

PERFECT PITCHER™

INSTRUCTION SHEET



This 60 ounce low profile pitcher is designed with a double angled wall to reduce beer foam as if the user were tilting the pitcher themselves. The pitcher increases productivity as well as cost savings with the reduction of beer waste. The pitcher is designed to work with lagers or light beers not craft beer.

1a



Place pitcher under tap with front of pitcher facing the tappers.

2



Position pitcher to aim beer flow (from tap) at center of target. Target is located where top of handle meets body.

3



Pull tap forward to begin filling pitcher and allow pitcher to fill. No further assistance is required.

1b



Place pitcher under tap sideways if it does not fit under tap when facing the tappers.

4



Patented compound curve limits turbulence reducing excessive head. Approximately 1-1 1/2" of head per pitcher.

To achieve maximum results:

- Keep beer lines clean
- Keep line pressure for beer used with this pitcher between 11-13 PSI
- NOT RECOMMENDED for use with craft beers as craft beer has a tendency to foam excessively.



San Jamar

555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada

15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe

Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 15 22 81 40
F: +32 15 22 81 48
emea@sanjamar.com

México

Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

san jamar
smart. safe. sanitary.

PERFECT PITCHER™

FEUILLE D'INSTRUCTIONS



Ce pichet de 60 onces à profil bas est conçu avec une paroi à angle double pour réduire la mousse comme si l'utilisateur penchait le pichet. Le pichet permet d'augmenter la productivité ainsi que les économies en réduisant la perte de bière. Le pichet est conçu pour les lagers et les bières légères, mais ne convient pas aux bières artisanales.

1a



Placez le pichet sous le robinet face à celui-ci.

2



Placez le pichet afin de diriger le débit de bière (du bouchon) vers le centre de la cible. La cible est située là où le haut de la poignée rencontre le corps.

3



Ouvrez le robinet pour commencer à remplir le pichet et attendez.

1b



Placez le pichet de côté sous le robinet s'il n'y a pas assez de place de face.

4



La courbe en composé breveté réduit l'impact et minimise la mousse. Environ 3 à 4 cm de mousse par pichet.

Pour obtenir des résultats optimaux :

- Nettoyez les conduites de bière
- Conservez la pression des conduites de bière utilisées avec ce pichet entre 11 et 13 lb/po²
- **NON RECOMMANDÉ** pour les bières artisanales puisque ces dernières moussent généralement davantage



San Jamar

555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada

15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe

Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 15 22 81 40
F: +32 15 22 81 48
emea@sanjamar.com

México

Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

san jamar
smart. safe. sanitary.

PERFECT PITCHER™

HOJA DE INSTRUCCIONES



Esta jarra de 60 onzas de bajo perfil está diseñada con una pared de doble inclinación para reducir la espuma de la cerveza, como si el usuario hubiera inclinado la jarra. Esta jarra aumenta la productividad y también ahorra costos, gracias a la reducción del desperdicio de cerveza. Está diseñada para funcionar con cervezas rubias (lager) o ligeras, no con cerveza artesanal.

1a



Coloque la jarra bajo el grifo, con el frente de la jarra orientado hacia los dispensadores.

2



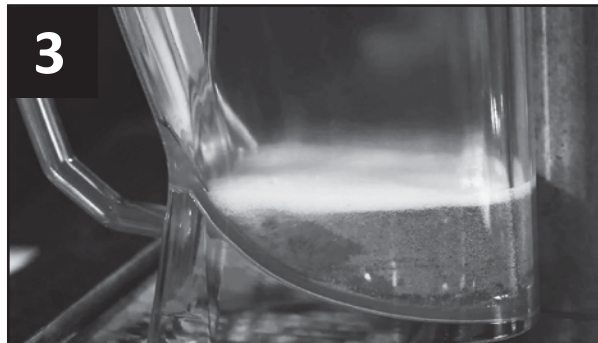
Coloque la jarra de tal manera que el chorro de cerveza del grifo apunte al centro del objetivo. El objetivo está en el punto donde la parte superior del asa se une a la jarra.

1b



Coloque la jarra de lado si no encaja bajo el grifo en la posición orientada hacia los dispensadores.

3



Tire del grifo hacia adelante para comenzar a llenar la jarra. Espere a que se llene. No se necesita hacer nada más.

4



La curva compuesta patentada limita la turbulencia, con lo que se evita la capa espumosa excesiva. Queda aproximadamente una capa espumosa de 1 a 1 1/2 pulgada por jarra.

Para lograr los mejores resultados:

- Mantenga limpias las líneas de llenado de cerveza
- Mantenga una presión de 11 a 13 psi en las líneas de llenado de cerveza utilizadas con esta jarra
- NO SE RECOMIENDA el uso de esta jarra con cervezas artesanales, ya que tienen tendencia a generar excesiva espuma



San Jamar

555 Koopman Lane
Elkhorn, Wisconsin 53121
USA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
info@sanjamar.com
www.sanjamar.com

Canada

15252 32nd Avenue
Suite 309
Surrey, BC V3S 0R7
CANADA
T: +1.262.723.6133
F: +1.262.723.4204
canada@sanjamar.com

Europe

Schoorstraat 26a, bus 1
2220 Heist op-den Berg
BELGIUM
T: +32 15 22 81 40
F: +32 15 22 81 48
emea@sanjamar.com

México

Av. Universidad #1377-701
Colonia Axotla CP 01030
Del. Alvaro Obregón
MEXICO, D.F.
T: +52 (55) 3626 0772
F: +52 (55) 5273 4495
mexico@sanjamar.com

san jamar
smart. safe. sanitary.