



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

Données techniques

Nom	• Conteneur isotherme pour le transport des aliments 12 x 1/1 GN
N° d'article:	• 300104
Matériau:	• polymère LLDPE
Plage de température:	• de - 20 à + 120°C
Capacité:	• 87 litres
Dimensions:	• largeur 450 x profondeur 645 x hauteur 620 mm
Poids:	• 15,3 kg

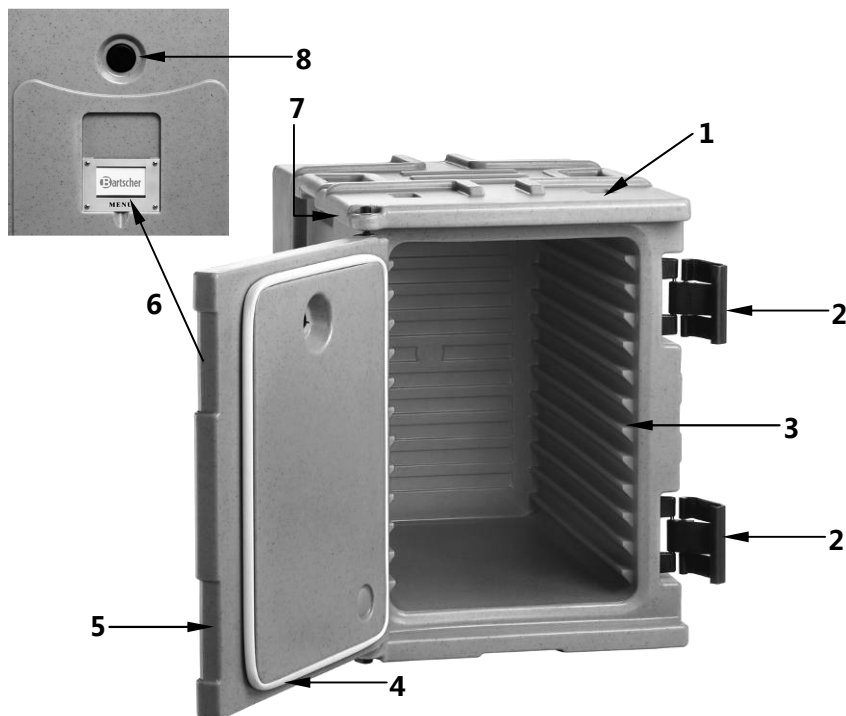
Caractéristiques

- le conteneur non chauffé avec ouverture frontale est destiné au transport des plats chauds et froids;
- idéal pour les grandes cuisines, traiteurs, restaurants, etc.;
- ce conteneur robuste à double paroi, fabriqué en matière plastique, équipé de 12 étagères peut contenir jusqu'à 12 bacs x 1/1 GN de profondeurs différentes;
- possibilité de superposer les bacs;
- joint amovible facilitant le nettoyage;
- poignées intégrées facilitant le transport.

Utilisation conforme à l'usage

Le conteneur isotherme pour le transport des aliments est destiné **uniquement à conserver et transporter** des produits alimentaires appropriés froids, chauds ou surgelés.

Liste des composants



- 1** Boîtier
- 2** Fermeture de la porte (2)
- 3** Glissières pour les bacs GN
- 4** Joint de porte
- 5** Porte
- 6** Emplacement pour l'étiquette de description
- 7** Poignées intégrées
- 8** Capuchon de ventilation

Préparation du conteneur isotherme

- Déballez le conteneur isotherme et éliminez tout l'emballage.
- Vérifier l'intégralité de la livraison:
 - conteneur isotherme avec porte destiné au transport
 - joint de porte
- Laver le conteneur isotherme pour le transport des aliments et le joint de porte en utilisant un produit nettoyant admis au contact des produits alimentaires.
- Fixer le joint de porte en suivant les conseils ci-dessous.
 - Étirer le joint sur son emplacement dans la porte.
 - S'assurer que le joint est bien fixé afin d'éviter les pertes des propriétés thermo isolantes.



INDICATION !

Le conteneur isotherme pour le transport des aliments n'est pas fermé hermétiquement!

- Fermer le capuchon de ventilation sur la porte en tournant la vanne à l'intérieur.
- Si l'acclimatation du conteneur isotherme est nécessaire, le remplir d'eau chaude pour le chauffer ou le placer, la porte ouverte, dans un réfrigérateur pour le refroidir.

Température des produits alimentaires

Pour le transport en 3 heures, selon la norme EN 12571:1998, les températures suivantes sont recommandées :

Produits alimentaires:	Température de départ
chauds	plus de +75 °C (pour une température d'arrivée de plus de +65 °C)
froids	moins de +3 °C (pour une température d'arrivée de moins de +7 °C)
surgelés	moins de -22 °C (pour une température d'arrivée de moins de -18 °C)



INDICATION !

Afin de maintenir plus longtemps une basse température pour les produits froids ou surgelés dans le conteneur isotherme, il est possible d'y placer des accumulateurs de froid.

Produits alimentaires inappropriés

- Les produits alimentaires suivants ne sont pas destinés à la conservation ni au transport dans le conteneur isotherme:
 - produits alimentaires chauds à base de lait;
 - boissons contenant de l'acide carbonique qui ne sont pas fermées dans des bouteilles

Remplissage du conteneur isotherme

- Préparer les produits alimentaires (les plats), les placer dans les bacs GN qui seront placés dans le conteneur isotherme pour le transport des aliments.



ATTENTION!

Ne pas placer les moules ni les plaques à pâtisseries dans le conteneur isotherme directement après les avoir sortis du four. Les ustensiles chauds peuvent endommager les surfaces.

Les plats préparés doivent être d'abord refroidis à une température d'au moins 120 °C.

- Afin de maintenir une température optimale, remplir entièrement le conteneur pour le transport.
- Pour que le temps du maintien de la température ne soit pas raccourci, remplir le conteneur isotherme à 50% au moins.
- Ouvrir le capuchon de ventilation du conteneur isotherme uniquement pour équilibrer la pression intérieure.
- Après avoir rempli le conteneur isotherme pour le transport des aliments, fermer la porte.
- Afin d'éviter la baisse de température, le conteneur isotherme pour le transport des aliments ne doit pas rester ouvert plus longtemps que nécessaire.

Indication du contenu du conteneur isotherme

- Sur la face avant de la porte du conteneur isotherme pour le transport des aliments, se trouve un emplacement pour l'étiquette de description. Les étiquettes peuvent être facilement remplacées.



Transport

- Avant de transporter le conteneur isotherme, fermer le capuchon de ventilation.
- Soulever horizontalement avec précaution le conteneur isotherme pour le transport, afin d'éviter le déversement/la dispersion des produits alimentaires.
- En cas d'utilisation de plusieurs récipients thermo-isolés pour le transport de produits alimentaires, il est possible de les empiler les uns sur les autres.
- S'assurer que le conteneur isotherme est placé horizontalement lors de son transport.
- Protéger le conteneur isotherme contre le déplacement et le basculement.



Nettoyage et conservation

- Nettoyer le conteneur isotherme après chaque utilisation.
- Retirer le joint de porte de son emplacement sur le côté intérieur de la porte. Laver le joint à l'eau tiède en utilisant un produit nettoyant admis au contact des produits alimentaires, le rincer ensuite à l'eau claire. Laisser sécher le joint ou le sécher à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyer le côté intérieur de la porte à l'aide d'un chiffon doux humide, imbibé d'eau et d'un produit nettoyant doux et après, sécher soigneusement la surface. Fixer le joint de porte sur son emplacement sur le côté intérieur de la porte.
- **Ne pas** plonger le conteneur isotherme pour le transport des aliments dans l'eau.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur du conteneur isotherme pour le transport des aliments à l'aide d'eau tiède et d'une brosse douce ou une éponge. Rincer ensuite les surfaces à l'eau claire et à l'aide d'un chiffon doux, sécher le conteneur isotherme.
- Ne jamais utiliser des produits nettoyants agressifs ou rugueux qui pourraient rayer les surfaces nettoyées.
- Après avoir nettoyé le conteneur isotherme, le laisser ouvert jusqu'à ce qu'il sèche entièrement.
- Remplacer le joint de porte après 2 ans au plus tard.

Équipement (qui n'est pas compris dans la livraison)

Chariot de transport 12 x 1/1 GN

pour conteneur isotherme pour le transport
des aliments 12 x 1/1 GN

Code-No.: 300105



Disfonctionnements éventuels

- Si la puissance thermique du conteneur isotherme baisse, vérifier:
 - si le joint de porte est fixé correctement;
 - si la porte est fermée correctement;
 - si le conteneur isotherme n'a pas été endommagé;
 - si le conteneur isotherme est rempli à 50% au moins.

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

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