

## Håndtering af nedkølet mad

### SDX<sup>®</sup> THERMOBOX<sup>®</sup> S 180 R

- Maden skal være nedkølet til den rette temperatur før indsætning i skabet.
- Anbring skabet i kølerummet i god tid før indsætning af maden.
- Køleelementet skal være helt nedfrosset.
- Fyld skabet med mad og køleelement på et køligt sted (+2 °C).
- Håndter ikke nedkølet mad i varme rum!

#### Vejledning for vedligeholdelse og håndtering

- Anvend det tætsluttende låg for at undgå spild i skabet.
- Undgå at anbringe skabet i direkte sollys eller i for varme rum.
- Foretag rengøring efter transport. Vask, skyl og tør.
- Anvend ikke højtryksrensere eller opvaskemaskine!
- Rengøring skal foretages med et rengøringsmiddel, der må bruges i forbindelse med levnedsmidler.

### SDX<sup>®</sup> THERMOBOX<sup>®</sup> C 180 R

- Maden skal være nedkølet til den rette temperatur før indsætning i skabet.
- Anbring skabet i kølerummet i god tid før indsætning af maden.
- Foretag eventuelt køling med separat køleaggregat.
- Fyld skabet med mad på et køligt sted (+2 °C).
- Håndter ikke nedkølet mad i varme rum!
- Anvend det tætsluttende låg for at undgå spild i skabet.
- Undgå at anbringe skabet i direkte sollys eller i for varme rum.

#### Vejledning for vedligeholdelse og håndtering

- Skabet skal sluttes til en jordet stikkontakt med 230 V vekselstrøm. Tæthed IP44.
- Effekt 245 W, strømstyrke 1,1 A.
- Foretag rengøring efter transport. Skabet må ikke være sluttet til elnettet under rengøring! Vask, skyl og tør.
- Anvend ikke højtryksrensere eller opvaskemaskine!
- Rengøring skal foretages med et rengøringsmiddel, der må bruges i forbindelse med levnedsmidler.

## Køling

Temperaturerne mellem +8 °C og +60 °C er yderst vigtige på grund af risikoen for bakterievækst.

Når nedkølet mad skal opbevares i flere dage er det særligt vigtigt at madtemperaturen er under +4 °C men over 0 °C.

Før nedkøling anvendes såkaldte Blast-Chillers eller tilsvarende udstyr for at opnå en effektiv og kontrolleret køleproces.

## Opbevaring og transport

Opbevaring af nedkølet mad, før transport og læsning i termoskabet, bør ske i et kølerum med en konstant temperatur på +2-3 °C. Håndter ikke nedkølet mad i varme rum! En ubrudt kølekæde forlænger den tid maden kan transporteres og opbevares.

Mad som skal serveres inden for kort tid, må opbevares ved højere temperaturer (se Levnedsmiddelstyrelsens anbefalinger).

## Til håndtering af nedkølet mad kan vi tilbyde to forskellige løsninger:

1. SDX®THERMOBOX® S med SDX® køleelement
2. SDX®THERMOBOX® C med aktiv køling

For begge løsninger gælder følgende:

- at termoskabene skal være afkølede før indsætning af maden.
- at maden holder den rette temperatur, når den læses.

## SDX®THERMOBOX® S er et isoleret termoskab i standardudførelse.

For at opnå det bedste resultat skal skabet anbringes i kølerummet (+2 °C) i god tid før transport, så det kan nå at blive rigtig koldt. For at sikre madtemperaturen foregår læsningen af skabet med den nedkølede mad inklusive det nedfrosne køleelement i kølerummet med henblik på videre transport til bestemmelsesstedet.

Fordele ved denne løsning er at køleelementet køler i hele smelteprocessen. Når kølemidlet i elementet smelter begynder opvarmningen af maden.

- Køleelementet er effektivt i intervallet 2-4 timer og dermed aktivt under transport da der ikke kræves nogen elektrisk tilslutning.
- Investeringssudgifterne til transportskabet er lave. Derimod kræves rationelt udstyr til daglig nedfrysning og håndtering af kølelementer.
- Det er nødvendigt med et kølerum i modtager køkken hvis maden skal serveres senere.

## SDX®THERMOBOX® C er et velisoleret termoskab med ca. 40 % bedre isolering.

For at opnå det bedste resultat skal skabet anbringes i kølerummet (+2 °C) i god tid før transport så det kan nå at blive rigtig koldt. Foretag eventuelt køling med separat køleaggregat. For at sikre madtemperaturen foregår læsningen af skabet med den nedkølede mad i kølerummet med henblik på videre transport til bestemmelsesstedet.

Fordele ved dette skab er at det er utroligt godt isoleret og udstyret med et køleaggregat til aktiv køling. Dette giver mange nye muligheder for at organisere produktion og distribution af mad.

- Efter læsning og tilslutning kan skabet stilles op uden for kølerummet indtil transporten til bestemmelsesstedet.
- Maden holdes kølig så længe skabet er tilsluttet.
- Under transporten, når skabet ikke er tilsluttet, sker der ingen yderligere køling. Der sker en langsom opvarmning under hele transporten. Hvor meget, afhænger af den omgivende temperatur. Vi har forsynet skabet med en ekstra kraftig isolering for at bremse denne proces (ved lange transporter og en høj omgivende temperatur kan kølingen naturligvis forstærkes med et kølelement).
- Når skabet er kommet frem til bestemmelsesstedet skal det hurtigst muligt sluttes til en stikkontakt.

## Der er gode muligheder for at rationalisere produktion og transport med SDX®THERMOBOX® C.

Eksempel:

- Mad til flere dage kan transporteres samtidig uden risiko for kvaliteten.
- Investeringen i et kølerum i modtager køkken kan reduceres eller elimineres.
- Produktionen af mad kan ske rationelt, ved at ugens menuer planlægges uanset serveringstidspunkt.

## Håndtering af mad til koldt bord og buffet med SDX®THERMOBOX® C.

Mad, som skal serveres kold, kan med fordel opbevares i SDX®THERMOBOX® C. Ved servering må temperaturen ikke være for lav, for at maden kan smage godt. SDX kan indstille temperaturen i skabet til +4-6 °C, hvis dette angives ved bestilling.

## Rum og håndtering

For at opnå et godt resultat skal de rum, hvor skabene befinder sig, have et kontrolleret temperaturmiljø som ikke bør overstige +23 °C.

Skabenes gode isolering betyder at aggregatet arbejder meget energibesparende (245 W for AA150). Denne effekt tilføres dog rummet i form af varmeenergi. Ved valg af rummets ventilationssystem kan det være vigtigt at tage hensyn til om der er mange skabe på et lille område.

Anbring skabene så ventilatoren på bagsiden har fri adgang til luft!

## Rengøring

Skabene kan spules, men ikke med højtryksspuler!

Undgå at rette vandstrålen direkte mod ventilatoren!

Det bedste resultat opnås ved anvendelse af almindeligt rengøringsmiddel som må bruges i forbindelse med levnedsmidler og et 'brusehovedmundstykke'.

Kantinernes tætsluttende låg letter rengøringen og mindsker risikoen for spild i skabet.

## Vurdering og valg af håndteringssystem

Madkvaliteten bestemmes af de forudsætninger som lægges til grund (eller er lagt til grund) når det gælder rum, udstyr og organisation. Temperaturen er en vigtig kvalitetsfaktor. SDX har specialiseret sig i at holde en konstant temperatur under transport. Vi eller en af vores forhandlere kan ofte udlåne eller udleje skabe så det er muligt at foretage en seriøs vurdering.

Derved er der god mulighed for at afprøve udstyret i det rette miljø dvs. det miljø hvor det skal anvendes. Ved at måle madtemperaturen fra læsning til udtagning er det muligt at finde eventuelle svagheder i temperaturkæden og dermed at forebygge dem.

## Indkøb af udstyr, leje eller leasing.

Behovet for udstyr dækkes gennem indkøb fra nogen af vores forhandlere som findes på vores hjemmeside: [www.sdx.se](http://www.sdx.se)

SDX tilbyder også leasing af udstyr. En leasingaftale hos SDX kombineret med en serviceaftale giver adgang til den seneste teknik inden for distribution og sikker drift uden store investeringer.

SDX tilbyder udlejning af udstyr til enkeltstående lejligheder eller i forbindelse med afprøvning af udstyr.

## Miljømæssige forhold

SDX er certificeret i henhold til ISO 14001:1976.

Ved valg af materiale lægges stor vægt på ressourcebevidsthed. Lang levetid er højeste prioritet.

For et produkt, som over en periode på 10-15 år skal bruges dagligt til maddistribution, er kemikalieforbruget i forbindelse med rengøring ikke uvæsentligt. Vi har derfor lagt mange kræfter i at lette rengøringen af skabene gennem udvikling af det rustfri produktprogram.

Vi anbefaler vores kunder og brugere at tage forholdsregler for at undgå spild af mad i skabet. Dette letter rengøringen og mindsker kemikalieforbruget. Anvend tætsluttende låg ved maddistribution!

Energiforbruget er også en væsentlig faktor. Med valget af polyuretanolering, som uden kuldebroer forbinder yder- og indervæggen, har vi skabt forudsætningerne for et lavt energiforbrug. For at skabet ikke skal stå tændt i unødigt lang tid, anbefaler vi, at skabet sluttes til en stikkontakt med timer. Ved hjælp af timeren er skabet altid koldt, når det skal bruges, uden at det står tændt "for en sikkerheds skyld".

Køleaggregatet AA-150 gør brug af Peltiereffekten, dvs. som en elektronisk varmepumpe. Skabene indeholder intet kølemiddel som kan lække og skade miljøet. Skabenes meget få bevægelige dele medfører at der er få dele som kan slides hvilket er både en miljømæssig og økonomisk fordel.

**Hjælp os derfor med at beskytte miljøet ved at anvende:**

- tætsluttende låg
- timer

## Service

Regelmæssig service er vigtig for at sikre en problemfri anvendelse. Udstyr, der anvendes til transport, er mere udsat end andet udstyr. Derfor er det vigtigt i det daglige arbejde at holde øje med eventuelle skader som kan have betydning for sikkerhed og funktion.

## Regelmæssig kontrol

Vi anbefaler regelmæssig og systematisk eftersyn af skabene.

Vi anbefaler at det første eftersyn foretages efter 6 måneder. På grundlag af dette eftersyn kan der siden tages beslutning om fremtidige eftersyn.

Eftersynet kan foretages i eget regi eller ved at oprette en serviceaftale med et firma som man har tillid til. SDX kan foretage den nødvendige support.

## Ved eftersyn skal følgende foranstaltninger træffes:

### Køleaggregat

- Skabet må ikke være sluttet til en stikkontakt når der udføres service!
- Frakobl og fjern køleaggregatet.
- Rengør ventilatorer og køleflanger. Støvsug og rengør derefter med en sæbeopløsning.
- Kontrollér flanger, ventilatorer og kabler.
- Udskift beskadigede komponenter (se reservedelsliste).

### Strømforsyning

- Åbn afskærmningen til strømforsyningen. Støvsug ventilator og ventilationshul. Anvend ikke vand eller kemikalier til rengøring af strømforsyningen.
- Kontrollér indkommende kabler, kabelbeskyttere og kontakter.
- Kontrollér kabler og tilslutninger.
- Kontrollér jordforbindelsen mellem kontaktens jordspyd, strømforsyningens chassis og kapslingen til koblingen.
- Udskift beskadigede komponenter (se reservedelsliste).

### Andet

- Kontrollér hjul og bremser.
- Kontrollér dørens pakninger.
- Kontrollér og smør lås og hængsler.
- Udskift beskadigede komponenter (se reservedelsliste).

# SDX<sup>®</sup> THERMOBOX<sup>®</sup>



ADRESS/ADRESS  
Filarevägen 1  
SE-294 39 Sölvesborg  
SWEDEN

TELEFON/TELEPHONE  
Nat. 0456 - 135 10  
Int. +46 456 135 10

TELEFAX  
Nat. 0456 - 135 19  
Int. +46 456 135 19

BANK  
Handelsbanken

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

INTERNET  
info@sdx.se  
www.sdx.se