

GN110-1



300134

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-09-20

Original-Bedienungsanleitung

Technische Daten

Bezeichnung:	Thermo-Transportbehälter GN110-1
Artikel-Nummer:	300134
Material:	Kunststoff PE
Gastronorm:	1/1 GN
Tiefe GN-Behälter max. in mm:	150
Temperaturbeständig von – bis in °C:	-40 - 90
Maße (B x T x H) in mm:	630 x 430 x 320
Gewicht in kg:	10,6

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: grau
- Ausführung: unbeheizt
- Ausgelegt für: kalte oder heiße Speisen
- Art der Bestückung: Frontloader
- GN-fähig, 1/1 GN
- Druckausgleichsventil
- Doppelwandig
- Deckel doppelwandig: nein
- Stapelbar
- Traggriff
- Menükarten-Fach
- Eigenschaften
 - Ergonomische Griffe
 - Spannverschlüsse

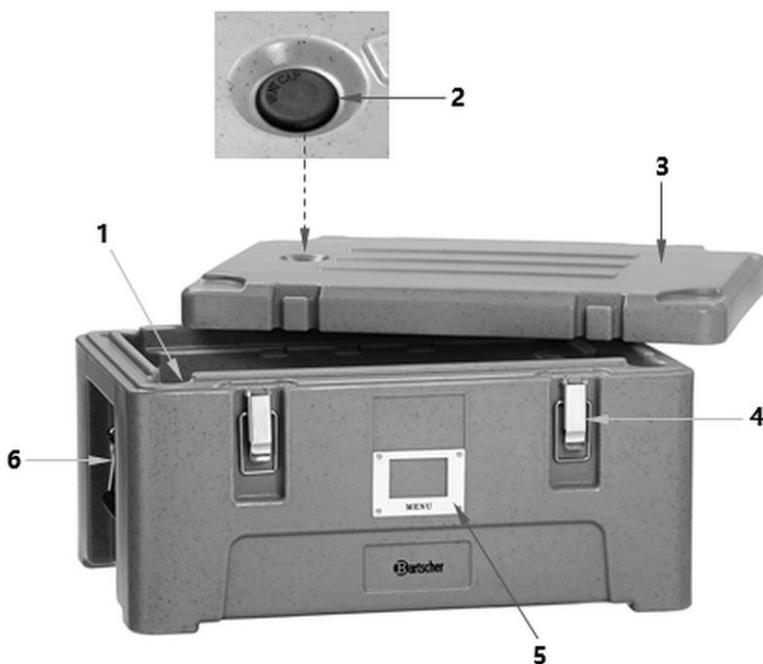
Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Aufbewahrung und Transport von geeigneten kalten, warmen und tiefgekühlten Lebensmitteln und Speisen.

Teileübersicht



DE

Abb. 1

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1. Thermobehälter | 2. Druckausgleichsventil |
| 3. Deckel | 4. Spanverschluss (4x) |
| 5. Menükarten-Fach | 6. Traggriffe (2x) |

Vorbereitung des Thermo-Transportbehälters

1. Packen Sie den Thermo-Transportbehälter aus und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter und den Deckel mit einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel.
3. 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.
4. Schließen Sie den Druckausgleichsventil durch Drehen des Ventils an der Innenseite des am Deckels.

Temperatur der Lebensmittel

Für eine Transportdauer von bis zu 3 Stunden werden laut Norm EN 12571:1998 folgend aufgeführten Temperaturen für verschiedene Lebensmittel 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)

DE

HINWEIS!

Um die Temperatur der kalten und tiefgefrorenen Lebensmittel im Thermo-Transportbehälter länger zu erhalten, können zusätzlich Kühl-Akkus hineingelegt werden.

Nicht geeignete Lebensmittel

Folgende Lebensmittel sind nicht geeignet für Aufbewahrung und Transport in dem Thermo-Transportbehälter:

- warme Lebensmittel auf Milchbasis;
- nicht in Flaschen abgefüllte kohlenensäurehaltige Getränke.

Thermo-Transportbehälter befüllen

1. Bereiten Sie die gewünschten Speisen vor.
2. Füllen Sie die Speisen in geeignete GN-Behälter bzw. andere Behälter.
3. Stellen Sie die Speisen in den GN-Behältern (oder anderen Behältern) in den Thermo-Transportbehälter.

ACHTUNG!

Heiße Behälter können die Oberfläche beschädigen.

Behälter mit Speisen nicht direkt aus dem Ofen in den Thermo-Transportbehälter stellen.

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

HINWEIS!

Um eine optimale Temperaturerhaltung zu erzielen, den Thermo-Transportbehälter vollständig füllen.

Um Temperaturerhaltungszeit nicht zu reduzieren, den Thermo-Transportbehälter zu mindestens 50% füllen.

DE

4. Legen Sie zuerst den geeigneten Deckel auf die GN-Behälter und danach den Deckel des Thermo-Transportbehälters auf.
5. Öffnen Sie den Druckausgleichsventil des gefüllten Thermo-Transportbehälters ausschließlich zum Ausgleichen des Innendruckes.
6. Verschließen Sie den Thermo-Transportbehälter mit den 4 Spannverschlüssen, indem Sie diese in den Aussparungen des Deckels einrasten lassen.
7. Um einen Verlust der Temperatur zu vermeiden, öffnen Sie den gefüllten Thermo-Transportbehälter nicht länger als notwendig.

HINWEIS!

Thermo-Transportbehälter schließt nicht hermetisch!

Thermo-Transportbehälter beschriften

Der Thermo-Transportbehälter ist vorne mit einem Menükarten-Fach für Speisenbeschriftung ausgestattet.

Die beschrifteten Menükarten können jederzeit leicht ausgetauscht werden.



Abb. 2

Transport

1. Schließen Sie vor dem Transport der Speisen im Thermo-Transportbehälter den Druckausgleichsventil.
2. Heben Sie den Thermo-Transportbehälter vorsichtig waagrecht an, um Verschütten der Speisen zu vermeiden.
3. Tragen Sie den Thermo-Transportbehälter an den rechts und links im Gehäuse eingearbeiteten Traggriffen.

ACHTUNG!

Tragen Sie den Thermo-Transportbehälter niemals an den Verschlüssen, diese könnten dadurch versehentlich geöffnet werden und ein Auslaufen der Speisen aus den Behältern verursachen.

DE

Bei Benutzung von mehreren Thermo-Transportbehältern können diese für den Transport aufeinander gestapelt werden.

4. Stellen Sie sicher, dass der Thermo-Transportbehälter auch während des Transports waagrecht und stabil steht.
5. Sichern Sie bei Bedarf die Thermo-Transportbehälter gegen Verrutschen und Kippen während des Transports.



Abb. 3

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Transportwagen TBGN110

Für die Thermo-Transportbehälter
GN110-1 und GN110-12

Art.-Nr. 300135



Abb. 4



Abb. 5

DE

Reinigung und Pflege

ACHTUNG!

Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen.

Verwenden Sie zum Reinigen nur geeignete Reinigungsmittel.

1. Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter nach jedem Gebrauch.
2. Lösen Sie die Spannverschlüsse und nehmen Sie den Deckel ab.
3. Nehmen Sie die GN-Behälter mit Speisen aus dem Thermobehälter heraus.
4. Reinigen Sie den Thermo-Transportbehälter innen und außen, den Deckel mit warmem Wasser, einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel und weichem Schwamm, Bürste oder Tuch.
5. Wischen Sie die gereinigten Teile und Flächen mit einem sauberen Tuch ab.
6. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab.
7. Lassen Sie den Thermo-Transportbehälter nach der Reinigung geöffnet, bis dieser vollständig getrocknet ist.