



300102

Bedienungsanleitung
Thermo-Transportbehälter

D/A/CH

Instruction manual
Thermo transport container

GB/UK

Mode d'emploi
Conteneur isotherme pour le transport

F/B/CH

Manuale di utilizzo
Contentore termico per il trasporto

I/CH

Instrucciones de uso
Contenedor isotérmico

E

Manual de instruções
Contentor isotérmico para transporte

P

Gebruiksaanwijzing
Thermische transportcontainer

NL/B

Bedieningshandleiding
Thermo-transportbeholder

DK

Инструкция по эксплуатации
Термоконтейнер для транспортировки

RUS

Kullanma kılavuzu
Termo-izoleli Yemek Taşıma Termosu

TR

Instrukcja obsługi
Pojemnik termoizolacyjny do transportu

PL

Návod k obsluze
Termo transportní nádoba

CZ

Upute za upotrebu
Termo posuda za transport

HR

Használati útmutató
Termo szállítótartály

H

Οδηγίες χρήσης
Κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού

GR

DEUTSCH	-----	Seite 1 bis 4
ENGLISH	-----	from page 5 to 8
FRANÇAIS	-----	de page 9 à page 12
ITALIANO	-----	pagine da 13 a 16
ESPAÑOL	-----	de la página 17 a la 20
PORTUGUÊS	-----	as páginas desde 21 até 24
NEDERLANDS	-----	blz. 25 t/m 28
DANSK	-----	side fra 29 til og med 32
РУССКИЙ	-----	страница 33 до 36
TÜRKÇE	-----	sayfalar: 37-40
POLSKI	-----	strony od 41 do 44
ČESKY	-----	stránka 45 až 48
HRVATSKI	-----	stranica 49 do 52
MAGYAR	-----	53 – 56. oldal
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	-----	σελίδες από 57 ως 60

Technische Daten:

Bezeichnung:	• Thermo-Transportbehälter 1/1 GN
Artikelnummer:	• 300102
Material:	• Kunststoff LLDPE, doppelwandig
Temperaturbereich:	• -20 °C bis +120 °C
Inhalt:	• 22 Liter
Abmessungen:	• B 650 x T 450 x H 260 mm
Gewicht:	• 6,8 kg

Baugruppenübersicht

- ① Abnehmbarer Deckel
- ② Entlüftungsvorrichtung
- ③ Verschlüsse (4)
- ④ Gruffmulde (2)
- ⑤ Thermobehälter

Eigenschaften

- Ideal für den Einsatz in Großküchen, Catering, Restaurants, etc.;
- einfaches Bestücken von oben mit Behältern im GN-Format:

**1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,
3 x 1/3 GN oder
1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, max. 150 mm tief;**

- robuste, doppelwandige Kunststoff-Ausführung;
- stapelbar;
- der komplett abnehmbare Deckel ermöglicht eine einfache Reinigung

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der unbeheizte **Thermo-Transportbehälter** ist **ausschließlich** zum **Transport** von geeigneten kalten und warmen Speisen bestimmt.

Entlüftungsvorrichtung

- Die Entlüftungsvorrichtung am Deckel ist ausschließlich zum automatischen Ausgleich vom Innendruck des gefüllten Thermo-Transportbehälters bestimmt.

Vorbereitung des Thermo-Transportbehälters

- Packen Sie den Thermo-Transportbehälter aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter und den Deckel mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
- Falls eine Akklimatisierung des Thermo-Transportbehälters gewünscht ist, diesen zum Vorwärmen mit warmem Wasser füllen oder zum Vorkühlen mit geöffnetem Deckel in einen Kühlschrank stellen.

Temperatur der Lebensmittel

Für eine Transportdauer von bis zu 3 Stunden werden laut Norm EN 12571:1998 folgende Temperaturen empfohlen:

Lebensmittel	Ausgangstemperatur
warm	über +75 °C (für Endtemperatur über +65 °C)
kalt	unter +3 °C (für Endtemperatur unter +7 °C)
tiefgefroren	unter -22 °C (für Endtemperatur unter -18 °C)

Nicht geeignete Lebensmittel

- Folgende Lebensmittel sind **nicht** für die Aufbewahrung und den Transport in dem Thermo-Transportbehälter **geeignet**:
 - warme Lebensmittel auf Milchbasis;
 - nicht in Flaschen abgefüllte kohlensäurehaltige Getränke.

Befüllen des Thermo-Transportbehälters

- Transportieren Sie die gewünschten Speisen in geeigneten GN-Behältern (oder anderen Behältern), nicht in dem Thermo-Transportbehälter selbst.
- Bereiten Sie die Speisen vor, füllen diese in geeignete GN-Behälter und stellen diese dann in den Thermo-Transportbehälter.



ACHTUNG!

Gefäße oder GN-Behälter nicht direkt aus dem Ofen in den Transportbehälter stellen. Heiße Gefäße können die Oberfläche beschädigen.

Die zubereiteten Speisen vorher bis mindestens 120 °C abkühlen lassen.

- Um eine optimale Temperaturerhaltung zu erzielen, den Thermo-Transportbehälter vollständig füllen.
- Um Temperaturerhaltungszeit nicht zu reduzieren, diesen zu mindestens 50% füllen.



- Legen Sie zuerst den geeigneten Deckel auf die GN-Behälter und danach den Deckel des Thermo-Transportbehälters auf. Verschließen Sie den Thermo-Transportbehälter, indem Sie die 4 Verschlüsse in den Aussparungen des Deckels einrasten lassen.
- Um eine Temperaturabsenkung der Speisen zu vermeiden, den gefüllten Thermo-Transportbehälter nicht länger als notwendig offen lassen. **Hinweis: Thermo-Transportbehälter schließt nicht hermetisch!**

Transport

- Heben Sie den Thermo-Transport-behälter vorsichtig waagrecht an, um Verschütten der Lebensmittel zu vermeiden.
- Tragen Sie den Thermo-Transport-behälter an den rechts und links im Gehäuse eingearbeiteten Griffmulden. Niemals an den Verschlüssen tragen, diese könnten dadurch versehentlich geöffnet werden und ein Auslaufen der Speisen aus den Behältern verursachen.
- Bei Benutzung mehrerer Thermo-Transportbehälter können diese beim Transport aufeinander gestapelt werden.
- Sicherstellen, dass der Thermo-Transportbehälter auch während des Transports waagrecht und stabil steht.
- Die Thermo-Transportbehälter gegen Verrutschen und Kippen sichern.



Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter nach jedem Gebrauch
- Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie die Verschlüsse lösen, und entnehmen dann die GN-Behälter aus dem Thermo-Transportbehälter.
- Reinigen Sie den Behälter innen und außen, sowie den Deckel mit einer weichen Bürste oder einem Schwamm in warmem Wasser mit etwas mildem Reinigungsmittel, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese anschließend gründlich ab.
- Reinigen Sie die genutzten GN-Behälter mit warmen Wasser und einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reiniger.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden, welche die Oberfläche zerkratzen können.
- Lassen Sie nach der Reinigung den Thermo-Transportbehälter geöffnet, bis dieser vollständig getrocknet ist.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Technical data:

Name:	• Thermo transport container for food, 1/1 GN
Art. number:	• 300102
Material:	• polymer LLDPE, double walled
Temperature range:	• -20 °C to + 70 °C
Capacity:	• 22 litres
Dimensions:	• W 650 x D 450 x H 260 mm
Weight:	• 6.8 kg

Elements

- ① Removable lid
- ② Venting valve
- ③ Clasp locks (4)
- ④ Handle (2)
- ⑤ Thermo container

Properties

- perfect for big kitchens, catering, restaurants, etc.
- easy placement of GN containers from above:

**1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,
3 x 1/3 GN or
1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, max. 150 mm of height;**

- double-walled version from durable plastic;
- stackable
- completely removable lid allows for easy cleaning

Use according to the application

The unheated thermo transport container for food is designed **only for transport** of cold and hot food.

Venting valve

- The venting valve in the lid is designed only for automatic levelling of internal pressure in the filled thermo container.

Preparation of the thermo container

- Unpack the container and discard the complete packing material.
- Wash the container and its lid with the washing agent of food grade.
- If the container has to be acclimatized, fill it with warm water for heating or place it in the refrigerator with opened lid for cooling.

Temperature of food products

For transport up to 3 hours standard EN 12571:1998 recommends the following temperatures:

Food products	Initial temperature
hot	above +75 °C (for final temperature above +65 °C)
cold	below +3 °C (for final temperature below +7 °C)
frozen	below -22 °C (for final temperature below -18 °C)

Improper food products

- The food products listed below **are not suitable** for storage and transport in the thermo container:
 - hot food products on the basis of milk;
 - carbonated drinks, not closed in the bottles.

Filling of the thermo container

- Selected food should be transported after placing in appropriate GN containers (or other containers), never directly in thermo container.
- Prepare food, place it in appropriate GN containers and put into thermo container.

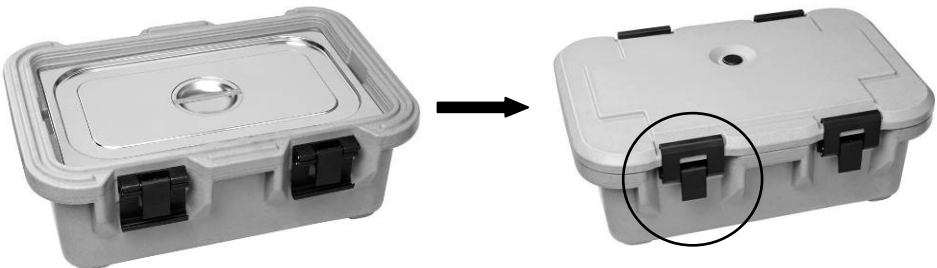


CAUTION!

Do not put the dishes or GN containers directly from the oven to the container. Hot dishes may damage the surfaces.

Prepared food should be cooled down to at least 120°C.

- In order to keep the temperature in the optimal way fill the transport container completely.
- In order to avoid reduction of the temperature maintaining time the container should be filled in at least 50%.



- First put appropriate lids on GN containers, then close the lid of thermo container. Close thermo container with use of 4 fasteners, which should coincide with the grooves in the lid.
- In order to avoid the food temperature drop do not leave the container opened for longer than necessary. **Note: The thermo container for food is not sealed hermetically!**

Transport

- The container should be handled in the horizontal position in order to avoid spillage of food products.
- The container should be handled with use of handles located on the right and left side of the housing. Never handle the container by the fasteners which may be accidentally opened and cause spillage of food from the containers.
- In case of using multiple thermo containers for transport of food they may be stacked one on another.
- Make sure that the container is positioned horizontally and in a stable position during transport.
- Secure the container from moving or overturning.



Cleaning and maintenance

- Clean the container after each use.
- Remove the lid after opening the fasteners and remove GN container from thermo container.
- Clean the container internal and external surfaces and lid with use of soft brush or sponge and water with mild cleaning agent, rinse in clean water and dry thoroughly.
- Wash used GN containers in warm water with the cleaning agent of food grade.
- Never use aggressive or coarse cleaning agents that could scratch the surface.
- After washing leave the container opened until drying.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Caractéristiques techniques :

Nom :	● Conteneur isotherme pour le transport d'aliments en bac 1/1 GN
Numéro d'article :	● 300102
Matériau :	● polymère LLDPE, double paroi
Plage de température :	● de -20 °C à +120 °C
Capacité :	● 22 litres
Dimensions :	● L 650 x P 450 x H 260 mm
Poids :	● 6,8 kg

Vue d'ensemble des éléments

- ① Couvercle amovible
- ② Soupape d'aération
- ③ Verrou (4)
- ④ Poignées (2)
- ⑤ Conteneur isotherme

Propriétés

- idéal pour les grandes cuisines, les traiteurs, les restaurants, etc. ;
- stockage facile des conteneurs GN par empilement :

**1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,
3 x 1/3 GN ou
1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, max. 150 mm en hauteur;**

- réalisation avec une double paroi en plastique résistant ;
- possibilité d'empilement l'un sur l'autre ;
- nettoyage facile grâce au couvercle entièrement amovible.

Utilisation selon les spécifications

Ce conteneur isolant non chauffé pour le transport de nourriture est destiné uniquement au transport des plats chauds et froids appropriés.

Soupape d'aération

- La soupape d'aération dans le couvercle est conçue exclusivement pour l'égalisation automatique de la pression à l'intérieur du conteneur isotherme lorsque celui-ci est rempli.

Préparation du conteneur isotherme

- Déballez le conteneur isotherme et éliminez complètement les matériaux d'emballage.
- Nettoyez le conteneur isotherme pour le transport de nourriture et son couvercle avec un agent de lavage approuvé pour le contact alimentaire.
- Si une adaptation en température du conteneur isotherme est nécessaire, il convient de le remplir avec de l'eau chaude pour le préchauffer, ou de le placer avec le couvercle ouvert dans un réfrigérateur pour le refroidir.

Température des articles alimentaires

Afin de transférer des articles dans un délai de trois heures, selon la norme EN 12571:1998 les températures suivantes sont recommandées

Articles alimentaires	Température au départ
chauds	plus de +75 °C (pour température finale supérieure à +65 °C)
froids	moins de +3 °C (pour température finale inférieure à +7 °C)
surgelés	moins de -22 °C (pour température finale inférieure à -18 °C)

Articles alimentaires inappropriés

- Les produits alimentaires ci-après ne sont pas appropriés pour le stockage et le transport dans un conteneur isotherme
 - aliments chauds à base de lait;
 - boissons gazeuses, qui ne sont pas dans des bouteilles fermées.

Remplissage du conteneur isotherme

- Certains aliments doivent être transportés après avoir été placés dans des bacs GN appropriés (ou autres récipients), jamais directement dans le conteneur isotherme.
- Préparer les plats, les placer dans les bacs GN appropriés puis les mettre dans les conteneurs isothermes.



ATTENTION !

Ne pas placer des récipients où des bacs GN à la sortie du four directement dans le conteneur isotherme. Les récipients brûlants peuvent en endommager la surface. Les plats chauds doivent être refroidis au préalable à une température au moins inférieure à 120°C.

- Afin de maintenir une température optimale, les conteneurs de transport doivent être complètement remplis.
- Afin que le délai de maintien de la température ne soit pas réduit, le conteneur doit être rempli à 50% au moins.



- Veuillez d'abord placer convenablement les couvercles sur les bacs GN, puis fermez le couvercle du conteneur isotherme. Verrouiller le conteneur isotherme à l'aide des quatre verrous de fermeture qui doivent s'insérer dans les évidements du couvercle.
- Afin d'éviter une baisse de la température des produits, le conteneur isotherme ne doit pas rester ouvert plus longtemps que nécessaire. **Remarque: Le conteneur isotherme pour le transport de nourriture ne ferme pas de manière hermétique !**

Transport

- Le conteneur isotherme doit être soulevé prudemment, en évitant de le pencher, de manière à éviter le débordement / déversement des articles alimentaires.
- Le conteneur isotherme doit être déplacé en tenant les poignées sur les côtés gauche et droit du boîtier. Ne jamais le tenir par les verrous qui peuvent être ouverts par inadvertance et provoquer ainsi un déversement / débordement des aliments du conteneur
- Lors de l'utilisation de plusieurs conteneurs isothermes pour le transport des aliments, les conteneurs peuvent être placés l'un sur l'autre.
- Assurez-vous que pendant le transport, les conteneurs isothermes sont placés de manière horizontale et stable.
- Protéger les conteneurs isothermes de manière à ce qu'ils ne glissent ni ne basculent.



Nettoyage et entretien

- Le conteneur isotherme doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Enlever le couvercle après l'ouverture des verrous, et retirer les bacs GN du conteneur isotherme. .
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du conteneur ainsi que le couvercle à l'aide d'une brosse douce ou d'une éponge et de l'eau et un détergent doux, rincez à l'eau claire et sécher soigneusement.
- Laver les bacs GN utilisés dans l'eau chaude avec un détergent approuvé pour le contact alimentaire.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Après le nettoyage, laissez le conteneur isotherme ouvert jusqu'à séchage complet.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Dati tecnici:

Nome:	• Contenitore termico per il trasporto di alimenti, 1/1 GN
N.articolo:	• 300102
Materiale:	• plastica LLDPE a doppia parete
Campo di temperatura:	• da -20 °C a +120 °C
Volume:	• 22 litri
Dimensioni:	• L 650 x P 450 x A 260 mm
Peso:	• 6,8 kg

Elenco degli elementi

- ① Coperchio rimovibile
- ② Valvola di sfiato
- ③ Chiusure a scatto (4)
- ④ Impugnatura (2)
- ⑤ Contenitore termico

Proprietà

- ideale per le grandi cucine, il catering, i ristoranti ecc.;
- facile carico dei contenitori GN dall'alto:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN o

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, max 150 mm di altezza;

- doppia parete in plastica resistente;
- possibilità di impilare;
- il coperchio completamente rimovibile permette una facile pulizia

Utilizzo conforme alla destinazione

Il contenitore termico per il trasporto di alimento è destinato unicamente al trasporto di cibi caldi e freddi.

Valvola di sfiato

- La valvola di sfiato presente nel coperchio è destinata unicamente al livellamento automatico della pressione interna del contenitore termico pieno.

Preparazione del contenitore termoisolante

- Estrarre il contenitore dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio.
- Lavare il contenitore termico per il trasporto di alimenti ed il suo coperchio con un detergente adatto al contatto con prodotti alimentari.
- Qualora il contenitore termico debba essere preparato per l'uso, riempirlo di acqua calda ai fini del suo riscaldamento o lasciarlo in frigorifero con il coperchio aperto per farlo raffreddare.

Temperatura degli articoli alimentari

Per il trasporto in un lasso di tempo non superiore a 3 ore, in base alla norma EN 12571:1998 si raccomandano le seguenti temperature:

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

Articoli alimentari non adatti

- I seguenti articoli alimentari **non sono adatti** ad essere conservati e trasportati all'interno del contenitore termico:
 - articoli alimentari caldi a base di latte;
 - bevande gasate, qualora non siano chiuse all'interno di bottiglie

Riempimento del contenitore termico

- I cibi andranno trasportati dopo averli inseriti all'interno di contenitori GN adeguati (o altri contenitori). Il trasporto non potrà essere effettuato direttamente all'interno del contenitore.
- Preparare i cibi, inserirli all'interno dei contenitori GN e collocare il tutto nel contenitore termico.

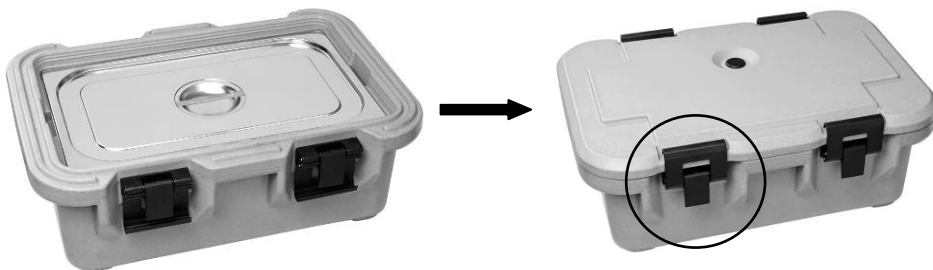


ATTENZIONE!

Non inserire stoviglie o contenitori GN subito dopo averli estratti dal forno.

Le stoviglie calde possono danneggiare la superficie. Lasciar raffreddare i cibi fino al raggiungimento di una temperatura pari o inferiore a 120 °C.

- Per mantenere al meglio la temperatura, si consiglia di riempire completamente il contenitore.
- Per non ridurre il periodo di mantenimento della temperatura, il contenitore dovrà essere riempito almeno al 50%.



- Chiudere i contenitori GN con gli appositi coperchi e chiudere il contenitore termico con il coperchio fornito in dotazione. Chiudere il contenitore termico servendosi dei 4 punti di chiusura a scatto che andranno ad inserirsi negli appositi fori del coperchio.
- Per evitare un calo eccessivo della temperatura dei cibi, il periodo di apertura del coperchio dovrà essere il più breve possibile. **Indicazione: Il contenitore termico per il trasporto di cibi non si chiude ermeticamente!**

Trasporto

- Sollevare con cautela il contenitore, in modo tale da scongiurare il versamento/lo spargimento dei prodotti alimentari.
- Il contenitore termico dovrà essere trasportato tenendolo per le impugnature situate sul lato destro e sinistro del contenitore. Non tenere il contenitore afferrandolo per i punti di chiusura (esiste il rischio di aprirli, causando il versamento/lo spargimento dei cibi contenuti nei contenitori).
- Qualora utilizzate più contenitori termici, esiste la possibilità di impilarli.
- Accertarsi che il contenitore termico sia trasportato in orizzontale e sia mantenuto in una posizione stabile.
- Proteggere il contenitore termico dallo spostamento laterale e dal rovesciamento.



Pulizia e manutenzione

- Il contenitore termico dovrà essere pulito dopo ogni uso.
- Rimuovere il coperchio dopo aver aperto i punti di chiusura a scatto ed estrarre i contenitori GN dal contenitore termico.
- Pulire il contenitore ed il coperchio all'interno ed all'esterno, utilizzando una spazzola morbida o una spugna imbevuta di acqua con detergente delicato, sciacquare il tutto con acqua pulita ed asciugare accuratamente.
- Lavare i contenitori GN usati in acqua calda con detergente adatto al contatto con alimenti.
- Non utilizzare mai detersivi aggressivi o abrasivi, poiché esiste il rischio di graffiare la superficie.
- A lavaggio terminato, il contenitore termico dovrà essere lasciato aperto finché non sarà perfettamente asciutto.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Datos técnicos:

Nombre:	• Contenedor isotérmico 1/1 GN
Código:	• 300102
Material:	• polietileno LLDPE de doble pared
Rango de temperatura:	• -20 °C a +120 °C
Capacidad:	• 22 litros
Medidas:	• an. 650 x prof. 450 x al. 260 mm
Peso:	• 6,8 kg

Vista de los elementos

- ① Tapa desmontable
- ② Válvula de ventilación
- ③ Cierre (4)
- ④ Asa (2)
- ⑤ Contenedor isotérmico

Propiedades

- Ideal para cocinas grandes, catering, restaurantes, etc.;
- Se rellena fácilmente desde arriba con recipientes GN:

**1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,
3 x 1/3 GN o
1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, máx. 150 mm de alto;**

- Hecho con doble pared de plástico resistente;
- Apilable;
- La tapa completamente desmontable facilita su limpieza.

Uso previsto

El contenedor isotérmico no calentado para transporte de alimentos está indicado **solo** para **transportar** alimentos fríos y calientes apropiados.

Válvula de ventilación

- La válvula de ventilación en la tapa está indicada solo para nivelar automáticamente la presión dentro del contenedor isotérmico lleno.

Preparación del contenedor isotérmico

- Desembalar el contenedor isotérmico y retirar todo el material de embalaje.
- Lavar el contenedor isotérmico y su tapa con un producto de limpieza indicado para alimentos.
- Si es necesaria la aclimatación del contenedor isotérmico, llenarlo con agua caliente para calentarlo o meterlo en la nevera con la tapa abierta para enfriarlo.

Temperatura de los alimentos

Para un transporte de hasta 3 horas de duración, se recomiendan las siguientes temperaturas conforme a la norma EN 12571:1998:

Alimentos	Temperatura inicial
calientes	más de +75 °C (para una temperatura final de más de +65 °C)
fríos	menos de +3 °C (para una temperatura final de menos de +7 °C)
congelados	menos de -22 °C (para una temperatura final de menos de -18 °C)

Alimentos inadecuados

- Los siguientes alimentos **no están indicados** para conservar y transportar en el contenedor isotérmico:
 - alimentos calientes a base de leche;
 - bebidas con gas que estén en botellas cerradas.

Llenado del contenedor isotérmico

- Se debe transportar los alimentos en recipientes GN apropiados (u otros recipientes), nunca directamente en el contenedor isotérmico.
- Preparar los alimentos, meterlos en los recipientes GN apropiados y ponerlos en el contenedor isotérmico.



¡ADVERTENCIA!

No meter los utensilios o los recipientes GN en el contenedor isotérmico nada más sacarlos del horno. Los utensilios calientes pueden dañar las superficies. Primero hay que dejar enfriar los alimentos preparados hasta 120 °C por lo menos.

- Para mantener una temperatura óptima, hay que llenar totalmente el recipiente isotérmico.
- Para no reducir el tiempo de mantenimiento de la temperatura, llenar el recipiente por lo menos al 50%.



- Primero hay que poner en los recipientes GN las tapas correspondientes y, a continuación, la tapa del contenedor isotérmico. Cerrar el contenedor isotérmico de modo que los 4 cierres encajen en los orificios de la tapa.
- Para evitar que baje la temperatura de los alimentos, el contenedor isotérmico no debe permanecer abierto más tiempo del necesario. **Indication: ¡El contenedor isotérmico no se cierra herméticamente!**

Transporte

- Levantar con cuidado el contenedor isotérmico en posición horizontal para evitar que se derramen los alimentos.
- Hay que llevar el contenedor isotérmico sujetándolo por las asas que se encuentran a la derecha y a la izquierda de la carcasa. No sujetarlo nunca por los cierres, ya que podrían abrirse por descuido y hacer que se derramen los alimentos que están en los recipientes.
- Cuando se utilicen varios contenedores isotérmicos, se pueden apilar uno encima del otro.
- Hay que asegurarse de que el contenedor isotérmico esté en posición horizontal y estable durante el transporte.
- Asegurar el contenedor isotérmico para que no se mueva ni se vuelque.



Limpieza y mantenimiento

- Limpiar el contenedor isotérmico después de cada uso.
- Retirar la tapa después de abrir los cierres y sacar el recipiente GN del contenedor isotérmico.
- Limpiar el contenedor isotérmico por dentro y por fuera, así como la tapa, utilizando un cepillo o esponja suave y agua con un producto de limpieza suave; aclarar con agua limpia y secar minuciosamente.
- Limpiar los recipientes GN usados con agua caliente y un producto de limpieza indicado para alimentos.
- No utilizar nunca productos de limpiezas agresivos ni abrasivos que puedan rayar la superficie.
- Después de limpiar el contenedor isotérmico, dejarlo abierto hasta que se seque del todo.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Especificações:

Nome:	• Contentor isotérmico para transporte de alimentos, 1/1 GN
Nº ref.:	• 300102
Material:	• plástico LLDPE, parede dupla
Faixa de temperatura:	• -20 °C a +120 °C
Capacidade:	• 22 litros
Dimensões:	• L 650 x P 450 x A 260 mm
Peso:	• 6,8 kg

Revisão dos componentes

- ① Tampa removível
- ② Válvula de ventilação
- ③ Fechaduras (4)
- ④ Suportes (2)
- ⑤ Contentor isotérmico

Características

- ideal para grandes cozinhas, serviços de catering, restaurantes, etc;
- recipiente GN de fácil colocação a partir do topo:

**1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,
3 x 1/3 GN ou
1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, até 150 mm de altura;**

- feitos de parede dupla de plástico resistente;
- possibilidade de empilhamento de um sobre o outro;
- fácil de limpar graças à tampa totalmente removível.

Uso de acordo com a aplicação prevista

O contentor isotérmico não aquecido para transporte de alimento é destinado exclusivamente para o transporte de alimentos respectivamente quentes e frios.

Válvula de ventilação

- A válvula de ventilação na tampa está projetada exclusivamente para equalização automática da pressão no interior preenchido do Contentor isotérmico.

Preparação do contentor isotérmico

- Retire o contentor isotérmico e remova completamente o material de embalagem.
- Lave contentor isotérmico para o transporte de alimentos e tampa usando um produto de limpeza aprovado para contato com alimentos.
- Se for necessária a aclimação do contentor isotérmico, ele deve ser enchido com água quente para o seu aquecimento ou com a tampa aberta ser colocado no refrigerador para esfriar.

A temperatura dos produtos alimentícios

A fim de ser transportados durante um intervalo de tempo de três horas, recomenda-se as seguintes temperaturas de acordo com a norma EN 12571:1998:

Artigos alimentícios	Temperatura inicial
quentes	acima de + 75 °C (para temperaturas finais de mai s de + 65 °C)
frios	abaixo de + 3 °C (para temperaturas finais abaixo de + 7 °C)
congelados	abaixo de -22 °C (para temperaturas finais abaixo de -18 °C)

Artigos alimentícios impróprios

- Os seguintes produtos alimentares não são adequados para ser armazenados e transportados em contentor isotérmico:
 - alimentos quentes à base de leite;
 - refrigerantes gaseificada, que não são fechados em frascos.

Enchimento do contentor isotérmico

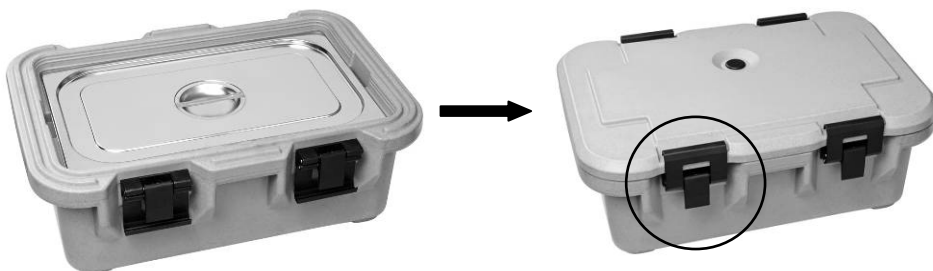
- Os alimentos selecionados devem ser transportados depois de colocados em recipientes adequados GN (ou outros recipientes), nunca diretamente em um contentor isotérmico.
- Preparar pratos, colocá-los nos recipientes adequados GN, e colocá-los em um contentor isotérmico.



ATENÇÃO !

Frascos ou recipientes GN não introduza-os diretamente no contentor isotérmico depois de retirar do forno. Os recipientes quentes podem danificar as superfícies. Os alimentos preparados devem primeiro ser esfriados, pelo menos, até 120 °C.

- A fim de manter uma ótima temperatura deve preencher completamente o recipiente .
- Para que o tempo de manutenção da temperatura não seja em nenhum momento encurtado, o recipiente deve ser preenchido, pelo menos, até 50 % .



- Nos recipientes GN devem primeiro ser colocadas tampas adequadas e, em seguida, fechar a tampa do contentor isotérmico. Fechar o contentor isotérmico, por meio de quatro fechos, que devem envolver os recessos na tampa .
- A fim de evitar uma queda de temperatura de alimentos, o contentor isotérmico não deve permanecer aberto por mais tempo do que o necessário. **Nota: O contentor isotérmico para transporte de alimentos não fecha-se hermeticamente!**

Transporte

- O contentor isotérmico, deve ser levantado com cuidado na posição horizontal para evitar o derramamento / dispersão da comida.
- O contentor isotérmico deve ser movido, segurando as alças do lado direito e esquerdo da caixa. Nunca segure através das travas que podem se abrir por um descuido e, assim, podem causar o derramamento / dispersão dos alimentos dos recipientes .
- Em caso de utilização de vários contentores isotérmicos para transportar comida eles podem ser dispostos uns sobre os outros.
- Certifique-se que o contentor isotérmico, está na posição horizontal e estável durante transporte.
- Proteja o contentor isotérmico contra escorregadios e quedas.



Limpeza e Manutenção

- O contentor isotérmico deve ser limpo após cada utilização.
- Retirar a tampa após a abertura das travas e remover o recipiente GN com o contentor isotérmico.
- Limpe o recipiente por dentro e fora e a tampa com um pincel macio ou uma esponja e água com detergente neutro, enxaguar com água limpa e secar completamente.
- Lave os recipientes GN utilizados em água quente com detergente aprovado para contato com alimentos.
- Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos que podem riscar a superfície.
- Após a lavagem, o contentor isotérmico deve ser deixado aberto para secar completamente.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Technische gegevens:

Naam:	• Thermische transportcontainer 1/1 GN
Artikelnummer:	• 300102
Materiaal:	• kunststof LLDPE, dubbelwandig
Temperatuurbereik:	• -20 °C tot +120 °C
Capaciteit:	• 22 liter
Afmetingen:	• B 650 x D 450 x H 260 mm
Gewicht:	• 6,8 kg

Onderdelenoverzicht

- ① Afneembaar deksel
- ② Ontluchtingsventiel
- ③ Sluitingen (4)
- ④ Handgreep (2)
- ⑤ Thermische container

Eigenschappen

- ideaal voor de grootkeuken, catering, restaurants, etc.;
- eenvoudig van bovenaf te vullen met GN-containers:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN of

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, max. hoogte 150 mm;

- robuuste, dubbelwandige uitvoering van kunststof;
- stapelbaar;
- eenvoudig schoon te maken door volledig afneembaar deksel.

Beoogd gebruik

De **onverwarmde thermische transportcontainer** is **uitsluitend** bestemd voor het **transport** van geschikte koude en warme gerechten.

Ontluchtingsventiel

- Het ontluchtingsventiel in het deksel is uitsluitend bestemd voor het automatisch regelen van de binnendruk van de gevulde thermische transportcontainer.

Vorbereiding van de thermische transportcontainer

- Pak de thermische transportcontainer uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Maak de thermische transportcontainer en het deksel schoon met een reinigingsmiddel dat is toegelaten voor contact met voedingsmiddelen.
- Wanneer acclimatisatie van de thermische transportcontainer is vereist, vult u hem met warm water om hem voor te verwarmen, of plaatst u hem met geopend deksel in de koeling om hem voor te koelen.

Temperatuur van de voedingsmiddelen

Voor een transportduur tot 3 uur worden volgens de norm EN 12571:1998 de volgende temperaturen aanbevolen:

Voedingsmiddelen	Uitgangstemperatuur
warm	hoger dan +75 °C (voor een eindtemperatuur boven +65 °C)
koud	lager dan +3 °C (voor een eindtemperatuur onder 7 °C)
bevroren	lager dan -22 °C (voor een eindtemperatuur onder -18 °C)

Ongeschikte voedingsmiddelen

- Onderstaande artikelen zijn **niet geschikt** voor opslag en transport in de thermische transportcontainer:
 - warme voedingsmiddelen op basis van melk;
 - koolzuurhoudende dranken in niet afgesloten flessen.

Vullen van de thermische transportcontainer

- Vervoer de gewenste gerechten in geschikte GN-containers (of andere containers), niet direct in de thermische transportcontainer.
- Bereid de gerechten, plaats ze in geschikte GN-containers en zet die in de thermische transportcontainer.

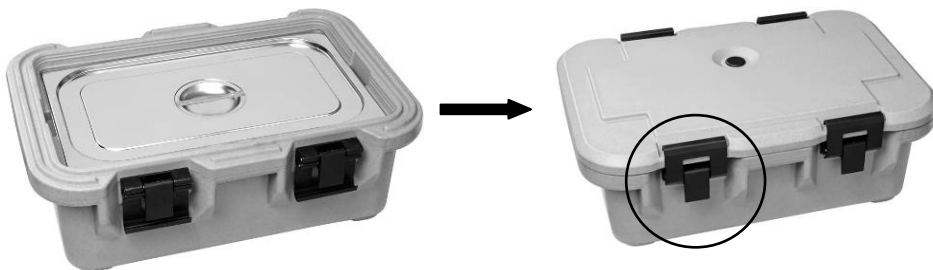


ATTENTIE!

Plaats het vaatwerk of de GN-containers niet direct vanuit de oven in de thermische transportcontainer. Het hete vaatwerk kan de oppervlakte beschadigen.

Laat de voorbereide gerechten eerst afkoelen tot hoogstens 120 °C.

- Vul de transportcontainer volledig voor een optimaal behoud van temperatuur.
- Om het temperatuurbehoud niet te verkorten, moet de container voor minimaal 50% gevuld zijn.



- Plaats eerst een geschikt deksel op de GN-containers en sluit vervolgens de thermische transportcontainer met het deksel. Gebruik de 4 sluitingen om de thermische transportcontainer af te sluiten. Zorg dat sluitingen in de uitsparingen van het deksel rusten.
- Laat de thermische transportcontainer niet langer openstaan dan nodig is om temperatuurdaling te voorkomen. **Tip: De thermische transportcontainer sluit niet hermetisch!**

Vervoer

- Til de thermische transportcontainer voorzichtig en horizontaal op, om morsen van voedingsmiddelen te voorkomen.
- Verplaats de thermische transportcontainer met behulp van de handgrepen die aan de linker- en rechterkant van de behuizing zijn aangebracht. Pak ze nooit vast aan de sluitingen. Deze kunnen dan per ongeluk opengaan waardoor de gerechten uit de containers kunnen vallen.
- Wanneer u meerdere thermische transportcontainers gebruikt, kunt u ze op elkaar stapelen.
- Zorg ervoor dat de thermische transportcontainer tijdens het transport horizontaal en stabiel staat.
- Beveilig de thermische transportcontainer tegen verschuiven en omvallen.



Reiniging en onderhoud

- Reinig de thermische transportcontainer na elk gebruik.
- Open de sluitingen, open het deksel en haal de GN-containers uit de thermische transportcontainer.
- Maak de container en het deksel aan de binnen- en buitenkant schoon met een borsteltje of sponsje en water met een mild reinigingsmiddel, spoel ze om met schoon water en droog ze zorgvuldig af.
- Maak de gebruikte GN-containers schoon in warm water met een reinigingsmiddel dat is toegelaten voor contact met voedingsmiddelen.
- **Nooit** bijtende en schurende reinigingsmiddelen gebruiken die krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak.
- Laat de thermische transportcontainer openstaan, zodat hij volledig kan drogen.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Tekniske data:

Navn:	• Termo-transportbeholder, 1/1 GN
Artikelnummer:	• 300102
Materiale:	• kunststof LLDPE, dobbelte vægge
Temperaturområde:	• fra -20 °C op til +120 °C
Kapacitet:	• 22 liter
Dimensioner:	• bredde 650 x dybde 450 x højde 260 mm
Vægt:	• 6,8 kg

Overblik over komponenter

- ① Aftagelig låg
- ② Udluftningsventil
- ③ Smeklåse (4)
- ④ Håndtag (2)
- ⑤ Termo-transportbeholder

Egenskaber

- Ideel til store køkkener, catering, restauranter, osv.;
- Ukompliceret isætning af GN beholdere oppefra:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN lub

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, maks. 150 mm dybde;

- udførelse med dobbelt væg lavet;
- mulighed for stabling oven på hinanden;
- det komplet aftagelige låg muliggør ukompliceret rengøring.

Anvendelse i overensstemmelse med produktets bestemmelse

Denne uopvarmet termo-isolerende transportbeholder er udelukkende egnet til transport af kolde og varme retter.

Udluftsventil

- Den udluftsventil, som befinder sig i låget er kun egnet til automatisk intern trykudligning inde i en termo-transportbeholder.

Forberedelse af termo-isolerende beholder

- Pak den termo-isolerende beholder ud og fjern al emballage.
- Vask den termo-isolerende beholder til fødevarer samt dens låg ved hjælp af et vaskemiddel, der er godkendt til kontakt med fødevarer.
- Hvis der kræves akklimatisering af den termo-isolerende beholder, skal den først fyldes op med varmt vand for opvarmning eller placeres i et køleskab med åbent låg til afkøling.

Temperaturen af fødevarer

For at transportere op til 3 timer i henhold til EN 12571:1998 følgende temperaturer anbefales:

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)

Forkerte fødevarer

- Nedenstående fødevarer **egner sig ikke** til transport i en termo-transportbeholder:
 - varme fødevarer på basis af mælk;
 - drikkevarer såsom sodavand og andre kulsyreholdige væsker ikke lukket i flasker.

Påfyldning af termo-transportbeholder

- Udvalgte fødevarer skal transporteres i de rette GN beholdere (eller andre beholdere), men aldrig direkte i den termo-isolerende beholder.
- Forbered de valgte fødevarer, placer dem i passende GN beholdere i termo-beholderen.

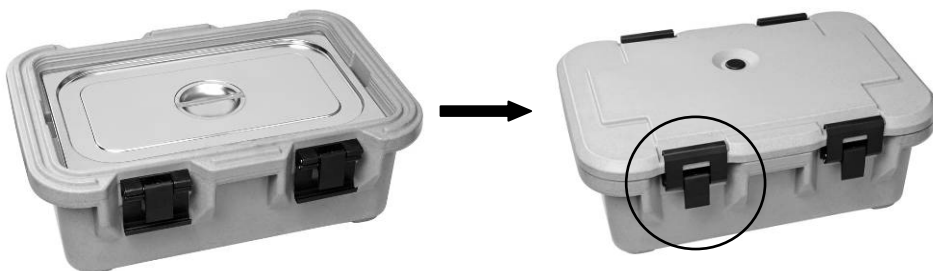


BEMÆRK!

Varme køkkentøj og GN beholdere må ikke overflyttes direkte til en termo-transportbeholder. Varme køkkentøj kan beskadige beholderens overflade.

Tilberedte madvarer skal først afkøles til 120 °C.

- For at opretholde en optimal temperatur termo-transportbeholderen skal fyldes helt op.
- For at ikke afkorte opretholdelse af temperaturen, termo-transportbeholderen skal fyldes med minimum 50%.



- Man skal først placere passende dæksler på GN beholdere, derefter lukke termo-transportbeholderes låg. Til sidst termo-beholderen skal lukkes ved hjælp af 4 smæklåse, som skal gribe ind i fordybningerne.
- For at undgå tabet af temperaturen, termo-transportbeholderen bør ikke efterlades åben i længere tid end nødvendigt. **Henvisning: Termo-isolerende beholder til transport af fødevarer er ikke hermetisk!**

Transport

- Termo-transportbeholderen skal løftes forsigtigt for at undgå spild/drys af madvarer.
- Termo-transportbeholderen skal transporteres ved hjælp af håndtag, der befinder sig på højre og venstre side af kassen. Hold aldrig fast på smæklåsene, fordi de kan pludselig åbne og forårsage spild/drys af madvarer ud af beholderen.
- I tilfælde af udnyttelse af flere termo-transportbeholdere er det muligt at lægge dem oven på hinanden.
- Sørg for, at termo-transportbeholderen står vandret og stabilt på overfladen.
- Beskyt termo-transportbeholderen mod flytning og væltning under transport.



Rengøring og vedligeholdelse

- Termo-transportbeholderen skal rengøres efter hvert brug.
- Åbn smæklåsene og fjern låget fra GN beholderen.
- Rengør beholderen og låget udvendigt og indvendigt ved hjælp af en blød børste eller svamp og lidt mildt opvaskemiddel, derefter skyl grundigt med rent vand og tør.
- Rengør de anvendte GN beholdere i varmt vand med lidt mildt rengøringsmiddel, som er tilladt til kontakt med fødevarer.
- Brug aldrig grove eller slibende rengøringsmidler, der kan ridse overfladen.
- Efter vask termo-transportbeholderen bør efterlades åbent til tørring.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Технические данные:

Название:	• Термоконтейнер для транспортировки пищевых продуктов, 1/1 GN
Номер артикула:	• 300102
Материал:	• пластик LLDPE, с двойными стенками
Диапазон температуры:	• -20 °C до +120 °C
Объем:	• 22 литра
Размеры:	• шир. 650 x гл. 450 x выс. 260 мм
Вес:	• 6,8 кг

Список элементов

- ① Съемная крышка
- ② Воздухоотводящий клапан
- ③ Защелки (4)
- ④ Ручка (2)
- ⑤ Термоконтейнер

Особенности

- отлично подходит для больших кухонь, катеринга, ресторанов и т.д.;
- простая верхняя загрузка емкостей GN:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN или

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, макс. 150 мм высоты;

- выполнение с двойной стенкой из прочного пластика;
- можно штабелировать;
- легкая очистка благодаря полностью съемной крышке.

Использовать по назначению

Термоконтeйнер для транспортировки пищевых продуктов без подогрева предназначен **только** для **транспорта** соответствующих холодных и теплых блюд.

Воздухоотводящий клапан

- Воздухоотводящий клапан в крышке предназначен исключительно для автоматического выравнивания внутреннего давления заполненного термоконтейнера.

Подготовка термоконтейнера

- Распаковать термоконтейнер и полностью удалить упаковочный материал.
- Помыть термоконтейнер для транспортировки пищевых продуктов и его крышку с помощью моющего средства, допущенного к контакту с продовольствием.
- Если требуется акклиматизация термоконтейнера, его следует наполнить теплой водой с целью разогрева или с открытой крышкой вставить термоконтейнер в холодильник с целью охлаждения.

Температура продовольственных продуктов

С целью транспортировки продолжительностью до 3 часов, согласно норме EN 12571:1998 рекомендуется сохранять следующие параметры температуры:

Продовольственные продукты	Исходная температура
теплые	выше +75 °C (для конечной темп. выше +65 °C)
холодные	ниже +3 °C (для конечной темп. ниже +7 °C)
замороженные	ниже -22 °C (для конечной темп. ниже -18 °C)

Несоответствующие продовольственные продукты

- Следующие продукты **не пригодны** для хранения и транспортировки в термоконтейнере:
 - теплые продовольственные продукты на базе молока;
 - газированные напитки, которые не закрыты в бутылках.

Наполнение термоконтейнера

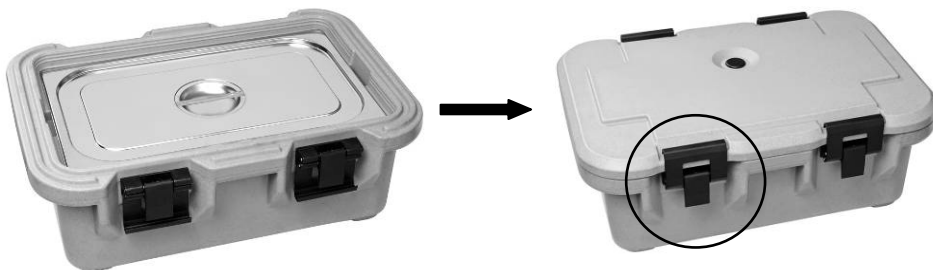
- Некоторые блюда следует транспортировать после того, как они будут вложены в соответствующие gastronorm-емкости GN (или другие емкости), никогда непосредственно в термоконтейнер.
- Подготовить блюда, разместить их в соответствующих gastronorm-емкостях GN и вставить в термоконтейнер.



ВНИМАНИЕ!

Не следует вкладывать в термоконтейнер посуду или gastronorm-емкость GN непосредственно из печи. Горячая посуда может повредить поверхность. Приготовленные блюда следует сначала остудить как минимум до 120 °C.

- С целью оптимального сохранения температуры следует полностью наполнить термоконтейнер.
- Для того чтобы время сохранения температуры не было сокращено, термоконтейнер следует наполнить по меньшей мере на 50%.



- На gastronorm-емкостях GN сначала следует положить соответствующие крышки, после чего закрыть крышку термоконтейнера. Закрыть термоконтейнер с помощью 4 защелок, которые должны совпасть с углублениями в крышке.
- Во избежание потери температуры продуктов, термоконтейнер не должен оставаться открытым дольше, чем это необходимо. **Указание: Термоконтейнер для транспорта пищевых продуктов не имеет герметического закрытия!**

Транспорт

- Термоконтейнер следует приподнять вверх во избежание разливания/рассыпания пищевых продуктов.
- Термоконтейнер следует переносить, держа за ручки, которые находятся по правой и левой стороне корпуса. Никогда не придерживать за защелки, которые можно случайно открыть и таким образом разлить/рассыпать продукты из термоконтейнера.
- В случае использования нескольких термоконтейнеров для транспортировки пищевых продуктов их можно штабелировать.
- Убедиться, что во время транспортировки термоконтейнер стоит горизонтально и стабильно.
- Предохранить термоконтейнер от передвижения и переворачивания.



Очистка и техобслуживание

- Термоконтейнер следует очищать после каждого использования.
- После снятия защелок снять крышку и вынуть гасстроемкость GN из термоконтейнера.
- Очистить гасстроемкость внутри и снаружи, а также крышку, используя мягкую щетку или губку, а также воду с мягким моющим средством, сполоснуть чистой водой и тщательно осушить.
- Помыть гасстроемкость GN в теплой воде с добавлением моющего средства, допущенного к контакту с продовольствием.
- Никогда не следует применять агрессивных и крупнозернистых чистящих средств, которые могли бы поцарапать поверхность прибора.
- После мытья термоконтейнер следует оставить открытым для полного высыхания.

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

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120

Teknik veriler:

Adı:	• 1/1 GN Termo-izoleli Yemek Taşıma Termosu
Ürün numarası:	• 300102
Malzemesi:	• plastik LLDPE, çift çeperli
Isısalanı:	• -20 °C ila +120 °C
Hacmi:	• 22 litre
Ebadı:	• eni 650 x derinliği 450 x yüksekliği 260 mm
Ağırlığı:	• 6,8 kg

Parçaları:

- ① çıkarılabilir kapak
- ② hava giderme valfı
- ③ kilitler (4)
- ④ tutacak (2)
- ⑤ termo-izoleli kap

Özellikleri:

- büyük mutfaklar, catering, lokantalar vesaire mekanlar için idealdir;
- GN kaplar üsten kolayca yüklenir:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN veya

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, maksimum 150 mm yükseklik;

- dayanıklı plastikten yapılmış çift çeperli yapı
- üst üste koyma olanağı
- tamamen çıkarılabilecek kapak temizlik kolaylığını sağlar

Amacına uygun olarak kullanın

Isıtıcısız termo-izoleli kutu sadece uygun soğuk ve sıcak yemeklerin **taşınması** için tasarlanmıştır

Hava giderme valfi

- Hava giderme valfi, sadece – dolu iç termo-izoleli kabın içindeki basıncın otomatik dengelenmesi için tasarlanmıştır.

Termo-izoleli kabın hazırlanması

- Termo-izoleli kabı ambalajından çıkarın, ambalaj malzemesini atın.
- Termo-izoleli kabı ve kapağını gıda maddeleri ile teması mümkün olan deterjan ile yıkayın.
- Termo-izoleli kabin aklimatizasyonu gerekiyorsa kabı, ısınması için sıcak su ile doldurun veya soğuması için kapağı açık buzdolabına koyun.

Gıda malzemesinin sıcaklığı

3 saati aşmayacak nakliye amaçlı olarak EN 12571:1998 normuna göre aşağıda sıralı ısılar tavsiye edilir.

Gıda maddeler	Başlangıç ısısı
sıcak	+75 °C üstü (nihai ısı +65 °C üstü itibariyle)
soğuk	+3 °C altı (nihai ısı +7 °C altı itibariyle)
dondurulmuş	-22 °C altı (nihai ısı -18 °C altı itibariyle)

Uygun olmayan gıda ürünler

- Aşağıda sıralı ürünler ve maddeler termo-izoleli kapta **bulundurulmamalı ve taşınmamalıdır**.
 - Süt bazında hazırlanmış sıcak gıda maddeler
 - Şişelendirilmemiş gazoz içecekler

Termo-izoleli kabın doldurulması

- Seçmiş olduğunuz ürünler (yemekler)i ancak uygun GN kaplara (ya da diğer uygun kaplara) yerleştirilince taşınabilir; ürünler (yemekler)i dolaysız olarak termo-izoleli kapta taşımayın.
- Ürünler (yemekler)i hazırlayıp uygun GN kaplara yerleştirin ve sonra bu kapları termo-izoleli kaba koyun.



DİKKAT!

GN kapları termo-izoleli kaba direkt olarak fırından geçirmeyin. Sıcak kaplar yüzeyleri bozabilir.

Hazırlanmış olan yemekleri önce hiç olmazsa 120 °C'e kadar soğutun.

- Isının optimal bir şekilde tutulması için taşıma kabını tamamiyle doldurun.
- Isının belirli bir seviyede tutulma süresinin kısaltmaması için kap hiç olmazsa %50 oranında dolu olmalıdır.



- GN kaplarına önce onlara ait olan kapakları yerleştirin sonra termo-izoleli kabın kapağını kapatın. Termo-izoleli kabı 4 kilit ile kapatın, kilitler kapaktaki girintilere gerektiği gibi oturmalıdır.
- Yemeklerin ısısının düşmesini önlemek için termo-izoleli kap gerektiğinden fazla açık bırakılmamalıdır. **Direktif: Termo-izoleli kap hermetik olarak kanmamaktadır!**

Taşıma

- Termo-izoleli kap özenle yatay bir vaziyette taşıyın, bu sayede içindeki yemekler/ürünler dökülmeyecek.
- Termo-izoleli kabı taşıırken onu, gövdesinin sağ ve sol taraflarındaki tutacıklardan tutun. Kilitlerden asla tutmayın, kilitler aniden açılabilir ve kaplardaki yemekler dökülebilir.
- Birkaç termo-izoleli kap kullanmanın halinde üst üste koyabilirsiniz.
- Termo-izoleli kabın nakliyesi esnasında yatay bir ve stabil vaziyette olup olmadığına dikkat edin.
- Termo-izoleli kabın kaymaması ve devrilmemesi için önlem alın.



Temizlik ve bakım

- Termo-izoleli kabı her kullanıştan sonra temizleyin.
- Kilitleri açtıktan sonra kapağı kaldırın, GN kabı termo-izoleli kaptan çıkarın.
- Kabın içi, dışı ve kapağı, içinde yumuşak deterjan bulunan su kullanarak yumuşak fırça veya sünger ile temizleyin. Temiz su ile durulayıp özenle kurulayın.
- Kullandığınız GN kapları, gıda maddeleri ile teması mümkün olan deterjan katkı su ile yıkayın.
- Agresif veya ovucu temizlik maddeleri asla kullanmayın, yüzeyleri çizebilirler.
- Termo-izoleli kabı yıkadıktan sonra tamamıyla kuruması için bir süre açık bırakın.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Dane techniczne:

Nazwa:	• Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności, 1/1 GN
Numer artykułu:	• 300102
Materiał:	• tworzywo sztuczne LLDPE, podwójna ścianka
Zakres temperaturowy:	• -20 °C do +120 °C
Pojemność:	• 22 litry
Wymiary:	• szer. 650 x gł. 450 x wys. 260 mm
Ciężar:	• 6,8 kg

Przegląd elementów

- ① Zdejmowana pokrywa
- ② Zawór odpowietrzający
- ③ Zatrzaski (4)
- ④ Uchwyt (2)
- ⑤ Pojemnik termoizolacyjny

Właściwości

- idealny dla dużych kuchni, cateringu, restauracji, itd.;
- łatwe umieszczanie pojemników GN od góry:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN lub

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, maks. 150 mm wysokości;

- wykonanie z podwójną ścianką z trwałego tworzywa sztucznego;
- możliwość układania jednego na drugim;
- łatwe czyszczenie dzięki całkowicie zdejmowanej pokrywie

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

Nieogrzewany pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności jest przeznaczony **wyłącznie do transportu** odpowiednich zimnych i ciepłych potraw.

Zawór odpowietrzający

- Zawór odpowietrzający w pokrywie jest przeznaczony wyłącznie do automatycznego wyrównywania ciśnienia wewnętrznego wypełnionego pojemnika termoizolacyjnego.

Przygotowanie pojemnika termoizolacyjnego

- Rozpakować pojemnik termoizolacyjny i całkowicie usunąć materiał opakowaniowy.
- Umyć pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności i jego pokrywę za pomocą środka myjącego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
- Jeśli wymagana jest aklimatyzacja pojemnika termoizolacyjnego, należy go napęlnić ciepłą wodą w celu rozgrzania lub z otwartą pokrywą umieścić pojemnik w lodówce w celu schłodzenia.

Temperatura artykułów spożywczych

W celu transportowania w czasie do 3 godzin, wg normy EN 12571:1998 zaleca się następujące temperatury:

Artykuły spożywcze	Temperatura wyjściowa
ciepłe	ponad +75 °C (dla temp. końcowej ponad +65 °C)
zimne	poniżej +3 °C (dla temp. końcowej poniżej +7 °C)
zamrożone	poniżej -22 °C (dla temp. końcowej poniżej -18 °C)

Niewłaściwe artykuły spożywcze

- Poniższe artykuły spożywcze **nie nadają** się do przechowywania i transportowania w pojemniku termoizolacyjnym:
 - ciepłe artykuły spożywcze na bazie mleka;
 - napoje gazowane, które nie są zamknięte w butelkach

Napełnianie pojemnika termoizolacyjnego

- Wybrane potrawy należy transportować po umieszczeniu ich w odpowiednich pojemnikach GN (lub innych pojemnikach), nigdy bezpośrednio w pojemniku termoizolacyjnym.
- Przygotować potrawy, umieścić je w odpowiednich pojemnikach GN i umieścić w pojemniku termoizolacyjnym.



UWAGA!

Naczyn lub pojemników GN nie przekładać do pojemnika termoizolacyjnego bezpośrednio z pieca. Gorące naczynia mogą uszkodzić powierzchnię.

Przygotowane potrawy należy najpierw ostudzić przynajmniej do 120 °C.

- W celu optymalnego zachowania temperatury należy całkowicie napełnić pojemnik transportowy.
- Aby czas utrzymywania temperatury nie został skrócony, pojemnik należy napełnić co najmniej w 50%.



- Na pojemnikach GN najpierw należy umieścić odpowiednie pokrywki, a następnie zamknąć pokrywę pojemnika termoizolacyjnego. Zamknąć pojemnik termoizolacyjny za pomocą 4 zatrzasków, które powinny się zazębić z zagłębieniami w pokrywie.
- W celu uniknięcia spadku temperatury potraw, pojemnik termoizolacyjny nie powinien pozostawać otwarty dłużej niż jest to konieczne. **Wskazówka: Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności nie zamyka się hermetycznie!**

Transport

- Pojemnik termoizolacyjny należy ostrożnie unieść w poziomie, aby uniknąć rozlania/rozsypania artykułów spożywczych.
- Pojemnik termoizolacyjny należy przenosić trzymając za uchwyty znajdujące się po prawej i lewej stronie obudowy. Nigdy nie chwycić za zatrzaski, które można przez to nieopatrznie otworzyć i w ten sposób spowodować rozlanie/rozsypanie się potraw z pojemników.
- W przypadku wykorzystywania kilku pojemników termoizolacyjnych do transportu żywności można je układać jeden na drugim.
- Upewnić się, że pojemnik termoizolacyjny stoi podczas transportu poziomo i stabilnie.
- Zabezpieczyć pojemnik termoizolacyjny przed przesuwaniem się i przewróceniem.



Czyszczenie i konserwacja

- Pojemnik termoizolacyjny należy oczyścić po każdym użyciu.
- Zdjąć pokrywę po uprzednim otwarciu zatrzasków i wyjąć pojemniki GN z pojemnika termoizolacyjnego.
- Oczyścić pojemnik wewnątrz i na zewnątrz oraz pokrywę używając miękkiej szczoteczki lub gąbki i wody z łagodnym środkiem myjącym, opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.
- Umyć używane pojemniki GN w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
- Nigdy nie należy stosować agresywnych lub szorstkich środków czyszczących, które mogłyby porysować powierzchnię.
- Po umyciu pojemnik termoizolacyjny należy pozostawić otwarty do całkowitego wyschnięcia.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Technické údaje:

Název:	• Termo transportní nádoba 1/1 GN
Číslo výrobku:	• 300102
Materiál:	• plast LLDPE, dvoustěnný
Teplotní rozsah:	• -20 °C až +120 °C
Objem:	• 22 litrů
Rozměry:	• š 650 x h 450 x v 260 mm
Hmotnost:	• 6,8 kg

Přehled dílů



- ① Odnímatelné víko
- ② Odvzdušňovací ventil
- ③ Uzávěry (4)
- ④ Úchyt (2)
- ⑤ Termo transportní nádoba

Vlastnosti

- ideální pro velké kuchyně, catering, restaurace atd.;
- snadné vkládání GN nádob shora:

1x 1/1 GN, 2x 1/2 GN,

3x 1/3 GN nebo

1x 1/3 GN + 1x 2/3 GN, výška max. 150 mm;

- dvoustěnné provedení z pevného plastu;
- možnost stohování;
- zcela odnímatelné víko umožňuje snadné čištění

Použití v souladu s určením

Neohřívaná termo transportní nádoba je určena **pouze k přepravě** vhodných studených a teplých pokrmů.

Odvzdušňovací ventil

- Odvzdušňovací ventil ve víku je určen pouze k automatickému vyrovnávání vnitřního tlaku naplněné termo transportní nádoby.

Příprava termo transportní nádoby

- Termo transportní nádobu vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál.
- Termo transportní nádobu a přepravní kryt vyčistěte čisticím přípravkem vhodným pro kontakt s potravinami.
- Pokud je vyžadována aklimatizace termo transportní nádoby, naplňte ji teplou vodou, aby se ohřála, nebo vložte s otevřeným víkem do chladničky, aby se ochladila.

Teplota potravin

Po dobu přepravy trvající až 3 hodiny jsou podle normy EN 12571:1998 doporučeny následující teploty:

Potraviny	Výstupní teplota
teplé	vyšší než +75 °C (pro koncovou teplotu vyšší než +6 5 °C)
studené	nižší než +3 °C (pro koncovou teplotu nižší než +7 °C)
zmrazené	nižší než -22 °C (pro koncovou teplotu nižší než -1 8 °C)

Nevhodné potraviny

- Následující potraviny **nejsou vhodné** pro uchovávání a přepravu v termo transportní nádobě:
 - teplé potraviny na bázi mléka;
 - sycené nápoje, které nejsou stáčený do lahví

Plnění termo transportní nádoby

- Požadované pokrmy přepravujte ve vhodných GN nádobách (nebo jiných nádobách), nikdy přímo v termo transportní nádobě.
- Pokrmy připravte, naplňte jimi příslušné GN nádoby a nádoby vložte do termo transportní nádoby.

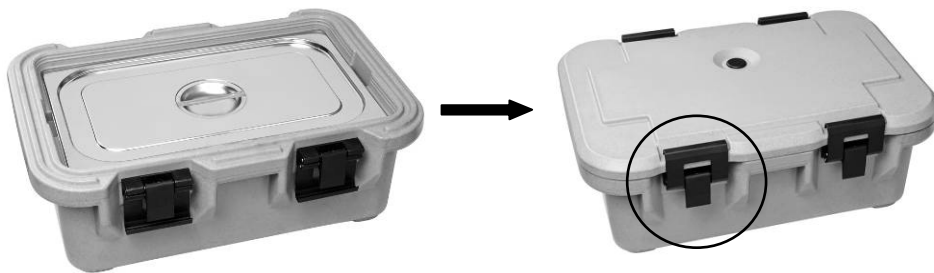


UPOZORNĚNÍ!

GN nádoby nebo nádoby nekládejte do termo transportní nádoby přímo ze sporáku. Horké nádoby mohou poškodit povrch.

Připravené pokrmy nejprve ochlaďte alespoň na teplotu 120 °C.

- Abyste dosáhli optimální teploty, zcela naplňte termo transportní nádobu.
- Aby čas udržování teploty nebyl zkrácen, naplňte nádobu alespoň do poloviny.



- Na GN nádoby nejprve nasadte víka a pak uzavřete víko termo transportní nádoby. Uzavřete termo transportní nádobu pomocí 4 uzávěrů, které by měly zapadnout do výřezů víka.
- Abyste zabránili poklesu teploty pokrmů, neotevírejte termo transportní nádobu na dobu delší, než je to nutné. **Pokyn: Termo transportní nádoba se nezavírá hermeticky!**

Přeprava

- Termo transportní nádobu opatrně zvedněte vodorovně, abyste nerozlili/nerozsykali potraviny.
- Termo transportní nádobu přenášejte uchopením za úchyty, které se nacházejí na pravé a levé straně krytu. Nikdy nechte za uzávěry, které by se tím mohly nedopatřením otevřít a způsobit rozlití/rozsypaní pokrmů z nádoby.
- Pokud používáte k přepravě pokrmů několik termo transportních nádob, můžete je stohovat.
- Ujistěte se, že termo transportní nádoba stojí během přepravy vodorovně a stabilně.
- Termo transportní nádobu zajistěte proti posunutí nebo překlopení.



Čištění a údržba

- Termo transportní nádobu čistěte po každém použití.
- Sejměte víko po předchozím uvolnění uzávěrů a vyjměte GN nádobu z termo transportní nádoby.
- Nádobu a víko čistěte uvnitř a zvnějšku měkkým kartáčkem nebo houbou a teplou vodou s jemným čisticím přípravkem, opláchněte čistou vodou a důkladně osušte.
- Použité GN nádoby vyčistěte v teplé vodě s přídavkem čisticího přípravku schváleného pro styk s potravinami.
- Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí přípravky, které by mohly poškrábat povrch.
- Po vyčištění nechte termo transportní nádobu otevřenou, aby zcela vyschla.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Tehnički podaci:

Naziv:	• Termo posuda za transport jela, 1/1 GN
Broj artikla:	• 300102
Materijal:	• sintetički materijal LLDPE, dvostijenski
Raspon temperature:	• -20 °C do +120 °C
Kapacitet:	• 22 litara
Dimenzije:	• Š. 650 x D. 450 x V. 260 mm
Težina:	• 6,8 kg

Popis elemenata

- ① Odvojiv poklopac
- ② Ventil za odzračivanje
- ③ Zatvarače (4)
- ④ Drška (2)
- ⑤ Termo posuda

Karakteristike

- Idealna za velike kuhinje, catering, restorane i slično.;
- Jednostavno opremanje GN posudama odzoggo:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN ili

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, maks. 150 mm visine;

- Izvedba s dvostrukom stijenkom od trajnog sintetičkog materijala;
- Mogućnost stavljanja posude na posudu;
- Jednostavno čišćenje zahvaljujući potpuno odvojivom poklopcu.

Korištenje u skladu s namjenom

Nezagrijana termo kutija za transport jela je namijenjena **isključivo** za **transport** odgovarajući hladnih i toplih jela.

Ventil za odzračivanje

- Ventil za odzračivanje na poklopcu je namijenjen isključivo za automatsko izravnavanje unutarnjeg pritiska u napunjenoj termo posudi.

Priprema termo posude

- Termo posudu otpakirajte i uklonite cijeli pakirni materijal.
- Pomoću sredstva za čišćenje odobrenog za korištenje u prehrambenoj industriji operite termo posudu za transport jela i poklopac posude.
- Ako je potrebna aklimatizacija termo posude, napunite je s toplom vodom, kako biste je zagrijali ili posudu s otvorenim poklopcem stavite u frižider, kako biste je ohladili.

Temperatura prehrambenih proizvoda

Za transport jela koji traje do 3 sata, sukladno normi EN 12571:1998, preporučamo sljedeće temperature:

Prehrambeni proizvodi	Izlazna temperatura
Topli	preko +75 °C (za završnu temp. preko +65 °C)
Hladni	ispod +3 °C (za završnu temp. ispod +7 °C)
Smrznuti	ispod -22 °C (za završnu temp. ispod -18 °C)

Neodgovarajući prehrambeni proizvodi

- Dolje navedeni prehrambeni proizvodi **nisu namijenjeni** za čuvanje i transport u termo posudi:
 - Topli prehrambeni proizvodi na bazi mlijeka;
 - Gazirani napitci koji nisu u zatvorenim bocama.

Punjenje termo posude

- Odabrana jela transportirajte u odgovarajućim GN posudama (ili drugim spremnicima), nikada ih ne stavljajte direktno u termo posudu.
- Pripremite jela, stavite ih u odgovarajuće GN posude i sve skupa stavite u termo posudu.



POZOR!

Spremnike ili GN posude ne stavljajte u termo posudu direktno nakon vađenja iz peći. Vruće posude mogu oštetiti površinu.

Pripremljena jela najprije ohladite do najmanje 120 °C.

- Kako biste održali optimalnu temperaturu, potpuno napunite transportnu posudu.
- Kako biste si osigurali da vrijeme održavanja temperature neće biti kraće, posudu napunite bar u 50% njenog kapaciteta.



- Na GN posude stavite odgovarajuće poklopce, a nakon toga stavite poklopac termo posude. Zatvorite termo posudu pomoću 4 zatvarača koji se trebaju poklopiti s udubljenjima na poklopcu.
- Kako biste spriječili hlađenje hrane, termo posudu ne ostavljajte otvorenu duže nego je to potrebno. **Napomena: Termo posuda za transport jela nije hermetički zatvorena!**

Transport

- Termo posudu oprezno podignite u ravnom položaju, kako biste izbjegli prolijevanje/prosipanje prehrambenih proizvoda.
- Termo posudu prenosite držeći za drške koje se nalaze s lijeve i desne strane kućišta. Nikada ne hvatajte zatvarače koji bi se mogle nehотиčno otvoriti pa bi moglo doći do prolijevanja/prosipanja hrane iz posude.
- Ako za transportiranje jela koristite više termo posuda, možete ih staviti jednu na drugu.
- Provjerite da li za vrijeme transporta termo posuda je stabilna i u vodoravnom položaju.
- Osigurajte termo posudu da ne dođe do njenog prevrtanja ili micanja.



Čišćenje i održavanje

- Termo posudu očistite nakon svake upotrebe.
- Otvorite zatvarače, skinite poklopac i iz termo posude izvadite GN posude.
- Posudu očistite iznutra i izvana pomoću mekane četkice ili spužve natopljene s vodom i nježnim deterdžentom, isperite u čistoj vodi i pažljivo osušite.
- Korištene GN posude operite u toploj vodi s dodatkom sredstva za čišćenje odobrenog za upotrebu u prehrambenoj industriji.
- Nikada ne koristite agresivna ili praškasta sredstva za čišćenje koja bi mogla ogrebat površinu.
- Nakon čišćenja termo posudu ostavite otvorenu da se potpuno osuši.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Műszaki adatok:

Megnevezés:	• Termo szállítótartály 1/1 GN
Cikkszám:	• 300102
Anyaga:	• LLDPE műanyag, duplafalú
Hőmérséklet-tartomány:	• -20 °C – 120 °C
Úrtartalom:	• 22 liter
Méretek:	• Sz 650 x Mé 450 x Ma 260 mm
Súly:	• 6,8 kg

Felépítés

- ① Levehető fedél
- ② Levegőelvezető nyílás
- ③ Zárak (4)
- ④ Fogómélyedés (2)
- ⑤ Termotartály

Tulajdonságai

- ideális nagykonyhákban, cateringhez, éttermekbe stb.;
- egyszerűen, felülről tehető bele a GN edények:

1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,

3 x 1/3 GN vagy

1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, max. 150 mm mély edények;

- robusztus, duplafalú műanyagból készült;
- egymásra rakható;
- a teljesen levehető fedélnek köszönhetően egyszerűen tisztítható.

Rendeltetésszerű használat

A nem fűtött **termo szállítótartály kizárólag** a megengedett hideg ill. meleg ételek **szállítására** alkalmas.

A levegőelvezető nyílás

- A fedélan található levegőelvezető nyílás kizárólag az étellel megtöltött termo szállítótartály belső nyomásának automatikus kiegyenlítésére alkalmas.

A termo szállítótartály előkészítése

- Csomagolja ki a termo szállítótartályt, és dobja ki az összes csomagolóanyagot.
- Tisztítsa meg a termo szállítótartályt és fedelét élelmiszerrel érintkező területekhez használható tisztítószerrel.
- Ha a termo szállítótartályt akklimatizálni kell, melegítse elő – töltsen meg meleg vízzel, vagy hűtse le – tegye nyitott állapotban a hűtőszekrénybe.

Az élelmiszer hőmérséklete

Az EN 12571:1998 szabványnak megfelelő, legfeljebb 3 óra hosszát tartó szállításhoz az alábbi hőmérsékleti értékeket ajánljuk:

Élelmiszer	Kiindulási hőmérséklet
meleg	+75 °C felett (véghőmérséklet: +65 °C felett)
hideg	+3 °C alatt (véghőmérséklet: +7 °C alatt)
mélyhűtött	-22 °C alatt (véghőmérséklet: -18 °C alatt)

Nem megengedett élelmiszere

- Az alábbi élelmiszerek **nem** tárolhatók és szállíthatók a termo szállítótartályban:
 - tejalapú meleg élelmiszerek;
 - nem palackozott szénsavas üdítőitalok.

A termo szállítótartály feltöltése

- Szállítsa a kívánt ételeket a megfelelő GN edényekben (vagy más edényekben), nem közvetlenül a termo szállítótartályban.
- Készítse el és töltsé a megfelelő GN edényekbe az ételeket, majd tegye az edényeket a termo szállítótartályba.

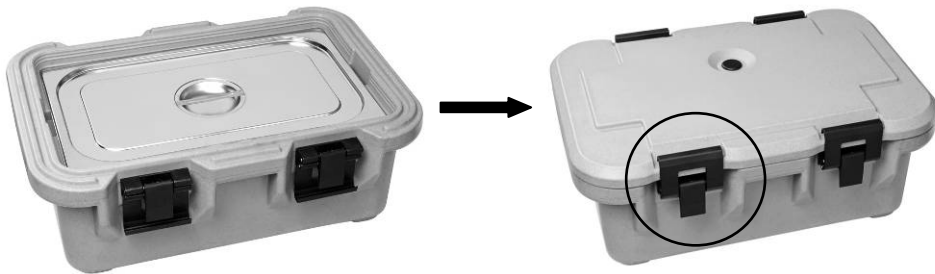


FIGYELEM!

A GN edényeket vagy más edényeket ne tegye közvetlenül a sütőből a termo szállítótartályba. A forró edények károsíthatják a tartály külső felületét.

Az elkészített ételeket hagyja lehűlni legalább 120 °C-ra.

- Az optimális hőtartás eléréséhez teljesen töltsé meg a termo szállítótartályt.
- Ha nem akarja csökkenteni a hőtartási időt, legalább 50%-ig töltsé meg a tartályt.



- Először tegye a GN edényre az edény fedelét, majd csak ezután helyezze a termo szállítótartály fedelét a tartályra. Zárja be a termo szállítótartályt: pattintsa a 4 zárat a fedél nyílásaiba.
- Ne tartsa nyitva a termo szállítótartályt a szükségesnél hosszabb ideig, hogy a benne tárolt ételek hőmérséklete ne süllyedjen le. **Jó tanács: A termo szállítótartály nem zár hermetikusan!**

Szállítás

- Óvatosan, vízszintesen emelje fel a termo szállítótartályt, hogy az élelmiszer ne rázódjon össze benne.
- A termo szállítótartályt a ház jobb és bal oldalán található fogómélyedéseknél fogja meg. Soha ne emelje meg a tartályt a zárainál fogva, mert ha kinyílnak, az étel a földre hullik.
- Ha egyszerre több tartályt használ, szállítás közben egymásra rakhatja őket.
- Ellenőrizze, hogy termo szállítótartály szállítás közben is vízszintes és stabil marad-e.
- Rögzítse a termo szállítótartályt úgy, hogy ne csússzon le és ne billenjen fel.



Tisztítás és tárolás

- Minden használat után tisztítsa meg a termo szállítótartályt.
- Vegye le a fedelet (nyissa ki a zárat), és vegye ki a termo szállítótartályból a GN edényeket.
- A tartály külső és belső oldalát, valamint a fedelet puha kefével vagy szivaccsal mossa el meleg vízben, kímélő mosogatószer hozzáadásával, majd tiszta vízben öblítse el és alaposan törölje szárazra.
- A használt GN edényeket meleg vízzel és élelmiszerrel érintkező területekhez használható tisztítószerrel mossa el.
- Ne használjon agresszív tisztítószereket vagy súrolóport, mert ezek károsíthatják a tartály külső felületét.
- Tisztítás után hagyja nyitva a termo szállítótartályt, amíg teljesen meg nem szárad.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Τεχνικά στοιχεία:

Όνομα:	• Κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού, 1/1 GN
Κωδ. Είδους:	• 300102
Υλικό:	• πλαστικό LLDPE, διπλό τοίχωμα
Εύρος θερμοκρασιών:	• -20 °C έως +120 °C
Χωρητικότητα:	• 22 λίτρα
Διαστάσεις:	• πλάτος 650 x βάθος 450 x ύψος 260 mm
Βάρος:	• 6,8 kg

Εξαρτήματα

- ① Αφαιρούμενο καπάκι
- ② Βαλβίδα εξαερισμού
- ③ Σφιγτήρες (4)
- ④ Λαβή (2)
- ⑤ Θερμομονωτικό δοχείο

Χαρακτηριστικά

- Ιδανικός για μεγάλες κουζίνες, κατέρινγκ, εστιατόρια κλπ.
- Εύκολη στοίβαξη από επάνω ταψιών GN – διαστάσεων:

**1 x 1/1 GN, 2 x 1/2 GN,
3 x 1/3 GN ή
1 x 1/3 GN + 1 x 2/3 GN, μεγ. 150 mm ύψους.**

- κατασκευή από ανθεκτικό πλαστικό με διπλό τοίχωμα,
- δυνατότητα τοποθέτησης ένα πάνω από ένα,
- εύκολος καθαρισμός χάρη στο κάλυμμα που αποσυναρμολογείται από επάνω.

Χρήση σύμφωνα με το προορισμό του προϊόντος

Μην θερμαινόμενο κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού προορίζεται **αποκλειστικά** για **μεταφορά** κατάλληλων κρύων και ζεστών εδεσμάτων.

Βαλβίδα εξαερισμού

- Βαλβίδα εξαερισμού μέσα στο καπάκι προορίζεται αποκλειστικά για αυτόματη ισορρόπηση πίεσης εσωτερικού και γεμάτου κουτιού θερμός.

Προετοιμασία του κουτιού θερμός

- Αποσυνσκευάστε το κουτί και αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας απολύτως.
- Πλύνετε το κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού και το κάλυμμά του χρησιμοποιώντας το απορρυπαντικό που επιτρέπεται για χρήση χει επαφή με το φαγητό.
- Αν χρειάζεται εγκλιματισμός του δοχείου θερμός,, πρέπει να το γεμίζετε με το ζεστό νερό με σκοπό το ζέσταμά του λη να το τοποθετήσετε με το ανοιχτό καπάκι μέσα στο ψυγείο με σκοπό ψύξη του.

Θερμοκρασία φαγητών

Για μεταφορά στην περίοδο 3 ωρών, σύμφωνα με το πρότυπο EN 12571:1998, προτείνονται οι εξής θερμοκρασίες:

Φγητά	Αρχική θερμοκρασία
ζεστά	πάνω των +75 °C (για την τελική θερμοκρασία πάνω των +65 °C)
κρύα	κάτω των +3 °C (για την τελική θερμοκρασία κάτω των +7 °C)
καταψυγμένα	κάτω των -22 °C (για την τελική θερμοκρασία κάτω των -18 °C)

Ακατάλληλα φαγητά

- Τα παρακάτω φαγητά **δεν είναι κατάλληλα** για αποθήκευση και μεταφορά τους μέσα στο δοχείο θερμός.
 - ζεστά φαγητά που περιέχουν γάλ και παρόμοια συστατικά,
 - αεριούχα ποτά που δεν είναι μέσα σε κλειστά μπουκάλια.

Πώς να γεμίσετε το κουτί θερμός

- Πρέπει να βάλετε τα επιλεγμένα φαγητά μέσα στ κατάλληλα δοχεία GN (ή μέσα σε άλλα δοχεία), αλλά ποτέ μην τα βάζετε κατευθείαν μέσα στο κουτί θερμός.
- Ετοιμάστε τα φαγητά, βάλτε τα μέσα σε κατάλληλα δοχεία GN και τοποθετήστε τα μέσα στο κουτί θερμός.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ποτέ μην βάζετε τις σκευές ούτε τα δοχεία GN άμεσα από το φούρνο προς το κουτί θερμός. Ζεστές σκευές μπορεί να χαλάσουν την επιφάνεια του κουτιού. Τα προετοιμασμένα φαγητά πρέπει πρώτα να τα ψύξετε τουλάχιστον έως 120 °C.

- Για να διατηρείτε τη θερμοκρασία όσο γίνεται πολύ χρόνο, γεμίστε απολύτως το κουτί μεταφοράς.
- Προκειμένου μη μειώσετε το χρόνο διατήρησης της θερμοκρασίας, πρέπει να γεμίσετε το κουτί τουλάχιστον σε 50%.



- Πάνω στα δοχεία GN πρέπει να βάλετε τα κατάλληλα καπάκια και επομένως να κλείσετε το καπάκι του κουτιού. Κλείστε το κουτί θερμός με χρήση των 4 σφιγτήρων που πρέπει να μπούν μέσα σε εσοχές του καπακιού.
- Για να αποφύγετε πτώση της θερμοκρασίας μην αφήσετε το κουτί ανοιχτό κατά περιπτώ χρόνο. **ΟΔΗΓΙΑ: Το κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού δεν κλείνει ερμητικά!**

Μεταφορά

- Πρέπει να ανυψώσετε προσεκτικά το δοχείο κρατώντας την επίπεδη θέση του για να αποφύγετε τα προϊόντα να χύσουν.
- Πρέπει να μεταφέρετε το κουτί κρατώντάς το με τη λαβή που βρίσκεται από δεξιά και από αριστερά του περιβλήματος. Ποτέ μην πιάνετε τους σφιγκτήρες γιατί έτσι υπάρχει δυνατότητα να τους ανοίξετε και να χύσετε τα φαγητά.
- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε πολλά κουτιά θερμός μεταφοράς φαγητού, μπορείτε να τα βάζετε ένα πάνω από ένα.
- Σιγουρευτείτε ότι το κουτί βρίσκεται στην επίπεδη θέση κατά τη μεταφορά.
- Προστατέψτε το κουτί θερμός από μετακίνησή ή πτώση.



Καθαρισμός και συντήρηση

- Πλένετε το κουτί μετά από κάθε χρήση.
- Ανοίξετε του σφιγκτήρες, βγάλτε το καπάκι και επομένως βγάλτε το δοχείο GN από το κουτί θερμός.
- Καθαρίστε το κουτί από έξω και από μέσα καθώς και το καπάκι χρησιμοποιώντας μια μαλακή βούρτσα ή σφουγγάρι με ελαφρύ καθαριστικό μέσο και να τα ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- Πλένετε τα μεταχειρισμένα δοχεία GN στο ζεστό νερό με πρόσθετο του καθαριστικού μέσου που επιτρέπεται για επαφή με τα φαγητά.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε θετικά καθαριστικά μέσα που μπορεί να ξύσουν την επιφάνεια.
- Μετά να πλύνετε το κουτί θερμός, πρέπει να το αφήσετε ανοιχτό για να στεγνώσει απολύτως.

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

Τηλ.: +49 (0) 5258 971-0
Φακ: +49 (0) 5258 971-120