

Bag in Box – Anleitung

Heißabfüllung von Fruchtsaftgetränken
in PE-Beutel 3, 5, 10, 20 Liter

Abfüllen mit 78–80° C

1. Beutelöffnung in Halter einhängen (oder von Hand höher halten).
2. Hahn abnehmen und so ablegen, dass Innenteil nicht verschmutzt wird.
3. Heißen Saft einlaufen lassen.
4. Mengemessung, am einfachsten mit Waage. Achtung: Bei vollständiger Befüllung passt der Beutel nicht mehr in den Karton (5-Liter-Beutel enthält dann bis zu 7 Liter).

Verschließen:

5. Luftblasen so gut wie möglich aus Beutel herausdrücken, Hahn aufsetzen und vollständig eindrücken. Saft jetzt mind. 1 Jahr haltbar (oftmals sogar bis 2 Jahre).
6. Beutel mit Handschuhen packen und vorsichtig in zuvor geöffneten Karton rutschen lassen (Hahnseite auf Deckelöffnung beachten). Scharfe Kanten vermeiden, die heiße Folie ist empfindlich (Gefahr von Verbrennungen bei Platzen des Beutels). Heißer Saft mind. 20 min. über 68 Grad halten.

Lagern:

7. In Boxen oder lichtgeschützt, Boxen stehend lagern. Offen max. 2 Beutel übereinander stapeln.

Entnahme:

8. vom Saft nur liegend, ideal ist Schräglage (Ständer), so dass Hahn am tiefsten Punkt ist. Zuerst roten Abreißverschluß am Hahn entfernen. Daumen auf Hahn drücken, mit Finger beide seitl. Hebel gleichzeitig hochziehen. Max. Anstichzeit 3 Monate.

Besondere Hinweise für 3-Liter-Beutel und Boxen:

Nach Befüllen Karton drehen, während der Abkühlphase muss der Karton auf den Kopf gestellt werden (Hahn oben). Im heißen Zustand ist der Beutel empfindlich gegen Druckstellen durch den Hahn. Entnahme stehend, Hahn unten.

Viel Erfolg und ein gutes Getränk wünscht Ihnen
Rink GmbH

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

Behälter-Pasteur mit Direktabfüllung in Bag in Box oder Flaschen

Gerät mit
3 Funktionen:

- Lagertank
- Pasteur
- Abfüller

Leistung:
150 Ltr./Std.



Durchlauferhitzer mit Plattenwärmetauscher
oder Röhrenwärmetauscher

Leistung bis 1200 Ltr./Std.

Bag in Box-Erfahrung seit 1998

Ihr kompetenter Partner für Beutel,
Karton und Abfüllsysteme

Rink
info@rink-gmbh.de

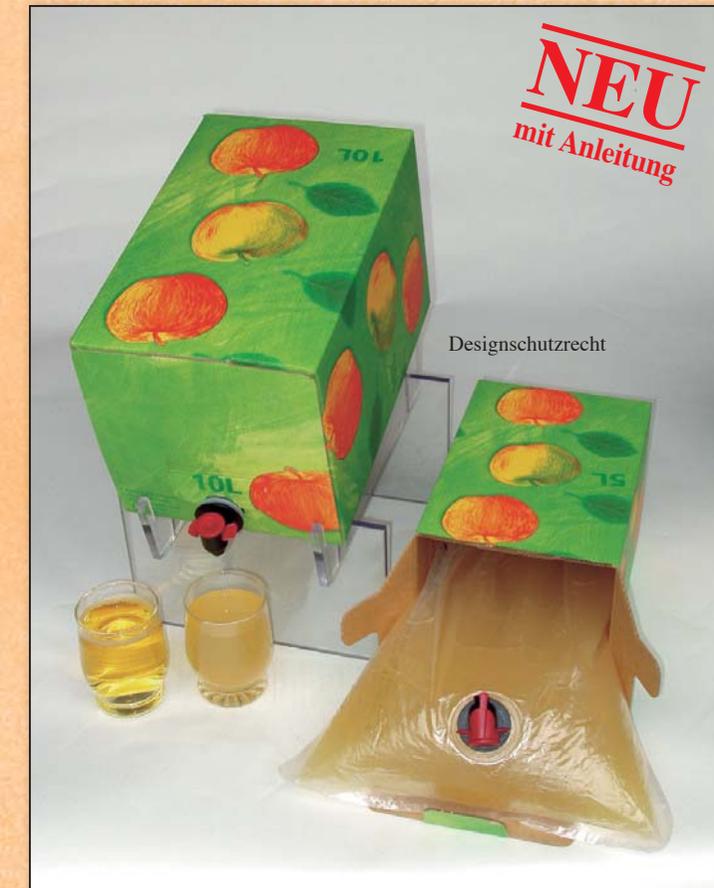
D-88279 Amtzell
Tel. 075 20/6145
Fax 075 20/6614
www.rink-gmbh.de

Bag in Box

= Beutel im Karton



Das praktische Gebinde zur Lagerung von
pasteurisierten Fruchtsäften und Wein.



- Luftdichte PE-Beutel mit Zapfhahn
- In Größen von 3, 5, 10, 20 Liter Inhalt
- Haltbarkeit verschlossen ca. 1 Jahr
- Angezapft mindestens 3 Monate

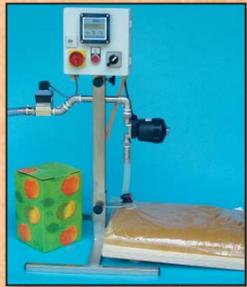
Rink-Abfüllsysteme



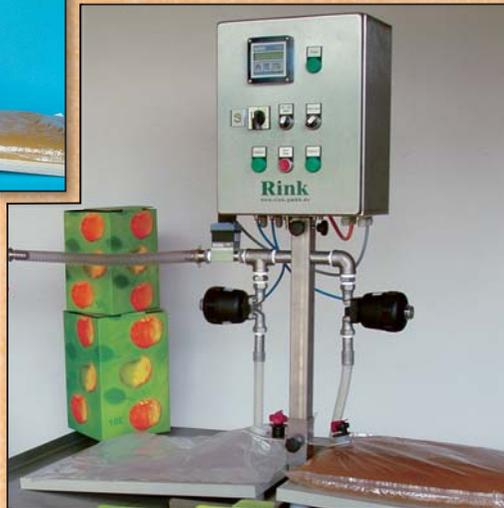
Behälter-Pasteur
mit Direktabfüllung



EF 400 – 1 Waage
Abfüll-Leistung
bis 400 Liter/Std.



Bag in Box
Dosierautomat
bis 1200 Ltr./Std.



**Seit 1998
Bag in Box bei Rink**



**Das komplette Sortiment:
3 – 5 – 10 ltr.**

Rink

Beispiel	Flaschen	Bag in Box
Abfülltemperatur	80 Grad C	75–78 Grad C
Flaschenvorwärmung	notwendig	entfällt
Hygiene-Reinigung	von Reinigung abhängig + vom Verschluss	hohe Sicherheit, entfällt
Leerguttausch – Verrechnung	notwendig, zeitaufwendig	entfällt
Haltbarkeit – ungeöffnet	1–2 Jahre	mind. 1 Jahr
Haltbarkeit – angezapft	2 Tage	mind. 3 Monate kein Luftzutritt, Beutel schrumpft bei Entnahme
Platzbedarf		viel geringer
Abfüllung	aufwendiger	einfacher und schneller
Transportgewicht für 10 Ltr.	ca. 6 kg + Saft	0,4 kg + Saft
Transportgewicht für 100 Ltr.	ca. 60 kg + Saft	4,1 kg + Saft
Umweltfreundlichkeit	Reinigung erfordert Energie, Wasser, Reinigungsmittel + Zeit	Beutel 1-Weg recyclefähig Karton (Mehrweg 5-10 mal bei Eigenbedarf)

Technische Änderungen vorbehalten.



Holzgestell



Edelstahl-Gestell



Fass



Karton-Ständer
preiswert + stabil

...verlangen Sie Sonderprospekte!