

Håndtering af varm mad

SDX[®] THERMOBOX[®] E**BRUGS- OG HÅNTERINGSANVISNING**

- Færdiglavet mad må ikke opbevares ved under +60°C. (SLVFS 1996, 19 §)
- Mad bør ikke holdes varm i mere end 2 timer. (Se vejledning fra Levnedsmiddelstyrelsen)
- Maden skal holde den rette temperatur både før og under påfyldning.
- Varm mad bør håndteres mindst muligt ved stuetemperatur.
- Brug tætsluttende låg for at undgå spild i boksen.
- Der skal være strøm på boksen, indtil transporten skal foregå.
- Sæt strøm på boksen igen hurtigst muligt efter transport.
- Sørg for rengøring efter transport. Der må ikke være strøm på boksen under rengøringen!
- Boksen vaskes, skylles og tørres af.
- Der må ikke anvendes højtryksspuling eller maskinopvask
- Rengøring skal ske med et middel egnet til brug sammen med levnedsmidler.

E = elektronisk opvarmning

Temperaturen

God kogekunst spiller en central rolle, både til fest og til hverdag. Mange processer skal virke sammen for at gøre slutresultatet til et måltid, modtagerne sætter pris på. Her er temperaturen den røde tråd gennem hele proceskæden fra råvare til tallerken.

Vor interesse for mad begynder det øjeblik, den ikke længere er i gryden, på stegepladen eller i ovnen. Tiden er knap!

Allerhelst skal maden være klar til servering inden for 2 timer! Madens næringsværdi og friskhed påvirkes negativt af, at tiden går. F.eks. anbefales det, at kartofler holdes varme i under 1 time.

I de fleste tilfælde serveres maden i en spisesal tæt på køkkenet, men den kan også transporteres over kortere eller længere afstande både inden- og udendørs. Selv om der kommer til at gå længere tid end 2 timer, må madens temperatur aldrig falde til under +60°C!

Temperaturer mellem +8° C og +60°C er farlige p.g.a. risikoen for bakterievækst.

Sørg for, at der findes sikkerhedsmargener!

Forberedelse af påfyldning

Påfyldningen af mad bør forberedes ved at sikre, at boksen er tilstrækkeligt varm! Hvis stikkontakten er forsynet med en timer, kan der sættes strøm på boksen umiddelbart efter rengøring. Håndtering og transport kan medføre beskadigelse af udstyret. Skader på det elektriske system er særligt farlige. Man risikerer, at de sikkerhedsfunktioner, som er indbygget fra fabrikkens side og garanteret gennem CE-mærkningen, ikke længere virker. Der må derfor aldrig sættes strøm på en boks med tegn på defekter i elsystemet!

Denne slags defekter kan medføre personskade.

Når det er tid til påfyldning:

Kontrollér det vejledende termometer – det bør ikke vise under 70°C!

Fra tilberedning til påfyldning

Al håndtering ved stuetemperatur medfører store varmetab. Særligt kritisk er den tid, der går, fra maden tages ud af ovnen eller gryden, til den placeres i THERMOBOX®. Inden for dette tidsrum sker det hurtigste varmetab! Hvis portionerne placeres på mindre fade, f.eks. når særkost fordeles mellem forskellige modtagere, bør man være ekstra påpasselig!

En anden situation, hvor man bør være særligt opmærksom, er når forskellige dele af et måltid placeres i samme THERMOBOX® ad flere omgange. Hver gang, boksen åbnes, sker der en luftudveksling. Det betyder, at den nye luft skal varmes op. Planlæg påfyldningen, så boksen åbnes så få gange og i så kort tid ad gangen som muligt! Når maden er placeret i boksen, skal den have strøm på, indtil transporten finder sted. Tætssluttende låg på madbeholderne mindsker udtørring og letter frem for alt rengøringen.

Transport

Før og efter transport er det særligt vigtigt, at følgende iagttages:

- Tag fat i selve stikket (ikke i kablet), når det tages ud af stikkontakten! Stikket skal sættes fast i kabelholderen. Ellers er der alvorlig risiko for, at stikket falder ned og slæber efter boksen, kommer i klemme eller går i stykker. Spiralkablet er den mest udsatte elkomponeent på THERMOBOX®!
- Boksene skal fastgøres med spænderemme under transporten. Pas på ikke at stramme remmene så meget, at boksene kan tage skade!

Under transporten sker der en langsom afkøling af maden. Det indebærer normalt ingen problemer, idet THERMOBOX® har en effektiv polyuretanisolering, som forhindrer varmetab. Det er ikke muligt, hverken sagligt eller logisk set, at give specifikke værdier for, hvor store varmetabene er. De afgørende faktorer er:

- isolering
- madens varmeindhold
- den omgivende temperatur
- tiden

Vindhastighed kan også være en faktor ved udendørs transport. Gennem systematisk temperaturkontrol kan man gøre egne erfaringer om, hvornår der sker kritiske varmetab.

Modtagelse

Sæt strøm på THERMOBOX® straks efter ankomsten!

Rengøring

THERMOBOX® er meget let at gøre ren p.g.a. de formpressede glideskinner i den rustfri indvendige beholder. Man opnår gode resultater med en vandhane med brusefunktion samt almindeligt opvaskemiddel til brug med levnedsmidler. Boksen skylles grundigt af og tørres ren! Der må ikke anvendes højtryksspuler! Tætssluttende låg på madbeholderne forhindrer spild, og det letter rengøringen!

Lokaler og håndtering

For at opnå de bedste resultater skal der være en kontrolleret temperatur i de lokaler, hvor boksene placeres. Ved design af køkkener, både til tilberedning og modtagelse, er det vigtigt at sørge for, at transporten kan foregå på hjul. Pas godt på ryggen, og brug altid bokse på hjul, når det er muligt! Ved valg af transportsystem bør man derfor tage hensyn til, om på- og aflæsning sker via en rampe, eller om transportøren skal læsse på køretøjet ved hjælp af en lift. Til mindre modtagelsesenheder, som ikke ligger i stueetagen, bliver man dog nødt til at håndtere bærbare bokse fyldt med mad og beholdere. Vore ergonomisk udformede vogne letter denne form for håndtering!

Vurdering og valg af håndteringssystem

Madens kvalitet afgøres af, hvilke forudsætninger der fastlægges (eller allerede er fastlagt) hvad angår lokaler, udstyr og organisation. Temperaturen er en vigtig kvalitetsfaktor. SDX® specialiserer sig i fastholdelse af temperatur under transport. Hos os eller en række af vore forhandlere kan man låne eller leje bokse til grundig vurdering.

Der er altså gode muligheder for at afprøve udstyret i det rette miljø, dvs. der, hvor det skal anvendes. Ved at måle madens temperatur fra påfyldning til servering kan man påvise eventuelle svage punkter i temperaturkæden, som så kan forebygges.

Indkøb af udstyr, leje eller leasing

Yderligere udstyr kan købes gennem visse af vore forhandlere, som findes på vores hjemmeside: www.sdx.se. SDX® tilbyder også leasing. Med en leasingaftale gennem SDX® kombineret med en serviceaftale kan man få adgang til den sidste nye teknik til distribution og sikker drift uden behov for store investeringer.

Til lejlighedsvis behov eller afprøvning af passende udstyr er der mulighed for at leje fra SDX®.

Miljøhensyn

SDX® er certificeret i henhold til ISO 14001:2004 og ISO 9001:2000.

Ved valg af materialer lægges der stor vægt på effektiv anvendelse af ressourcer. Lang livscyklus har højeste prioritet.

For et produkt, som skal anvendes til maddistribution dagligt inden for de næste 10-15 år, er kemikalieforbrug i forbindelse med rengøring ikke uvæsentligt. Vi har derfor gjort os store bestræbelser på at lette rengøringen af boksene gennem udvikling af det rustfri program.

Vi anbefaler over for kunder og brugere, at der tages visse forholdsregler for at nedsætte risikoen for, at der spildes mad i boksen. Dermed lettes rengøringen, og der kræves færre kemikalier. Brug derfor altid tætsluttende låg ved maddistribution!

Energiforbruget er også et væsentligt aspekt. Gennem valget af polyuretanisolering, som uden kuldebroer forbinder yder- og indervæggen, samt et patenteret varmesystem med elektronisk styring, som giver en effektiv opvarmning, har vi skabt de rette forudsætninger for et lavt energiforbrug.

For at der ikke skal være strøm på boksen i længere tid end nødvendigt, anbefales det, at den sættes til en stikkontakt med timer. Dermed vil boksen være varm, når den skal anvendes, uden at den skal stå tændt "for en sikkerheds skyld".

Service

Regelmæssig service er forudsætningen for problemfri anvendelse. Udstyr, som anvendes til transport, er mere udsat end andre slags udstyr. Det er derfor vigtigt, at man

i det daglige arbejde har overblik over eventuelle skader, som kan have betydning for sikkerhed og funktion.

Regelmæssig kontrol

En THERMOBOX® udsættes for mange former for skadesrisiko. For at opretholde den rette sikkerhed er det vigtigt, at man foretager daglig kontrol af boksen. Se altid efter, at der ikke findes synlige skader på elsystemet, inden der sættes strøm på boksen!

Særligt udsatte dele bør kontrolleres ekstra grundigt, nemlig:

- spiralkablet (ved udskiftning skal der altid anvendes et fabriksmonteret kabel!)
- hjul (beskadigede hjul medfører risiko for, at boksen vælter, eller at bremsefunktionen ikke virker).

Planmæssige eftersyn

Vi anbefaler, at boksene efterses regelmæssigt og systematisk.

F.eks. kan man foretage det første eftersyn efter 6 måneder for at få et overblik over slitagen. Hermed kan man muligvis fastslå årsagen til visse skader eller unødigt slidage, som så kan forebygges. Ud fra dette kan der planlægges fremtidige eftersyn.

Vedligeholdelse kan tilrettelægges i eget regi eller ved at oprette serviceaftale med et firma, man har tiltro til. SDX® kan desuden give den nødvendige support.

Ved eftersyn bør man foretage følgende:

Varmesystem

- Boksen må ikke være sluttet til stikkontakten, når der udføres service!
- Beskadigede komponenter udskiftes (se reservedelstlisten)
- Kontroller, at stikkets jordben og den inderste beholder har jordforbindelse til koblingshusets låg.
- Udfør afprøvning af isolationsevnen.
- Se efter, at der ikke findes nogle løse forbindelser i kablet.
- Der skal altid anvendes et fabriksmonteret kabel ved udskiftning.
- Beskadigede dele udskiftes.

Øvrigt:

- Kontrollér hjul og bremser.
- Kontrollér dørens pakninger.
- Kontrollér og smør lås og hængsler.
- Beskadigede komponenter udskiftes (se reservedelstlisten)

Dokumentation

- Kontrol af boksene bør dokumenteres.
- Alle nye bokse har et fabriksnummer, der kan anvendes som ID-nummer i dokumentationen. På ældre bokse bør man oprette et ID-nummer i eget regi.
- Man kan dermed oprette en journal for den pågældende boks, som viser, hvor og hvornår et bestemt eftersyn er foretaget.

SDX[®] THERMOBOX[®]



ADDRESS
Filarevägen 1
SE-294 39 Sölvesborg
SWEDEN

TELEPHONE
+46 456 135 10
TELEFAX
+46 456 135 19

MAIL
info@sdx.se

INTERNET
www.sdx.se

VAT.NO
SE556414-654501
SÄTE/REG: OFFICE
Sölvesborg

BANK
Handelsbanken