

通常ビールサーバー

# 営業再開時に実施頂きたい サーバーメンテナンス作業について

# ビールサーバーメンテナンス

## 【電源】

電源を抜いた場合、電源を入れなおし**6時間以上経ってから**使用してください。

## 【洗浄】

営業再開時は使用される前にビール回路・部品の洗浄をお願いします。

## 【樽】

営業再開時は新しい樽をご使用下さい。  
(樽持ち越す場合は**3日が目安**になります。)

## 【ジョッキ・グラス】

しばらく使用していなかったジョッキ・グラスはご使用前に洗浄をお願いします。

# 水通し洗浄(ビール抜き)

## ◆ビール回路に残っているビールを抜く作業



洗浄樽に  
水を入れる



洗浄バケツをセット



ヘッドを装着



ハンドルを下げる



ガス圧力調整  
(約3.0kg/cm<sup>2</sup>)



水でビールを  
押し出す



ハンドルを上げる



ガス抜きボタンで  
残ガスを抜く

# スポンジ通し洗浄

◆回路に残ったビール成分(汚れ)を専用スポンジで洗い流す



洗浄樽に水を入れる



洗浄用バケツを用意



ガス圧力調整  
(約3.0kg/cm<sup>2</sup>)



洗浄スポンジ



スライド弁を**逆にセット**  
本体に取り付ける



ビール継手を外し1個入れる  
(2個以上は詰まる原因になる)



洗浄水が綺麗になるまで繰り返す

# タップ分解洗浄

◆タップをディスペンサー本体から外し分解洗浄を行う  
(部品紛失防止のため必ず洗浄バケツで受けて実施)



取り付けナットを  
ゆるめて外す



ボディ・ハンドル・  
スライド弁に分解



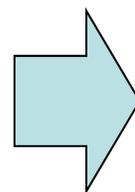
通常タップの場合  
泡だれ防止穴も洗浄



ビール・泡  
ラインも洗浄



各部パッキンチェック(紛失・損傷)



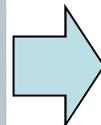
スライド弁を正常に  
戻し取り付ける

# ディスペンスヘッド分解洗浄

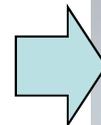
## ◆ディスペンスヘッドを分解洗浄



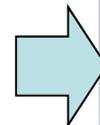
ガス圧調整「閉」にする



洗浄樽から外す



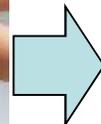
ビール継手を外す



ガス継手を外す



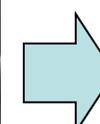
パッキンを外す



ヘッド全体を洗う  
(分解洗浄)



プローブ内部を洗浄



パッキン取り付け