

Hallo Freunde und Fan´s einer MBB (Mobilen Bier Bar)!

Dies ist eine Bauanleitung einer MBB für den privaten Einsatz im Party Bereich.

Selbstverständlich habe ich keine finanziellen Interessen oder Vergünstigungen am Nachbau oder bei der Bestellung/Lieferung von diversen Bauteilen.

Über Ihr Feedback bzw. über Verbesserungsvorschläge nach erfolgreichem Gelingen würde ich mich jedoch sehr erfreuen!

Angaben von Händleradressen habe ich im Internet selbständig recherchiert und aus meinem Wohnumfeld ergänzt. Aus Wettbewerbsgründen können Sie selbstverständlich auch weitere Lieferanten anschreiben bzw. vorhandene Bauteile nach Ihrer Entscheidung einsetzen und verwenden.

Eine Gewährleistung, Haftung oder Schadenersatzansprüche schließe ich beim Nachbau und Einsatz der MBB in vollem Umfang aus.

Die Idee bestand darin, eine Bierzapfanlage mit handelsüblichen Bauteilen zu erstellen, die dem Biergenuss Ihrer Eck-Kneipe vergleichbar ist.

Eine hohe Mobilität und *stromloser Einsatz* waren weitere Vorgaben.

Die Bilder in der Anlage geben zunächst einen Eindruck / Überblick wie die MBB nach Fertigstellung aussehen kann (Siehe Anlagen).

Stückliste:

- 1 Handels übliche Kühlbox **T 35 x L 32 x B 21 cm**
- 1 Kompensatorschankhahn
- 1 Stechdeggen für 5L Bierdosen
- 1 1 Meter Bierschlauch 7 mm
- 1 1 Meter CO² Schlauch 4 mm
- 2 Ohrklemmen für 7mm Schlauch
- 2 Ohrklemmen für 4 mm Schlauch
- 1 Schlauchtülle für 4 mm Schlauch gerade mit 5/8 Zoll Flügelmutter
- 1 Schlauchtülle für 4 mm Schlauch gerade mit Flügelmutter 3/4 Zoll
- 1 Schlauchtülle gerade für 7 mm Schlauch mit 5/8 Zoll Flügelmutter
- 1 Schlauchtülle gebogen (90 Grad) für 7 mm Schlauch mit 5/8 Zoll Flügelmutter
- 1 Dose Schankhahnfett
- 1 Druckminderer CO² mit **seitlichem** Abgang
- 1 CO² Flasche **350 Gramm**

- 2 Stück Aluminiumblech 2 mm stark, ca. 10x10 bzw. 12x12 cm
- 5 Stück handelsübliche Kühlkörper

Lieferranten

- Firma Wall Mart 25 Liter
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Schankanlagen-Koch.de
- Firma www.Hellmann24.de
- Firma Tatzke,
79232 March-Hugstetten
Tel. 07665-4313

*Die Kühlbox muss eine innere Bauhöhe von min. T 35 x L 32 x B 21 cm haben!
(Aufnahme CO² Flasche mit Druckminderer stehend und entsprechendem Bier-Dosendurchmesser)*

Bauanleitung:

Der Bierschlauch (7 mm) wird auf ca. 60 cm gekürzt und mit den Schlauchtüllen 7 mm gerade/gebogen sowie den 7 mm Ohrringen verpresst/zusammen gedrückt.

Der CO² Schlauch wird auf ca. 60 cm gekürzt und mit den Schlauchtüllen 4 mm gerade/gerade sowie den Ohrringen 4 mm verpresst/zusammen gedrückt.
(Flügelmutter eine Seite 5/8 Zoll, andere Seite 3/4 Zoll).

Für den Bierhahn wird in die Kühlbox ein Loch gebohrt, Durchmesser 22,5 mm. (Wir haben mit einem Bohrer 3 mm zuerst durchgehend vorgebohrt und mit einem Forsterbohrer die Kunststoffwand der Kühlbox auf 20 mm aufgebohrt. Danach mit einem Schälbohrer auf 22,5 mm erweitert. (alles aus dem Baumarkt). Das Alublech sollte am oberen Rand der Kühlbox abschließen, sodass der Hahn etwa 3 cm unter dem Rand mittig eingebaut werden kann. (Die Einbauhöhe/Loch bestimmt später das Unterstellen/Höhe der Gläser).

Die beiden Alubleche ebenfalls auf 22,5 mm mit dem Schälbohrer aufbohren. (Akschrauber, langsame Geschwindigkeit, wenn möglich mit Spiritus den Bohrer schmieren). Zuerst mit normalen Bohrern vorbohren.

Die Lochmitte der Bleche ca. 3 cm vom oberen Rand und mittig vom Blech. Das Blech dient lediglich zur Versteifung des Bierhahns, damit beim Zapfen die Kunststoffbox nicht zu sehr nachgibt. (Drehmoment). Die Schlüsselweite der Zapfhahnmutter zum Anziehen des Bierhahnen beträgt 30 mm. Mit einem Gabelschlüssel 30 mm lässt sich auch die CO² Flasche mit dem Druckminderer fest verbinden.

Nach der Montage des Zapfhahn Schläuche mit dem Stechdegen und der CO² Flasche verbinden.

Anzapfen

Alle Verschraubungen fest anziehen, Bierhahnen schließen. 5L Dose anstechen und darauf achten, dass der Stechdegen am Dosenrand einrastet. Das Bier sollte eine vor gekühlte Temperatur von ca. 8-10 Grad haben.

Die CO² Flasche muss aus Sicherheitsgründen immer stehend in der Kühlbox oder außerhalb der Box aufgerichtet sein! (Vereisungsgefahr des Ventils und des Druckminderers)!

Nach dem 1. Glas die CO² Flasche durch eine viertel Umdrehung öffnen. CO² Hahnen am Schlauchabgang öffnen. Mit dem Stellrad am Druckminderer im Uhrzeiger Sinn auf ca. 1-1,2 Bar Druck einstellen. (Pils- Bier). Bei Weizen ca. 2 Bar. Wurde der Druck zu hoch eingestellt mit dem Ablassventil (Ring) kräftig ziehen und neu einstellen. Mit ca. 5 Kühlakkus bleibt das Bier 24 Stunden gekühlt.

Nachtag:

Wenn Sie keinen Wert darauf legen, dass die CO² Flasche in der Kühlbox untergebracht wird, können Sie an der gegenüber liegenden Seite des Bierhahns ein 7 mm Loch durch die Kühlbox bohren und den CO² Schlauch zunächst durchführen. Danach die Schlauchtüllen innen (von der Box) 5/8 Zoll, außen 3/4 Zoll aufsetzen und verpressen.

Diese Montage hat den Vorteil, dass Sie jede CO² Flasche sowie jeden CO² Druckminderer verwenden können. (sieht vielleicht nicht ganz so elegant aus, kann aber Kosten sparen).

Prost und viel Spaß beim Zapfen!

Franz-G.Leisinger@t-online.de