





**A MAXBEER CHOPEIRAS** é uma empresa com mais de 5 anos de especialização na instalação de chopeiras RESIDENCIAIS assim atendendo os anseios dos ávidos consumidores de desta maravilhosa bebida e que querem agora ter esse conforto em suas casas para desfrutar com amigos e familiares dos benefícios de uma chopeira profissional.

É sem igual poder tirar aquele chopinho bem gelado rodeado de pessoas queridas num belo churrasco ou mesmo num final de tarde, a chopeira agora está em sua casa e você poderá ter o seu chope na hora que quiser.

Este manual tem a finalidade de esclarecer ao máximo atuais e futuros proprietários de uma chopeira **MAXBEER** objetivando que tirem o melhor proveito do equipamento e do chope, e ainda manter a sua chopeira como se fosse NOVA por muito tempo.

Percebemos que a maioria os profissionais do mercado de chopeiras foram criados no mercado de refrigeração e não explicam e também não mostram TUDO sobre o equipamento e sua operação, ou por falta de conhecimento ou por segredo mesmo. Os anos de experiência que temos no mercado de CHOPEIRAS nos possibilitou a elucidar vários pontos antes obscuros.

Neste manual ABRIMOS O JOGO, o que é É, o que talvez seja está bem explicado aqui, como a capacidade de refrigeração do Pré-resfriador e como funciona o sistema de refrigeração a Expansão Direta. Obviamente que não temos a pretensão de ensinar como funciona um sistema de refrigeração completo ou mesmo os cálculos necessários para determinar a potência de um motor. Vamos tentar ensinar e mostrar como todo conjunto funciona e como deve ser operado e mantido, todas as opções estéticas, funcionais e operacionais disponíveis e quais as mais adequadas para atender as suas necessidades, sem abusos ou deficiências.

Esperamos que este material seja útil na escolha de uma chopeira e ainda ajude a operar e manter a sua.

**A EQUIPE MAXBEER CHOPEIRAS** agradece o interesse por nossos serviços e colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos que se façam necessários.

**Saudações cervejeiras a todos e BOM PROVEITO.**

## **MAXBEER CHOPEIRAS**

Show room operacional (venha conhecer funcionando)  
R. Dr. Sampaio Peixoto, 41 - Cambuí - Campinas - SP - 13024.420  
Tel. 19 2121 8097 / 19 2121 0872 / Whatsapp 19 9 8360 0252

Site: [www.maxbeerchopeiras.com.br](http://www.maxbeerchopeiras.com.br)

email: maxbeerchopeiras@gmail.com

**ATENDEMOS TODO BRASIL ATRAVÉS DE REDE CREDENCIADA**

Depósito e Expedição  
Bairro Santa Genebra - Campinas - SP



## ATENDEMOS TODO BRASIL

A MAXBEER CHOPEIRAS desenvolveu uma embalagem reforçada de madeira para envio dos equipamentos que permite que o conjunto completo, qualquer que seja a configuração da sua chopeira, possa ser enviado por transportadora, no sistema rodoviário ou aéreo para todo território nacional.

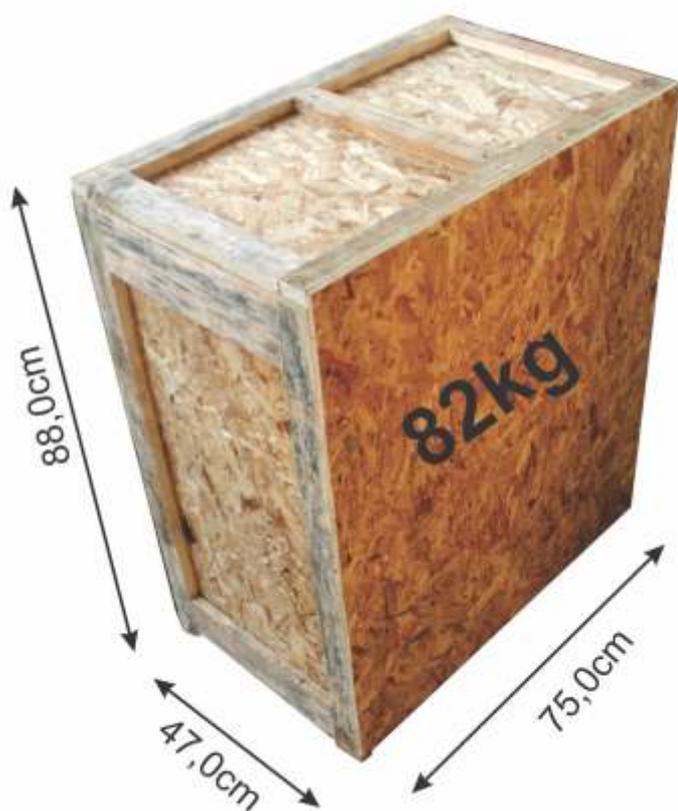
E ainda credenciou e continua a credenciar profissionais e empresas especializadas para a instalação, manutenção e assistência técnica de garantia para todo o país.

Já temos cadastrados equipes nos estados:

São Paulo (interior e Litorais) / Rio de Janeiro / Brasília / Minas Gerais / Mato Grosso do Sul / Mato Grosso / Ceará / Paraíba / Santa Catarina

Porém estamos constantemente ampliando essa rede para melhor atender aos nossos clientes.

Apesar de ainda não termos o território nacional 100% coberto pela rede credenciada você ainda poderá ter a sua chopeira, pois enviamos junto com as peças um manual em vídeo que ensina como instalar a chopeira e ainda podemos orientar outros profissionais que você indique a fazê-lo para você. FALE CONOSCO, TEMOS A SOLUÇÃO !!



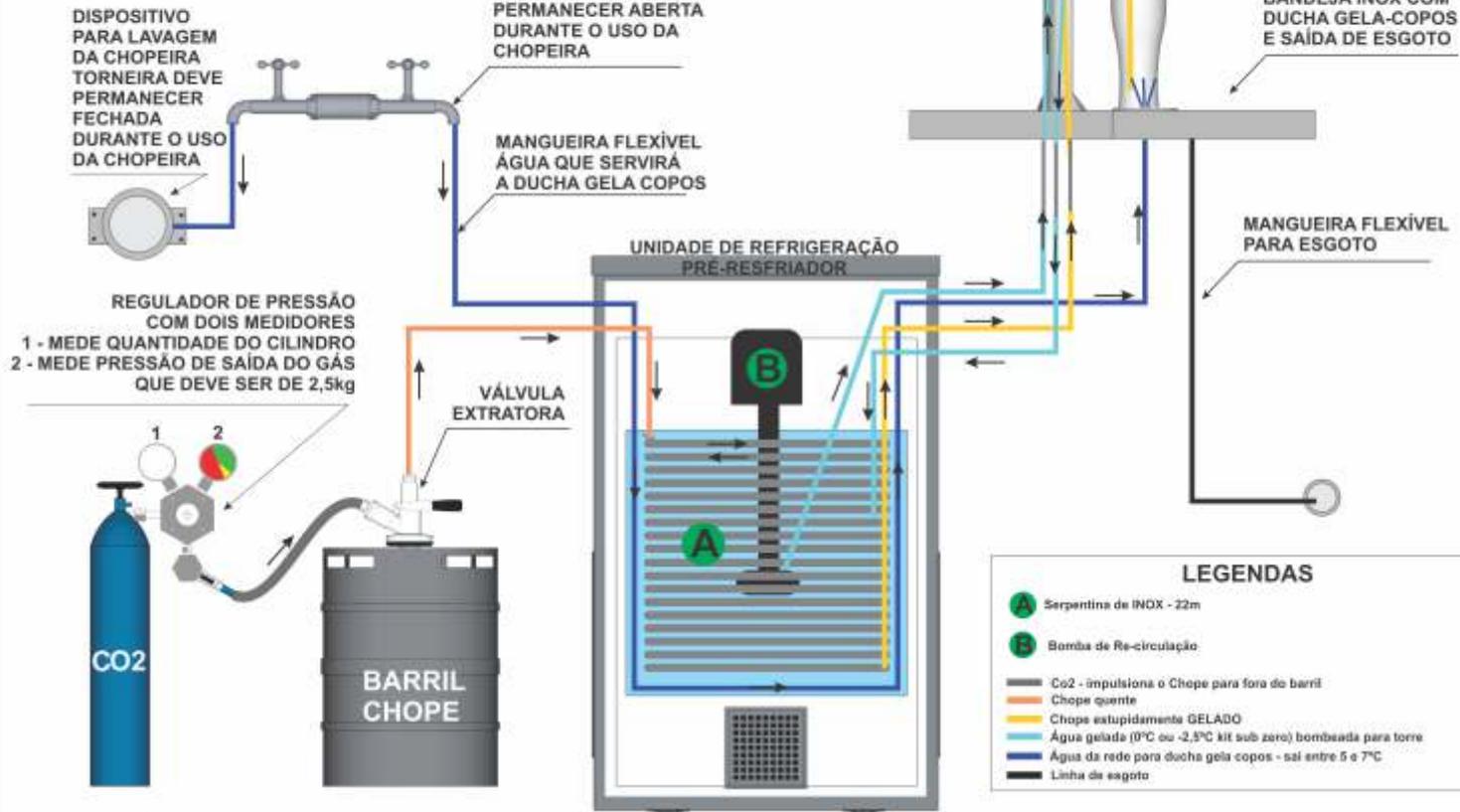


## ÍNDICE

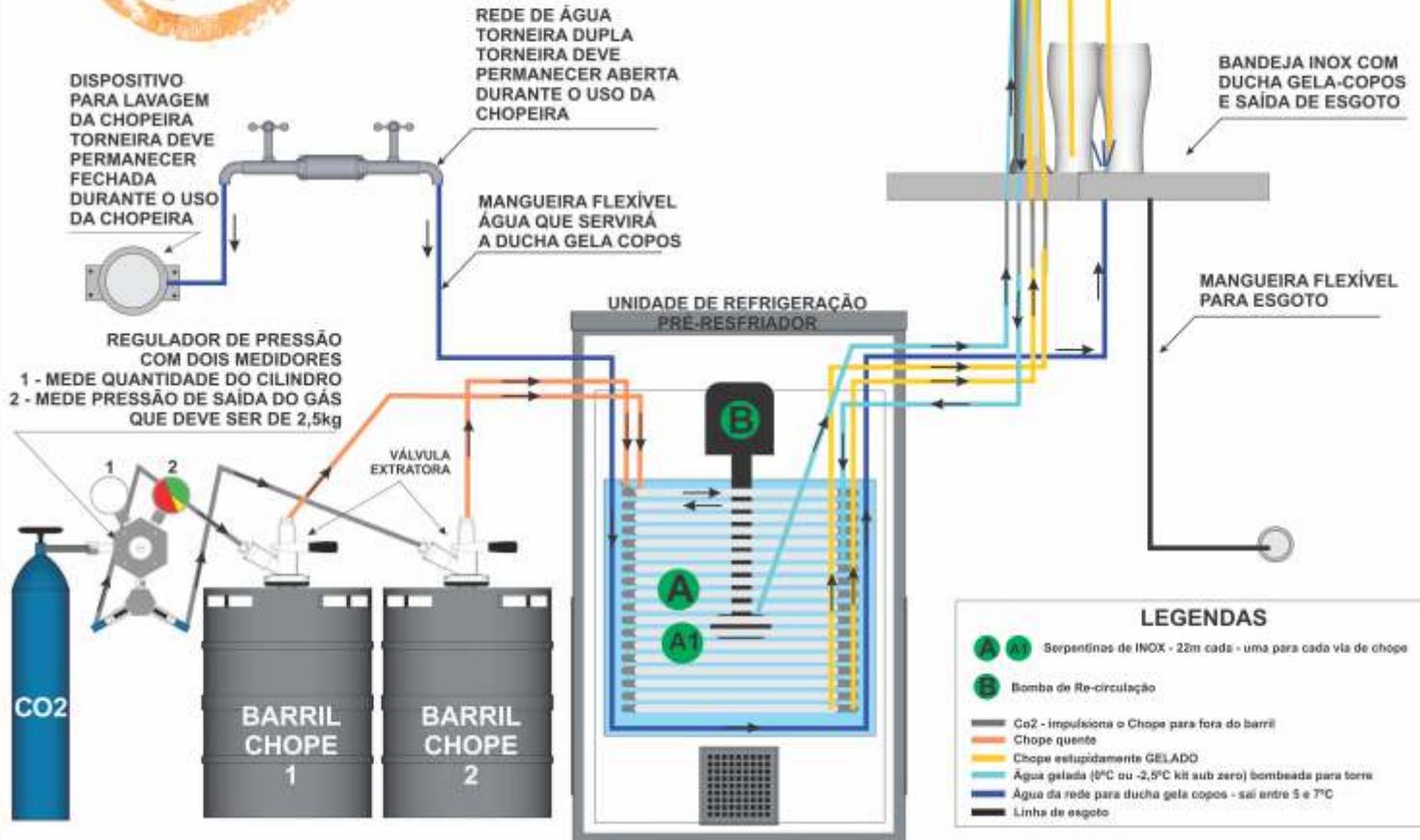
- 03 - Diagramas operacionais chopeiras profissionais 1 e 2 vias
- 04 - Os SISTEMAS da chopeira Extração / Refrigeração / Serviço
- 05 - SISTEMA DE EXTRAÇÃO
- 06 - Detalhes da Válvula Extratora
- 07 - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO - Pré-Resfriadores
- 08 - KIT SUB-ZERO - Chope abaixo de zero
- 09 - Tipos de Pré-Resfriadores
- 11 - SISTEMA DE SERVIÇO DO CHOPE - Torres
- 12 - Torneiras
- 13 - Modelos de Torres
- 14 - A Equação do Chope
- 15 - Bandeja e Ducha
- 16 - Tipos de Instalação da Chopeira - Remota e Anexa
- 18 - Identidade da Chopeira - Decoração
- 19 - CUIDADOS, LIMPEZA E MANUTENÇÃO PERIÓDICA
- 20 - COMO LAVAR A SUA CHOPEIRA APÓS O USO
- 21 - COMO RELIGAR A SUA CHOPEIRA APÓS A LIMPEZA
- 22 - Layouts de INSTALAÇÃO
- 26 - Tamanhos e capacidades dos Barris de Chope
- 29 - Medidas da furação da BANCADA para instalação da BANDEJA e da TORRE
- 30 - FOTOS



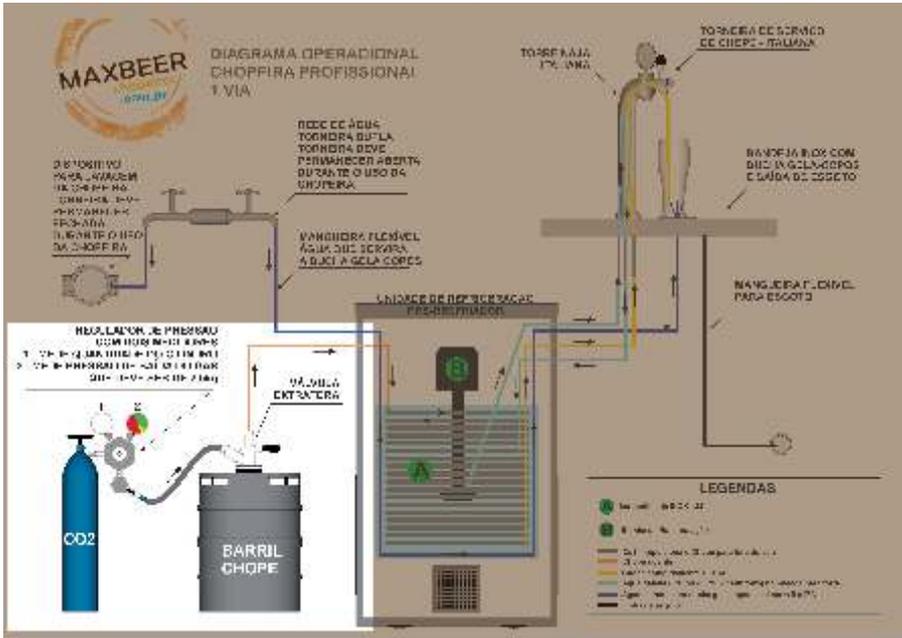
## DIAGRAMA OPERACIONAL CHOPEIRA PROFISSIONAL 1 VIA



## DIAGRAMA OPERACIONAL CHOPEIRA PROFISSIONAL 2 VIAS



# 1 - SISTEMA DE EXTRAÇÃO

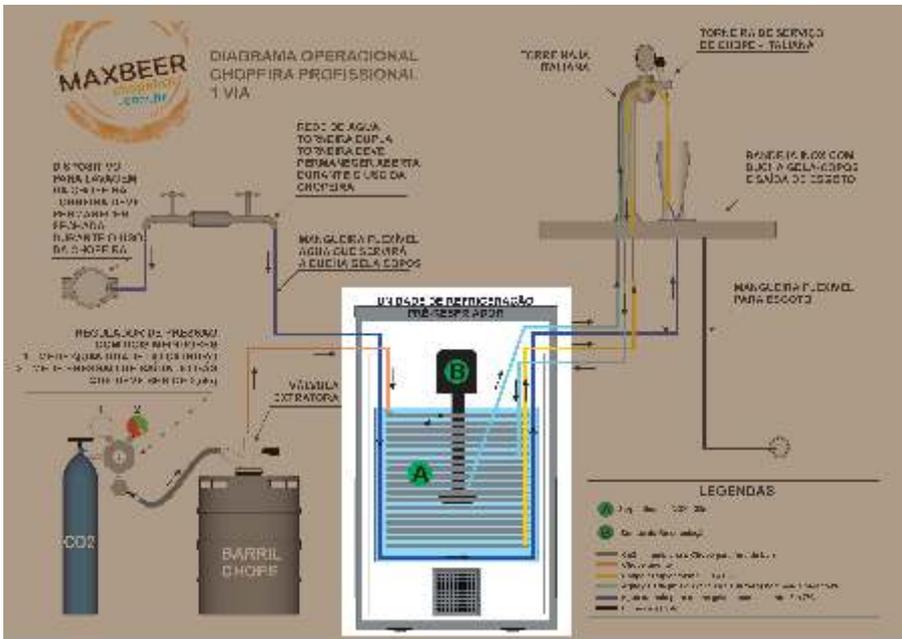


Um chope bem tirado é uma ARTE REALIZADA por poucos, porém você também pode ser um artista do Chope com uma chopeira **MAXBEER**.

Para tanto basta conhecer melhor e dominar os 3 sistemas que compõem uma a chopeira **PROFISSIONAL**:

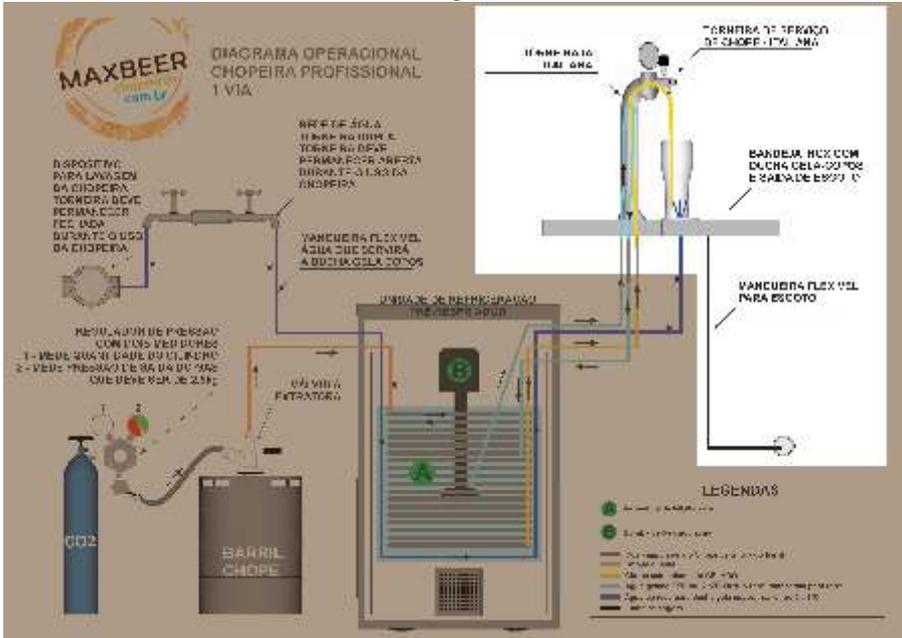
**1 - O sistema de EXTRAÇÃO** é o sistema que irá extrair o chope do barril e levá-lo para a refrigeração. Neste momento a qualidade e precisão do regulador de pressão e das válvulas extratoras irão afetar diretamente a qualidade do colarinho do seu Chope. Mais ou menos pressão do Co2 poderá ser aplicada que em combinação com a qualidade da engenharia da válvula extratora irão resultar na qualidade da espuma (colarinho) do seu chope, o que é imprescindível para um produto a altura do que você espera da sua chopeira **MAXBEER**.

# 2 - SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO



**2 - O sistema de REFRIGERAÇÃO** do chope é considerado para muitos é a «alma» da chopeira. Apesar de ser o maior e mais caro equipamento do conjunto não irá fazer um CHOPE de primeira sozinho, apesar da sua importância. ARTE em forma de Chope não consiste apenas em estar gelado no ponto certo.... **tem que ser divino ao olhar e sublime ao paladar**. O conjunto da chopeira, nos mínimos detalhes, é que irá promover o verdadeiro Chope **PROFISSIONAL** em sua casa. O pré-resfriador como é conhecido, é composto por um refrigerador, uma ou duas serpentinas de aço inoxidável e uma bomba de recirculação. Esta última até desconhecida da maioria dos usuários, porém de extrema importância no conjunto do equipamento. É vital para a qualidade do CHOPE que esta bomba seja realmente uma bomba profissional fabricada para esta finalidade, alguns «fornecedores» se utilizam de bombas de aquário nesse sistema, o que é realmente lamentável, fique atento.

# 3 - SISTEMA DE SERVIÇO



**3 - O sistema de SERVIÇO** do chope, este sim deve ser considerado a essência da arte de um bom chope. Um chope bem extraído, refrigerado ao ponto certo tem a obrigação de ser bem TIRADO. Nesse conjunto a TORRE, não importando o formato que tenha, e a TORNEIRA formam a dupla que resultará em um CHOPE de artista como se espera de sua chopeira **MAXBEER**. Apenas utilizamos nesse conjunto o que há de melhor no mercado mundial, TORRES E TORNEIRAS da TOF ITALIANA, garantimos assim você estará preparado para se tornar um ARTISTA do CHOPE em sua Casa. Aliado ao sistema de serviço também temos a bandeja com a DUCHA gela copos e o dispositivo de limpeza de todo sistema, também indispensáveis na utilização e na vida útil de sua chopeira.

**BOM PROVEITO, afinal esta você mereceu!**



## SISTEMA DE EXTRAÇÃO DE CHOPE

Sistema de extração é o conjunto de componentes necessários para a extração do chope do Barril e levá-lo para até o Pré-Resfriador.

O sistema de extração do CHOPE é composto por:

 <p>15cm 63cm 71cm com regulador acoplado</p>	<p><b>Cilindro de Co2 de ferro com capacidade 6kg de gás.</b></p> <p><b>Não importa de quantas vias será a sua chopeira, apenas 1 cilindro é necessário para operar todas.</b></p> <p><b>Veja mais sobre tipos de gás no tópico SISTEMA DE SERVIÇO - Torneiras.</b></p>
	<p><b>Manômetro / Regulador de pressão com dois relógios medidores, um para medir a quantidade gás no cilindro e outro para medir a pressão de saída.</b></p> <p><b>Para um bom chope a pressão de saída ideal é de 2,5kg.</b></p> <p><b>Este equipamento serve para chopeiras e 1,2 e 3 vias.</b></p>
	<p><b>Válvula extratora de Chope. Esta válvula, apesar da aparência simples, é um complexo equipamento de engenharia, adapta-se à válvula que EXISTE no bocal do barril e permite a entrada de Co2 e a saída de Chope simultaneamente.</b></p> <p><b>É necessário uma válvula para cada via da sua Chopeira (uma para cada barril).</b></p>
	<p><b>Conjunto de mangueiras para levar o gás do cilindro à válvula e para levar o Chope ainda quente para o Pré-resfriador. Acompanha conjunto de conectores de nylon de engate rápido facilitando assim a montagem e desmontagem do equipamento.</b></p> <p><b>A mangueia que conduz o chope necessariamente deve ser atóxica, qualidade atribuída a equipamentos que transportem produtos alimentícios. Fique atento a este detalhe !!</b></p>



## SISTEMA DE EXTRAÇÃO DE CHOPE

Sistema de extração é o conjunto de componentes necessários para a extração do chope do Barril e levá-lo para até o Pré-Resfriador.

Detalhes da engenharia das boas Válvulas Extratoras





## SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DO CHOPE

Sistema de refrigeração é composto por diversos elementos, todos contidos no Pré-Resfriador.

O sistema de refrigeração do CHOPE é composto por:

**PRÉ-RESFRIADOR** com capacidade de gelar apropriadamente até 65 litros de chope por hora. Quando dizemos gelar apropriadamente é rebaixar a temperatura do chope da temperatura em que está no barril até a temperatura que você determinar **QUE O CHOPE SEJA SERVIDO NO COPO**. Desta forma quando estimamos a capacidade de chope/hora é apenas uma estimativa, podendo variar de acordo com a temperatura do ambiente e/ou com a temperatura em que o chope está no barril.

**Modelo: MXB65 - 1S / 1Z / 2S / 2Z**

**1S - 1 via sem Kit sub-zero**

**1Z - 1 via com Kit sub-zero**

**2S - 2 vias sem Kit sub-zero**

**2Z - 2 vias com Kit sub-zero**

**Vias: 1,2 ou 3**

**Capacidade: 4400 BTU/h**

**Largura: 450**

**Altura: 760**

**Profundidade: 450**

**Entrada: 24°C**

**Saída: 1°C ou -2,5°C**

**Vazão: 65 l/h**

**Potência: 600W**

**Voltagem: 220V – 60Hz**

Observe que a capacidade de gelar 65 l/h é medida com a temperatura do chope a 24°C. Caso a temperatura do chope esteja abaixo dos 10°C a **capacidade pode chegar a 120 l/h**. Nos modelos de 2 vias, com duas serpentinas, o resfriamento do chope em **MAIOR** quantidade é compensado pela atuação do motor.

Nível da Água do Reservatório

68,5cm



O chope na distribuidora é conservado sob refrigeração a uma temperatura de aproximadamente 4°C, assim quando chega em sua casa deve estar próximo desta temperatura. No decorrer do tempo esse chope, que agora vai ficar fora da refrigeração, vai esquentar e assim **PROVAR** a qualidade do seu equipamento de refrigeração.

Existem dois tipos de pré-resfriadores comuns no mercado brasileiro, os **PRÉS** formatados a banco de gelo ou banco de frio e os **PRÉS** de expansão direta, cada qual com o mesmo objetivo único que é gelar o seu maravilhoso Chopinho.

O modelo escolhido pela MAXBEER é o de **BANCO DE GELO**, onde um sistema de refrigeração rebaixa a temperatura de uma porção de água que está armazenada em um reservatório dentro do equipamento - 30 litros - até 0,5°C . Água esta que será mantida em constante movimentação pela bomba de recirculação e irá gelar o chope que estará passando pela(s) serpentina(s) (22 metros de tubos de INOX em formato espiral) que estão imersas nesta água. Desta forma o seu chope será servido na bica (torneira) a esta temperatura de 0,5°C. O motor do sistema irá entrar em ação para manter o banco de água ou banco de gelo na temperatura mínima com a finalidade exclusiva de manter sempre o chope gelado. Em dias mais quentes ou quando se tira muito chope o motor ficará praticamente ligado o tempo todo da operação, afinal esta é a sua função e tem que ser bem dimensionado para tal.

**IMPORTANTE:** Como este sistema de refrigeração é baseado na refrigeração de um banco de água e esta água é que vai gelar o chope, a **SUA CHOPEIRA DEVE SER LIGADA NO MÍNIMO COM 2 HORAS DE ANTECEDÊNCIA ANTES DE SER UTILIZADA**, tempo esse necessário para gelar a água que irá gelar o CHOPE.

continua....



## SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DO CHOPE

Sistema de refrigeração é composto por diversos elementos, todos contidos no Pré-Resfriador.

### Chope Abaixo de Zero:

Mas eu QUERO O MEU CHOPE MAIS GELADO - QUERO QUE SEJA SERVIDO NO LIMITE ANTES DO CONGELAMENTO, como devo fazer?

Convenhemos que as leis da físicas são imutáveis e assim, no caso de calibrarmos o termostato (na verdade pressostato) para manter o banco de água em temperaturas negativas (abaixo de zero), essa água iria simplesmente congelar e virar um bloco de gelo, não podendo ser mantida em constante movimentação e nem enviada para circular no pescoço da torre, perdendo por completo a capacidade de gelar o CHOPE, daí a importância da qualidade da bomba de recirculação, que muitos «fornecedores» lamentavelmente utilizam bombas de aquário.

### KIT SUB-ZERO MAXBEER

A solução está na implementação do KIT SUB-ZERO MAXBEER, que consiste na substituição de 40% (12 litros) da água do reservatório por PropilenoGlicol (composto alcoólico não volátil e não nocivo a saúde).

Tenha sempre certeza que em seu sistema será utilizado este composto, muitos se utilizam de EtilenoGlicol que também não é volátil mas é extremamente nocivo a sua saúde, porém custa um terço do preço.

A mistura deste composto alcoólico com a água tem como objetivo rebaixar o ponto de fusão (congelamento) da «solução» pois agora é Água+Propileno Glicol para temperaturas abaixo de zero, assim podemos calibrar o pressostato (termostato) da sua chopeira, fazendo com que o seu reservatório de frio (mistura de água e Propileno Glicol) fique em temperatura entre  $-2,5^{\circ}\text{C}$  e  $-2,9^{\circ}\text{C}$ . Pronto o seu chope agora será servido nestas temperaturas, um pouco antes de seu congelamento que em média é de  $-3,5^{\circ}\text{C}$ .

Esse processo também é VENDIDO como sistema de CONGELAMENTO DA TORRE NAJA, aja vista que agora o líquido que circula nas «veias» da sua chopeira é uma mistura de álcool e água a uma temperatura de  $-2,5^{\circ}\text{C}$ , assim também recircula pelo pescoço da TORRE. Desta forma a temperatura externa da TORRE também ficará a  $-2,5^{\circ}\text{C}$  e toda condensação da umidade do ar que ali ocorrer irá CONGELAR, formando uma crosta de gelo ao redor de toda estrutura da TORRE.

Aqui cabe uma IMPORTANTE OBSERVAÇÃO, a MAXBEER NÃO VENDE O CONGELAMENTO DA TORRE, pois é um processo físico que ocorre apenas em condições apropriadas, exigindo que variáveis incontrolláveis estejam compatíveis para QUE O CONGELAMENTO OCORRA. Temperatura ambiente, incidência de sol sobre a torre, incidência de vento, regularidade da tiragem de chope que faça o motor trabalhar com mais frequência são apenas algumas mas as principais variáveis que não temos controle e que são fundamentais no processo, ASSIM VENDEMOS APENAS O KIT SUB-ZERO MAXBEER que GARANTE a você um CHOPE servido em temperatura ABAIXO DE ZERO, MAS NÃO VENDEMOS A GARANTIA DO CONGELAMENTO DA TORRE, CASO OCORRA O CONGELAMENTO É UM BÔNUS DO KIT NÃO FAZ PARTE DO PRODUTO.



*O congelamento da TORRE é um Bônus da aquisição do KIT SUB-ZERO não faz parte do produto.*

*Continua...*



## SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DO CHOPE

Sistema de refrigeração é composto por diversos elementos, todos contidos no Pré-Resfriador.

### Pré Resfriadores:

Porque a MAXBEER não utiliza os PRÉS A EXPANSÃO DIRETA ?

Essa resposta não é tão simples, tecnicamente o processo de refrigeração por expansão direta, pelo próprio nome já se percebe que não será fácil de explicar, porém pulando algumas técnicas da ciência de refrigeração, podemos simplificar da seguinte forma:

No processo de BANCO DE FRIO ou RESERVA DE FRIO, como é o nosso, todo sistema fica à disposição do cliente, basta abrir a máquina (pré-resfriador) e ve-se todos os equipamentos e ligações, nível da água, podemos substituir uma parte da água por PROPILENO GLICOL e servir um chope abaixo de zero, a tubulação da água da ducha passa por dentro do sistema e sai na ducha GELADA... Já o processo de expansão direta a refrigeração ocorre em um sistema BLINDADO, onde uma pequenina serpentina (mais ou menos 2m) é colocada em uma cápsula blindada e é ali que toda magia de refrigeração deve ocorrer. Assim não teremos água gelada na Ducha Gela copos, utiliza-se apenas uma bomba simples com um pequeno reservatório de água para a recirculação na torre, e ainda nunca teremos, nem como Bônus, o congelamento da torre. Na verdade este o sistema de expansão direta é muito utilizado nas chopeiras elétricas de BANCADA, aquelas que os distribuidores de chope alugam ou emprestam aos clientes é também comumente utilizada nos bebedouros públicos.

**IMPORTANTE:** No sistema de expansão direta não há a necessidade de se ligar a chopeira com antecedência, o sistema entra em ação 10 minutos após ser ligado. Há controvérsias no mercado sobre qual é o melhor modelo, outrossim a MAXBEER optou pelo sistema de BANCO DE FRIO pela sua TRANSPARÊNCIA E VERSATILIDADE e a experiência com nossos clientes comprova que fizemos a escolha correta.



*Interior de um Pré-resfriador a Banco de Frio  
O sistema é todo aberto e se tem acesso a  
todas as tubulações e conexões.*



*Pré-resfriador a expansão direta.  
O sistema é todo Blindado.*



## SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DO CHOPE

Sistema de refrigeração é composto por diversos elementos, todos contidos no Pré-Resfriador.

Pré Resfriador a BANCO DE GELO detalhes:





## SISTEMA DE SERVIÇO DO CHOPE

Sistema de serviço é a essência da Arte do Chope. Adquirir o que há de melhor no mercado irá garantir resultados extraordinários no seu CHOPE.

O sistema de serviço do CHOPE é composto por:



**TORRE DE SERVIÇO:** Tem como função «básica» elevar a altura da(s) torneira(s) para que um bom chope possa ser tirado, Ok simples assim.... mas para nós representa o troféu da chopeira, a beleza única que é apresentada na sua área como símbolo da sua conquista.

Esteticamente é essencial que este equipamento seja imponente, assim é apresentado de em diversos formatos e tamanhos. O formato mais conhecido aqui no Brasil é o formato associado a Cobra Naja, então conhecido como **TORRE NAJA**, entretanto existem vários outros formatos que agradam tanto quanto. A MAXBEER dispõe de 5 modelos diferentes de TORRE todas testadas e de fabricantes renomados no mercado mundial.

É fato que a primeira questão que observamos da TORRE é a estética, tem que ter um design exclusivo e um acabamento impecável, mas questões técnicas devem ser consideradas com mais atenção. Independentemente dos desenhos e formatos das TORRES (ao menos das melhores do mercado) existe uma engenharia que deve ser respeitada. O equipamento deve ser corretamente dimensionado para o bom serviço do seu chope, tanto na altura e formato quanto no mecanismo interno que poucos conhecem. O chope que é extraído do barril é refrigerado no pré-resfriador é automaticamente enviado à TORRE e lá fica até que a torneira seja acionada para ser «montado» (afinal chope não se despeja no copo, se MONTA no copo). Neste intervalo o chope fica em um tubo de INOX de 8mm que está alojado dentro da torre e assim exposto a temperatura externa então começa a esquentar, aí é que se revela o verdadeiro motivo da necessidade de ser ter um sistema de re-circulação de água ou água+glicol eficiente, pois o «líquido» gelado contido no pré-resfriador inunda (através do sistema de re-circulação) os vazios do pescoço da TORRE e assim mantém esse chope sempre gelado. Na verdade parte do segredo do chope estar sempre bem gelado provém deste sistema, que finaliza a sua refrigeração e mantém a sua temperatura baixa. Esse «líquido» fica em constante movimentação circulando por este vazio e retornando ao pré-resfriador, daí a importância da boa qualidade das TORRES, qualidade esta apenas garantida pela procedência de fabricação.

### TORRE SUADA OU CONGELADA

O fato do «líquido» GELADO estar em constante movimentação pelo pescoço da TORRE irá GELAR também a parte externa da TORRE e na mesma temperatura do chope, assim se inicia o processo de condensação da umidade do ar no pescoço da TORRE fazendo-a «suar», quando o «líquido» que inunda a TORRE estiver calibrado para ter a temperatura positiva a TORRE apenas irá produzir milhares de gotículas de água, então você terá a TORRE SUADA, quando este «líquido», aí sim com a solução de água + Propileno Glicol, estiver programado para estar em temperaturas negativas, as gotículas de água produzidas pela condensação irão CONGELAR uma a uma formando uma CROSTA de gelo ao redor da TORRE, então você terá a TORRE CONGELADA. Veja mais sobre a manutenção do sistema com Propileno Glicol no tópico **MANUTENÇÃO E CUIDADOS** com a sua chopeira.

A MAXBEER utiliza em suas chopeiras TORRES NAJA da marca TOF, empresa de nacionalidade ITALIANA com mais de 30 anos de experiência na fabricação de TORRES E TORNEIRAS atendendo todo mercado europeu, asiático e americano. Seu design é inconfundível, o acabamento praticamente perpétuo e a sua engenharia perfeita. Não deixe por menos, exija qualidade em sua chopeira, afinal ela será sua «parceira» para sempre.

*Continua...*



## SISTEMA DE SERVIÇO DO CHOPE

Sistema de serviço é a essência da Arte do Chope. Adquirir o que há de melhor no mercado irá garantir resultados extraordinários no seu CHOPE.

O sistema de serviço do CHOPE é composto por:



**TORNEIRA:** Italiana, belga, americana.... Tipos não nacionalidades, as torneiras são classificadas pelo tipo e as diferenças vão além da estética. Esse equipamento tem a função de administrar a quantidade de saída de chope com a mistura porcionada de gás (chope + gás = espuma) para a montagem de seu chope.

Os tipos de torneiras estão diretamente relacionados ao método de «tirar» o chope, ou seja, o método de como se administra a mistura de bebida e gás. As do tipo ITALIANO, que são as mais comumente utilizadas no Brasil, possuem um regulador de vazão externo que permite ao «tirador» controlar a vazão a todo momento, uma bica curvada e longa e uma alavanca dotada de mola (quando solta retorna a posição fechada) com dupla função, para frente chope e para trás espuma, assim o chope deve ser montado em duas etapas, primeiro o chope e depois cobre-se com a espuma para formar o colarinho. As do tipo BELGA possuem o controlador de vazão interno (ajustados apenas com uma chave tipo Allen) que é ajustado para o tipo de chope e o «tirador» não tem a facilidade de controlar a vazão a cada momento, uma bica longa e reta e a alavanca sem mola com apenas o movimento para baixo liberando a saída de chope e gás já misturados, neste caso o creme se forma automaticamente no copo. Já as americanas, bem as americanas existem apenas para os norte-americanos....

Além dessas que são classificadas por tipos existem também as torneiras específicas para uma finalidade ou para um tipo de chope, como são os casos das torneiras para chope Black e torneiras apenas para creme ou espuma. Nós da MAXBEER apenas utilizamos torneiras de origem ITALIANA da marca TOF exceção as de espuma, assim garantimos o equipamento perfeito para você MONTAR o seu chope profissional em sua casa.



torneira creme



tipo belga



chope black



## SISTEMA DE SERVIÇO DO CHOPE

### TORRES - TIPOS, FORMATOS e VIAS



torre NAJA 2 V IAS



torre NAJA 3 V IAS



torre NAJA 1 V IA



torre «T» 3 V IAS



torre CILINDRO 1 V IA



torre SETE (7) 3 V IS



## SISTEMA DE SERVIÇO DO CHOPE

Sistema de serviço é a essência da Arte do Chope. Adquirir o que há de melhor no mercado irá garantir resultados extraordinários no seu CHOPE.

### A Equação do Chope

TIPO DO GÁS + PRESSÃO DO GÁS X TIPO DE TORNEIRA	= CHOPE COM COLARINHO
TIPO DO COPO + POSIÇÃO DO COPO X ALTURA DA BICA	

Chope tem que ter «colarinho» que é a proteção do líquido contra o contato com o ar e assim evitar a sua oxidação mantendo o seu sabor e frescor. O tamanho indicado para o colarinho é de 3cm ou dois dedos, nem mais nem menos.

Esta fórmula é precisa porém simples, é importante ressaltar que as torneiras, independente do tipo ou modelo, vazão e formato da bica não são as únicas variáveis desta equação apesar de serem cruciais no resultado, o tipo do gás utilizado para extrair o chope, a precisão das válvulas extratoras e a pressão de saída do gás do cilindro complementam o esquema. O gás que é utilizado na extração do chope do barril mistura-se a bebida e quando «solto no copo» se desprende para o ar assim formando a espuma (colarinho) do seu Chope. O gás mais utilizado para extração do chope hoje é o carbônico (Co2), com esse gás é possível conseguir excelentes resultados para qualquer tipo de chope e torneira, entretanto o Nitrogênio vem se tornando cada vez mais presente nas composições das chopeiras, tanto residenciais como comerciais, produzindo assim os chopes NITROGENADOS, que tem uma espuma mais densa pois demora muito mais tempo para se desprender da solução. Químicos à parte, o Nitrogênio é o gás comumente empregado para se tirar o Chope Black nas choperias profissionais pois produz aquela cascata invertida de espuma que chama a vista de todos. Cabe observar que também pode-se utilizar o Nitrogênio em chopes claros, e igual se formará a espuma mais densa e mais duradoura com a mesma cascata.

A sua chopeira pode ser equipada com os dois tipos de gás mas alguns detalhes devem ser observados:

- 1 - Os reguladores de pressão são DIFERENTES para cada um dos gases.
- 2 - As torneiras do tipo italianas não são recomendadas para a utilização do gás nitrogênio, pois o seu controle de vazão e a dupla ação da alavanca inibirão o efeito esperado.
- 3 - O ideal para se ter os dois tipos de gás é ter ao menos uma chopeira de duas vias.
- 4 - Você pode ter diversos tipos de torneiras acessórias ao seu conjunto, bastando simplesmente trocá-las a medida da necessidade ou gosto.

Enfim e não por isso menos importante ainda temos mais um elemento co-responsável pelo resultado final do seu chope... O COPO ou TAÇA !!!

Partindo do princípio que o melhor ainda é tomar um chope gelado, copos ou taças muito grandes, acima dos 500ml, irão na contra mão da qualidade, depende para quem você pergunta !!! A maioria das maiores marcas de cerveja desenharam os seus próprios copos ou taças e neles discursam como o melhor chope poder ser servido naquele recipiente.... Lendas da Paixão !!!! Na maioria dos casos pode-se tirar qualquer tipo de chope em qualquer um dos copos ou taças destinados a ele, reforçando: destinados a ele o Chope. Exceções para alguns tipos como o chope Black que já tem a sua taça tradicional de boca larga para a formação de uma quantidade maior de espuma (quantidade maior, não mais alta - por isso a boca mais larga). Veja alguns tipos disponíveis no mercado:



Caldereta 350ml e 216ml  
Brahma



Taça Weiss (trigo) 500ml  
Bohemia



Taça Stella Artois 250ml



Taça Chope Black 430ml  
Brahma



Copo 400ml  
Budweiser



## SISTEMA DE SERVIÇO DO CHOPE

Sistema de serviço é a essência da Arte do Chope. Adquirir o que há de melhor no mercado irá garantir resultados extraordinários no seu CHOPE.

### Bandeja e Ducha:

#### BANDEJA DE SERVIÇO:

Quando observamos um profissional tirando chope em um estabelecimento comercial dá uma dor no coração ver o quanto de chope se esvai no processo, acreditamos então que é consequência da pressa pela quantidade de chopes que estão na fila, ledô engano, para a montagem de um bom chope sempre teremos que «desperdiçar» um tanto, principalmente para a formação de um colcarinho perfeito, veja a importância do colarinho... até se desperdiça um tanto de chope para que ele fique perfeito !!!!

Assim o processo exige que deixemos sempre transbordar um tanto de chope e esse resto tem que ser descartado. Esta é a principal função da bandeja de serviço coletar esses restos e, através de um dreno alocado em sua base, levá-los diretamente para o esgoto. Desta forma a área de serviço da chopeira sempre ficará «seca» e pronta para o próximo serviço. A MAXBEER oferece apenas bandejas em aço inoxidável com excelente acabamento para não fazer feio perante a beleza e design das torres italianas da TOF.

[Em nosso site: www.maxbeerchopeiras.com.br](http://www.maxbeerchopeiras.com.br) você terá acesso a diversos vídeos de diferentes fabricantes, distribuidores e estabelecimentos consagrados ilustrando a boa prática da montagem do chope. Nestes vídeos você poderá realmente verificar a aplicação da EQUAÇÃO DO CHOPE comentada na página anterior.

#### DUCHA GELA COPOS:

O INIMIGO PÚBLICO nº1 de um bom chope é GORDURA dentro do copo (fora do copo o nº 2)... um copo engordurado por dentro irá matar o seu chope, essa sujeira irá fazer com que o gás contido na bebida seja liberado muito mais rápido e assim expondo a sua bebida ao ar iniciando o processo de oxidação... pronto, nunca o seu chope será o mesmo dos profissionais independentemente de toda qualidade de seu equipamento e de sua bebida. Copos bem higienizados são a regra de ouro para um bom chope. Nas CHOPEIRAS MAXBEER, dispomos de um dispositivo na bandeja chamado de gela copos, que consiste em uma válvula que esguicha água gelada (veja o diagrama de operação da chopeira na página 2) dentro do seu copo quando pressionada. Este dispositivo NÃO tem como função higienizar os copos e sim refrescar e rebaixar a sua temperatura para que possa receber o próximo chope. Em uma festa em sua casa por exemplo você serve aos seus convivas um COPO PERFEITAMENTE LIMPO esses por sua vez podem servir-se do próprio chope utilizando-se apenas da DUCHA para refrescar o copo, assim não necessitando que a cada chope um outro copo limpo seja oferecido, desta forma um convidado pode ficar com mesmo copo pelo período todo do evento. Ressaltamos apenas que em casos de o copo ficar muito engordurado pelo lado de fora, a troca também deverá ser feita, pois o visual do chope ficará prejudicado e este também complementa o resultado final. Agora basta engordurar, nem que seja um pouquinho no lado de dentro do copo, para que este tenha que ser trocado ou lavado imediatamente.



Detalhe do dispositivo da Ducha

**Bandeja de INOX medindo 40cm x 40cm x 3cm com furação para o encaixe da torre, dispositivo de ducha com liberação de água por pressão, sub-bandeja coletora de restos líquidos com saída para esgoto.**



## TIPOS DE INSTALAÇÃO

A sua chopeira pode ser instalada com todos os equipamentos no mesmo local ou separados.

### INSTALAÇÃO DA CHOPEIRA Instalação ANEXA ou REMOTA:

#### INSTALAÇÃO REMOTA:

Observando os diagramas operacionais (pág. 3) percebemos que a chopeira é um organismo, todos os sistemas, extração, refrigeração e serviço COMUNICAM-SE e cada qual depende de outro para que o seu chope seja o IDEAL. Então o melhor seria que todos os sistemas ficassem instalados num só local, ou seja, a torre de serviço colocada logo acima do pré-resfriador com o sistema de extração ao lado, mas nem sempre é possível que isso aconteça ou por falta de espaço ou apenas por uma questão de conforto da área. Então os sistemas deverão ser separados, a instalação será REMOTA, onde os SISTEMAS DE EXTRAÇÃO (barris e cilindros) e REFRIGERAÇÃO (pré-resfriador) ficam distantes do SISTEMA DE SERVIÇO (bandeja, torre e torneira). Na verdade é até comum que esse tipo de instalação ocorra, porém alguns quesitos técnicos devem ser seguidos e observados:

1 - A distância máxima do sistema de refrigeração (pré-resfriador) da torre é de 6m, esse limite é determinado pela potência da bomba de circulação que deve «empurrar» o líquido gelado de dentro do pré até a torre e ainda fazê-lo retornar.

2 - É necessário fazer uma tubulação subterrânea (que liga o local da instalação do pré até o local aonde vai ficar a torre) para a passagem das mangueiras tanto de chope quanto da água da ducha e a ida e a volta da água de circulação da torre, são várias mangueiras, então essa tubulação deve ter 10cm ou 4" de diâmetro feita com TUBOS DE PVC BRANCO e fazer o menor número de curvas possíveis, e quando da necessidade de se fazer curvas estas deverão ser CURVAS LONGAS (sem exceções) formadas por dois cotovelos de 45°, apenas desta forma pode-se garantir que as mangueiras não criem vincos que irão interromper a passagem dos líquidos que por elas terão que passar.

2 - Todas as mangueiras que passarão por essa tubulação devem ser revestidas por um ISOLAMENTO TÉRMICO ESPECIAL com o objetivo de manter as baixas temperaturas dos líquidos (água da ducha, água da circulação e o chope) que já foram gelados no pré-resfriador e ficarão «depositados» nesse percurso de 6 metros até que sejam servidos ou utilizados em suas funções.

3 - É possível fazer instalações com distâncias maiores como 9,12 até 15 metros, mas os sistemas terão que ser reconfigurados, como a troca da bomba de recirculação por uma mais potente, talvez a colocação de uma serpentina a gelo próximo da torre para rebaixar a temperatura do chope, ou até a colocação de duas unidades de refrigeração. Para realizar uma instalação desse porte será necessário uma análise técnica e a elaboração de um projeto feito pela MAXBEER CHOPEIRAS. Não há fórmulas pré-definidas, cada caso será um caso.

Veja na próxima página fotos e esquemas de uma instalação remota.

#### INSTALAÇÃO ANEXA:

É a instalação convencional onde todos os sistemas ficam num mesmo local. É considerado ainda uma instalação ANEXA uma distância de até 3m do pré-resfriador a torre de serviço, não exigindo alterações em nenhum dos sistemas originais.

Veja mais a frente os esquemas completos para orientar o seu projeto.



## TIPOS DE INSTALAÇÃO

A sua chopeira pode ser instalada com todos os equipamentos no mesmo local ou separados.

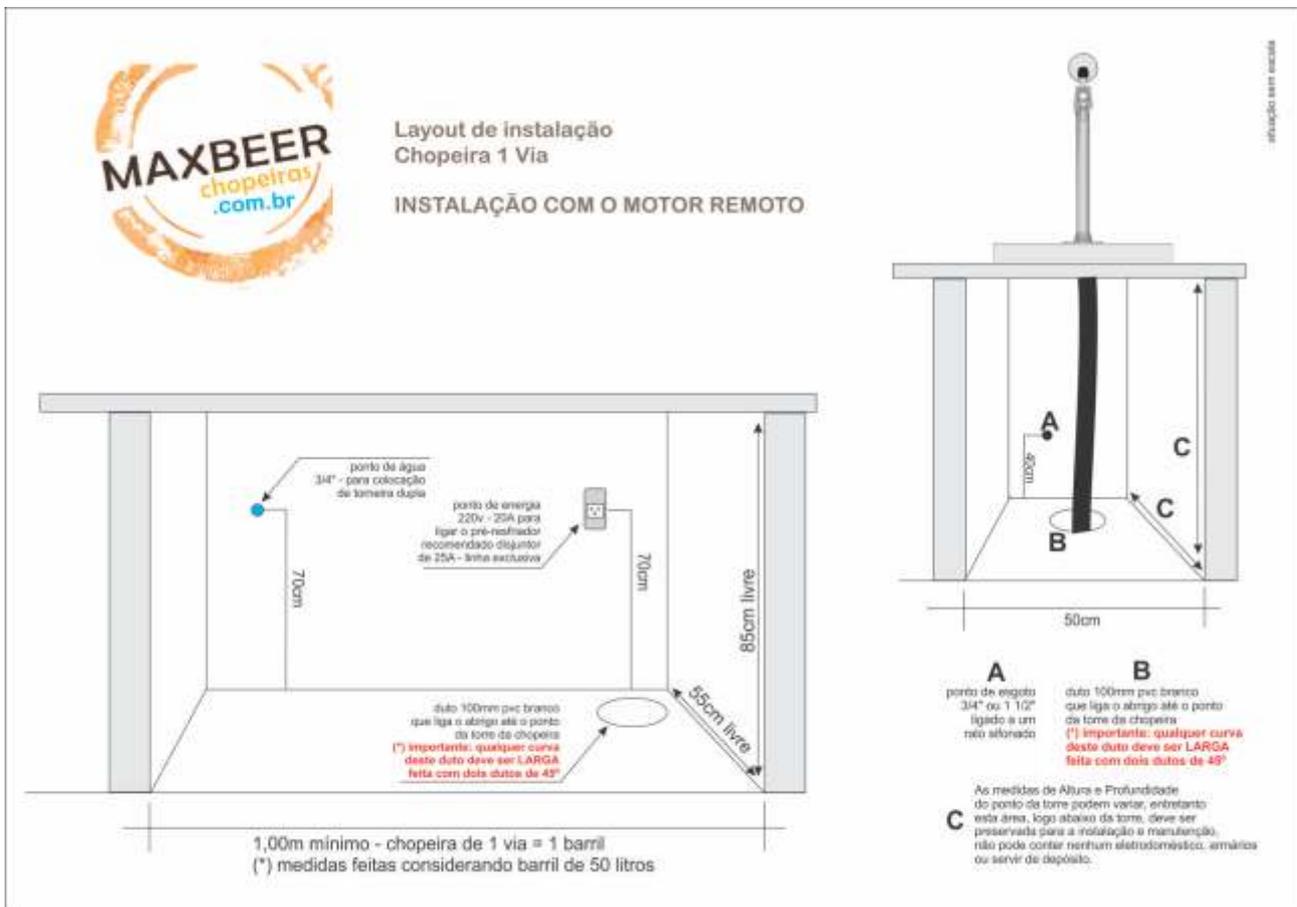
### Detalhes da instalação REMOTA:



Detalhe de instalação remota. Na foto pré-resfriador com a tubulação subterrânea



Detalhe de itubulação com isolamento térmico especial pra distâncias superiores a 6m





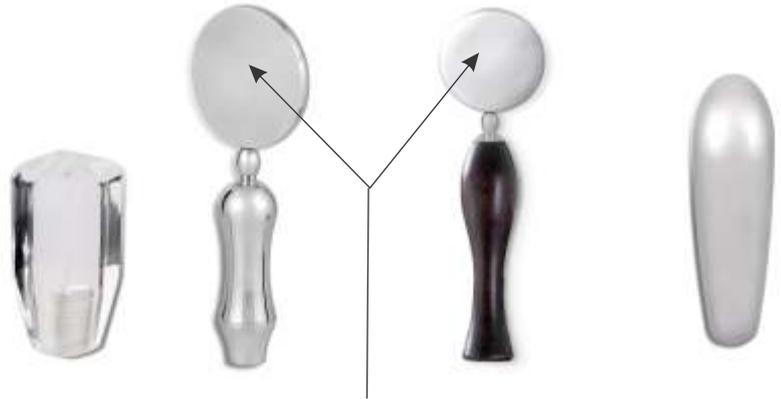
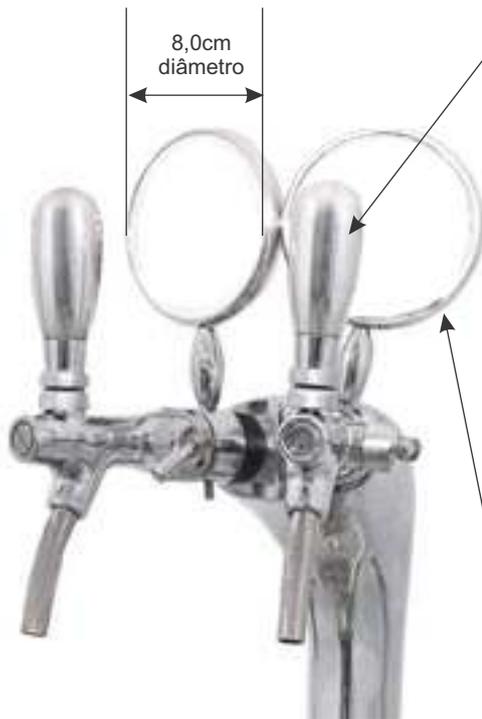
## IDENTIDADE DA SUA CHOPEIRA

A sua chopeira (parceira) deve ter a sua identidade. Alguns acessórios irão complementar a sua instalação.

Decoração e identidade da chopeira.

A chopeira terá que ter a sua identidade, assim alguns acessórios disponíveis devem ajudar a identificar a sua.

- **ALAVANCAS** - As alavancas das torneiras podem ser trocadas, a qualquer momento, você pode optar por um tipo para diferente tanto para embelezar o equipamento quanto para identificar o tipo de chope que está sendo servido naquela bica ou até agradar um parente ou amigo em determinada situação. O importante é que existem tipos de alavancas diferentes e que você pode escolher qual utilizar. Abaixo alguns modelos decorativos e funcionais oferecidos como acessório pela MAXBEER CHOPEIRAS.



Aqui você pode colar um adesivo ou escrever o nome do tipo do Choque que está sendo servido

- **MEDALHÕES e suas CERÂMICAS** - São colocados logo acima das torneiras e foram criados especificadamente para a identificação do tipo de chope que está sendo servido, mas a diversão começa aí, poucos são os clientes que as utilizam para esta finalidade. As cerâmicas dos medalhões podem receber a impressão que o proprietário desejar, então bandeiras, escudos de times de futebol, brasões de família, logotipos de empresas, datas comemorativas, frases de efeito... podem ser gravados com facilidade possibilitando o proprietário de ter diversos medalhões completos com os mais variados dizeres ou ilustrações. A troca é rápida e simples bastando desrosquear um e rosquear outro e a qualquer momento.

Os bons bebedores de chope já aprenderam que colocar a o seu nome, o da esposa e data do casamento no dia da comemoração de aniversário da data é garantia de CHOPE À VONTADE por muito tempo..... Alguns truques são simples para manter a harmonia do lar..... Brincadeiras à parte, essa prática é bem utilizada pois, afinal de contas, a chopeira é SUA e deve ter a sua identidade.



Este modelo garante no mínimo 2 meses de chope À VONTADE !!!

Consulte os prazos de entrega para cerâmicas personalizadas.



## CUIDADOS, LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A sua chopeira carece de alguns cuidados de uso, limpeza interna e externa e manutenção periódica.

Mantendo a sua chopeira sempre como NOVA.

### VENTILAÇÃO DO MOTOR:

É realmente muito fácil de utilizar a sua chopeira MAXBEER, e para que continue assim fácil alguns cuidados devem ser tomados no seu uso cotidiano, na limpeza e na manutenção periódica.

No uso cotidiano da chopeira a questão MAIS IMPORTANTE é a ventilação do motor do pré-resfriador. O pré-resfriador tem uma das função mais «quentes» que é «gelar» o chope, contraditório ou não gelar o chope exige muito esforço deste equipamento, assim o motor elétrico ficará em operação contínua e vai esquentar, mas não se preocupe com isso pois o equipamento é projetado para esta função e ainda possui um sistema de ventilação interna, entretanto se o local em que o pré-resfriador não for bem ventilado (com portas do tipo venezianas, treliçadas ou apenas vazadas) de nada vai adiantar toda a engenharia aplicada em sua concepção, o motor pode simplesmente PIFAR !!! E não tem volta, um novo terá que ser colocado.

A MAXBEER fornece toda orientação técnica necessária para a construção do local da chopeira, na dúvida consulte um de nossos técnicos, pois: **EM CASO DE POUCA VENTILAÇÃO DO LOCAL, A GARANTIA NÃO COBRIRÁ OS PREJUÍZOS.**

### ASSEPSIA NORMAL A ÁGUA CLORADA

Outra questão que é observada é a LIMPEZA INTERNA, ressaltamos que apenas utilizamos mangueiras ATÓXICAS na condução do chope e as serpentinas são todas de aço INOXIDÁVEL, o que evita a formação de fungos e retenção de resíduos em seus interiores, mas o chope é um organismo vivo, não é pasteurizado como as cervejas engarrafadas assim sua validade é bem menor e a sua VIDA é maior, podendo apodrecer e criar fungos caso seja deixado nas tubulações. Portanto deve-se limpar a chopeira (as tubulações e as serpentinas) a cada uso, retirando todo o chope que ficou armazenado nos cursos substituindo-o por água tratada (clorada) da torneira. Pensando nisso e para facilitar a sua vida toda chopeira MAXBEER é acompanhada de um dispositivo de retrolavagem, veja e aprenda na próxima página como fazer a limpeza de uso cotidiano de sua chopeira.

### ASSEPSIA QUÍMICA - ÁCIDO PARACÉTICO - PROCEDIMENTO ANUAL OU DE RECUPERAÇÃO

Apesar de todo esse cuidado ainda recomendamos que uma limpeza mais profunda seja feita anualmente em sua chopeira, e essa você terá que contratar, pois é feita com equipamento especial e um produto químico o ÁCIDO PARACÉTICO que se caracteriza por sua rápida ação microbiana sendo classificado como um desinfetante a frio de excelente performance. Esse produto deve ficar nas tubulações da sua chopeira por 20 minutos e depois enxaguado, assim irá retirar por completo qualquer resíduo e VIDA que tenha se formado no interior das tubulações. Pronto seu chope será sempre fresco e limpinho para ser tomado quando quiser.

**CONSULTE A NOSSA EQUIPE PARA A CONTRATAÇÃO DA ASSEPSIA QUÍMICA.**

### REPOSIÇÃO DE PROPILENO GLICOL

Para as chopeiras com KIT SUB-ZERO (ver tópico TORRE CONGELADA OU SUADA) onde parte da água é substituída por Propileno Glicol, este deve ser repostado a cada tempo, muitos imaginam que é porque o produto EVAPORA por ser um composto alcoólico, mas o PROPILENO GLICOL NÃO É VOLÁTIL ele tem sim a propriedade de solubilizar com a água e nunca vai evaporar, outrossim irá «ENGRASSAR», e tornar a SOLUÇÃO mais VISCOSA. O que faz aumentar esta viscosidade? É o POUCO USO DA CHOPEIRA, pois quando em uso a bomba de recirculação mantém a SOLUÇÃO (água + propileno glicol) gelada e sempre em movimentação, mantendo a viscosidade da solução equilibrada, quando desligada (a solução ficará quente e parada) o Propileno Glicol expande e desequilibra a solução fazendo-a ficar viscosa demais para as operações da chopeira, a movimentação da solução no interior do pré-resfriador e a recirculação na torre, então ocorre o que ninguém nem quer ouvir, perde-se 50% da capacidade de gelar o seu chope. Então de tempos em tempos deve-se substituir parte da solução de água + propileno glicol por Propileno Glicol puro, 5 litros de troca a cada substituição já serão suficientes para que a viscosidade da solução volte ao equilíbrio e a capacidade de gelar o seu chope retorne ao normal.



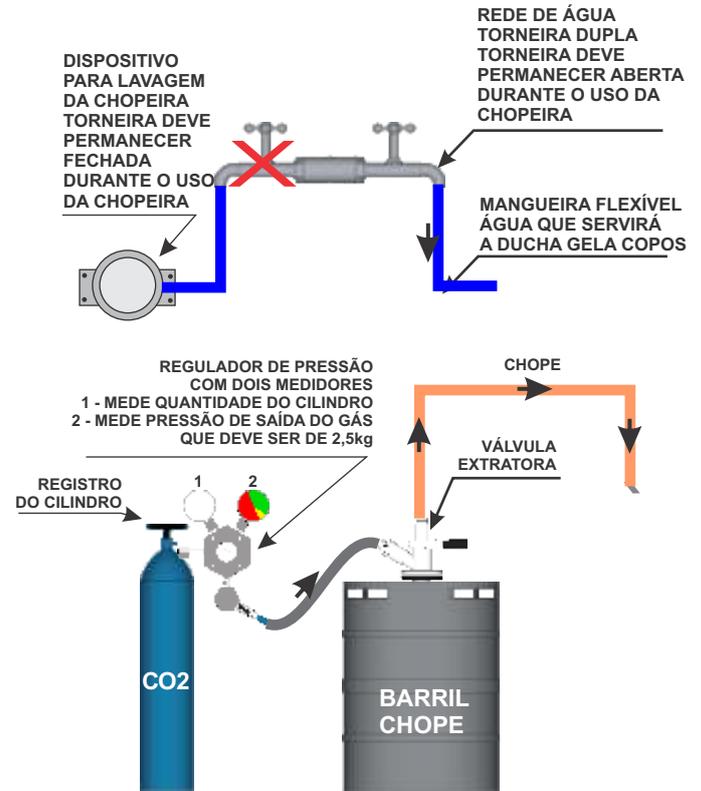
## DIAGRAMA OPERACIONAL CHOPEIRA PROFISSIONAL

### PROCESSO DE LAVAGEM UTILIZANDO O DISPOSITIVO DE LAVAGEM.



#### DISPOSITIVO DE LAVAGEM A ÁGUA - CHOPEIRA EM USO

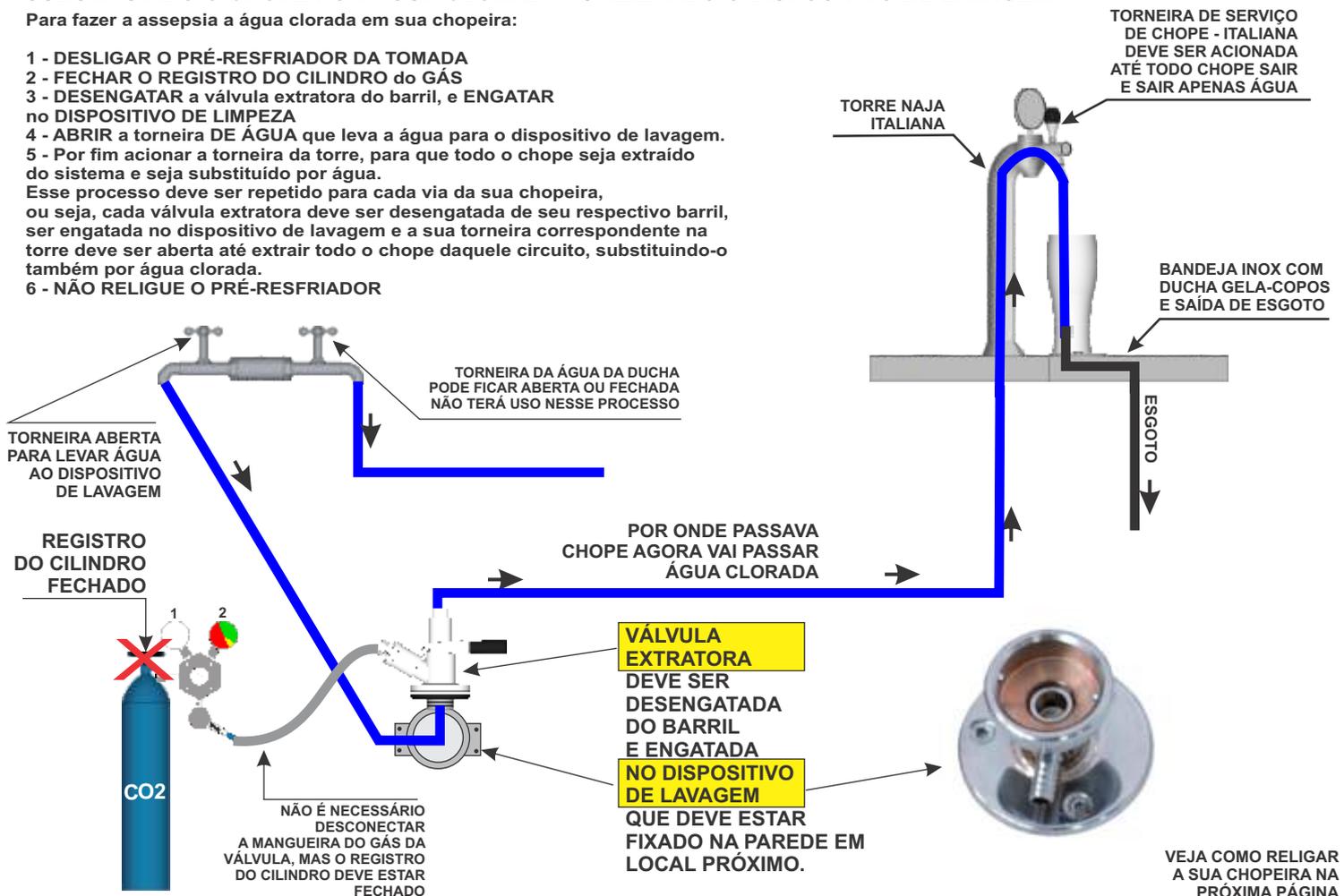
Obviamente que o seu Pré-Resfriador estará ligado na tomada.  
Quando a sua chopeira estiver em uso o bico da torneira dupla que libera água para o dispositivo de lavagem deve estar FECHADO, o registro do cilindro de gás ABERTO e a válvula de extração colocada no barril de chope



#### SUBSTITUINDO O CHOPE POR ÁGUA CLORADA - UTILIZANDO O DISPOSITIVO DE LAVAGEM

Para fazer a assepsia a água clorada em sua chopeira:

- 1 - DESLIGAR O PRÉ-RESFRIADOR DA TOMADA
  - 2 - FECHAR O REGISTRO DO CILINDRO do GÁS
  - 3 - DESENGATAR a válvula extratora do barril, e ENGATAR no DISPOSITIVO DE LIMPEZA
  - 4 - ABRIR a torneira DE ÁGUA que leva a água para o dispositivo de lavagem.
  - 5 - Por fim acionar a torneira da torre, para que todo o chope seja extraído do sistema e seja substituído por água.
- Esse processo deve ser repetido para cada via da sua chopeira, ou seja, cada válvula extratora deve ser desengatada de seu respectivo barril, ser engatada no dispositivo de lavagem e a sua torneira correspondente na torre deve ser aberta até extrair todo o chope daquele circuito, substituindo-o também por água clorada.
- 6 - NÃO RELIGUE O PRÉ-RESFRIADOR





## CUIDADOS, LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### COMO RELIGAR A CHOPEIRA COM KIT SUB-ZERO APÓS A LIMPEZA COM ÁGUA

#### Religando a Choqueira - SUB-ZERO após a limpeza

##### Religando a Choqueira

Esse procedimento DEVE SER SEGUIDO PARA AS CHOPEIRAS QUE TENHAM O KIT SUB-ZERO INSTALADO !!

Por que apenas para as chopeiras com o KIT SUB-ZERO ?

Porque as chopeiras que tem o KIT SUB-ZERO instalado estão calibradas para gelar o chope em temperaturas NEGATIVAS e após o processo de LIMPEZA toda a TUBULAÇÃO de CHOPE estará preenchida por ÁGUA, ligando-a nesta condição esta ÁGUA irá CONGELAR paralisando assim todo o sistema.

Então como devo proceder?

Siga os passos:

- Choqueiras a BANCO DE GELO, como são as nossas, devem ser ligadas com 2 horas de antecedência para que o BANCO fique gelado e assim possa refrigerar o chope, a tendência é que você naquele domingão acorde e já vá ligar a choqueira..... NÃO FAÇA ISSO !!! A água que ficou dentro das serpentinas, resultado do processo de LAVAGEM feito anteriormente irá CONGELAR. Siga os passos a seguir:

1 - Certifique-se que o PRÉ-RESFRIADOR esteja desligado da tomada, se por ventura ficou ligado depois da última lavagem você deverá desligá-lo e aguardar no mínimo 2 horas antes de proceder do Passo 3 em diante. Isso porque, muito provavelmente a água que está no circuito do chope já está congelada e será impossível de retirá-la neste estado;

1a - Compre o CHOPE;

2 - Certifique-se que a torneira de água do sistema de lavagem esteja FECHADA;

3 - Retire a válvula extratora que agora está engatada no dispositivo de lavagem e engate no barril; Caso a torneira que leva água para o dispositivo esteja aberta você vai levar um BANHO !!!!

4- Abra a torneira da água do sistema da DUCHA GELA COPOS.

5 - Abra o registro do cilindro de gás, observe o marcador que registra a pressão de saída e certifique-se que esteja em mais ou menos 2,5kg;

6 - Acione a torneira respectiva da via em que você conectou o chope;

7 - Nesta via (torneira) irá começar sair a água que estava no circuito do chope, mantenha a torneira acionada até que toda água seja sangrada desta via e comece a sair chope, descarte ao menos um copo de chope. Pronto esta via está pronta, repita o procedimento em todas as vias da sua choqueira.

8 - Ligue o Pré-Resfriador na tomada

9 - Pronto agora é só aguardar o BANCO GELAR e aproveitar o seu chope à vontade. O chope colocado agora no circuito NÃO IRÁ CONGELAR pois contém Álcool e o seu ponto de fusão é menor do que a temperatura a qual a choqueira foi calibrada para trabalhar.

- Choqueiras sem o KIT SUB-ZERO não necessitam deste procedimento pois a temperatura que foram calibradas para trabalhar é POSITIVA e a água contida no circuito do chope não irá congelar, assim pode-se proceder mesmo com o Pré-Resfriador ligado sem problemas.

##### IMPORTANTE:

Usuários que fazem uso freqüente da choqueira costumam deixar o equipamento constantemente ligado. Esse hábito não irá prejudicar a sua choqueira e o chope, mas só por algum tempo. Com o uso freqüente da choqueira sempre um «novo» chope será deixado no circuito e o risco de deterioração é menor, entretanto aconselhamos que o processo de limpeza seja feito ao menos uma vez por mês visando manter a integridade do equipamento e a saúde da sua choqueira.



## LAYOUTS DE INSTALAÇÃO



Layout de instalação  
Chopeira 1 Via



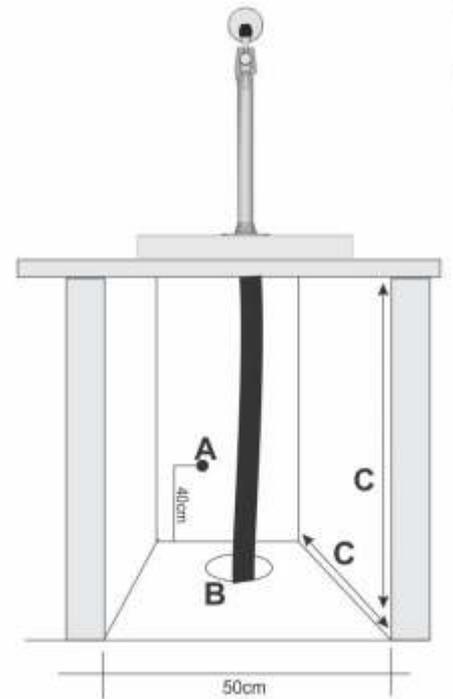
Layout de instalação  
Chopeira 1 Via





Layout de instalação  
Chopeira 1 Via

INSTALAÇÃO COM O MOTOR REMOTO



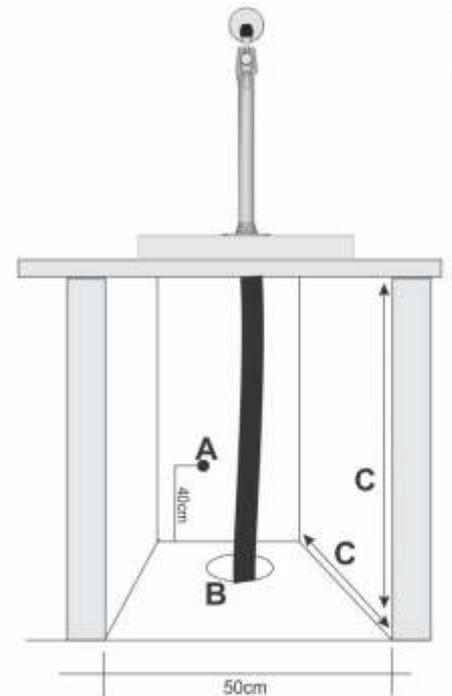
- A** ponto de esgoto 3/4" ou 1 1/2" ligado a um ralo sifonado
- B** duto 100mm pvc branco que liga o abrigo até o ponto da torre da chopeira  
**(\* ) importante: qualquer curva desta duto deve ser LARGA feita com dois dutos de 45°**

**C** As medidas de Altura e Profundidade do ponto da torre podem variar, entretanto esta área, logo abaixo da torre, deve ser preservada para a instalação e manutenção, não pode conter nenhum eletrodoméstico, armários ou servir de depósito.



Layout de instalação  
Chopeira 1 Via

INSTALAÇÃO COM O MOTOR REMOTO



- A** ponto de esgoto 3/4" ou 1 1/2" ligado a um ralo sifonado
- B** duto 100mm pvc branco que liga o abrigo até o ponto da torre da chopeira  
**(\* ) importante: qualquer curva desta duto deve ser LARGA feita com dois dutos de 45°**

**C** As medidas de Altura e Profundidade do ponto da torre podem variar, entretanto esta área, logo abaixo da torre, deve ser preservada para a instalação e manutenção, não pode conter nenhum eletrodoméstico, armários ou servir de depósito.



### Layout de instalação Chopeira 2 Vias

INSTALAÇÃO COM O MOTOR ANEXO



1,65m mínimo - chopeira de 2 vias = 2 barris  
(\*) medidas feitas considerando barris de 50 litros



### Layout de instalação Infra-estrutura -Chopeira 2 Vias



1,60m mínimo - chopeira de 2 vias = 2 barris

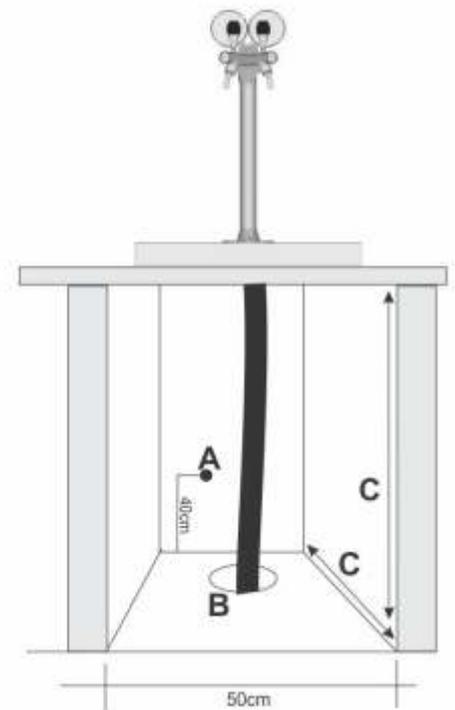


Layout de instalação  
Chopeira 2 Vias

INSTALAÇÃO COM O MOTOR REMOTO



1,40m mínimo - chopeira de 2 vias = 2 barris  
(\*) medidas feitas considerando barris de 50 litros



**A** ponto de esgoto 3/4" ou 1 1/2" ligado a um ralo sifonado

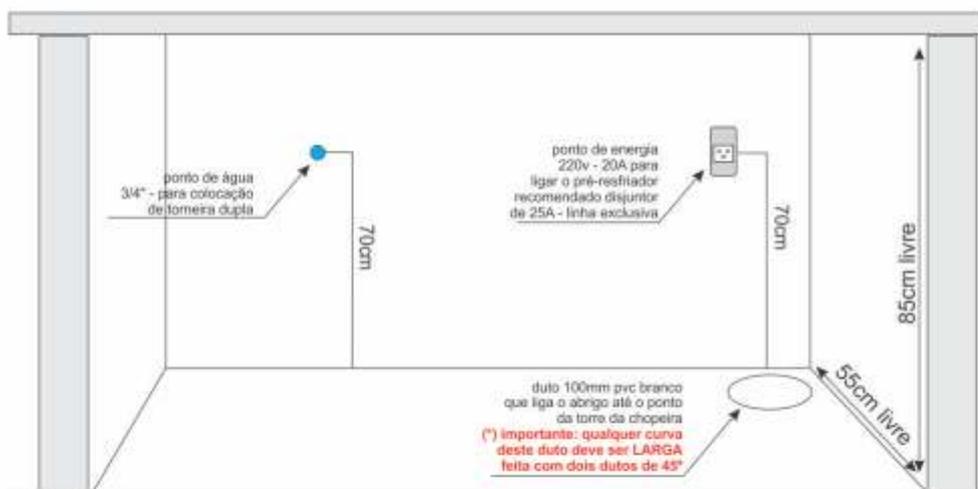
**B** duto 100mm pvc branco que liga o abrigo até o ponto da torre da chopeira  
**(\*) importante: qualquer curva deste duto deve ser LARGA feita com dois dutos de 45°**

**C** As medidas de Altura e Profundidade do ponto da torre podem variar, entretanto esta área, logo abaixo da torre, deve ser preservada para a instalação e manutenção, não pode conter nenhum eletrodoméstico, armários ou servir de depósito.

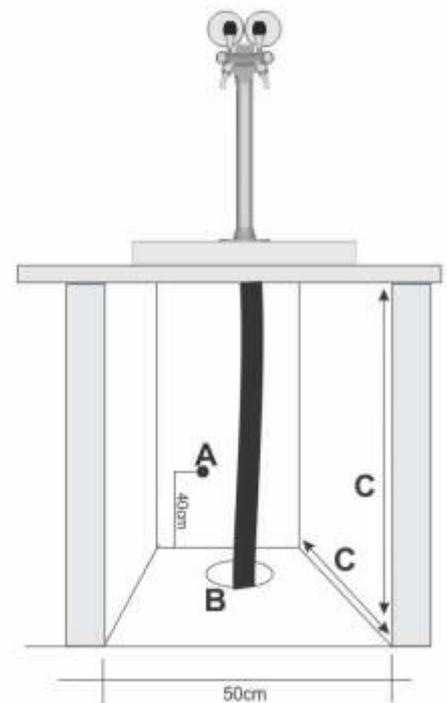


Layout de instalação  
Chopeira 2 Vias

INSTALAÇÃO COM O MOTOR REMOTO



1,40m mínimo - chopeira de 2 vias = 2 barris  
(\*) medidas feitas considerando barris de 50 litros



**A** ponto de esgoto 3/4" ou 1 1/2" ligado a um ralo sifonado

**B** duto 100mm pvc branco que liga o abrigo até o ponto da torre da chopeira  
**(\*) importante: qualquer curva deste duto deve ser LARGA feita com dois dutos de 45°**

**C** As medidas de Altura e Profundidade do ponto da torre podem variar, entretanto esta área, logo abaixo da torre, deve ser preservada para a instalação e manutenção, não pode conter nenhum eletrodoméstico, armários ou servir de depósito.



Detalhes de instalação com motor anexo.





## Layout de instalação Chopeira

### BARRIS DE CHOPE COMUMENTE ENCONTRADOS NA REDE DE DISTRIBUIÇÃO NO BRASIL



#### Barril de Chopp com capacidade de:

**10 litros.** (Altura: 35cm, Diâmetro: 24cm)

**20 litros.** (Altura: 59cm, Diâmetro: 24cm)

**30 litros.** (Altura: 37cm, Diâmetro: 42cm)

**50 litros.** (Altura: 54cm, Diâmetro: 42cm)

(Barril de chope importado da marca Portinox)

Dependendo do distribuidor de chope a marca do barril pode ser outra, assim as medidas não serão estas, porém as variações são pequenas.

Conhecendo essas medidas você poderá reconfigurar o espaço mínimo necessário para a sua chopeira. Nos layouts apresentados levamos em conta o maior barril disponível no mercado (50 litros 42cm de diâmetro), caso queira ter uma chopeira mas seu o seu espaço não seja suficiente, opte então pelo uso de barris menores, assim uma chopeira, tanto de UMA VIA quanto de DUAS VIAS caberá num espaço menor que nos apresentados em nossos layouts.

#### Correspondência de um Barril de Chope em medidas gerais:

##### Por Copo

10 litros = Aproximadamente 30 copos de 330 ml  
20 litros = Aproximadamente 60 copos de 330 ml  
30 litros = Aproximadamente 100 copos de 330 ml  
50 litros = Aproximadamente 150 copos de 330 ml

Os copos de 330 ml e são servidos aproximadamente 300 ml de chopp e o restante de colarinho.

##### Por Garrafa de Cerveja

30 litros = 2 engradados de Cerveja ( 50 garrafas )  
50 litros = 3 engradados e meio de Cerveja (83 garrafas de Cerveja)

##### Calcule 2 litros de chope por pessoa.

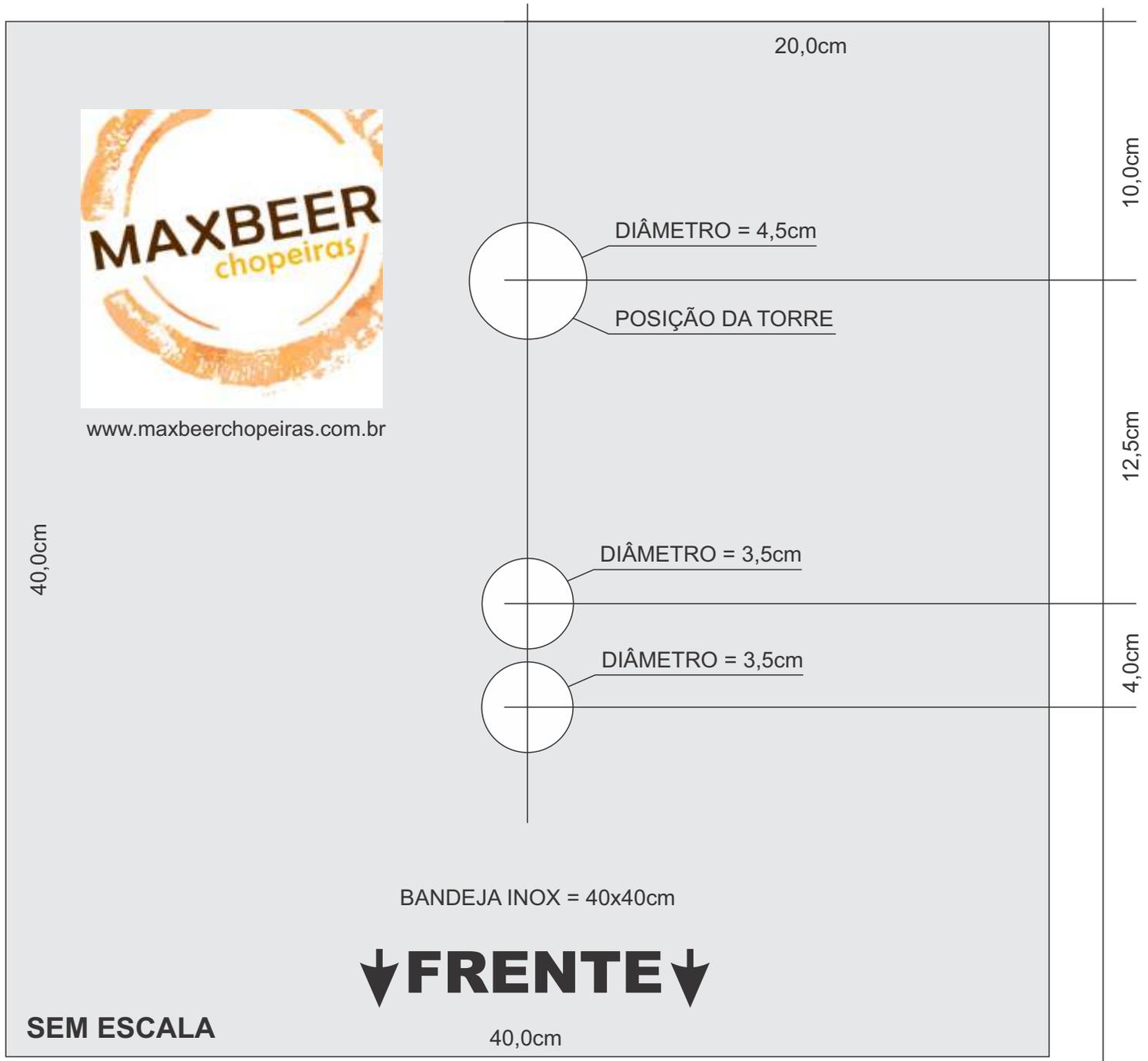
Se o seu evento for mais longo ou tenha um número maior de homens, você pode calcular 2,5 litros.



## MEDIDAS DE FURAÇÃO DA BANDEJA E DA TORRE

Medidas para instalação da bandeja e da torre da sua chopeira.

**SEMPRE SOLICITE AJUDA PROFISSIONAL PARA REALIZAR ESSA FURAÇÃO.**





[www.maxbeerchopeiras.com.br](http://www.maxbeerchopeiras.com.br)  
19 2121 8097 / 19 2121 0872

[www.maxbeerchopeiras.com.br](http://www.maxbeerchopeiras.com.br)

19 2121 8097 / 19 2121 0872



