

**GN110-1**



**300134**

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: 2022-10-26

**Istruzioni per l'uso originali**

## Dati tecnici

<b>Nome:</b>	<b>Contenitore isotermico per trasporto GN110-1</b>
Numero dell'articolo:	<b>300134</b>
Materiale:	plastica PE
Norma gastronomica:	1/1 GN
Profondità max. del contenitore GN in mm:	150
Resistenza alla temperatura da – a in °C:	-40 - 90
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	630 x 430 x 320
Peso in kg:	10,6

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
- Capacità contenitore GN, GN 1/1
- Valvola di equalizzazione pressione
- Doppia parete
- Coperchio a doppia parete: no
- Possibilità di impilare
- Manico per trasportare
- Tasca per menu
- 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

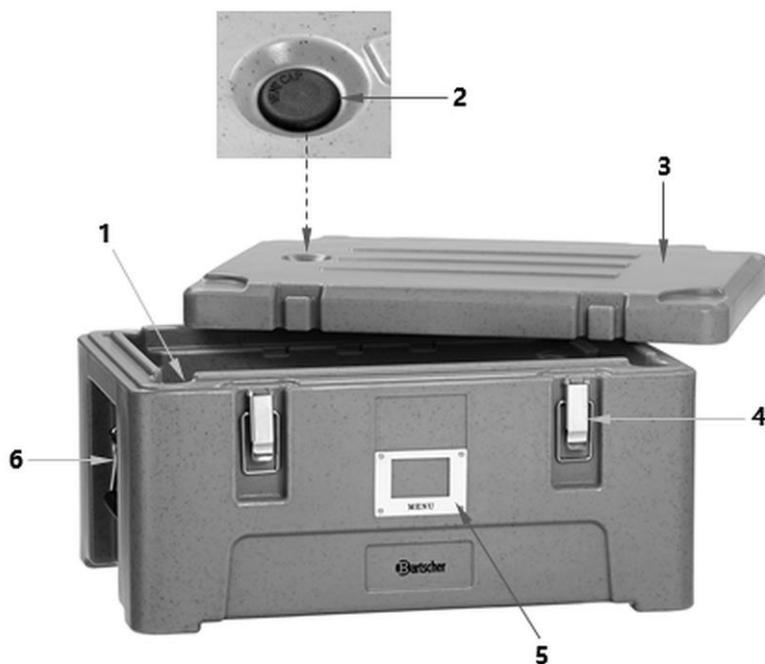


Fig. 1

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Contenitore isoteramico | 2. Valvola di equalizzazione pressione |
| 3. Coperchio               | 4. Chiusure a clip (4x)                |
| 5. Tasca per menu          | 6. Manici per trasportare (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 il coperchio con un detersivo idoneo per il contatto con gli alimenti.
3. Se il contenitore isotermico per trasporto necessita l'acclimatazione, riempirlo con acqua calda per preriscaldarlo o metterlo in frigorifero con il coperchio aperto per pre-raffreddarlo.
4. Chiudere la valvola di equalizzazione pressione, ruotando la valvola sul lato interno del coperchio.

## 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:

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)

IT

### 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 in contenitori GN adeguati o in altri contenitori.
3. Collocare le pietanze in contenitori GN (o in altri recipienti) nel contenitore isotermico per trasporto.

### **ATTENZIONE!**

**I contenitori 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. In primo luogo mettere un adeguato coperchio sul contenitore GN, quindi il coperchio del contenitore isotermico per trasporto.
5. La valvola di equalizzazione pressione del contenitore isotermico per trasporto riempito deve essere aperta solo per equalizzare la pressione interna.
6. Chiudere il contenitore isotermico per trasporto con 4 chiusure a clip, facendole scattare negli incavi presenti nel coperchio.
7. Per evitare perdite di temperatura, non tenere il contenitore isotermico per trasporto aperto più a lungo del necessario.

### **NOTA BENE!**

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

## 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.

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.
3. Il contenitore isotermico per trasporto deve essere trasportato dai manici sul lato destro e sinistro del corpo esterno.

### ATTENZIONE!

**Non trasportare mai il contenitore isotermico per trasporto tenendolo per le chiusure. Esse rischiano di aprirsi accidentalmente, facendo fuoriuscire il cibo dai contenitori.**

IT

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

4. Assicurarsi che il contenitore isotermico rimanga in posizione orizzontale e stabile anche durante il trasporto.
5. Se necessario, bloccare i contenitori isotermici per trasporto in modo che non possano scivolare e ribaltarsi durante il trasporto.



Fig. 3

## Equipaggiamento (non compreso nella fornitura)

### Carrello di trasporto TBGN110

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

Art. n. 300135



Fig. 4



Fig. 5

IT

## 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 isotermitico per trasporto va pulito dopo ogni uso.
2. Aprire le chiusure a clip e togliere il coperchio.
3. Togliere dal contenitore isotermitico i contenitori GN contenenti le pietanze.
4. Pulire il contenitore isotermitico per trasporto all'interno e all'esterno. Pulire il coperchio con acqua calda e un detersivo ammesso a venire in contatto con gli alimenti e una spugna morbida, una spazzola o un panno.
5. Passare un panno pulito sopra le superfici e le parti lavate.
6. Asciugare con cura tutte le superfici lavate.
7. Dopo la pulizia, lasciare aperto il contenitore isotermitico finché non sarà perfettamente asciutto.