



HOT FILL

DOS 2





JOM - Food & Kitchen Machinery

HOT FILL DOS 2



HOT-FILL DOS 2 sikrer hurtig og præcis dosering af flydende fødevarer. Supper, sovs og mos bliver let fyldt på poser eller kantiner, og bliver opvejet med den indbyggede vægt i én og samme arbejdsang. Det sparer tid i køkkenet. Det tager kun få øjeblikke at skifte fra dosering i poser til kantiner. Tag poseholderen af og sæt rullebanen på, så er HOT-FILL DOS 2 klar.

Med HOT-FILL DOS 2 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.

HOT-FILL DOS 2 har hjul, således at arbejdsstationen kan flyttes, hvor det passer bedst.

Når maden doseres med HOT-FILL DOS 2 bliver risikoen for skoldning minimeret, da håndteringen af maden foretages af maskinen. Betjening af maskinen foregår på en moderne trykfølsom farveskærm med et brugervenligt interface. Rengøringen af HOT-FILL DOS 2 foregår ved

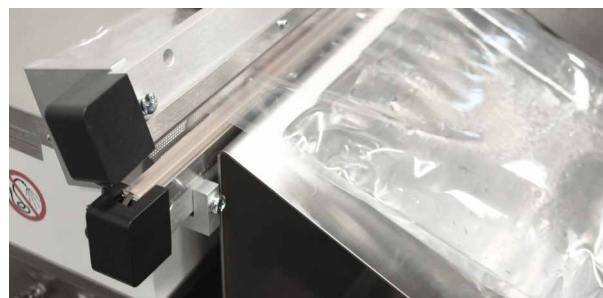
hjælp af det indbyggede halv-automatiske CIP-rengøringsprogram. Her bliver alle indvendige rør, slanger og ventiler rengjort. Alle løse dele tåler maskinopvask.

HOT-FILL DOS 2 kan skaleres efter Jeres behov!

Produkt højdepunkter:

- Hurtigt skift mellem poseholder og rullebane til kantiner
- Touch Screen farveskærm
- Drejhjul og bremse giver mobilitet og stabilitet
- Minimering af skoldningsfare
- Øget arbejdssikkerhed
- Færre arbejdsskader i skuldre og håndled

HOT-FILL DOS 2 kan skaleres efter Jeres behov



Bedre dosering:

- Doserer gryderetter, grød, supper, sovs og mos
- Indbygget vægt for nøjagtig afvejning af portioner
- Kan dosere over bånd, tray-sealer og dybtrækker
- Kan tilkobles fjerdosering
- Lukkesystem med svejser til Hot-Fill poser
- Touchscreen-betjening med brugervenlighed i højsædet
- Maksimal partikelstørrelse op til 30 mm afhængigt af produkt



HOT FILL 2 processen:

- Sugslangen skrues på gryden
- På Touch Screen-betjeningen indtastes den ønskede mængde pr. pose
- Tryk Start
- HOT-FILL DOS 2 suger fra gryden og doserer den ønskede mængde i poser eller kantiner
- Efter endt produktion kan et CIP-rengøringsanlæg (tilvalg) slutes til ved at skrue CIP-slangerne på Hot-Fill DOS 2
- CIP-rengøringsanlægget rengør slanger, rør og ventiler
- Rengøringsprogrammet er fuldautomatisk og doserer selv rengørings- og desinfektionsmiddel

TEKNISK SPECIFIKATIONER:

HOT-FILL DOS 2

Varenummer: 5002

El-tilslutning: CEE stik, forsikring 16 Amp, 230 Volt

Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Lufttilslutning: Slange med lynkobling min. 7 bar, 100 l pr. minut

TILVALG:

HOT-FILL DOS 2

- Hæve-sænkefunktion
- Temperaturalarm til egenkontrol af temperatur på doseret produkt
- Temperaturalarm med datalogning.
 - Dataudtag via USBtilslutning.
 - Aflæs mængde, tidspunkt og temperatur
- Knæbetjening af posesvejser
- Rullebaneforlænger
- Indbygget kompressor
- Fuldautomatisk CIP-rengøringsanlæg*

* FULDAUTOMATISK CIP-RENGØRINGSANLÆG

Programmeret rengøring:

Det er muligt at tilvælge et fuldautomatisk CIP-rengøringsanlæg, der kraftigt reducerer antallet af personaletimer brugt på rengøring. Samtidigt sikrer et fuldautomatisk CIP-rengøringsanlæg, at rengøringen kan programmeres præcist til opgaven.



TEKNISK SPECIFIKATIONER:

CIP-RENGØRINGSANLÆG TIL HOT-FILL DOS 2 - tilvalg

Varenummer: 5100

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

Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Koldt vand: 3/4", 2 1/2" bar

Varmt vand: 3/4", 2 1/2" bar

Kloak: Ø100 mm

