



HOT FILL

DOS 1





JOM - Food & Kitchen Machinery

HOT FILL DOS 1



Sikker arbejdsplads

HOT-FILL DOS 1 sikrer hurtig dosering af flydende produkter. Supper og sovse doseres let på poser eller kantiner. **HOT-FILL DOS 1** er velegnet til dosering af varme produkter, og kan håndtere temperaturer mellem 0 - 90° C.

Med **HOT-FILL DOS 1** bliver arbejdspladsen mere sikker. Maskinen sikrer en god arbejdsstilling, der beskytter personalet mod belastninger i skuldre og håndled. Det giver færre gener og forhindrer skader.

Rengøringen af **HOT-FILL DOS 1** foregår ved hjælp af det indbyggede halv-automatiske rengøringsanlæg. Her bliver alle indvendige rør, slanger og ventiler rengjort. Alle løse dele tåler selvfølgelig maskinopvask.

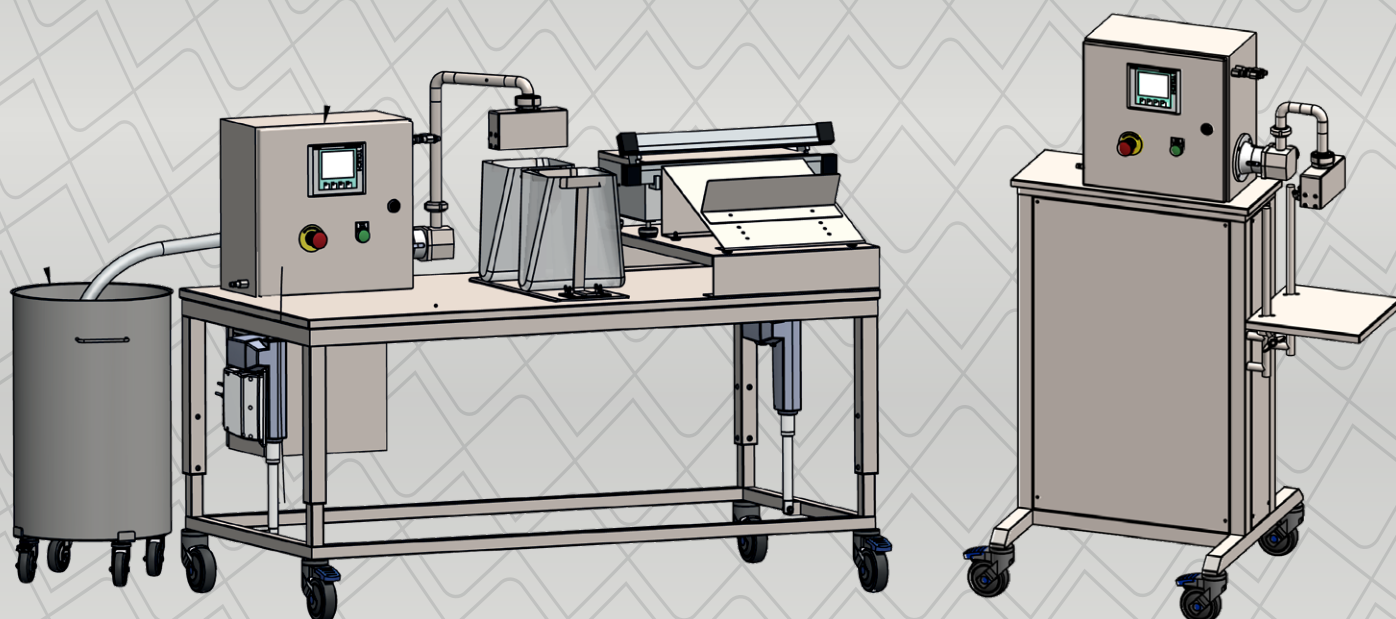
HOT-FILL DOS 1 fåes med forskellige tilvalg og kan tilpasses til Jeres specielle ønsker.

HOT-FILL DOS 1

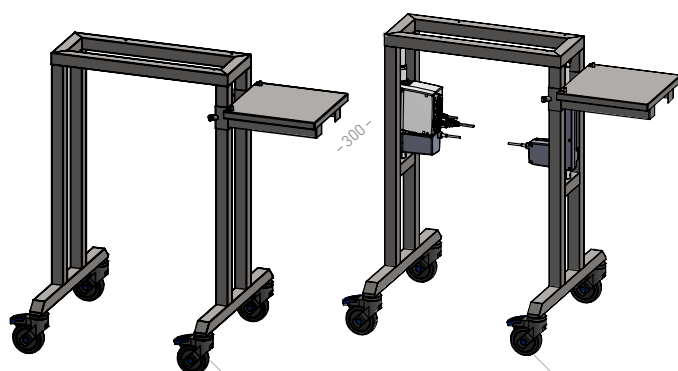
1001: Hot-Fill DOS 1. Anvendes til dosering af flydende varme produkter ved max temp. 90° og partikel str. op til 5 mm.

TILVALG HOT-FILL DOS 1:

- 1010:** Håndholdt fyldeventil til fjern dosering med standart indbygget 3 m. slange. Fodpedal med Start/stop knap.
- 1011:** Poselukning med svejsning og justerbar stativ til forskellige størrelser poser. Posefyldnings stativ med karrusel funktion.
- 1012:** Fyldeventil til flasker
- 1013:** Fyldeventil til bakker, glas krukker og poser
- 1014:** Indbygget luft kompressor
- 1015:** 50 l. beholder med låg og vogn
- 1016:** Fylde ventil og universal beslag til montering på ekstern transportbånd og lukke mekanismer. PLC er forberedt til start/stop funktion.
- 1025:** Arbejdsstation med manuel justerbar bordplade og automatisk hæve/sænke ramme (min 600 mm. Max 800 mm.).
- 1026:** Arbejdsstation med manuel justerbar bordplade.
- 1027:** Arbejdsstation med manuel justerbar bordplade, og automatisk hæve/sænke ramme.

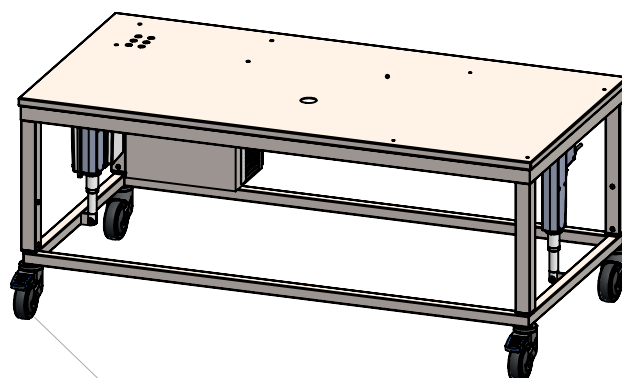


TILVALG:

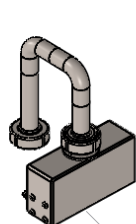


1026

1027



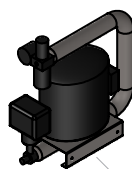
1025



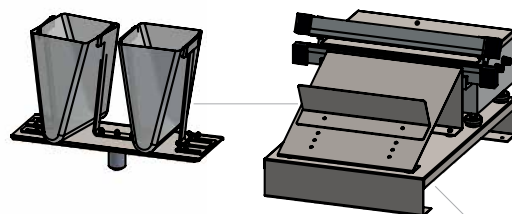
1013



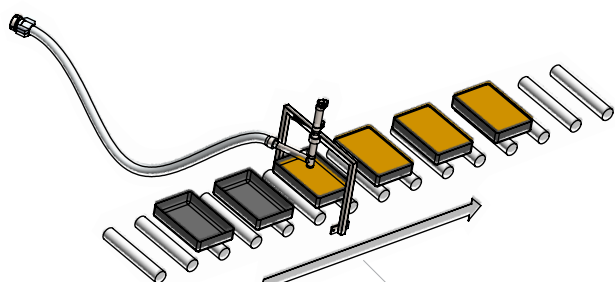
1012



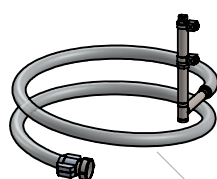
1014



1011



1016



1010



1015

HOT FILL DOS 1

Rengøring:

- Alle løsdele tåler maskinopvask
- Indbygget halvautomatisk rengøringsprogram

Fleksibilitet, komfort og sikkerhed:

- Minimering af skoldningsfare
- Øget arbejdssikkerhed
- Færre arbejdsskader i skuldre og håndled
- Støjsvag

Bedre dosering:

- Doserer grød, supper og sovse
- Kan dosere over bånd, tray-sealer og dybtrækker
- Doseringsmængden afmåles i puls-interval
- Touch Screen med brugervenlighed i højsædet
- Maksimal partikelstørrelse er 5 mm afhængigt af produkt

TEKNISK SPECIFIKATIONER:

HOT-FILL DOS 1

Varenummer: 1001

El-tilslutning: CEE stik, forsikring 13 Amp, 230 Volt. Hot-Fill skal tilsluttes stik med fejlstrømsrelæ HPFI Type B 300 mA

Lufttilslutning: Slange m. lynkobling min. 7 bar, 50 l pr. min