



HOT FILL

DOS 1





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.



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

HOT-FILL DOS 1 har hjul, således at arbejdsstationen kan flyttes, hvor det passer bedst.

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.

TILVALG:

HOT-FILL DOS 1

- Indbygget hæve/sænke-bord
- Indbygget kompressor

HOT-FILL DOS 1 kan tilpasses jeres specielle ønsker.

TEKNISK SPECIFIKATIONER:

HOT-FILL DOS 1

Varenummer: 2000

El-tilslutning: CEE stik, forsikring 13 Amp, 230 Volt
Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

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

Rengøring:

- Alle løsdele tåler maskinopvask
- Indbygget halvautomatisk rengøringsprogram

Fleksibilitet, komfort og sikkerhed:

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