

GN110-1



300134

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-10-20

Originele gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Benaming:	Thermo-transportcontainer GN110-1
Artikelnummer:	300134
Materiaal:	kunststof PE
Gastronorm:	1/1 GN
Max. diepte GN-bak in mm:	150
Temperatuurbestendigheid van – tot °C:	-40 - 90
Afmetingen (b x d x h) in mm:	630 x 430 x 320
Gewicht in kg:	10,6

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

Versie / eigenschappen

- Kleur: grijs
- Versie: onverwarmd
- Ontworpen voor: koude en warme gerechten
- Laadmethode: van voren
- Inhoud GN, GN 1/1
- Drukvereffeningsventiel
- Dubbelwandig
- Dubbelwandig deksel: nee
- Stapelbaar
- Draaggreep
- Menuvak
- Eigenschappen:
 - ergonomische handgrepen
 - klemsluitingen

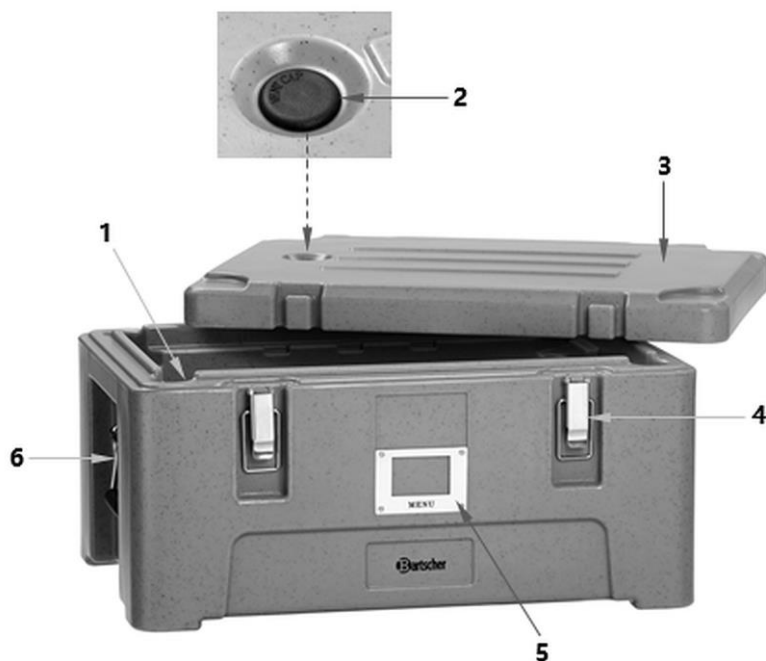
Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Opslag en vervoer van geschikte koude, warme en bevroren levensmiddelen en gerechten.

Onderdelenoverzicht



Afb. 1

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Thermische container | 2. Drukvereffeningsventiel |
| 3. Deksel | 4. Klemsluitingen (4x) |
| 5. Menuvak | 6. Draaggreep (2x) |

Vorbereitung van de thermische transportcontainer

1. Pak de thermische transportcontainer uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Maak de thermische transportcontainer alsook het deksel schoon met een reinigingsmiddel dat geschikt is voor contact met voedsel.
3. Als een thermische transportcontainer moet acclimatiseren, vul hem dan met warm water om hem voor te verwarmen of zet hem in de koelkast met het deksel open om hem voor te koelen.
4. Sluit het drukvereffeningsventiel door het ventiel aan de binnenkant van het deksel te draaien.

Temperatuur van de levensmiddelen

Volgens norm EN 12571:1998, worden voor transporttijden tot 3 uur voor verschillende levensmiddelen de volgende temperaturen aanbevolen:

Levensmiddelen	Uitgangstemperatuur
warm	meer dan +75 °C (voor een eindtemperatuur van meer dan +65 °C)
koud	minder dan +3 °C (voor een eindtemperatuur van minder dan +7 °C)
diepgevroren	minder dan -22 °C (voor een eindtemperatuur van minder dan -18 °C)

NL

TIP!

Om koude en bevroren levensmiddelen in de thermische transportcontainer langer op temperatuur te houden, kunnen extra koelbatterijen in de container worden geplaatst.

Niet geschikte levensmiddelen

De volgende levensmiddelen zijn niet geschikt voor opslag en vervoer in een thermische transportcontainer:

- warme voedingsmiddelen op basis van melk;
- koolzuurhoudende dranken zonder fles.

Het vullen van de thermische transportcontainer

1. Bereid de noodzakelijke gerechten voor.
2. Plaats voedsel in geschikte GN-containers of andere recipiënten.
3. Plaats voedsel in GN-containers (of andere recipiënten) in de thermische transportcontainer.

OPGELET!

Hete containers kunnen het oppervlak beschadigen.

Plaats geen containers met voedsel dat rechtstreeks uit de oven is gehaald in de thermische transportcontainer.

Laat de klaargemaakte voedingswaren eerst tot minstens 120 °C afkoelen.

TIP!

Voor een optimaal behoud van de temperatuur moet de thermische transportcontainer volledig gevuld zijn.

Om ervoor te zorgen dat de temperatuur niet minder lang wordt vastgehouden, moet de thermische transportcontainer tot minstens 50% gevuld zijn.

NL

4. Plaats eerst het passende deksel op de GN-container en plaats vervolgens het deksel van de transporteerbare isolatiecontainer.
5. Open alleen het drukvereffeningsventiel van de gevulde thermische transportcontainer om de interne druk gelijk te maken.
6. Sluit de transporteerbare isolatiecontainer met de 4 clipsluitingen, die in de uitsparingen in het deksel vastklikken.
7. Open, om temperatuurverlies te voorkomen, de thermische transportcontainer niet langer dan nodig.

TIP!

De thermische transportcontainer sluit niet hermetisch af!

Beschrijving van de thermische transportcontainer

De thermische transportcontainer is voorzien van een menuvak voor het beschrijven van gerechten, dat zich aan de voorkant bevindt.

De beschreven menukaarten kunnen altijd gemakkelijk vervangen worden.



Afb.. 2

Vervoer

1. Het drukvereffeningsventiel moet worden gesloten voordat het voedsel in de thermische transportcontainer wordt vervoerd.
2. Til de thermische transportcontainer voorzichtig horizontaal op om morsen van voedsel te voorkomen.
3. De thermisch transportcontainer moet worden gedragen aan de handgrepen aan de rechter- en linkerzijde van de behuizing.

OPGELET!

Draag de thermische transportcontainer nooit aan de sluitingen. Deze kunnen per ongeluk opengaan en ervoor zorgen dat er voedsel uit de containers stroomt.

NL

Bij gebruik van meerdere thermische transportcontainers kunnen ze voor transport op elkaar gestapeld worden.

4. Zorg ervoor dat de thermische transportcontainers tijdens het transport ook horizontaal en stabiel staat.
5. Beveilig zo nodig de transportcontainers voor thermische isolatie tegen schuiven en kantelen tijdens het vervoer.



Afb. 3

Accessoire (niet inbegrepen in de levering)

Transportwagen TBGN110

Voor thermische transportcontainers
GN110-1 en GN110-12

Nr art. 300135



Afb. 4



Afb. 5

NL

Reiniging en onderhoud

OPGELET!

Schuurmiddelen, reinigingsmiddelen die oplosmiddelen of bijtende stoffen bevatten kunnen het oppervlak beschadigen.

Gebruik voor het schoonmaken alleen geschikte schoonmaakmiddelen.

1. De thermische transportcontainer moet na elk gebruik worden gereinigd.
2. Open de klemmen en verwijder het deksel.
3. Verwijder de GN-containers met voedsel uit de thermische isolatiecontainer.
4. Reinig de thermische transportcontainer van binnen en van buiten, reinig het deksel met warm water en een schoonmaakmiddel voor levensmiddelen en een zachte spons, borstel of doek.
5. Veeg gereinigde onderdelen en oppervlakken af met een schone doek.
6. De gereinigde oppervlakken zorgvuldig drogen.
7. Na het reinigen moet de transportverpakking open blijven staan totdat deze volledig droog is.