



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 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.

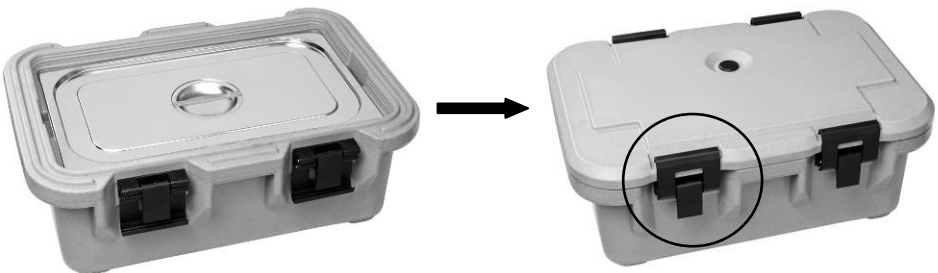


ACHTUNG!

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)