



# HK-Drink's Einblick in unser Handwerk

Die Produktionsstätte in Obermeilen wird von uns liebevoll "Fabrikli" genannt.



Der Pasteur beim Abfüllen an der halbautomatischen Anlage.

Glögg-Konzentrat;  
Ohne dieses gibt  
es nie einen so guten  
Glühwein wie Joe's.

Konzentrat No 2;  
Damit auch die  
weissen Glühweine  
schön und fein werden

Das grosse Fass mit  
Rosy' Gin;  
Bereit  
zum Abfüllen und  
Konfektionieren

Die grossen Stahl-  
tanks; Darin werden  
alle Heissgetränke  
vorab gemischt



Die Steuerung für die  
Pasteurisation mit  
den elektronisch re-  
gulierten Überwa-  
chungsinstrumenten  
für Durchlaufzeit,  
Temperatur, automa-  
tische Waage u.s.w.

Die komplizierte  
Druckluftmechanik für  
das automatische Fül-  
len und wägen sowie  
die Vorrichtung für das  
Verschliessen der Bag-  
in-Boxen. Unsere Kon-  
struktion funktioniert  
wunderbar.

Unser Durchlauf-Erhitzer als geschlossenes System zum Pasteurisieren. Der Wärmeaustauscher braucht viel Energie die ein sehr leistungsfähiges Induktionsfeld liefert. Auch dies ist ein Eigenbau.



**HK-Drink's**  
Home of Rosy's Gin



# HK-Drink's Einblick in unser Handwerk



Unsere Destillerie in der Rosy's Gin gebrannt wird. Die Brennblasen funktionieren wie ein grosser Dampfkochtopf. Bestens geeignet für die Produktion in kleinen Losgrößen, eben "Small Batch". Die Anlage destilliert sehr langsam damit Aromen und Alkohol maximal eingebunden werden. Und das schmeckt man dann auch bei allen unseren Rosy's Gins.



So sieht unser Lager vor der Glühwein-Saison aus :-). Und wenn Sie mehr und Genaueres über uns und unsere Anlagen erfahren möchten, Anruf genügt. Wir freuen uns auf Sie.



**HK-Drink's** Home of Rosy's Gin