



Jonas-Cahn-Str. 9
D-53115 Bonn

Telefon: +49 22 8 98 33-0
Fax: +49 22 8 98 33-195

eMail: marketing@frings.com
Internet: www.frings.com

Essig Infos

Fragebogen für die Auslegung einer Essigproduktionsanlage

Anschrift

Name _____

Straße / Postfach _____

PLZ / Ort _____

Land _____

(Ihre Angaben werden streng vertraulich behandelt)

1. Kapazität der Essigfabrik

1.1 Jährliche Produktion Essig bezogen auf 10 % Säurestärke: _____ Liter **10 %**
Jährliche Produktion Essig bezogen auf _____ % Säurestärke: _____ Liter _____ %
Maximal erforderliche Menge pro Monat: _____ Liter **10 %**

1.2 Welche Säurestärke hat der in Ihrem Land verkaufte Essig? _____ %

1.3 Wird eine spätere Kapazitätserhöhung in Betracht gezogen? Ja Nein

1.4 Müssen saisonmäßige Schwankungen in der Anlieferung des Rohmaterials berücksichtigt werden? Ja Nein
Wenn Ja, inwieweit? _____

1.5 Müssen absatzbedingte Bedarfsschwankungen des Essigs berücksichtigt werden? Ja Nein
Wenn Ja, wie groß sind die Schwankungen? _____

2. Rohmaterial

2.1 Liegt das Rohmaterial bereits als alkoholhaltige Flüssigkeit vor? Ja Nein
Wenn Nein, in welcher Form: _____

2.2 Welche alkoholhaltige Flüssigkeit wird eingesetzt?

	Alkoholgehalt in %
<input type="checkbox"/> Destillierter Alkohol (Primasprit / Rohsprit)	
<input type="checkbox"/> Traubenwein / Tresterwein	
<input type="checkbox"/> Malzwein	
<input type="checkbox"/> Alkoholisch vergorener Zuckerrohrsaft	
<input type="checkbox"/> Fruchtwein aus ...	
<input type="checkbox"/> Andere ...	

Jonas-Cahn-Str. 9
D-53115 BonnTelefon: +49 22 8 98 33-0
Fax: +49 22 8 98 33-195eMail: marketing@frings.com
Internet: www.frings.com

Essig Infos

Fragebogen für die Auslegung einer Essigproduktionsanlage

3. Gegebenheiten am Aufstellungsort

- 3.1 Höhe der Produktionsgebäude über NN: _____ m
- 3.2 Max. Temperatur _____ °C
Min. Temperatur _____ °C
Jahresdurchschnittstemperatur _____ °C
- 3.3 Maximale relative Luftfeuchtigkeit _____ %
- 3.4 Stromdaten
Betriebsspannung (3 Phasen, N, PE) _____ V
Frequenz 50 Hz 60 Hz
Lichtspannung _____ V
- 3.5 Sind viele Stromausfälle zu erwarten ? Ja Nein
Wenn ja, ca. Anzahl pro Jahr _____
Dauer des Stromausfalls _____ sec
_____ min
_____ h
- 3.6 Ist ein Notstromaggregat vorhanden? Ja Nein

4. Gebäude und Grundstück

- 4.1 Ist bereits ein Grundstück vorhanden? Ja Nein
Wenn Ja, legen Sie bitte eine Grundstücksskizze oder Zeichnung bei.
- 4.2 Grundstücksgröße: _____ m²
- 4.3 Sind Gebäude vorhanden ? Ja Nein
Wenn Ja, teilen Sie uns bitte die Maße so exakt wie möglich mit.

5. Wasserversorgung

- 5.1 Prozesswasser
Für Maischeansatz und Verdünnung des Essigs auf Verkaufsstärke ist
Trinkwasserqualität erforderlich.



Jonas-Cahn-Str. 9
D-53115 Bonn

Telefon: +49 22 8 98 33-0
Fax: +49 22 8 98 33-195

eMail: marketing@frings.com
Internet: www.frings.com

Essig Infos

Fragebogen für die Auslegung einer Essigproduktionsanlage

	m³/h	°C	bar
5.1.1			
5.1.2 Quellwasser			
5.1.3 Flusswasser			
Leitungswasser			

- 5.1.4 Liegt eine chemische Analyse des Wassers vor ? Ja Nein
- 5.1.5 Ist das Wasser bakteriologisch einwandfrei ? Ja Nein
- 5.1.6 Ist das Wasser vorbehandelt ? Ja Nein
 Wenn ja, womit ? Filter Chlor Ionenaustauscher
- 5.1.7 Welchen Härtegrad hat das Wasser ? _____ dH°

5.2 Kühlwasser

	m³/h	°C	bar
5.2.1			
5.2.2 Quellwasser			
5.2.3 Flusswasser			
Leitungswasser			

- 5.2.4 Kühlwassertemperatur min. _____ °C max. _____ °C
- 5.2.5 Dauerentnahmeleistung _____ m³/h
- 5.2.6 Welcher Grad der Verschmutzung kann erwartet werden ? sauber verschmutzt
- 5.2.7 Soll das Kühlwasser zur Wiederverwendung rückgekühlt werden ? Ja Nein



Jonas-Cahn-Str. 9
D-53115 Bonn

Telefon: +49 22 8 98 33-0
Fax.: +49 22 8 98 33-195

eMail: marketing@frings.com
Internet: www.frings.com

Essig Infos

Fragebogen für die Auslegung einer Essigproduktionsanlage

6. Lagertanks

Sind Lagertanks für Alkohol, Maische und Essig vorhanden ?

Wenn Ja,

Anzahl: _____

Größe: _____ m³

7. Realisierung

Wann wird das Projekt realisiert werden ? _____

Ort und Datum

Stempel und Unterschrift