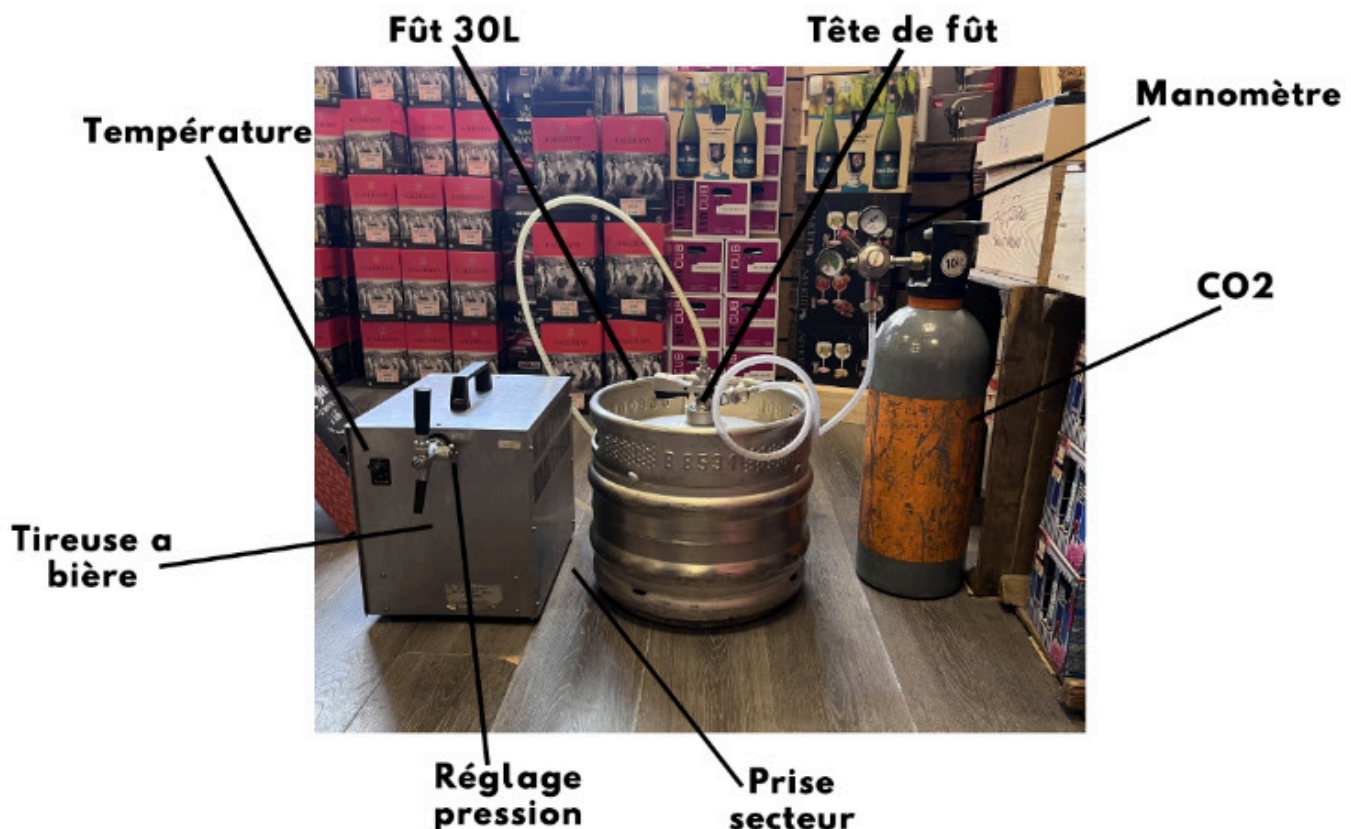


Utilisation et informations

LOCATION DE TIREUSE A BIÈRE



ETAPE 1 :

Disposez le matériel

ETAPE 2 :

Branchez la prise secteur
(roulée sous la tireuse)
sur une prise secteur

ETAPE 3 :

Connecter la tête de fût
sur le fût de 30L
(coulissez pour une tête
plate ou insérer et
tourner d'un quart pour
une tête creuse)

ETAPE 4 :

Connecter le manomètre
sur la bonbonne de CO2
(Munissez vous d'une clés
de 30 pour un serrage
efficace et complet)

ETAPE 5 :

Ouvrez le CO2 au
maximum et vérifiez
qu'il n'y a aucune fuite
d'air

ETAPE 6 :

Sur la tireuse, réglez la
température sur +2°C



Une fois le matériel correctement disposé, veuillez patienter 10 à 15 minutes avant utilisation de l'appareil.

Assurez-vous de bien tester la tireuse avant l'événement.

Si le moindre souci se manifeste, merci de nous contacter afin que nous puissions intervenir et résoudre le problème.

Le matériel vous est prêté dans un bon état, merci de le respecter et de le restituer dans la même état.

La réception de la commande s'effectue :

- Le jeudi de 14h à 19h30**
- Le vendredi de 9h à 19h30**

Le retour de la commande s'effectue:

- Le mardi de 9h à 19h30**
- Le mercredi de 9h à 19h30**

PAS DE RETOUR LE LUNDI

**L'équipe de La maison du caviste
vous vous souhaite un très bel événement et vous remercie
pour votre confiance! 😊**