



12 x 1/1 GN

300104

Gebrauchsanleitung
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 isotermico per il trasporto

I/CH

Instrucciones de servicio
Contenedor isotermico para el transporte

E

Manual de instruções
Recipiente de transporte com isolamento térmico

P

Gebruiksaanwijzing
Thermisch transport-container

NL/B

Bedieningshandleiding
Varmeisoleret transportbeholder

DK

Инструкция по эксплуатации
Транспортный термоконтейнер

RUS

Kullanma kılavuzu
Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Kabı

TR

Instrukcja obsługi
Termoizolacyjny pojemnik transportowy

PL

Návod k obsluze
Termo transportní box

CZ

Upute za upotrebu
Termoizolacijski transportni spremnik

HR

Használati útmutató
Hőszigetelt ételszállító láda

H

Οδηγίες χρήσης
Κουτί θερμός μεταφοράς φαγητού σε δοχεία

GR

Teknik bilgiler

Ürün adı:	• Isı Yalıtımlı Yemek Taşıma Kabı 12 x 1/1 GN
Ürün No:	• 300104
Malzeme:	• Plastik LLDPE
Sıcaklık aralığı:	• - 20 ila + 120°C
Kapasite:	• 87 litre
Boyutlar:	• G 450 mm x D 645 mm x Y 620 mm
Ağırlık:	• 15,3 kg

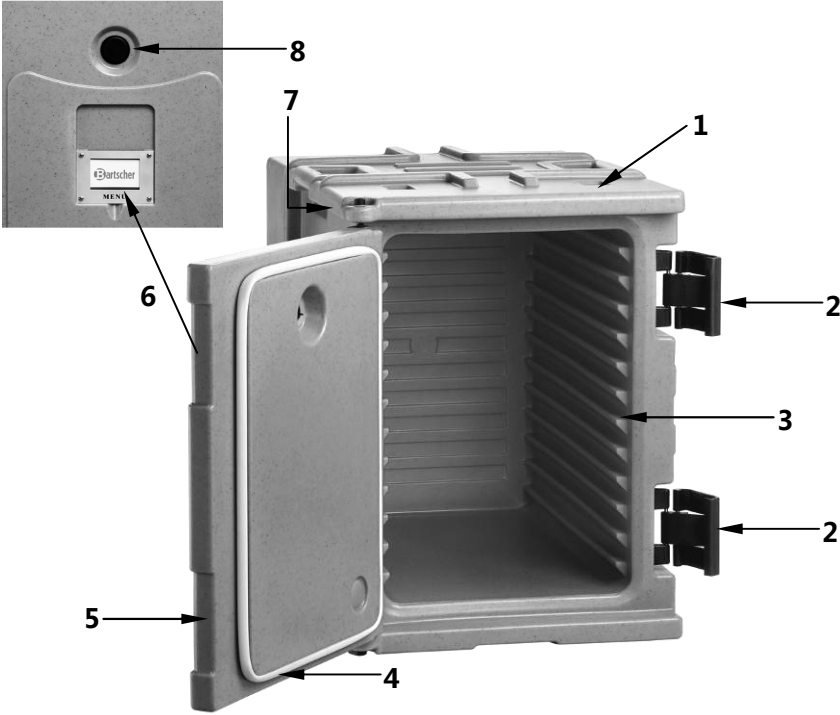
Özellikler

- Önden açılmalı kap; soğuk ve sıcak gıdaları taşımak için kullanılır.
- Büyük mutfaklar, catering, restoranlar vs. için ideal bir çözümdür.
- Dayanıklı, çift duvarlı plastik kap 12 raf ile donatılmış ve içine maksimum 12 x x1/1 farklı derinlik GN kapları sığar.
- Kaplar üst üstte yerleştirilebilir.
- Temizliği kolaylaştırmak için çıkartılabilir conta ile donatılmıştır.
- Taşımalarını kolaylaştırmak için taşıma sapları ile donatılmıştır.

Amaca uygun kullanım

Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı sadece soğuk, sıcak ve dondurulmuş gıdaları saklamak ve taşımak için tasarlanmıştır.

Bileşenlere genel bakış



- 1 Gövde
- 2 Kapı kilidi (2)
- 3 GN kapları için kılavuz rayları
- 4 Kapı contası
- 5 Kapı
- 6 Not yerleştirmek için pencere
- 7 Taşıma sapları
- 8 Havalandırma kapağı

Isı yalıtımlı kabı hazırlama

- Isı yalıtımlı kap kutudan çıkartılarak paketlenme malzemelerinden temizlenmelidir.
- Tüm bileşenlerin tam olup olmadığı kontrol edilmeli:
 - Kapılı ısı yalıtımlı yemek taşıma kabı
 - Kapı contası
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı ve kapı contası gıda teması için uygun bir deterjanla yıkanmalıdır.
- Aşağıda belirtilen talimatlara göre conta kapıya monte edilmelidir:
 - Conta gerilerek kapıya yerleştirilmelidir.
 - Isı yalıtımının verimliliğini korumak için contanın düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunmalıdır.



DIREKTİF!

Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı hermetik olarak kapanmamaktadır!

- Kapıdaki havalandırma kapağı; vanası dışarıya doğru çevrilerek kapatılmalıdır.
- Isı yalıtımlı kabı ısıtmak için sıcak su ile doldurulmalı, soğutmak için kapısı açık buzdolabına yerleştirilmelidir.

Gıdaların sıcaklığı

EN 12571:1998 standartlarına uygun bir şekilde 3 saate kadar gıdaları taşımak için aşağıda belirtilen sıcaklıklar önerilir:

Gıda	Başlangıç sıcaklığı
Sıcak	+75 °C'den daha yüksek (+65 °C'den daha yüksek nihai sıcaklık için)
Soğuk	+3 °C'den daha yüksek (+7 °C'den daha yüksek nihai sıcaklık için)
Dondurulmuş	-22 °C' den daha düşük (-18 °C daha düşük nihai sıcaklık için)



DIREKTİF!

Isı yalıtımlı kaptaki soğuk veya dondurulmuş gıdaların soğukluğu daha uzun süre korumak için içine soğutma bataryaları yerleştirilebilir.

Uygun olmayan gıdalar

- Aşağıda belirtilen gıdalar ısı yalıtımlı kapta saklamak ve taşımak için uygun değildir:
 - Sıcak sütü gıdalar
 - Şişelerde olmayan karbonik asitli içecekler

Isı yalıtımlı kabı doldurma

- Gıdalar (yemekler) hazırlandıktan sonra uygun GN kaplarına yerleştirildikten sonra taşımak için ısı yalıtımlı kaba yerleştirilmelidir.



DİKKAT!

Fırından yeni çıkartılmış fırın kapları hemen ısı yalıtımlı kaba yerleştirilmemelidir. Sıcak kaplar yüzeylere zarar verebilir.

Hazırlanmış yemekler en az 120 °C'ye kadar soğutulmalıdır.

- Sıcaklığı en uygun bir şekilde korumak için yemek taşıma kabı tamamen doldurulmalıdır.
- Sıcaklık koruma süresini korumak için ısı yalıtımlı yemek taşıma kabı en az %50 oranında doldurulmalıdır.
- Havalandırma kapağı sadece iç basıncını dengelemek için açılmalıdır.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı doldurulduktan sonra kapısı kapatılmalıdır.
- İçindeki sıcaklığı korumak için ısı yalıtımlı yemek taşıma kabının kapısı gereğinden daha uzun süre açık bırakılmamalıdır.

Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının içeriğinin tanımı

- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının kapısının ön tarafında not yerleştirmek için pencere bulunmaktadır. Notlar kolay bir şekilde yerleştirilebilir.



Taşıma

- Isı yalıtımlı kabı taşımadan önce havalandırma kapağı kapatılmalıdır.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı; içindeki gıdaların dökülmesini/dağılmasını önlemek için dikkatli bir şekilde yatay bir düzlemde taşınmalıdır.
- Gıda maddesini taşımak gerektiğinde birkaç konteynırın kullanılması halinde konteynırları üst üste istif edebilirsiniz.
- Isı yalıtımlı kabın taşıma sırasında yatay pozisyonda olduğundan emin olunmalıdır.
- Isı yalıtımlı kap yerinden oynamamasına ve devrilmemesine dikkat edilmelidir.



Temizlik ve bakım işlemleri

- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı her kullanımdan sonra temizlenmelidir.
- Conta kapının iç tarafından çıkartılmalı ve gıdaya uyumlu deterjanlı sıcak suda yıkandıktan sonra temiz su ile durulmalıdır. Conta kurumaya bırakılmalı veya yumuşak bez ile kurutulmalıdır.
- Kapının iç tarafı hafif deterjanlı sıcak su ile ıslatılmış yumuşak bez ile silindikten sonra yüzeyi özenle kurutulmalıdır. Conta; kapının iç tarafına monte edilmelidir.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı suya **sokulmamalıdır**.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının içi ve dışı sıcak su ve yumuşak fırça ya da sünger ile temizlenmelidir. Yüzeyler temiz su ile durulmalı ve yumuşak bezle kurutulmalıdır.
- Yüzeylere zarar verebilecek aşındırıcı temizlik malzemeler kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabı temizlendikten sonra tamamen kuruyana kadar açık bırakılmalıdır.
- Kapı contası en geç 2 yıl sonra değiştirilmelidir.

Aksesuarlar (teslimata dâhil değildir)

Taşıma arabası 12 x 1/1 GN

12 x 1/1 GN ısı yalıtımlı kaplar için

Ürün no.: 300105



Olası arızalar

- Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının verimliliği düştüğünde aşağıda belirtilmiş kontroller yapılmalıdır:
 - Kapı contasının düzgün takılıp takılmadığı kontrol edilmelidir.
 - Kapının düzgün kapanıp kapanmadığı kontrol edilmelidir.
 - Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının hasar görüp görmediği kontrol edilmelidir.
 - Isı yalıtımlı yemek taşıma kabının %50'ye kadar dolu olup olmadığı kontrol edilmelidir.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120