



# HOT-FILL ANLÆG DOS3

Posepakkemaskine med  
vejecelle og pulstæller  
til afmåling af produkt





JOM - Food & Kitchen Machinery

# HOT FILL DOS 3



## Fulldautomatisk 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 90° varme produkt. Den automatiske posemaskine svejser poserne sammen efter endt påfyldning. Behovet for lange løft gøres også mindre, da de færdigpakke madretter bliver ført fra påfyldning op til medarbejderen via et lille transportbånd. Dette forhindrer uheldsmæssige arbejdsstillinger.

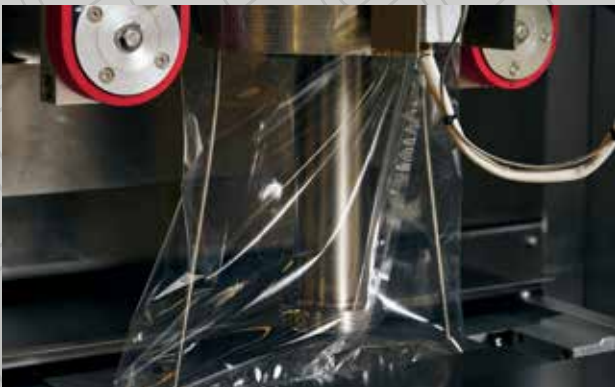
### Perfekte portioner

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

<b>Pakkeopgave</b>	At modtage- dosere- og emballere produkt i poser, fremstillet af folie på rulle
<b>Produkt</b>	Suppe, mos, sovseprodukter 90 ° C
<b>Posestørrelse</b>	Valgfri indenfor maskinens specifikationer. Aktuelt udstyres maskinen til at kunne fremstille poser for varme produkter, hvor posebredden kan være fra 180 - 380 mm. Volumemængden bestemmer poselængden.
<b>Volumen</b>	0,5 - 5 L poser
<b>Kapacitet</b>	Ca. 6-8 enheder pr. minut
<b>Posetype</b>	Pudeformede poser
<b>Fyldenøjagtighed</b>	Ved 3 kg +/- 2%



## Produkt højdepunkter:

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



## HOT FILL 3 processen:

- ◆ Sugslangen 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 fulldautomatisk og doserer selv rengørings- og desinfektionsmiddel

# HOT FILL DOS 3

Fulldautomatisk HOT-FILL og CIP-rengøringsanlæg med automatisk posepakkemaskine

## TEKNISK SPECIFIKATIONER:

### HOT-FILL/POSEPAKKEMASKINE BX600

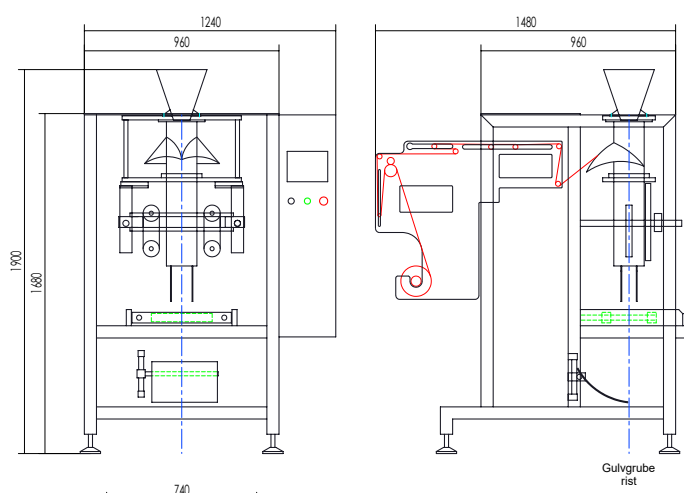
Varenummer: 5200

El-tilslutning: 16 A 3F+N+PE 400 V 50Hz  
HPFI Type B (for frekvensomformer)

Lufttilslutning: 7 bar, 400 l pr. minut

Kloak: Ø110 mm

Vægt: 585 kg



## TEKNISK SPECIFIKATIONER:

### HOT-FILL/CIP TIL POSEPAKKEMASKINE

Varenummer: 5200

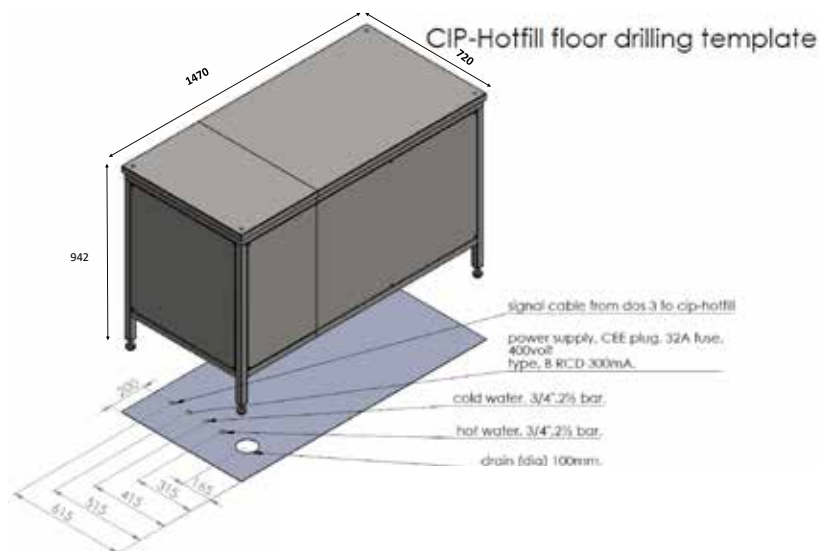
El-tilslutning: 32 A 3F + N+ PE 400 V 50 Hz  
HPFI Type B (for frekvensomformer)

Koldt vand tilslutning: 3/4", 2½ bar

Varmt vand tilslutning: 3/4", 2½ bar

Kloak: Ø110 mm

Vægt: 250 kg



## Alle tekniske kontrolfunktioner er centralt placeret på maskinens frontpanel

- Produktzoner i rustfri udførelse
- Betjeningsvenligt operatørpanel (Siemens) på dansk og engelsk
- Opbygning med kendte standardkomponenter