

Metos Hot Fill -pumput

Metos Hot-fill and Sous-Vide
pumps and basins



Product information

SKU	HOTFILL
Productnaam	Metos Hot Fill -pumput
Afmetingen	mm

Description

Hot Fill tarkoittaa ruoan pakkaamista vähintään 85-asteisena tiiviisti pusseihin, jotka jäädytetään nopeasti vähintään 3-asteisiksi. Näin ruoat säilyvät hyvin ja myös säilyttävät maut ja vitamiinit. Ruoat lämmitetään joko pusseille sopivassa lämpötilassa tai ilman pussia. Hot Fill -menetelmää käytetään yleensä nestemäisten ja sosemaisten ruokien pakkaamiseen.

Metos Hot Fill -pumput on tarkoitettu nestemäisten tuotteiden nopeaan annosteluun suoraan padasta pussiin tai astiaan. Keitot, kastikkeet ja perunamuusit jaetaan vaivattomasti. Sisäänrakennetun vaa'an ansiosta tuotteen punnitus tapahtuu yhden ja saman työvaiheen aikana automaattisesti. Annosteluprosessin vaihtaminen pusseista astioihin käy kätevästi.

Metos Hot Fill -pumput varmistavat annosten yhdenmukaisuuden. Annoksen koko ja annostelun nopeus asetetaan kosketusnäytön ja ohjelmien avulla. Työnkulku on siksi joustavaa ja vaivatonta.

Kuumien ruokien annosteluun liittyy normaalisti monenlaisia terveys- ja turvallisuusriskejä. Nämä riskit voidaan minimoida manuaalisen tai täysautomaattisen annostelujärjestelmän avulla. Lisäksi pumput ehkäisevät tehokkaasti vääriä työskentelyasentoja.

Hot-Fill -pumppumalleja on kolme: Hot-Fill Dos 1, Hot-Fill Dos 2 ja Hot-Fill Dos 3. Täysautomaattisessa DOS 3 -järjestelmässä käyttäjän ei tarvitse olla lainkaan suorassa kosketuksessa jopa 90-asteisten tuotteiden kanssa. Laitteen pussituskone saumaa pussit täytön jälkeen. Pieni kuljetushihna tuo pakatut annokset täyttöasemalta käyttäjän luokse, ja siksi tuotteita ei tarvitse nostaa pitkiä matkoja.

HOT-FILL DOS 1 - annostelu ja pussitus

Tärkeimmät ominaisuudet:

- Annostelee keitot, kastikkeet jne.
- Annostelee suoraan padasta Hot-Fill -pusseihin tai astioihin
- Takaa tuotteiden pitkän säilyvyyden
- Minimoi palovammariskin
- Lisää työturvallisuutta
- Vähentää hartioihin ja ranteisiin kohdistuvia työtapaturmia
- Optiona säädettävä työtaso
- Optiona sisäänrakennettu kompressori
- Käytössä hiljainen
- Valmistettu ruostumattomasta teräksestä

Puhdistus tapahtuu sisäänrakennetulla puoliautomaattisella CIP-järjestelmällä, joka pesee kaikki laitteen sisällä olevat putket, letkut ja venttiilit. Kaikki irrotettavat osat ovat konepesun kestäviä.

HOT-FILL DOS 2 - annostelu ja pussitus

Tärkeimmät ominaisuudet:

- Annostelee perunamuusit, keitot, kastikkeet jne.
- Annostelee suoraan padasta Hot-Fill -pusseihin tai astioihin
- Nopea vaihto pussinpidikkeestä rullarataan, sopii erinomaisesti suuriin keittiöihin
- Takaa tuotteiden pitkän säilyvyyden
- Kosketusnäyttö
- Kääntyvien pyörien ja jarrujen ansiosta siirrettävä ja vakaa
- Minimoi palovammariskin
- Lisää työturvallisuutta
- Vähentää hartioihin ja ranteisiin kohdistuvia työtapaturmia
- Valmistettu ruostumattomasta teräksestä

Puhdistus tapahtuu sisäänrakennetulla puoliautomaattisella CIP-järjestelmällä, joka pesee kaikki laitteen sisällä olevat putket, letkut ja venttiilit. Kaikki irrotettavat osat ovat konepesun kestäviä.

HOT-FILL DOS 3 - täysautomaattinen annostelu ja pussitus

Tärkeimmät ominaisuudet:

- Annostelee perunamuusit, keitot, kastikkeet jne.
- Annostelee suoraan padasta Hot-Fill -pusseihin
- Takaa tuotteiden pitkän säilyvyyden
- Täysautomaattinen annostelu ja pussitus
- Täysautomaattinen puhdistusjärjestelmä
- Kosketusnäyttö
- Lämpötilahälytyn ja tietojenkeruu; sisäänrakennettu USB-tietojenkeruu tietojen

tallennusajan ja lämpötilan seurantaan

- 1-4 kg:n HOT-FILL -pussit
- Valmistettu ruostumattomasta teräksestä, helppo puhdistaa

Täysautomaattinen CIP-järjestelmä puhdistaa kaikki sisäosat, kuten putket, venttiilit ja pumpun. Puhdistusjärjestelmä annostelee pesu- ja desinfiointiaineen.

Ota yhteyttä myyntiimme, niin suunnitellaan keittiöllesi toimiva pumppausjärjestelmä.