

GN110-1



300134

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: 1.0

Date de création : 2022-10-20

Manuel d'utilisation original

Caractéristique technique

Nom :	Conteneur isotherme GN110-1
Numéro d'article :	300134
Matériau:	plastique PE
Gastro Norm :	1/1 GN
Profondeur maximale du bac GN en mm :	150
Résistance à la température de – à en °C :	-40 - 90
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	630 x 430 x 320
Poids en kg :	10,6

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / propriétés

- Couleur : gris
- Modèle : non chauffé
- Conçue pour : plats froids et chauds
- Type de remplissage : par l'avant
- Capacité GN, GN 1/1
- Vanne de régulation de la pression
- Double paroi
- Couvercle à deux parois : non
- Empilable
- Poignée de transport
- Compartiment pour cartes de menu
- Propriétés
 - poignées ergonomiques
 - fermeture à genouillère

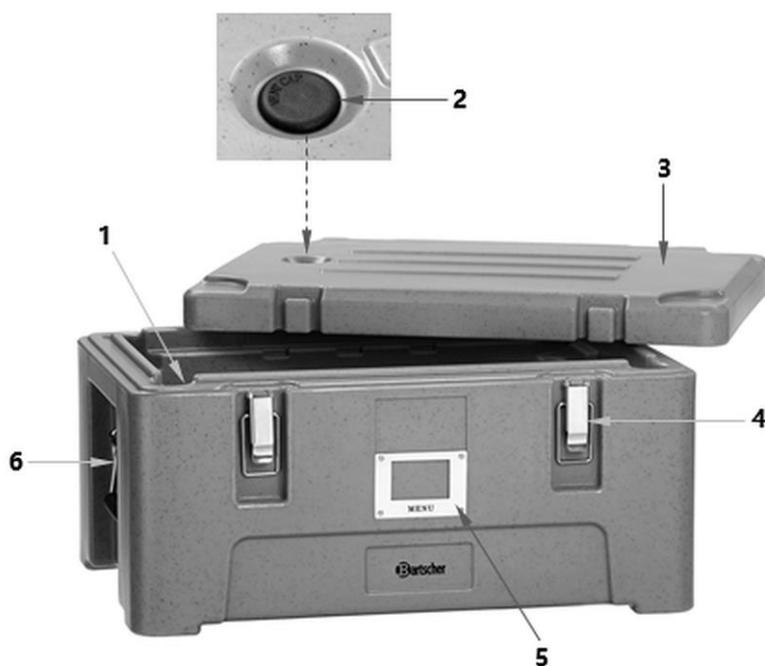
Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Entreposage et transport de produits alimentaires et de plats froids, chauds et surgelés.

Aperçu des pièces



FR

Fig. 1

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Conteneur isotherme | 2. Vanne de régulation de la pression |
| 3. Protection | 4. Fermeture à genouillère (4x) |
| 5. Compartiment pour cartes de menu | 6. Poignées de transport (2x) |

Préparation du conteneur isotherme pour le transport des aliments

1. Déballez le conteneur isotherme pour le transport des aliments et éliminez tous les éléments de l'emballage.
2. Lavez le conteneur isotherme pour le transport des aliments et le couvercle en utilisant un produit nettoyant convenant pour l'alimentation.
3. Si l'acclimatation du conteneur isotherme pour le transport des aliments est nécessaire, le remplissez d'eau chaude pour le chauffer initialement ou le placez dans le réfrigérateur avec le couvercle ouvert pour le refroidir initialement.
4. Fermez la vanne de régulation de la pression en tournant la vanne se trouvant sur le côté intérieur du couvercle.

Température des produits alimentaires

Conformément à la norme EN 12571:1998, pour un transport allant jusqu'à 3 heures, les températures suivantes sont recommandées pour les différents produits alimentaires :

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)

FR

IMPORTANT !

Pour maintenir plus longtemps les températures froides et les températures des produits alimentaires surgelés dans le conteneur isotherme, y placer des batteries de refroidissement supplémentaires.

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 gazeuses dans des récipients qui ne sont pas des bouteilles.

Remplissage du conteneur isotherme pour le transport des aliments

1. Préparer les plats.
2. Placer les plats dans des bacs GN adaptés ou d'autres récipients.
3. Placer les bacs GN (ou les autres récipients) avec les aliments dans le conteneur isotherme.

ATTENTION !

Les bacs chauds peuvent endommager la surface.

Ne pas placer dans le conteneur isotherme des récipients avec des plats sortis directement du four.

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

IMPORTANT !

Afin de maintenir une température optimale, remplir entièrement le conteneur isotherme pour le transport.

Pour que le temps du maintien de la température ne soit pas raccourci, remplir le conteneur isotherme à 50 % au moins.

FR

4. D'abord placer le couvercle adapté sur le bac GN et seulement après le couvercle du conteneur isotherme.
5. Ouvrir la vanne de régulation de la pression du conteneur isotherme uniquement pour équilibrer la pression intérieure.
6. Fermer le conteneur isotherme à l'aide des 4 fermetures en les insérant bien dans les encoches dans le couvercle.
7. Pour éviter la perte de température, ne pas ouvrir le conteneur isotherme de transport plus longtemps que nécessaire.

IMPORTANT !

Le conteneur isotherme pour le transport des aliments ne se ferme pas de manière étanche !

Description du conteneur isotherme pour le transport des aliments

Le conteneur isotherme pour le transport des aliments dispose à l'avant d'un compartiment pour cartes de menu.

Il est possible de changer à tout moment et facilement les cartes de menu décrites.



Fig. 2

Transport

1. Fermer la vanne de régulation de la pression avant le transport des plats dans le conteneur isotherme.
2. Soulever horizontalement avec précaution le conteneur isotherme pour éviter le déversement des plats.
3. Transporter le conteneur isotherme en le soulevant par les poignées se trouvant à droite et à gauche.

ATTENTION !

Ne jamais transporter le conteneur isotherme en le tenant par la fermeture. Il peut s'ouvrir accidentellement et les aliments peuvent se renverser.

FR

Si quelques conteneur isothermes pour le transport des aliments sont utilisés, il est possible de les empiler.

4. S'assurer que le conteneur isotherme pour le transport des aliments est stable et positionné horizontalement également au cours du transport.
5. Si nécessaire, sécuriser les conteneurs isothermes pour le transport des aliments contre le glissement et le basculement au cours du transport.



Fig. 3

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

Chariot de transport TBGN110

Pour les conteneurs isothermes
GN110-1 et GN110-12

Code-No. 300135



Fig. 4



Fig. 5

FR

Nettoyage et maintenance

ATTENTION !

Les produits abrasifs, les produits nettoyants à base de solvants ou de substances caustiques peuvent endommager la surface.

Utiliser uniquement des produits nettoyants adaptés.

1. Nettoyer le conteneur isotherme après chaque utilisation.
2. Ouvrir les fermetures et retirer le couvercle.
3. Retirer les bacs GN avec les aliments du conteneur isotherme.
4. Nettoyer le conteneur isotherme à l'intérieur et à l'extérieur, nettoyer le couvercle avec de l'eau tiède et un produit nettoyant destiné au contact avec les aliments ainsi qu'avec une éponge, une brosse ou un chiffon.
5. Essuyer les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon propre.
6. Sécher soigneusement les surfaces lavées.
7. Après avoir nettoyé le conteneur isotherme, le laisser ouvert jusqu'à ce qu'il sèche entièrement.