

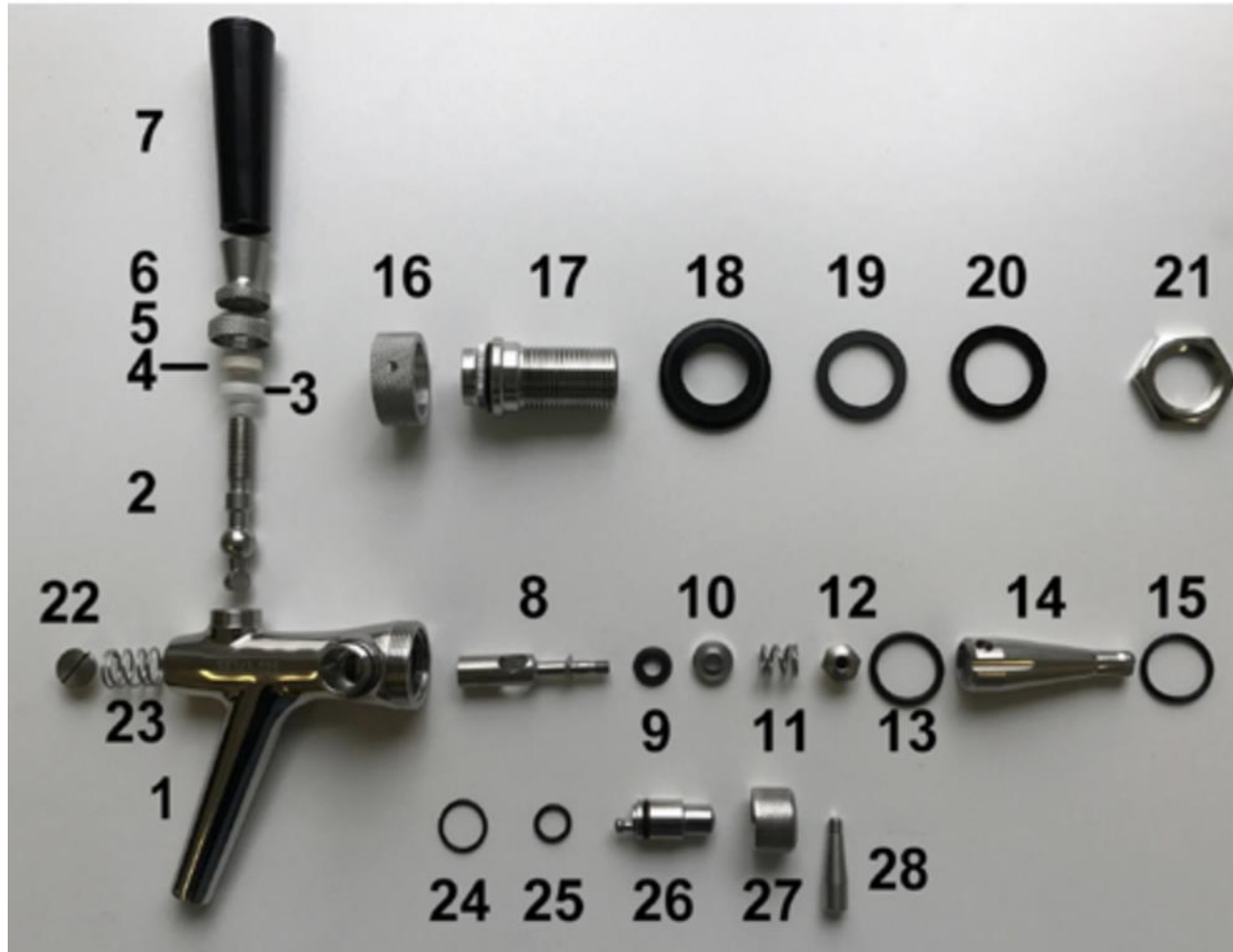
Aufbau Schankhahn

The diagram illustrates the assembly of a beer tap (Schankhahn). The components are numbered 1 through 20:

- 1: Handle (Hebel)
- 2: O-ring (O-Ring)
- 3: O-ring (O-Ring)
- 4: O-ring (O-Ring)
- 5: O-ring (O-Ring)
- 6: Stem (Stange)
- 7: O-ring (O-Ring)
- 8: Tap Body (Körper)
- 9: O-ring (O-Ring)
- 10: O-ring (O-Ring)
- 11: O-ring (O-Ring)
- 12: O-ring (O-Ring)
- 13: O-ring (O-Ring)
- 14: O-ring (O-Ring)
- 15: O-ring (O-Ring)
- 16: O-ring (O-Ring)
- 17: O-ring (O-Ring)
- 18: O-ring (O-Ring)
- 19: O-ring (O-Ring)
- 20: O-ring (O-Ring)

A small inset shows the assembled tap with a black handle and a silver body.

Kompensatorschankhahn P3500 SK 343.025

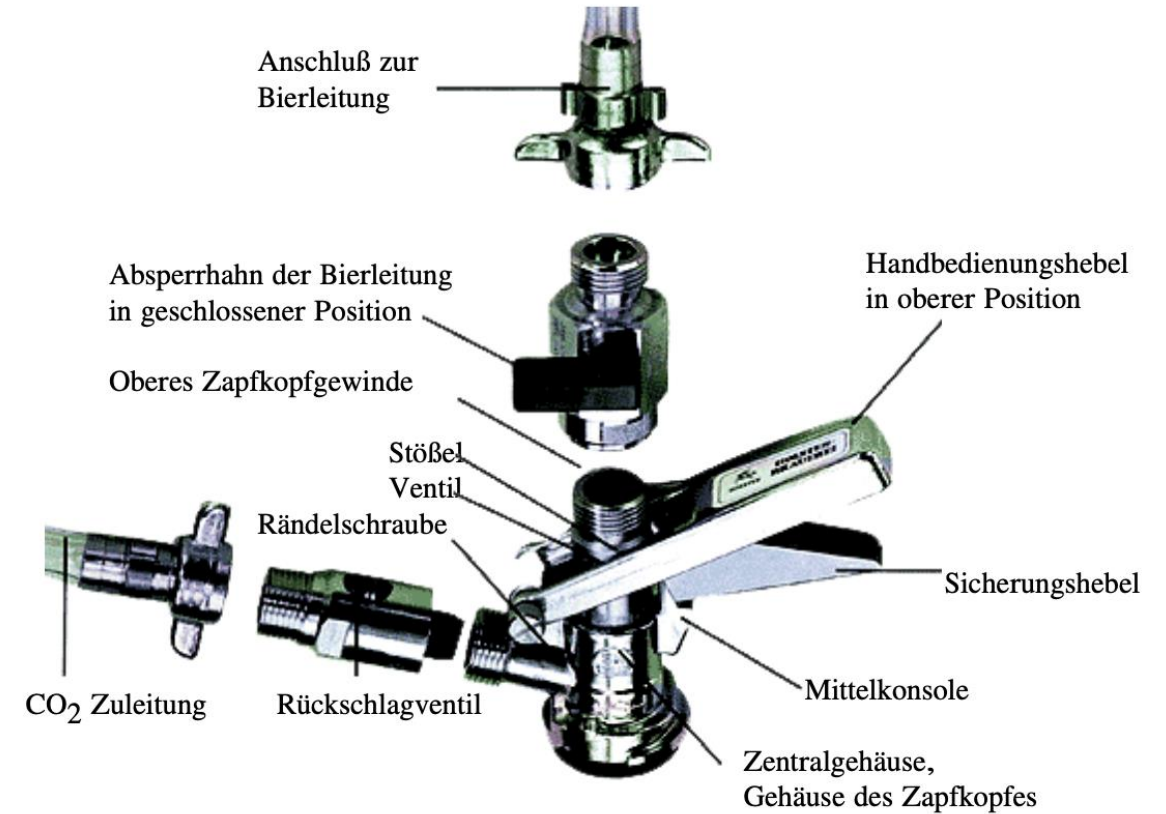
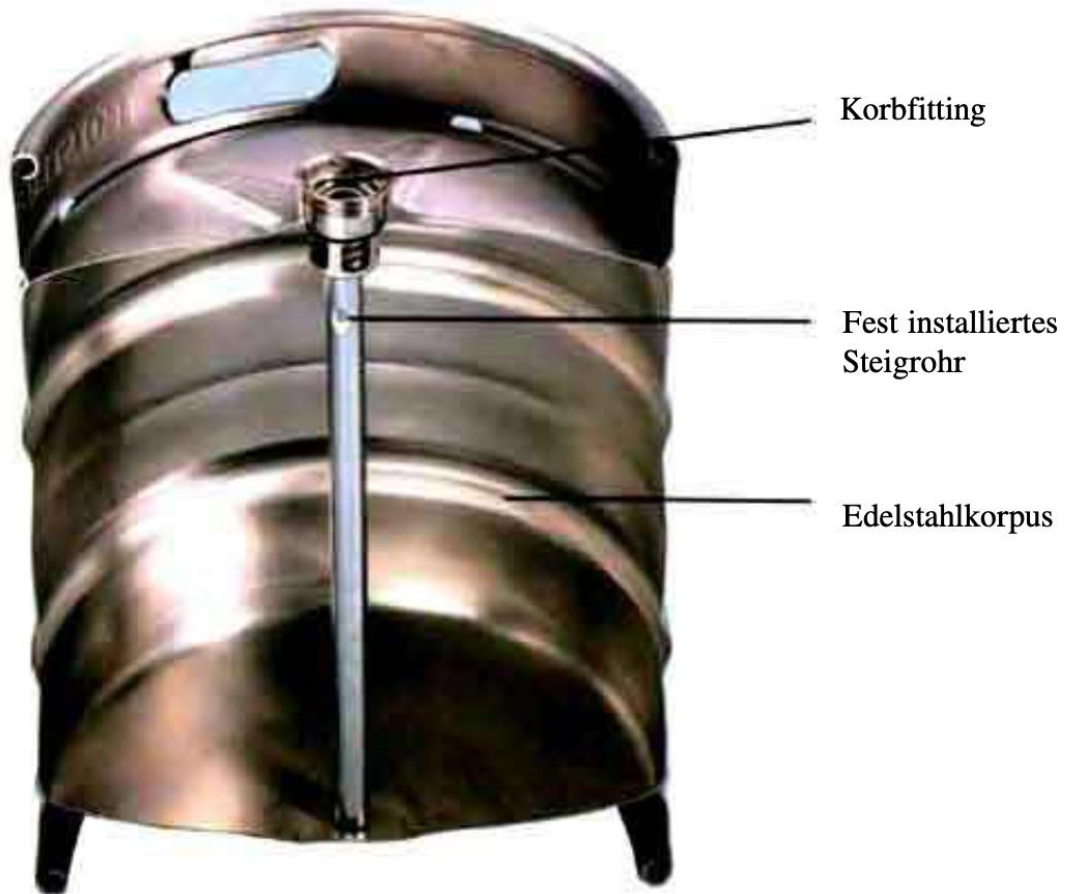


Bildnummer	Bezeichnung
02	Ventilhebel
03	Kugelsitzring
04	Druckdichtung
05	Mutter für Hahnhebel
06	Gewinding Hahngriff
07	Griff, schwarz
08	Stößel
09	Dichtung für Stößel
10	Distanzring für Stößel
11	Feder für Stößel
12	Mutter für Stößel
13	O-Ring Hahnkörper
14	Kompensator, CNS
15	O-Ring für Zapfhahnstutzen
16	Überwurfmutter, CNS
17	Zapfhahnstutzen 35 mm
18	Rosette, Kunststoff schwarz
19	Unterlegscheibe
20	Kunststoffscheibem, hart
21	5/8" Sechskantmutter
22	Schraube für Rückholfeder
23	Rückholfeder
24	O-Ring groß für Justiereinheit
25	O-Ring klein für Justiereinheit
26	Justiereinheit
27	Überwurfmutter für Justiereinheit
28	Justierhebel für Justiereinheit

Schaumtaste = Griff entgegen der Zapfrichtung drücken.

Quelle: <https://www.schankanlagen-fachbetrieb.de/shop/Original-Ersatzteile-fuer-den-Kompensatorschankhahn-sk-343-025-Modell-P3500.html>

Das KEG mit Zapfkopf



Die Zapfhahn-Reinigung

Reinigung der Auslauftülle:



Reinigungshandpumpe voll warmes Wasser saugen, dabei auf die Pfeilrichtung auf der Reinigungshandpumpe achten (Pfeil nach oben).



In einem Zug das Wasser in den Tüllenauslauf spritzen. Das Wasser läuft dann aus der Lüftungsbohrung in ein darunter gehaltenes Glas.

Kompensator-Zapfhähne dürfen nicht gefettet werden. Sie werden zur Reinigung demontiert und mit handwarmem Wasser gesäubert.



Reinigungshandpumpe

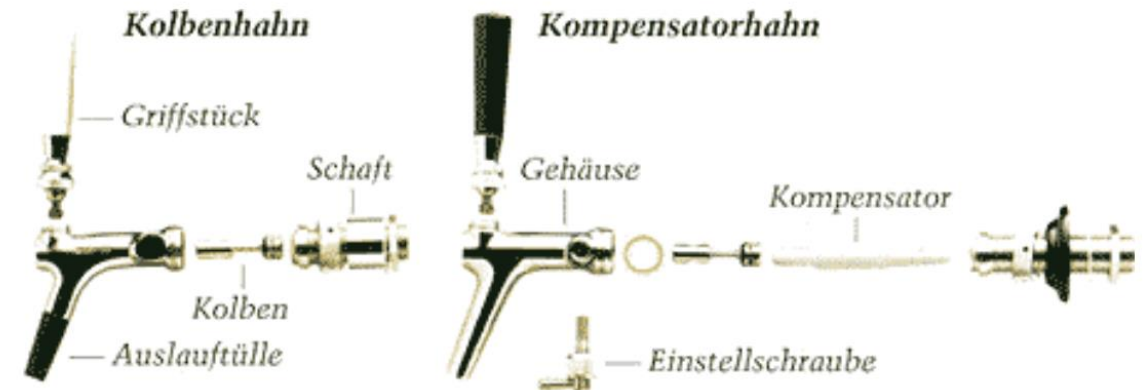
Für die Reinigung normaler Zapfhähne gilt Folgendes:

Zapfhahn, Entlüftungsbohrung und Auslauftülle sind täglich zu reinigen. Hierfür nutzt man die entsprechenden Bürsten und eine Reinigungshandpumpe (s. Abb. Seite 26).

Zur Komplettreinigung wird der Zapfhahn zerlegt (s. Abb. unten). Die Einzelteile, insbesondere Gehäuse, Kolben, Schaft und ggf. Kompensator, werden mit Wasser, Reinigungsmittel und Bürsten gereinigt. Anschließend erfolgt der Zusammenbau.

Zusatz: Bei Reibe-/Kükenhähnen ist das Küken mit Hahnfett einzureiben (Luftöffnung nicht zuschmieren).

Beim Einsetzen des Kükens ist auf die entsprechende Nummerierung zu achten (vertauschte Küken sitzen nicht dicht).



Störung	Mögliche Ursache	Vorschläge zur Abhilfe
Bier läuft nicht	Das Fass ist leer	Neues Fass anstechen
	CO ₂ -Flasche ist leer	Neue CO ₂ -Flasche anschließen
	CO ₂ -Flasche ist verschlossen	Absperrhahn aufdrehen
	CO ₂ -Druck ist zu gering	CO ₂ -Druck erhöhen
	Lippenventile am Zapfkopf sind verklebt	Ventile mit Wasser spülen, am besten aber erneuern. Zapfhahn reinigen
	Bierleitung ist eingefroren (bei einer direkten Kühlung und Durchlaufkühler)	Kühlmaschine abstellen, Leitung vorsichtig mit heißem Wasser auftauen
	KEG ist eingefroren	KEG unbedingt abschlagen nicht wieder verwenden!
Bier ist trüb	Bierleitung ist verstopft (z.B. durch Reinigungs-Schwämmchen)	Verstopfungsursache durch hohen Wasserdruck gegen die normale Flussrichtung beseitigen
	CO ₂ -Leitung ist undicht. Achtung Erstickungsgefahr!	Alle Leitungsteile und -verbindungen außen mit starker Seifenlauge ein-pinseln: Bei Undichtigkeiten entstehen Blasen. Neue Dichtungen einziehen oder Leitung reparieren lassen
	Flexible Teile der Bierleitung sind geknickt	Bierleitung auf der gesamten Länge überprüfen
	Zapfkopf ist beim Reinigen falsch zusammengebaut	KEG-Zapfkopf überprüfen und gegebenenfalls richtig zusammensetzen.
Bier schmeckt schal	Unsauberkeit im Schanksystem	Bierleitungen einschließlich Armaturen, Zapfkopf und Zapfhahn sorgfältig reinigen
	Bier ist zu kalt (ab 3 Grad Celsius setzt Kälte trübung ein)	Luftführung überprüfen. Temperatur im Bier- oder Kühlkeller auf 4-6 Grad Celsius erhöhen
	Bier hat einen zu hohen Druck	Zapfdruck überprüfen
	Kohlensäure gelangt in die Bierleitung (Kohlensäure-Trübung) Hauptdichtung zwischen Zapfkopf und KEG ist defekt, Kohlensäure gelangt direkt in die Bierleitung	Zapfkopf überprüfen und notfalls auswechseln
	Fremdkörper zwischen Fitting und Zapfkopf	Zapfkopf abnehmen und kontrollieren
	Bier erwärmt sich in der Leitung	Isolierung der Bierleitung überprüfen
	Begleitkühlung überprüfen	
Bier schmeckt schal	CO ₂ -Druck ist zu niedrig	Betriebsdruck prüfen und wenn nötig erhöhen
	Gärungskohlensäure ist aus dem Bier entwichen, z.B. weil das KEG zu lange ohne CO ₂ im Anstich gestanden hat.	Betriebsdruck prüfen und KEG austauschen
	CO ₂ -Verluste beim Zapfen	Richtige Zapftechnik einsetzen
	CO ₂ -Verluste durch undichte Druckleitung	Leitung, Dichtung und Zapfkopf mit Seifenwasser überprüfen; Leitung reparieren lassen.