

Alles wat u moet weten over PORTION SYSTEM

DE ARGUMENTEN VOOR HET WERKEN MET PORTION SYSTEM

U verkoopt sauzen bij uw producten, omdat uw klanten dat waarderen en u daarmee uw winst kunt vergroten. De vaste portionering blijkt echter vaak een probleem. Alhoewel u uw medewerkers regelmatig vraagt korrekt te portioneren, blijven klanten klagen, dat zij van de ene medewerker altijd een grotere portie saus krijgen dan van de andere. Dit wordt vaak bevestigd door de te groot geserveerde porties saus die niet zijn opgegeten. Praktijkonderzoeken toonden aan dat er gemiddeld 19% meer saus wordt gedoseerd dan de bedoeling is.

U hebt er geen bezwaar tegen als een klant een dubbele portie saus krijgt, mits die dan ook wordt berekend.

Omdat sausemmeren en jerrycans veel plaats nodig hebben worden ze vaak op een andere plaats gezet, dan daar waar ze eigenlijk nodig zijn. Dit geeft extra loopwerk en dat is vooral in de spits lastig. Medewerkers moeten vaak om elkaar heen manoeuvreren. Dat is lastig en vermoeiend.

Portion System doseersystemen zijn zeer compact, laten erg veel werkruimte vrij en kunnen meestal precies op die plaats komen waar ze het meest efficiënt zijn.

Ook de professionele uitstraling van uw bedrijf is zeer belangrijk. Het Portion System doseersysteem versterkt deze uitstraling.

DE VOORDELEN KORT SAMENGEVAT

- Altijd een vaste maximum portie
- Ruimte winst
- Sneller werken
- Professionele uitstraling
- Hygiënisch en makkelijk te reinigen
- Ergonomisch verantwoord (er is geen kracht meer nodig)
- Bespaart veel onnodig geloop door juiste plaatsing
- Optioneel 2 tapsnelheden per saus
- Technische levensduur langer dan 10 jaar
- Stille compressor

SAUSPOMPEN

De degelijke sauspompen zijn gemaakt van goedgekeurde materialen. Uitsluitend enkele O-ringen kunnen slijten. De perslucht komt in de pomp niet met de sauzen in contact. Vulringen voor de instelling van de portiegrootte worden meegeleverd.



Geschikt voor emmers en cans

MONTAGE

Plaats de gewenste sauzenkolom op de meest efficiënte plaats. Zet de sauzen niet in een te warme ruimte. Sommige sauzen moeten zelfs gekoeld worden b.v. Joppiesaus. De kolom wordt op een werkblad gezet en vanaf de onderzijde met bouten vastgezet. De saus- en luchtleidingen komen via de onderzijde van de sauzenkolom in de onderliggende ruimte.

STILLE LUCHTCOMPRESSOR

Bij een complete installatie wordt een kwalitatief hoogwaardige stille luchtcompressor meegeleverd. Plaats de compressor op een gemakkelijk te bereiken plaats op max. 600 cm van de sauspompen. De luchtcompressor is breed 29 cm, diep 36 cm en hoog 40 cm en heeft een geaard stopcontact nodig binnen 125 cm.



Stille compressor

REINIGEN

De eenvoudige reiniging bestaat uit:

- doorpompen van lauw water met reinigingsmiddel en dit 20 minuten laten inwerken
- daarna doorpompen met koud water met ontsmettingsmiddel en dit 20 minuten laten inwerken
- vervolgens het systeem goed doorspoelen met koud water
- hierna is het systeem gereinigd en gebruiksklaar

Demontage van de sauspomp en controle van de O-ringen kan door de kop los te schroeven. De sauslangen zijn d.m.v. snelkoppelingen aan de tapzuil bevestigd.

BEDIENING EN PORTIONERING

Wanneer u de toets indrukt en deze ingedrukt houdt, geeft de pomp steeds dezelfde portie en stopt dus automatisch met portioneren. U kunt de toets ook eerder loslaten waardoor een kleinere portie wordt verstrekt. Drukt u nu de toets opnieuw in, dan zal de juiste (vast ingestelde) portie saus weer worden gegeven.

HET VERWISSELEN VAN SAUSCANS

Wanneer de sauscans leeg is, plaatst u eenvoudig een dop met gat op een nieuwe can. Trek de pomp uit de slangtule. Plaats de slang en de tule in een nieuwe can. Plaats de pomp in de slangtule. Maak de gebruikte dop schoon voor gebruik op de volgende can. Er kan nu bij de eerste pompslagen wat lucht meekomen.

HET VERWISSELEN VAN EMMERS

U merkt aan de uitstromende saus dat de emmer leeg raakt en verwisseld moet worden. Het verwisselen is eenvoudig: U zet naast de emmer die aan de pomp staat een reserve-emmer saus klaar. In de reserve-emmer plaatst u alvast de zuigbuis met volgschijf en schone deksel met gat. Is nu de pompemmer leeg dan trekt u eenvoudig de pomp uit de zuigbuis en plaatst deze in de zuigbuis van de reserve-emmer.



Er is ook een systeem dat geschikt is voor zakken

LET OP!

Er zijn verschillende maten emmers. Als u van sausmerk verandert, kunt u een andere maat zuigbuis en deksel nodig hebben. Deze kunt u bij Fastfood Support bestellen, tel. 033 - 2994308 of e-mail: info@fastfoodsupport.nl.

 **portion system**

Kwaliteit voor Professionals



FASTFOOD
S U P P O R T

Amersfoortseweg 130 www.fastfoodsupport.nl
3864 NH Nijkerkerveen info@fastfoodsupport.nl

Tel. 033 299 43 08

Fax 033 299 43 51

Sterke punten van het Portion System op een rij:

- Geeft uw bedrijf een professionele presentatie
- Modellen: 2- en 3-delig
- Vaste maximale portionering
- Grove sauzen max. Ø 4 mm
- Porties: 25 cc tot 70 cc
- Tot 19% inkoopbesparing is haalbaar
- Optioneel: 2 tapsnelheden per saus
- Ruimtebesparend en eenvoudig te reinigen
- Werkt snel en zonder krachtsinspanning
- Portion System hoort in elke cafetaria
- Plaatsing op uitgiftebuffet, bakwand, koelvitrine etc.
- De stille luchtcompressor kan tot 6 meter afstand geplaatst worden
- Een Portion System verdient zichzelf meestal binnen 2 jaar terug
- Geschikt voor o.a. mayonaise, ketchup, sorbetsauzen, dressings en toppings
- De sauzen komen in de pomp en leidingen niet met lucht in contact
- Inbouw van elke dag te demonteren en te reinigen kleppen tegen nadruppen is niet nodig

PORTION SYSTEM 202/203

Bladmontage, standaard uitvoering.

Roestvrijstalen tapzuil voor 2 resp. 3 sauzen met elk twee toetsen voor de 2 tapsnelheden die u zelf bepaalt inclusief de benodigde sauspompen, luchtleiding, speciale hygiënisch verantwoorde siliconen sausslangen, tapsnelheid regelingen en portieschijven.

Elke saus heeft 2 tapsnelheden en een portiegrootte die u zelf instelt. De maximaal mogelijke slanglengte tussen de saus en de tapzuil is voor dikke sauzen 125 cm en voor dunne sauzen 150 cm. De pomp zuigt na elke portionering saus uit de tapopening terug.

PORTION SYSTEM 520/530

Bladmontage, standaard uitvoering.

Roestvrijstalen tapzuil met taphandels voor 2 resp. 3 sauzen inclusief de benodigde sauspompen, luchtleiding, speciale hygiënisch verantwoorde siliconen sausslangen, tapsnelheid regelingen en portieschijven.

Elke saus heeft de tapsnelheid die u zelf instelt. De maximaal mogelijke slanglengte tussen de saus en de tapzuil is voor dikke sauzen 400 cm en voor dunne sauzen 500 cm. Na elke portionering sluit de taphandel de tapopening af, waardoor nadruppen voorkomen wordt. Het tappen van een hoeveelheid die minder is dan de ingestelde maximumportie is mogelijk.

PORTION SYSTEM 500 (maatwerk)

Op maat gemaakt zowel horizontaal als vertikaal leverbaar.

Verdere werking gelijk aan Portion System 520/530.



Kwaliteit, uitvoering en bedieningsgemak

De Portion System sausdispenser is van een hoge kwaliteit. De installatie is vervaardigd uit hoogwaardige kunststof en roestvrij staal.

Het grote bedieningsgemak komt door de vorm en de plaatsing van de bedieningstoetsen die elk apart instelbaar zijn. De gekozen saus wordt gedoseerd bij het indrukken van de bijbehorende toets of handel.

Welke sauzen...?

De sauzen worden in de door u gekozen maximale hoeveelheid geportioneerd. Door de toets eerder los te laten, kan ook een kleinere hoeveelheid gedoseerd worden.

Ook sauzen met kleine stukjes (max. 4 mm) kunnen geportioneerd worden (behalve bij de Portion System 500-serie).

PORTION SYSTEM 202 EN 203



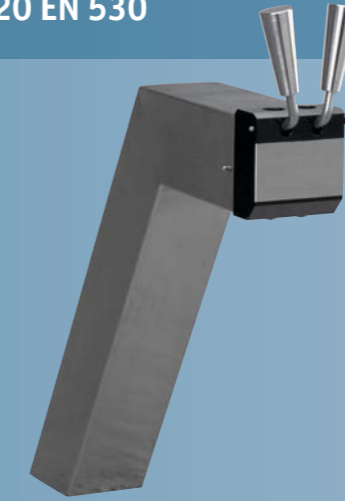
PS202 = 2 sauzen
PS203 = 3 sauzen

Afmeting tapzuil:
b x d x h = 10 x 8 x 29 cm
Bediening d.m.v druktoetsen
Afstelbare porties (25-70 cc)

2 Tapsnelheden
Afstand zuil t.o.v. sauzen
max. 150 cm
Advies: niet zelf monteren

Garantie 12 maanden

PORTION SYSTEM 520 EN 530



PS520 = 2 sauzen
PS530 = 3 sauzen

Afmeting tapzuil:
b x d x h = 10 x 6 x 39 cm
Bediening d.m.v plunjers
Afstelbare porties (25-70 cc)

1 Tapsnelheid
Afstand zuil t.o.v. sauzen
max. 500 cm
Advies: niet zelf monteren

Garantie 12 maanden

PORTION SYSTEM 500 SERIE (MAATWERK)



Voor 2 en 3 sauzen leverbaar

Afmeting tapzuil variabel
Bediening d.m.v plunjers
Afstelbare porties (25-70 cc)

1 Tapsnelheid
Afstand zuil t.o.v. sauzen
max. 500 cm
Advies: niet zelf monteren

Garantie 12 maanden

De bekende handpompen voor sauzen zijn moeilijk te reinigen. Vaak schakelt men daarom om hygiënische redenen over op saus in zakken. Fabrikanten stellen ook vaak gratis, of tegen een minimale vergoeding, de hiervoor benodigde pompen ter beschikking. In deze speciale pompen kan echter uitsluitend met de sauszakken van hun eigen merk worden gewerkt.

Dezelfde voordelen, die het hygiënisch werken met zakken geeft, heeft u ook als u werkt met Portion System. Daarnaast profiteert u ook nog van de lagere inkooprijzen van dezelfde producten in jerrycans en/of emmers.

FASTFOOD
S U P P O R T

