

p { margin-bottom: 0.21cm; }

Ни для кого не секрет, что «разливной» бизнес на сегодняшний день — одна из самых привлекательных сфер для предпринимателей. Нет такого города в РФ, где бы не было точек разлива живого пива. Распространение этого явления стало возможным после изобретения и вывода на рынок устройств под названием пеногасители. Они создали возможность разливать пиво без пены и делать это в разы быстрее, чем обычным способом — из пивного крана. Хотя по формату пивное предприятие может быть разным: от ларька до паба и даже ресторана, одно остается неизменным — комплектация оборудования для разливного пива.

Если Вы решили стать полноправным игроком этого бизнеса, ознакомьтесь с тем, что предстоит приобрести для эффективной работы Вашего предприятия. Итак, Вам понадобятся: пивоохладители, пивные колонны, пеногасители, баллоны с углекислым газом, кеги, редукторы, заборные головки, пивные краны, каплесборники, газовые шланги, пивные шланги. Разберемся что к чему и для чего нужна каждая составляющая [оборудования для разливного пива](#)

Пивной охладитель или **пивоохладитель** — самая значимая и дорогостоящая составляющая комплекта пивного оборудования. Его задача состоит в том, чтобы не дать пиву нагреться, удерживая оптимальную температуру подачи в пределах +4 - +8°С. Это важно для предотвращения чрезмерного образования пены и сохранения первоначальных вкусовых качеств пива.

Пивная колонна или **башня** — наглядная основа комплекта пивного оборудования. Зачастую она рассчитана на розлив нескольких сортов пива. В отличие от пивоохладителя имеет еще и эстетическую нагрузку: будучи главным элементом интерьера, она украшает Ваше заведение.

Пеногаситель или **пегас** — специальное устройство для осуществления розлива пива из кег быстро и без образования пены в торговой точке.

Баллон с углекислым газом понадобится для выдавливания пива из кеги.

Кеги - особые емкости из нержавеющей стали, необходимые для транспортировки и продажи «живого» пива. Объем кега может составлять от 5 до 100 литров.

Редуктор нужен для поддержания стабильного давления газа в системе. Устанавливается на баллон. Его задача снизить начальный уровень давления газа с 60-80 до 1-3 атмосфер и поддерживать на конкретном уровне.

Заборная головка или **заливочная, раздаточная** – устройство, за счет которого пищевой углекислый газ поступает в кег и создает там избыточное давление. В результате жидкость двигается по трубе фитинга и магистралям к пеногасителю или к пивному крану.

Пивной кран – составляющая комплекта оборудования для разливного пива, который участвует в непосредственном розливе в бокалы.

Каплесборник – специальное приспособление для сбора капель при розливе.

Газовый шланг необходим для подвода газа к пеногасителю.

Пивной шланг соединяет кег, пивоохладитель и подводит напиток к пегасу или крану.

Все это - составляющие оборудования для разливного, качественного и потрясающе вкусного пива. Процветания Вашему бизнесу!