

Bedienungsanleitung Volumentester

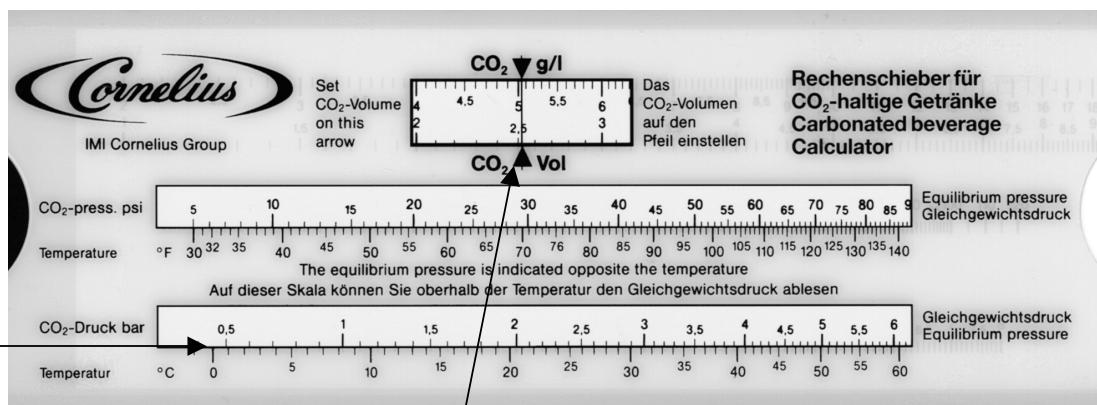
Der Volumentester ermittelt den CO₂-Gehalt, so daß ihre Gäste das von ihnen ausgeschenkte Getränk mit der gewohnten Geschmackserwartung genießen können. Denn auch der CO₂-Gehalt muß stimmen.

Die Handhabung:

1. Thermometer in Eiswasser überprüfen (Anzeige 0°C)
2. Volumentester gründlich mit einem Gläserspülmittel reinigen und mehrfach mit Wasser nachspülen.
3. Volumentester vorkühlen (Gefäß mit Eiswasser füllen und ca. 3 min. stehen lassen).
4. Aufgrund des kleinen zylindrischen Durchmessers des Volumentesters würde sich schon beim Einlaufen des Getränkes CO₂ entbinden. Eine anschließende Messung wäre daher nicht optimal. Nehmen Sie daher bitte ein vorgekühltes 0,2 l-Ausschankglas zur Hand und halten dies schräg unter die Auslauffülle, um beim einschenken einen CO₂-Verlust zu verhindern. Jetzt das Getränk vom Glas vorsichtig in den Volumentester laufen lassen (wieder schräg). Der Becher muß bis zur Oberkante gefüllt sein.
5. Volumentester sofort durch vorsichtiges aufschrauben des Oberteils dicht verschließen.
6. Jetzt den Volumentester leicht bewegen, bis das Manometer einen Druck von 0,3bar anzeigt.
7. Entspannungsventil kurz drücken, damit sich der Druck auf dem Manometer auf „0“ bar reduzieren kann.
8. Volumentester kräftig schütteln, bis das entbundene CO₂-Gas einen konstanten Kopfdruck (am Manometer ablesbar) abgibt.
9. Druck und Temperaturwerte ablesen und notieren.
10. Bitte wiederholen Sie den obigen Vorgang mindestens drei-fünf mal und errechnen Sie dann für beide ermittelten Werte die Durchschnittswerte.
11. Bitte nehmen Sie jetzt den Cornelius-Rechenschieber zur Hand und stellen Sie ihn wie folgt ein:

Rechenschieber für CO₂-haltige Getränke

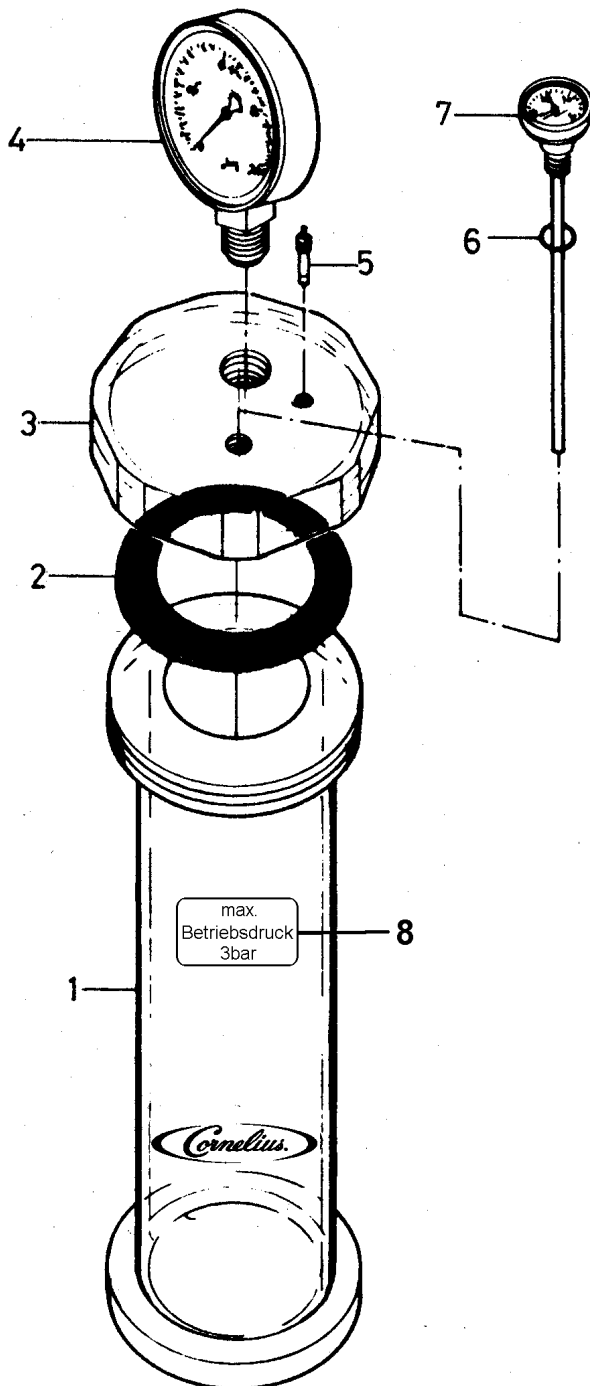
1. Schieben Sie den ermittelten CO₂-Druck (bar) über die ermittelte Temperatur (°C).



2. Jetzt können Sie hier das CO₂-Volumen in g/l oder Vol ablesen und mit dem vorgegebenen Wert des Getränkeherstellers vergleichen.

12. Achtung! Nach der Messung der kalten Getränke würde die Temperatur und damit auch der Druck im Meßzylinder ansteigen.
Der maximal erlaubte Druck beträgt 3 bar. Deshalb unbedingt nach der Messung den Druck am Ventil ablassen, Deckel sofort aufschrauben, das Getränk ausleeren und den Behälter reinigen.

Volumentester (14-2394-300)



1. Unterteil mit Gravur (142295011)
2. Flachdichtring (142295003)
3. Deckel (142295010)
4. Niederdruckmanometer 2,5 bar (148627000)
5. Entspannungsventil (Schrader) (142295004)
6. O-Ring 6 x 1,5mm (142295005)
7. Thermometer -20 °C bis +40 °C (148628000)
8. Schild max. Betriebsdruck 3bar (220065012)