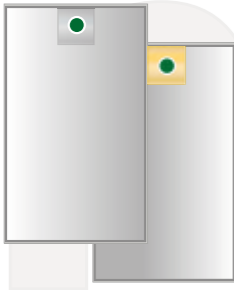


1 BAG TYPE




Sacco barriera standard: raccomandato per concentrato di pomodoro. Sacco alta barriera: raccomandato per cubettato di pomodoro e succhi di frutta.

Standard barrier bag: suitable for tomato paste. High barrier bag: suitable for diced tomato and fruit juice.

Saco aséptico barrera standard: recomendado para concentrado de tomate. Saco aséptico alta barrera: recomendado para cubitos de tomate y zumos de fruta.

Saco asséptico barreira standard: para tomate concentrado. Saco asséptico elevada barreira: para tomate em cubos e suco de fruta.

2 BOX




Non far cadere le scatole. Controllare che le scatole siano in buono stato e chiuse.

Do not drop the boxes. Check that the boxes are completely closed and not damaged.

No hacer caer las cajas. Controlar que las cajas estén en buen estado y cerradas.

Não deixe cair as caixas. Verifique que as caixas estão bem fechadas e que não estão danificadas.

3 IRRADIATION



Controllare che gli indicatori siano di colore ROSSO. In caso contrario contattare il fornitore. Attenzione, l'azione della luce può scolorire l'indicatore.

Check that the external indicators are RED, otherwise, please contact the supplier. Caution: the action of light might fade the indicators.

Controlar que los indicadores estén en color ROJO. En caso contrario contactar con el proveedor. Atención, la acción de la luz puede descolorar el indicador.

Verifique que os indicadores exteriores estão VERMELHOS, caso contrário contacte o fornecedor. Atenção: a acção da luz pode diminuir a visibilidade dos indicadores.

4 BOX OPENING




Non utilizzare oggetti taglienti per aprire la scatola, in quanto potrebbero danneggiare i sacchi. Strappare a mano il nastro adesivo.

Don't use sharp tools to open the box, as they might damage the bags. Pull the adhesive tape off by hand.

No utilizar objetos cortantes para abrir la caja, ya que pueden dañar los sacos. Romper a mano la cinta adhesiva.

Não utilizar objetos cortantes ou pontiagudos para abertura das caixas de papelão, pois eles podem danificar os bags. Retirar a fita adesiva utilizando somente as mãos.

5 BAG DISPENSING




Prelevare il sacco dalla scatola solo al momento dell'utilizzo o prepararlo inserendolo completamente nel fusto, per evitare possibili danni causati da urti o asperità del bordo.

Take out just one bag at a time or put it completely inside the drum, in order to prevent damages caused by incidental bumping against its often sharp edges.

Coger el saco de uno en uno e introducirlo completamente en el bidón, para evitar posibles daños causados por golpes externos contra el borde a menudo cortante del bidón.

Retire somente um bag por vez da caixa e coloque completamente dentro do tambor ou na cabeça de enchimento, de modo que ele não seja danificado por encostar em uma borda externa cortante do tambor.

6 DRUM



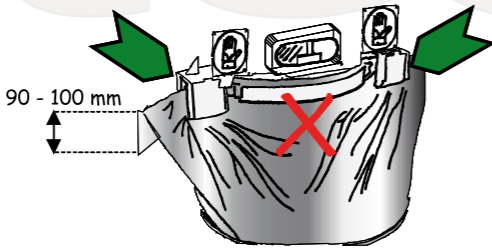
Controllare accuratamente la parte interna del fusto, che deve essere perfettamente pulita. Verificare che le dimensioni dei sacchi siano conformi alle dimensioni interne del contenitore rigido.

The inside of the drum must be perfectly clean. Verify that the bag dimensions suit the dimensions of the outer container.

Controlar con atención la parte interna del bidón, que debe estar perfectamente limpia. Verificar que las dimensiones de los sacos sean conformes a las dimensiones internas del contenedor rígido.

Verificar cuidadosamente a parte interna dos tambores. O tambor deve estar perfeitamente limpo e livre de partes ásperas e pontiagudas. Verificar se as dimensões dos bags estão de acordo com as dimensões internas dos contenedores rígidos.

7 BAG POSITIONING



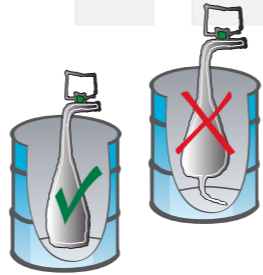
Le zone prossime al bocchello non devono essere MAI in tensione. Piegare i primi 90-100 mm e concentrare le tensioni di peso nelle pinze.

There must be NO tension around the spout area. Fold the first 90-100 mm and concentrate the weight tension on the clamp areas.

Las zonas próximas a la boquilla no deben estar NUNCA en tensión. Doblar los primeros 90-100 mm y concentrar las tensiones de peso en las pinzas.

As zonas próximas ao bocal NUNCA devem estar sob tensão. Prender os primeiros 90-100 mm do bag e concentrar a tensão adequada de peso nas zonas das pinças.

8 FILLING PROCESS



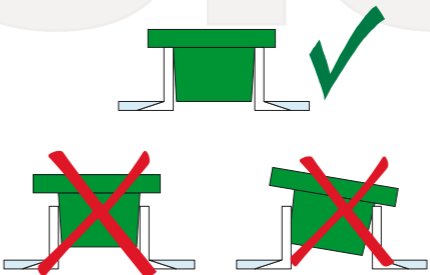
Per sfruttare la massima capacità dell'imballaggio, non muovere il fusto o la testa di riempimento fino a quando i primi chili di prodotto hanno raggiunto il fondo del sacco.

To make the most of the bag capacity, don't lift the drum until the first product quantity has completely reached the bottom.

Para disfrutar de la máxima capacidad del sacco, no mover el bidón o el cabezal de llenado hasta que los primeros kilos de producto hayan llegado completamente al fondo.

Para aproveitar a máxima capacidade da bolsa, não mover o tambor ou a cabeça de enchimento até que os primeiros quilos de produto tenham alcançado completamente o fundo.

9 SPOUT



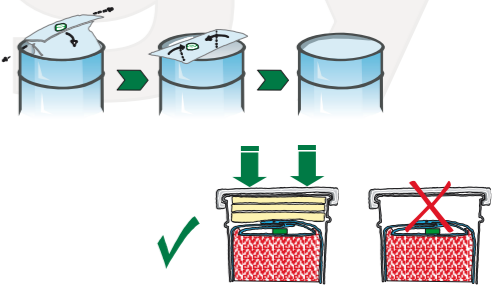
Controllare l'adeguata chiusura del bocchello.

Check that the spout is closed properly.

Controlar el adecuado cierre de la boquilla.

Verificar se o bocal está fechado adequadamente.

10 FOLDING SEQUENCE



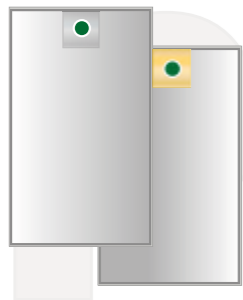
Ripiegare gli angoli della busta dopo il riempimento. Verificare che non ci sia spazio libero di testa tra il sacco ed il coperchio. Controllare l'adeguata chiusura del coperchio, evitando di pinzare il sacco.

Fold corners of bag after filling. Make sure there isn't any free space between the bag and the drum lid. Check that the drum lid is closed properly and does not trap the bag.

Redoblar los ángulos de la bolsa después del llenado. Controlar el adecuado cierre de la tapa del bidón evitando pinzar el material, y verificar que no haya espacio libre entre el sacco y la tapa.

Dobrar os cantos do sacco depois de encher. Verificar o fechamento correto da tampa do tambor, e também se não há espaço livre entre o bag e a tampa.

1 BAG TYPE



Sac aseptique barrière standard: recommandée pour le concentré de tomate.
Sac aseptique haute barrière: recommandée pour tomates en cube et jus de fruits.

Aseptik torba standart katmanlı: domates salçası için önerilir.
Aseptik torba yüksek katmanlı: ise küp domates ve meyva konsantresi için önerilir.

Асептический мешок со стандартным барьером: рекомендуется для томатного концентрата.
Асептический мешок с высоким барьером: рекомендуется для кубиков томатов и фруктовых соков.

标准阻隔无菌袋: 适用于番茄酱
高阻隔无菌袋: 适用于番茄丁和果汁

2 BOX



Ne pas faire tomber les boîtes.
Contrôler que les boîtes sont en bon état et fermées.

Kutuyu yere dusurmeyin.
Kartonun kapalı ve iyi durumda oldugunu kontrol edin.

Не допускать падения коробок.
Убедиться, что короб в отличном состоянии и хорошо закрыт.

勿将纸箱从高处跌落
检查纸箱是否完好无损、密封是否完好

3 IRRADIATION



Contrôler que l'indicateur de traitement soit ROUGE, le cas échéant veuillez contacter le fournisseur. Attention : l'action de la lumière peut décolorer l'indicateur de stérilisation.

Gostergelerin KIRMIZI renkte olmasını kontrol edin. Aksi durumda satıcı ile temas kurun. Dikkat, ışık göstergeli soldurabilir.

Убедиться, что индикатор имеет КРАСНЫЙ цвет. В противном случае, просим связаться с поставщиком. Внимание, воздействие света может обесцветить индикатор.

检查纸箱外部标识, 正确颜色
应为红色; 如不是请与供应商联系。
注意: 光线的作用可能会导致标识褪色

4 BOX OPENING



Ne pas utiliser d'objets tranchants pour ouvrir la boîte.
Tirer avec les mains le ruban adhésif, pour éviter d'endommager les poches

Keskin ve sivri uçlu bıcak kullanmayın ve plastik bandı elle acmaya çalışın.

Не использовать режущих предметов для открытия короба, так как они могут повредить мешки.
Клейкую ленту оторвать вручную.

禁止使用锐利器械(如小刀)
开启纸箱, 因为可能会损坏
无菌袋. 应用手撕去外包装胶带

5 BAG DISPENSING



Prendre un sac à la fois ou bien l'enfiler complètement dans le fût, pour éviter d'endommager la poche contre le bord du fût qui est souvent tranchant.

Torbaları tek tek çıkarın ve varilin içine iyice yerleştirin.

Каждый раз доставать по одному мешку и полностью помещать его в бочку для того, чтобы не повредить мешок при соприкосновении бочек, внешние края которых часто бывают острыми.

每次应只取出一条无菌袋 并将袋子完全置于圆桶中 以防止圆桶锐利边缘对袋子造成的可能损伤

6 DRUM



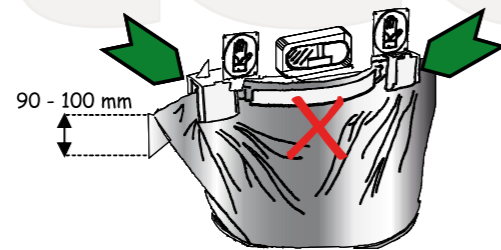
Contrôler que l'intérieur du fût soit parfaitement propre.
Vérifier que la dimension du sac corresponde à la dimension du fût.

Varilin iç yüzünü dikkatlice kontrol edin.
Yüzey çok temiz olmalı. Torbanın varilin ebadına uygunlugunu kontrol edin.

Внимательно проконтролировать внутреннюю сторону бочки. Поверхность должна быть безукоризненно чистой. Убедиться, что размеры мешка полностью соответствуют внутренним размерам контейнера

仔细检查桶的内部, 其内壁 应非常干净; 确认无菌袋的 尺寸与外容器的内部尺寸是否一致

7 BAG POSITIONING



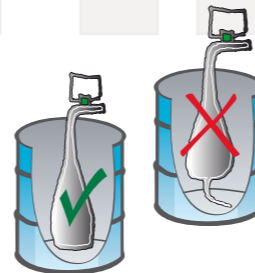
Les parties près du bouchon ne doivent JAMAIS être en tension. Concentrer les tensions dues au poids dans les pinces.

Kapak bölgesinde hic bir sekilde gerilme olmamalı. Torbanın ilk 90 ila 100 mm'sini kiviirip, gerilimin kiskaclarda yogunlasmasına dikkat edin.

Ближайшие к клапану зоны не должны подвергаться никакому напряжению. Необходимо зажать первые 90-100 мм. и сконцентрировать напряжение веса на клещах захвата.

袋口的周围区域不应有任何张力; 折叠袋的上缘 90-100毫米, 将重量和张力集中于夹子部位

8 FILLING PROCESS



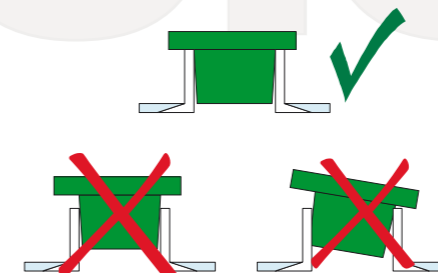
Pour utiliser toute la capacité du sac, éviter de soulever le fût tant que les premiers kilos de produit ne sont arrivés au fond du sac.

Torba kapasitesini azami kullanmak için, ilk dolan ürün torbanın dibine inmeden sakın varili kaldırmayın.

Для достижения оптимального заполнения мешка, не двигать бочку и головку наполнения, пока первые килограммы продукта не достигнут дна.

充分利用无菌袋的容积, 不要在产品未完全到达无菌袋底部时提升圆桶

9 SPOUT



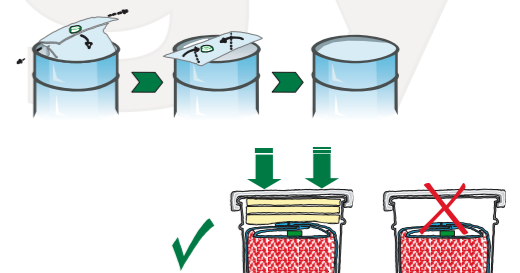
Contrôler la parfaite fermeture du bouchon.

Kapagin iyice kapanmış oldugunu kontrol edin.

Контролировать правильное закрытие клапана.

检查喷嘴是否完全盖好

10 FOLDING SEQUENCE



Replier les coins de la poche après le remplissage.
Contrôler la bonne fermeture du couvercle du fût, et vérifier qu'il n'y a pas d'espace libre entre le sac et le couvercle.

Dolumdan sonra torbanın kenarlarını kıvrırınız.
Varil kapaginin iyice kapandığını kontrol edin ve araya torbanın girmemesini sağlayın aynı zamanda torba ile kapak arasında boşluk kalmamasına dikkat edin.

Сложить углы мешка после наполнения.
Контролировать, чтобы крышка бочки была плотно закрыта. Избегать зажатия мешка. Убедиться в том, что между мешком и крышкой нет свободного пространства.

灌装完毕后折叠好无菌袋; 检查桶盖是否正确盖好, 不要将袋子夹住; 同时必须确认袋子与桶盖之间应无自由空间