

Dávkovací systémy s horkým plněním zaručují hygienické a bezpečné dávkování potravin

Dávkovací systém kvůli bezpečnosti

Dávkovací systém Metos Hot-fill zajišťují rychlé a přesné dávkování tekutých potravin. Polévky, omáčky a bramborová kaše se bez námahy plní do sáčků a nádob. Vestavěná váha zajišťuje, že vážení produktu probíhá v jednom a tom samém pracovním postupu, což šetří čas v kuchyni. Změna procesu plnění ze sáčku na nádoby trvá jen několik okamžiků.

Dávkovací systém Metos Hot-fill zajišťuje jednotné porce. Ovládání stroje je řízeno pomocí moderního dotykového displeje s uživatelsky přívětivým rozhraním a vestavěnými programy. Displej také řídí, jak rychle má být produkt dávkován, což umožňuje flexibilitu v pracovním postupu.

Výdej horkých potravin je obvykle spojen s řadou zdravotních a bezpečnostních rizik. Tato rizika jsou minimalizována díky plně automatizovanému dávkovacímu systému.

Dávkovací systémy včetně veškerého potřebného nastavení

Dos 2 Classic – pro plnění nádob nebo GN nádob, nikoli sáčků, na váhu. Polévky a omáčky nebo bramborová kaše. Doplněno poloautomatickým čisticím systémem CIP.

Dos 2 Combi – pro plnění do nádob, GN nádob a sáčků. Polévky a omáčky nebo bramborová kaše. Doplněno poloautomatickým čisticím systémem CIP.

Dos 2 Advantage – pro plnění do nádob, GN nádob a -sáčků. Polévky a omáčky, bramborová kaše, kari, guláš, guláš, džemy atd. Doplněno poloautomatickým čisticím systémem CIP.

Dos 3 Plně automatický – samovýroba sáčků. Pokud denně připravujete 1000 kg brambor a 1000 kg rajčatové polévky, je to pro vás to pravé řešení. Doplněno plně automatickým čisticím systémem CIP.

