



12 x 1/1 GN

300104

Gebrauchsanleitung
Thermo-Transportbehälter

D/A/CH

Instruction manual
Thermo transport container

GB/UK

Mode d'emploi
Conteneur isotherme pour le transport

F/B/CH

Manuale di utilizzo
Contentore isotermico per il trasporto

I/CH

Instrucciones de servicio
Contenedor isotermico para el transporte

E

Manual de instruções
Recipiente de transporte com isolamento térmico

P

Gebruiksaanwijzing
Thermisch transport-container

NL/B

Bedieningshandleiding
Varmeisoleret transportbeholder

DK

Инструкция по эксплуатации
Транспортный термоконтейнер

RUS

Kullanma kılavuzu
Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Kabı

TR

Instrukcja obsługi
Termoizolacyjny pojemnik transportowy

PL

Návod k obsluze
Termo transportní box

CZ

Upute za upotrebu
Termoizolacijski transportni spremnik

HR

Használati útmutató
Hőszigetelt ételszállító láda

H

Οδηγίες χρήσης
Κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού σε δοχεία

GR

DEUTSCH	-----	Seite 1 bis 6
ENGLISH	-----	from page 7 to 12
FRANÇAIS	-----	de page 13 à page 18
ITALIANO	-----	pagine da 19 a 24
ESPAÑOL	-----	de la página 25 a la 30
PORTUGUÊS	-----	as páginas des de 31 até 36
NEDERLANDS	-----	blz. 37 t/m 42
DANSK	-----	side fra 43 til og med 48
РУССКИЙ	-----	страница 49 до 54
TÜRKÇE	-----	sayfalar: 55-60
POLSKI	-----	strony od 61 do 66
ČESKY	-----	stránka 67 až 72
HRVATSKI	-----	stranica 73 do 78
MAGYAR	-----	79 – 84. oldal
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	-----	σελίδες από 85 ως 90

Technische Daten

Bezeichnung:	• Thermo-Transportbehälter 12 x 1/1 GN
Art.-Nr.:	• 300104
Material:	• Kunststoff LLDPE
Temperaturbereich:	• - 20 bis + 120°C
Inhalt:	• 87 Liter
Abmessungen:	• B 450 x T 645 x H 620 mm
Gewicht:	• 15,3 kg

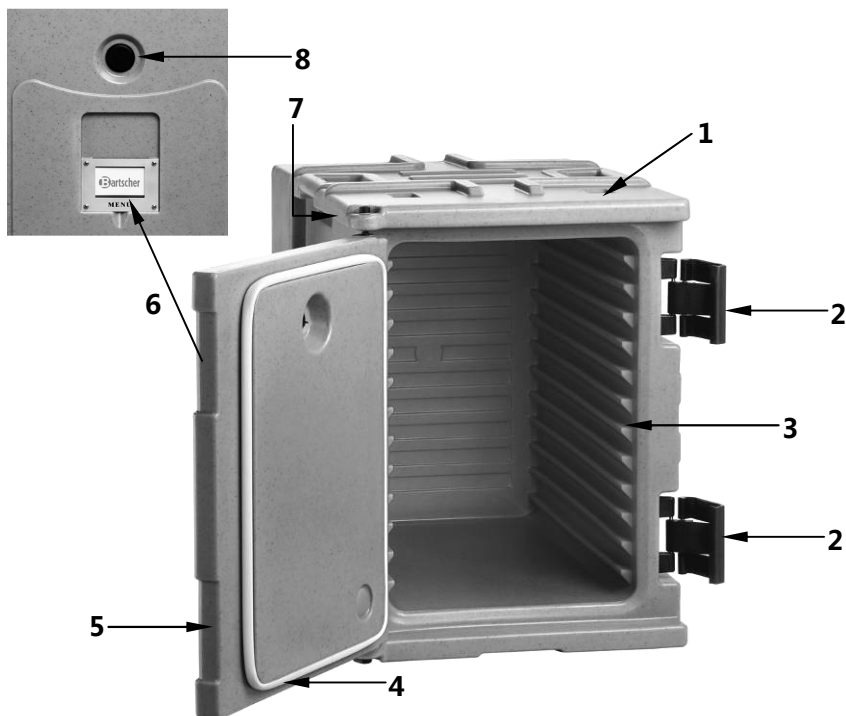
Eigenschaften

- Unbeheizte Frontlader-Box geeignet für kalte und warme Speisen;
- ideal für den Einsatz in Großküchen, Catering, Restaurants, etc.;
- robuste, doppelwandige Kunststoff-Ausführung mit 12 Einschüben, geeignet für bis zu 12 x 1/1 GN verschiedener Tiefe;
- stapelbar;
- abnehmbare Türdichtung für eine einfachere Reinigung;
- eingearbeitete Griffe für den leichteren Transport.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der **Thermo-Transportbehälter** ist **ausschließlich** zur **Aufbewahrung** und zum **Transport** von geeigneten kalten, warmen und tiefgekühlten Lebensmitteln bestimmt.

Baugruppenübersicht



- 1 Gehäuse
- 2 Türverschluss (2)
- 3 Einschubführungen für GN-Behälter
- 4 Türdichtung
- 5 Tür
- 6 Sichtfenster für Beschriftungskarten
- 7 Eingearbeitete Griffe
- 8 Entlüftungsdeckel

Vorbereitung des Thermo-Transportbehälters

- Packen Sie den Thermo-Transportbehälter aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Prüfen Sie den Lieferumfang:
 - Thermo-Transportbehälter mit Tür;
 - Türdichtung
- Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter sowie die Türdichtung mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
- Befestigen Sie die mitgelieferte Dichtung wie folgt an der Tür:
 - Spannen Sie die Dichtung über die Aufnahmen.
 - Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt angebracht ist, um eine verringerte thermische Leistung zu verhindern.



HINWEIS!

Der Thermo-Transportbehälter schließt nicht hermetisch!

- Den Entlüftungsdeckel an der Tür durch Drehen des Ventils im Inneren schließen.
- Falls eine Akklimatisierung des Thermo-Transportbehälters gewünscht ist, diesen zum Vorwärmen mit warmem Wasser füllen oder zum Vorkühlen mit geöffneter Tür in einen Kühlschrank stellen.

Temperatur der Lebensmittel

Für eine Transportdauer von bis zu 3 Stunden werden laut Norm EN 12571:1998 folgende Temperaturen empfohlen:

Lebensmittel	Ausgangstemperatur
warm	über +75 °C (für Endtemperatur über +65 °C)
kalt	unter +3 °C (für Endtemperatur unter +7 °C)
tiefgefroren	unter -22 °C (für Endtemperatur unter -18 °C)



HINWEIS!

Um die Temperatur der kalten und tiefgefrorenen Lebensmittel in dem Thermo-Transportbehälter länger zu erhalten, können Kühl-Akkus hineingelegt werden.

Nicht geeignete Lebensmittel

- Folgende Lebensmittel sind nicht geeignet für Aufbewahrung und Transport in dem Thermo-Transportbehälter:
 - warme Lebensmittel auf Milchbasis;
 - nicht in Flaschen abgefüllte kohensäurehaltige Getränke.

Befüllen des Thermo-Transportbehälters

- Gewünschte Lebensmittel (Speisen) vorbereiten, in geeignete GN-Behälter füllen und diese dann in den Thermo-Transportbehälter stellen.



VORSICHT!

Gefäße und Backbleche nicht direkt aus dem Ofen in den Thermo-Transportbehälter stellen. Heiße Gefäße können die Oberfläche beschädigen. Die zubereiteten Speisen vorher bis mindestens 120 °C abkühlen lassen.

- Um eine optimale Temperaturerhaltung zu erzielen, den Thermo-Transportbehälter vollständig füllen.
- Um Temperaturerhaltungszeit nicht zu reduzieren, den Thermo-Transportbehälter zu mindestens 50% füllen.
- Den Entlüftungsdeckel des gefüllten Thermo-Transportbehälters ausschließlich zum Ausgleichen des Innendruckes öffnen.
- Schließen Sie nach dem Befüllen die Tür des Thermo-Transportbehälters.
- Um einen Verlust der Temperatur zu vermeiden, den gefüllten Thermo-Transportbehälter nicht länger als notwendig öffnen.

Beschriftung des Inhalts der Thermo-Transportbehälter

- Der Thermo-Transportbehälter ist vorne an der Tür mit einem Sichtfenster für Speisen-Beschriftungskarten ausgestattet. Die beschrifteten Karten können leicht ausgetauscht werden.



Transport

- Vor dem Transport des Thermo-Transportbehälters den Entlüftungsdeckel schließen.
- Heben Sie den Thermo-Transportbehälter vorsichtig waagrecht an, um Verschütten der Lebensmittel zu vermeiden.
- Bei Benutzung mehrerer Thermo-Transportbehälter können diese beim Transport aufeinander gestapelt werden.
- Sicherstellen, dass der Thermo-Transportbehälter auch während des Transports waagrecht und stabil steht.
- Den Thermo-Transportbehälter gegen Verrutschen und Kippen sichern.



Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter nach jedem Gebrauch innen und außen.
- Nehmen Sie die Türdichtung von der Aufnahme der Tür-Innenseite ab. Reinigen Sie die Türdichtung mit warmem Wasser und einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel, spülen Sie diese anschließend mit klarem Wasser ab. Lassen Sie die Türdichtung an der Luft trocknen oder trocknen diese mit einem weichen Tuch ab.
- Reinigen Sie die Tür-Innenseite mit einem weichen feuchten Tuch, warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel und trocknen Sie die gereinigte Fläche gründlich ab. Befestigen Sie die Türdichtung an der Aufnahme der Tür-Innenseite.
- Den Thermo-Transportbehälter **nicht** in Wasser tauchen.
- Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter von innen und außen mit warmem Wasser und einer weichen Bürste oder Schwamm. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie den Thermo-Transportbehälter mit einem weichen Tuch ab.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, welche die Oberfläche zerkratzen können.
- Lassen Sie nach der Reinigung die Tür geöffnet, bis der Thermo-Transportbehälter vollständig getrocknet ist.
- Die Türdichtung muss spätestens nach 2 Jahren ersetzt werden.

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Transportwagen 12 x 1/1 GN

zum Bartscher Thermo-Transportbehälter 12 x 1/1 GN

Art.-Nr.: 300105



Mögliche Funktionsstörungen

- Wenn die thermische Leistung des Thermo-Transportbehälters nicht ausreichend sein sollte, prüfen Sie:
 - ob die Türdichtung korrekt angebracht ist;
 - ob die Tür korrekt schließt;
 - ob der Thermo-Transportbehälter nicht beschädigt ist;
 - ob der Thermo-Transportbehälter zu mindestens 50 % gefüllt ist.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Technical data

Name:	• Thermo transport container 12 x 1/1 GN
Code-No.:	• 300104
Material:	• Polymer LLDPE
Temperature range:	• - 20°C to - 120°C
Capacity:	• 87 litres
Dimensions:	• W 450 x D 645 x H 620 mm
Weight:	• 15.3 kg

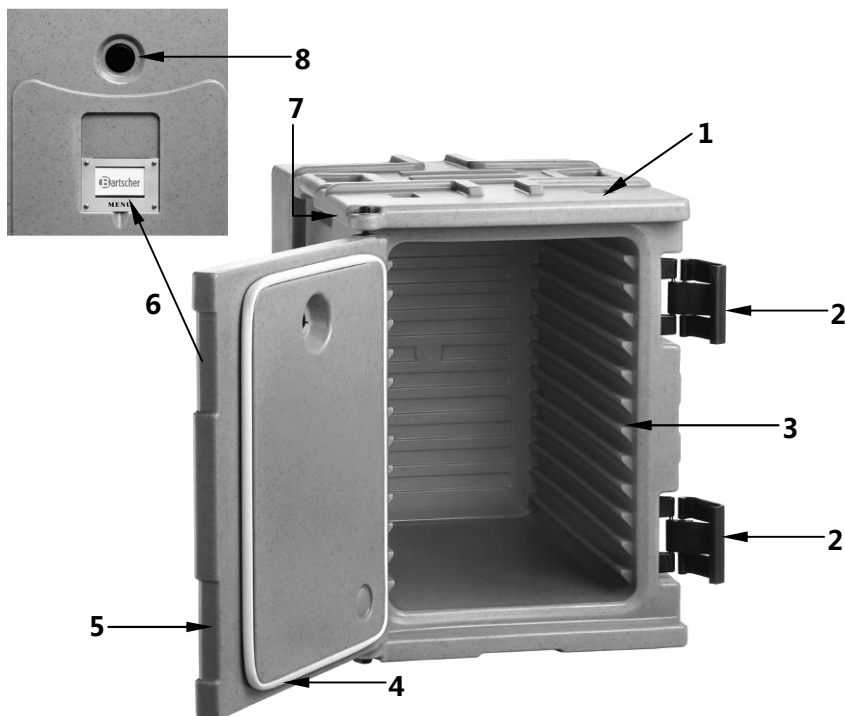
Properties

- Unheated front loader box is suited for transportation of cold and warm foods;
- Ideal for canteen kitchens, catering, restaurants etc.;
- Robust, double-walled plastic design with 12 inserts may accommodate up to 12 x 1/1 GN containers of various depth;
- Stackable;
- Removable door seal for easy cleaning;
- Profiled handles for easy transport.

Intended use

The thermo transport container for food is intended **only for storage and transport** of appropriate cold, warm and frozen food products.

List of components



- 1** Housing
- 2** Door latch (2)
- 3** GN container guides
- 4** Door seal
- 5** Door
- 6** Slot for a label with description
- 7** Profiled hands
- 8** Ventilation cap

Preparation of the thermo transport container

- Unpack the thermo transport container and remove all the packaging material.
- Ensure that all parts are present:
 - Thermo transport container with door
 - Door seal
- Clean the thermo transport container and door seal with a cleaning agent which can be used on a food contact surface.
- Mount the door seal included as described below:
 - stretch the seal around its bed;
 - check that the seal is properly mounted to avoid a reduction of thermal output properties.



NOTE!

The thermo transport container does not seal hermetically!

- Close the ventilation cap at the door by turning an internal valve.
- If the container needs to be acclimatized, fill it with warm water for heating or place it in the refrigerator with opened door for cooling.

Temperature of food products

For transport time up to 3 hours, the following temperatures are recommended in accordance with EN 12571:1998:

Food product	Initial temperature
Warm	above +75 °C (for the final temperature above +65 °C)
Cold	below +3 °C (for the final temperature above +7 °C)
Frozen	below -22 °C (for the final temperature below -18 °C)



NOTE!

To maintain the temperature of cold or frozen food products, frozen inserts may be placed inside the container.

Inappropriate food products

- The following products are not appropriate for storage or transport in the thermo transport container:
 - warm dairy products;
 - carbonated beverages which are not stored in closed bottles

Filling the thermo transport container

- Prepare the food products (dishes), fill the appropriate GN containers and place them inside the thermo transport container.



CAUTION!

Do not place cookware and baking trays directly after taking them out of the oven in the thermo transport container. Hot cookware may damage the container's surface.

Leave the prepared food products to cool off to a minimum temperature of 120 °C.

- To maintain optimum storage temperature, fill up the thermo transport container completely.
- To maintain the temperature for as long as possible, the thermo transport container should be filled up to at least 50% of its capacity.
- Open the ventilation cap of the thermo transport container only in order to equalize the pressure inside the container.
- After filling up, close the door of the thermo transport container.
- To avoid loss of temperature, do not open the filled thermo transport container longer than necessary.

Specifying the contents of the thermo transport container

- On the front side of the door of the thermo transport container there is a slot for a label with the description. Labels with the description may be easily replaced.



Transport

- Before transporting the thermo transport container, close the ventilation cap.
- Carefully place the thermo transport container in an upright position in order to avoid spilling of food products.
- In case of using several thermol transport containers you can stack them on each other during transport.
- Ensure that the thermo transport container remains in a stable, upright position during transport.
- Secure the thermo transport container from shifting and tilting.



Cleaning and maintenance

- Clean the inside and outside of the thermo transport container after each use.
- Remove the door seal from its bed located on the inner side of the door. Clean the seal with warm water and a cleaning agent which can be used on a food contact surface, then rinse with fresh water. Leave the seal to dry or wipe dry with a soft cloth.
- Clean the inner side of the door with a soft, wet cloth soaked with warm water with a mild cleaning agent, and then dry the surfaces thoroughly. Mount the door seal on its bed located on the inner side of the door.
- **Never** submerge the thermo transport container in water.
- Wash the inside and outside of the thermo transport container with warm water and a soft sponge or cloth. Next, rinse with clean water and dry the thermo transport container using soft cloth.
- Do not use abrasive or harsh cleaning agents that may scratch the device's surface.
- After washing, leave the door open until the thermo transport container is thoroughly dry.
- Replace the door seal not less than every 2 years.

Accessories (not included in the delivery)

Transport cart 12 x 1/1 GN

for thermo transport container 12 x 1/1 GN

Code-No.: 300105



Possible disruptions in operation

- If the thermal output of the thermo transport container decreases, check if:
 - The door seal is properly mounted;
 - The door is properly closed;
 - The thermo transport container is not damaged;
 - The thermo transport container is fill up to at least 50% of its capacity.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Données techniques

Nom	• Conteneur isotherme pour le transport des aliments 12 x 1/1 GN
N° d'article:	• 300104
Matériau:	• polymère LLDPE
Plage de température:	• de - 20 à + 120°C
Capacité:	• 87 litres
Dimensions:	• largeur 450 x profondeur 645 x hauteur 620 mm
Poids:	• 15,3 kg

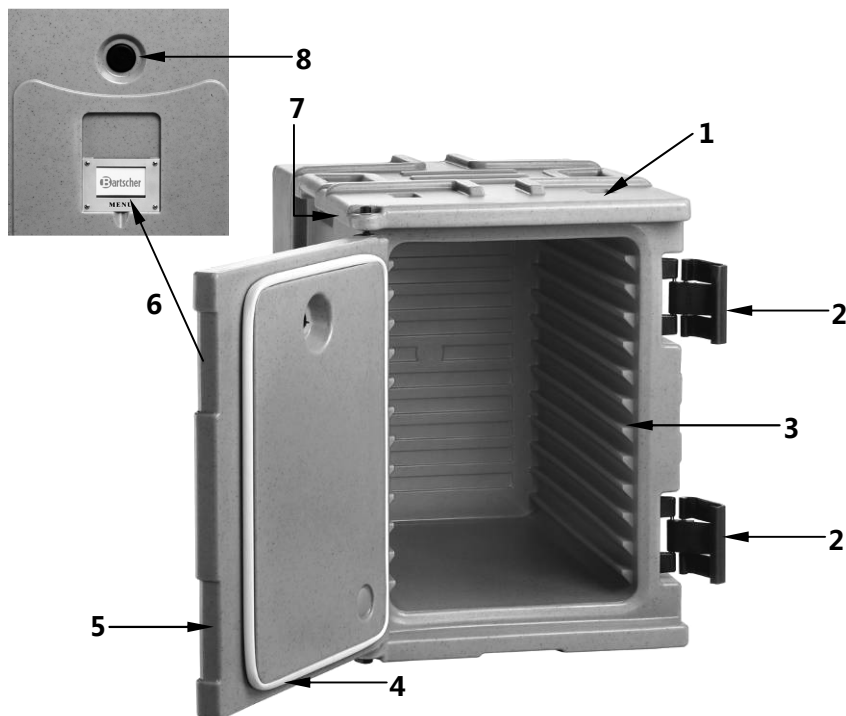
Caractéristiques

- le conteneur non chauffé avec ouverture frontale est destiné au transport des plats chauds et froids;
- idéal pour les grandes cuisines, traiteurs, restaurants, etc.;
- ce conteneur robuste à double paroi, fabriqué en matière plastique, équipé de 12 étagères peut contenir jusqu'à 12 bacs x 1/1 GN de profondeurs différentes;
- possibilité de superposer les bacs;
- joint amovible facilitant le nettoyage;
- poignées intégrées facilitant le transport.

Utilisation conforme à l'usage

Le conteneur isotherme pour le transport des aliments est destiné **uniquement à conserver et transporter** des produits alimentaires appropriés froids, chauds ou surgelés.

Liste des composants



- 1** Boîtier
- 2** Fermeture de la porte (2)
- 3** Glissières pour les bacs GN
- 4** Joint de porte
- 5** Porte
- 6** Emplacement pour l'étiquette de description
- 7** Poignées intégrées
- 8** Capuchon de ventilation

Préparation du conteneur isotherme

- Déballez le conteneur isotherme et éliminez tout l'emballage.
- Vérifier l'intégralité de la livraison:
 - conteneur isotherme avec porte destiné au transport
 - joint de porte
- Laver le conteneur isotherme pour le transport des aliments et le joint de porte en utilisant un produit nettoyant admis au contact des produits alimentaires.
- Fixer le joint de porte en suivant les conseils ci-dessous.
 - Étirer le joint sur son emplacement dans la porte.
 - S'assurer que le joint est bien fixé afin d'éviter les pertes des propriétés thermo isolantes.



INDICATION !

Le conteneur isotherme pour le transport des aliments n'est pas fermé hermétiquement!

- Fermer le capuchon de ventilation sur la porte en tournant la vanne à l'intérieur.
- Si l'acclimatation du conteneur isotherme est nécessaire, le remplir d'eau chaude pour le chauffer ou le placer, la porte ouverte, dans un réfrigérateur pour le refroidir.

Température des produits alimentaires

Pour le transport en 3 heures, selon la norme EN 12571:1998, les températures suivantes sont recommandées :

Produits alimentaires:	Température de départ
chauds	plus de +75 °C (pour une température d'arrivée de plus de +65 °C)
froids	moins de +3 °C (pour une température d'arrivée de moins de +7 °C)
surgelés	moins de -22 °C (pour une température d'arrivée de moins de -18 °C)



INDICATION !

Afin de maintenir plus longtemps une basse température pour les produits froids ou surgelés dans le conteneur isotherme, il est possible d'y placer des accumulateurs de froid.

Produits alimentaires inappropriés

- Les produits alimentaires suivants ne sont pas destinés à la conservation ni au transport dans le conteneur isotherme:
 - produits alimentaires chauds à base de lait;
 - boissons contenant de l'acide carbonique qui ne sont pas fermées dans des bouteilles

Remplissage du conteneur isotherme

- Préparer les produits alimentaires (les plats), les placer dans les bacs GN qui seront placés dans le conteneur isotherme pour le transport des aliments.



ATTENTION!

Ne pas placer les moules ni les plaques à pâtisseries dans le conteneur isotherme directement après les avoir sortis du four. Les ustensiles chauds peuvent endommager les surfaces.

Les plats préparés doivent être d'abord refroidis à une température d'au moins 120 °C.

- Afin de maintenir une température optimale, remplir entièrement le conteneur pour le transport.
- Pour que le temps du maintien de la température ne soit pas raccourci, remplir le conteneur isotherme à 50% au moins.
- Ouvrir le capuchon de ventilation du conteneur isotherme uniquement pour équilibrer la pression intérieure.
- Après avoir rempli le conteneur isotherme pour le transport des aliments, fermer la porte.
- Afin d'éviter la baisse de température, le conteneur isotherme pour le transport des aliments ne doit pas rester ouvert plus longtemps que nécessaire.

Indication du contenu du conteneur isotherme

- Sur la face avant de la porte du conteneur isotherme pour le transport des aliments, se trouve un emplacement pour l'étiquette de description. Les étiquettes peuvent être facilement remplacées.



Transport

- Avant de transporter le conteneur isotherme, fermer le capuchon de ventilation.
- Soulever horizontalement avec précaution le conteneur isotherme pour le transport, afin d'éviter le déversement/la dispersion des produits alimentaires.
- En cas d'utilisation de plusieurs récipients thermo-isolés pour le transport de produits alimentaires, il est possible de les empiler les uns sur les autres.
- S'assurer que le conteneur isotherme est placé horizontalement lors de son transport.
- Protéger le conteneur isotherme contre le déplacement et le basculement.



Nettoyage et conservation

- Nettoyer le conteneur isotherme après chaque utilisation.
- Retirer le joint de porte de son emplacement sur le côté intérieur de la porte. Laver le joint à l'eau tiède en utilisant un produit nettoyant admis au contact des produits alimentaires, le rincer ensuite à l'eau claire. Laisser sécher le joint ou le sécher à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyer le côté intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon doux humide, imbibé d'eau et d'un produit nettoyant doux et après, sécher soigneusement la surface. Fixer le joint de porte sur son emplacement sur le côté intérieur de la porte.
- **Ne pas** plonger le conteneur isotherme pour le transport des aliments dans l'eau.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du conteneur isotherme pour le transport des aliments à l'aide d'eau tiède et d'une brosse douce ou une éponge. Rincer ensuite les surfaces à l'eau claire et à l'aide d'un chiffon doux, sécher le conteneur isotherme.
- Ne jamais utiliser des produits nettoyants agressifs ou rugueux qui pourraient rayer les surfaces nettoyées.
- Après avoir nettoyé le conteneur isotherme, le laisser ouvert jusqu'à ce qu'il sèche entièrement.
- Remplacer le joint de porte après 2 ans au plus tard.

Équipement (qui n'est pas compris dans la livraison)

Chariot de transport 12 x 1/1 GN

pour conteneur isotherme pour le transport
des aliments 12 x 1/1 GN

Code-No.: 300105



Disfonctionnements éventuels

- Si la puissance thermique du conteneur isotherme baisse, vérifier:
 - si le joint de porte est fixé correctement;
 - si la porte est fermée correctement;
 - si le conteneur isotherme n'a pas été endommagé;
 - si le conteneur isotherme est rempli à 50% au moins.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Dati tecnici

Nome:	• Contenitore termico per il trasporto di alimenti 12 x 1/1 GN
N. art.:	• 300104
Materiale:	• plastica LLDPE
Campo di temperatura:	• da - 20 a + 120°C
Volume:	• 87 litri
Dimensioni:	• L 450 x P 645 x A 620 mm
Peso:	• 15,3 kg

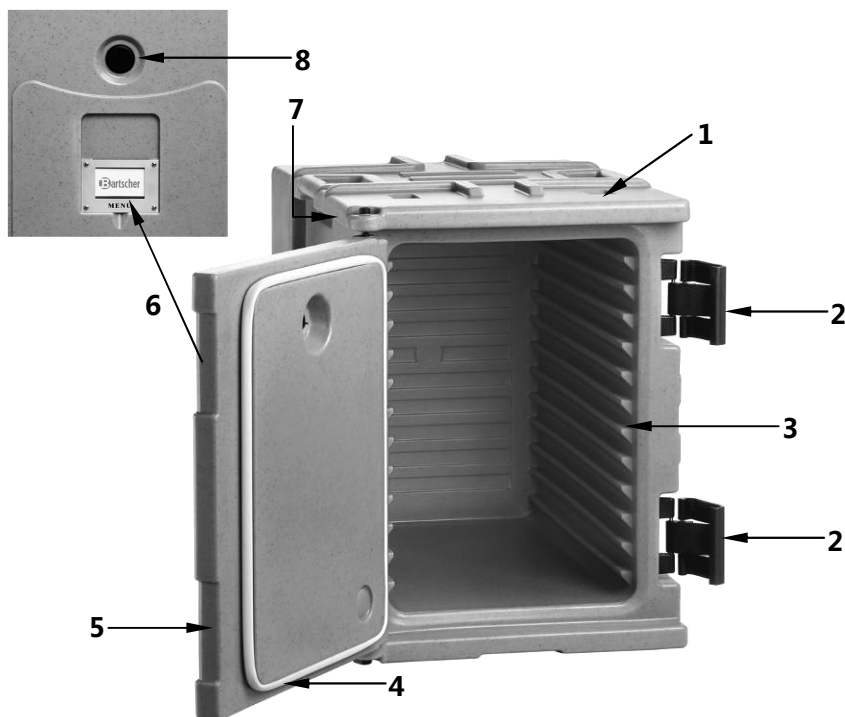
Proprietà

- Il contenitore non riscaldato, aperto sulla parte anteriore, è destinato al trasporto di pietanze fredde e calde;
- ideale per le grandi cucine, il catering, i ristoranti ecc.;
- Il contenitore, altamente resistente, con doppia parete in plastica e 12 ripiani, può contenere fino a 12 contenitori x 1/1 GN di diversa profondità;
- possibilità di impilare;
- guarnizione rimovibile per facilitare la pulizia;
- le impugnature incorporate facilitano il trasporto

Uso conforme alla destinazione

Il contenitore termico per il trasporto di alimenti è destinato unicamente al trasporto e alla conservazione di cibi caldi e freddi.

Elenco degli elementi



- 1** Corpo esterno
- 2** Chiusura dello sportello (2)
- 3** Guide per i contenitori GN
- 4** Guarnizione dello sportello
- 5** Sportello
- 6** Alloggiamento per scheda con descrizione
- 7** Impugnature incorporate
- 8** Valvola di sfiato

Preparazione del contenitore termoisolante

- Estrarre il contenitore dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio.
- Verificare la completezza della consegna:
 - Contenitore da trasporto con sportelli
 - Guarnizione dello sportello
- Lavare il contenitore termico per il trasporto di alimenti e la guarnizione con un detergente adatto al contatto con prodotti alimentari.
- Attenendosi alle istruzioni riportate a seguire, fissare la guarnizione sullo sportello.
 - Tendere la guarnizione attorno all'alloggiamento.
 - Accertarsi che la guarnizione sia correttamente posizionata, in modo da evitare una riduzione della capacità di isolamento termico.



INDICAZIONE!

Il contenitore termico per il trasporto di alimenti non si chiude ermeticamente.

- Chiudere la valvola di sfiato negli sportelli, ruotandola verso l'interno.
- Qualora il contenitore termico debba essere preparato per l'uso, riempirlo di acqua calda ai fini del suo riscaldamento o lasciarlo in frigorifero con il coperchio aperto per farlo raffreddare.

Temperatura degli articoli alimentari

Per il trasporto in un lasso di tempo non superiore a 3 ore, in base alla norma EN 12571:1998 si raccomandano le seguenti temperature:

Articoli alimentari	Temperatura di partenza
caldi	oltre +75 °C (per temp. finale oltre +65 °C)
freddi	meno di +3 °C (per temp. finale oltre +7°C)
surgelati	meno di -22 °C (per temp. finale inferiore a -18°C)



INDICAZIONE!

Per mantenere più a lungo all'interno del contenitore una temperatura bassa per gli articoli alimentari freddi o surgelati, sarà possibile installare tavolette refrigeranti.

Articoli alimentari non adatti

- I seguenti articoli alimentari non sono adatti ad essere conservati e trasportati all'interno del contenitore termico:
 - articoli alimentari caldi a base di latte;
 - bevande gasate, qualora non siano chiuse all'interno di bottiglie

Riempimento del contenitore termico

- Preparare i cibi, inserirli all'interno dei contenitori GN e collocare il tutto nel contenitore termico.



PRUDENZA!

Non inserire stoviglie o contenitori GN subito dopo averli estratti dal forno. Le stoviglie calde possono danneggiare la superficie.

Lasciar raffreddare i cibi fino al raggiungimento di una temperatura pari o inferiore a 120 °C

- Per mantenere al meglio la temperatura, si consiglia di riempire completamente il contenitore.
- Per non ridurre il periodo di mantenimento della temperatura, il contenitore dovrà essere riempito almeno al 50%.
- Aprire la valvola di sfiato del contenitore termico solo per livellare la pressione interna.
- A riempimento avvenuto, chiudere lo sportello del contenitore termico da trasporto.
- Per evitare un calo eccessivo della temperatura dei cibi, il periodo di apertura del coperchio dovrà essere il più breve possibile.

Definizione del contenuto del contenitore termico per trasporto

- Sulla parete anteriore del contenitore termico per il trasporto di pietanze è presente un alloggiamento destinato alla scheda descrittiva. Le schede descrittive possono essere sostituite con facilità.



Trasporto

- Prima del trasporto del contenitore termico, chiudere la valvola di sfiato.
- Sollevare con cautela il contenitore, in modo tale da scongiurare il versamento/lo spargimento dei prodotti alimentari.
- Qualora vengano utilizzati più contenitori termico per il trasporto di alimenti, sarà possibile disporli uno sull'altro.
- Accertarsi che il contenitore, durante il trasporto, sia in posizione orizzontale.
- Proteggere il contenitore dallo spostamento e dal rovesciamento.



Pulizia e manutenzione

- Il contenitore termico da trasporto dovrà essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la guarnizione dello sportello dall'alloggiamento sul lato interno dello sportello stesso. Lavare la guarnizione con acqua calda e detergente adatto al contatto con gli alimenti. Fatto ciò, sciacquare con acqua pulita. Lasciare asciugare la guarnizione o asciugarla con un panno morbido.
- Pulire il lato interno dello sportello con un panno morbido e umido, con aggiunta di detergente. Fatto ciò, asciugare accuratamente la superficie. Fissare la guarnizione dello sportello nell'alloggiamento situato sul lato interno dello sportello.
- **Non** immergere il contenitore termico in acqua.
- L'interno e l'esterno del contenitore termico andranno igienizzati con acqua calda e con una spugna/spazzolino morbido. Al termine delle operazioni, sciacquare con acqua pulita e asciugare il contenitore da trasporto con un panno morbido.
- Non utilizzare mai detergenti aggressivi o abrasivi, poiché esiste il rischio di graffiare la superficie.
- A lavaggio terminato, il contenitore termico dovrà essere lasciato aperto finché non sarà perfettamente asciutto.
- Sostituire la guarnizione dello sportello con una cadenza minima di 2 anni.

Equipaggiamento (non compreso nella fornitura)

Carrello da trasporto 12 x 1/1 GN

per contenitori termici per il trasporto 12 x 1/1 GN

N. art.: 300105



Possibili malfunzionamenti

- In caso di calo del rendimento termico del contenitore termico da trasporto, verificare:
 - corretto fissaggio della guarnizione;
 - corretta chiusura degli sportelli;
 - eventuale danneggiamento del contenitore da trasporto;
 - riempimento del contenitore da trasporto pari ad almeno il 50%.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Especificaciones técnicas

Denominación:	• Contenedor isotérmico para el transporte de alimentos 12 x 1/1 GN
Código:	• 300104
Material:	• Plástico LLDPE
Rango de temperatura:	• - 20 hasta + 120°C
Capacidad:	• 87 litros
Medidas:	• anch.. 450 x prof. 645 x alt. 620 mm
Peso:	• 15,3 kg

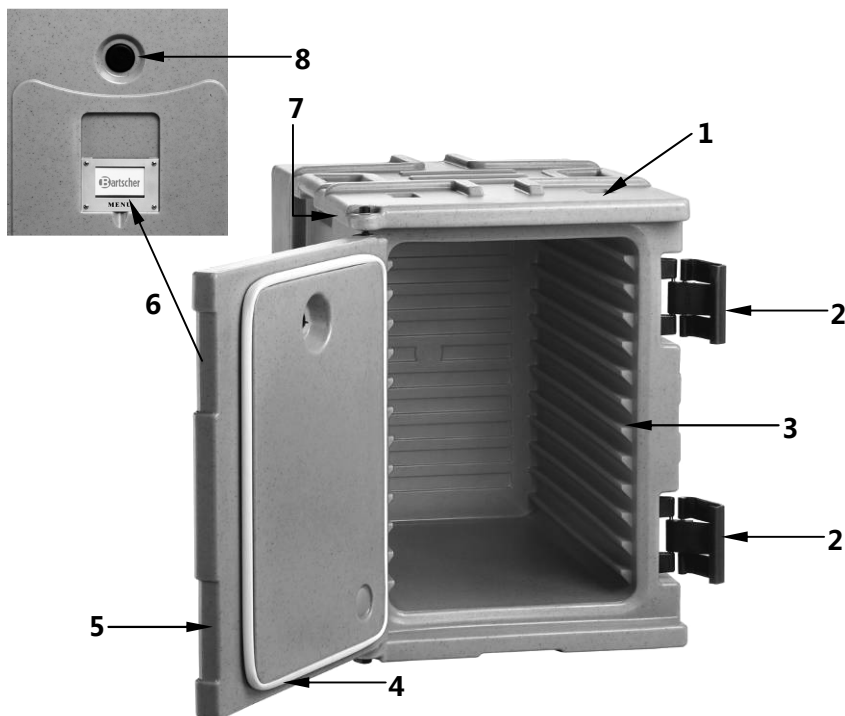
Propiedades

- El contenedor isotérmico con apertura frontal, sin calentamiento, está diseñado para transportar alimentos fríos y calientes;
- ideal para grandes cocinas, catering, restaurantes, etc.;
- contenedor resistente de plástico, de doble pared, con 12 insertos puede contener hasta 12 x 1/1 GN de diferentes profundidades;
- apilable;
- junta extraíble para facilitar la limpieza;
- asas integradas facilitan el transporte.

Uso correcto del aparato

El contenedor isotérmico para el transporte de alimentos está destinado **exclusivamente** para **almacenar y transportar** alimentos fríos, calientes y congelados apropiados.

Descripción de los componentes



- 1** Carcasa
- 2** Cierre de la puerta (2)
- 3** Guías para cubetas GN
- 4** Junta de la puerta
- 5** Puerta
- 6** Ventana para la tarjeta con descripción
- 7** Asas incorporadas
- 8** Tapa protectora del purgador de aire

Preparación del contenedor isotérmico

- Desempaquete el contenedor isotérmico y retire por completo el material de embalaje.
- Asegúrese de que no falte ningún elemento:
 - contenedor isotérmico de transporte con una puerta
 - junta de la puerta
- Lave el contenedor isotérmico para el transporte de alimentos y la junta de puerta con un detergente aprobado para contacto con los alimentos.
- Fije la junta en la puerta siguiendo los consejos a continuación.
 - Tense la junta alrededor de su bancada.
 - Asegúrese de que la junta esté bien colocada, con el fin de evitar reducir el aislamiento térmico.



¡INDICACIÓN!

¡El contenedor isotérmico para el transporte de alimentos no cuenta con un cierre hermético!

- Cierre la tapa protectora del purgador de aire en la puerta, girando la válvula en el interior.
- Si se requiere la aclimatación del contenedor isotérmico, llénelo de agua caliente para calentarlo o colóquelo con la puerta abierta en la nevera para enfriar.

La temperatura de los alimentos

Para el transporte máximo de 3 horas, según la norma EN 12571:1998, se recomiendan las siguientes temperaturas:

Alimentos	Temperatura de inicio
calientes	superior a los +75 °C (para la temp. final superior a los +65 °C)
fríos	inferior a los +3 °C (para la temp. final inferior a los +7 °C)
congelados	inferior a los -22 °C (para la temp. final inferior a los -18 °C)



¡INDICACIÓN!

Para mantener una temperatura baja para los alimentos fríos o congelados en el contenedor isotérmico, se pueden colocar baterías de enfriamiento.

Alimentos inadecuados

- Los alimentos que se detallan a continuación no son adecuados para el almacenamiento y transporte en el contenedor isotérmico:
 - alimentos calientes a base de leche;
 - bebidas que contienen ácido carbónico, no embotelladas.

Llenado del contenedor isotérmico

- Prepare los alimentos (platos), colóquelos en las cubetas GN idóneas y, a continuación, coloque las cubetas en el contenedor isotérmico para el transporte.



¡ATENCIÓN!

No coloque recipientes y bandejas calientes recién retirados del horno en el contenedor isotérmico. Los recipientes calientes pueden dañar las superficies. Los platos preparados deben primero enfriarse al menos hasta los 120 °C.

- Para mantener la temperatura óptima, el contenedor para el transporte debe llenarse por completo.
- Para que el tiempo de mantener la temperatura no se reduzca, el contenedor isotérmico para el transporte debe llenarse al menos en 50%.
- Debe abrir la tapa protectora del purgador de aire solamente para igualar la presión interna.
- Después de llenar, cierre la puerta del contenedor isotérmico para el transporte.
- Para evitar la caída de temperatura, el contenedor isotérmico para el transporte no debe permanecer abierto más tiempo del necesario.

Determinar el contenido del contenedor isotérmico para el transporte

- En la parte frontal de la puerta del contenedor isotérmico para el transporte de alimentos se encuentra una ventana para la tarjeta con descripción. Las tarjetas con descripción se pueden cambiar con facilidad.



Transporte

- Antes de transportar el contenedor isotérmico, cierre la tapa protectora del purgador de aire.
- Levante con cuidado el contenedor isotérmico en posición horizontal para evitar el derrame de los alimentos.
- Cuando se utilicen varios contenedores isotérmicos transportable, se puede apilar uno encima del otro.
- Asegúrese de que el contenedor isotérmico, durante el transporte, esté en posición horizontal.
- Asegure el contenedor isotérmico del desplazamiento y de la caída.



Limpieza y mantenimiento

- Limpie el contenedor isotérmico para el transporte después de cada uso.
- Retire la junta de la puerta de su bancada, que se encuentra en la parte interior de la puerta. Lave la junta con agua caliente y un detergente aprobado para contacto con los alimentos. A continuación, enjuague con agua limpia. Deje que la junta se seque o séquela con un paño suave.
- Limpie la parte interior de la puerta con un paño suave y húmedo, con un detergente suave y, a continuación, seque la superficie. Instale la junta de puerta en la bancada situada en la parte interior de la puerta.
- **No** sumerja el contenedor isotérmico para el transporte en agua.
- Limpie el interior y el exterior del contenedor isotérmico para el transporte con agua caliente y un cepillo suave o una esponja. A continuación, enjuague las superficies con agua limpia y seque el contenedor isotérmico para el transporte con un paño suave.
- Nunca utilice detergentes agresivos o abrasivos que pudieran rayar las superficies.
- Después de limpiar el contenedor isotérmico, déjelo abierto para que se seque por completo.
- Reemplace la junta de puerta, como mucho, después de 2 años.

Accesorios (no forman parte de la entrega)

Carrito de transporte 12 x 1/1 GN

de contenedores isotérmico 12 x 1/1 GN

Código: 300105



Posibles fallos de funcionamiento

- En caso de una caída del rendimiento térmico del contenedor isotérmico para el transporte, se debe comprobar:
 - si la junta de la puerta está bien sujeta;
 - si la puerta está cerrada correctamente;
 - si no hay daños en el contenedor isotérmico para el transporte;
 - si el contenedor isotérmico está lleno al menos en 50%.

Especificações técnicas

Nome:	• Recipiente de transporte com isolamento térmico 12 x 1/1 GN
N. ° de ref.:	• 300104
Material:	• Plástico LLDPE
Gama de temperatura:	• - 20 a + 120°C
Capacidade:	• 87 litros
Dimensões:	• L 450 x P 645 x A 620 mm
Peso:	• 15,3 kg

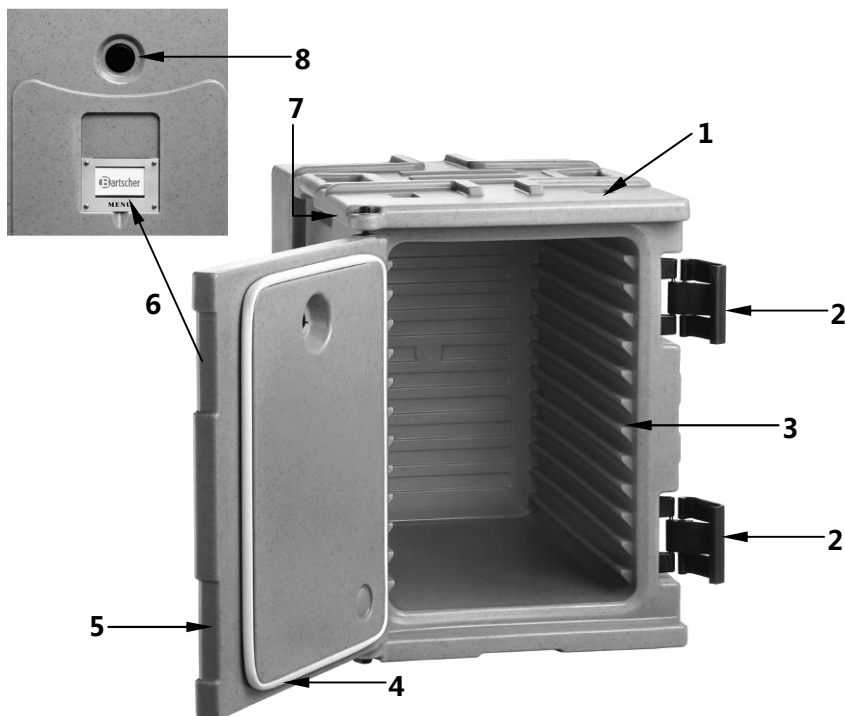
Características

- O recipiente não aquecido, aberto pela frente serve para transportar produtos alimentares frios e quentes;
- perfeito para usar em cozinhas grandes, catering, restaurantes, etc.;
- o recipiente resistente de plástico, com paredes duplas e 12 prateleiras pode guardar até 12 x 1/1 GN com diversa profundidade;
- os recipientes podem ser empilhados;
- junta amovível para facilitar a limpeza;
- as asas perfiladas facilitam o transporte.

Utilização de acordo com a finalidade

O recipiente com isolamento térmico serve apenas para guardar e transportar produtos alimentares frios, quentes ou congelados.

Lista de componentes



- 1 Carcaça
- 2 Fecho da porta (2)
- 3 Guias para os recipientes GN
- 4 Junta da porta
- 5 Porta
- 6 Janela para a folha com descrição
- 7 Asas perfiladas
- 8 Cobertura de ventilação

Preparação do recipiente com isolamento térmico

- Desembalar o recipiente com isolamento térmico e eliminar todo o material de embalagem.
- Comprovar se a entrega está completa:
 - recipiente de transporte com isolamento térmico com porta
 - junta da porta
- Limpar o recipiente de transporte com isolamento térmico e a junta da porta com um detergente adequado para a indústria gastronómica.
- Fixar a junta na porta de acordo com as seguintes indicações.
 - Fixar a junta à volta do seu leito.
 - Comprovar se a junta foi corretamente montada, para evitar a perda de isolamento térmico.



NOTA!

O recipiente com isolamento térmico para transportar alimentos não se fecha hermeticamente!

- Fechar a cobertura de ventilação na porta rodando a válvula no interior.
- Se for exigida a aclimação do recipiente com isolamento térmico, este deve ser enchido com água quente para aquecer ou o recipiente deve ser colocado no frigorífico com a porta aberta, para ser refrigerado.

Temperatura dos produtos alimentares

Para transportar no prazo de 3 horas segundo a norma EN 12571:1998, recomenda-se as seguintes temperaturas:

Produtos alimentares	Temperatura inicial
quentes	acima de +75 °C (para a temp. final superior a +65 °C)
frios	abaixo de +3 °C (para a temp. final abaixo de +7 °C)
congelados	abaixo de -22 °C (para a temp. final abaixo de -18 °C)



NOTA!

Para manter a baixa temperatura no recipiente com isolamento térmico durante mais tempo, no caso de produtos alimentares frios ou congelados, pode colocar neste acumuladores de frio.

Produtos alimentares inadequados

- Os seguintes produtos alimentares não podem ser guardados nem transportados no recipiente com isolamento térmico:
 - produtos lácteos quentes;
 - bebidas com ácido carbónico, não fechadas em garrafas

Enchimento do recipiente com isolamento térmico

- Preparar os produtos alimentares, colocar em recipientes GN apropriados e colocar no recipiente de transporte com isolamento térmico.



CUIDADO!

Não colocar os recipientes e as chapas para assar no recipiente com isolamento térmico diretamente após serem retirados do forno.

A louça quente pode danificar a superfície.

Os produtos prontos primeiro devem ser arrefecidos até pelo menos 120 °C.

- Para conseguir uma temperatura ótima, deve encher completamente o recipiente de transporte.
- Para não reduzir o tempo de manutenção de temperatura, o recipiente de transporte com isolamento térmico deve ser enchido em pelo menos 50%.
- A cobertura de ventilação do recipiente de transporte com isolamento térmico apenas deve ser aberta para igualar a pressão interior.
- Após encher, fechar a porta do recipiente de transporte com isolamento térmico.
- Para evitar a redução de temperatura, o recipiente de transporte com isolamento térmico não deve permanecer aberto mais do que necessário.

Especificação do conteúdo do recipiente de transporte com isolamento térmico

- Na parte frontal da porta do recipiente de transporte de alimentos com isolamento térmico encontra-se uma janela para a folha com a descrição. A folha com a descrição pode ser facilmente trocada.



Transporte

- Fechar a cobertura de ventilação antes de transportar o recipiente com isolamento térmico.
- O recipiente de transporte com isolamento térmico deve ser levantado horizontalmente com cuidado, para evitar o derrame dos produtos alimentares.
- Quando forem usados vários contentores com isolamento térmico, os mesmos podem ser colocados uns em cima dos outros.
- Comprovar se o recipiente com isolamento térmico encontra-se numa posição horizontal durante o transporte.
- Proteger o recipiente com isolamento térmico contra o deslocamento ou queda.



Limpeza e manutenção

- O recipiente de transporte com isolamento térmico deve ser limpo após cada utilização.
- Retirar a junta do seu leito que encontra-se na parte interior da porta. Lavar a junta com água quente com adição de detergente adequado para a indústria gastronómica, seguidamente enxaguar com água limpa. Deixar a junta para arrefecer ou secar com um pano macio.
- Passar a parte interior da porta com um pano macio e húmido ensopado em água quente com adição de um detergente suave, seguidamente secar bem as superfícies. Montar a junta da porta no leito na parte interior da porta.
- **Não** imergir o recipiente de transporte com isolamento térmico em água.
- O interior e exterior do recipiente de transporte com isolamento térmico devem ser limpos com água quente e uma escova ou esponja macia. Seguidamente enxaguar as superfícies com água limpa e secar o recipiente de transporte com isolamento térmico com um pano macio.
- Nunca deve usar produtos de limpeza agressivos ou ásperos, que possam riscar as superfícies limpas.
- Após a limpeza, o recipiente de transporte com isolamento térmico deve ser deixado aberto para secar por completo.
- A junta da porta deve ser trocada no máximo após 2 anos.

Acessórios (não incluídos na entrega)

Carrinho de transporte 12 x 1/1 GN

recipientes de transporte com isolamento térmico 12 x 1/1 GN

N.º de ref.: 300105



Possíveis perturbações de funcionamento

- Em caso de redução da capacidade térmica do recipiente de transporte com isolamento térmico, deve verificar:
 - se a junta da porta está corretamente montada;
 - se a porta está bem fechada;
 - se o recipiente de transporte com isolamento térmico não foi danificado;
 - se o recipiente de transporte com isolamento térmico se encontra cheio em pelo menos 50%.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Technische gegevens

Benaming:	• Thermisch transport-container 12 x 1/1 GN
Art.-Nr:	• 300104
Materiaal:	• Kunststof LLDPE
Temperatuurbereik:	• - 20 tot + 120°C
Volume:	• 87 liter
Afmetingen:	• B 450 x D 645 x H 620 mm
Gewicht:	• 15,3 kg

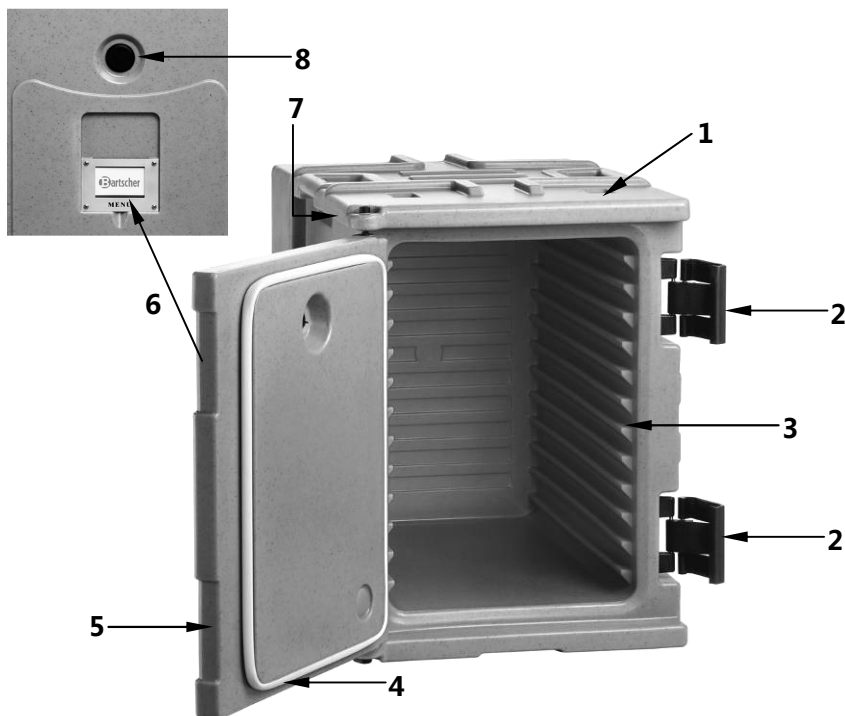
Eigenschappen

- Onverwarmde frontladerbox geschikt voor koude en warme spijzen;
- ideaal voor gebruik in grootkeukens, catering, restaurants enz.;
- robuuste, dubbelwandige kunststofuitvoering met 12 houders, geschikt voor max. 12 bakken 1/1 GN van verschillende diepte;
- stapelbaar;
- afneembare deurdichting voor gemakkelijker schoonmaken;
- ingewerkte handvatten voor gemakkelijker vervoer.

Beoogd gebruik

De **thermisch transport-container** is **uitsluitend** bestemd voor het **bewaren** en **vervoer** van geschikte koude, warme en diepgevroren levensmiddelen.

Overzicht van modules



- 1 Behuizing
- 2 Deurslot (2)
- 3 Houdergeleidingen voor GN-bakken
- 4 Deurdichting
- 5 Deur
- 6 Zichtvenster voor tekstkaarten
- 7 Ingewerkte handvatten
- 8 Ontluchtingsdop

Vorbereitung van de thermisch transport-container

- Pak de thermisch transport-container uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer de levering:
 - Thermisch transport-container met deur;
 - Deurdichting
- Maak de thermisch transport-container alsook de deurdichting schoon met een reinigingsmiddel dat geschikt is voor de levensmiddelenindustrie.
- Maak de meegeleverde dichting als volgt aan de deur vast:
 - Span de dichting over het kader.
 - Zorg ervoor dat de dichting correct is aangebracht om verminderde thermische capaciteit te vermijden.



TIP!

De thermisch transport-container sluit niet hermetisch!

- Sluit de ontluchtingsdop aan de deur door binnenin aan het ventiel te draaien.
- Als een acclimatisering van de thermisch transport-container gewenst is, vul deze dan met warm water om hem voor te verwarmen of zet hem met geopende deur in een koelkast om hem voor te koelen.

Temperatuur van de levensmiddelen

Voor een transportduur tot 3 uur worden volgens norm EN 12571:1998 de volgende temperaturen aanbevolen:

Levensmiddelen	Uitgangstemperatuur
warm	boven +75 °C (voor eindtemperatuur boven +65 °C)
koud	onder +3 °C (voor eindtemperatuur onder +7 °C)
diepgevroren	onder -22 °C (voor eindtemperatuur onder -18 °C)



TIP!

Om de temperatuur van de koude en diepgevroren levensmiddelen in de thermisch transport-container langer te behouden, kunnen koelbatterijen erin worden gelegd.

Niet geschikte levensmiddelen

- De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt om bewaard en vervoerd te worden in de thermische transportcontainer:
 - warme levensmiddelen op basis van melk;
 - niet in flessen gevulde koolzuurhoudende dranken.

Het vullen van de thermisch transport-container

- Maak de gewenste levensmiddelen (voedingswaren) klaar, vul ze in geschikte GN-bakken en zet deze dan in de thermische transportcontainer.



VOORZICHTIG!

**Zet kommen en bakblikken niet direct uit de oven in de thermische transportcontainer. Hete kommen kunnen het oppervlak beschadigen.
Laat de klaargemaakte voedingswaren eerst tot minstens 120 °C afkoelen.**

- Vul de thermisch transport-container volledig om een optimaal temperatuurbehoud te bereiken.
- Vul de thermisch transport-container voor minstens 50% om de tijd van het temperatuurbehoud niet te reduceren.
- Open de ontluuchtingsdop van de gevulde thermisch transport-container uitsluitend om de binnendruk in evenwicht te brengen.
- Sluit na het vullen de deur van de thermische transportcontainer.
- Open de gevulde thermisch transport-container niet langer dan nodig, om een verlies van de temperatuur te vermijden.

Tekst van de inhoud van de thermische transportcontainer

- De thermisch transport-container is vooraan op de deur met een zichtvenster voor tekstkaarten van de voedingswaren uitgerust. De gelabelde kaarten kunnen gemakkelijk worden vervangen.



Vervoer

- Sluit de ontluchtingsdop voordat de thermisch transport container wordt vervoerd.
- Til de thermisch transport-container voorzichtig horizontaal op om morsen van de levensmiddelen te vermijden.
- Wanneer u meerdere thermisch transport-containers gebruikt, kunt u ze op elkaar stapelen.
- Zorg ervoor dat de thermisch transport-container ook tijdens het transport horizontaal en stabiel staat.
- Zorg ervoor dat de thermisch transport-container niet kan verschuiven of kantelen.



Schoonmaken en onderhoud

- Maak de thermisch transport-container na elk gebruik binnenin en aan de buitenkant schoon.
- Neem de deurdichting van het kader van de binnenzijde van de deur af. Maak de deurdichting met warm water en een voor de levensmiddelenindustrie geschikt reinigingsmiddel schoon, spoel deze vervolgens met helder water af. Laat de deurdichting door de lucht drogen of droog ze met een zachte doek af.
- Maak de binnenzijde van de deur met een zachte vochtige doek en warm water met een mild reinigingsmiddel schoon en droog de schoongemaakte oppervlakken grondig af. Bevestig de deurdichting op het kader van de binnenzijde van de deur.
- Dompel de thermisch transport-container **niet** onder in water.
- Maak de thermisch transport-container binnenin en van buiten met warm water en een zachte borstel of spons schoon. Wis met helder water na en droog de thermisch transport-container met een zachte doek af.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen die het oppervlak kunnen bekrassen.
- Laat de deur na het schoonmaken open totdat de thermisch transport-container volledig gedroogd is.
- De deurdichting moet ten laatste na 2 jaar worden vervangen.

Accessoire (niet inbegrepen in de levering)

Transportwagen 12 x 1/1 GN

voor Bartscher thermisch transport-container 12 x 1/1 GN

Art.-Nr: 300105



Mogelijke functiestoringen

- Indien de thermische capaciteit van de thermisch transport-container niet toereikend zou zijn, controleer dan:
 - of de deurdichting correct is aangebracht;
 - of de deur correct sluit;
 - of de thermisch transport-container niet beschadigd is;
 - of de thermisch transport-container voor minstens 50% gevuld is.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Tekniske data

Navn:	• Varmeisolerende beholder 12 x 1/1
Artikelnummer:	• 300104
Materiale:	• LLDPE kunststof
Temperaturområde:	• - 20 til + 120°C
Indhold:	• 87 liter
Dimensioner:	• bredde 450 x dybde 645 x højde 620 mm
Vægt:	• 15,3 kg

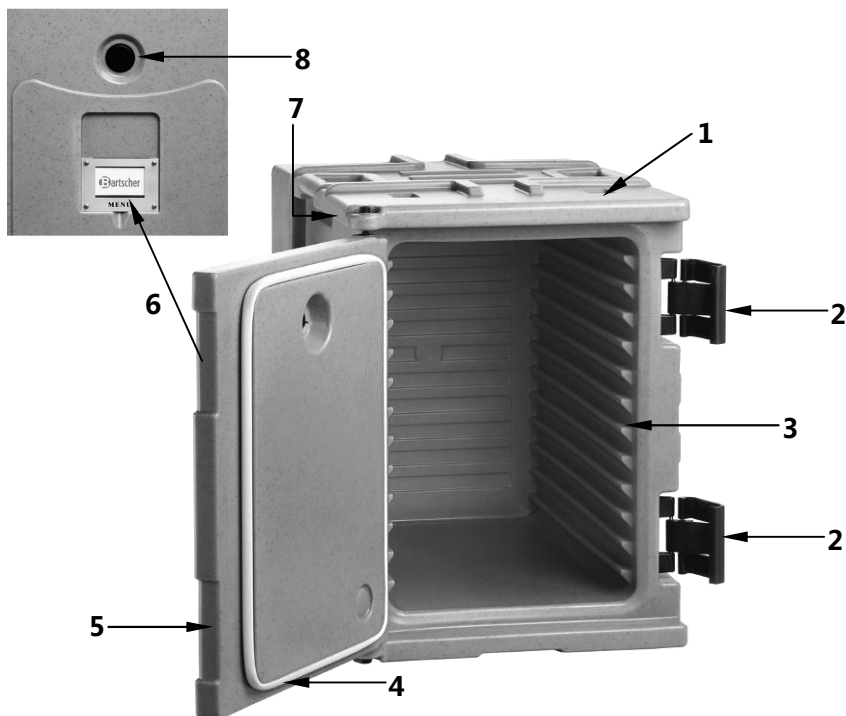
Egenskaber

- ikke-opvarmet beholder med forreste åbning er beregnet til transport af kolde og varme fødevarer;
- ideel til store køkkener, catering, restauranter osv.;
- holdbart, dobbeltvægget plastikbeholder med 12 hylder kan rumme op til 12 x x1 / 1 GN af forskellige dybder;
- mulighed for at placere en beholder oven på en anden;
- aftagelig forsegling for nem rengøring
- integrerede håndtag for nem at bære.

Anvendelse efter hensigten

Denne varmeisolerende beholder er kun beregnet til opbevaring og transport af egnede kolde, varme og frosne fødevarer.

Komponent oversigt



- 1 Kabinet
- 2 Dørlås (2)
- 3 Fordybninger til GN beholdere
- 4 Dørforsegling
- 5 Dør
- 6 Vindue til kort med produktbeskrivelse
- 7 Integrerede håndtag
- 8 Udluftningshætte

Tilberedelse af varmeisolerende beholder

- Pak den varmeisolerende beholder ud og fjern al emballage.
- Kontroller leverancen for fuldstændighed:
 - varmeisolerende beholder til transport med døren
 - dørforsegling
- Vask den varmeisolerende beholder til transport af fødevarer og dørtætningen med et vaskemiddel, der er godkendt til kontakt med fødevarer.
- Monter dørtætningen ved at følge nedenstående anvisninger.
 - Spænd tætningen i monteringsstedet.
 - Sørg for, at tætningen er korrekt placeret for at undgå en reduktion af varmeisolering



HENVISNING!

Den varmeisolerende beholder til transport af fødevarer er ikke hermetisk forseglet!

- Luk udluftningshætten på døren ved at dreje ventilen inde i beholderen.
- Hvis du har brug akklimatisering af den varmeisolerende beholder, skal den fyldes med varmt vand til at varme op eller åbne døre for at placere beholderen i køleskabet til afkøling

Temperaturen af fødevarer

For at transportere fødevarer til tre timer i henhold til standarden EN 12571: 1998 anbefales det at overholde følgende temperaturer:

Fødevarer	Starttemperatur
varme	over + 75 °C (til sluttemperatur over 65 °C)
kolde	under +3 °C (til sluttemperatur under +7 °C)
frosne	under -22 °C (til sluttemperatur under -18 °C)



HENVISNING!

For at opretholde en lav temperatur for kolde eller frosne fødevarer, kan det sættes køleenheder

Forkerte fødevarer

- Disse fødevarer er ikke egnede til opbevaring eller transport i den varmeisolerende beholder
 - varme fødevarer baseret på mælk;
 - drikkevarer, der indeholder kulsyre, som ikke er i lukkede i flasker

Påfyldning af den varmeisolerende beholder

- Forbered fødevarer (madretter), placer dem i passende GN beholdere og sæt dem i den varmeisolerende beholder



FORSIGTIG!

Tallerkener og bageplader må ikke placeres i den varmeisolerende beholder straks efter de er blevet taget ud af ovnen. Varme retter kan beskadige overflader. De tilberedte madretter skal først afkøles til mindst 120 °C.

- For at opretholde optimale temperatur transportbeholderen skal fyldes helt op.
- For at holde temperaturen, transportbeholderen skal fyldes med mindst 50%.
- Udluftningshætten af den varmeisolerende transportbeholder kan åbnes for at udligne det indre tryk.
- Efter påfyldning, luk dørene til transportbeholderen.
- For at undgå et fald i temperaturen, den varmeisolerende beholder bør ikke forblive åben længere end nødvendigt.

Bestemmelse af den varmeisolerende transportbeholder

- På forsiden af døren af den varmeisolerende beholder til transport af fødevarer er et vindue til kort for beskrivelse af produktet. Kortet kan let udskiftes.



Transport

- Ved transport af den varmeisolerende beholder luk udluftningshætten.
- For at transportere den varmeisolerende beholder, løft forsigtigt vandret for at undgå spild /tab af mad.
- I tilfælde af anvendelse af flere varmeisoleret transportbeholderen, er det muligt at lægge dem oven på hinanden.
- Sørg for, at den varmeisolerende beholder er placeret vandret under transport.
- Beskyt den varmeisolerende beholder mod flytning og transport.



Rengøring og vedligeholdelse

- Transportbeholderen skal rengøres efter hver anvendelse.
- Fjern tætningslisten placeret på den indvendige side af døren. Vask tætningslisten med varmt vand og rengør med vaskemiddel godkendt til kontakt med fødevarer, derefter skyl med rent vand. Lad tætningslisten lufttørre eller tør den af med en blød klud.
- Den indvendige dør tørres af med en blød, fugtig klud dyppet i varmt vand og et mildt rengøringsmiddel, derefter alle overflader skal tørres grundigt. Fastgør tætningslisten på den indvendige side af døren.
- Nedsæk **ikke** den varmeisolerende transportbeholder i vand.
- Den udvendige og indvendige overflade i den termiske transportbeholder skal renses ved hjælp af varmt vand og en blød børste eller svamp. Derefter skylles overfladen med rent vand og tørres med en blød klud.
- Brug aldrig aggressive eller slibende rengøringsmidler, der kan ridse de rengjorte overflader.
- Efter vask, bør den varmeisolerende transportbeholder stå åben til tørring.
- Dørtætningen bør udskiftes langt efter 2 år.

Udstyr (hører ikke med i leverancen)

Transportvogn 12 x 1/1 GN

til varmeisolerende GN transportbeholdere 12 x 1/1 GN

Art.-nr.: 300105



Mulige fejlfunktioner

- I tilfælde af reducere af den termiske virkningsgrad tjek følgende:
 - dørtætningen sidder ordentligt fast;
 - om døren er lukket;
 - om ikke er skader på varmeisolerende beholder;
 - om beholderen er fyldt op mindst 50%.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Tyskland

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Технические данные

Название:	• Транспортный термоконтейнер 12 x 1/1 GN
Артикул:	• 300104
Материал:	• Пластик LLDPE
Диапазон температур:	• - 20 до + 120°C
Объем:	• 87 литров
Размеры:	• шир. 450 x гл. 645 x выс. 620 мм
Вес:	• 15,3 кг

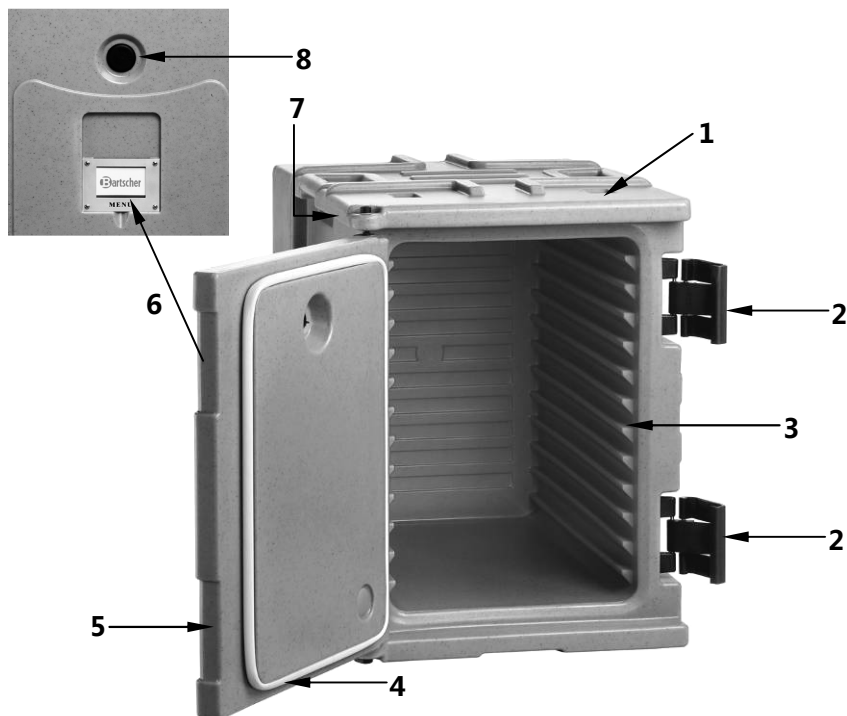
Особенности

- Бокс с фронтальной загрузкой без подогрева для транспортировки холодных и горячих блюд;
- отлично подходит для использования на больших кухнях, в ресторанах, при организации выездного питания и т.д.;
- надежная пластиковая конструкция с двойными стенками и 12-ю направляющими для 12 x 1/1 GN емкостей разной глубины;
- можно штабелировать;
- извлекаемая прокладка двери для облегченной очистки;
- предусмотренные в корпусе ручки для удобного переноса.

Использование по назначению

Транспортный термоконтейнер предназначен **исключительно** для хранения и транспортировки соответствующих холодных, теплых и мороженных пищевых продуктов.

Список подузлов



- 1 Корпус
- 2 Замок дверей (2)
- 3 Направляющие для емкостей GN
- 4 Прокладка дверей
- 5 Двери
- 6 Окошко для карточки с описанием
- 7 Предусмотренные в корпусе ручки
- 8 Воздухоотводящее отверстие

Подготовка термоконтейнера

- Распаковать термоконтейнер и полностью удалить упаковочный материал.
- Проверить поставку на предмет комплектности.
 - транспортный термоконтейнер с дверьми
 - прокладка дверей
- Помыть термоконтейнер для транспортировки пищевых продуктов и прокладку для дверей с помощью моющего средства, допущенного к контакту с пищевыми продуктами.
- Прикрепить прокладку к дверям согласно инструкции ниже.
 - Натянуть прокладку вокруг ее гнезда.
 - Убедиться, что прокладка расположена правильно, т. к. это важно для сохранения теплоизоляции.



УКАЗАНИЕ!

Термоконтейнер для транспортировки пищевых продуктов не имеет герметического закрытия!

- Закрыть воздухоотводящее отверстие в дверях, поворачивая клапан внутрь.
- Если требуется акклиматизация термоконтейнера, его следует наполнить теплой водой с целью разогрева или с открытыми дверями вставить термоконтейнер в холодильник с целью охлаждения.

Температура продовольственных продуктов

С целью транспортировки длительностью до 3 часов, согласно норме EN 12571:1998 рекомендуется сохранять следующие параметры температуры:

Продовольственные продукты	Исходная температура
теплые	выше +75 °C (для конечной темп. выше +65 °C)
холодные	ниже +3 °C (для конечной темп. ниже +7 °C)
замороженные	ниже -22 °C (для конечной темп. ниже -18 °C)



УКАЗАНИЕ!

Для того чтобы в термоконтейнере дольше сохранялась низкая температура для холодных или замороженных продовольственных продуктов, в нем можно разместить охлаждательные аккумуляторы.

Несоответствующие продовольственные продукты

- Следующие продукты непригодны для хранения и транспортировки в термоконтейнере:
 - теплые продовольственные продукты на базе молока;
 - содержащие угольную кислоту напитки, которые не закрыты в бутылках

Наполнение термоконтейнера

- Подготовить пищевые продукты (блюда), разместить их в соответствующих гостроемкостях GN и вставить в термоконтейнер.



ВНИМАНИЕ!

Посуду и противни для печения не следует вставлять в термоконтейнер непосредственно после их изъятия из духового шкафа. Горячая посуда может повредить поверхность.

Приготовленные блюда следует сначала охладить как минимум до 120 °C.

- С целью оптимального сохранения температуры следует полностью наполнить транспортный термоконтейнер.
- Для того чтобы время сохранения температуры не было сокращено, термоконтейнер следует наполнить по меньшей мере на 50%.
- Воздухоотводящее отверстие термоконтейнера следует открывать исключительно с целью выравнивания внутреннего давления.
- После наполнения закрыть двери транспортного термоконтейнера.
- Во избежание потери температуры продуктов, транспортный термоконтейнер не должен оставаться открытым дольше, чем это необходимо.

Описание содержимого транспортного термоконтейнера

- На передней стороне транспортного термоконтейнера находится окошко для карточки с описанием. Карточки с описанием можно легко менять.



Транспорт

- Перед транспортировкой термоконтейнера воздухоотводящее отверстие следует закрыть.
- Транспортный термоконтейнер следует осторожно приподнять вверх во избежание разливания/рассыпания пищевых продуктов.
- В случае использования нескольких термоконтейнеров их можно штабелировать.
- Убедиться, что во время транспортировки термоконтейнер стоит горизонтально.
- Предохранить термоконтейнер от передвижения и переворачивания.



Очистка и техобслуживание

- Транспортный термоконтейнер следует очищать после каждого использования.
- Изъять прокладку дверей из ее гнезда, которое находится на внутренней стороне дверей. Помыть прокладку теплой водой с добавлением моющего средства, допущенного к контакту с пищевыми продуктами, после чего сполоснуть ее чистой водой. Прокладку оставить высыхать или осушить ее с помощью мягкой салфетки.
- Внутреннюю сторону дверей протереть мягкой, влажной салфеткой, намоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства, после чего тщательно осушить поверхность. Прикрепить прокладку для дверей в гнезде, которое находится на внутренней стороне дверей.
- **Не** погружать транспортный термоконтейнер в воду.
- Внутреннюю и внешнюю поверхность транспортного термоконтейнера следует очищать с помощью теплой воды и мягкой щетки или губки. Далее сполоснуть поверхность чистой водой и с помощью мягкой салфетки осушить транспортный термоконтейнер.
- Никогда не следует применять агрессивные и крупнозернистые чистящие средства, которые могли бы поцарапать очищаемые поверхности.
- После очистки транспортный термоконтейнер следует оставить открытым для полного высыхания.
- Прокладку для дверей следует менять не реже, чем раз в 2 года.

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки)

Транспортировочная тележка 12 x 1/1 GN

для Bartscher термоконтейнеров 12 x 1/1 GN

Артикул: 300105



Возможные помехи в действии

- В случае снижения термической эффективности действия транспортного термоконтейнера следует проверить:
 - правильно ли установлена прокладка для дверей;
 - хорошо ли закрыты двери;
 - не имело ли место повреждение транспортного термоконтейнера;
 - наполнен ли транспортный термоконтейнер как минимум на 50%.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120

Teknik bilgiler

Ürün adı:	• Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Kabı 12 x 1/1 GN
Ürün No:	• 300104
Malzeme:	• Plastik LLDPE
Sıcaklık aralığı:	• - 20 ila + 120°C
Kapasite:	• 87 litre
Boyutlar:	• G 450 mm x D 645 mm x Y 620 mm
Ağırlık:	• 15,3 kg

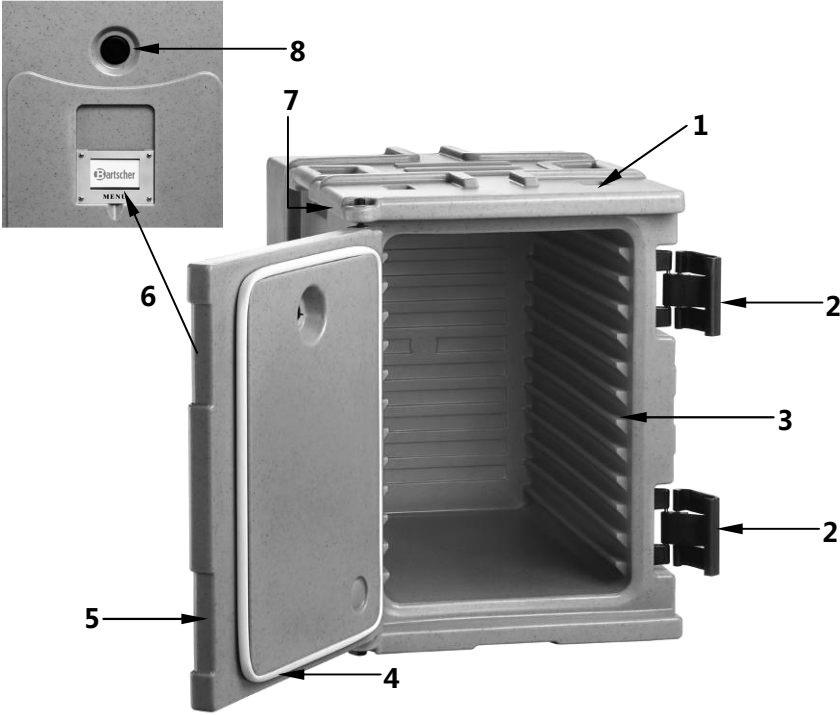
Özellikler

- Önden açılmalı kap; soğuk ve sıcak gıdaları taşımak için kullanılır.
- Büyük mutfaklar, catering, restoranlar vs. için ideal bir çözümdür.
- Dayanıklı, çift duvarlı plastik kap 12 raf ile donatılmış ve içine maksimum 12 x x1/1 farklı derinlik GN kapları sığar.
- Kaplar üst üstte yerleştirilebilir.
- Temizliği kolaylaştırmak için çıkartılabilir conta ile donatılmıştır.
- Taşımalarını kolaylaştırmak için taşıma sapları ile donatılmıştır.

Amaca uygun kullanım

Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı sadece soğuk, sıcak ve dondurulmuş gıdaları saklamak ve taşımak için tasarlanmıştır.

Bileşenlere genel bakış



- 1 Gövde
- 2 Kapı kilidi (2)
- 3 GN kapları için kılavuz rayları
- 4 Kapı contası
- 5 Kapı
- 6 Not yerleştirmek için pencere
- 7 Taşıma sapları
- 8 Havalandırma kapağı

Isı yalıtımlı kabı hazırlama

- Isı yalıtımlı kap kutudan çıkartılarak paketlenme malzemelerinden temizlenmelidir.
- Tüm bileşenlerin tam olup olmadığı kontrol edilmeli:
 - Kapılı ısı yalıtımlı yemek taşıma kabı
 - Kapı contası
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı ve kapı contası gıda teması için uygun bir deterjanla yıkanmalıdır.
- Aşağıda belirtilen talimatlara göre conta kapıya monte edilmelidir:
 - Conta gerilerek kapıya yerleştirilmelidir.
 - Isı yalıtımının verimliliğini korumak için contanın düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunmalıdır.



DIREKTİF!

Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı hermetik olarak kapanmamaktadır!

- Kapıdaki havalandırma kapağı; vanası dışarıya doğru çevrilerek kapatılmalıdır.
- Isı yalıtımlı kabı ısıtmak için sıcak su ile doldurulmalı, soğutmak için kapısı açık buzdolabına yerleştirilmelidir.

Gıdaların sıcaklığı

EN 12571:1998 standartlarına uygun bir şekilde 3 saate kadar gıdaları taşımak için aşağıda belirtilen sıcaklıklar önerilir:

Gıda	Başlangıç sıcaklığı
Sıcak	+75 °C'den daha yüksek (+65 °C'den daha yüksek nihai sıcaklık için)
Soğuk	+3 °C'den daha yüksek (+7 °C'den daha yüksek nihai sıcaklık için)
Dondurulmuş	-22 °C' den daha düşük (-18 °C daha düşük nihai sıcaklık için)



DIREKTİF!

Isı yalıtımlı kaptaki soğuk veya dondurulmuş gıdaların soğukluğu daha uzun süre korumak için içine soğutma bataryaları yerleştirilebilir.

Uygun olmayan gıdalar

- Aşağıda belirtilen gıdalar ısı yalıtımlı kapta saklamak ve taşımak için uygun değildir:
 - Sıcak sütü gıdalar
 - Şişelerde olmayan karbonik asitli içecekler

Isı yalıtımlı kabı doldurma

- Gıdalar (yemekler) hazırlandıktan sonra uygun GN kaplarına yerleştirildikten sonra taşımak için ısı yalıtımlı kaba yerleştirilmelidir.



DİKKAT!

Fırından yeni çıkartılmış fırın kapları hemen ısı yalıtımlı kaba yerleştirilmemelidir. Sıcak kaplar yüzeylere zarar verebilir.

Hazırlanmış yemekler en az 120 °C'ye kadar soğutulmalıdır.

- Sıcaklığı en uygun bir şekilde korumak için yemek taşıma kabı tamamen doldurulmalıdır.
- Sıcaklık koruma süresini korumak için ısı yalıtımlı yemek taşıma kabı en az %50 oranında doldurulmalıdır.
- Havalandırma kapağı sadece iç basıncını dengelemek için açılmalıdır.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı doldurulduktan sonra kapısı kapatılmalıdır.
- İçindeki sıcaklığı korumak için ısı yalıtımlı yemek taşıma kabının kapısı gereğinden daha uzun süre açık bırakılmamalıdır.

Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının içeriğinin tanımı

- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının kapısının ön tarafında not yerleştirmek için pencere bulunmaktadır. Notlar kolay bir şekilde yerleştirilebilir.



Taşıma

- Isı yalıtımlı kabı taşımadan önce havalandırma kapağı kapatılmalıdır.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı; içindeki gıdaların dökülmesini/dağılmasını önlemek için dikkatli bir şekilde yatay bir düzlemde taşınmalıdır.
- Gıda maddesini taşımak gerektiğinde birkaç konteynırın kullanılması halinde konteynırları üst üste istif edebilirsiniz.
- Isı yalıtımlı kabın taşıma sırasında yatay pozisyonda olduğundan emin olunmalıdır.
- Isı yalıtımlı kap yerinden oynamamasına ve devrilmemesine dikkat edilmelidir.



Temizlik ve bakım işlemleri

- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı her kullanımdan sonra temizlenmelidir.
- Conta kapının iç tarafından çıkartılmalı ve gıdaya uyumlu deterjanlı sıcak suda yıkandıktan sonra temiz su ile durulmalıdır. Conta kurumaya bırakılmalı veya yumuşak bez ile kurutulmalıdır.
- Kapının iç tarafı hafif deterjanlı sıcak su ile ıslatılmış yumuşak bez ile silindikten sonra yüzeyi özenle kurutulmalıdır. Conta; kapının iç tarafına monte edilmelidir.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı suya **sokulmamalıdır**.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının içi ve dışı sıcak su ve yumuşak fırça ya da sünger ile temizlenmelidir. Yüzeyler temiz su ile durulmalı ve yumuşak bezle kurutulmalıdır.
- Yüzeylere zarar verebilecek aşındırıcı temizlik malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı temizlendikten sonra tamamen kuruyana kadar açık bırakılmalıdır.
- Kapı contası en geç 2 yıl sonra değiştirilmelidir.

Aksesuarlar (teslimata dâhil değildir)

Taşıma arabası 12 x 1/1 GN

12 x 1/1 GN ısı yalıtımlı kaplar için

Ürün no.: 300105



Olası arızalar

- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının verimliliği düştüğünde aşağıda belirtilmiş kontroller yapılmalıdır:
 - Kapı contasının düzgün takılıp takılmadığı kontrol edilmelidir.
 - Kapının düzgün kapanıp kapanmadığı kontrol edilmelidir.
 - Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının hasar görüp görmediği kontrol edilmelidir.
 - Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının %50'ye kadar dolu olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Almanya

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Dane techniczne

Nazwa:	• Pojemnik termoizolacyjny transportowy 12 x 1/1 GN
Nr art.:	• 300104
Materiał:	• Tworzywo sztuczne LLDPE
Zakres temperaturowy:	• - 20 do + 120°C
Pojemność:	• 87 litrów
Wymiary:	• szer. 450 x gł. 645 x wys. 620 mm
Ciężar:	• 15,3 kg

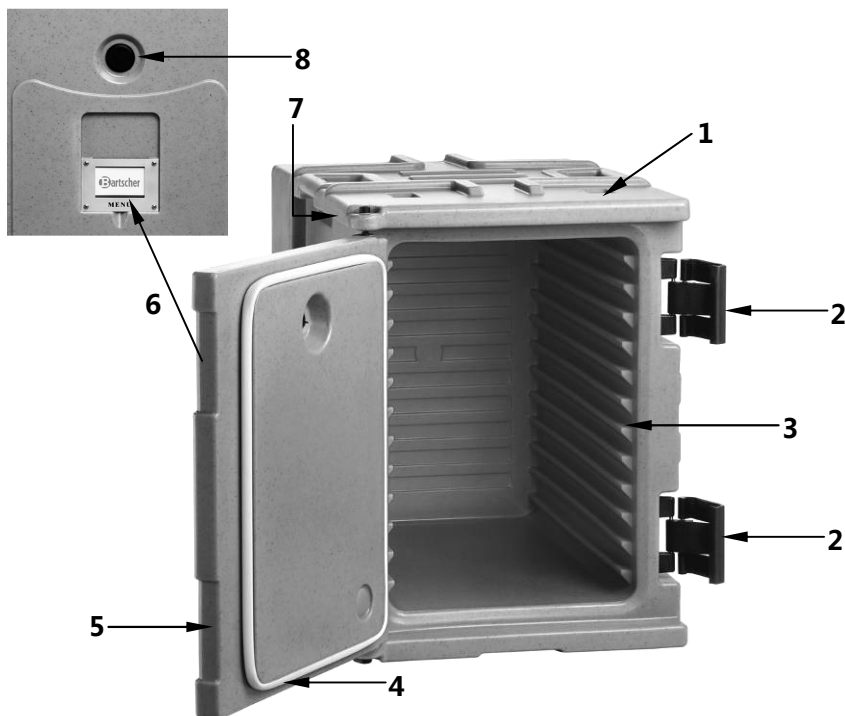
Właściwości

- Nieogrzewany pojemnik otwierany z przodu jest przeznaczony do transportowania zimnych i ciepłych potraw;
- idealny dla dużych kuchni, cateringu, restauracji, itd.;
- wytrzymały, dwuścienny pojemnik z tworzywa sztucznego z 12 półkami może pomieścić do 12 x 1/1 GN o różnej głębokości;
- możliwość umieszczania jednego na drugim;
- wyjmowana uszczelka dla ułatwienia czyszczenia;
- wkomponowane uchwyty ułatwiają przenoszenie.

Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Pojemnik termoizolacyjny transportowy jest przeznaczony **wyłącznie** do **przechowywania i transportu** odpowiednich zimnych, ciepłych i mrożonych artykułów spożywczych.

Przegląd podzespołów



- 1 Obudowa
- 2 Zamknięcie drzwi (2)
- 3 Prowadnice dla pojemników GN
- 4 Uszczelka do drzwi
- 5 Drzwi
- 6 Okienko na kartkę z opisem
- 7 Wkomponowane uchwyty
- 8 Kapturek odpowietrzający

Przygotowanie pojemnika termoizolacyjnego

- Rozpakować pojemnik termoizolacyjny i całkowicie usunąć materiał opakowaniowy.
- Sprawdzić kompletność dostawy:
 - transportowy pojemnik termoizolacyjny z drzwiami
 - uszczelka do drzwi
- Umyć pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności i uszczelkę drzwi za pomocą środka myjącego dopuszczanego do kontaktu z żywnością.
- Według poniższych wskazówek zamocować uszczelkę w drzwiach.
 - Naciągnąć uszczelkę wokół jej łoża.
 - Upewnić się, że uszczelka jest poprawnie ułożona, aby uniknąć zmniejszenia termoizolacyjności.



WSKAZÓWKA!

Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności nie zamyka się hermetycznie!

- Zamknąć kapturek odpowietrzający w drzwiach przekręcając zawór wewnątrz.
- Jeśli wymagana jest aklimatyzacja pojemnika termoizolacyjnego, należy go napęlnić ciepłą wodą w celu rozgrzania lub z otwartymi drzwiami umieścić pojemnik w lodówce w celu schłodzenia.

Temperatura artykułów spożywczych

W celu transportowania w czasie do 3 godzin, wg normy EN 12571:1998 zaleca się następujące temperatury:

Artykuły spożywcze	Temperatura wyjściowa
ciepłe	ponad +75 °C (dla temp. końcowej ponad +65 °C)
zimne	poniżej +3 °C (dla temp. końcowej poniżej +7 °C)
zamrożone	poniżej -22 °C (dla temp. końcowej poniżej -18 °C)



WSKAZÓWKA!

Aby w pojemniku termoizolacyjnym dłużej utrzymać niską temperaturę dla zimnych lub zamrożonych artykułów spożywczych, można w nim umieścić akumulatory chłodzące.

Niewłaściwe artykuły spożywcze

- Poniższe artykuły spożywcze nie nadają się do przechowywania i transportowania w pojemniku termoizolacyjnym:
 - ciepłe artykuły spożywcze na bazie mleka;
 - napoje zawierające kwas węglowy, które nie są zamknięte w butelkach

Napełnianie pojemnika termoizolacyjnego

- Przygotować artykuły spożywcze (potrawy), umieścić je w odpowiednich pojemnikach GN i te umieścić w pojemniku termoizolacyjnym do transportu.



OSTROŻNIE!

Naczyn i blach do pieczenia nie umieszczają w pojemniku termoizolacyjnym bezpośrednio po wyjęciu ich z piekarnika. Gorące naczynia mogą uszkodzić powierzchnie.

Przygotowane potrawy należy najpierw ostudzić przynajmniej do 120 °C.

- W celu optymalnego zachowania temperatury należy całkowicie napełnić pojemnik transportowy.
- Aby czas utrzymywania temperatury nie został skrócony, transportowy pojemnik termoizolacyjny należy napełnić co najmniej w 50%.
- Kapturek odpowietrzający transportowego pojemnika termoizolacyjnego otwierać wyłącznie w celu wyrównania ciśnienia wewnętrznego.
- Po napełnieniu zamknąć drzwi transportowego pojemnika termoizolacyjnego.
- W celu uniknięcia spadku temperatury, transportowy pojemnik termoizolacyjny nie powinien pozostawać otwarty dłużej niż jest to konieczne.

Określenie zawartości transportowego pojemnika termoizolacyjnego

- Na przedniej stronie drzwi termoizolacyjnego pojemnika do transportu żywności znajduje się okienko na kartę z opisem. Karty z opisem można łatwo zamieniać.



Transport

- Przed transportem pojemnika termoizolacyjnego zamknąć kapturek odpowietrzający.
- Transportowy pojemnik termoizolacyjny należy ostrożnie unieść w poziomie tak, aby uniknąć rozlania/rozsypania artykułów spożywczych.
- W przypadku wykorzystywania kilku pojemników termoizolacyjnych do transportu żywności, można je układać jeden na drugim.
- Upewnić się, że pojemnik termoizolacyjny stoi podczas transportu poziomo.
- Zabezpieczyć pojemnik termoizolacyjny przed przesuwaniem się i przewróceniem.



Czyszczenie i konserwacja

- Transportowy pojemnik termoizolacyjny należy oczyścić po każdym zastosowaniu.
- Zdjąć uszczelkę drzwi z jej łoża znajdującego się po wewnętrznej stronie drzwi. Umyć uszczelkę ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego dopuszczanego do kontaktu z żywnością, następnie opłukać ją czystą wodą. Uszczelkę pozostawić do wyschnięcia lub osuszyć ją za pomocą miękkiej ściereczki.
- Wewnętrzną stronę drzwi przetrzeć miękką, wilgotną ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego środka myjącego, a następnie dokładnie osuszyć powierzchnię. Zamocować uszczelkę drzwi na łożu znajdującym się po wewnętrznej stronie drzwi.
- **Nie** zanurzać transportowego pojemnika termoizolacyjnego w wodzie.
- Wnętrze i zewnątrz transportowego pojemnika termoizolacyjnego oczyszczać stosując ciepłą wodę oraz miękką szczoteczkę lub gąbkę. Następnie opłukać powierzchnie czystą wodą i za pomocą miękkiej ściereczki osuszyć transportowy pojemnik termoizolacyjny.
- Nigdy nie należy stosować agresywnych lub szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować oczyszczane powierzchnie.
- Po umyciu transportowy pojemnik termoizolacyjny należy pozostawić otwarty do całkowitego wyschnięcia.
- Uszczelkę drzwi należy wymienić najdalej po 2 latach.

Wypożyczenie (nie należy do zakresu dostawy)

Wózek do transportu 12 x 1/1 GN

pojemników termoizolacyjnych 12 x 1/1 GN Bartscher

Nr art.: 300105



Możliwe zakłócenia działania

- W razie spadku wydajności termicznej transportowego pojemnika termoizolacyjnego sprawdzić:
 - czy uszczelka drzwi jest poprawnie zamocowana;
 - czy drzwi są dobrze zamknięte;
 - czy nie nastąpiło uszkodzenie transportowego pojemnika termoizolacyjnego;
 - czy pojemnik termoizolacyjny jest napełniony co najmniej w 50%.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Technické údaje

Název:	• Termo transportní box 12 x GN 1/1
Č. výr.:	• 300104
Materiál:	• Umělá hmota LDPE
Teplotní rozsah:	• -20 °C až + 120 °C
Objem:	• 87 litrů
Rozměry:	• š 450 x h 645 x v 620 mm
Hmotnost:	• 15,3 kg

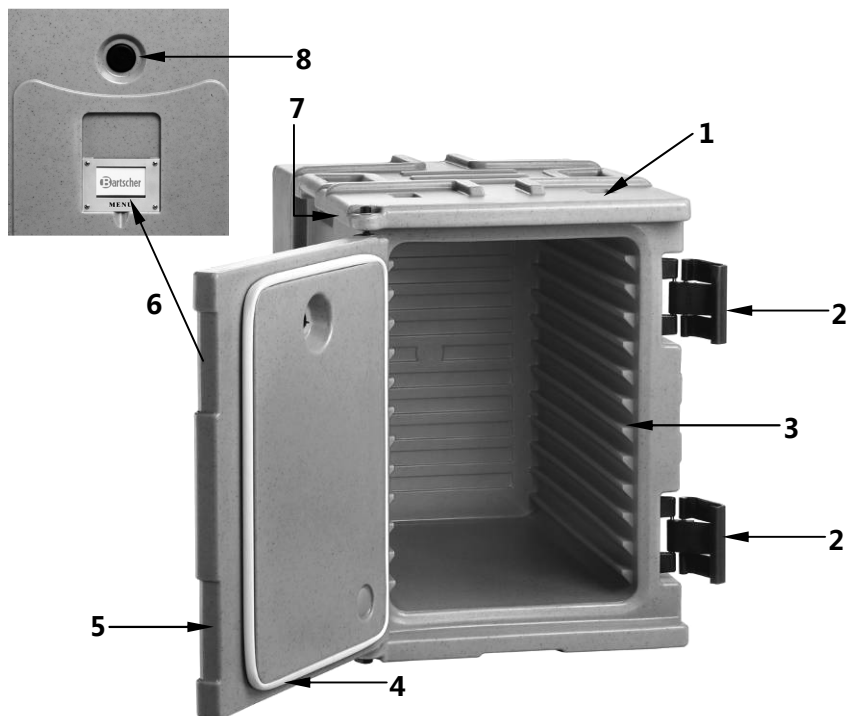
Vlastnosti

- Neohřívaný termo transportní box s předním otevíráním je určen pro přepravu studených a teplých pokrmů;
- ideální do velkých kuchyní, restaurací, pro catering atd.;
- pevný, dvoustěnný box z umělé hmoty se 12 přepážkami může pojmut až 12 x 1/1 GN nádob s různými hloubkami;
- možnost stohování;
- odnímatelné těsnění usnadňuje čištění;
- zabudované úchyty usnadňují přenášení.

Používání v souladu s určením

Termo transportní box pro přepravu potravin je určen **pouze k uchovávání a přepravě** vhodných studených, teplých a mražených pokrmů.

Přehled částí



- 1** Plášť
- 2** Uzávěr dvířek (2)
- 3** Vodicí kolejnice pro GN nádoby
- 4** Dveřní těsnění
- 5** Dvířek
- 6** Průhledítko na kartičku s popisem
- 7** Zabudované úchyty
- 8** Odvzdušňovací víčko

Příprava termo transportního boxu

- Termo transportní box vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál.
- Zkontrolujte rozsah dodávky:
 - termo transportní box s dvířky
 - dveřní těsnění
- Termo transportní box pro přepravu potravin a dveřní těsnění vyčistěte čisticím přípravkem určeným pro styk s potravinami.
- Podle níže uvedených pokynů namontujte těsnění do dveří.
 - Natáhněte těsnění kolem jeho rámu.
 - Ujistěte se, že těsnění je správně nasazeno, aby se nezhoršil tepelný výkon.



POKYN!

Termo transportní box se neuzavírá hermeticky!

- Uzavřete odvětrávací víčko ve dveřích otočením vnitřního ventilu.
- Pokud je vyžadována aklimatizace termo transportního boxu, naplňte jej teplou vodou, aby se ohřál, nebo vložte s otevřenými dveřmi do chladničky, aby se ochladil.

Teplota potravin

Abyste mohli přepravovat 3 hodiny, podle normy EN 12571:1998 se doporučují následující teploty:

Potraviny	Vstupní teplota
teplé	nad +75 °C (pro konečnou teplotu nad +65 °C)
studené	pod +3 °C (pro konečnou teplotu pod +7 °C)
zmrazené	pod -22 °C (pro konečnou teplotu pod -18 °C)



POKYN!

Abyste v termo transportním boxu déle udrželi nízkou teplotu pro studené nebo zmrazené potraviny, můžete do něj vložit chladicí články.

Nevhodné potraviny

- Následující potraviny nejsou vhodné pro uchovávání a přepravu v termo transportním boxu:
 - teplé potraviny na bázi mléka;
 - stáčené nápoje s obsahem kyseliny uhličitě.

Plnění termo transportního boxu

- Připravte si potraviny (pokrmky), vložte je do vhodných GN nádob a umístěte do termo transportního boxu.



OPATRŇE!

Do termo transportního boxu nevkládejte nádoby a pečicí plechy přímo z trouby. Horké nádoby může poškodit povrch.

Připravené pokrmy nejdříve nechte ochladit alespoň na 120 °C.

- Abyste udrželi optimální teplotu, úplně naplňte termo transportní box.
- Aby se čas udržování teploty nezkrátil, naplňte termo transportní box alespoň na 50 %.
- Odvzdušňovací víčko termo transportního boxu otevírejte pouze pro vyrovnání vnitřního tlaku.
- Po naplnění zavřete dvířka termo transportního boxu.
- Abyste zabránili poklesu teploty, nenechávejte termo transportní box otevřený déle než je to nutné.

Popis pole termo transportního boxu

- Na přední straně dvířek termo transportního boxu se nachází průhledítko na kartičku s popisem. Kartičky s popisem můžete jednoduše měnit.



Přeprava

- Před přepravou termo transportního boxu uzavřete odvětrávací víčko.
- Termo transportní box opatrně nadzvedněte tak, aby se potraviny nerozlily nebo nevysypaly.
- Pokud používáte několik termo transportních boxů můžete je při přenášení stohovat.
- Ujistěte se, že termo transportní box stojí během přepravy vodorovně.
- Termo transportní box zajistěte proti posunutí a překlopení.



Čištění a údržba

- Termo transportní box čistěte po každém použití.
- Odeberte dveřní těsnění z jeho rámu nacházejícího se na vnitřní straně dvířek. Těsnění vyčistěte teplou vodou s přidavkem čisticího přípravku určeného pro styk s potravinami. Pak opláchněte čistou vodou. Těsnění nechte vyschnout nebo jej osušte měkkým hadříkem.
- Vnitřní stranu dvířek otřete měkkým, vlhkým hadříkem namočeným v teplé vodě s přidavkem jemného čisticího přípravku a pak důkladně osušte povrch. Těsnění nasadte na rám nacházející se na vnitřní straně dvířek.
- Termo transportní box **neponořujte** do vody.
- Termo transportní box vyčistěte uvnitř i vně teplou vodou a měkkým kartáčkem nebo houbou. Pak povrch opláchněte čistou vodou a termo transportní box osušte měkkým hadříkem.
- Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí přípravky, které by mohly poškrábat čišťené povrchy.
- Po vyčištění nechte termo transportní box otevřený až do úplného vyschnutí.
- Dveřní těsnění vyměňte nejpozději po 2 letech.

Příslušenství (není součástí dodávky)

Transportní vozík 12 x 1/1 GN

pro termo transportní boxy 12 x 1/1 GN

Č. výr.: 300105



Možné poruchy funkčnosti

- Pokud tepelný výkon termo transportního boxu klesne, zkontrolujte:
 - zda je dveřní těsnění správně nasazeno;
 - zda jsou dvířka dobře zavřená;
 - zda se nepoškodil termo transportní box;
 - zda je termo transportní box naplněn alespoň na 50 %.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Německo

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Tehnički podaci

Naziv:	• Termoizolacijski transportni spremnik 12 x 1/1 GN
Br. art.:	• 300104
Materijal:	• plastika LLDPE
Raspon temperature:	• - 20 do + 120°C
Kapacitet:	• 87 litara
Dimenzije:	• Š. 450 x D. 645 x V. 620 mm
Težina:	• 15,3 kg

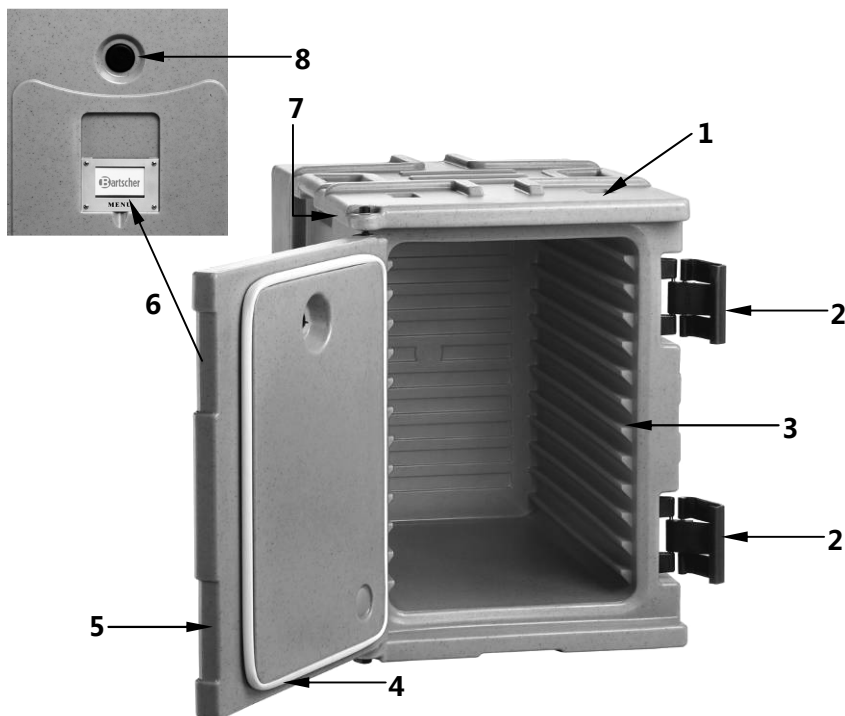
Karakteristike

- negrijani spremnik, otvaran s prednje strane, namijenjen za transportiranje hladne i tople hrane;
- idealni za uporabu u velikim kuhinjama, za catering, u restoranima i na sličnim mjestima;
- solidna izvedba od plastike s dvostrukim stjenkama, s 12 polica na koje može stati do 12 x 1/1 GN posuda različite dubine;
- mogućnost stavljanja jedne posude na drugu;
- odvojivo brtvilo za lako čišćenje;
- ugrađene ručke olakšavaju transportiranje spremnika.

Namjenska uporaba

Termoizolacijski transportni spremnik je namijenjen **isključivo za čuvanje i transport** odgovarajućih toplih ili smrznutih prehrambenih proizvoda.

Pregled elemenata



- 1 Kućište
- 2 Zatvarač za vrata (2)
- 3 Vodilice za GN posude
- 4 Vratno brtvilo
- 5 Vrata
- 6 Prozorčić za listić s opisom hrane
- 7 Ugrađene ručke
- 8 Ventil za odzračivanje

Priprema termoizolacijskog spremnika

- Termoizolacijski spremnik otpakirajte i odstranite cijeli pakirni materijal.
- Provjerite je li isporuka kompletna i obuhvaća:
 - transportni termoizolacijski spremnik s vratima
 - vratno brtvilo
- Termoizolacijski spremnik za hranu i vratno brtvilo operite pomoću sredstva za čišćenje odobrenog za uporabu u prehrambenoj industriji.
- Isporučeno vratno brtvilo pričvrstite na sljedeći način:
 - brtvilo nategnite na njegovo ležište,
 - provjerite da li je brtvilo pravilno namješteno kako biste spriječili gubitak termoizolacijskog učinka.



NAPOMENA!

Termoizolacijski transportni spremnik za hranu se ne zatvara hermetički!

- Zatvorite čep za odzračivanje na vratima tako da okrenete ventil koji je unutar uređaja.
- Ako je potrebna aklimatizacija termoizolacijskog spremnika, napunite ga toplom vodom kako bi se zagrijao, ili stavite u hladnjak s otvorenim vratima - da se ohladi.

Temperatura prehrambenih proizvoda

Za transport hrane koji traje do 3 sata, sukladno normi EN 12571:1998, preporučamo sljedeće temperature:

Prehrambeni proizvodi	Početna temperatura
Topli	preko +75 °C (za završnu temp. preko +65 °C)
Hladni	ispod +3 °C (za završnu temp. ispod +7 °C)
Smrznuti	ispod -22 °C (za završnu temp. Ispod -18 °C)



NAPOMENA!

Kako biste u transportnom spremniku duže održali temperaturu hladnih ili smrznutih prehrambenih proizvoda, možete u njega staviti hladne akumulatore.

Neodgovarajući prehrambeni proizvodi

- Sljedeći prehrambeni proizvodi nisu prikladni za čuvanje i transportiranje u termoizolacijskom spremniku:
 - topli mliječni proizvodi;
 - napici koji sadrže ugljenu kiselinu a koji nisu u zatvorenim bocama.

Punjenje termoizolacijskog spremnika

- Pripremite prehrambene proizvode (hranu), stavite ih u odgovarajuće GN posude te hranu u posudama uložite u termoizolacijski transportni spremnik.



OPREZNO!

Posude i lim za pečenje ne stavljajte u termoizolacijski spremnik odmah nakon što ih izvadite iz pećnice. Vruće posude mogu oštetiti površinu uređaja. Pripremljenu hranu ohladite do barem 120 °C.

- Kako biste održali optimalnu temperaturu, transportni spremnik napunite u potpunosti.
- Kako biste spriječili redukciju vremena održavanja temperature, transportni termoizolacijski spremnik napunite s najmanje 50%.
- Ventil za odzračivanje na transportnom spremniku otvarajte isključivo za izravnavanje pritiska unutar uređaja.
- Zatvarajte vrata termoizolacijskog transportnog spremnika nakon što ga napunite.
- Kako biste izbjegli gubitak hladnog zraka, transportni termoizolacijski spremnik ne držite otvorenim duže nego što je to potrebno.

Označavanje sadržaja termoizolacijskog transportnog spremnika

- S prednje strane vrata termoizolacijskog transportnog spremnika za hranu se nalazi prozorčić za listić s opisom proizvoda. Listići se lako mogu zamijeniti.



Transport

- Prije transporta na spremniku zatvorite ventil za odzračivanje.
- Transportni termoizolacijski spremnik oprezno podignite u vodoravnom položaju, da ne dođe do izlivanja/rasipanja prehrambenih proizvoda.
- Ako odjednom koristite više transportnih termoizolacijskih spremnika za transport hrane, možete ih staviti jedan na drugi
- Provjerite da li tijekom transporta termoizolacijski spremnik ostaje u vodoravnom položaju.
- Osigurajte termoizolacijski spremnik da se ne može micati ili prevrnuti.



Čišćenje i održavanje

- Transportni termoizolacijski spremnik očistite nakon svake uporabe.
- Vratno brtvilo skinite s ležišta koje se nalazi na unutarnjoj strani vrata. Brtvilo operite u toploj vodi koristeći sredstvo za čišćenje odobreno za uporabu u prehrambenoj industriji, a nakon toga isperite čistom vodom. Brtvilo ostavite da se osuši ili ga osušite pomoću mekane krpice.
- Unutarnju stranu vrata prebrišite mekanom vlažnom krpicom natopljenom vodom s dodatkom nježnog deterdženta, a nakon toga očišćenu površinu pažljivo osušite. Vratno brtvilo montirajte na ležište koje se nalazi na unutarnjoj strani vrata.
- Transportni termoizolacijski spremnik **ne** potapajte u vodu.
- Transportni termoizolacijski spremnik očistite iznutra i izvana koristeći toplu vodu te mekanu četkicu ili spužvicu. Nakon toga oprane površine isperite čistom vodom i pomoću mekane krpice osušite uređaj.
- Nikada ne koristite agresivna niti abrazivna sredstva za čišćenje koja bi mogla ogrebat čišćene površine.
- Nakon što operete transportni termoizolacijski spremnik, ostavite ga otvorenim sve dok se potpuno ne osuši.
- Brtvilo mijenjajte barem jednom u dvije godine.

Pribor (van opsega isporuke)

Transportna kolica 12 x 1/1 GN

za transportni termoizolacijski spremnik 12 x 1/1 GN

Br. art.: 300105



Moguće smetnje u radu

- Ako termički učinak transportnog spremnika nije dovoljan, provjerite:
 - da li je vratno brtvilo pravilno pričvršćeno;
 - da li su vrata dobro zatvorena;
 - nije li transportni termoizolacijski spremnik oštećen;
 - da li je termoizolacijski spremnik popunjen s najmanje w 50%.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Njemačka

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Műszaki adatok

Név:	• Hőszigetelt ételszállító láda 12 x 1/1 GN
Cikkszám:	• 300104
Alapanyag:	• LLDPE műanyag
Hőmérséklet tartomány:	• - 20 és + 120°C között
Kapacitás:	• 87 liter
Méret:	• szél. 450 x mély. 645 x mag. 620 mm
Súly:	• 15,3 kg

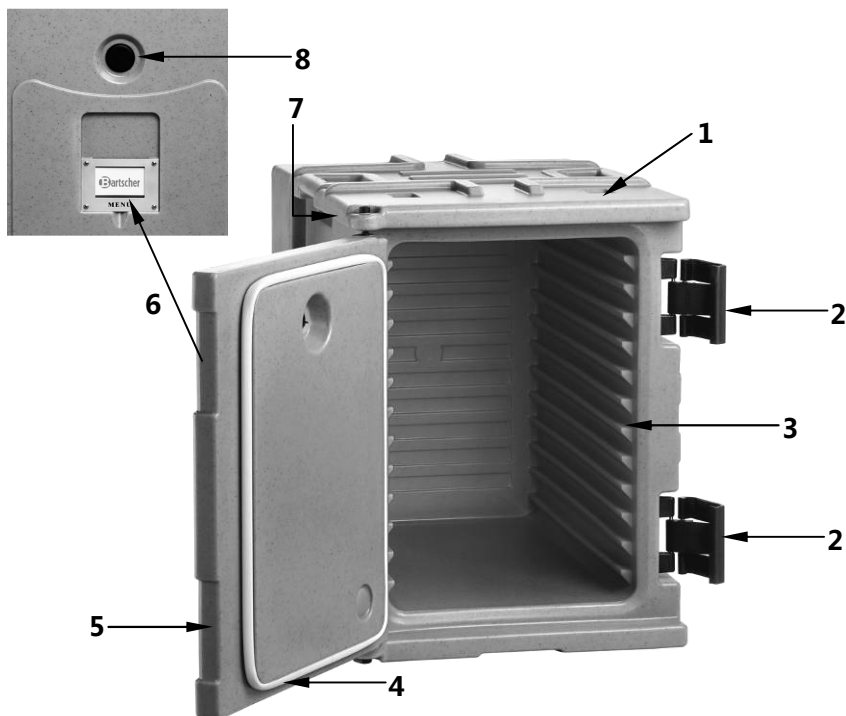
Tulajdonságok

- Elölről nyíló fűtetlen láda meleg és hideg ételek szállításához;
- Tökéletes nagy konyhákhoz, cateringhez, éttermekhez, stb.;
- Masszív kétfalú műanyag láda 12 polccal, kapacitás: 12 x 1/1 GN különböző mélységű edény;
- Egymásra rakható;
- A levehető ajtószigetelés a tisztítás megkönnyítéséhez;
- Szállítást könnyítő beépített fogantyúk.

Rendeltetésszerű használat

A hőszigetelt ételszállító láda **kizárólag** megfelelő hideg, meleg és fagyasztott ételek tárolására és szállítására szolgál.

Leírás



- 1** Ház
- 2** Ajtó zsanérral (2)
- 3** GN edény sínek
- 4** Ajtószigetelés
- 5** Ajtó
- 6** Kártyatartó
- 7** Beépített fogantyú
- 8** Légmentesítő szelep

A hőszigetelt láda előkészítése

- Csomagolja ki a hőszigetelt ládát és távolítsa el teljesen a csomagolást.
- Ellenőrizze, hogy a készlet tartalma teljes-e:
 - Hőszigetelt szállító láda ajtóval
 - Ajtószigetelés
- Mossa meg a hőszigetelt ételszállító ládát és a szigetelést olyan mosogatószerrel, mely alkalmas élelmiszerrel érintkező felület tisztítására.
- Szerelje fel az ajtószigetelést az alábbi útmutatók szerint.
 - Húzza fel a szigetelést az ajtó belsején lévő peremre.
 - Bizonyosodjon meg arról, hogy a szigetelés megfelelően van felhelyezve, nehogy csökkenjen a láda hőszigetelése.



JÓ TANÁCS!

A hőszigetelt ételszállító láda nem zár hermetikusan!

- Zárja le az ajtóban lévő légmentesítő nyílást, úgy hogy belülről elfordítja a szelepet.
- Amennyiben akklimatizálni kell a hőszigetelő ládát, a felmelegítéséhez tölts fel meleg vízzel, vagy tegye a hűtőbe nyitott ajtóval a lehűtéséhez.

Az élelmiszerek hőmérséklete

Az EN 12571:1998 szabvány szerint a 3 órán belüli szállításhoz a következő hőmérsékletek ajánlottak:

Élelmiszer	Eredeti hőmérséklet
meleg	+75 °C felett (+65 °C feletti végs ő hőm.-hez)
hideg	+3 °C alatt (+7 °C alatti végs ő hőm.-hez)
mélyhűtött	-22 °C alatt (-18 °C alatti végs ő hőm.-hez)



JÓ TANÁCS!

A hideg vagy mélyfagyasztott ételek tárolásához szükséges hideg hőmérsékletet tovább fenntarthatja a ládában, ha jégakkukat helyez el benne.

Nem megfelelő élelmiszerek

- Az alábbi élelmiszereket nem szabad se tárolni se szállítani a hőszigetelt ládában:
 - Tej tartalmú meleg ételek;
 - Olyan szénsavas üdítőket, melyek nincsenek üvegbe zárva.

A hőszigetelt láda feltöltése

- Készítse elő az élelmiszereket (ételeket) és helyezze őket a megfelelő GN edényekbe, majd azokat helyezze a hőszigetelt szállító ládába.



FIGYELMEZTETÉS!!

Ne helyezzen a hőszigetelt ládába közvetlenül a sütőből kihúzott edényeket és tepsiket. A forró edények felsérthetik a láda felületét. A kész ételeket előbb legalább 120 °C-ig le kell hűteni.

- Az optimális hőmérséklet megtartásához töltse fel teljesen a hőszigetelt ételszállító ládát.
- A hőszigetelt szállító láda akkor tartja meg az előírt ideig a hőmérsékletet ha legalább 50%-ig meg van töltve.
- A hőszigetelt szállító láda légmentesítő szelepét kizárólag nyomás kiegyenlítés céljából szabad kinyitni.
- Feltöltés után csukja be a hőszigetelt szállító láda ajtaját.
- A hőmérséklet elvesztésének megelőzése céljából a hőszigetelt szállító láda ajtaja ne legyen a szükségesnél hosszabb ideig nyitva.

A hőszigetelt szállító láda tartalmának megállapítása

- A hőszigetelt ételszállító láda ajtajának elején található kártyatartó segít az ételek azonosításában. A leírásokat tartalmazó kártyákat könnyű cserélni.



Szállítás

- A hőszigetelt ételszállító láda szállítása előtt zárja el a légmentesítő szelepet.
- Emelje fel óvatosan a hőszigetelt ételszállító ládát ügyelve, hogy a benne lévő étel ne szóródjon/ömljön ki.
- Ha egyszerre több tartályt használ, szállítás közben egymásra teheti őket.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a hőszigetelt láda vízszintesen áll szállítás közben.
- Biztosítsa ki a hőszigetelt ládát szállítás közben, nehogy elmozduljon vagy felboruljon.



Tisztítás és karbantartás

- A hőszigetelt ételszállító ládát minden egyes használat után ki kell tisztítani.
- Vegye le az ajtó belső részén található szigetelést. Mossa meg meleg vízben olyan mosogatószer hozzáadásával, mely alkalmas élelmiszerrel érintkező felület tisztítására, majd öblítse le tiszta vízzel. Hagyja a szigetelést megszáradni vagy szárítsa meg egy puha törülköző segítségével.
- Törölje át az ajtó belső oldalát puha, meleg vízbe és élelmiszerrel érintkező felület tisztítására alkalmas mosogatószerbe áztatott nedves törülközővel, majd szárítsa meg. Helyezze vissza a szigetelést az ajtó belső részén található peremre.
- **Ne** merítse a hőszigetelt ételszállító ládát vízbe
- A hőszigetelt ételszállító láda belsejét és külsejét meleg vízzel és puha kefével vagy szivaccsal tisztítsa. Öblítse ki tiszta vízzel és szárítsa meg puha törülközővel.
- Soha ne használjon agresszív tisztító vagy súroló szereket a hőszigetelt ételszállító láda tisztításához, mert megkarcolhatják a tisztított felületét.
- A hőszigetelt ételszállító láda kimosása után hagyja nyitva, amíg teljesen meg nem szárad.
- Az ajtószigetelést legkésőbb két év után ki kell cserélni.

Kiegészítők (nem képezik az alapfelszerelés részét)

Szállító kocsi 12 x 1/1 GN

hőszigetelő ládához 12 x 1/1 GN

Cikkszám: 300105



Lehetséges hibák

- Amennyiben a hőszigetelt ételszállító láda hőszigetelése csökken, ellenőrizze le a következőket:
 - Az ajtószigetelés megfelelően van felhelyezve;
 - Az ajtók be vannak zárva;
 - A hőszigetelt ételszállító láda nem sérült-e meg;
 - A hőszigetelt ételszállító láda legalább 50%-ig meg van töltve.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Németország

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ονομασία:	• Κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού σε δοχεία 12 x 1/1 GN
Κωδ. είδους:	• 300104
Υλικό:	• Τεχνητό υλικό LLDPE
Φάσμα θερμοκρασίας:	• - 20 έως + 120°C
Χωρητικότητα:	• 87 λίτρα
Διαστάσεις:	• πλάτος 450 x βάθος 645 x ύψος 620 mm
Βάρος:	• 15,3 kg

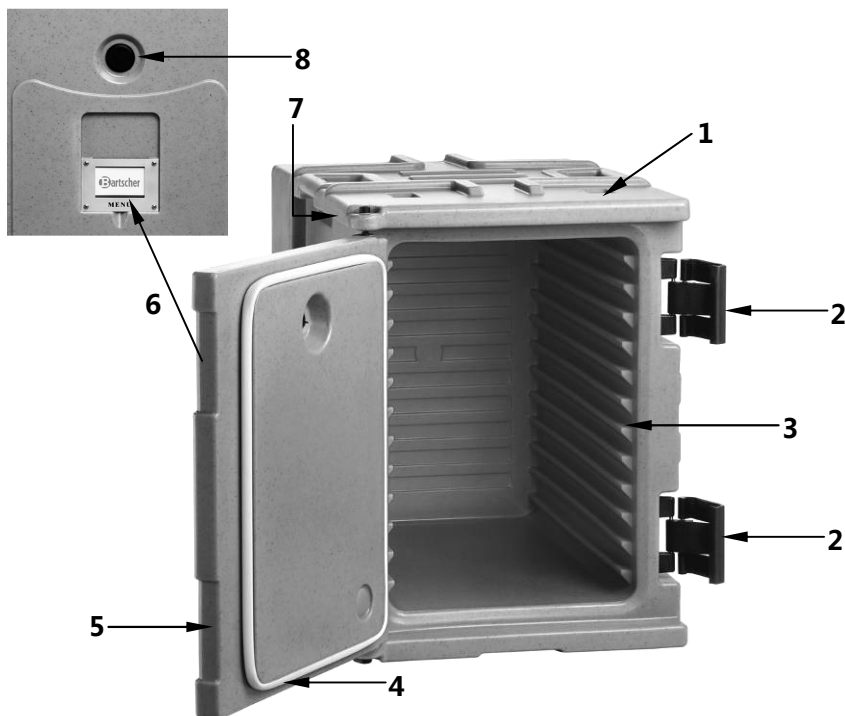
Χαρακτηριστικά

- Μην ζεσταινόμενο κουτί το οποία ανοίγει από εμπρός, κατάλληλο για μεταφορά κρύων και ζεστών φαγητών.
- Ιδανικό για μεγάλες κουζίνες, catering, εστιατόρια κλπ.
- Ανθεκτικό, με δύο τοιχώματα από πλαστικό, με 12 ράφια μπορεί να χωρέσει έως 12 x x1/1 δοχεία GN με διαδορετικό βάθος.
- Δύναται να τοποθετούνται ένα πάνω σε άλλο.
- Αφαιρούμενη στεγανοποίηση για εύκολο καθαρισμό.
- Ενσωματωμένες λαβές που διευκολύνουν μεταφορά.

Χρήση σύμφωνα με προορισμό

Κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού προορίζεται **αποκλειστικά** για **φύλαξη και μεταφορά** κατάλληλων κρύων, ζεστών και καταψυγμένων φαγητών.

Κατάλογος συστημάτων και εξαρτημάτων



- 1 Περιβλήμα
- 2 Κλειδαριά πόρτας (2)
- 3 Οδηγοί για τα δοχεία GN
- 4 Στεγανοποίηση πόρτας
- 5 Πόρτα
- 6 Θήκη για ετικέτα
- 7 Ενσωματωμένες λαβές
- 8 Εξάρτημα εξαερισμού

Προετοιμασία κουτιού-θερμού

- Αποσυνσκευάστε το κουτί θερμό και αφαιρέστε απολύτως το υλικό συσκευασίας.
- Ελέγξτε την παράδοση για πληρότητα:
 - κουτί θερμός για μεταφορά με πόρτα,
 - στεγανοποίηση πόρτας.
- Να πλύνετε το κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού και τη στεγανοποίηση με καθαριστικό επιτρεπόμενο για επαφή με φαγητά.
- Συναρμολογήστε τη στεγανοποίηση της πόρτας παρακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.
 - Βάλτε τη στεγανοποίηση γύρω από την εσοχή της.
 - Επιβεβαιωθείτε ότι η στεγανοποίηση είναι κατάλληλα συναρμολογημένη με σκοπό αν αποφύγετε μείωση της θερμικής στεγανότητας.



ΟΔΗΓΙΑ!

Κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού δεν κλείνει ερμητικά!

- Κλείστε το εξάρτημα στεγανοποίησης πάνω στην πόρτα περιστρέφοντας την εσωτερική βαλβίδα.
- Αν απαιτηθεί προσαρμογή στο περιβάλλον του θερμικού κουτιού πρέπει να το γεμίσετε με ζεστό νερό με σκοπό να το ζεστάνετε ή να το βάλετε με ανοιχτή πόρτα μέσα σε ένα ψυγείο.

Θερμοκρασία φαγητών

Για τη μεταφορά εντός 3 ωρών, κατά το πρότυπο EN 12571:1998, προτείνονται οι εξής θερμοκρασίες:

Φαγητά	Αρχική θερμοκρασία
ζεστά	πάνω των +75 °C (για τελική θερμοκρασία πάνω των +65 °C)
κρύα	κάτω των +3 °C (για τελική θερμοκρασία κάτω των +7 °C)
καταψυγμένα	κάτω των -22 °C (για τελική θερμοκρασία κάτω των -18 °C)



ΟΔΗΓΙΑ!

Με σκοπό να διατηρήσετε μέσα στο δοχείο τη χαμηλή θερμοκρασία για κρύα ή καταψυγμένα φαγητά μπορεί να τοποθετήσετε μέσα του τους συσσωρευτές ψύξης.

Ακατάλληλα φαγητά

- Τα παρακάτω φαγητά δεν είναι κατάλληλα για φύλαξης και μεταφορά μέσα στο θερμικό κουτί:
 - ζεστά φαγητά με βάση το γάλα.
 - ποτά που περιέχουν ανθρακικό οξύ και δεν είναι κλειστά στα μπουκάλια.

Γέμιση του θερμικού κουτιού

- Ετοιμάστε τα φαγητά (πιάτα), βάλτε ατ μέσα σε κατάλληλα δοχεία GN και βάλτε αυτά μέσα στο θερμικό κουτί μεταφοράς.



ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ!

Μην βάζετε σκευές και ταψιά μέσα στο θερμικό κουτί άμεσα μετά να τα βγάλετε από φούρνο. Ζεστές σκευές μπορεί να βλάψουν τσι επιφάνειες του κουτιού.

Τα προετοιμασμένα φαγητά πρέπει να ψύξουν μέχρι τη θερμοκρασία τουλάχιστον 120 °C.

- Με σκοπό να διατηρήσετε την ιδανική θερμοκρασία πρέπει να γεμίσετε πλήρως το θερμικό κουτί.
- Με σκοπό να η μειωθεί χρόνος διατήρησης της θερμοκρασίας, το θερμικό κουτί μεταφοράς πρέπει να γεμιστεί τουλάχιστον 50%.
- Ανοίγετε το εξάρτημα εξαερισμού του θερμικού κουτιού μόνο με σκοπό να ισορροπήσετε την εσωτερική πίεση.
- Όταν γεμίσετε το θερμικό κουτί μεταφοράς κλείστε την πόρτα.
- Προκειμένου να αποφύγετε πτώση της θερμοκρασίας, μην αφήνετε το θερμικό κουτί μεταφοράς για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο από το απαραίτητο.

Επισήμανση πλήρωσης θερμικού κουτιού μεταφοράς

- Πάνω στην εμπρόσθια επιφάνεια της πόρτας βρίσκεται θήκη για ετικέτα. Μπορείτε να ανταλλάξετε τις ετικέτες εύκολα.



Μεταφορά

- Πριν από μεταφορά του θερμικού κουτιού κλείστε το εξάρτημα εξαερισμού.
- Αнуψώστε οριζόντια και προσεκτικά το θερμικό κουτί μεταφοράς έτσι ώστε να αποφύγετε να χύσουν τα φαγητά μέσα του.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε πολλά κουτιά-θερμοί μεταφοράς φαγητού μπορείτε να τα τοποθετείτε ένα πάνω στον άλλο.
- Επιβεβαιωθείτε ότι το θερμικό κουτί στέκεται οριζόντια κατά τη μεταφορά του.
- Διασφαλίστε το θερμικό κουτί να μην μετακινηθεί και να μην πέσει.



Καθαρισμός και συντήρηση

- Πρέπει να καθαρίζετε το θερμικό κουτί μεταφοράς μετά από κάθε χρήση.
- Βγάλτε τη στεγανοποίηση της πόρτας από την εσοχή της που βρίσκεται από εσωτερική πλευρά της πόρτας. Πλύνετε τη στεγανοποίηση με ζεστό νερό με το καθαριστικό επιτρεπόμενο για επαφή με φαγητό και επομένως να την ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Αφήστε τη στεγανοποίηση μέχρι να στεγνώσει ή στεγνώστε τη χρησιμοποιώντας μαλακό ύφασμα.
- Λουστράρετε την εσωτερική επιφάνεια της πόρτας με μαλακό ύφασμα βραγμένο με ζεστό νερό με πρόσθετο ήπιο απορρυπαντικό και επομένως στεγνώστε καλά την επιφάνεια. Συναρμολογήστε τη στεγανοποίηση της πόρτας μέσα στη εσοχή της η οποία βρίσκεται από εσωτερική πλευρά της πόρτας.
- **Μην** βυθίσετε το θερμικό κουτί μεταφοράς μέσα στο νερό.
- καθαρίζετε το εσωτερικό μέρος του θερμικού κουτιού μεταφοράς με ζεστό νερό και μαλακό ύφασμα ή σφουγγάρι. Επομένως ξεπλύνετε τις επιφάνειες με καθαρό νερό και χρησιμοποιώντας μαλακό ύφασμα στεγνώστε το θερμικό δοχείο μεταφοράς.
- Ποτέ μην χρησιμοποιήσετε επιθετικά ή ανώμαλα καθαριστικά που μπορεί να ξύσουν τις καθαριζόμενες επιφάνειες.
- Μετά από πλύσιμο αφήστε το θερμικό κουτί μεταφοράς ανοιχτό για να στεγνώσει πλήρως.
- Πρέπει να ανταλλάζετε τη στεγανοποίηση της πόρτας το αργότερο κάθε 2 έτη.

Εξοπλισμός (δεν περιλαμβάνεται στο σετ παράδοσης)

Καροτσάκι μεταφοράς 12 x 1/1 GN

Θερμικών κουτιών 12 x 1/1 GN

Κωδ. είδους: 300105



Πιθανές διαταραχές λειτουργίας

- Σε περίπτωση θερμικής πτώσης του θερμικού κουτιού μεταφοράς ελέγξτε τα εξής:
 - αν στεγανοποίηση είναι κατάλληλα συναρμολογημένη,
 - αν η πόρτα είναι καλά κλειστή,
 - αν μη χάλασε το θερμικό κουτί μεταφοράς,
 - αν το κουτί μεταφοράς είναι γεμάτο τουλάχιστον 50%.