



Der Frucht zuliebe: Bag-in-Box!

RAUCH Bag-in-Box Postmix Dispenser

- schnelle und saubere Getränkeabgabe
- nur eine Ausgabeleitung
- für zwei Sorten Fruchtgenuss und
- · geeignet für Glas- und Karaffen-Ausschank
- automatische Reinigung
- absolut dichtes System
- kein Sirup im Ausgaberohr
- für beste homogene Getränkemischung
- mit Extrasicherheit für Wasserstopp
- garantiert höchste Hygienestandards

Checkliste für mehr Fruchtgenuss

- Voraussetzungen: Abmessungen & Anschluss 43 x 42 x 42 cm / 35,0 kg
 - Stromanschluss/Spannungsversorgung: 230 V / 50 Hz
 - Wasseranschluss: 3/4 Zoll Wasseranschluss mit konstantem Wasserfließdruck von mind, 1 bar bis max. 6 bar
- Trinkwasserqualität (optional mit Filter)
- Innendurchmesser der Wasserleitung mind. 6 mm
- Umgebungstemperatur bei Betrieb von mind. 5°C bis max. 40°C
- Einheitliche Lagertemperatur der Bags im Lagerraum und bei Betrieb
- Platzierung des Bags max. 1,5 m von der Gerätepumpe entfernt
- Innendurchmesser der Getränkeleitung 10 mm (optional 7 mm)
- Personalschulung zum Einstieg
- Kontaktaufnahme mit Servicepartner über Hotline Nummer immer griffbereit

Artikel / Art.Nr.	Produktname	Verpackung	Maße [LxBxH in mm]	Gewicht (in kg)	Anschluß Strom ohne Inhalt	Anschluß Wasser	
Rauch Dispenser			Villaging for right or shift o				
	Rauch Dispenser Postmix	1 Gerät	430 x 420 x 420	35,0	230 V / 50 HZ	34 Zoll mit konstantem Wasserfließdruck von mind. 1 bar - max. 6 bar	
Artikel / Art.Nr.	Produktname	Inhalt [in Liter] Konzentrat = Fertigliter = Portionen 0,2 L	Maße [LxBxH in mm]	Gewicht [in kg] Karton / Palette	Palette	Haltbarkeit Ungeöffnet mind, haltbar	EAN EVE
Rauch Bag-in-Box Postmix							
40117	Rauch 100 % Apfel	10 = 60 = 300	282 x 225 x 250	12,7 / 914	70 Bags / 5 Lagen	5 Monate	9008700 15558 8
38152	Rauch 50 % Multivitamin	10 = 60 = 300	282 x 225 x 250	11,6 / 837	70 Bags / 5 Lagen	10 Monate	9008700 15189 4
38153	Rauch 50 % Orange	10 = 60 = 300	282 x 225 x 250	12,8 / 921	70 Bags / 5 Lagen	10 Monate	9008700 15190 0
Geöffnet binnen weniger Tage verbrauchen. Kühl und trocken lagern.							

Die Komplettlösung für hohen Fruchtbedarf und gleichbleibende Qualität. Voraussetzung dafür sind ein ordnungsgemäß gewarteter Ausschankdispenser sowie eine Mindestdurchlaufmenge von 2 Bags pro Woche.