



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

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 napęlić 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