Varenummer 5200

DK

HOT FILL
DOS 3

Food & Kitchen Machinery

JOM

JOM - Food & Kitchen Machinery

HOT FILL DOS 3

Fuldautomatisk HOT-FILL med automatisk posepakkemaskine og CIP-rengøringsanlæg

Vores fuldautomatiske HOT-FILL DOS 3 sikrer en forsvarlig og effektiv procedure for dosering af fødevarer i pose.

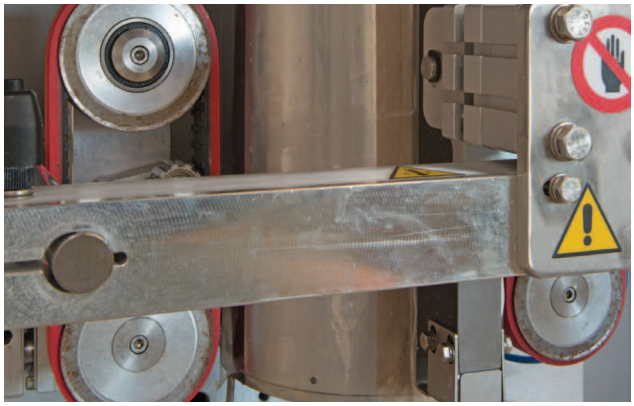
Dosering af varme fødevarer er normalt forbundet med en række arbejdsmiljømæssige risici. Med et fuldautomatisk doserings-system minimeres disse. Således sikrer automatikken, at medarbejderne ikke kommer i direkte kontakt med det 80° varme produkt. Den automatiske posemaskine svejser poserne sammen efter endt påfyldning. Behovet for lange løft gøres også mindre, da de færdigpakkede madretter bliver ført fra påfyldning op til medarbejderen via et lille transportbånd. Dette forhindrer uhensigtsmæssige arbejdsstillinger.

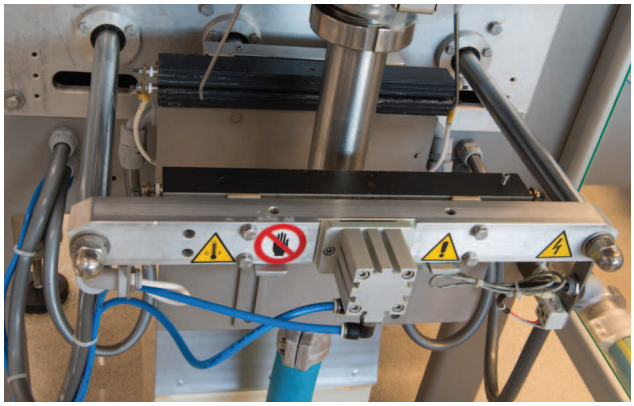
Perfekte portioner

HOT-FILL DOS 3 sikrer ensartede portionsstørrelser. Mængden der skal doseres i poserne bestemmes via et Touch Screen-betjeningspanel. Her fastsættes også, hvor hurtigt produktet skal doseres, således at arbejdsgangen kan tilrettelægges efter behov.

Den fuldautomatiske HOT-FILL DOS 3 kan suge direkte fra køkkenets gryder, og er udstyret med en temperaturalarm, således at udportioneringen altid sker med den rette temperatur.

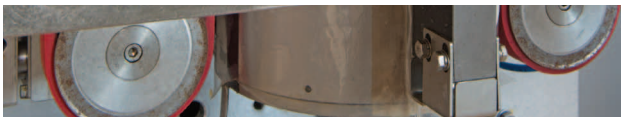
HOT-FILL DOS 3 sikrer en forsvarlig og effektiv procedure





Produkthøjdepunkter:

- Udført i rustfrit stål i et rengøringsvenligt design
- Kan dosere mos, supper, sovse og mere
- Doserer direkte fra gryde til HOT-FILL-poser
- Fuldautomatisk rengøringsprogram
- Touch Screen-betjening
- Temperaturalarm med datalogning. Dataudtag via USB-tilslutning. Aflæs mængde, tidspunkt og temperatur
- Doserer i 1 kg til 4 kg HOT-FILL-poser



HOT FILL 3 processen:

- Sugeslangen skrues på gryden
- På Touch Screen-betjeningen indtastes den ønskede mængde pr. pose
- Tryk Start
- Poserne laves automatisk af posemaskinen, der fødes fra en folierulle på maskinen
- HOT-FILL DOS 3 suger fra gryden og doserer den ønskede mængde i poserne
- Efter endt produktion tilsluttes CIP-rengøringsanlægget ved at skrue CIP-slangen på posemaskinen
- CIP-rengøringsanlægget rengør alle indvendige dele som slanger, rør, ventiler og pumpe
- Rengøringsprogrammet er fuldautomatisk og doserer selv rengørings- og desinfektionsmiddel

Teknisk data og information på bagsiden →

HOT FILL DOS 3

Fuldautomatisk HOT-FILL og CIP-rengøringsanlæg med automatisk posepakkemaskine

TEKNISK SPECIFIKATIONER:

POSEPAKKEMASKINE

Varenummer: 5200

El-tilslutning: CEE stik, forsikring 16 Amp, 400 Volt

Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Lufttilslutning: 7 bar, 400 l pr. minut

Kloak: Ø100 mm

TEKNISK SPECIFIKATIONER:

HOT-FILL/CIP TIL POSEPAKKEMASKINE

Varenummer: 5200

El-tilslutning: CEE stik, forsikring 32 Amp, 400 Volt

Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Koldt vand: 3/4", 2½" bar

Varmt vand: 3/4", 2½" bar

Kloak: Ø100 mm

TILVALG:

HOT-FILL DOS 3

- HOT-FILL DOS 3 leveres med pulsdosering.
  Det er muligt at tilvælge vægtdosering.

JOM

JOM A/S
Industrivej 32 | DK-7700 Thisted

Tlf.: +45 9792 0644
info@jomrustfri.dk

www.jomrustfri.dk