

GN110-12



300133

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 : 2022-10-18

Manuel d'utilisation original

Paramètres techniques

Nom :	Conteneur isotherme GN110-12
Numéro d'article :	300133
Matériau:	plastique PE
Gastro Norm :	1/1 GN
Nombre de glissières :	12
Distance entre les glissières en mm :	40
Résistance à la température de – à en °C :	-40 - 90
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	460 x 630 x 635
Poids en kg :	16,3

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
- Compatible avec les bacs GN:
- Type des glissières : en longueur
- Double paroi
- Porte à double paroi : non
- Vanne de régulation de la pression
- Empilable
- Poignée de transport
- Compartiment pour cartes de menu
- Type de porte : à battant
- Butée de porte : à gauche, non interchangeable
- 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

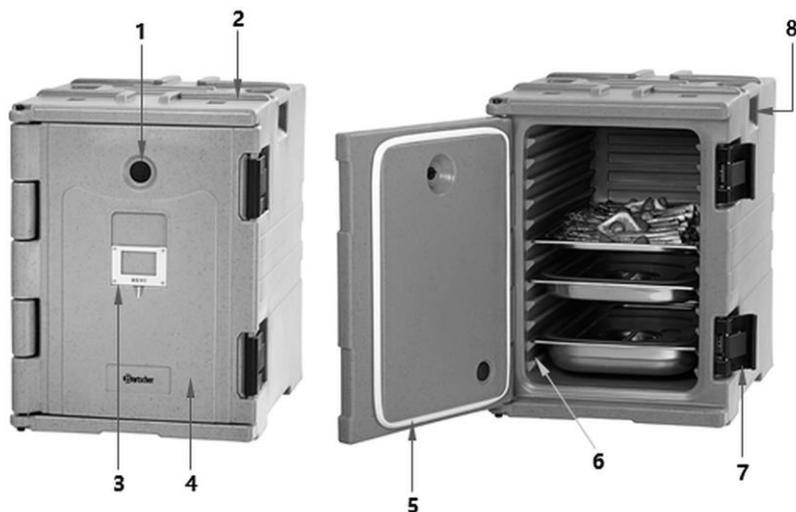


Fig. 1

Livraison sans récipient GN

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Vanne de régulation de la pression | 2. Boîtier |
| 3. Compartiment pour cartes de menu | 4. Porte du conteneur |
| 5. Joint de la porte | 6. Glissières pour les bacs GN (12x) |
| 7. Fermeture à genouillère (2x) | 8. Poignée 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 joint de porte en utilisant un produit nettoyant convenant pour l'alimentation.
3. Fixez le joint de porte en suivant les conseils ci-dessous.
 - Étirez le joint sur les emplacements.
 - S'assurez que le joint est correctement fixé pour empêcher la réduction de l'efficacité énergétique.

IMPORTANT !

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

4. Fermez la vanne de régulation de la pression en tournant la vanne sur le côté intérieur de la porte.

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)

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.
3. Glisser les bacs GN sur les glissières de transport du conteneur isotherme.

ATTENTION !

Les bacs GN 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. Ouvrir la vanne de régulation de la pression du conteneur isotherme uniquement pour équilibrer la pression intérieure.
5. Après avoir rempli le conteneur isotherme pour le transport des aliments, fermer la porte à l'aide des fermetures à genouillère.
6. Pour éviter la perte de température, ne pas ouvrir le conteneur isotherme de transport plus longtemps que nécessaire.

Description du conteneur isotherme pour le transport des aliments

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

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.

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

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



Fig. 3

FR

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

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. Sortir tous les plats dans les bacs GN.
3. Retirer le joint de porte de son emplacement se trouvant sur le côté intérieur de la porte.
4. Nettoyer soigneusement le joint de porte avec de l'eau tiède et un produit nettoyant destiné au contact avec les aliments. Enfin, rincer le joint de porte à l'eau claire. Laisser le joint de porte sécher à l'air ou l'essuyer à l'aide d'un chiffon doux qui ne s'effiloche pas.
5. Nettoyer le conteneur isotherme à l'intérieur et à l'extérieur, nettoyer la porte 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. Essuyer les parties nettoyées et les surfaces à l'aide d'un chiffon propre. Sécher soigneusement les surfaces lavées.
6. Fixer le joint de porte sur son emplacement se trouvant sur le côté intérieur de la porte.
7. Après avoir nettoyé le conteneur isotherme, le laisser ouvert jusqu'à ce qu'il sèche entièrement.
8. **Remplacer le joint de porte après 2 ans au plus tard.**

FR

Défaillances possibles

Si la puissance thermique du conteneur isotherme baisse, vérifier :

- si le joint de porte est correctement fixé ;
- si la porte se ferme correctement ;
- si le conteneur isotherme n'est pas endommagé ;
- si le conteneur isotherme est rempli à au moins 50 %.