


Handhavande av Hoyercontainer.

- 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)14289000
- 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.

Begränsad värmeeffekt

Denna containertyp är inte lämpad till bagerichoklader (innehåll av palmkärnbaserade fetter). För dessa produkter rekommenderar vi helmantlad container från Finncont. Kontakta ASM Foods för mer information.

Instruktion:

1. Demontera skyddsplast. Sorteras som plastförpackning 
2. Container och rörverk skall hanteras med största försiktighet och på ett säkert sätt så att skada/skador undviks.
3. Anslut containern till godkänt 230volt 16A eluttag. Den gröna lampan lyser när el är inkopplad och aktiv.
4. Vrid på värme och ställ in önskad mantlingstemperatur enligt anvisningar som är placerade på skyddslockets insida. Produkttemp: Max 45°C

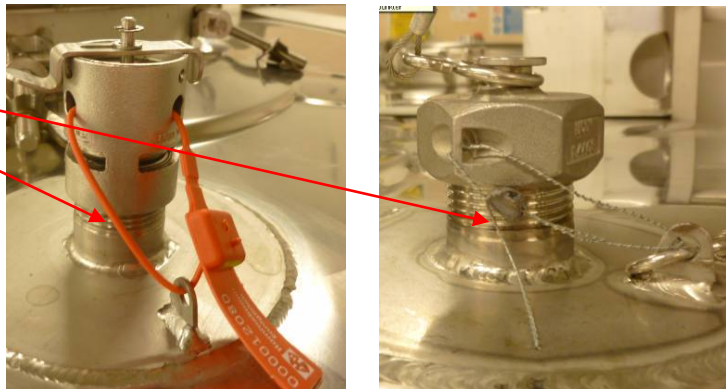
Max mantlingstemp är 55°C
Förhöjd temperatur ökar risk för bränd och förstörd produkt

5. Demontera skyddslock och desinficera anslutningar på container och processutrustning



6. Anslut desinficerad processutrustning till container.
7. Öppna ventil.
8. Under tömning och annan process ska el vara ansluten & omrörare i drift. Vid behov av omrörare (Typ 470), kontakta ASM representant.
9. Före retur av container till ASM Foods skall containern sköljas ur, manluckan stängas och mutterlocket på utloppsventilen skruvas på plats.

Försegling får inte brytas



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.
- Påbörja mixning så snart som möjligt vid uppvärmning.
- Produkter med mjölk är känsliga för påbränning och kräver extra försiktighet.