

Bag in Box – Anleitung

Heißabfüllung von Fruchtsaft in PE-Beutel

Saft abfüllen:

1. Saft auf 78–80°C erwärmen.
2. Beutelloffnung in den Halter einhängen oder von Hand hoch halten.
3. Hahn abnehmen und so ablegen, dass das Innenteil nicht verschmutzt wird.
4. Heißen Saft einlaufen lassen.
5. Einfüllmenge mit einer Waage kontrollieren.

Achtung: Bei vollständiger Befüllung passt der Beutel nicht mehr in den Karton.

Beutel verschließen:

6. Luftblasen aus dem Beutel herausdrücken, Hahn aufsetzen und vollständig eindrücken.
7. Beutel mit Handschuhen vorsichtig in den Karton rutschen lassen. Den Hahn zur Deckelöffnung ausrichten.

Scharfe Kanten vermeiden, die heiße Folie ist empfindlich.

Beutel lagern:

8. In Boxen stehend stapeln; im Beutel lichtgeschützt max. 2 Beutel übereinander stapeln.

Saft entnehmen:

9. Ideal in Schräglage, der Hahn befindet sich am tiefsten Punkt (Ständer).
10. Roten Abreißverschluss am Hahn entfernen, seitliche Hebel gleichzeitig hochziehen.

Besondere Hinweise für 3-Liter-Beutel und Boxen:

Die Beutel dürfen erst nach Abkühlung des Saftes auf ca. 35°C in die Kartons eingebracht werden. Es dürfen maximal 2 Beutel während des Kühlens übereinander gelagert werden. Die Spunde und Hähne der Beutel dürfen während des Abkühlens nicht belastet werden.

Viel Erfolg und guten Saft wünscht Ihnen
Ihre Rink GmbH

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Rücksprache des Verfassers zulässig.
www.rink-gmbh.de

Bag in Box Dosierautomaten

**Dosier-
automat
DF 1000
bis 1200 l/h**



Verlangen Sie
Sonder-
prospekte!

**Durchlauferhitzer mit Röhrenwärmetauscher und
Dosierautomat EF 600**

Bag in Box-Erfahrung seit 1998

Ihr kompetenter Partner für Beutel, Kartons
und Abfüllsysteme

Rink

info@rink-gmbh.de

D-88279 Amtzell
Tel. 075 20/6145
Fax 075 20/6614

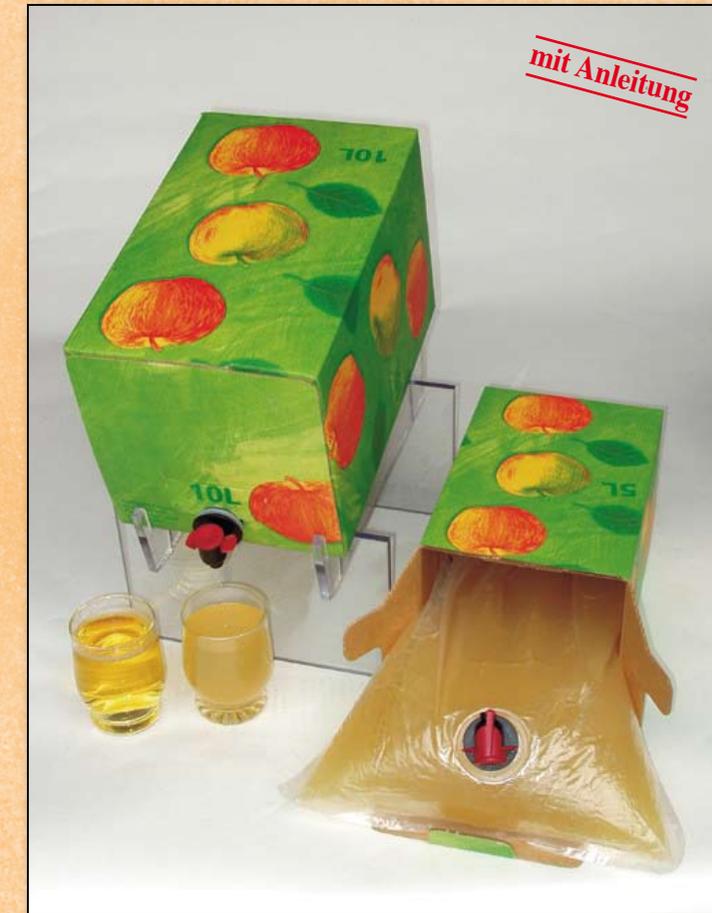
www.rink-gmbh.de

Bag in Box

= Beutel im Karton



Das praktische Gebinde zur Lagerung von
pasteurisierten Fruchtsäften und Wein.



- Luftdichter PE-Beutel mit Zapfhahn
- In den Größen 3, 5, 10 und 20 Liter
- Mindestens 1 Jahr haltbar,
angezapft 3 Monate haltbar

Rink-Abfüllsysteme

Pasteurisiertopf 30 (60) l/h



Behälterpasteur 150 l/h

Auch mit
Gastherme
lieferbar.



Das Bag in Box-System



Bag in Box Ständer



Seit 1998
Bag in Box bei Rink



Das komplette Sortiment

- ✓ Lange Haltbarkeit des Saftes:
Mindestens 1 Jahr haltbar,
angezapft 3 Monate haltbar
- ✓ Hygienisch:
Lebensmittelechter PE-Saftbeutel
- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Geringes Verpackungsgewicht
- ✓ Gute Umweltbilanz:
Beutel recyclingfähig
Karton mehrfach verwendbar

...verlangen Sie Sonderprospekte!

Alle aktuellen Designs und Größen finden Sie unter www.rink-gmbh.de