

## CONDITIONS GÉNÉRALES

- Caution de 800€ par empreinte bancaire.
- Fût consigné 30€ (non inclus dans le prix de vente).
- Bouteille de gaz consigné 90€ (non inclus dans le prix de vente).
- Enlèvement et restitution au magasin.
- Vérification de la machine à l'enlèvement et au retour. En cas de dommage, la caution sera bloquée le temps des réparations. Le montant de la facture sera déduit de la caution.
- Reprise des fûts non entamés et en bon état commercial.

\*Le gobelet réutilisable manquant ou sale au retour de location sera facturé 1€ pièce.



## NOTICE D'UTILISATION

1. Placez la tireuse sur une surface plane et horizontale. ATTENTION : La tireuse doit rester en position verticale même pendant le transport.
2. S'assurer que les grilles d'aération ne soient pas obstruées.
3. Utilisation optimale de la machine entre 6° et 25°C ambiant. Ne pas la laisser au soleil ou près d'une source de chaleur.
4. Attendre 2 heures avant la première utilisation.
5. Connectez la tête de soutirage au fût. Tournez le (ou les) robinet(s) noir(s) dans l'alignement du tuyau.
6. Branchez la machine au secteur 220V (si vous utilisez une rallonge veillez à ce qu'elle soit en bon état de fonctionnement). Le système de froid se met en marche.
7. Actionnez l'interrupteur situé à l'arrière de la tireuse sur marche (Le compresseur doit démarrer).
8. Vérifiez que le thermostat (bouton noir sur la face avant), soit sur le chiffre 6.
9. Placez le bac égouttoir à l'aplomb du bec de tirage.
10. Positionnez le robinet de débit situé à droite du bec de tirage à 1/3 vers le bas.
11. Amorcez le système en purgeant la machine. Placez une carafe et faire couler environ 1L jusqu'à l'apparition de la mousse.
12. Vous êtes prêts ! Tirez vers vous la poignée du bec et laissez couler le premier trait de mousse (1/2 seconde) puis positionnez un verre rafraîchi légèrement incliné sous le bec. Une fois le verre plein, poussez sur la poignée pour la repositionner à la perpendiculaire du bec de tirage.
13. Cet appareil n'est pas conçu pour tirer des bières en continu, au bout de 3 verres de 25cl, attendre quelques secondes que le compresseur froid s'arrête avant de tirer les bières suivantes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique

Création & Print - Identité visuelle / Caussade - 05 63 93 26 60



## CAVE & ÉPICERIE FINE VINS SUR 20

40 COURS DIDIER REY  
82300 CAUSSADE

05 63 93 04 85

vinscaussade@gmail.com

www.vinsur20.fr

N'hésitez à venir nous rencontrer,  
nous aurons le plaisir de vous renseigner

**Du lundi au samedi**

9h30 - 12h30

14h30 - 19h30

**Dimanche matin**

Juillet - Août & Décembre

Suivez notre actualité sur...



20 Vins

LOCATION  
**TIREUSES  
À BIÈRES**  
& FÛTS DE BIÈRES

ANNIVERSAIRES - ÉVÉNEMENTS - SOIRÉES ENTRE AMIS - FÊTES...



**TARIFS**  
#2023

## Choisissez votre bière selon vos envies ...



**BIÈRES  
ARTISANALES  
DES ALPES**



### CIME PUR MALT «LA LAGER BLONDE»

Ses notes de céréales et sa robe dorée raviront les palais les plus délicats.

**16 LITRES**  
**5,2% VOL {ALC.}**

**62.00€ TTC / LE FÛT**



### CIMOISE PUR MALT «LA LAGER BLONDE»

Bière aux multiples saveurs, préservant sa fraîcheur et sa légèreté.

**30 LITRES**  
**5% VOL {ALC.}**

**95.00€ TTC / LE FÛT**



### AIGUILLE BLANCHE «LA BLANCHE PUR MALT»

Bière subtile et envoûtante, elle se déguste à l'apéritif !

**16 LITRES**  
**5% VOL {ALC.}**

**88.00€ TTC / LE FÛT**



### PISTE NOIRE «L'AMBRÉE PUR MALT»

Bière ronde et gourmande, un délicieux moment de bonheur !

**16 LITRES**  
**5,9% VOL {ALC.}**

**98.00€ TTC / LE FÛT**



### RYE IPA «L'AMBRÉE AUX 3 MALTS»

Bière charnue, un instant de plaisir !

**16 LITRES**  
**6,5% VOL {ALC.}**

**98.00€ TTC / LE FÛT**



### L'ABOMINABLE «LA BIÈRE BRUNE»

Bière de caractère aux arômes de malts torréfiés, de caramel et d'épices.

**16 LITRES**  
**6% VOL {ALC.}**

**98.00€ TTC / LE FÛT**



### HORS PISTE «LA BLONDE PUR MALT»

Bière aux accents de malts, de caramel et de fruits sucrés.

**16 LITRES**  
**6,5% VOL {ALC.}**

**98.00€ TTC / LE FÛT**



### YETI «LA BLONDE FORTE»

Bière ronde aux notes florales et épicées sur un corps puissamment houblonné.

**16 LITRES**  
**8% VOL {ALC.}**

NON DISPONIBLE



### IPA INDIA PALE LAGER

Brassée à partir de quatre malts d'orge et trois houblons (Target, Citra et Cascade).

**16 LITRES**  
**4,7% VOL {ALC.}**

**98.00€ TTC / LE FÛT**



### IPA

Bière blonde à l'amertume marquée issue de l'houblonnage à froid.

**16 LITRES**  
**5% VOL {ALC.}**

**98.00€ TTC / LE FÛT**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

IPA : Indian Pale Ale (style de bière à fermentation haute d'origine anglaise)



## LOCATION

**TIREUSE = FORFAIT 15.00€ TTC L'UNITÉ / 3 JOURS**

**Location offerte dès 2 fûts facturés !**

## Avez-vous pensé aux gobelets ?

Si vous le souhaitez, nous vous proposons des gobelets style éco-cup réutilisables.



## GOBELETS RÉUTILISABLES

GOBELET EN 25 OU 50 CL ..... **GRATUIT\***

\*Voir conditions générales

Vous avez également la possibilité de réserver des verres en carton de 25 cl jetables.

## VERRES JETABLES 25 CL

LOT DE 100 VERRES CARTONS ..... **10.00€ TTC / LE LOT**

## Combien peut-on servir de verre avec un fût ?

Afin de prévoir votre soirée ou votre fête, nous estimons...



**> 1 fût de 16 litres**  
**X30 verres de 50 cl**



**> 1 fût de 30 litres**  
**X60 verres de 50 cl**