


Handhavande av chokladcontainer.

- Innan hantering måste denna instruktion läsas av berörd personal som hanterar ASM transportcontainrar.
- Vid fel på container ska ASM Foods marknadsavdelning kontaktas för beslut om vidare åtgärd.
Telefonnummer: +46 (0)142-89000
- Containern får inte trycksättas eller försättas i undertryck. Detta kan leda till personskador samt skador på container.
- Samtliga containrar är plomberade och får av säkerhetsskäl ALDRIG brytas.
- All åverkan utöver normalt slitage på container debiteras kund.
- För att undvika påbränning får inte termostat justeras upp i temperatur, skall alltid stå på 45°C.
- Töm, spola ur och tillslut container innan retur.
- Klisterrester från interna etiketter ska avlägsnas innan retur.

1. Demontera skyddsplast
Sorteras som 
plastförpackning
2. Containern skall hanteras med största försiktighet och på ett säkert sätt så att skada/skador undviks.
3. Anslut containern till godkänt 3-fas 380volt 50hz 16Amp eluttag

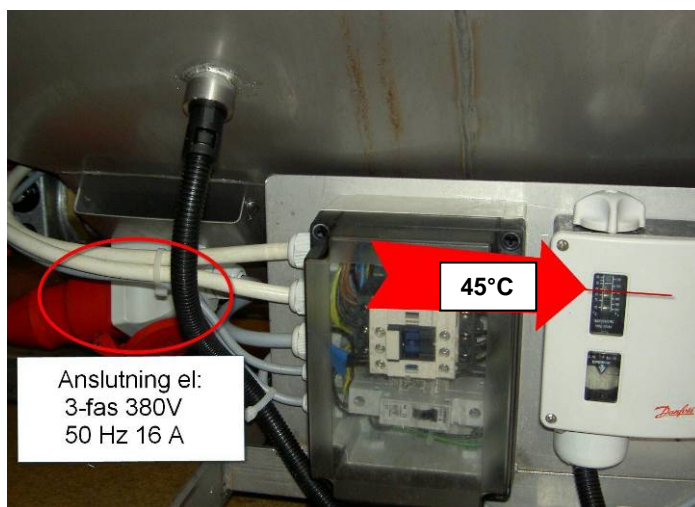


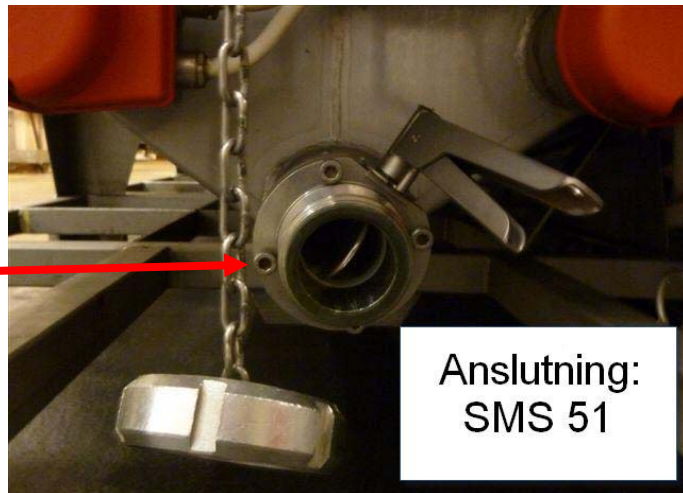
Bild ovan: Termostat inställd på 45°C, helmantlad cont

Åtgärder för att undvika påbränning:

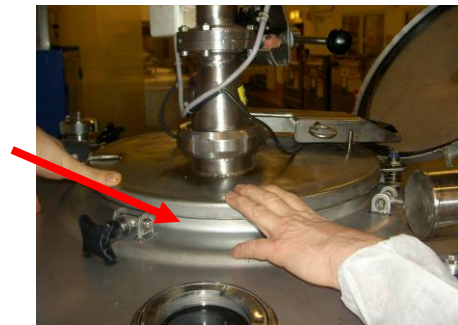
- Om containerprodukt har kylförvarats (+4-12°C) ska den placeras i rumstemperatur minst en vecka innan uppvärmning.
- Tid för uppvärmning, från ca 20°C till 45°C, är beroende av produktens fettsammansättning och varierar mellan 2 och 14 dagar (gäller helmantlad cont).
- Påbörja mixning så snart som möjligt vid uppvärmning.
- Produkter med mjölk är känsliga för påbränning och kräver extra försiktighet.

4. Demontera skyddslock och desinficera anslutningar på container och processutrustning
5. Anslut desinficerad processutrustning till container.

Vid anslutning till DN50-honkoppling använd konverter SMS51 (hona) →DN50 (hane)



6. Viktigt med god lufttillförsel vid pumpning. Detta för att undvika skador på utrustning. Under tömning och annan process ska el vara ansluten & omrörare i drift.



7. Omrörarens längd får inte överstiga 1000mm från infästning på container till underkant propeller. Blandarens omrörare och motoreffekt skall anpassas efter produkts viskositet. ASM Foods kan bistå med information om lämplig omrörare.



8. Före retur av container till ASM Foods skall containern sköljas ur. Manluckan stängas och mutterlocket på utloppsventilen skruvas på plats.