

GN110-12



300133

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

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2022-10-19

Original betjeningsvejledning

Tekniske data

Navn:	Varmeisolerende transportbeholder GN110-12
Artikelnummer:	300133
Materiale:	plast PE
Gastronomisk standard:	1/1 GN
Antal styreskinner:	12
Afstand mellem pr. styreskinner i mm:	40
Temperaturmodstand fra - til i ° C:	-40 - 90
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	460 x 630 x 635
Vægt i kg:	16,3

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

Version / egenskaber

- Farve: grå
- Version: uopvarmet
- Designet til: kolde og varme retter
- Aflæsningsmåde: forfra
- Beregnet til GN beholdere
- Styreskinner: langsgående
- Dobbeltvæg
- Dobbeltvægget dør: nej
- Trykudligningsventil
- Kan stables
- Bæregreb
- Menukortrum
- Dørtype: fløjdør
- Dørhængsel: til venstre, ikke vendbart
- Egenskaber:
 - ergonomiske håndtag
 - spændelåse

Brug som beregnet

Enhver brug af apparatet til formål, der er forskellig og / eller afvigende fra den normale tilsigtede anvendelse som beskrevet nedenfor, er forbudt og betragtes som utilsigtet brug.

Følgende anvendelse er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Opbevaring og transport af passende kolde, varme og frosne fødevarer og retter.

Oversigt over bestandsdele

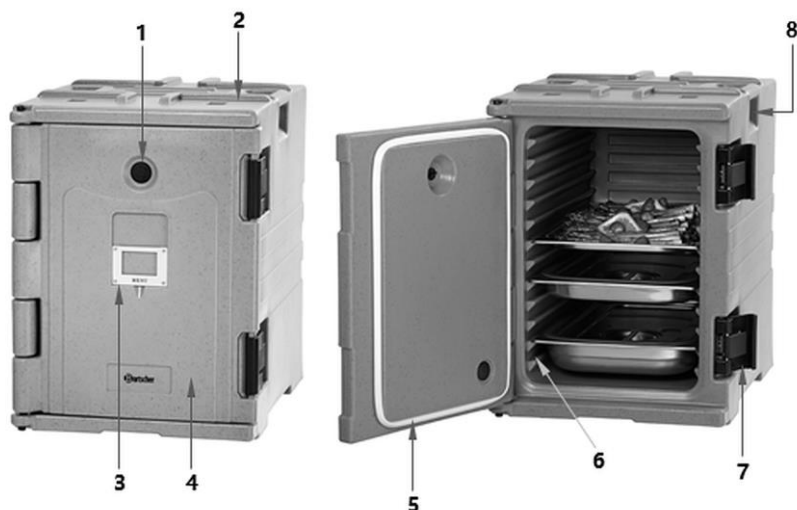


Fig.1

Levering uden GN-beholder!

- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Trykudligningsventil | 2. Hus |
| 3. Menukortrum | 4. Dør varmeisolerende transportbeholder |
| 5. Dørtætning | 6. Styreskinner til GN-beholdere (12x) |
| 7. Spændelås (2x) | 8. Bærehåndtag (2x) |

Forberedelse af den varmeisolerende transportbeholder

1. Pak den varmeisolerende transportbeholder ud og fjern al emballage.
2. Vask den varmeisolerende transportbeholder til transport og dørtætningen med et vaskemiddel, der er godkendt til kontakt med fødevarer.
3. Monter dørtætningen ved at følge nedenstående anvisninger.
 - Stræk tætningen på beslagene.
 - Sørg for, at tætningen sidder korrekt for at forhindre en reduktion i den termiske ydeevne.

HENVISNING!

Den varmeisolerende transportbeholder er ikke hermetisk lukket!

4. Luk trykudligningsventilen ved at dreje ventilen på indersiden af døren.

Temperaturen af fødevarer

I henhold til EN 12571: 1998 anbefales følgende temperaturer for forskellige fødevarer i en transporttid på op til 3 timer:

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)

DK

HENVISNING!

For at opretholde temperaturen på kolde og frosne fødevarer i den varmeisolerende transportbeholder kan der anbringes yderligere kølebatterier i den.

Uegnede fødevarer

Disse fødevarer er ikke egnede til opbevaring eller transport i den varmeisolerende transportbeholder:

- varme fødevarer baseret på mælk;
- ikke-aftappede kulsyreholdige drikkevarer.

Fyldning af den varmeisolerende transportbeholder

1. Forbered de ønskede madretter.
2. Placer de ønskede madretter i passende GN-beholdere.
3. Skub GN-beholderne ind i styreskinererne på den varmeisolerende transportbeholder.

OBS!

Varme GN-beholdere kan beskadige overfladen.

Læg ikke beholdere med mad direkte fra ovnen i den isolerende transportbeholder.

De tilberedte madretter skal først afkøles til mindst 120 °C.

HENVISNING!

Den varmeisolerende transportbeholder skal fyldes helt op.

For ikke at forkorte temperaturholdetiden skal varmeisoleringstransportbeholderen fyldes til mindst 50 %.

4. Trykudligningsventilen af den varmeisolerende transportbeholder kan åbnes for at udligne det indre tryk.
5. Luk døren til den varmeisolerende transportbeholder med spændelåsen.
6. Du må ikke åbne den varmeisolerende transportbeholder i længere tid end nødvendigt.

DK

Beskrivelse af den varmeisolerende transportbeholder

Den varmeisolerende transportbeholder er udstyret med et menukortrum til beskrivelse af retterne, placeret på hoveddøren.

De beskrevne menukort kan nemt udskiftes til enhver tid.



Fig.2

Transport

1. Luk trykudligningsventilen før transport af fødevarer i den isolerende transportbeholder.
2. Løft forsigtigt den varmeisolerende transportbeholder vandret for at forhindre mad i at spilde ud.

De varmeisolerende transportbeholdere kan stables til transport ved at bruge flere beholdere oven på hinanden.

3. Sørg for, at den varmeisolerende transportbeholder er vandret og stabil også under transport.
4. Beskyt de varmeisolerende transportbeholdere mod at glide og vælte under transport.



Fig.3

DK

Udstyr (hører ikke med i leverancen)

Transportvogn TBGN110

Til varmeisolerende transportbeholdere
GN110-1 og GN110-12

Art.nr. 300135



Fig. 4



Fig. 5

Rengøring og vedligeholdelse

OBS!

Skuremidler, rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmidler eller ætsende stoffer, kan beskadige overfladen.

Brug kun egnede rengøringsmidler til rengøring.

1. Den varmeisolerende transportbeholder skal rengøres efter hver anvendelse.
2. Fjern al mad fra GN-beholderne.
3. Fjern dørtætningen fra dens montering på indersiden af døren.
4. Rengør dørtætningen med varmt vand og et fødevaregodkendt rengøringsmiddel. Til sidst skyl dørtætningen med rent vand. Lad dørtætningen lufttørre, eller tør den med en blød, fnugfri klud.
5. Den varmeisolerende transportbeholder skal rengøres indvendigt og udvendigt, døren skal rengøres med varmt vand og et rengøringsmiddel beregnet til kontakt med fødevarer og en blød svamp, børste eller klud. Tør alle rengjorte dele og overflader med en ren klud. Alle vaskede overflader skal tørres grundigt.
6. Fastgør dørtætningen til beslaget på indersiden af døren.
7. Efter vask, bør den varmeisolerende transportbeholder stå åben til tørring.
8. **Dørtætningen bør udskiftes langt efter 2 år.**

DK

Mulige driftsfejl

I tilfælde af reducere af den termiske virkningsgrad tjek følgende:

- at dørtætningen er korrekt placeret;
- at døren lukker korrekt;
- at den varmeisolerende transportbeholder ikke er beskadiget;
- at den varmeisolerende transportbeholder er mindst 50 % fyldt.