



***Metos Hot Fill DOS-2 – Automatiserad fyllning
och dosering av vätskeprodukter***



Metos DOS-2 Pump enheter



Hot Fill DOS-2 säkerställer snabb och noggran dosering av flytande livsmedelsprodukter. Soppor, såser och potatismos fylls enkelt i kärl. Den inbyggda vågen ser till att vägning av produkten sker i samma arbetsflöde, vilket sparar tid i köket.

Att byta mellan påsar och kantiner är enkelt – byt bara påshållare mot rullbana och maskinen är redo.

Maskinen garanterar en korrekt arbetsställning och skyddar operatören från belastning på axlar och handleder. Detta minskar obehag och förebygger skador. Hot Fill DOS-2 är monterad på svängbara hjul, vilket gör att arbetsstationen kan flyttas till den mest praktiska platsen.

Driften sker via en modern färgpekskärm med användarvänligt gränssnitt.

Rengöringen av Hot Fill DOS-2 sker via det inbyggda halvautomatiska CIP-systemet. Alla interna rör, slangar och ventiler rengörs. Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin.

**Partikelstorlek: upp
till 38 mm, beroende
på produkt.**

Metos DOS-2 Classic



**Transportör
för behållare**

Metos DOS-2 Classic MG4001388

För dosering i ett kärl eller GN-kantiner, inte i påsar, baserad på vikt. Passar för soppor, såser och potatismos. Utrustad med halvautomatiskt rengöringssystem (CIP).

I leveransen ingår:

- Doseringspump Metos Hot Fill DOS-2
- Justerbar höjd för Metos Hot Fill DOS-2
- Kompressor för Metos Hot Fill DOS-2
- Hållare för slang 51 mm för Metos Hot Fill DOS-2

Rekommenderade tillbehör:

- | | |
|-----------|--|
| MG4222785 | Fastsättning för rengörings slang Metos Hot Fill DOS2 |
| MG4222784 | Rengörings- och sköljbassäng Metos Hot Fill DOS-2 |
| MG4554586 | Redskapsvagn för pumptillbehör AT-77 Metos Hot Fill DOS2 |

Metos DOS-2 Combi



**+ Påshållaren och
svetssystem**

Metos DOS-2 Advantage



**+ 38 mm
doseringsventil**

Metos DOS-2 Combi MG4001389

För dosering i ett kärl GN-kantiner eller påsar, baserad på vikt. Passar för soppor, såser och potatismos. Utrustad med halvautomatiskt rengöringssystem (CIP).

I leveransen ingår:

Doseringspump Metos Hot Fill DOS-2
Svetssystem för Metos Hot Fill DOS-2
Justerbar höjd för Metos Hot Fill DOS-2
Kompressor för Metos Hot Fill DOS-2
Bumper för Metos Hot Fill DOS-2
Hållare för slang 51 mm för Metos Hot Fill DOS-2

Rekommenderade tillbehör:

MG4222785	Fastsättning för rengörings slang Metos Hot Fill DOS2
MG4222784	Rengörings- och sköljbassäng Metos Hot Fill DOS-2
MG4554586	Redskapsvagn för pumptillbehör AT-77 Metos Hot Fill DOS2

Metos DOS-2 Advantage MG4001390

För dosering i behållare eller GN-kantiner eller påsar. Soppor och såser, potatismos. Kompletterat med halvautomatiskt rengöringssystem (CIP).

I leveransen ingår:

Doseringspump Metos Hot Fill DOS-2
Svetssystem för Metos Hot Fill DOS-2
Justerbar höjd för Metos Hot Fill DOS-2
Sensor med USB för Metos Hot Fill DOS-2
8 x vikt brytare för Metos Hot Fill DOS-2
Doseringsventil 38mm för Metos Hot Fill DOS-2
Kompressor för Metos Hot Fill DOS-2
Knäkontrol för Metos Hot Fill DOS-2
Bumper för Metos Hot Fill DOS-2
Säkerhetshandtag för Metos Hot Fill DOS-2
Stor pekskärm 9" för Metos Hot Fill DOS-2
Hållare för slang 51 mm för Metos Hot Fill DOS-2

Rekommenderade tillbehör:

MG4222785	Fastsättning för rengörings slang Metos Hot Fill DOS2
MG4222784	Rengörings- och sköljbassäng Metos Hot Fill DOS-2
MG4554586	Redskapsvagn för pumptillbehör AT-77 Metos Hot Fill DOS2



The Spirit of Excellence

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, 04220 Kerava, Finland

tel. +358 204 3913

mcs@metos.com

mcs.metos.com



metos
kitchen intelligence®