



HOT-FILL

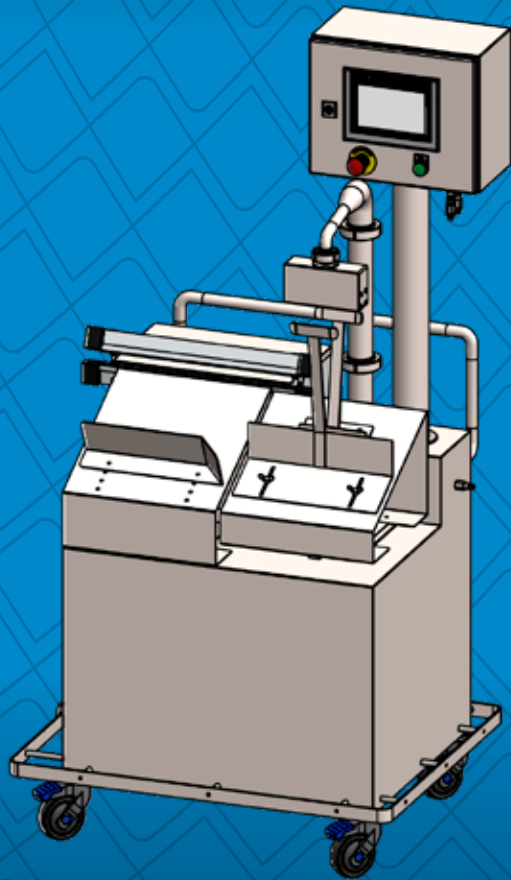
DOS 2





JOM - Food & Kitchen Machinery

HOT-FILL DOS 2



TILVALG:

HOT-FILL DOS 2

- Ergonomisk Hæve-sænkefunktion
- Poseholder med justerbar skrålade og posesvejser
- Temperaturføler med alarm og datalog (til egenkontrol) og dataopsamling via USB-tilslutning - Aflæs batch nr. mængde, tidspunkt og temperatur
- Doseringsventil til fjerdosering
- Håndholdt fyldepistol med start/stop ved brug af fodpedal
- Kuglebundtafningsventil
- Hurtig-skift mellem 8 forskellige selvvalgte vægtmængder
- Pulsdosering af produkt, hvor emballagen ikke står på vejepladen
- Fyldeventil Ø38 til produkttyper med større partikler
- Indbygget støjsvag kompressor
- Fyldeventil til flasker
- Knæbetjening til start af posesvejser
- Beskyttelsesbøjle
- Højdejusterbar platform til dosering i forskellige højder/størrelser
- Auto-timer, til dosering på tid
- Fulldautomatisk CIP rengøringsanlæg (se specifikationer på sidste side)

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 arbejdsgang. 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-

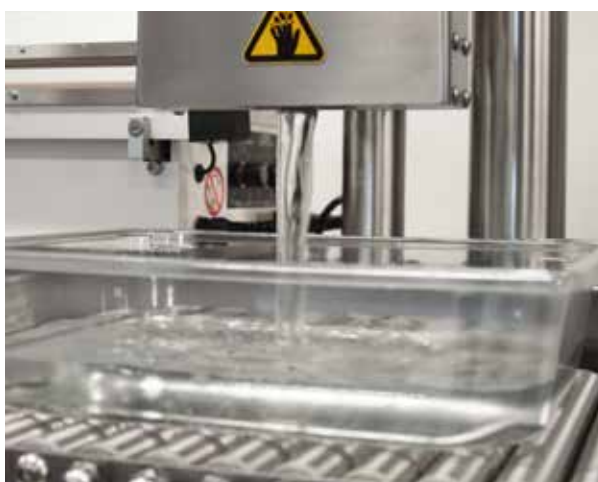
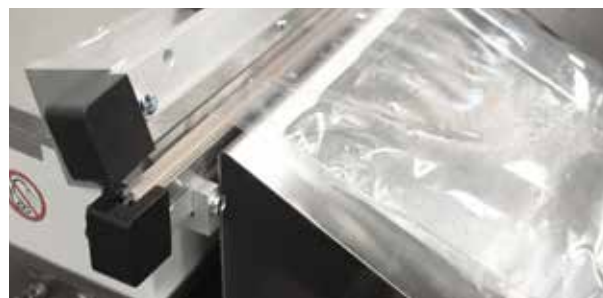
rengøringsprogram, der kræver manuel vandskifte mellem udskyl sæbevask og slutskyl. Her bliver alle indvendige rør, slanger og ventiler rengjort. Opvarmning af rengøringsvæske gøres bedst i en tom gryde, hvor sæben manuelt kan tilsættes. Alle løse dele tåler maskinopvask. Ønskes fulldautomatisk rengøring kan CIP-rengøringsanlægget tilvælges.

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 fjerndosering
- 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) sluttes 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

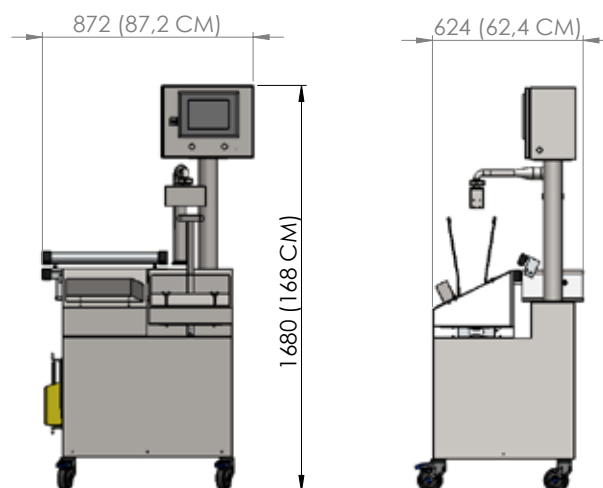
TEKNISK SPECIFIKATIONER:

HOT-FILL DOS 2

Varenummer: 5002

El-tilslutning: 16 Amp, 1F+N+PE 230 V 50Hz
HPFI-relæ Type B (for frekvensomformer)

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



TEKNISK SPECIFIKATIONER:

CIP-RENGØRINGSANLÆG TIL HOT-FILL DOS 2 - tilvalg

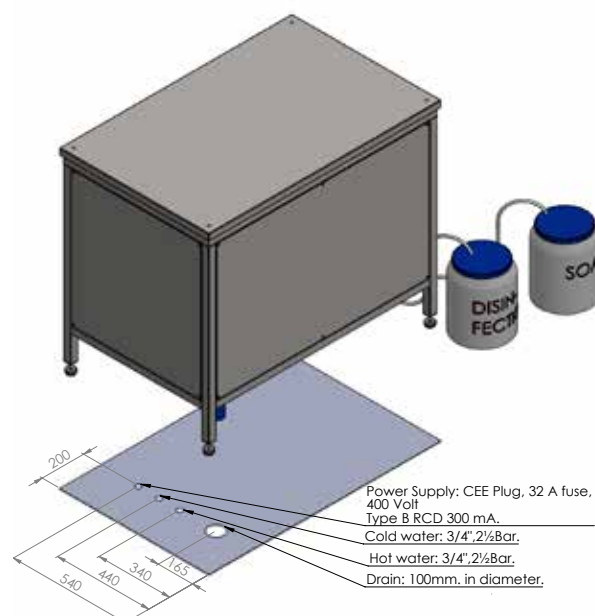
Varenummer: 5100

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

Koldt vand: 3/4", 2½ bar

Varmt vand: 3/4", 2½ bar

Kloak: Ø110 mm



* 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.

