico a [www.KegLand.com.au](http://www.KegLand.com.au) o a su distribuidor KegLand más cercano para obtener más ayuda.

Los kegerators se pueden utilizar para distintos tipos de barriles, por lo que es importante que conozca los tipos de barriles disponibles y los tipos de accesorios necesarios para cada tipo. Deberá personalizar su kegerator para adaptarlo a los barriles que desee dispensar. Los tipos de barriles pueden dividirse en dos categorías principales:

1. Barriles comerciales (de aspecto similar al siguiente). Estos barriles suelen ser utilizados por cervecerías comerciales y en Australia se venden principalmente como barriles de 50L. Los barriles comerciales utilizan diferentes tipos de acopladores, como se muestra a continuación. Los más comunes son los acoplamientos tipo A y tipo D. El 90% de los barriles comerciales de 50 litros en Australia utilizan uno de estos dos acoplamientos. El siguiente acoplamiento más común es el tipo S, que suele utilizarse para cervezas importadas de Europa o Asia. El dispositivo para conectar la línea de cerveza y gas al acoplamiento del barril se denomina "acoplador de barril". Asegúrese de saber qué tipo de acoplador de barril necesita antes de comprar el equipo para que le suministren fácilmente el correcto.



2. Barriles de cerveza caseros (de aspecto similar a los que se muestran a continuación). Normalmente los utilizan los cerveceros caseros o las microcervecerías muy pequeñas. Los tamaños suelen ser de 19 litros o 9,5 litros. Estos barriles tienen dos postes separados a los que se conectan las líneas de cerveza y gas. Los postes



tienen una forma ligeramente diferente, como se describe a continuación:



1. Bloqueo del pasador: se muestra en la parte superior derecha.
2. Cierre de bola - Se muestra abajo a la derecha.



Los barriles con cierre de espiga utilizan un "Pin Lock Disconnect" que se muestra arriba a la derecha (color rojo).

Los barriles con cierre de bola utilizan "Ball Lock Disconnects" como se muestra en la parte inferior derecha en gris y negro. La mayoría de los clientes prefieren los postes de bloqueo de bola porque hay una mayor disponibilidad de piezas de repuesto y accesorios para estos postes.

## 1. Barriles comerciales

Como se ha descrito anteriormente, existen tres tipos principales de acopladores de barriles comerciales que es probable encontrar en Australia. Son el "tipo D", el "tipo S" y el "tipo A". Diferentes marcas de cerveza utilizan diferentes tipos de acopladores de barriles, como se puede ver a continuación. La mayoría de estos barriles tienen un tamaño de 50 litros, aunque también existen barriles comerciales más pequeños de 25 o 30 litros.

<p>Barril tipo A</p> 	<p>Acoplamiento de barril tipo A</p> 	<p>Este acoplamiento de barril también se conoce como "German Slider". Este tipo de barril es utilizado por Toohey, Coopers, West End, Little Creatures, XXXX y cualquier cerveza fabricada por Lion Nathan. Para utilizar este acoplador de barril, basta con deslizar el acoplador sobre la parte superior del barril y encajar el asa en el acoplador de barril. Este es el tipo de acoplador de barril más común en Australia y aproximadamente el 45% de los barriles en Australia utilizan este tipo de acoplamiento.</p>
<p>Barril tipo D</p> 	<p>Acoplamiento de barril tipo D</p> 	<p>Este acoplador de barril también se conoce como American Sankey. Este acoplador de barril se utiliza para cervezas como VB, Carlton Draught y cualquier cerveza fabricada por Carlton United Breweries. Aproximadamente el 40% de los barriles de Australia utilizan este tipo de acoplador. Para utilizar el acoplador, basta con empujarlo contra la parte superior del barril, girarlo firmemente en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, presionar el asa para abrir el barril.</p>
<p>Barril tipo S</p> 	<p>Acoplamiento de barril tipo S</p> 	<p>Este acoplador de barril se confunde a menudo con el acoplador de barril tipo D. Su aspecto es muy similar, pero el "pozo" en el centro del acoplamiento es ligeramente más profundo. Estos barriles los utilizan cervezas asiáticas, americanas y otras cervezas importadas, como Asahi y Heineken. Para utilizar el acoplador, basta con empujarlo contra la parte superior del barril, girarlo firmemente en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, presionar el asa para abrir el barril. Aproximadamente el 10% de los barriles de Australia utilizan este tipo de acoplamiento.</p>

### Instalación de acopladores de barriles comerciales

El gas entra por el lateral del acoplador en un ángulo de unos 45 grados y la cerveza sale por la parte superior del acoplador. Por esta razón, tendrá que conectar la línea de gas del regulador de CO2 al lateral del acoplador del barril y la línea de cerveza desde el regulador de CO2 al lateral del acoplador del barril.



su grifo a la parte superior del acoplador del barril. Dentro del acoplador del barril puede haber dos "válvulas unidireccionales". La de la izquierda es la válvula unidireccional de gas y

la de la derecha es la valvula unidireccional de cerveza. En un sistema de kegerator estas válvulas no son estrictamente necesarias y si no sabes utilizarlas es mejor que las saques del acoplador. El acoplador del barril debe incluir una tuerca hexagonal, una cola de lengüeta y una arandela de goma (como se muestra a la derecha). Asegúrese siempre de que la arandela de goma se encuentra entre la tuerca hexagonal y la arandela de goma.



## 2. Barriles de cerveza caseros

Casi todos los cerveceros caseros utilizan los barriles más pequeños, de 9 a 25 litros. Existen dos sistemas principales cerveceros caseros. Se denominan "ball lock" y "pin lock", como se explica a continuación.

Postes de bloqueo de bola (en el barril)



Desconectores de bola



Estos tipos de barriles fueron utilizados originalmente por Pepsi para el jarabe. Alrededor del 85% de los cerveceros caseros utilizan este tipo de barriles porque son fáciles de usar, tienen una alta disponibilidad de piezas de repuesto y son baratos. Los 2 postes de los barriles se parecen mucho pero no son compatibles. Como puede ver en la foto de la izquierda, el poste de gas tiene una forma ligeramente diferente al poste de líquido. El poste de gas tiene una pequeña muesca de tierra (ver flecha) que significa que el poste es un poste de gas. Del mismo modo, los desconectores de bola también son diferentes entre sí. El gris sólo debe utilizarse para el gas y el negro sólo para la cerveza.

Postes Pin Lock (en el barril)



Desconexiones por bloqueo de pasador



Estos tipos de barriles fueron utilizados originalmente por Coca Cola y alrededor del 10% de los cerveceros caseros utilizan estos barriles.

### Utilización de abrazaderas sin escala

Las abrazaderas de acero inoxidable sin escalones que se incluyen con el kegerator son las mejores abrazaderas para utilizar en la línea de cerveza. Las abrazaderas sin escala sujetan la línea de cerveza en un círculo perfecto, lo que significa que no pellizcan la línea como las abrazaderas de tornillo sin fin. Las abrazaderas vienen en diferentes tamaños por lo que es importante que tenga el estilo correcto de la abrazadera para la línea de cerveza y el accesorio de púas que está utilizando. Las abrazaderas son de un solo uso.



Para utilizar las abrazaderas, la mejor herramienta para el trabajo es la herramienta de abrazadera (mostrada abajo en la foto de la izquierda). Estas herramientas se pueden comprar por separado (número de pieza KL07054). Si usted no tiene una de estas herramientas los cortadores de alambre (mostrados abajo a la derecha) harán un trabajo adecuado.



Como se muestra a continuación. Todo lo que se requiere es una rápida abrazadera simple con la herramienta y el trabajo está hecho.



## Instalación de las tuberías del Kegerator

Diagrama de instalación de barriles de cerveza caseros (cierre de bola y cierre de pasador)

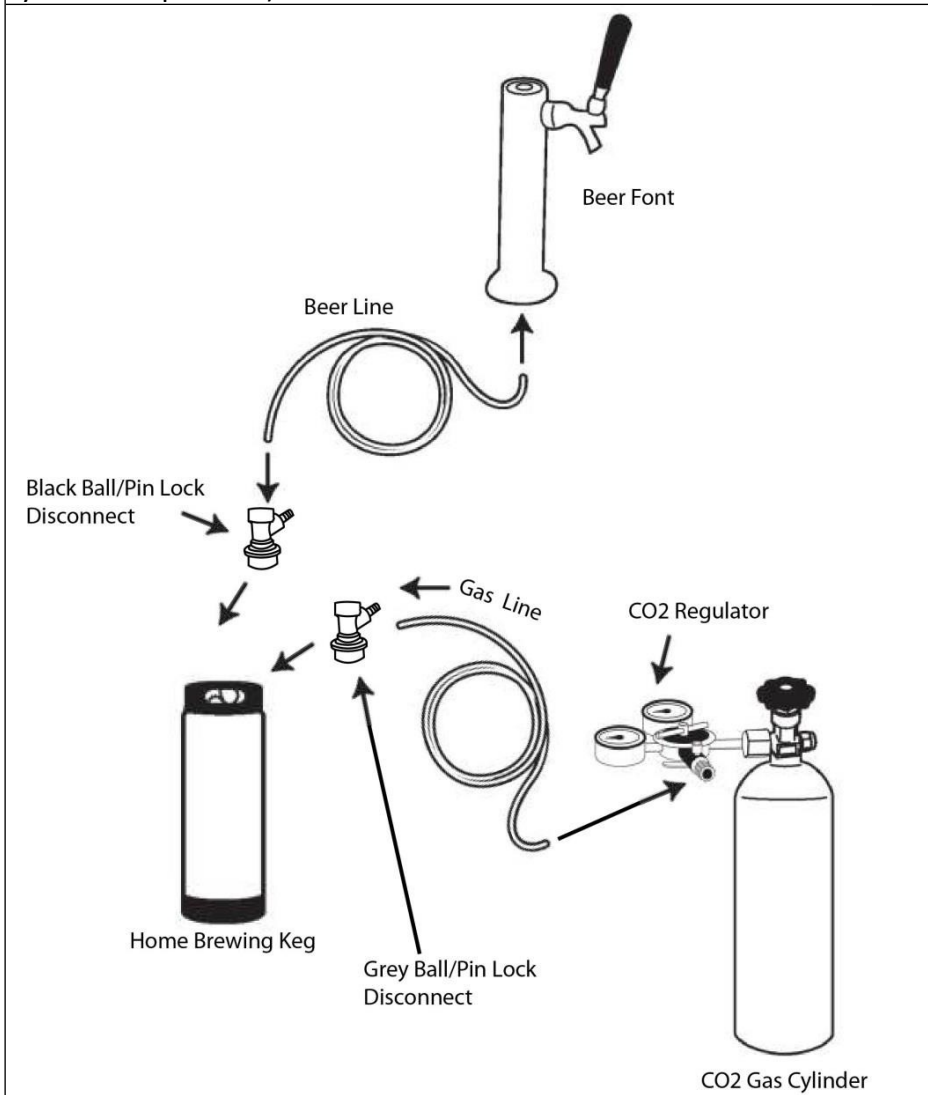
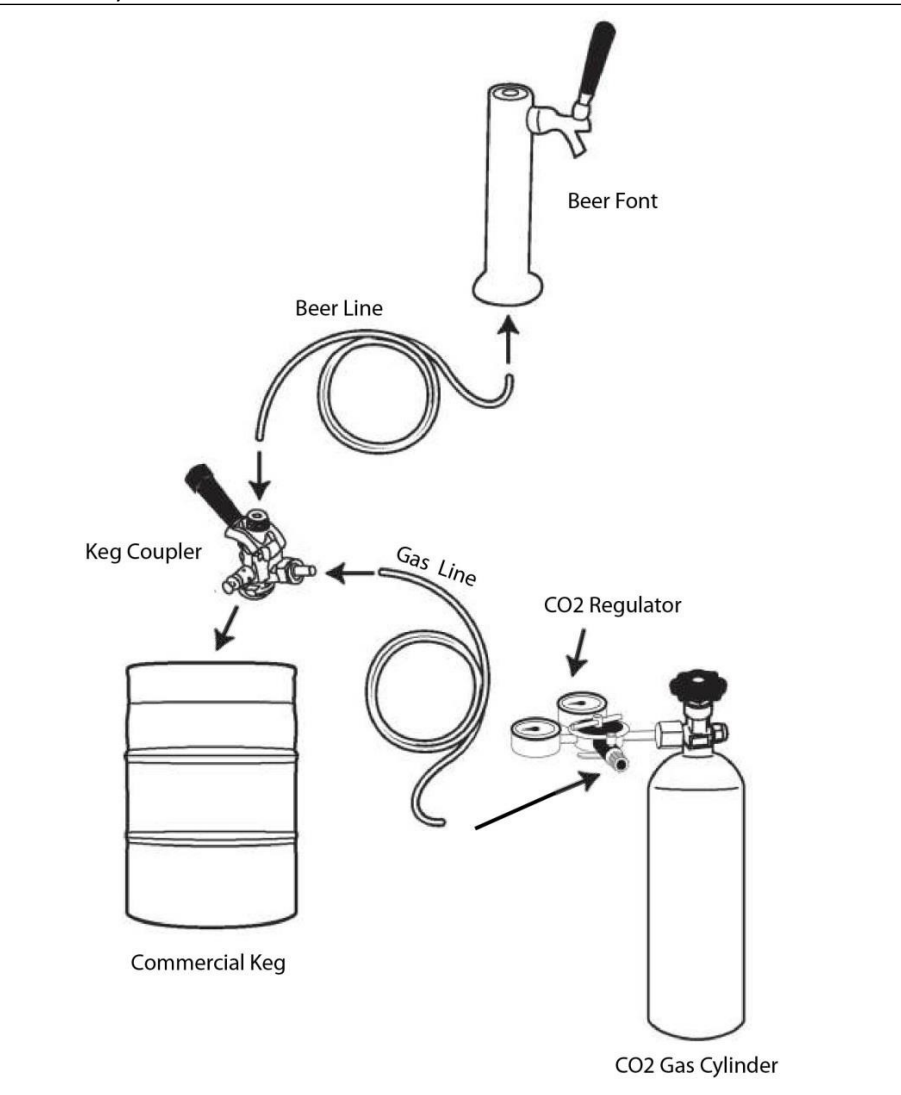


Diagrama de instalación para barriles comerciales (normalmente de 50 litros)





## **Equilibrio del sistema de barriles con CO2**

Equilibrar su sistema de barriles es vital para un rendimiento óptimo de la cerveza de barril y es especialmente importante cuando se utiliza CO2 para dispensar la cerveza. Para equilibrar correctamente su sistema de barriles, primero debemos comprenderlo:

1. Nivel de carbonatación
2. Temperatura de almacenamiento del barril

### **Nivel de carbonatación**

Las distintas cervezas se carbonatan a distintos niveles. La carbonatación se mide en "volúmenes de carbonatación". La mayoría de las cervezas de barril tienen un nivel de carbonatación de aproximadamente 2,6-2,8 volúmenes de carbonatación. (véase la tabla 1.1).

### **Temperatura de almacenamiento del barril**

La mejor forma de medir la temperatura de almacenamiento del barril es con un termómetro. Ponga un vaso lleno de agua en la nevera con el barril durante 2 horas con un termómetro en el vaso. Tome una lectura con el termómetro. Esto le dará un reflejo real de la temperatura de almacenamiento del barril. Para que la cerveza se sirva sin una espuma excesiva, la temperatura de almacenamiento de la mayoría de las cervezas debe oscilar entre 0<sup>o</sup> C y 2,5<sup>o</sup> C. Algunas cervezas muy poco carbonatadas, como las English Ales, pueden servirse hasta a 8 C.<sup>o</sup>

Una vez que sepa cuál es el nivel de carbonatación (si no lo sabe, suponga 2,6 volúmenes de carbonatación) y la temperatura de almacenamiento del barril, utilice la tabla siguiente para calcular la presión de suministro correcta. Por ejemplo, si la temperatura de almacenamiento del barril es de 1C y el nivel de carbonatación es de 2,6 volúmenes, la presión de equilibrio es de 70kPa (10,2PSI). La presión de suministro debe ser un 10% superior a la presión de equilibrio. Por lo tanto, debe ajustar la presión de suministro de su regulador a 77 kPa (11,2 PSI).

Si ajusta la presión de suministro por debajo de la presión de equilibrio, la cerveza se desinflará con el tiempo. Si ajusta la presión de suministro por encima de la presión de equilibrio, la cerveza absorberá más carbonatación con el tiempo.

NOTA: Mucha gente comete el error de utilizar la presión de dispensación del barril para aumentar o disminuir la velocidad de salida de la cerveza por el grifo. ESTO ES INCORRECTO. Cuando se utiliza CO2 para dispensar, la presión de dispensación debe ajustarse de acuerdo con la tabla siguiente. El método para ajustar la velocidad de flujo consiste en ajustar la longitud y el diámetro de la línea de cerveza.

### **Ajuste del diámetro y la longitud de la línea de cerveza**

La línea de cerveza de un kegerator no es sólo una manguera para llevar la cerveza del barril al grifo. También realiza la importante función de aplicar "resistencia al flujo". Con muy poca resistencia al flujo, la cerveza saldrá del grifo demasiado rápido. Con demasiada resistencia al flujo, la cerveza saldrá del grifo demasiado despacio. Una línea de cerveza de diámetro interno (DI) pequeño aplicará más resistencia al flujo y una línea de cerveza más larga también aplicará más resistencia al flujo. La mayoría de los sistemas

domésticos funcionan bien con la siguiente longitud/diámetro de línea: Línea de cerveza de 4 mm de diámetro interior: 1,5-2 metros

Línea de cerveza de 5 mm de diámetro interior: 3-4 metros

Línea de cerveza de 6 mm de diámetro interior: 7-8 metros

Los tubos de cerveza de diámetro interior pequeño suelen ser la mejor opción para los kegerators, ya que permiten al cliente utilizar tubos de cerveza más cortos que ensucian menos el interior del frigorífico. También minimiza la cantidad de cerveza que queda en los conductos.

Si utiliza un tubo de cerveza de 4 mm de diámetro interior, tendrá 12,5 ml por metro y un total de 22,5 ml aproximadamente. Si utiliza una línea de cerveza de 5 mm de diámetro interior, tendrá 20 ml por metro en la línea de cerveza y un total aproximado de 70 ml.

Utilizando una línea de cerveza de 6 mm de diámetro interior, tendrá 28 ml por metro en la línea de cerveza y un total de 210 ml aproximadamente.

Por las razones anteriores 4mm ID línea de cerveza es a menudo la mejor opción sin embargo el pequeño ID hace que sea difícil para algunos clientes para encajar el ID sobre los accesorios de la lengüeta en el acoplador de barril o desconexiones de bloqueo de bola. A partir de julio de 2018 los Kegerators se embalan con línea de cerveza de 4 mm de ID. Con el fin de encajar la línea de cerveza más pequeña de 4 mm de diámetro interior en las púas puede utilizar unos alicates de punta de aguja para estirar el interior de la línea de cerveza abierta para que pueda conseguir que en las púas como se muestra a continuación.

Si se utiliza un diámetro interior de 4 mm, es posible que el usuario tenga que estirar ligeramente la línea de cerveza para que pueda encajar en las púas de algunos de los accesorios. La herramienta perfecta para esta tarea son unos alicates de punta fina. Caliente el tubo de cerveza en agua caliente hirviendo durante 30 segundos para ablandarlo y, a continuación, empújelo hacia los alicates de punta fina para estirar el diámetro interior y abrirlo. Abre los mangos de los alicates para estirar aún más el tubo de cerveza.



En cuanto al tubo de gas, está hecho de vinilo transparente de 5 mm de diámetro interior y 8 mm de diámetro exterior.

**Tabla 1.1 - Tabla de conversión de CO2**

		4. g/L	4,4 g/L	4,8 g/L	5,2 g/L	5,6 g/L	6,0 g/L	4. g/L	4,4 g/L	4,8 g/L	5,2 g/L	5,6 g/L	6,0 g/L
		2	2.2	2.4	2.6	2.8	3	2	2.2	2.4	2.6	2.8	3
Temp	Temp	Presión de equilibrio kPa						Presión de equilibrio PSI					
32 F	0 C	24	37	50	63	76	89	3.5	5.4	7.3	9.1	11.0	12.9
34 F	1 C	29	43	56	70	83	96	4.2	6.2	8.1	10.2	12.0	13.9
36 F	2 C	34	48	62	76	90	104	4.9	7.0	9.0	11.0	13.1	15.1
37 F	3 C	40	54	68	83	97	111	5.8	7.8	9.9	12.0	14.1	16.1
39 F	4 C	45	60	74	89	104	119	6.5	8.7	10.7	12.9	15.1	17.3
41 F	5 C	50	65	81	96	111	126	7.3	9.4	11.7	13.9	16.1	18.3
43 F	6 C	56	71	87	102	118	134	8.1	10.3	12.6	14.8	17.1	19.4
45 F	7 C	61	77	93	109	125	141	8.8	11.2	13.5	15.8	18.1	20.5
46 F	8 C	66	83	100	116	132	149	9.6	12.0	14.5	16.8	19.1	21.6
48 F	9 C	72	89	106	123	140	157	10.4	12.9	15.4	17.8	20.3	22.8
50 F	10 C	78	95	112	130	147	164	11.3	13.8	16.2	18.9	21.3	23.8
52 F	11 C	83	101	119	137	154	172	12.0	14.6	17.3	19.9	22.3	24.9
54 F	12 C	89	107	125	144	162	180	12.9	15.5	18.1	20.9	23.5	26.1
55 F	13 C	95	113	132	151	169	188	13.8	16.4	19.1	21.9	24.5	27.3
57 F	14 C	101	120	139	158	177	196	14.6	17.4	20.2	22.9	25.7	28.4
59 F	15 C	106	126	145	165	184	204	15.4	18.3	21.0	23.9	26.7	29.6
61 F	16 C	112	132	152	172	192	212	16.2	19.1	22.0	24.9	27.8	30.7
63 F	17 C	118	139	159	179	200	220	17.1	20.2	23.1	26.0	29.0	31.9
64 F	18 C	124	145	166	187	207	228	18.0	21.0	24.1	27.1	30.0	33.1
66 F	19 C	130	152	173	194	215	236	18.9	22.0	25.1	28.1	31.2	34.2
68 F	20 C	136	158	180	202	223	245	19.7	22.9	26.1	29.3	32.3	35.5

Lo ideal es ajustar la presión de suministro del regulador un 10% por encima de la "Presión de equilibrio".

## Colocación y extracción del/de los grifo/s de la fuente

El montaje y desmontaje de los grifos de la fuente puede ser necesario si necesita cambiar la línea de cerveza o los grifos en cualquier momento a lo largo de la vida útil del kegerator. Los kegerators se suministran con nuevos grifos de cierre frontal. Estos grifos de cierre frontal requieren muy poco mantenimiento y son fáciles de instalar.



Primer paso

Retire la tapa de la parte superior de la fuente. Ver foto a la izquierda.

Paso 2

Pase la línea de cerveza por la parte inferior de la fuente y colóquela a través de la tuerca delgada y la pinza convexa antes de pasar por el orificio del grifo. Ver foto a la derecha

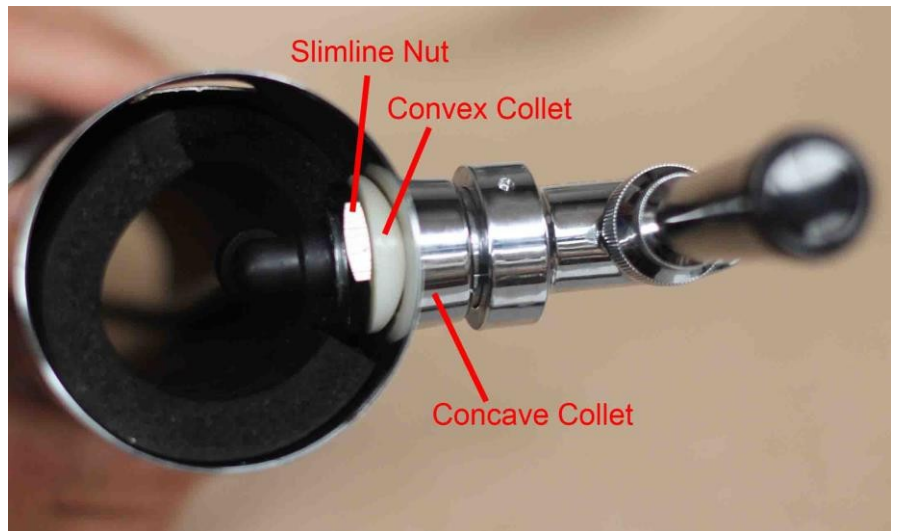


Paso 3

Conecte el tubo de cerveza a la parte posterior del grifo y, a continuación, introduzca el vástago roscado del grifo en el orificio del grifo.

Paso 4

En el interior del grifo, coloque la pinza convexa en el vástago del grifo y, a continuación, apriete la tuerca fina en el



NOTA: Es importante que el usuario no apriete demasiado el collarín del grifo. Un apriete excesivo de esta pieza impedirá el movimiento libre y completo de la maneta del grifo. Un apriete excesivo restringirá el movimiento de la maneta del grifo impidiendo que éste se abra completamente de forma adecuada.

## IMPORTANTE - Comprobación de la presión de CO2

Después de instalar el kegerator, es importante comprobar la presión del CO2 para asegurarse de que el sistema mantiene la presión. Asegurarse de que el sistema mantiene la presión es extremadamente importante, ya que determinará que no hay fugas de presión. Esto se puede hacer en unos sencillos pasos.

Paso 1:

Con todas las mangueras y el barril conectados, sube la presión del regulador de CO2 a 140 kPa (unos 20 psi) y cierra la válvula de la parte superior de la botella de CO2.

Segundo paso:

Espere 2 horas y compruebe que la presión del regulador de CO2 no ha bajado desde el paso 1.

Si la presión ha disminuido durante el período de 2 horas, revise todas las conexiones de la manguera con agua jabonosa para asegurarse de que no hay fugas de CO2 y repita los dos pasos anteriores.

### Tasa de consumo de CO2

La bombona de CO2 que utiliza con su kegerator puede utilizarse para 2 fines:

1. **Carbonatación de** su cerveza u otra bebida en el barril.
2. **Dispensar** su cerveza u otra bebida desde el barril.

Si está elaborando su propia cerveza casera, lo más probable es que utilice la bombona de CO2 para carbonatar la cerveza. Esto consumirá aproximadamente 6 gramos de CO2 por litro. Si compra la cerveza en una cervecería comercial, ya estará carbonatada.

Dispensar su cerveza también consumirá aproximadamente 6 gramos por litro, independientemente de que la haya elaborado usted mismo o no.

KegLand vende 2 tamaños diferentes de bombonas de CO2:

1. Bombona de gas de 2,6 kg  
Para la elaboración de cerveza casera, esto carbonatará y dispensará aproximadamente 200 litros.  
Para la cerveza comercial que ya viene carbonatada, esto dispensará unos 400 litros.
2. Bombona de gas de 6 kg  
Para la elaboración de cerveza casera, esto carbonatará y dispensará aproximadamente 500 litros.  
Para la cerveza comercial que ya viene carbonatada, se dispensarán unos 900 litros.

### **Distancias mínimas alrededor del Kegerator**

El Kegerator Serie 4 tiene radiadores en la pared izquierda y derecha del kegerator en la piel exterior. Estos radiadores deben estar bien ventilados para que el calor pueda salir del kegerator. Se debe dejar un espacio libre mínimo de 100 mm (4 pulgadas) en la pared izquierda y derecha del kegerator. Esto permite que el kegerator respire y que el calor escape. Si el kegerator se instala de forma incorrecta, puede anular la garantía, provocar un consumo eléctrico elevado y el kegerator puede averiarse prematuramente.

Por ejemplo, no es una buena idea colocar el kegerator en la esquina de una habitación contra dos paredes, ya que esto impedirá la ventilación adecuada de uno de los lados del kegerator, limitando su capacidad para funcionar de manera eficiente.

Véase el diagrama de la derecha. Esta es una instalación incorrecta del kegerator. La ventilación del kegerator en la pared izquierda y derecha es escasa o nula.



Se requiere un espacio libre de 100 mm en el lado izquierdo y derecho. Esta instalación anulará la garantía y causará un rendimiento deficiente.

## Otros accesorios adicionales para el Kegerator de KegLand



### Parkas de barril

Transporta barriles sin refrigeración o quiere llevar un barril a un picnic. Debería probar las Parkas de Neopreno KegLand. Hechas de neopreno grueso, mantienen los barriles fríos durante horas. También puede deslizar una bolsa de hielo por el lateral del barril para mantenerlo frío aún más tiempo.

### Cubierta impermeable

Si desea mantener su Kegerator limpio y seco cuando no lo utilice, es una buena idea adquirir una cubierta resistente al agua. Son una gran inversión y mantendrán su Kegerator en perfectas condiciones protegiéndolo de los elementos.



### Tapón de grifo

Durante los periodos en los que no se utiliza el kegerator, los grifos pueden taponarse para evitar la contaminación o la entrada de moscas de la fruta en el grifo. Este práctico dispositivo se adapta a todos los tamaños y formas de grifos y está fabricado con silicona de larga duración (véase a la derecha). También vendemos un cepillo de facetas que puede utilizarse para limpiar los grifos. (Ver a la izquierda)



### Equipos de limpieza de líneas de cerveza

Para mantener su kegerator en las mejores condiciones, se recomienda limpiar las líneas de cerveza entre barril y barril. El limpiador de líneas de cerveza de percarbonato de sodio de KegLand es perfecto para este trabajo. También vendemos tapas de limpieza de línea (ver foto a la izquierda) que se puede utilizar en un viejo coque de botella y utilizar esto para limpiar sus líneas de cerveza o si está utilizando acopladores de barril comerciales entonces usted debe tratar de nuestros 15litre barriles de lavado (ver a la derecha).

Estas útiles piezas garantizarán el mantenimiento de la calidad de su cerveza.

