SINCE 1888
Pago
PREMIUM FRUIT

Frühstück

Mit Genuss in den Tag starten

Ideal fürs Frühstücksbuffet

DAS PAGO BAG IN BOX SYSTEM (EINWEG)

Apfel 100%

Orange

Multifrucht

Die Vorteile im Überblick

- Ideale Lösung bei regelmäßigem und intensivem Verbrauch von Pago Fruchtsäften
- Drei Sorten in gewohnt hoher Pago Qualität, ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe
- Optimale Kühlung garantiert die Pago Premium-Qualität
- Praktische und pflegeleichte Bedienung, sowie hygienische Handhabung durch Einweg-Karton
- Einsparungen bei Personal- und Lagerhaltungskosten
- Attraktives, trendiges Design mit beleuchtetem Display
- Kein Verlust durch offene Verpackung
- Attraktiver Preis
- Der Dispenser wird leihweise und kostenlos zur Verfügung gestellt
- Voraussetzung für den Einsatz: Mindestabnahme von zwei Sorten

Ideale Lösung bei regelmäßigem und intensivem Verbrauch von Pago Fruchtsäften

Praktische Handhabung im Einweg-Karton
2 x 10 L Fassungsvermögen

Die fruchtigen Klassiker

PAGO IM 1,0 L GLAS MEHRWEG GEBINDE

Apfel 100 % | Orange | Multifrucht | Johannisbeere

Facts

- Bewährte Pago Qualität in der umweltfreundlichen Glasflasche, seit 1888 im Pago Sortiment
- Perfekt geeignet für Cocktails und Pago gespritzt in Premium-Qualität
- Ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe
- Weniger Müll durch mehrmalige Wiederbefüllbarkeit
- Geringerer CO_2-Fußabdruck

Pago Bio

IN DER 1 LITER GLAS MEHRWEG FLASCHE

Apfel naturtrüb 100 % | Orange 100 % | Orange-Karotte-Zitrone | Marille

Facts

- Sortenvielfalt in Bio:
  - Apfel naturtrüb (100% Saft)
  - Orange (100% Saft)
  - Marille
  - Orange-Karotte-Zitrone
- Herausragender Geschmack in zertifizierter Bio-Qualität
- Sorgfältig ausgewählte Früchte aus den besten Anbaugebieten
- PAGO Premium-Qualität
- Ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- Vegan
- Produziert in Österreich

Schankanlage Juici CT

DAS PRAKTISCHE POST-MIX EINWEGSYSTEM

Die Vorteile im Überblick

- 4/6 Getränkesorten mit Direktwahl + gekühltes Wasser
- Bag-in-Box Konzentrate werden in bestehenden Möbeln/ Unterschrank gelagert (so sind auch größere Bags zB 10l möglich)
- Vorwahl CO2 – OPTIONAL (Modell CO2) •
- Mehrsprachiges flexibles Touchscreen-Display
- 1 zentrale Ausgabe (hygienisches Hartglasrohr) LED – beleuchtet
- Automatische Reinigung und mehr Hygiene durch luftdicht abgeschlossene Konzentrate
- Vollelektronische Steuerung für Dosierung und Menge
- Remote Control (einfache Änderung von Geschmack, Verkaufs-Statistik, direkte Fehlernachrichten und vieles mehr...)
- Verlässlich und langlebig – hochwertige Materialien, robuste Oberfläche
- Perfektes Mischergebnis durch patentierte MidMix® – Technik

Einweg Bag in Box

IN 7 GENUSSVOLLEN SORTEN

Passend für alle Juicy Anlagen

Johannisbeere

Apfel 100%

Orange

Multifrucht

DrinkVit Himbeer-Zitrone (Skiwasser)

YO Holunderblüte

obi Apfel naturtrüb

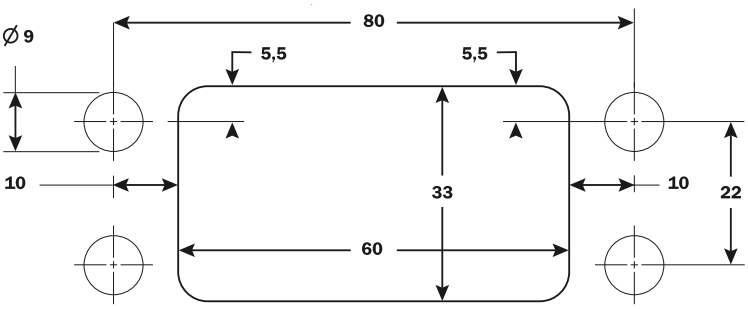
Facts

- In 7 genussvollen Sorten
- Einfache Handhabung und Entsorgung
- Geringere Lager- und Logistikkosten
- Mehr Ertrag durch höhere Spannen

B x H x T: 22,5 x 19,4 x 27,5 cm

Voraussetzungen für Schankanlageninstallation

- Mindestumsatz: 4.000 Liter / Jahr
- Wasserdruck: min 1,5 bar / max 6 bar
- Stromspannung: 230 V / 50-60 Hz
- Abmessungen (B x H x T) & Gewicht:
    - Bedien- Ausgabeeinheit mit Säule: 27,6 x 40,5 x 17,5 cm
    - Tropftasse: 22 x 2,8 x 15 cm
    - Technikbox: 26 x 36 x 46 cm, Gewicht: 26 kg
- Bohrungen Arbeitsplatte in mm:



Schankanlage Juici ID VISI

VISI 4 – DAS NEUE POST-MIX EINWEGSYSTEM

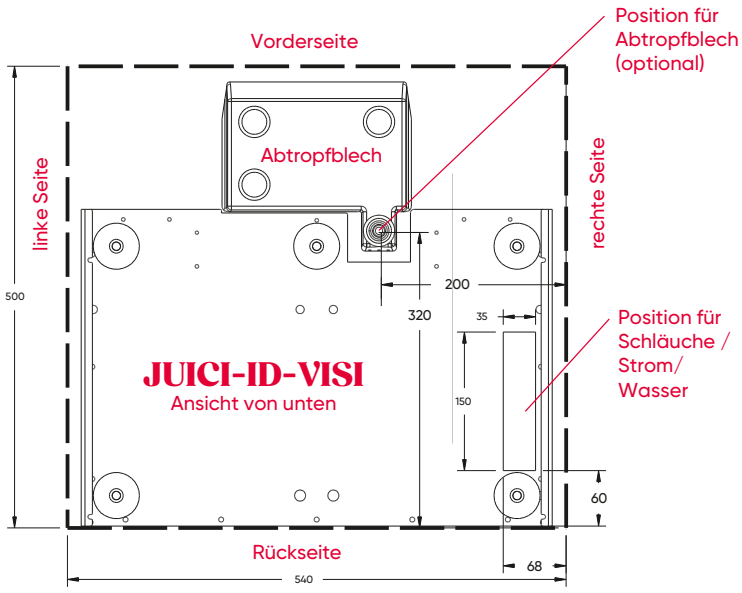
Die bewährte sichtbare Saftpräsentation mit Karaffen, aber mit allen Vorteilen eines Vollautomaten. Mit seinem vollautomatischen und intelligenten Nachfüllsystem ist er die ultimative unabhängige Saftlösung für jedes Buffet. Frische gemischte und gekühlte Säfte werden durch die Karaffen ausgegeben, ohne zusätzlichen Aufwand für das Personal und unter Gewährleistung maximaler Hygiene.

Facts

- 4 Säfte + gekühltes Wasser (Co_2 Optional) – Bag-in-Box-Konzentrate im Gerät oder im Unterschrank
- Automatische Reinigung und hohe Hygienesicherheit
- Perfektes Mischergebnis durch patentierte MidMix®-Technik
- Vollelektronische Steuerung für genaue, gleichbleibende Dosierung – Einfache Handhabung - einfache Nachfüllung, Programmierung, Service und Reinigung
- Berührungslose und elektronische Konzentrat-Leermeldung
- integrieteTropftasse
- Made-to-last! = Industriequalität mit edlen und robusten Materialien
- Dekorative Frontplatten, sehr kratzfest und leicht austauschbar
- Optional mit CO_2

Voraussetzungen für die Verwendung:

- Mindestumsatz: 4000 Liter/Jahr
- Wasserdruck: mind 1,5 / max. 6 bar
- Stromspannung: 230V / 50 - 60 Hz
- Abmessungen: (BxHxT) & Gewicht 540 x 430 x 500 mm, 55 kg



Pago Präsentationstools

GLASDISPENSER

Stylischer und praktischer Glasdispenser mit 7 L Fassungsvermögen

PAGO KARAFFEN

Pago Karaffen in 0,25 L, 0,5 L, 1 L

Produktinfos & technische Daten

PAGO BAG IN BOX

	ARTIKELNR.	EAN CODE LE
Apfel 100%	1001961	9002515098016
Orange	1001960	9002515098009
Multifrucht	1001962	9002515098023

Inhalt in Liter	10 l
Maße (BxHxT in mm)	357 x 279 x 131
Maße (BxHxT in mm) Palette	1200 x 800 x 1192
Gewicht pro Karton	10,96 kg
Kartons pro Lage	8 Kartons
Lagen pro Palette	8 Lagen
Gewicht ohne Holzpalette	701,87 kg
Gewicht inkl. Holzpalette	726,87 kg

PAGO BAG IN BOX DISPENSER

Artikelnr.	5504767
Verpackung	1 Gerät
Maße (BxHxT)	82,5 x 37,5 x 50,0 cm
Gewicht/Gerät	28 kg

BAG IN BOX POST-MIX EINWEG

	ARTIKELNR.	FERTIGGETRÄNK (PORTIONEN Á 0,25L)	BRIXWERT FERTIGGETRÄNK	EAN CODE LE
Pago Johannisbeere	1007446	212 Port.	12,45	9001400102777
Pago Apfel 100%	1006753	227 Port.	11,65	9001400101954
Pago Orange	1006752	242 Port.	10,94	9001400101930
Pago Multifrucht	1007699	202 Port.	11,67	9001400103521
DrinkVit Himbeer-Zitrone	1007447	315 Port.	8,96	9001400102791
YO Holunderblüte	1008357	320 Port.	8,94	9001400104306
obi Apfel naturtrüb	1009122	229 Port.	10,94	9001400105693

Verpackungseinheit pro Artikel	1 Stk.
Lagen/Palette	5 x 14
Liefereinheiten pro Palette	70
Palettengewicht exkl. Palette	913,5 kg
Palettengewicht inkl. Palette	933,5 kg
Maße Liefereinheit (LxBxH)	27,5 x 22 x 19,4 cm

PAGO 1,0 L GLAS MEHRWEG

	ARTIKELNR.	EAN CODE LE
Ananas	1010456	9001400107307
Apfel 100%	1001824	9003100507746
Erdbeere	1010451	9001400107246
Johannisbeere	1001825	9003100506640
Mango	1010455	9001400107277
Multifrucht	1001827	9003100507951
Orange	1001826	9003100508040
BIO Apfel naturtrüb	1001828	9002515512468
BIO Orange	1007458	9001400102883
BIO Orange-Karotte-Zitrone	1007459	9001400102913
BIO Marille	1007494	9001400103125

Verpackungseinheit / Art	1 Kiste = 12 Flaschen
Gewicht der Liefereinheit	22,12 kg
Liefereinheiten pro Lage	8 Kisten
Liefereinheiten pro Palette	32 Kisten
Flaschen pro Palette	384 Flaschen
Palettengewicht Vollgut inkl. Palette	733,36 kg
Maße der EVE in mm (BxH)	86 x 309 mm
Maße der LE in mm (LxBxH)	398 x 298 x 345 mm

PAGO POST-MIX MEHRWEG

	ARTIKELNR.	FERTIGGETRÄNK (PORTIONEN Á 0,25L)	BRIXWERT FERTIGGETRÄNK	EAN CODE LE
Johannisbeere	1001835	185 Port.	12,45	9002515012883
Apfel 100%	1001833	198 Port.	11,65	9002515012869
Orange	1001834	211 Port.	10,90	9002515012876
DrinkVit Himbeer-Zitrone	1001836	272 Port.	9,00	9002515012890

Verpackungseinheit pro Artikel / Art	1 Stk.
Brixwert POM Container*	55
Liefereinheiten pro Palette (= 1 Lage)	15 Stk.
Palettengewicht Vollgut exkl. Palette	217,59 kg
Palettengewicht Vollgut inkl. Palette	242,59 kg
Maße der LE in cm (Höhe)	34,5 cm

* Brixwert DrinkVit Skiwasser 57,5

Eckes-Granini Austria
Außendienst - Gastronomie

HOLZER GEORG Key Account Manager National	Tel. E-Mail	0664 110 18 15 georg.holzer@eckes-granini.com
ZINSMEISTER RENÉ Leitung Verkauf Gastronomie Österreich	Tel. E-Mail	0664 811 94 03 rene.zinsmeister@eckes-granini.com
KROMBERT PETER Verkaufsmanager Gastronomie Wien	Tel. E-Mail	0664 234 73 98 peter.krombert@eckes-granini.com
RAAB OLIVER Verkaufsmanager Gastronomie Oberösterreich	Tel. E-Mail	0664 883 37 524 oliver.raab@eckes-granini.com
JANTSCHER GÜNTER Verkaufsmanager Gastronomie Niederösterreich / nördliches Burgenland	Tel. E-Mail	0664 281 54 54 guenter.jantscher@eckes-granini.com
ROHRER THOMAS Verkaufsmanager Gastronomie Steiermark / südliches Burgenland	Tel. E-Mail	0664 829 31 19 thomas.rohrer@eckes-granini.com
SCHMIDHOFER STEFAN Verkaufsmanager Gastronomie Kärnten und Osttirol	Tel. E-Mail	0664 160 13 11 stefan.schmidhofer@eckes-granini.com
STÜRMER MICHAEL Verkaufsmanager Gastronomie Salzburg / Salzburg Land / Oberösterreich West	Tel. E-Mail	0664 819 68 90 michael.stuermer@eckes-granini.com
SARG ANDREAS Verkaufsmanager Gastronomie Tirol / Vorarlberg	Tel. E-Mail	0664 110 18 44 andreas.sarg@eckes-granini.com
LEIDENFROST MICHAELA Vertriebsassistentin OOH	Tel. E-Mail	07224 418 88 169 michaela.leidenfrost@eckes-granini.com