



Características generales

- Modelo: Hispania.
- Grifo en acero inoxidable de primera calidad, diseñado para la dispensación de cerveza, vino o sidra. Dispone de un dispositivo de retroceso para generar la crema (espuma) de la cerveza.
- Rosca cuerpo: M28x1.5
- Rosca mango: M10x1.5.
- Sin compensador.
- Diámetro salida caña: Ø 10mm.
- Todos los materiales empleados son compatibles con el uso de cerveza, sidra y vino.

General features

- Model: Hispania.
- Tap in high quality stainless steel, designed for dispensing beer or wine. It has a return device that generates a high quality cream.
- Body thread: M28x1.5.
- Lever: M10x1.5.
- Without compensator.
- Outlet diameter: Ø 10mm.
- All materials used are compatible with the use of beer, cider and wine.

Características técnicas

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Mando en acero inoxidable.
- Eje en acero inoxidable.
- Tuerca prensa y tuerca sobreprensa: Acero inoxidable.
- Terminación superficial: Pulido.
- Resistencia mecánica: No presenta deformación alguna con el uso.
- Sin Compensador.
- Rosca cogida del cuerpo: M28x1.5.
- Rosca cogida mango: M10x1.5.
- Conexión cuerpo: 45 dientes (60 dientes disponible bajo pedido).
- Diámetro salida caña: Ø 10mm.
- Peso: 418gr.
- Dimensiones: 123x80mm.

Technical features

- Body: Stainless steel.
- Lever: Stainless steel.
- Shaft: Stainless steel.
- Handle nut & Handle adapter: Stainless steel.
- Tap surface: Polished stainless steel.
- Mechanical resistance: Not submit using deformation.
- Without compensator.
- Body thread: M28x1.5.
- Lever: M10x1.5.
- Body connection: 45 teeth (60 teeth available upon request).
- Outlet diameter: Ø 10mm.
- Weight: 418gr.
- Dimensions: 123x80mm.

Embalaje

Unidades por caja: 25 unidades por caja con identificación de Reyvarsur.

Packaging

Units per cardboard box: 25 per box with Reyvarsur identification.

Grabado por láser

Cuerpo del grifo identificado con logo Reyvarsur, fecha y lote de fabricación.

Engraved by laser

Body tap identified with Reyvarsur's logo, date and manufacturing batch.

Normas de aplicación

Válido para el uso con cerveza, sidra y vino.
Para un funcionamiento correcto debe utilizarse con un serpentín mayor a 22m y una presión inferior a 4bar.

Application Standard

Valid for use with beer, cider and wine.
For a right operation you must use it with a 22m coil or longer and below 4bar pressure.

Observaciones

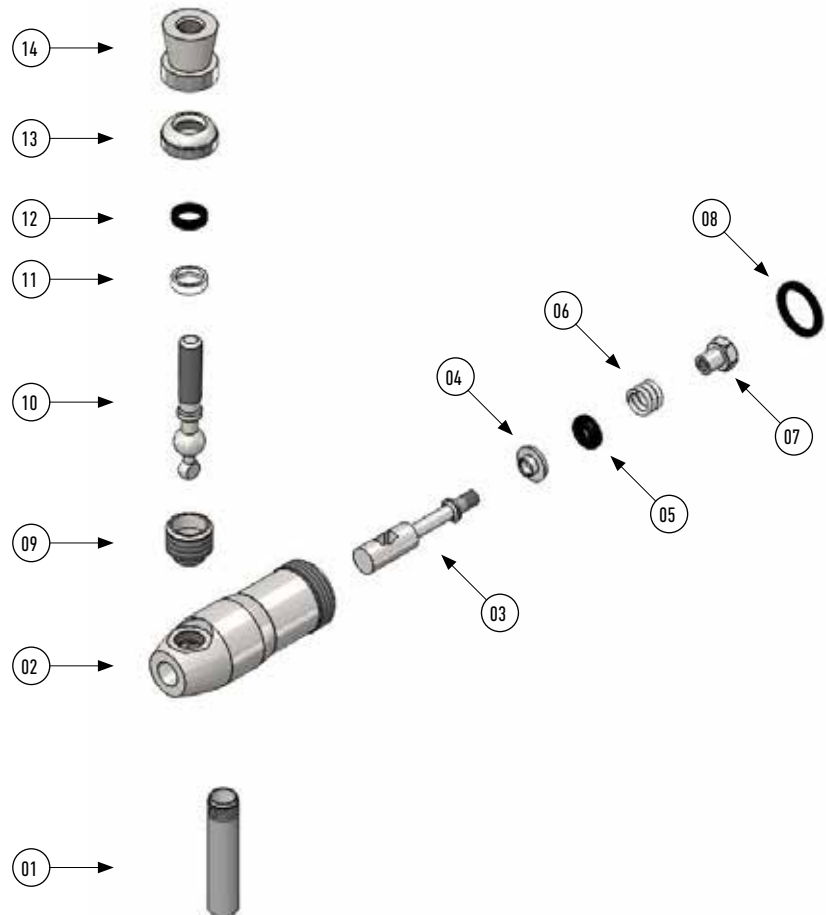
No se recomienda su uso con serpentines inferiores a 16 metros.
Consulte a nuestro Departamento Técnico.

Observations

Remarks: It is not suitable for using with beer coils less than 16 meters long.
Contact our technical department.

Link

<http://www.reyvarsur.com/producto/grifo-para-cerveza-de-corte-vertical-sin-compensador-grifo-hispania-cch4500000>



Item	Código	Denominación	Cdad.
01	CCHP000001	Caña.	1
02	CCH45P0001	Cuerpo.	1
03	CCP0000450	Embolo.	1
04	CC00000008	Casquillo.	1
05	CC00000229	Junta.	1
06	CC00000007	Muelle.	1
07	CC00000455	Cabeza.	1
08	CC00000194	Junta.	1
09	CCHP000002	Unión mando.	1
10	CCM0000440	Mando.	1
11	CC00000235	Junta.	1
12	CC00000240	Junta.	1
13	CC00000425	Tuerca.	1
14	CCP0000430	Casquillo.	1

Item	ID	Denomination	Q
01	CCHP000001	Tube.	1
02	CCH45P0001	Body.	1
03	CCP0000450	Spindle.	1
04	CC00000008	Nut seal.	1
05	CC00000229	Gasket.	1
06	CC00000007	Spring.	1
07	CC00000455	Nozzle.	1
08	CC00000194	Gasket.	1
09	CCHP000002	Joint.	1
10	CCM0000440	Handle.	1
11	CC00000235	Gasket.	1
12	CC00000240	Gasket.	1
13	CC00000425	Nut.	1
14	CCP0000430	Nut seal.	1