



**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  
Contenitore 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

## Especificaciones técnicas

---

<b>Denominación:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Contenedor isotérmico para el transporte de alimentos 12 x 1/1 GN</b></li></ul>
<b>Código:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>300104</b></li></ul>
<b>Material:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plástico LLDPE</li></ul>
<b>Rango de temperatura:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• - 20 hasta + 120°C</li></ul>
<b>Capacidad:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 87 litros</li></ul>
<b>Medidas:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• anch.. 450 x prof. 645 x alt. 620 mm</li></ul>
<b>Peso:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 15,3 kg</li></ul>

---

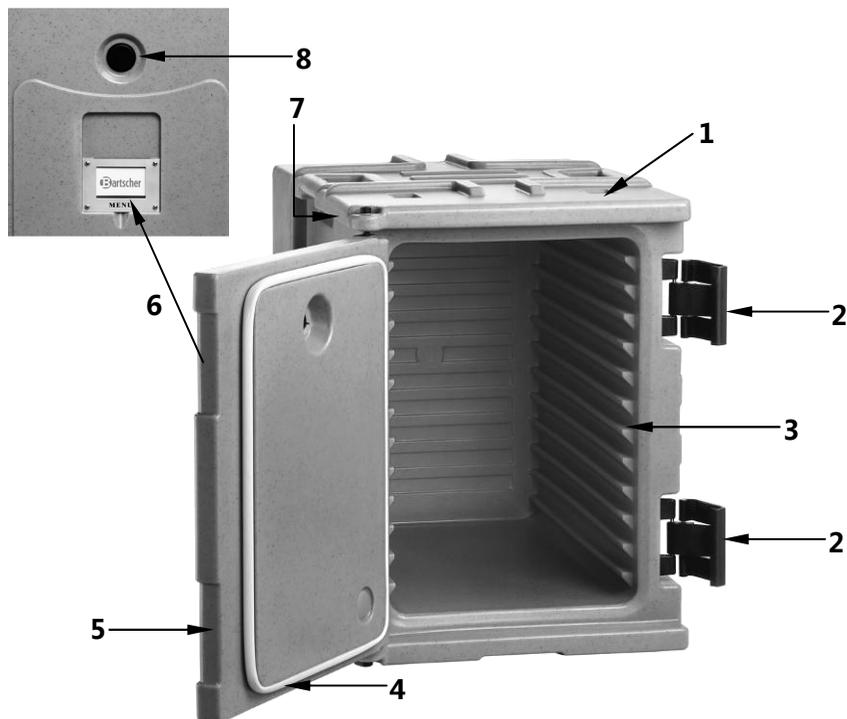
## Propiedades

- El contenedor isotérmico con apertura frontal, sin calentamiento, está diseñado para transportar alimentos fríos y calientes;
- ideal para grandes cocinas, catering, restaurantes, etc.;
- contenedor resistente de plástico, de doble pared, con 12 insertos puede contener hasta 12 x 1/1 GN de diferentes profundidades;
- apilable;
- junta extraíble para facilitar la limpieza;
- asas integradas facilitan el transporte.

## Uso correcto del aparato

**El contenedor isotérmico para el transporte de alimentos** está destinado **exclusivamente** para **almacenar y transportar** alimentos fríos, calientes y congelados apropiados.

## Descripción de los componentes



- 1** Carcasa
- 2** Cierre de la puerta (2)
- 3** Guías para cubetas GN
- 4** Junta de la puerta
- 5** Puerta
- 6** Ventana para la tarjeta con descripción
- 7** Asas incorporadas
- 8** Tapa protectora del purgador de aire

## Preparación del contenedor isotérmico

- Desempaquete el contenedor isotérmico y retire por completo el material de embalaje.
- Asegúrese de que no falte ningún elemento:
  - contenedor isotérmico de transporte con una puerta
  - junta de la puerta
- Lave el contenedor isotérmico para el transporte de alimentos y la junta de puerta con un detergente aprobado para contacto con los alimentos.
- Fije la junta en la puerta siguiendo los consejos a continuación.
  - Tense la junta alrededor de su bancada.
  - Asegúrese de que la junta esté bien colocada, con el fin de evitar reducir el aislamiento térmico.



### ¡INDICACIÓN!

**¡El contenedor isotérmico para el transporte de alimentos no cuenta con un cierre hermético!**

- Cierre la tapa protectora del purgador de aire en la puerta, girando la válvula en el interior.
- Si se requiere la aclimatación del contenedor isotérmico, llénelo de agua caliente para calentarlo o colóquelo con la puerta abierta en la nevera para enfriar.

## La temperatura de los alimentos

Para el transporte máximo de 3 horas, según la norma EN 12571:1998, se recomiendan las siguientes temperaturas:

Alimentos	Temperatura de inicio
calientes	superior a los +75 °C (para la temp. final superior a los +65 °C)
fríos	inferior a los +3 °C (para la temp. final inferior a los +7 °C)
congelados	inferior a los -22 °C (para la temp. final inferior a los -18 °C)



### ¡INDICACIÓN!

**Para mantener una temperatura baja para los alimentos fríos o congelados en el contenedor isotérmico, se pueden colocar baterías de enfriamiento.**

## Alimentos inadecuados

- Los alimentos que se detallan a continuación no son adecuados para el almacenamiento y transporte en el contenedor isotérmico:
  - alimentos calientes a base de leche;
  - bebidas que contienen ácido carbónico, no embotelladas.

## Llenado del contenedor isotérmico

- Prepare los alimentos (platos), colóquelos en las cubetas GN idóneas y, a continuación, coloque las cubetas en el contenedor isotérmico para el transporte.



**¡ATENCIÓN!**

**No coloque recipientes y bandejas calientes recién retirados del horno en el contenedor isotérmico. Los recipientes calientes pueden dañar las superficies. Los platos preparados deben primero enfriarse al menos hasta los 120 °C.**

- Para mantener la temperatura óptima, el contenedor para el transporte debe llenarse por completo.
- Para que el tiempo de mantener la temperatura no se reduzca, el contenedor isotérmico para el transporte debe llenarse al menos en 50%.
- Debe abrir la tapa protectora del purgador de aire solamente para igualar la presión interna.
- Después de llenar, cierre la puerta del contenedor isotérmico para el transporte.
- Para evitar la caída de temperatura, el contenedor isotérmico para el transporte no debe permanecer abierto más tiempo del necesario.

## Determinar el contenido del contenedor isotérmico para el transporte

- En la parte frontal de la puerta del contenedor isotérmico para el transporte de alimentos se encuentra una ventana para la tarjeta con descripción. Las tarjetas con descripción se pueden cambiar con facilidad.



---

## Transporte

- Antes de transportar el contenedor isotérmico, cierre la tapa protectora del purgador de aire.
- Levante con cuidado el contenedor isotérmico en posición horizontal para evitar el derrame de los alimentos.
- Cuando se utilicen varios contenedores isotérmicos transportable, se puede apilar uno encima del otro.
- Asegúrese de que el contenedor isotérmico, durante el transporte, esté en posición horizontal.
- Asegure el contenedor isotérmico del desplazamiento y de la caída.



## Limpieza y mantenimiento

- Limpie el contenedor isotérmico para el transporte después de cada uso.
- Retire la junta de la puerta de su bancada, que se encuentra en la parte interior de la puerta. Lave la junta con agua caliente y un detergente aprobado para contacto con los alimentos. A continuación, enjuague con agua limpia. Deje que la junta se seque o séquela con un paño suave.
- Limpie la parte interior de la puerta con un paño suave y húmedo, con un detergente suave y, a continuación, seque la superficie. Instale la junta de puerta en la bancada situada en la parte interior de la puerta.
- **No** sumerja el contenedor isotérmico para el transporte en agua.
- Limpie el interior y el exterior del contenedor isotérmico para el transporte con agua caliente y un cepillo suave o una esponja. A continuación, enjuague las superficies con agua limpia y seque el contenedor isotérmico para el transporte con un paño suave.
- Nunca utilice detergentes agresivos o abrasivos que pudieran rayar las superficies.
- Después de limpiar el contenedor isotérmico, déjelo abierto para que se seque por completo.
- Reemplace la junta de puerta, como mucho, después de 2 años.

## Accesorios (no forman parte de la entrega)

### Carrito de transporte 12 x 1/1 GN

de contenedores isotérmico 12 x 1/1 GN

Código: 300105



## Posibles fallos de funcionamiento

- En caso de una caída del rendimiento térmico del contenedor isotérmico para el transporte, se debe comprobar:
  - si la junta de la puerta está bien sujeta;
  - si la puerta está cerrada correctamente;
  - si no hay daños en el contenedor isotérmico para el transporte;
  - si el contenedor isotérmico está lleno al menos en 50%.