

Hantering av kyld mat

SDX[®] THERMOBOX[®] S

- Maten skall vara kyld till rätt temperatur före lastning.
- Placera boxen i kylrum i god tid före lastning.
- Kylplattan skall vara helt nedfryst.
- Lasta boxen med mat och kylplatta i kylt utrymme (+2°C).
- Hantera inte kyld mat i varma lokaler!
- Använd tättslutande lock för att undvika spill i boxen.

SKÖTSEL- & HANTERINGSANVISNING

- Undvik uppställning av box direkt i sol eller i för varma lokaler.
- Rengör efter transport. Tvätta, skölj av och torka ur.
- Använd ej högtryckstvätt eller maskindisk!
- Rengöring ska ske med livsmedelanpassat rengöringsmedel.

S = utan uppvärmning

SDX[®] THERMOBOX[®] C

- Maten skall vara kyld till rätt temperatur före lastning.
- Placera boxen i kylrum i god tid före lastning.
- Kyl eventuellt med eget aggregat.
- Lasta boxen med mat i kylt utrymme (+2°C).
- Hantera inte kyld mat i varma lokaler!
- Använd tättslutande lock för att undvika spill i boxen.
- Undvik uppställning av box direkt i sol eller i för varma lokaler.

SKÖTSEL- & HANTERINGSANVISNING

- Boxen ansluts till 230 V växelström, jordat uttag. Isoleringsklass IP44.
- Effekt 245 W, strömstyrka 1,1 A.
- Rengör efter transport. Boxen ska ej vara nätansluten under rengöring! Tvätta, skölj av och torka ur.
- Använd ej högtryckstvätt eller maskindisk.
- Rengöring ska ske med livsmedelanpassat rengöringsmedel.

C = aktiv kylning

Kylning

Temperaturer mellan +8°C och + 60°C är kritiska på grund av risk för bakterietillväxt.

När kyld mat skall lagras under flera dagar är det speciellt viktigt att mattemperaturen är under +4°C men över +/- 0 °.

För nedkylning används Blast-Chillers eller motsvarande utrustning för att få ett effektivt och kontrollerat kylförlopp.

Lagring och transport

Lagring av kyld mat, före transport och lastning i box, bör ske i kylrum som håller +(2-3°) C. Hantera inte kyld mat i varma lokaler! Obruten kylkedja förlänger tillgänglig tid för transport och lagring.

Mat som skall serveras inom kort tillåts hålla högre temperatur. (Se livsmedelsverkets anvisningar).

För hantering av kyld mat kan vi erbjuda två olika lösningar:

1. SDX®THERMOBOX® S med SDX® Kylplatta
2. SDX®THERMOBOX® C med aktiv kylning

För båda alternativen gäller:

- att boxarna skall vara kylda före lastning.
- att maten håller rätt temperatur när den lastas.

SDX®THERMOBOX® S är en isolerad box i standardutförande.

För bästa resultat placeras boxen i kylrum (+2°C) i god tid före transport så att boxen hinner bli riktigt kall. För att garantera mattemperaturen lastas boxen i kylutrymmet med kyld mat inkl. nedfrost kylplatta för vidare transport till resp. mottagningsställe.

Fördelarna med denna lösning är att kylplattan tillför kyla under hela smältförloppet. När kylmedlet i plattan smält så börjar uppvärmning av maten.

- Kylplattan är effektiv i intervallet 2-4 timmar och därmed aktiv under transport eftersom ingen elektrisk anslutning behövs.
- Investeringskostnad för transportbox är låg. Däremot erfordras rationell utrustning för daglig infrysning och hantering av kylplattor.
- Kylrum erfordras i mottagningsköket om maten skall serveras senare.

SDX®THERMOBOX® C är en välisolerad box med c:a 40% bättre isolering.

För bästa resultat placeras boxen i kylrum (+2°C) i god tid före transport så att boxen hinner bli riktigt kall. Eventuellt kyls boxen med eget aggregat. För att garantera mattemperaturen lastas boxen i kylutrymmet med kyld mat för vidare transport till resp. mottagningsställe.

Fördelarna med denna box är att den är extremt välisolerad och utrustad med kylaggregat för aktiv kylning. Detta ger många nya möjligheter att organisera produktion och distribution av mat.

- Efter lastning och anslutning kan boxen ställas upp utanför kylrummet tills transport kan ske till resp. mottagningsställe.
- Maten hålls kall under hela tiden boxen är ansluten.
- Under transport, då boxen inte är ansluten, tillförs ingen kyla. En långsam uppvärmning pågår under hela transporten. Hur stor denna är beror på de omgivande temperaturerna. Vi har försett boxen med en extra kraftig isolering för att bromsa detta förlopp. (Om transporterna är långa och de omgivande temperaturerna höga kan kylning naturligtvis förstärkas med kylplatta).
- När boxen kommit fram ansluts den snarast möjligt.

Det finns stora möjligheter att rationalisera produktion och transport i med SDX®THERMOBOX® C.

Exempel:

- Mat för flera dagar kan köras ut med samma transport utan att kvalitén äventyras.
- Investering i kylrum i det mottagande köket kan minskas eller elimineras.
- Produktion av mat kan ske rationellt genom att veckans menyer kan planeras mer oberoende av tidpunkt för servering.

Hantering av mat för smörgåsbord och buffé med SDX®THERMOBOX® C.

Mat som skall serveras kall förvaras med fördel i SDX®THERMOBOX® C. Vid servering är det önskvärt att temperaturen inte är för låg för att maten skall smaka bra. SDX kan styra temperaturen i boxen till + 4-6°C om så anges vid beställning.

Lokal och hantering

För att nå bra resultat måste lokalen där boxarna är uppställda ha en kontrollerad temperaturmiljö som inte bör överstiga + 23° C.

Boxarnas goda isolering innebär att aggregatet arbetar mycket energisnålt (245W för AA150). Denna effekt tillförs dock lokalen i form av värmeenergi. Med många boxar på liten yta kan det vara en faktor att ta hänsyn till när lokalens ventilationssystem skall bestämmas.

Placera boxarna så att fläkten på baksidan får fri tillgång till luft!

Rengöring

Boxarna kan spolras ur men utan högttryck! Undvik att rikta vattenstrålen direkt på fläkten!

Med normala livsmedelanpassade diskmedel och "duschmunstycke" når man bra resultat.

Tättslutande lock på kantinerna underlättar rengöring och minskar risk för spill i boxen.

Utvärdering och val av hanteringssystem.

Matkvaliteten bestäms av de förutsättningar som byggs upp (eller har byggts upp) då det gäller lokaler, utrustningar och organisation. Temperaturen är en viktig kvalitetsfaktor. SDX har specialiserat sig på temperaturhållning under transport. Vi eller någon av våra återförsäljare kan ofta låna eller hyra ut boxar så att en seriös utvärdering kan ske.

Det finns därför god anledning att prova utrustning i rätt miljö d.v.s. där den skall användas. Genom att mäta mattemperaturen från lastning till uttag kan man finna eventuella svagheter i temperaturkedjan och därmed möjlighet att förebygga dessa.

Inköp av utrustning, hyra eller leasing

Behovet av utrustning täcks genom upphandling från någon av våra återförsäljare som återfinns på vår hemsida: www.sdx.se

SDX erbjuder även leasing av utrustning. Med leasingavtal genom SDX kombinerat med serviceavtal kan man få tillgång till den senaste tekniken för distribution och säker drift utan stora investeringar.

Vid tillfälliga behov eller för att prova utrustning erbjuder SDX möjlighet att hyra.

Miljöaspekter

SDX® är certifierade enligt ISO 14001:2004 och ISO 9001:2000.

Vid val av material läggs stor vikt vid god resurshushållning. Lång livslängd har högsta prioritet.

För en produkt som är i daglig drift för matdistribution, under de närmaste 10-15 åren, är kemikalieförbrukning i samband med rengöring inte oväsentlig. Vi har därför lagt stor energi för att underlätta rengöring av boxarna genom utveckling av det rostfria programmet.

Vi rekommenderar våra kunder och användare att vidta åtgärder som minskar risk för spill av mat i boxen. Detta underlättar rengöring och behovet av kemikalier. Använd tättslutande lock vid matdistribution!

Energiförbrukningen är också en väsentlig aspekt. Genom valet av polyuretanisolering som, utan köldbryggor, förenar ytter och innerväggar har vi skapat förutsättningar för låg energiförbrukning. För att inte boxen skall stå ansluten onödigt lång tid rekommenderar vi att boxen ansluts till uttag med timer. Med timer är boxen kall när den skall användas utan att den står på "för säkerhets skull".

Kylaggregat AA-150 arbetar med peltier-teknik, vilket kan sägas vara en elektronisk värmepump. Inget kylmedie som kan läcka ut och påverka miljön. Få rörliga delar medför att få detaljer förslits vilket är en fördel för både miljö och ekonomi.

Alltså, hjälp oss att spara miljön genom att använda:

- Tättslutande lock
- Timer

Service

Regelbunden service är viktig för problemfri användning. Utrustning som används för transport är mer utsatt än annan utrustning. Det är därför viktigt att i det dagliga arbetet ha uppsikt över eventuella skador som kan ha betydelse för säkerhet och funktion.

Regelbunden kontroll

Vi rekommenderar regelbunden och systematisk översyn av boxarna.

Förslagsvis görs den första översynen efter 6 månader. Med ledning av denna kan man sedan besluta om framtida översyn

Underhållet kan organiseras i egen regi eller genom att upprätta serviceavtal med firma som man har förtroende för. SDX kan ge erforderlig support.

Vid översyn skall följande åtgärder vidtas:

Kylaggregat

- Boxen får inte vara ansluten till eluttag då service genomförs!
- Koppla loss och ta bort kylaggregatet.
- Rengör fläktar och kylflänsar. Dammsug och rengör med tvållösning.
- Kontrollera flänsar, fläktar och kablar
- Skadade komponenter byts. (se reservdelslista)

Nätaggregat:

- Öppna kåpan till nätaggregatet. Dammsug fläkt och ventilationshål. Använd inte vatten eller kemikalier för att rengöra nätaggregatet.
- Kontrollera inkommande kabel, kabelavlastare och kontakt.
- Kontrollera kablar och anslutningar.
- Kontrollera jordförbindelsen mellan kontaktens jordbleck (jordstift), nätaggregatets chassi och kopplingskapsling.
- Skadade komponenter byts. (se reservdelslista)

Övrigt

- Kontrollera hjul och bromsar
- Kontrollera dörrrens packningar
- Kontrollera och smörj lås och gångjärn
- Skadade komponenter byts. (se reservdelslista)

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
SÅTE/REG: OFFICE
Sölvesborg

BANK
Handelsbanken