

Verwerking van gekoeld eten

SDX[®] THERMOBOX[®] S

ONDERHOUDS- & VERWERKINGSAANWIJZING

- Het eten moet voor het inpakken op de juiste temperatuur zijn gekoeld.
- Plaats de box ruim voor het inpakken in de koelruimte.
- De koelplaat moet geheel bevroren zijn.
- Pak de box in een gekoelde ruimte (+2 °C) in met eten en plaats de koelplaat.
- Verwerk gekoeld eten niet in warme ruimtes!
- Gebruik nauwsluitende deksels om lekken

S = zonder warmhouden

in de box te voorkomen.

- Plaats de box niet in direct zonlicht of in te warme ruimtes.
- Reinig de box na het transport. Was de box, spoel deze na en droog deze goed af.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of afwasmachine!
- Reinig de box met een reinigingsmiddel dat is aangepast voor levensmiddelen.

SDX[®] THERMOBOX[®] C

ONDERHOUDS- & VERWERKINGSAANWIJZING

- Het eten moet voor het inpakken op de juiste temperatuur zijn gekoeld.
- Plaats de box ruim voor het inpakken in de koelruimte.
- Koel de box eventueel met een eigen aggregaat.
- Pak de box in de koelruimte (+2 °C) in met eten.
- Verwerk gekoeld eten niet in warme ruimtes!
- Gebruik nauwsluitende deksels om lekken in de box te voorkomen.
- Plaats de box niet in direct zonlicht of in te warme ruimtes.

C = actieve koeling

- Sluit de box aan op 230 V wisselstroom, geaard stopcontact. Isolatieklasse IP44.
- Vermogen 245 W, stroomsterkte 1,1 A.
- Reinig de box na het transport. Trek de stekker uit het stopcontact voordat de box wordt gereinigd! Was de box, spoel deze na en droog deze goed af.
- Gebruik geen hogedrukreiniger of afwasmachine.
- Reinig de box met een reinigingsmiddel dat is aangepast voor levensmiddelen.

Koelen

Temperaturen tussen +8 °C en +60 °C vormen een risico uit het oogpunt van de groei van bacteriën.

Als gekoeld eten meerdere dagen moet worden bewaard, is het zeer belangrijk dat de temperatuur van het eten lager dan +4 °C, maar hoger dan ± 0 °C is.

Voor het koelen dient gebruik te worden gemaakt van blast chillers e.d. voor een zo effectief en gecontroleerd mogelijk koelverloop.

Opslag en transport

Gekoeld eten dient voor transport en boxopslag te worden bewaard in een koelruimte met een temperatuur van +2 °C tot +3 °C. Verwerk geen gekoeld eten in warme ruimtes! Een ononderbroken koelketen verlengt de beschikbare transport- en opslagtijd.

Eten dat snel wordt opgediend, mag een hogere temperatuur hebben (zie de aanwijzingen van de nationale voedsel- en warenautoriteit).

Voor het verwerken van gekoeld eten kunnen wij twee oplossingen bieden:

1. SDX® THERMOBOX® S met SDX®-koelplaat
2. SDX® THERMOBOX® C met actieve koeling

Voor beide alternatieven geldt:

- dat de boxen voor het inpakken gekoeld moeten zijn.
- dat het eten op de juiste temperatuur wordt gehouden tijdens het inpakken.

SDX® THERMOBOX® S is een standaard-uitgevoerde isolatiebox.

Voor een optimaal resultaat dient de box ruim voor het transport in de koelruimte (+2 °C) te worden geplaatst, zodat deze goed koud kan worden. Om de temperatuur van het eten te garanderen dient gekoeld eten incl. de bevroren koelplaat in een koelruimte in de box te worden gepakt voor transport naar de plaats van ontvangst.

De voordelen van deze oplossing zijn dat de koelplaat tijdens het hele smeltproces voor koeling zorgt. Als het koelmiddel in de plaat is gesmolten, warmt het eten op.

- De koelplaat werkt 2-4 uur, wat handig is tijdens transport, aangezien er geen elektrische aansluiting nodig is.
- De investering voor een transportbox is laag. Daarentegen is geschikte uitrusting voor het dagelijks invriezen en verwerken van de koelplaten nodig.
- De ontvangende keuken dient over een koelruimte te beschikken als het eten later wordt opgediend.

SDX® THERMOBOX® C is een goed geïsoleerde box met ca. 40% betere isolatie.

Voor een optimaal resultaat dient de box ruim voor het transport in de koelruimte (+2 °C) te worden geplaatst, zodat deze goed koud kan worden. Koel de box eventueel met een eigen aggregaat. Om de temperatuur van het eten te garanderen dient gekoeld eten in de koelruimte in de box te worden gepakt voor transport naar de plaats van ontvangst.

De voordelen van deze box zijn de extreem goede isolatie en het koelaggregaat voor actieve koeling. Dit biedt geheel nieuwe mogelijkheden voor de productie- en distributieorganisatie van eten.

- Na het inpakken en aansluiten kan de box buiten de koelruimte worden geplaatst, totdat deze verder kan worden getransporteerd naar de resp. plaats van ontvangst.

- Het eten wordt gekoeld zolang de box is aangesloten.

- Tijdens transport is de box niet aangesloten en wordt geen kou toegevoegd. Onder het hele transport treedt een langzame opwarming op. De mate van opwarming hangt af van de omgevingstemperatuur. De box is voorzien van een extra dikke isolatie om dit proces te vertragen. (Bij lange transporten onder hoge omgevingstemperaturen kan het koelen natuurlijk worden versterkt met een koelplaat.)

- Bij aankomst dient de box weer zo snel mogelijk te worden aangesloten.

De SDX® THERMOBOX® C biedt grote mogelijkheden bij het rationaliseren van de productie en het transport.

Voorbeelden:

- Eten voor meerdere dagen kan met hetzelfde transport worden uitgereden, zonder dat de kwaliteit eronder lijdt.
- Er hoeft minder of niet te worden geïnvesteerd in een koelruimte in de ontvangende keuken.
- Het klaarmaken van het eten kan rationeler, omdat week-menu's onafhankelijk van het tijdstip van serveren kunnen worden gepland.

Verwerken van gerechten voor een koud buffet met SDX® THERMOBOX® C.

Koel te serveren gerechten worden bij voorkeur bewaard in SDX® THERMOBOX® C. Bij het serveren mag het gerecht niet te koud zijn, zodat het goed smaakt. SDX kan de temperatuur in de box regelen tot +4-6 °C, indien vermeld bij de bestelling.

Ruimte en verwerking

Voor een optimaal resultaat dient de ruimte waarin de boxen staan een gecontroleerde temperatuur te hebben van maximaal +23 °C.

Door de goede boxisolatie is het aggregaat zeer energiezuinig (245 W voor AA150). De energie wordt echter als warmte afgegeven aan de ruimte. Als veel boxen op een klein oppervlak staan, is dit een belangrijke factor bij het plannen van de ventilatie in de ruimte.

Plaats de boxen zo, dat de ventilator aan de achterkant voldoende lucht krijgt!

Reinigen

De boxen kunnen worden uitgespoeld, maar zonder hoge druk! Richt de waterstraal niet direct op de ventilator!

Met een afwasmiddel dat is aangepast voor levensmiddelen en het "douchemondstuk" worden goede resultaten bereikt.

Nauwsluitende deksels vergemakkelijken het reinigen en verkleinen de kans op morsen in de box.

Beoordeling en keuze van een verwerkings-systeem.

De etenskwiteit wordt bepaald door (aanwezige) voorwaarden als ruimte, uitrusting en organisatie. Ook de temperatuur is een belangrijke kwaliteitsfactor. SDX® is een specialist op het gebied van temperatuurhandhaving tijdens transport. Voor een gefundeerde beoordeling kunt u bij ons of een van onze wederverkopers boxen lenen of huren.

Er zijn vele redenen om uitrusting in de juiste omgeving te proberen, d.w.z. de omgeving waar de uitrusting moet worden gebruikt. Door het meten van het temperatuurverloop tussen het in- en uitpakken komen evt. zwakke schakels in de temperatuurketen aan het licht. Deze kunnen dan worden verholpen.

Uitrusting kopen, huren of leasen

De uitrusting kan worden aangeschaft bij een van onze wederverkopers, waarvan de adressen op onze homepage staan: www.sdx.se

SDX® biedt ook de mogelijkheid de uitrusting te leasen. Een leasecontract met SDX®, gecombineerd met een servicecontract, betekent de meest recente techniek voor de distributie en bedrijfszekerheid, zonder grote investeringen.

Bij tijdelijke behoeften of als u de uitrusting wilt proberen, kan de uitrusting ook worden gehuurd bij SDX®.

Milieuaspecten

SDX® is gecertificeerd conform ISO 14001:2004 en 9001:2000.

Bij de materiaalkeuze ligt de nadruk op hergebruik. Een lange levensduur krijgt de hoogste prioriteit.

Bij een product dat dagelijks wordt gebruikt voor de distributie van eten gedurende 10-15 jaar, is het verbruik van chemicaliën in combinatie met het reinigen niet onaanvaardbaar. Wij hebben om die reden veel energie gestoken in het eenvoudig reinigen van de boxen door het uitbreiden van het roestvrije programma.

Wij raden onze klanten en gebruikers aan maatregelen te nemen om de kans op het morsen van eten in de box te verkleinen. Dit vergemakkelijkt het reinigen en vermindert de behoefte aan chemicaliën. Gebruik nauwsluitende deksels bij het distribueren van eten!

Ook het energieverbruik is een belangrijk aspect. Door te kiezen voor een polyurethaanisolatie die, zonder koudebruggen, buiten- en binnenwanden verbinden, is aan de voorwaarden voor een laag energieverbruik voldaan. Om te zorgen dat de box niet onnodig lang wordt aangesloten, raden wij aan de box aan te sluiten op een stopcontact met timer. Door de timer is de box koud op het moment van gebruik, zonder dat deze aan staat voor "je weet maar nooit".

Koelaggregaat AA-150 werkt met de zgn. peltier-techniek, wat moet worden gezien als een elektronische warmtepomp. Er is dus geen koelmiddel aanwezig dat kan weglekken en het milieu beïnvloedt. Weinig beweegbare onderdelen betekenen weinig versleten onderdelen, wat uit milieu- en kosten oogpunt een voordeel is.

U kunt ons dus helpen het milieu te ontzien door het gebruik van:

- Nauwsluitende deksels
- Timer

Onderhoud

Regelmatig onderhoud is van belang voor probleemloos gebruik. Met name uitrusting die wordt getransporteerd wordt elke keer weer blootgesteld. Het is daarom van belang bij de dagelijkse activiteiten op eventuele beschadigingen te letten, die de veiligheid en werking kunnen beïnvloeden.

Regelmatige controle

Wij raden regelmatig en systematisch onderhoud van de boxen aan.

Ons voorstel zou zijn de eerste inspectie na 6 maanden uit te voeren. Op basis hiervan kan een verder inspectieplan worden opgesteld.

Het onderhoud kan in eigen regie worden geregeld of via een servicecontract met de gewenste firma. SDX® kan voor de benodigde ondersteuning zorgen.

Bij de inspectie dienen de volgende maatregelen te worden genomen:

Koelaggregaat

- De box mag niet zijn aangesloten op het stopcontact tijdens het onderhoud!
- Ontkoppel het koelaggregaat en neem dit weg.
- Reinig ventilatoren en koelflensen. Stofzuig en reinig met een zeepoplossing.

Controleer flenzen, ventilatoren en kabels.

- Vervang beschadigde onderdelen (zie lijst met reserveonderdelen).

Stroomvoorziening:

- Open de kap van de stroomvoorziening. Stofzuig ventilator en ventilatieopening. Gebruik geen water of chemicaliën voor het reinigen van de stroomvoorziening.
- Controleer inkomende kabels, afleiders en contacten.
- Controleer kabels en aansluitingen.
- Controleer de massaverbinding tussen de aardepen van de stekker, het frame van de stroomvoorziening en de koppelingsmantel.
- Vervang beschadigde onderdelen (zie lijst met reserveonderdelen).

Overig

- Controleer wielen en remmen.
- Controleer de deurpakkingen.
- Controleer en smeer slot en scharnieren.
- Vervang beschadigde onderdelen (zie lijst met reserveonderdelen).

SDX[®] THERMOBOX[®]

