



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

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.

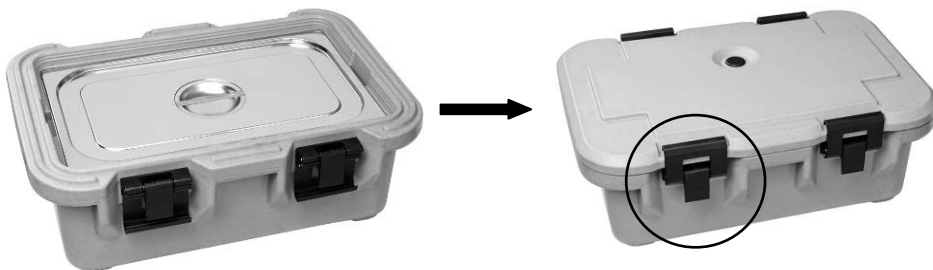


ATTENTIE!

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