# Nutzungs- & Sicherheitsanweisungen für DOLIUM® one-way kegs

**Inhaltsverzeichnis**


1. Zielsetzungen Seite 2
2. Übermittlung und Mitteilung von Anweisungen Seite 2
3. Allgemeine Anweisungen Seite 3-4
4. Lebensmittelsicherheit Seite 4
5. CO2/N-Sicherheitsanweisungen Seite 4
6. Palettierung, Stapelung, Lagerung und Transport *von leeren* Fässern Seite 5-7
7. Füllung der Fässer Seite 8-9
8. Palettierung, Stapelung, Lagerung und Transport *von gefüllten* Fässern Seite 10-15
9. Automatisches Überdruckventil (PRV) Seite 16
10. Verwendung, Abgabe und Lagerung an der Verkaufsstelle Seite 17
11. Entsorgung und Recycling Seite 18
12. Reklamationsbearbeitung Seite 19

## 1. Zielsetzungen

Dieses Dokument beschreibt, wie das DOLIUM®-Fass während der Verwendung, Lagerung, Abfüllung, Abgabe und Entsorgung behandelt werden muss, um die ordnungsgemäße Nutzung des DOLIUM®-Fasses und die **Sicherheit der Benutzer** unter allen Umständen zu gewährleisten. Dispack-Projects NV (DOLIUM®) kann im Fall einer Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Nutzungs- & Sicherheitsanweisungen (siehe Allgemeine Geschäftsbedingungen) nicht zur Haftung gezogen werden.
Die Nutzungs- & Sicherheitsanweisungen umfassen unter anderem die Beschreibung der Sicherheitsverfahren, Maßnahmen, Schwerpunkte und Ausrüstungen. Diese Themen sind erforderlich, um Menschen gegen Unfälle, Verletzungen aufgrund einer falschen Anwendung und des Missbrauchs von Polymerfässern zu schützen, sowie für die richtige Entsorgung der DOLIUM® -Fässer.

## 2. Übermittlung und Mitteilung von Anweisungen

Die Handhabungs- und Sicherheitsanweisungen sind Teil der Vereinbarung über den Verkauf der Produkte durch Dispack-Projects NV (den Verkäufer) an den Kunden (den Käufer). Der Käufer garantiert ausdrücklich, dass er die ordnungsgemäße Übermittlung dieser Handhabungs- und Sicherheitshinweise an die Endbenutzer von DOLIUM® One-Way Kegs gewährleistet. Um Zweifel auszuschließen, empfehlen wir jedem Benutzer, die nationalen oder anderen geltenden Rechtsvorschriften in Bezug auf Lebensmittelverpackungs-, Transport- und Recyclingverpflichtungen zu überprüfen. Das Team von DOLIUM® Einwegfässern (Dispack-Projects NV) steht Kunden und Kunden für weitere Informationen zur Verfügung:

info@dolium.eu
www.doliumkegs.com

**Instructions can also be downloaded or viewed at www.doliumkegs.com /DoliumDocumentation*

# 3. Allgemeine Anweisungen

## *3.1. Erforderliche Maßnahmen*

- **Verwenden Sie die Fässer nur für den vorgesehenen Zweck***:* Das DOLIUM®-Fass ist ein recycelbares PET-Fass zur einmaligen Verwendung (d.h. es kann nicht zurückgegeben werden), und dient als Alternative zu Edelstahlfässern für den professionellen Getränkeausschank.
- **Verwenden Sie professionelle Ausrüstung zum Füllen der Fässer**: Die DOLIUM® - Fässer sind mit standardmäßigen Anschlusssystemen ausgestattet, die mit bestehenden Abfüllanlagen kompatibel sind und für die eine angepasste Temperatur- und Druckeinstellung gilt.
- **Verwenden Sie professionelle Ausrüstung für die Gaszufuhr und die Regulierung des Gasdrucks**: Die Verwendung eines Gasreglers ist für die Aufrechterhaltung des Betriebsdrucks von maximal 3,5 Bar oder 50 psi obligatorisch. Weitere Details siehe: 5. und 10.3.
- **Verwenden Sie professionelle Ausrüstung für den Anschluss und den Ausschank der Fässer**: Die DOLIUM®-Fässer sind mit standardmäßigen Anschlusssystemen ausgestattet und mit bestehenden standardmäßigen Ausschankanlagen kompatibel, unter der Voraussetzung, dass die erforderlichen Temperatur- und Druckeinstellungen eingehalten wurden und die erforderlichen und gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsfunktionen bei der Ausrüstung vorhanden sind.
- **Machen Sie entleerte Fässer nach der Nutzung so schnell wie möglich drucklos**: Wenn die Fässer nach der Nutzung wieder leer sind, haben sie noch stets einen hohen Restdruck im Inneren, der dem Druck beim Zapfen entspricht; es wird dringend empfohlen, die Fässer unverzüglich mit Hilfe des integrierten **Überdruckventils (PRV) in einem gut gelüfteten Bereich,** vorzugsweise im Freien **drucklos zu machen.** Weitere Details: Siehe 5. und 9.
- **Halten Sie sich von Reinigungsmitteln** wie alkalischen, ätzenden Hydroxiden oder seifigen Reinigungsmitteln mit einem pH-Wert > 8 fern, da diese eine chemische Versprödung verursachen, die das Risiko des Berstens eines Fasses erhöht
- **Halten Sie das Fass von direktem Sonnenlicht oder sonstigen Wärmequellen fern,** da dies die Temperatur erhöhen und einen höheren Druck im Inneren des Fasses bewirken kann.
- **Schützen Sie die Fässer vor Wind**, indem Sie diese in einem geschützten Bereich lagern
- **Halten Sie die Fässer vor elektrischen Geräten** oder Glühbirnen fern.
- **Halten Sie die Fässer von Tieren fern.**
- **Halten Sie die Fässer von Kindern und Verbrauchern fern**: Die DOLIUM®-Fässer sind nur für gewerbliche Zwecke bestimmt und können nicht als Spielzeug oder für beliebige andere Gebrauchtzwecke verwendet werden, auch nicht in entleertem und/oder drucklosem Zustand.
- **Weitere Details über die Lagerung**
  - **Leere Fässer:** siehe 6.5.
  - **Gefüllte Fässer:** siehe 8.4.

### *3.2. Nicht zulässig*

- **Belasten Sie die Fässer nicht mit zu viel Druck!**
  Halten Sie den Betriebs- und Lagerdruck bei maximal 3,5 Bar – 50 psi.
  Achten Sie auf den Druckanstieg durch die Nachgärung.
  Ein zu hoher Druck kann das Fass beschädigen.
- **Nehmen Sie keine Manipulationen am Speer** (Fassventilsystem) oder Fass vor.
- **Lassen Sie den** Speer, den Hals oder Körper des Fasses nicht absichtlich fallen.
- **Das** DOLIUM®-Fass **darf nicht gereinigt, repariert, gewartet oder wiederverwendet werden.**
- **Der flexible Körper** des DOLIUM®-Fasses darf keinesfalls durchstochen werden, da der unter Druck stehende Fasskörper aus flexiblem PE-Material besteht und ein Durchstoßen zu einem Bersten führen und eine unsichere Situation verursachen könnte.
- **Das Fass darf nicht aufgeweicht oder verbrannt werden,** auch nicht nach der Verwendung.
- **Erhitzen Sie die Fässer nicht,** da dies sowohl die Temperatur als auch den Druck im Inneren des Fasses erhöhen kann. Nicht an Temperaturen von > 50°C aussetzen.
- **Klettern Sie nicht auf gestapelte Fässer,** und verwenden Sie die Fässer nicht als Baumaterial.

## 4. Lebensmittelsicherheit

- Das assemblierte Fass besteht aus Materialien, die den relevanten europäischen Richtlinien und der US-FDA-Gesetzgebung für Mateiralien mit Lebensmittelkontakt entsprechen. Erklärungen der Lieferfirmen über die Lebensmittelsicherheit und Migrationsberichte stehen bei der Dispack-Projects NV zur Verfügung.
- Die Produktion des Fasses entspricht den Anforderungen der GMP-Gesetze.
- Das Fass ist für Getränke mit einem Alkoholgehalt von bis zu 15% (US) und 20% (EU) zur langfristigen Lagerung bei Raumtemperatur oder einer niedrigeren Temperatur geeignet.

## 5. $CO_2$/N - Sicherheitsanweisungen

- Stellen Sie sicher, dass alle Benutzer über die $CO_2$ / N -Gefahren und die $CO_2$ / N-Nutzungsanweisungen informiert sind. Diese sind bei Ihrem CO2 / N-Lieferant erhältlich.
- $CO_2$ ist ein ungiftiges, geruchloses und farbloses Gas, das schwerer als Luft ist. Somit verdrängt $CO_2$ den Sauerstoff aus der Luft, was bei Konzentrationen von mehr als 5% zu Erstickungsgefahr führt. $CO_2$-Konzentrationen ab 9% sind tödlich.
- N ist ein ungiftiges, geruchloses und farbloses Gas. N verdrängt den Sauerstoff aus der Luft, was bei Konzentrationen von mehr als 82% zu Erstickungsgefahr führt. N-Konzentrationen ab 90% sind tödlich.
- Sorgen Sie dafür, dass $CO_2$ / N eine zertifizierte Lebensmittelqualität aufweist, mit einem Reinheitsgrad von > 99,8 %.
- Stellen Sie sicher, dass $CO_2$ / N-Flaschen nicht fallen können. Befestigen Sie diese ordnungsgemäß mit einer Kette oder ähnlichem.
- Verwenden Sie $CO_2$ / N-Flaschen ausschließlich mit einem geeigneten $CO_2$ / N-Regler und einem anliegenden Überdruckventil. **Schließen Sie NIEMALS eine $CO_2$ / N-Flasche direkt an ein Fass an**, da der sofortige hohe Druck zu einem sofortigen Bersten führen kann.
- Es wird dringend empfohlen, einen $CO_2$ / N-Alarm zu installieren, insbesondere in sehr kleinen oder schlecht gelüfteten Lagerräumen oder Kellern.

# 6. Palletizing, stacking, storage and transport of empty kegs

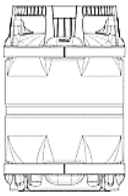
## *6.1. Palettierung*

- Eine gute Palettierung ist wichtig, um Verrutschen, Herunterfallen oder Destabilisierung der Fässer zu verhindern.
- Die Oberfläche der Palette darf nicht rutschig sein, um zu vermeiden, dass die Fässer von der Palette abrutschen. Die Bodenkanten der DOLIUM®-Fässer sind mit einer Rändelung versehen.
- Stellen Sie die Fässer auf die Paletten gemäß den Palettierungsmustern von Absatz 6.2. Die Palettierung hängt vom Fass- und vom Palettentyp ab.
- Ein gutes Muster verhindert das Verrutschen von Fässern.
- Sorgen Sie dafür, dass die Fässer beim Stapeln auf jeder Seite der Palette weniger als 50 mm über- oder unterhängen.
- Befestigen Sie die Fässer mit Umreifungen, wenn die Stapelung instabil ist.
- Maximale Palettenbelastung:
  - Statisch: < 4.000 kg / 8.800 Pds – Lager
  - Dynamisch: < 1.400 kg / 3.080 Pds - Transport

## *6.2. Palettierungsmuster*

**12,5 L Slim**

Diameter: 243mm
Height: 428mm



**CP1 Pallet**
Pallet size:
1200x1000x150
Pallet: 100 kegs
Layers: 5 x 20 kegs

**D-108 Pallet**
Pallet size:
1200x1080x150
Pallet: 115 kegs
Layers: 5 x 23 kegs

**20 L Slim**

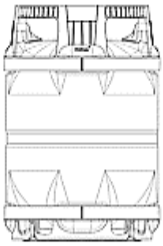
Diameter: 243mm
Height: 572mm

**CP1 Pallet**
Pallet size:
1200x1000x150
Pallet: 80 kegs
Layers: 4 x 20 kegs

**D-108 Pallet**
Pallet size:
1200x1080x150
Pallet: 92 kegs
Layers: 4 x 23 kegs

**24 L Prime**

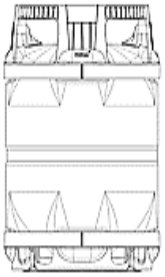
Diameter: 301mm
Height: 488mm



**CP2/Euro Pallet**
Pallet size:
1200x800x150
Pallet: 55 kegs
Layers: 5 x 11 kegs

**30 L Prime**

Diameter: 301mm
Height: 572mm



**CP2/Euro Pallet**
Pallet size:
1200x800x150
Pallet: 44 kegs
Layers: 4 x 11 kegs

## 6.3. *Stapeln eingehender leerer Fässer*

### 12,5 L Slim

| | | 5 high | |
|---|---|---|---|
| **CP1** 120x100 cm Kegs/layer: 20 | Height (mm/inch) | 2273 | 89 |
| | Weight (kg/pound) | 117 | 258 |
| **D-108** 120x108 cm Kegs/layer: 23 | Height (mm/inch) | 2273 | 89 |
| | Weight (kg/pound) | 127 | 279 |

### 20 L Slim

| | | 4 high | |
|---|---|---|---|
| **CP1** 120x100 cm Kegs/layer: 20 | Height (mm/inch) | 2446 | 96 |
| | Weight (kg/pound) | 98 | 215 |
| **D-108** 120x108 cm Kegs/layer: 23 | Height (mm/inch) | 2446 | 96 |
| | Weight (kg/pound) | 104 | 230 |
| **Euro** 120x80 cm Kegs/layer: 15 | Height (mm/inch) | 2446 | 96 |
| | Weight (kg/pound) | 83 | 183 |

### 24 L Prime

| | | 5 high | |
|---|---|---|---|
| **CP2** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | Height (mm/inch) | 2598 | 102 |
| | Weight (kg/pound) | 82 | 180 |
| **Euro** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | Height (mm/inch) | 2598 | 102 |
| | Weight (kg/pound) | 92 | 202 |

### 30 L Prime

| | | 4 high | |
|---|---|---|---|
| **CP2** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | Height (mm/inch) | 2446 | 96 |
| | Weight (kg/pound) | 68 | 150 |
| **Euro** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | Height (mm/inch) | 2446 | 96 |
| | Weight (kg/pound) | 78 | 172 |

## 6.4. *Palettenetikett*

- Jede Palette der DOLIUM®-Fässer trägt einen einzigartigen SSCC-Code zur Identifizierung und zu Lagerzwecken.

EU - etikett

US - etikett

## 6.5. *Lagerung und Transport leerer Fässer*

- Lagerung leerer Fässer:
  - Durch geschützte Lagerung vor Wind schützen: leichte Fässer (selbst wenn Sie palettiert sind) sind nicht windstabil.
  - Vor direktem Sonnenlicht schützen.
- Lagern Sie leere Fässer vorzugsweise bei 0° C < Lagertemperatur < 35° C.
- Verwenden Sie einen Gabelstapler mit gepanzertem Korb für Lagerarbeiten und das Palettenhandling.
- Beim Laden/Entladen von LKWs, Zügen und Containern: Vermeiden Sie offene Stellen zwischen den Paletten.
- Umgebungsbedingungen während des Transports:
  - Nicht an extreme Temperaturen aussetzen: Fässer bei 0° C lagern < Lagertemperatur < 35°
  - Nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen.
  - Vor Wind schützen.

# 7. Füllen der Fässer

## *7.1. Allgemeines*

- Die DOLIUM®-Fässer sind mit allen Abfüllanlagen mit derselben Füllgeschwindigkeit wie Edelstahlfässer kompatibel.
- Die DOLIUM®-Fässer sind gespült und mit $CO_2$ und/oder N @ 1,0 Bar Druck belastet. Verwenden Sie professionelle Ausrüstung zum Füllen der Fässer: Die DOLIUM®-Fässer sind mit standardmäßigen Anschlusssystemen ausgestattet und mit bestehenden Abfüllanlagen kompatibel, unter der Voraussetzung, dass die erforderlichen Temperatur- und Druckeinstellungen eingehalten wurden, Reinigungs- und Dämpfungseinrichtungen abgeschaltet sind und die erforderlichen und gesetzlichen Sicherheitsmerkmale vorhanden sind.
- Die DOLIUM®-Fässer werden unter trockenen und mikrobiologisch sauberen Bedingungen geliefert. Deshalb ist während des Abfüllens keine Reinigung oder Desinfektion erforderlich.
- Vermeiden Sie mikrobielle Verunreinigungen, da diese das Verderben von Getränken verursachen können. Eine Verunreinigung kann auch aufgrund der Gärung der verbleibenden Extrakte zu einer Beschädigung der Fässer führen.
- Desinfizieren Sie die Speerspitzen, indem Sie diese vor dem Füllen einige Minuten lang mit Alkohol oder einer Peressigsäurelösung besprühen.
- Prüfen Sie vor dem Füllen, ob die DOLIUM®-Fässer noch unter Druck stehen. Füllen Sie keinen drucklosen Fässern.
- Bitte tragen Sie beim Befüllen vorsichtshalber Schutzausrüstung.
- Keine Reinigung oder Sterilisation erlaubt:
  - Halten Sie die DOLIUM®-Fässer von ätzenden Hydroxiden als Reinigungsmittel fern.
  - Halten Sie die DOLIUM®-Fässer von Dampf oder Dämpfen fern.
- $CO_2$ oder N-Spülung vor dem Füllen obligatorisch.
- Alle DOLIUM®-Fässer wurden bei der Montage mit $CO_2$ oder N gespült, um den größten Teil der Luft und insbesondere des Sauerstoffs ($O_2$) auszuleiten.
  - Spülen Sie die Fässer vor dem Füllen gründlich mit $CO_2$ oder N.
  - Detaillierte Sicherheitsanweisungen für $CO_2$ oder N: Siehe $CO_2$-Anweisungen des Lieferanten.
- DOLIUM® Füllvolumen:
  - Füllen durch volumetrische Kontrolle
  - Füllen durch Gewichtskontrolle
  - Bitte halten Sie den Mindestluftraum von 2 % ein
  - Vermeiden Sie ein Überfüllen der Fässer, da dies bei einem Aufprall zu einer Beschädigung des Fasses führen kann.
- Bitte kontaktieren Sie unser DOLIUM®-Team unter: info@dolium.eu für Support und detaillierte Richtlinien für das Füllen.

## 7.2. *Fass-Etikett*

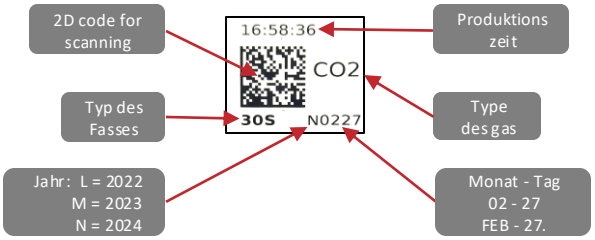
- Zu Tracking & Tracing-Zwecken werden die DOLIUM®-Fässer durch eine digitale 2D-Datenmatrix (per Kamera lesbar) sowie durch einen analogen *mmdd + hh:mm:ss*-Tintenstrahldruck auf dem Etikett am Fassboden individuell identifiziert.

### EU - Etikett

Suche nach dem T&T-Code

Rückverfolgbarkeitscode

z.B. 30L Prime S Fass produziert am 27. Februar 2024

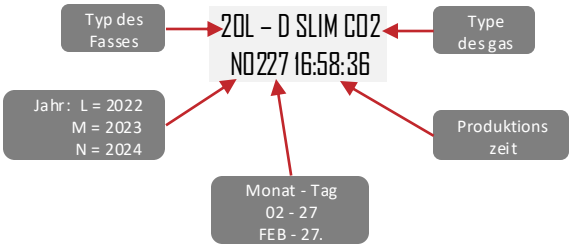



### US - Etikett

Suche nach dem T&T-Code

Rückverfolgbarkeitscode

z.B. 20L Slim D Fass produziert am 27. Februar 2024



# 8. Palettierung, Stapelung, Lagerung und Transport von gefüllten Fässern

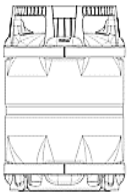
## *8.1. Palettierung*

- Eine gute Palettierung ist wichtig, um Verrutschen, Herunterfallen oder Destabilisierung der Fässer zu verhindern.
- Die Oberfläche der Palette darf nicht rutschig sein, um zu vermeiden, dass die Fässer von der Palette abrutschen. Die Bodenkanten der DOLIUM®-Fässer sind mit einer Rändelung versehen.
- Stellen Sie die Fässer auf die Paletten gemäß den Palettierungsmustern von Absatz 8.2. Die Palettierung hängt vom Fass- und vom Palettentyp ab.
- Ein gutes Muster verhindert das Verrutschen von Fässern.
- Sorgen Sie dafür, dass die Fässer beim Stapeln auf jeder Seite der Palette weniger als 50 mm über- oder unterhängen.
- Bevestigen Sie die Fässer mit Umreifungen, wenn die Stapelung instabil ist.
- Maximale Palettenbelastung:
  - Statisch: < 4.000 kg / 8.800 lbs - Lager
  - Dynamisch: < 1.400 kg / 3.080 lbs - Transport

## *8.2. Palettierungsmuster*

**12,5 L Slim**

Diameter: 243mm
Height: 428mm



**CP1 Pallet**
Pallet size:
1200x1000x150
Stack: 20 kegs/layer

**D-108 Pallet**
Pallet size:
1200x1080x150
Stack: 23 kegs/layer

**20 L Slim**

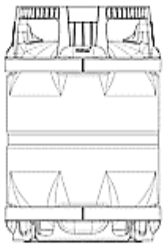
Diameter: 243mm
Height: 572mm

**CP1 Pallet**
Pallet size:
1200x1000x150
Stack: 20 kegs/layer

**D-108 Pallet**
Pallet size:
1200x1080x150
Stack: 23 kegs/layer

**24 L Prime**

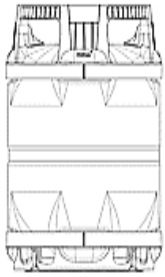
Diameter: 301mm
Height: 488mm



**CP2/Euro Pallet**
Pallet size:
1200x800x150
Stack: 11 kegs/layer

**30 L Prime**

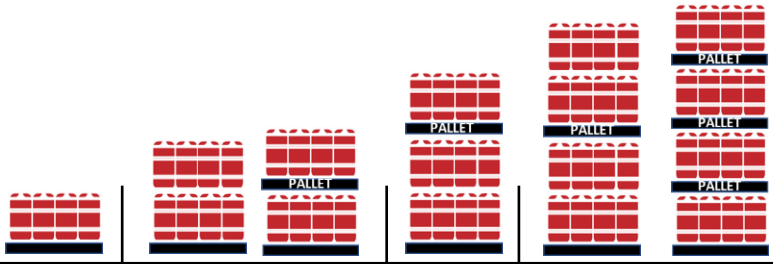
Diameter: 301mm
Height: 572mm



**CP2/Euro Pallet**
Pallet size:
1200x800x150
Stack: 11 kegs/layer

## 8.3. *Stapeln der gefüllten Fässer*

**Gefüllt 12,5 L Slim**

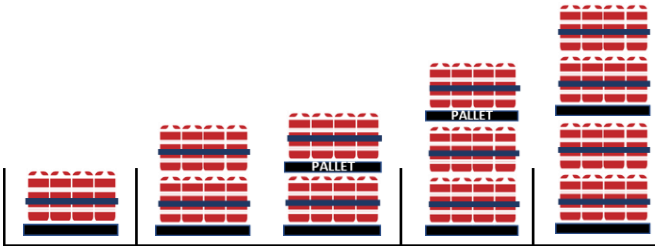



Lagerhalle

| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | | 4 High | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP1** 120x100 cm Kegs/layer: 20 | **Height** (mm/inch) | 581 | 23 | 1004 | 40 | 1162 | 46 | 1585 | 62 | 2008 | 79 | 2324 | 91 |
| | **Weight** (kg/pound) | 291 | 641 | 561 | 1237 | 581 | 1282 | 852 | 1878 | 1123 | 2475 | 1163 | 2563 |
| **D-108** 120x108 cm Kegs/layer: 23 | **Height** (mm/inch) | 581 | 23 | 1004 | 40 | 1162 | 46 | 1585 | 62 | 2008 | 79 | 2324 | 91 |
| | **Weight** (kg/pound) | 326 | 719 | 637 | 1405 | 652 | 1439 | 964 | 2125 | 1275 | 2811 | 1305 | 2877 |

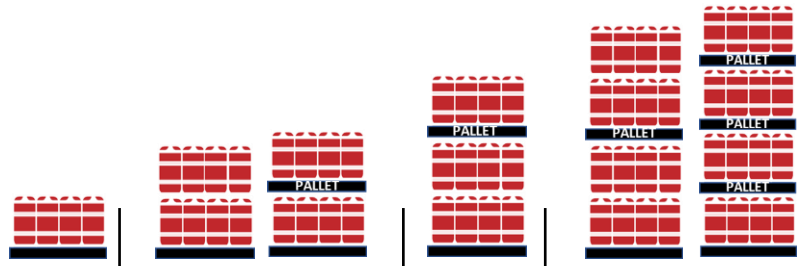
Transport

Verwenden Sie „Kunststoff-Riemen“ für jede Schicht




| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | | 4 High | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP1** 120x100 cm Kegs/layer: 20 | **Height** (mm/inch) | 581 | 23 | 1004 | 40 | 1162 | 46 | 1585 | 62 | 2008 | 79 |
| | **Weight** (kg/pound) | 291 | 641 | 561 | 1237 | 581 | 1282 | 852 | 1878 | 1123 | 2475 |
| **D-108** 120x108 cm Kegs/layer: 23 | **Height** (mm/inch) | 581 | 23 | 1004 | 40 | 1162 | 46 | 1585 | 62 | 2008 | 79 |
| | **Weight** (kg/pound) | 326 | 719 | 637 | 1405 | 652 | 1439 | 964 | 2125 | 1275 | 2811 |

## Gefüllt 20 L Slim

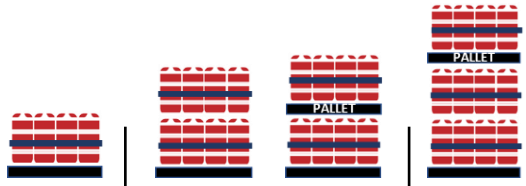



| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | | 4 High | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP1** 120x100 cm Kegs/layer: 20 | **Heigh** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 | 2604 | 103 | 2920 | 115 |
| | **Weight** (kg/pound) | 441 | 973 | 863 | 1902 | 883 | 1946 | 1304 | 2875 | 1726 | 3804 | 1766 | 3892 |
| **D-108** 120x108 cm Kegs/layer: 23 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 | 2604 | 103 | 2920 | 115 |
| | **Weight** (kg/pound) | 500 | 1101 | 984 | 2170 | 999 | 2203 | 1484 | 3271 | 1968 | 4340 | 1998 | 4406 |
| **EURO** 120x80 cm Kegs/layer: 15 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 | 2604 | 103 | 2920 | 115 |
| | **Weight** (kg/pound) | 341 | 752 | 657 | 1449 | 682 | 1504 | 1023 | 2256 | 1289 | 2842 | 1364 | 3008 |

Lagerhalle

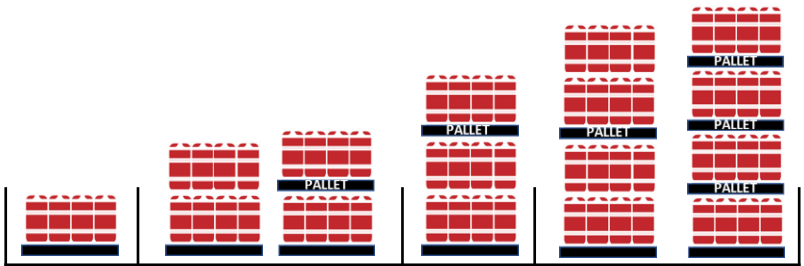
Transport

Verwenden Sie „Kunststoff-Riemen“ für jede Schicht




| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP1** 120x100 cm Kegs/layer: 20 | **Heigh** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 |
| | **Weight** (kg/pound) | 441 | 973 | 863 | 1902 | 883 | 1946 | 1304 | 2875 |
| **D-108** 120x108 cm Kegs/layer: 23 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | **Not allowed!** | |
| | **Weight** (kg/pound) | 500 | 1101 | 984 | 2170 | 999 | 2203 | | |
| **EURO** 120x80 cm Kegs/layer: 15 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 |
| | **Weight** (kg/pound) | 341 | 752 | 657 | 1449 | 682 | 1504 | 1023 | 2256 |

# Gefüllt 24 L Prime

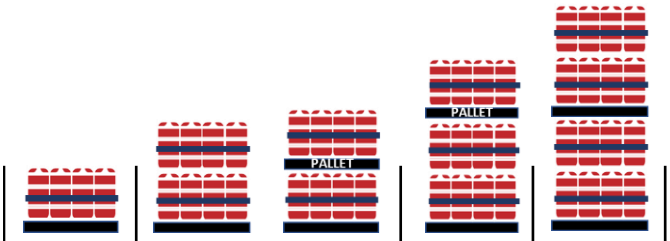



## Lagerhalle

| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | | 4 High | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP2** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 646 | 25 | 1134 | 45 | 1292 | 51 | 1780 | 70 | 2268 | 89 | 2584 | 102 |
| | **Weight** (kg/pound) | 299 | 658 | 577 | 1273 | 597 | 1317 | 876 | 1931 | 1155 | 2545 | 1195 | 2633 |
| **Euro** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 646 | 25 | 1134 | 45 | 1292 | 51 | 1780 | 70 | 2268 | 89 | 2584 | 102 |
| | **Weight** (kg/pound) | 304 | 669 | 582 | 1284 | 607 | 1339 | 886 | 1953 | 1165 | 2567 | 1215 | 2678 |

## Transport

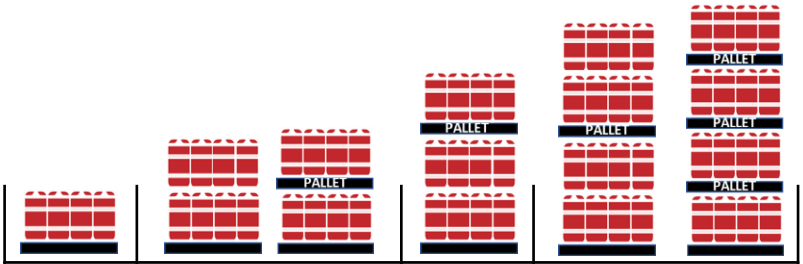
Verwenden Sie „Kunststoff-Riemen“ für jede Schicht




| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | | 4 High | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP2** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 646 | 25 | 1134 | 45 | 1292 | 51 | 1780 | 70 | 2268 | 89 |
| | **Weight** (kg/pound) | 299 | 658 | 577 | 1273 | 597 | 1317 | 876 | 1931 | 1155 | 2545 |
| **Euro** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 646 | 25 | 1134 | 45 | 1292 | 51 | 1780 | 70 | 2268 | 89 |
| | **Weight** (kg/pound) | 304 | 669 | 582 | 1284 | 607 | 1339 | 886 | 1953 | 1165 | 2567 |

## Gefüllt 30 L Prime

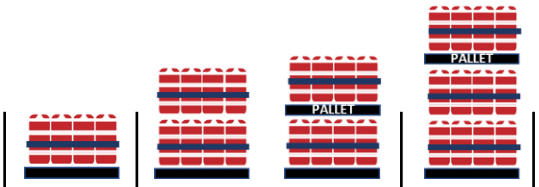
Lagerhalle




| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | | 4 High | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP2** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 | 2604 | 103 | 2920 | 115 |
| | **Weight** (kg/pound) | 360 | 794 | 705 | 1554 | 720 | 1587 | 1065 | 2348 | 1410 | 3108 | 1440 | 3174 |
| **Euro** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 | 2604 | 103 | 2920 | 115 |
| | **Weight** (kg/pound) | 370 | 816 | 715 | 1576 | 740 | 1631 | 1110 | 2447 | 1405 | 3097 | 1480 | 3262 |

Transport

Verwenden Sie „Kunststoff-Riemen“ für jede Schicht

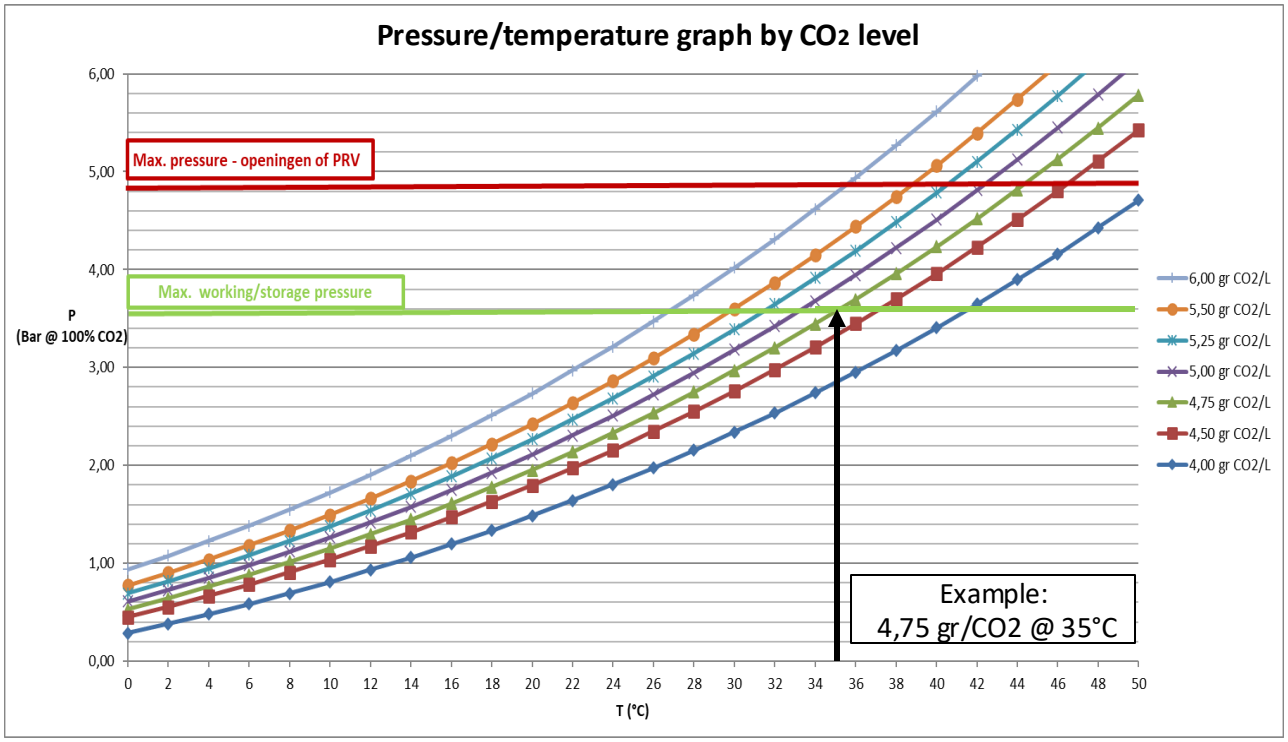



| | | 1 High | | 2 High | | | | 3 High | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CP2** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 |
| | **Weight** (kg/pound) | 360 | 794 | 705 | 1554 | 720 | 1587 | 1065 | 2348 |
| **Euro** 120x80 cm Kegs/layer: 11 | **Height** (mm/inch) | 730 | 29 | 1302 | 51 | 1460 | 57 | 2032 | 80 |
| | **Weight** (kg/pound) | 370 | 816 | 715 | 1576 | 740 | 1631 | 1110 | 2447 |

## 8.4. *Lager und Transport gefüllter Fässer*

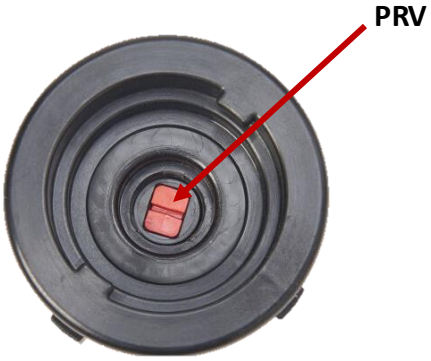
- Lagerung gefüllter Fässer:
  - Vor direktem Sonnenlicht schützen.
- Der Innendruck während der Lagerung muss unter 3,5 Bar liegen.
- Für Lagertemperatur:
  - Die Temperatur wird durch den Innendruck von 3,5 Bar bestimmt.
  - Dieser Druck hängt vom CO2-Gehalt und der Temperatur ab, wie in der folgenden Grafik gezeigt wird (Erweiterte Version auf Seite 20).
  - Zum Beispiel: Die Höchsttemperatur (von mit 4,75 gr CO2 gesättigtem Bier) entspricht 35°C.
  - Im Allgemeinen haben hohe Lagertemperaturen eine drastische negative Wirkung auf die Bierqualität und müssen vermieden werden.
- Verwenden Sie einen Gabelstapler mit gepanzertem Korb für Lagerarbeiten und Palettenhandling.
- Beim Laden/Entladen von LKWs, Zügen und Containern: Vermeiden Sie offene Stellen zwischen den Paletten.
- Umgebungsbedingungen während des Transports:
  - Nicht an extreme Temperaturen aussetzen
  - Nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen.
  - Vor Wind schützen.

| Drucktabelle | |
|---|---|
| Working/storage pressure | < 3,5 bar / 50 PSI |
| PRV | 4,8 bar / 70 PSI |
| Burst pressure | >7,2 bar / 101 PSI |



# 9. Automatisches Überdruckventil (PRV)

- Das DOLIUM® PRV ist eine innovative und patentierte Funktion. Das automatische Überdruckventil (Pressure Relief Valve" - PRV) verfolgt zwei Zwecke. Erstens ermöglicht eine automatische Druckfreisetzung, wenn der Druck während der **Lagerung oder dem Transport** 4,8 Bar überschreitet (0/- 0,3), und schließt sich dann automatisch, wenn er 2 Bar erreicht.




- Nach der Verwendung kann der Druck des Fasses abgelassen werden, in dem man das DOLIUM®-PRV mit einem Schraubenzieher eine Vierteldrehung gedreht wird.

# 10. Verwendung, Abgabe und Lagerung an der Verkaufsstelle

## *10.1. Handhabung - Manuell*

- Die Fässer nicht über spitze Gegenstände rollen.
- Nicht mit leeren oder gefüllten Fässern werfen.
  - Gefüllte Fässer nicht fallenlassen:
  - Bei einem Fall auf Beton: < 0,25 m
  - Bei einem Fall auf ein Fallkissen: < 2,5 m

## *10.2. Lagerung vor und nach dem Abfüllen (nicht palettiert)*

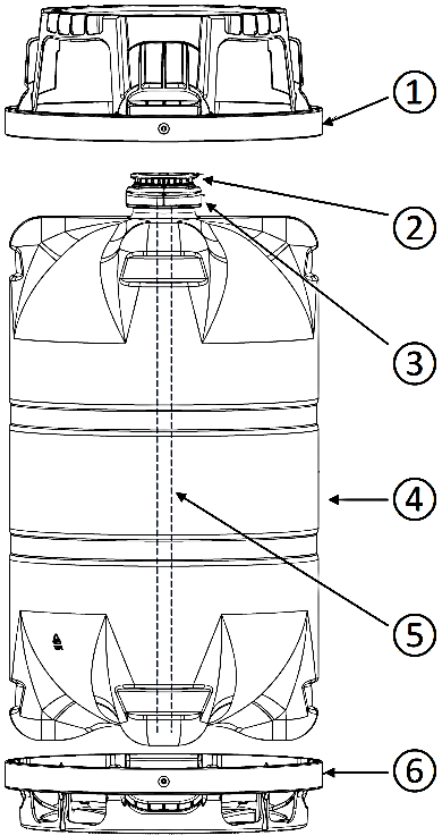
- Der Innendruck während der Lagerung muss unter 3,5 Bar liegen.
- Für Lagertemperatur:
  - Die Temperatur wird durch den Innendruck von 3,5 Bar bestimmt.
  - Dieser Druck hängt vom CO2-Niveau und der Temperatur ab, wie in der Grafik auf Seite 20 gezeigt.
  - Zum Beispiel: Die Höchsttemperatur (von einem mit 4,75 gr CO2 gesättigtem Bier) entspricht 35°C.
- Lagern Sie gefüllte Fässer im Interesse der Getränkequalität bei einer konstanten Temperatur.
- Stapeln Sie unpalettierte (geschlossene) gefüllte Fässer oder (nicht angeschlossene) entleerte Fässer nicht höher als 2 Fässer.

## *10.3. Anzapfen*

- Verwenden Sie einen geeigneten Anschluss.
- Verwenden Sie einen angemessenen CO2- oder N-Regler und ein anliegendes Überdruckventil. Das Überdruckventil sollte in der Lage sein, 6 kg CO2 / h bei 4 Bar freizusetzen.
- Verwenden Sie CO2 oder N in Lebensmittelqualität mit einem Reinheitsgrad von > 99,8%.
- Verwenden Sie CO2 stets in gut gelüfteten Räumen.
- Verwenden Sie nicht zu viel Druck, Betriebsdruck = max. 3,5 Bar (siehe Tabelle, Seite 15).
- Stapeln Sie ein angeschlossenes Fass nicht, wenn es sich im Abgabemodus befindet.
- Machen Sie entleerte Fässer unverzüglich nach der Verwendung mittels des Überdruckventils im Freien oder in einem gut gelüfteten Bereich drucklos.
  - Siehe 5.
  - Siehe 9.
  - Siehe 11.

# 11. Entsorgung und Recycling

- Die DOLIUM®-Fässer sind nur für professionelle Zwecke bestimmt und dürfen nicht für einen beliebigen anderen Zweck verwendet werden, nicht einmal, wenn sie geleert und/oder drucklos gemacht wurden. Die DOLIUM®-Fässer dürfen nicht gereinigt, repariert, gewartet oder wiederverwendet werden.
- Fässer mit nicht konsumierbarem Bier müssen geleert und drucklos gemacht werden.
- Machen Sie entleerte Fässer auf 0 Bar drucklos, entweder mit dem Überdruckventil im Freien oder in einem gut gelüfteten Bereich (siehe 9. und 5.).
- Nachdem die DOLIUM®-Fässer entleert und drucklos gemacht wurden, muss die Entsorgung der Fässer auf umweltfreundliche Weise erfolgen. Bitte kontaktieren Sie Ihr lokales Recyclingunternehmen.

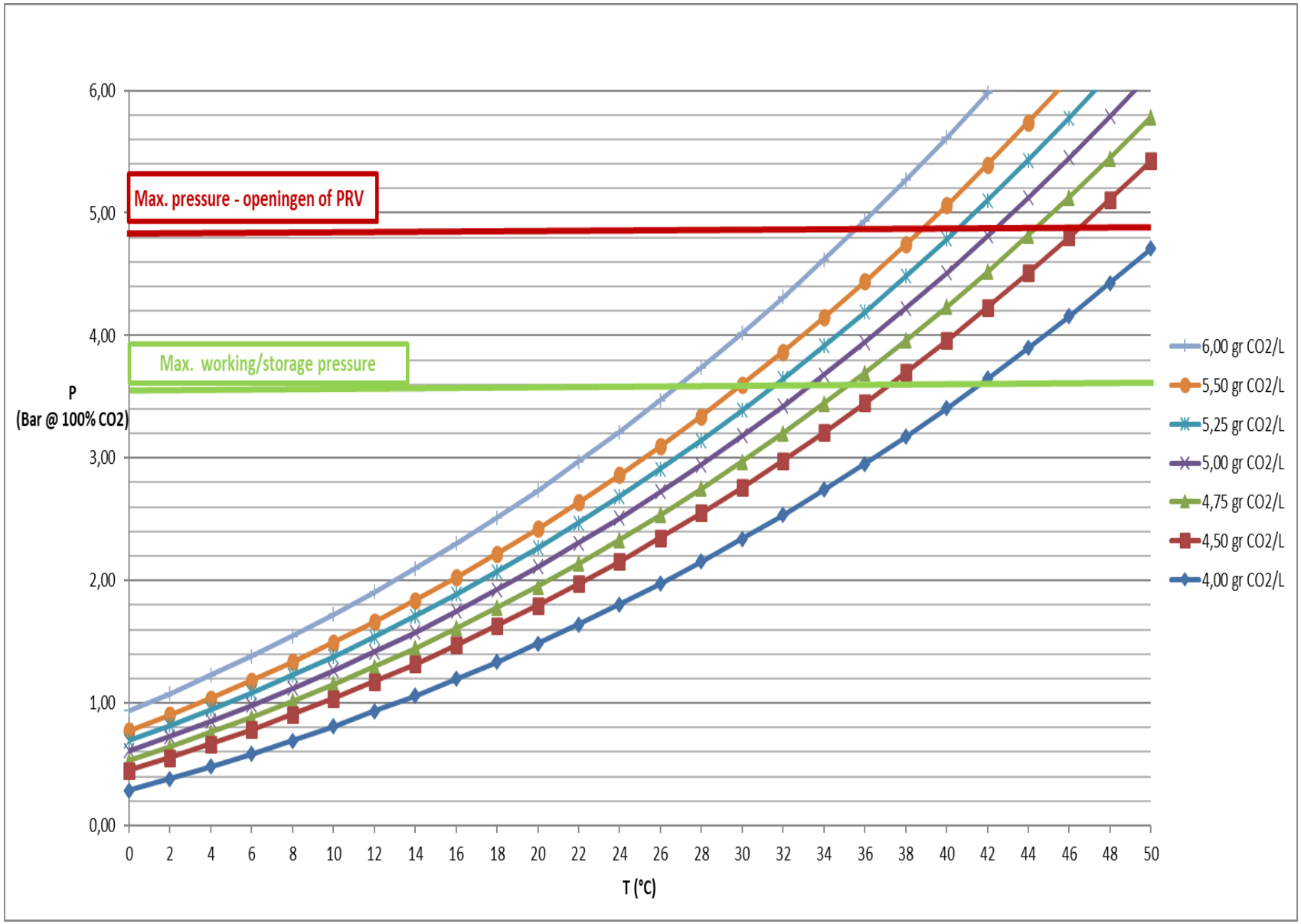



| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Top Ring | HDPE | 02 HDPE |
| 2 | Spear valve | PA | PA |
| 3 | Clips 2x | PA | PA |
| 4 | Body | PET | 01 PET |
| 5 | Tube | LDPE | 04 LDPE |
| 6 | Bottom Ring | HDPE | 02 HDPE |

## 12. Reklamationsbearbeitung

- Bei Beschwerden oder einem Problem senden Sie bitte eine E-Mail an: info@dolium.eu und senden Sie uns folgende Informationen:
  - Kundenname
  - Beschreibung der Beschwerde/des Problems
  - Foto des Fass-Etiketts (siehe Abschnitt 7.2)
  - Fotos der für die Beschwerde relevanten Fässer
  - # Fässer beteiligt
- Wenn möglich, stellen Sie die Fässer bitte zur Untersuchung unter Quarantäne.
- Unser DOLIUM®-Team wird das Beschwerdeverfahren einleiten und Kontakt mit Ihnen aufnehmen.

info@dolium.eu
www.dolium.eu
www.doliumkegs.com

Dolium
MOST ADVANCED ONE-WAY KEG

# Pressure/temperature graph by $CO_2$ level