

IMPORTANT INFORMATION

I

RUBINETTI

Gentile cliente, Grazie per avere scelto TOF.

Le elevate caratteristiche qualitative e funzionali dei rubinetti per erogazione TOF sono ormai da tempo riconosciute a livello internazionale.

Tutti testati, sono realizzati con materie prime della massima qualità e con l'impiego di tecnologie di avanguardia per offrirvi un prodotto sempre affidabile nell'uso quotidiano e per garantirne un perfetto funzionamento, durevole nel tempo.

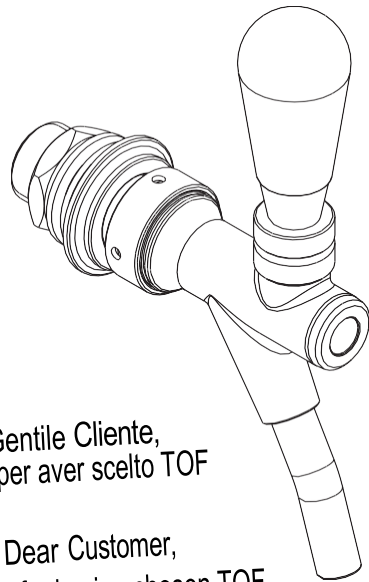
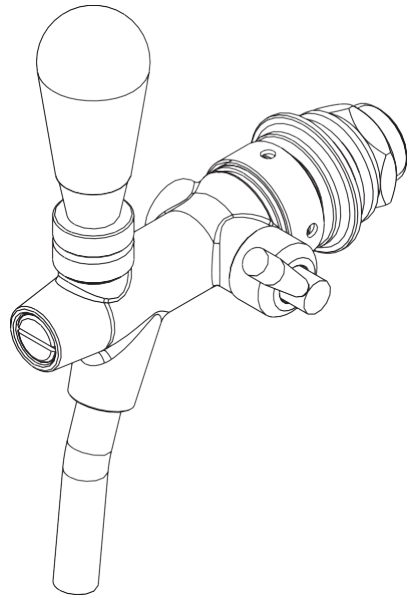
I rubinetti per erogazione TOF, infaticabili e indispensabili strumenti di lavoro, sono frutto di anni di ricerca ed esperienza; per mantenere inalterata nel tempo l'efficienza, la preghiamo, nel suo interesse, di eseguire queste poche operazioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire giornalmente il beccuccio di erogazione per evitare incrostazioni che oltre ad essere antiestetiche divengono facile causa di proliferazione di batteri (il beccuccio non deve mai essere immerso nella schiuma durante la spillatura);
2. Pulire giornalmente la parte esterna con un panno morbido imbevuto in acqua tiepida [evitare spugne e detergenti chimici che potrebbero avere azione abrasiva sulla finitura];
3. Periodicamente smontare anche le parti interne nel modo seguente:
 - Sganciare la testata del fusto e poi aprire il rubinetto per eliminare la pressione nel circuito;
 - Svitare le ghiera e smontare tutte le parti interne del rubinetto: immergere asta manopola, pistoncino, compensatore e perno eccentrico compensatore in acqua tiepida per circa 30' e poi pulire con spazzolino con setole dure le parti sulle quali sono visibili segni di depositi di birra;
 - Rimontare il rubinetto eseguendo le operazioni inverse.

La TOF S.r.l. declina ogni responsabilità per danni a persone e a cose, conseguenti all'uso e manipolazioni impropri del prodotto.

SI RACCOMANDA DI UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE RUBINETTI IN ACCIAIO INOX OPPURE IN PLASTICA SE SI DEVONO SPILLARE VINI O SOFT DRINKS.



Gentile Cliente,
Grazie per aver scelto TOF

Dear Customer,
Thanks for having chosen TOF

Sehr geehrter Kunde,
Vielen Dank für ihre Auswahl von TOF
Produkten

GB

TOF TAPS

Dear Customer, Thanks for having chosen TOF.

The high quality and functional features of TOF dispensing taps have long been internationally recognised.

All tested they are made from raw materials of the highest quality to offer a more reliable and durable product for everyday use.

TOF taps are the result of a long research and experience and in order to guarantee a perfect functionality and to be able to maintain with time their efficiency, we ask you to follow these simple cleaning procedures.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean daily the spout, to avoid unaesthetic encrustation, cause of bacteria proliferation (do not insert the spout in the glass during tapping operation);
2. Clean daily the external part by utilizing a soft cloth wet in warm water (do not utilize aggressive chemical products or rough cloths which could have an abrasive action on the surface);
3. Disassemble periodically the internal parts as follows:
 - Release the beer keg head and open the tap, to eliminate the pressure of the circuit;
 - Unscrew the nuts and the internal parts of the tap: insert the handlerod, the piston, the compensator and the eccentric compensator pin in warm water for about 30', then clean with a brush (with tough bristle) the parts stained with beer deposit;
 - Reassemble the parts of the tap.

TOF S.r.l. will not accept responsibility for any damage to persons or objects caused by failure to conform to the instructions or misuse.

IT IS RECOMMENDED TO UTILIZE ONLY STAINLESS STEEL OR PLASTIC TAPS FOR TAPPING WINE OR SOFT DRINKS.

TOF

POWERING YOUR REPUTATION

SERIE
RUBINETTI/TAPS

TOF s.r.l.

via dell'Erica 16/18
28017 - San Maurizio d'Opaglio
(Novara) - Italy

T. +39 0322 915919
Tofcert@pec.tofin.org

tof@tofin.com - www.tofin.com



D

TOF HÄEHNE

Sehr geehrter Kunden, vielen Dank, dass Sie TOF Produkte ausgewählt haben.

Die hohen qualitativen und funktionellen Eigenschaften der TOF Armaturen sind seit langem international anerkannt.

Unsere Produkte sind alle getestet und werden mit Rohstoffe von höchster Qualität kombiniert mit der modernsten Technologie hergestellt. Somit können wir ein Produkt anbieten, das im täglichen Gebrauch zuverlässig ist und dauerhaft funktioniert.

Die TOF Armaturen, unermüdliche und unverzichtbare Arbeitsgeräte, sind das Ergebnis langjähriger Forschung und Erfahrung. Um die Funktionen der Produkte unverändert zu halten, bitten wir Sie, folgende Schritte durchzuführen.

REINIGUNGSVERFAHREN

1. Die Auslauffuelle täglich reinigen, um die Verkrustungen, Ursache der Bakterienvermehrung, zu vermeiden. Die Auslauffuelle sollte während des Zapfens nie in den Schaum eingetaucht werden;

2. Die Aussenseite des Körpers täglich mit einem weichen, in lauwarmes Wasser getränktes Tuch reinigen. Keine chemischen Spülmittel oder harte Schwämme, die eine Scheuerwirkung haben könnten, verwenden;

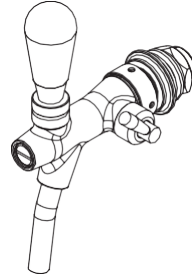
3. Die inneren Teile regelmäßig in dieser Reihenfolge abbauen:

- Den Fasskopf vom Fass abnehmen und dann den Bierhahn öffnen, um den Druck in der Leitung zu entfernen;
- Den Überwurfring abschrauben und die inneren Teile des Hahnes zerlegen: den Hebel für Griff, den Kolben, den Kompensator und den exzentrischen Kompensator-Stift für etwa 30' in lauwarmes Wasser eintauchen, und dann mit einer Bürste mit harten Borsten die Bierreste reinigen;
- Den Hahn wieder zusammensetzen.

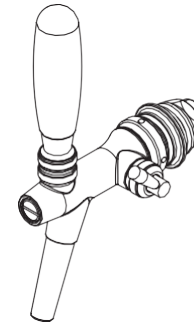
Die Firma TOF s.r.l. lehnt jegliche Haftung für Personen oder Sachschäden infolge unsachgemäßen Gebrauchs des Produkts ab.

Es wird empfohlen, für Wein und alkoholfreie Getränke nur Hähne aus Edelstahl oder aus Plastik zu verwenden.

SERIE 10/30X
ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL
EDELSTAHL



EVO-K
SOFTDRINKS



SERIE 17
PASSAGGIO DIRETTO
FREE FLOW
OHNE KOMPENSATOR

