

Hantering av varm mat

S D X[®] THERMOBOX[®] E**SKÖTSEL- & HANTERINGSANVISNING**

- Förvaring av färdiglagad mat får inte understiga +60°C. (SLVFS 1996, 19 §)
- Varmhållning av mat bör inte överstiga 2 timmar. (se Livsmedelsverkets vägledning)
- Maten skall hålla rätt temperatur före och under lastning.
- Minimera hantering av varm mat i rumstemperatur.
- Använd tättslutande lock för att undvika spill i boxen.
- Boxen skall vara ansluten intill transport skall ske.
- Anslut boxen snarast efter transport.
- 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 livsmedelsanpassat rengöringsmedel

Temperaturen

God kokkonst är central både till fest och till vardag. Många processer skall samverka till att slutresultatet blir en uppskattad måltid. Temperaturen är en röd tråd genom hela händelsekedjan från råvara till tallrik.

Vårt intresse för mat börjar när den lämnar grytor, stekbord eller ugnar. **Tiden är knapp!**

Önskvärt är att maten skall vara klar att serveras inom 2 timmar! Matens näringsvärde och fräschör påverkas negativt av tiden. För t.ex. potatis anvisas varmhållningstid under 1 timme.

I de flesta fall serveras maten i närbelägen matsal intill köket men kan också transporteras kortare och längre sträckor till annan plats inom och utom huset. Även om tiden blir längre än 2 timmar så får maten aldrig understiga +60° C!

Temperaturer mellan +8° C och +60° C är kritiska p g a risk för bakterietillväxt.

Se till att det finns marginaler!

Förbered lastning

Förbered lastning av mat genom att se till att boxen är tillräckligt varm! Har man försett eluttag med timer kan boxen anslutas direkt efter rengöring. Vid hantering och transport kan utrustning skadas. Om skador uppkommer på det elektriska systemet är det särskilt farligt. Den säkerhet som tillverkaren byggt in och som garanteras genom CE-märkning kan ha satts ur spel. Anslut därför **aldrig** en box som uppvisar defekter på elsystemet! Sådana defekter kan orsaka personskada.

När tiden är inne för lastning:

Kontrollera den vägledande termometern - den bör inte var lägre än +70° C!

Från tillagning till lastning

All hantering i rumstemperatur ger stora värmeförluster. Speciellt kritisk är tiden från det att mat tas ur ugnar och grytor tills den placerats i THERMOBOX®. Under denna tid sker den snabbaste värmeförlusten! Sker portionering till mindre kärl t.ex. när specialkost delas upp till olika mottagare, så får man vara extra observant! Ett annat moment som förtjänar uppmärksamhet är när olika delar av en måltid lastas i samma THERMOBOX® vid olika tillfällen. Varje gång boxen öppnas sker luftväxling vilket medför att ny luft måste värmas upp. Planera så att öppningstid och antal tillfällen blir så få som möjligt! När maten placerats i boxen skall den hållas ansluten tills transport kan ske. Tättslutande lock på kantiner minskar uttorkning och underlättar framför allt rengöring.

Transport

Före och efter transport är det **viktigt** att iaktta följande:

- Grip om kontakten (**inte i kabeln**) när den tas ur vägguttaget! Kontakten skall sättas fast i kabelhållaren. Riskerna är annars stora att den faller ned och släpar efter boxen, kommer i kläm eller dras sönder. Spiral-kabeln är den i särklass mest utsatta elkomponenten på THERMOBOX®!

- Säkra boxarna med spännband under transport. Undvik att dra spännbanden så hårt att boxarna kan ta skada!

Under transport sker en långsam avsvälning av maten. Det innebär normalt inga problem eftersom THERMOBOX® har en effektiv polyuretansolering som förhindrar värmeförlust. Hur stor temperaturförlusten är kan man varken sakligt eller meningsfullt försöka ange ett specifikt värde på. De avgörande faktorerna är:

- isolering
- matens värmeinnehåll
- omgivningstemperatur
- tiden

Även vindhastighet kan vara en faktor vid transport utomhus. Genom systematisk temperaturkontroll får man erfarenhet om var man har sina kritiska temperaturförluster.

Mottagning

Anslut THERMOBOX® direkt vid ankomst!

Rengöring

THERMOBOX® är mycket lätt att rengöra eftersom den har pressade gejdor i rostfri innerbehållare. Med normala livsmedelsanpassade diskmedel och "duschmunstycke" når man bra resultat. Boxen spolras ur och torkas ren! Använd ej högtryck! Tättslutande lock på kantiner undviker spill och underlättar rengöring!

Lokal och hantering

För att nå bra resultat måste lokalen där boxarna är uppställda ha en kontrollerad temperaturmiljö. Vid planering av kök, både tillagande och mottagande, är det viktigt att transport kan ske på hjul. Var rädd om ryggen och använd boxar på hjul där det är möjligt! När transport ska upphandlas bör man därför ta hänsyn till om lastning och lossning kan ske från lastkaj eller om transportören skall tillhandahålla fordon med bakgavel-lift. För mindre mottagningsenheter, som ligger skilt från markplan, är det oundvikligt att hantera bärbara boxar fyllda med mat och kantiner. Våra ergonomiskt utformade vagnar underlättar denna hantering!

Utvärdering och val av hanteringssystem

Matkvaliteten bestäms av de förutsättningar som byggs upp (eller har byggts upp) då det gäller lokaler, utrustning och organisation. Temperaturen är en viktig kvalitetsfaktor. SDX® har specialiserat sig på temperaturhållning under transport. Vi eller någon av våra åter-

försäljare 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 mattemperaturerna 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. 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 lämplig 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 på 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 behov av kemikalier. Därför, använd tättslutande lock vid matdistribution!

Energiförbrukningen är också en väsentlig aspekt. Genom valet av polyuretanisolering som, utan köldbryggor, förenar ytter- och innerväggar och ett patenterat värmesystem med elektronisk styrning som ger en effektiv uppvärmning har vi skapat förutsättningar för låg energiförbrukning.

För att inte boxen skall stå ansluten onödigt lång tid rekommenderar vi att den ansluts till uttag med timer. Med timer är boxen varm när den skall användas utan att den står på "för säkerhets" skull.

Service

Regelbunden service är grundläggande 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

En THERMOBOX® utsätts för många skaderisker. För att bibehålla god säkerhet är det av vikt att daglig kontroll av boxen sker. Kontrollera **alltid** att inga synliga

skador finns på elsystemet innan den ansluts!

Några speciellt utsatta detaljer som ska kontrolleras extra är:

- spiralkabel (vid byte – använd alltid fabriksmonterad kabel!)
- hjul (skadat hjul innebär att boxen kan stjälpas eller att bromsfunktion uteblir.)

Planerad översyn

Vi rekommenderar regelbunden och systematisk översyn av boxarna.

Förslagsvis görs den första översynen efter 6 månader för att få en uppfattning om slitaget. Det kan finnas orsak till skador eller onödigt slitage som kan fångas upp och åtgärdas. Med ledning av denna kan man sedan besluta om framtida översyn.

Underhåll 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:

Värmesystem

- Boxen får inte vara ansluten till eluttag vid service!
- Skadade komponenter byts ut (se Reservdelslista)
- Kontrollera jordförbindelse mellan kontaktens jordbleck och innerbehållare resp. kopplingshusets lock.
- Genomför isolationsprovning.
- Kontrollera att ingen glappkontakt finns i kabeln.
- Använd alltid fabriksmonterad kabel vid byte
- Skadade detaljer byts ut.

Övrigt

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

Dokumentation

- Kontroll av boxarna bör dokumenteras.
- Alla nya boxar har ett tillverkningsnummer som kan användas som Id-nummer i dokumentation. På äldre boxar får man i egen regi ordna ett Id-nummer.
- I och med detta kan man upprätta en liggare för resp. box som visar vad och när en åtgärd vidtagits.

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