

**GN110-12**



**300133**

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

tel.: +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Numero verde:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Versione: 1.0

Data di redazione: 2022-10-19

**Istruzioni per l'uso originali**

## Dati tecnici

<b>Nome:</b>	<b>Contenitore isotermico per trasporto GN110-12</b>
Numero dell'articolo:	<b>300133</b>
Materiale:	plastica PE
Norma gastronomica:	1/1 GN
Numero di coppie di guide:	12
Distanza tra le coppie di guide in mm:	40
Resistenza alla temperatura da – a in °C:	-40 - 90
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	460 x 630 x 635
Peso in kg:	16,3

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

## Versione / caratteristiche

- Colore: grigio
- Versione: non riscaldato
- Ideato per: pietanze calde e fredde
- Modalità di caricamento: dal davanti
- Idoneo per i contenitori GN
- Tipo di guide: longitudinali
- Doppia parete
- Sportello a doppia parete: no
- Valvola di equalizzazione pressione
- Possibilità di sovrapporre
- Manico di trasporto
- Tasca per menu
- Tipo di sportello: a battente
- Cerniera dello sportello: sul lato sinistro, senza la possibilità di invertire il senso di apertura
- Caratteristiche:
  - manici ergonomici
  - chiusure a clip

## Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Conservare e trasportare prodotti alimentari e pietanze idonei, freddi, caldi e congelati.

## Elenco dei pezzi

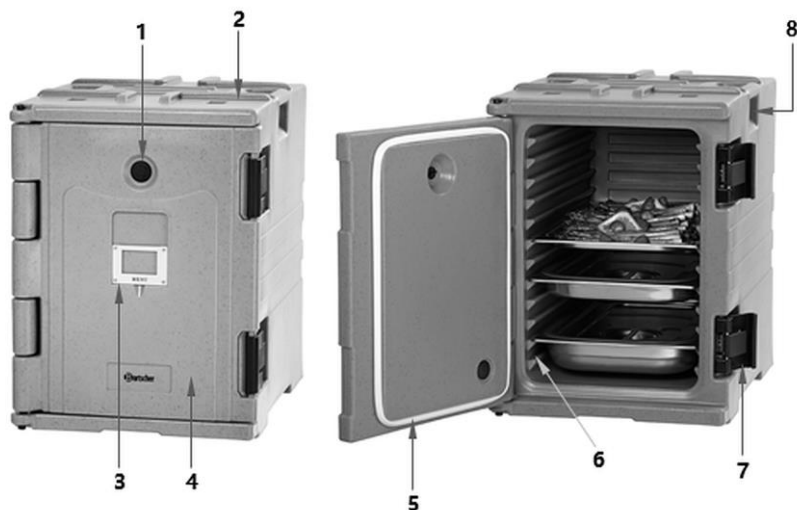


Fig. 1

*Il contenitore GN non è in dotazione!*

1. Valvola di equalizzazione pressione
2. Corpo esterno
3. Tasca per menu
4. Sportello del contenitore per trasporto
5. Guarnizione della porta
6. Guide per contenitori GN (12x)
7. Chiusure a clip (2x)
8. Manico di trasporto (2x)

## Preparazione del contenitore isotermico per trasporto

1. Disimballare il contenitore isotermico per trasporto e rimuovere tutto il materiale d'imballaggio.
2. Lavare il contenitore isotermico per trasporto e la guarnizione dello sportello con un detersivo idoneo per il contatto con gli alimenti.
3. Fissare la guarnizione allo sportello, procedendo secondo le indicazioni a seguire.
  - Tendere la guarnizione sugli elementi di fissaggio.
  - Per prevenire la riduzione dell'efficienza termica, assicurarsi che la guarnizione sia montata correttamente.

### NOTA BENE!

**Il contenitore isotermico per trasporto non è a chiusura ermetica!**

4. Chiudere la valvola di equalizzazione pressione, ruotando la valvola sul lato interno dello sportello.

## Temperatura degli articoli alimentari

Conformemente alla norma EN 12571:1998, per tempi di trasporto fino a 3 ore si raccomandano le seguenti temperature per vari articoli alimentari:

IT

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

### NOTA BENE!

**Per mantenere più a lungo la temperatura degli alimenti freddi e congelati in un contenitore isotermico per trasporto, è possibile inserire nel contenitore batterie di raffreddamento aggiuntive.**

## Prodotti alimentari inadatti

I seguenti alimenti non sono adatti alla conservazione e al trasporto nel contenitore isotermico per trasporto:

- alimenti caldi a base di latte;
- bevande gassate non in bottiglia.

## Riempimento del contenitore isotermico per trasporto

1. Preparare le pietanze desiderate.
2. Inserire le pietanze negli appositi contenitori GN.
3. Inserire i contenitori GN sulle guide del contenitore isotermico per trasporto.

### ATTENZIONE!

**I contenitori GN caldi possono danneggiare la superficie.**

Non inserire nel contenitore isotermico per trasporto contenitori con alimenti prelevati direttamente dal forno.

Lasciar raffreddare gli alimenti preparati fino al raggiungimento di una temperatura pari o inferiore a 120°C.

### NOTA BENE!

**Per una conservazione ottimale della temperatura, il contenitore isotermico per trasporto deve essere completamente riempito.**

**Per garantire che il tempo di mantenimento della temperatura non si riduca, il contenitore isotermico per trasporto deve essere riempito almeno al 50%.**

IT

4. La valvola di equalizzazione pressione del contenitore isotermico per trasporto deve essere aperta solo per equalizzare la pressione interna.
5. Dopo il riempimento, chiudere lo sportello del contenitore isotermico per trasporto con le apposite chiusure a clip.
6. Per evitare perdite di temperatura, non aprire il contenitore isotermico per trasporto più a lungo del necessario.

## Descrizione del contenitore isotermico per trasporto

Il contenitore isotermico per trasporto è dotato di una tasca per menu che serve per descrivere le pietanze. Essa si trova sulla parte anteriore dello sportello.

Le schede menu compilate possono essere facilmente sostituite in qualsiasi momento.



Fig. 2

## Trasporto

1. Prima di trasportare le pietanze nel contenitore isotermico per trasporto, chiudere la valvola di equalizzazione pressione.
2. Per evitare di rovesciare le pietanze, sollevare con cautela il contenitore isotermico per trasporto in senso orizzontale.

In caso di utilizzo di più contenitori isotermici per trasporto è possibile impilarli.

3. Assicurarsi che il contenitore isotermico rimanga in posizione orizzontale e stabile anche durante il trasporto.
4. Assicurare i contenitori isotermici per trasporto contro lo scivolamento e il ribaltamento durante il trasporto.



Fig. 3

IT

## Equipaggiamento (non compreso nella fornitura)

### Carrello di trasporto TBGN110

Per i contenitori isotermici per trasporto GN110-1 e GN110-12

Art. n. 300135



Fig. 4



Fig. 5

## Pulizia e manutenzione

### **ATTENZIONE!**

**I mezzi abrasivi e i prodotti contenenti solventi o sostanze corrosive possono danneggiare la superficie.**

Per la pulizia usare solo dei detersivi adatti.

1. Il contenitore isoteramico per trasporto va pulito dopo ogni uso.
2. Rimuovere tutte le pietanze in contenitori GN.
3. Rimuovere la guarnizione dello sportello dal suo fissaggio situato sul lato interno dello sportello.
4. Pulire la guarnizione dello sportello con acqua calda e un detersivo ammesso a venire a contatto con gli alimenti. Alla fine sciacquare la guarnizione dello sportello con acqua pulita. Lasciar asciugare la guarnizione dello sportello all'aria o asciugarla con un panno morbido non sfilacciabile.
5. Pulire il contenitore isoteramico per trasporto all'interno e all'esterno. Pulire lo sportello con acqua calda e un detersivo ammesso a venire a contatto con gli alimenti e una spugna morbida, una spazzola o un panno. Passare un panno pulito sopra le superfici e le parti lavate. Asciugare con cura tutte le superfici lavate.
6. Fissare la guarnizione dello sportello al suo fissaggio situato sul lato interno dello sportello.
7. Dopo il lavaggio, lasciare aperto il contenitore isoteramico finché non sarà perfettamente asciutto.
8. **Sostituire la guarnizione dello sportello con una cadenza minima di 2 anni.**

IT

## Possibili malfunzionamenti

In caso di diminuzione delle prestazioni termiche del contenitore isoteramico per trasporto, controllare:

- che la guarnizione dello sportello sia montata correttamente;
- che lo sportello si chiuda correttamente;
- che il contenitore isoteramico per trasporto non sia danneggiato;
- che il contenitore isoteramico per trasporto sia pieno al minimo al 50%.