

PRIX KeyKeg® Slim (double enveloppe PET)



10 L



20 L



30 L

KeyKeg®, le fût de la nouvelle génération, écologique et économique, destiné plus spécialement aux bars, restaurants, traiteurs, associations,... et lors d'évènements, réceptions ou réunions festives.

Le **KeyKeg®** est une poche étanche à la lumière et aux gaz, donc à l'air, enfermée dans une bonbonne en PET. La poche a une valve brevetée, à deux voies indépendantes :

- une pour la bière (ou le vin ou le cidre),
- une pour l'air.

Lors du remplissage, l'air de la bonbonne s'échappe par un chemin, pendant que la poche se remplit par le deuxième chemin, se gonfle et prend la forme de la bonbonne, sans qu'il y ait eu contact entre l'air et la bière (ou le vin ou le cidre). Inversement lors du tirage : l'air entre par un chemin et la bière sort par l'autre. D'où la longue conservation de la boisson dans un KeyKeg® déjà entamé : plus d'un mois sans problème.

Le **KeyKeg®** existe en 10 L, 20 L et 30 L.

Prix

Le prix des KeyKeg® neutres, sans décor personnalisé, est le suivant :

- **KeyKeg 10 L Slim** = **9,90 €/unité départ usine (Den Helder – Hollande)**
- **KeyKeg 20 L Slim** = **10,90 €/unité départ usine (Den Helder – Hollande)**
- **KeyKeg 30 L Slim** = **12,90 €/unité départ usine (Den Helder – Hollande)**

Les quantités de commande minimum des KeyKeg® neutres sont de 1 palette, soit :

- **KeyKeg 10 L Slim** = **140 KeyKeg sur une palette 1000x1200 mm (7 couches de 20 KK)**
- **KeyKeg 20 L Slim** = **80 KeyKeg sur une palette 1000x1200 mm (4 couches de 20 KK)**
- **KeyKeg 30 L Slim** = **48 KeyKeg sur une palette 1000x1200 mm (4 couches de 12 KK)**

Pour l'impression d'un décor ou de votre logo sur le manchon du KeyKeg®, la commande minimum est de 3 000 KeyKeg®.

Accessoires :

- Capsule d'inviolabilité = 0,08 €/unité (Vendues par boîte de 130 capsules)
- Clé de décompression rouge = 0,35 €/unité (Vendues par boîte de 25 clés).
(sert à décompresser le KeyKeg une fois vide, avant de l'écraser et le jeter)
- Tête de tirage inox = 39,50 €
- Tête de remplissage manuel = 125.- €
(ne s'en servir que pour de petites quantités de KeyKeg, en prenant toutes les précautions d'hygiène habituelles)

PRIX UniKeg® (double enveloppe PET)



UniKeg® 30 Slimline

30 liter | Lightweight
Double Wall™ technology
Plongeur à tête Sankey ou plate type A



UniKeg® 20 Slimline

20 liter | Lightweight
Double Wall™ technology
Plongeur à tête Sankey ou plate type A

Le fût UniKeg® existe en 20 L et 30 L.

Prix

Le prix des UniKeg® neutres, sans décor personnalisé, est le suivant :

- UniKeg 20 L Slim = 9,90 €/unité départ usine (Den Helder – Hollande)
- UniKeg 30 L Slim = 10,90 €/unité départ usine (Den Helder – Hollande)

Les quantités de commande minimum des KeyKeg® neutres sont de 1 palette, soit :

- UniKeg 20 L Slim = 80 KeyKeg sur une palette 1000x1200 mm (4 couches de 20 UniKeg)
- UniKeg 30 L Slim = 48 KeyKeg sur une palette 1000x1200 mm (4 couches de 12 UniKeg)

Remplissage

Afin de faciliter le remplissage manuel, il existe un appareil qui vous permet de remplir les fûts KeyKeg ou Unikeg en toute simplicité, sans prendre de risque microbiologique.

Remplissage en alternatif, l'un après l'autre (pendant le remplissage du 2^{ème} KeyKeg, vous posez la capsule d'inviolabilité et l'étiquette sur le 1^{er} qui a été rempli)

Préparation de la palette de fûts pleins sans soulever le fût :
(glissement sur l'épaule du fût plein et pose directe sur la palette en première ou deuxième couche. Opération naturelle sans effort).

Prix : 6 980.- € pour la version KeyKeg (appareil livré avec sa pompe)
7 600.- € pour la version Unikeg (appareil livré avec sa pompe)



Tirage

Pour tirer la bière ou le vin ou le cidre du KeyKeg, rien de plus simple : il suffit de réinjecter de l'air (ou à défaut du CO2), dans la bonbonne entre sa paroi interne et la poche, pour comprimer la poche.

La poche étant comprimée, la bière (le cidre ou le vin) sort toute seule, sans jamais avoir été en contact avec l'air (ou le CO2).

Pas de CO2 à réinjecter dans la bière ou le cidre (ou d'azote pour le vin) pour pousser la boisson. Donc :

- pas de sur-saturation de la bière à la longue
- pas de mousse ou d'éclaboussures en fin de fût
- Donc gain de plus de 2 litres de boisson à chaque fût
- Gain de temps pour changer de fût.

Le KeyKeg peut se brancher sur toute installation existante.

Vous pouvez utiliser une petite tireuse portative qui fonctionne avec une simple prise de courant, sans bouteille de CO2.

Un compresseur d'air et un groupe froid sec y sont intégrés.

En moins de 8 minutes, vous pouvez servir une bonne bière bien fraîche.



A votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire

Possibilité d'imprimer le manchon interne
qui est glissé entre les 2 parois

