



GEbruikersHANDLEIDING

HOE TE WERKEN MET KEYKEG FUSTEN





INHOUD

1. ALGEMENE INFORMATIE

KeyKeg fust	5
Bag-in-Keg™ principe	6
Voordelen	8
Besparing	9
Milieu	10

2. OPSLAG EN HANDLING

12

3. AANSLUITEN

14

KeyKeg tapkop	16
KeyKeg fust	18

4. TAPPEN

Tappen met lucht	20
Tappen met een compensatorkraan	21

5. NA GEBRUIK

22

Schoonmaakvat	24
Spoelkop met vaste wandaansluiting	25
Ontluchten & Afvoeren	26

6. SERVICE & ONDERHOUD

KeyKeg users	28
Webshop	31
Veelgestelde vragen	32
Customer Service	35

ALGEMENE INFORMATIE

KEYKEG FUST

STEVIGE GRIPRING

Handvatten om makkelijk te tillen.

KEYKEG AANSLUITING

Eenvoudig aan te sluiten en gemakkelijk te ontlichten.

DUIDELIJKE GEBRUIKSIINSTRUCTIE

Op elke fust.

DUBBELWANDIGE TECHNOLOGIE

Voor een maximale sterkte en veilige werking.

BAG-IN-KEG™ PRINCIPE

Leegtappen tot nagenoeg de laatste druppel. Bewezen langere houdbaarheid
Mogelijkheid tot tappen met lucht.

STABIELE BASECUP

Robuuste bodem om makkelijk te stapelen.

BAG-IN-KEG™ PRINCIPE

GELAMINEERDE BINNENZAK IN EEN HIGHTECH PET-DRUKVAT



1

VOLLE KEYKEG

KeyKeg's Bag-in-Keg™ Systeem voorkomt dat de drank in contact komt met drijfgas, zuurstof en licht. Dit resulteert in een superieur behoud van de kwaliteit en versheid van de drank.



2

TAPPEN

Terwijl de KeyKeg onder druk wordt gezet door het drijfgas, begint de zak te comprimeren en de drank wordt uit de KeyKeg gedrukt.



3

LEGE KEYKEG

Als de zak leeg is, stopt de drank met stromen. Door het ontwerp van de zak kan er bijna tot de laatste druppel getapt worden.

VOORDELEN

- ✓ **GEEN OVERBODIG STATIEGELD VAN FUSTEN IN DE KELDER**
- ✓ **LANG HOUDBAAR AAN DE TAP**
Eenmaal aangesloten meerdere weken
- ✓ **LEEG TE TAPPEN TOT PRAKTISCH DE LAATSTE DRUPPEL**
- ✓ **GEEN ZWARE EN DURE CO₂-FLESSEN MEER NODIG**
- ✓ **EENVOUDIG TE ONTLUCHTEN**
Met de rode ontluichtingsdop / -sleutel
- ✓ **BETER VOOR HET MILIEU**
Meer dan 30% hergebruikte plastics in KeyKeg
- ✓ **LICHTER IN GEWICHT**
Ideaal voor transport en handling
- ✓ **GEMAKKELIJK STAPELBAAR VOOR TRANSPORT EN OPSLAG IN KLEINE RUIMTEN**
- ✓ **VEILIG WERKEN MET DE KEYKEG TAPKOP**
Met automatische overdrukbeveiliging boven 4,1 bar

VOORBEELD HANDLINGS-VOORDELEN

- ✓ **GEEN FLESSEN MEER TILLEN**
- ✓ **GEEN FLESSEN MEER APART OPENEN**
- ✓ **GEEN FLESSEN MEER VOORKOELEN**
- ✓ **GEEN GLASAFVAL**
- ✓ **1 LEGE KEYKEG IS SLECHTS 1,1 KILO RECYCLEBAAR PLASTIC**



BESPARING

VOORBEELD: 1 KEYKEG 20 LITER WIJN



KEYKEG EN ONS MILIEU

MILIEU

- ✓ EEN KEYKEG BESTAAT UIT MEER DAN 30% HERGEBRUIKTE KUNSTSTOF
- ✓ EEN KEYKEG BESPAART ROND DE 50% OP TRANSPORT
- ✓ 100% RECYCLEBAAR, 81% CIRCULAIR
- ✓ GEEN REINIGING VAN FUSTEN MET CHEMICALIËN
- ✓ LIGHTWEIGHT CONTAINERS IS EEN GROOT VOORSTANDER VAN EEN CIRCULAIRE ECONOMIE EN STREEFT NAAR EEN GESLOTEN KRINGLOOP
- ✓ LIGHTWEIGHT CONTAINERS VERDUURZAAMT CONTINUE DE DUURZAAMHEID VAN HAAR PRODUCTIEPROCESSEN
- ✓ KEYKEG IS EEN DUURZAME VERPAKKINGSMETHODE



DOWNLOAD DE DUURZAAMHEID-BROCHURE OP
WWW.KEYKEG.COM VOOR MEER INFORMATIE

A photograph of a warehouse interior. In the foreground, a silver and orange forklift is carrying a wooden pallet with three stacked Key Kegs. A person is visible in the driver's seat of the forklift. The background shows large industrial silos and a metal staircase. The text 'OPSLAG EN HANDLING' is overlaid in large white letters on the left side of the image.

OPSLAG EN HANDLING

2. OPSLAG EN HANDLING

- ✓ STAPEL DE GEVULDE KEYKEGS NOOIT HOGER DAN MAXIMAAL DRIE LAGEN
- ✓ GEBRUIK BEIDE HANDEN BIJ HET TILLEN VAN DE KEYKEG
- ✓ VERPLAATS DE KEYKEG RECHTOP
- ✓ VOLG DE GEBRUIKSIINSTRUCTIES OP DE ACHTERZIJDE
- ✓ VOORKOM CONTACT MET AGRESSIEVE EN BIJTENDE (SCHOONMAAK)MIDDELEN
- ✓ NIET IN VOLLE ZON OF IN NABIJHEID VAN DIRECTE WARMTEBRONNEN
- ✓ VERMIJD CONTACT MET SCHERPE VOORWERPEN EN OBJECTEN

3. AANSLUITEN



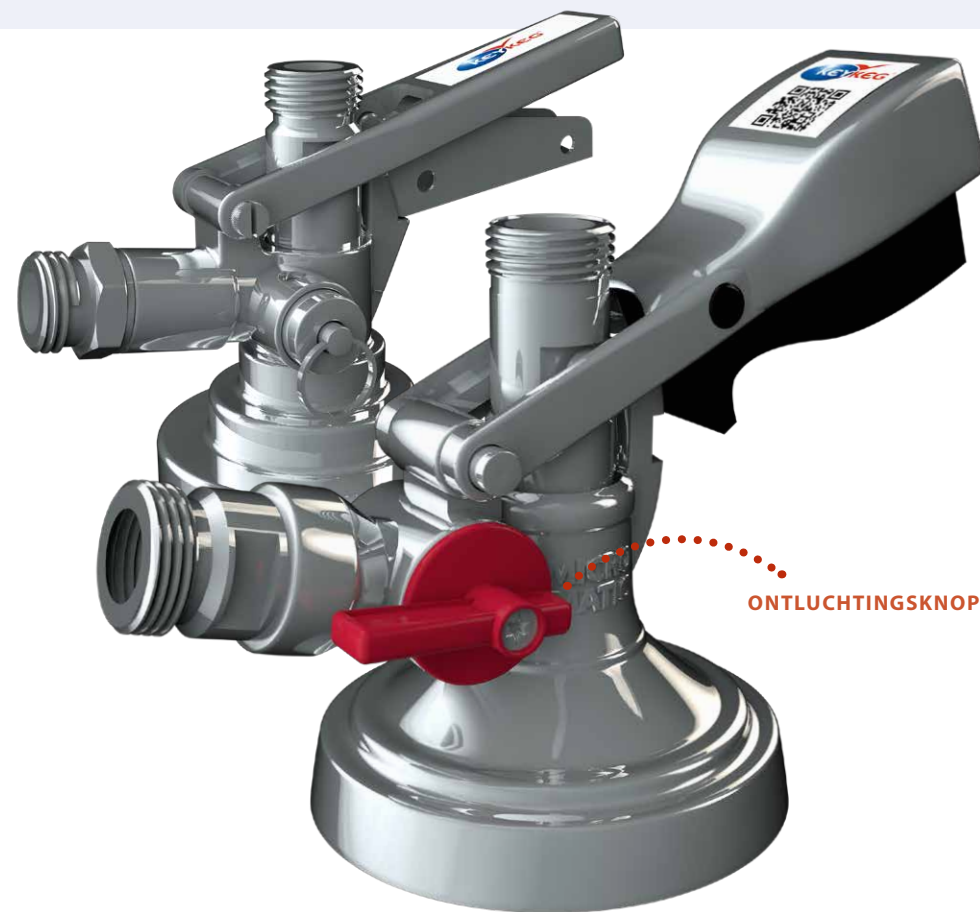
3. AANSLUITEN

KEYKEG FUSTEN WORDEN GETAPT
MET DE UNIEKE KEYKEG TAPKOP

- ✓ **UITGERUST MET EEN GEÏNTEGREERD VEILIGHEIDSVENTIEL (DSI)**
Maximaal 4,1 bar
- ✓ **AAN TE SLUITEN OP IEDER TAPSYSTEEM**
- ✓ **SPECIAAL ONTWERPEN VOOR HET BAG-IN-KEG™ PRINCIPE**
- ✓ **LANGERE HOUDBAARHEID**
- ✓ **WERKT I.C.M. PERSLUCHT, CO₂, STIKSTOF**
- ✓ **GEÏNTEGREERDE ONTLUCHTINGSKNOP (MICRO Matic)**
Om lege kegs gemakkelijk en snel te ontluchten

**VERKRIJGBAAR IN
1½ INCH EN 5⁄8 INCH**

www.keykegshop.eu



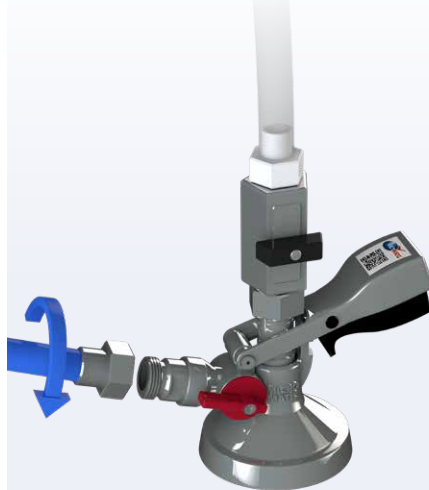
KEYKEG TAPKOP



1

Sluit de drankaansluiting van de KeyKeg tapkop aan op uw tapinstallatie

www.keykeg.com



2

Sluit de KeyKeg tapkop aan op de lucht- / gasaansluiting van uw tapinstallatie

**RAADPLEEG UW INSTALLATEUR OF DRANKEN-
LEVERANCIER VOOR DE JUISTE TAPDRUK**



3. AANSLUITEN

VRAAG UW INSTALLATEUR OF DRANKENLEVERANCIER OM ADVIES.

Zorg ervoor dat u bij het tappen van producten met een hogere zuurgraad – zoals bijvoorbeeld wijnen en ciders – gebruik maakt van een daarvoor geschikte tapkop en tapkraan.



HOE TE WERKEN MET KEYKEG FUSTEN

KEYKEG FUST

BEKIJK DE ANIMATIE OP:
WWW.KEYKEG.COM/NL/DEMONSTRATIE-VIDEOS



3. AANSLUITEN



1

Verwijder de snapcap
van de KeyKeg



2

Indien aanwezig
verwijder de blauwe
dustcap in de aansluiting!



3

Gebruik (eventueel) een
perazijnzuur/desinfectant om
vooraf de tapkop en de KeyKeg
aansluiting te desinfecteren



4

Plaats de KeyKeg tapkop
op de KeyKeg aansluiting
en draai deze naar rechts tot
aan de vergrendeling



5

Druk de hendel van de KeyKeg
tapkop naar beneden om de
aansluiting te vergrendelen



6

Zorg ervoor dat eventuele
kogelkranen van drank en
lucht zijn geopend om te
kunnen tappen

4. TAPPEN



4. TAPPEN

TAPPEN MET LUCHT

GEEN CO₂ OF STIKSTOF MEER NODIG

✓ **BESPAART KOSTEN EN BESCHERMT HET MILIEU**
CO₂ is duur en slecht voor het milieu

✓ **TAPPEN MET LUCHT**
Eenmalige investering in compressor

✓ **VEILIGER IN GEBRUIK**

✓ **GEMAKKELIJK AAN TE SLUITEN OP
UW HUIDIGE OF NIEUWE INSTALLATIE**



LUCHTDRIKADVIES:

Raadpleeg uw installateur of onze website voor de selectie van de juiste compressor:

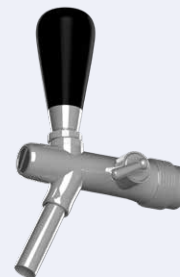
- ✓ OLIEVRIJ
- ✓ VOLDOENDE LUCHTCAPACITEIT
- ✓ INSTELBAAR VAN 2,5 TOT 5 BAR
- ✓ FOOD GRADE

TAPPEN MET EEN COMPENSATORKRAAN

De keuze van de tapkraan is zeer bepalend voor het uiteindelijke tapgedrag van uw tapinstallatie en de uitstroom in het glas.

Om de uitstroom van de tap te reguleren, is het aan te bevelen om te werken met een **TAPKRAAN MET COMPENSATOR**. Op een eenvoudige manier regelt u hiermee de snelheid van de uitstroom van de tap onafhankelijk van de tapdrukinstelling. Diverse modellen zijn verkrijgbaar.

**TAP MET VERSTELBAAR
REGULATORKRAAN**



**TAP MET DRAAIBARE
FLOW-REGULATOR**





5. NA GEBRUIK & ONDERHOUD

REINIGEN DRANKENLEIDINGEN

Elke type drank heeft andere eigenschappen en ingrediënten. De samenstelling van de getapte dranken zorgt voor een andere vervuiling in uw leidingen. Hiervoor is het belangrijk dat het juiste reinigingsmiddel en proces wordt toegepast.

Raadpleeg uw tapwacht voor het juiste advies voor uw situatie!

Naast het periodiek (laten) reinigen van uw installatie met het juiste reinigingsmiddel en apparatuur is het aan te bevelen om de leidingen zelf regelmatig met water door te spoelen. Dit kan gemakkelijk door gebruik te maken van een spoelvat of een vaste wandaansluiting.

Kijk voor actuele prijzen op onze website www.keykegshop.eu

OPTIE 1

SCHOONMAAKVAT



**KEYKEG
TAPKOP**

SKU 3506/3507



**KEYKEG ADAPTER VOOR
SCHOONMAAKVAT**

SKU 3523/3566



**REINIGINGSFLES MET
EU SANKEY AANSLUITING**

SKU 3560

INSTRUCTIE

Sluit de **KEYKEG ADAPTER** aan op een gevulde **REINIGINGSFLES**.
Sluit hierop de **KEYKEG TAPKOP** aan. Laat eerst druk in het vat
opbouwen alvorens de leidingen te spoelen.

OPTIE 2

SPOELKOP MET VASTE WANDAANSLUITING



**KEYKEG
TAPKOP**

SKU 3506/3507



**VASTE WAND-
AANSLUITING OP WATER**

SKU 3522

INSTRUCTIE

Sluit de **KEYKEG TAPKOP** aan en draai hierna de hendel
op de vaste aansluiting om de leiding door te spoelen.

ONTLUCHTEN

TOOLS OM TE ONTLUCHTEN

Alle KeyKeg modellen kunnen op de volgende manieren ontlucht worden:



of

Gebruik de één van de ontluichtingsgereedschappen om de KeyKeg te ontluchten



Gebruik de ontluichtingsknop op de KeyKeg tapkop om de KeyKeg geheel te ontluchten

TEN ALLER TIJDE DIENEN DE KEYKEGS ONTLUCHT TE WORDEN VOORDAT DEZE AANGEBODEN WORDEN AAN DE AFVALVERWERKER.

De ontluichtingtools zijn verkrijgbaar op onze webshop: www.keykegshop.eu of via uw dranken distributeurs.

1

Draai de rode ontluichtingsdop op de KeyKeg aansluiting



2

Druk en draai de rode ontluichtingsdop rechtsom om de KeyKeg geheel te ontluchten
OF
Gebruik hiervoor de ontluichtings-sleutel of de ontluichtingsknop op de KeyKeg tapkop



3

Houd de rode ontluichtingsdop apart voor hergebruik

4

Bied de restanten aan aan uw afvalverwerker

Bij gebruik in combinatie met CO₂: Ontluichten in een goed geventileerde ruimte.

PLATFORM VOOR ALLE KEYKEG GEBRUIKERS

**Info en contactgegevens van Keykeg
gebruikende drankenproducenten en
distributeurs overzichtelijk per categorie
te vinden in een interactieve wereldkaart.**

Meer dan duizend bezoekers per maand zoeken naar drankproducenten en distributeurs die KeyKeg kunnen leveren.

WIJNPRODUCENT



BROUWERIJ



CIDERPRODUCENT



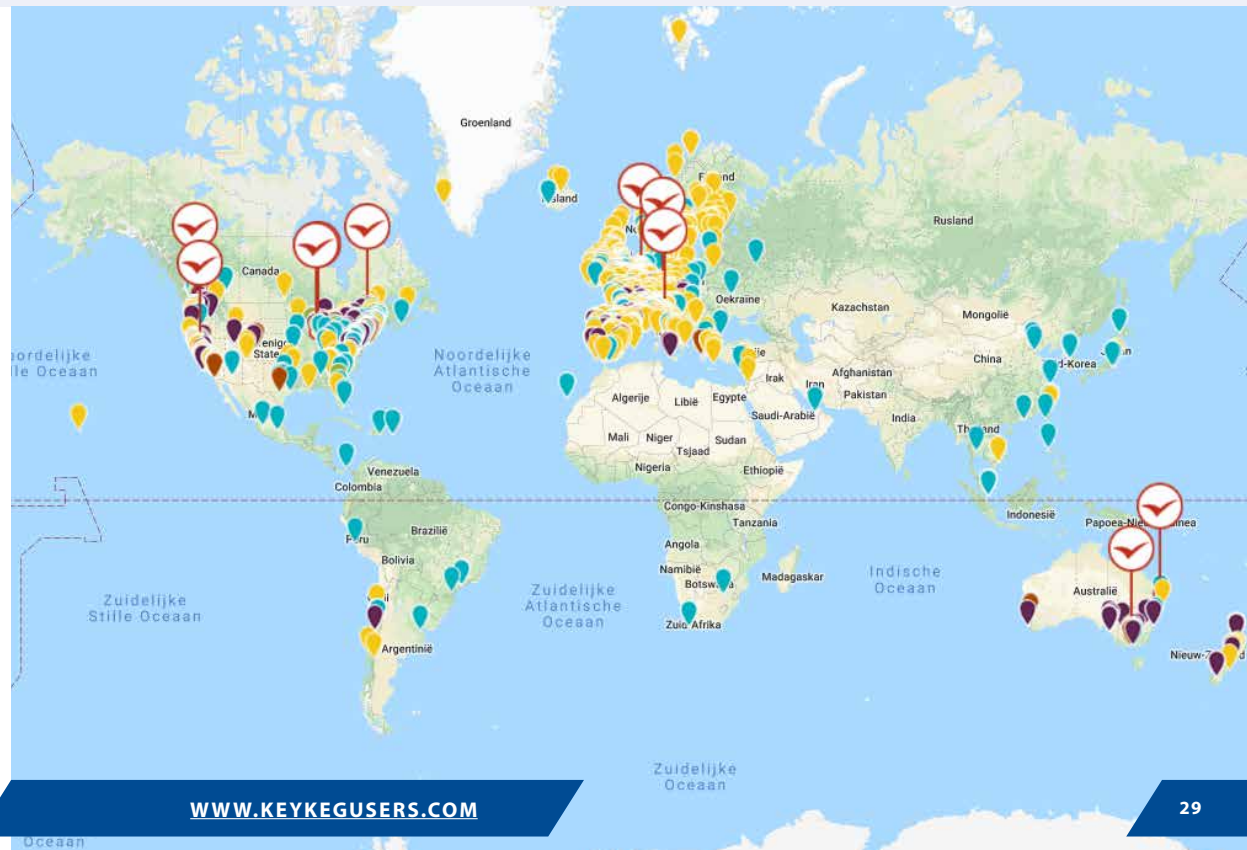
DRANKENDISTRIBUTEURS



COCATAIL PRODUCENTEN



KOFFIE



WEBSHOP

WEBSHOP

WWW.KEYKEGSHOP.EU

Eenvoudig en snel online alle benodigheden bestellen om te tappen met KeyKeg!
Gemakkelijk en snel bestellen tegen lage prijzen.

- ✓ TAPPEN
- ✓ INSTRUCTIES
- ✓ REINIGEN
- ✓ ACCESSOIRES

VEELGESTELDE VRAGEN

DE DRANK SCHUIMT OVERMATIG TIJDENS HET TAPPEN

De juiste tapdruk is afhankelijk van de opslagtemperatuur van het fust en het koolzuurgehalte van het product. Een te lage druk kan leiden tot teveel schuim tijdens het tappen.

Controleer onderstaande punten om dit te voorkomen:

- ✓ **IS HET FUST VOLDOENDE LANG GEKOELD?**
Minimaal 12 uur, geconditioneerde opslag/fustenkoelkast
- ✓ **WERKT DE BIERKOELER EN IS DEZE OP DE JUISTE TEMPERATUUR?**
- ✓ **STAAT DE TAPDRUK JUIST AFGESTELD T.O.V. DE OPSLAG-TEMPERATUUR EN HET CO₂ GEHALTE VAN HET PRODUCT?**
Zo niet verhoog de druk langzaam.
- ✓ **GEBRUIK EEN COMPENSATORKRAAN**
Hiermee wordt de uitstroom van te tap regelbaar.
Hoe hoger het CO₂-gehalte hoe langzamer u dient te tappen.

Raadpleeg uw drankenleverancier voor het juiste koolzuurgehalte en bijhorende drukinstelling van het product.

KIJK VOOR DE INSTRUCTIEVIDEO OP
WWW.KEYKEG.COM/NL/DEMONSTRATIE-VIDEOS



MINIMUM DISPENSE PRESSURES

MAX 4,1 BAR / 60 PSI

KEG TEMPERATURE		5 °C 41 F	10 °C 50 F	15 °C 59 F	20 °C 68 F	25 °C 77 F	30 °C 86 F	35 °C 95 F
HIGH CARBONIZATION BIJV: PROSECCO / RTD'S / KOOLZUURHOUDENDE COCKTAILS	6,5 G/LTR CO ₂	1,6 BAR 23 PSI	2 BAR 29 PSI	2,5 BAR 36 PSI	3,1 BAR 45 PSI	3,5 BAR 51 PSI	4,2 BAR 61 PSI	4,9 BAR 71 PSI
	6 G/LTR CO ₂	1,4 BAR 20 PSI	1,8 BAR 26 PSI	2,2 BAR 32 PSI	2,8 BAR 41 PSI	3,3 BAR 48 PSI	3,8 BAR 55 PSI	4,5 BAR 65 PSI
MEDIUM CARBONIZATION BIJV: DIVERSE CRAFTBIEREN, FRUITBIEREN, WEIZENS	5,5 G/LTR CO ₂	1,2 BAR 17 PSI	1,6 BAR 23 PSI	2 BAR 29 PSI	2,4 BAR 35 PSI	2,9 BAR 42 PSI	3,5 BAR 51 PSI	4,0 BAR 58 PSI
	5 G/LTR CO ₂	1 BAR 15 PSI	1,3 BAR 19 PSI	1,7 BAR 25 PSI	2,1 BAR 30 PSI	2,6 BAR 38 PSI	3,1 BAR 45 PSI	3,8 BAR 55 PSI
LOW CARBONIZATION BIJV: MEESTE BIEREN SOMMIGE VLAKKERE BIEREN	4,5 G/LTR CO ₂	0,7 BAR 10 PSI	1,1 BAR 16 PSI	1,4 BAR 20 PSI	1,8 BAR 26 PSI	2,2 BAR 32 PSI	2,6 BAR 38 PSI	3,1 BAR 45 PSI
	4 G/LTR CO ₂	0,5 BAR 7 PSI	0,8 BAR 12 PSI	1,1 BAR 16 PSI	1,5 BAR 22 PSI	2 BAR 29 PSI	2,3 BAR 33 PSI	2,3 BAR 33 PSI

**BIJ DEZE TEMPERATUUR EN
CARBONISERING MOETEN DE
KEYKEGS GEKOELD WORDEN**

CUSTOMER SERVICE

CUSTOMER SERVICE

ALTIJD EEN ANTWOORD OP UW VRAAG

Heeft u naast deze informatie, nog vragen of opmerkingen over het gebruik van KeyKeg fusten? We helpen u graag!

Mail ons

INFO@KEYKEG.COM

Bekijk onze
instructievideo's

WWW.KEYKEG.COM

Bel ons tijdens werktijden

+31 (0) 223 - 760 760



WWW.KEYKEG.COM



Product of
Lightweight
Containers



V2 NL
08-2018