

Metos DOS 2 Classic

Classic Pumpstation kod MG4001388



metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

mcs@metos.com

mcs.metos.com



För dosering i ett kärl eller GN-kantiner, inte i påsar, baserad på vikt. Soppor och såser, potatismos. Levereras komplett med halvautomatiskt CIP rengöringssystem.

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

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.

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.

I denna enhet ingår:

- Doseringspump Metos Hot Fill DOS-2
- Höjjustering Metos Hot Fill DOS-2
- Kompressor Metos Hot Fill DOS-2
- Slanghållare 51 mm Metos Hot Fill DOS-2

Ska beställas med enheten, men ingår i priset:

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

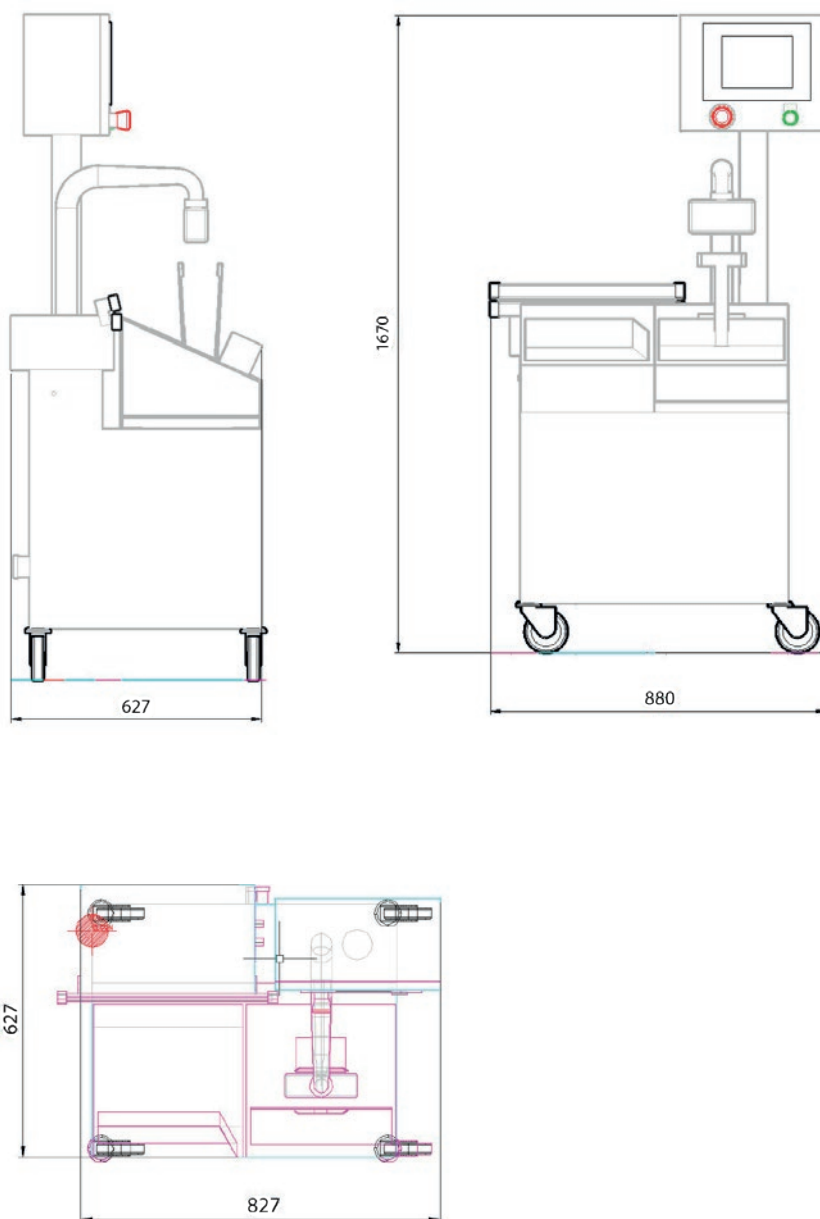
Teknisk specifikation

Tryckluftsanslutning	Slang med grovkoppling, minimum 7 bar, 100 l/min
Avlopp	Ø 100 mm avloppsanslutning krävs vid manuell rengöring. Med CIP-enheten som tillval krävs ingen separat avloppsanslutning för DOS-2; se CIP-enhetens installationsanvisningar.
Elanslutning	CEE-kontakt 230 V, 16 A säkring Typ B, JFB 300 m
Nettovikt	270 kg

Metos DOS 2

metos

Mått



Ansvarsfriskrivning: Alla enhetskapaciteter baseras på subjektiva tester.
I enlighet med företagets policy att kontinuerligt utveckla och förbättra sina produkter, förbehåller sig Metos Oy Ab rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande..
© Copyright Metos Oy Ab

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Rev 13.08.2026

Metos DOS 2 Combi

Combi Pumpstation kod MG4001389



metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

mcs@metos.com

mcs.metos.com



För dosering i ett kärl, GN-kantiner eller i påsar, baserad på vikt. Soppor och såser, potatismos. Levereras komplett med halvautomatiskt CIP rengöringssystem.

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

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.

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.

I denna enhet ingår:

- Doseringspump Metos Hot Fill DOS-2
- Värmeförsäglare Metos Hot Fill DOS-2
- Höjdjustering Metos Hot Fill DOS-2
- Kompressor Metos Hot Fill DOS-2
- Stötfångare Metos Hot Fill DOS-2
- Slanghållare 51 mm Metos Hot Fill DOS-2

Ska beställas med enheten, men ingår i priset:

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

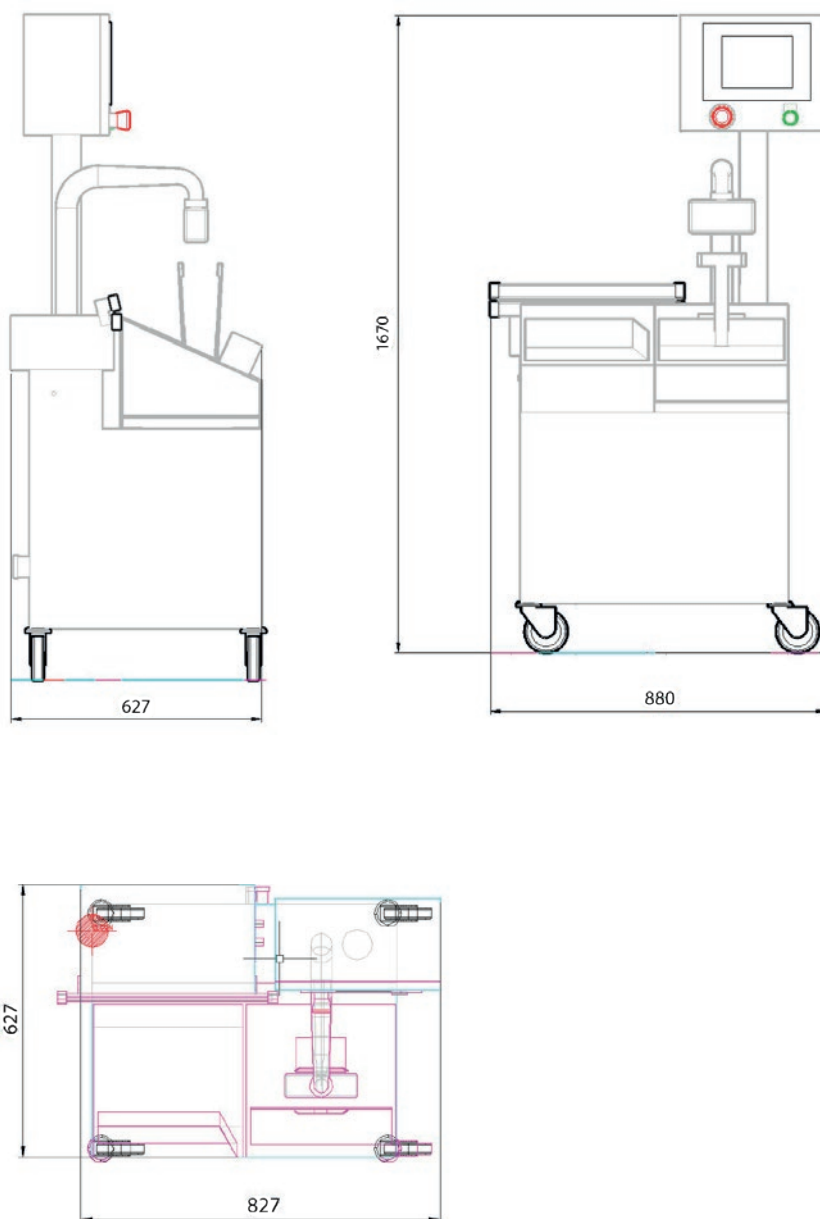
Teknisk specifikation

Tryckluftsanslutning	Slang med grovkoppling, minimum 7 bar, 100 l/min
Avlopp	Ø 100 mm avloppsanslutning krävs vid manuell rengöring. Med CIP-enheten som tillval krävs ingen separat avloppsanslutning för DOS-2; se CIP-enhetens installationsanvisningar.
Elanslutning	CEE-kontakt 230 V, 16 A säkring Typ B, JFB 300 m
Nettovikt	270 kg

Metos DOS 2

metos

Mått



Ansvarsfriskrivning: Alla enhetskapaciteter baseras på subjektiva tester.
I enlighet med företagets policy att kontinuerligt utveckla och förbättra sina produkter, förbehåller sig Metos Oy Ab rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.
© Copyright Metos Oy Ab

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Rev 13.08.2026

Metos DOS 2 Advantage

Advantage Pumpstation kod MG4001649



metos
cooking solutions

Metos Cooking Solutions

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

mcs@metos.com

mcs.metos.com



För dosering i behållare eller GN-brickor, inte i påsar, viktbaserad. Soppor och såser, potatismos. Levereras komplett med halvautomatiskt rengöringssystem CIP

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

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.

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.

I denna enhet ingår:

- Doseringspump Metos Hot Fill DOS-2
- Pulspumpning Metos Hot Fill DOS-2
- Värmeförsäglare Metos Hot Fill DOS-2
- Höjdjustering Metos Hot Fill DOS-2
- Sensor med USB Metos Hot Fill DOS-2
- 8x portionerings snabbval Metos Hot Fill DOS-2
- Munstycke 38 mm Metos Hot Fill DOS-2
- Kompressor Metos Hot Fill DOS-2
- Knä-kontakt Metos Hot Fill DOS-2
- Stötfångare Metos Hot Fill DOS-2
- Handtag för Metos Hot Fill DOS-2
- Pekskärm stor 9" Metos Hot Fill DOS-2
- Slanghållare 51 mm Metos Hot Fill DOS-2

Ska beställas med enheten, men ingår i priset:

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

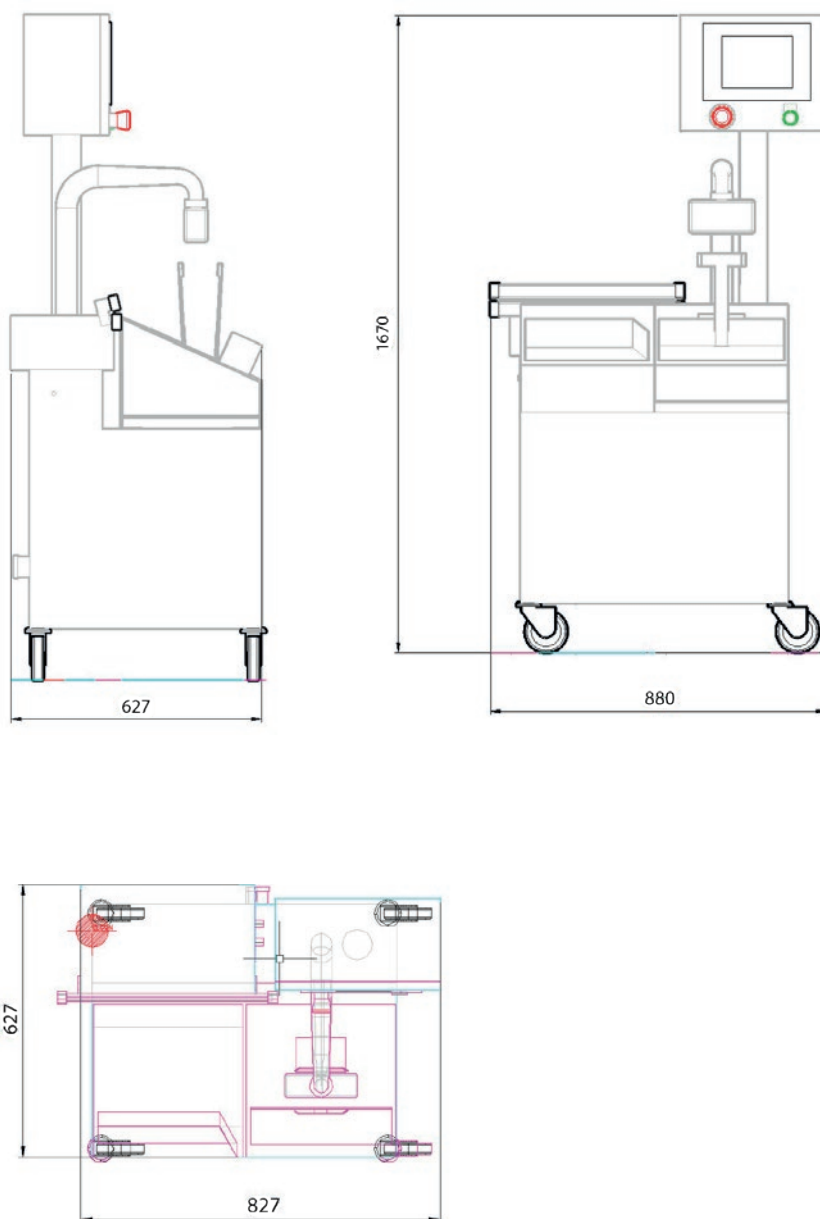
Teknisk specifikation

Tryckluftsanslutning	Slang med grovkoppling, minimum 7 bar, 100 l/min
Avlopp	Ø 100 mm avloppsanslutning krävs vid manuell rengöring. Med CIP-enheten som tillval krävs ingen separat avloppsanslutning för DOS-2; se CIP-enhetens installationsanvisningar.
Elanslutning	CEE-kontakt 230 V, 16 A säkring Typ B, JFB 300 m
Nettovikt	270 kg

Metos DOS 2

metos

Mått



Ansvarsfriskrivning: Alla enhetskapaciteter baseras på subjektiva tester.
I enlighet med företagets policy att kontinuerligt utveckla och förbättra sina produkter, förbehåller sig Metos Oy Ab rätten att ändra specifikationer och design utan föregående meddelande.
© Copyright Metos Oy Ab

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Rev 13.08.2026