

**GN110-1**



**300134**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2022-10-26

**Manual de instrucciones original**

## Especificaciones técnicas

<b>Denominación:</b>	<b>Contenedor de transporte térm. GN110-1</b>
N.º de referencia:	<b>300134</b>
Material:	plástico PE
Gastronorm:	1/1 GN
Profundidad max. del recipiente GN en mm:	150
Resistente a la temperatura de - a, en °C	-40 - 90
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	630 x 430 x 320
Peso en kg:	10,6

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

## Versión / propiedades

- Color: gris
- Diseño: sin calefacción
- Diseñado para: alimentos fríos o calientes
- Tipo de llenado: carga frontal
- Cubeta GN, GN 1/1
- Válvula de compensación de presión
- Pared doble
- Tapa de doble pared: no
- Apilable
- Asa de transporte
- Compartimento para carta de menú
- Características
  - asas ergonómicas
  - cierres de palanca

## Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Almacenamiento y transporte de alimentos y platos fríos, calientes y congelados adecuados.

## Especificación de las piezas

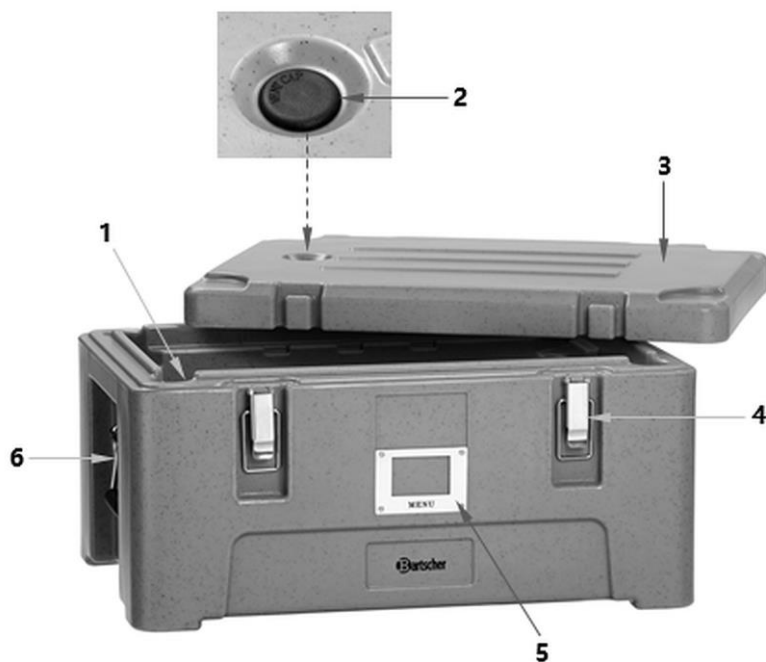


Fig. 1

- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Contenedor isotérmico            | 2. Válvula de compensación de presión |
| 3. Tapa                             | 4. Cierre de palanca (4x)             |
| 5. Compartimento para carta de menú | 6. Asa de transporte (2x)             |

## Preparación del contenedor isotérmico para el transporte

1. Desempaquete el contenedor isotérmico para el transporte y retire por completo el material de embalaje.
2. Lave el contenedor isotérmico y la tapa con un detergente aprobado para el contacto con alimentos.
3. Si se necesita aclimatar el contenedor isotérmico para el transporte, llénelo de agua caliente para precalentarlo o colóquelo en la nevera con la tapa abierta para preenfriarlo.
4. Cierre la válvula de compensación de presión girando la válvula situada en el interior de la tapa.

## La temperatura de los alimentos

Según la norma EN 12571:1998, se recomiendan las siguientes temperaturas para diversos productos alimenticios para el transporte de hasta 3 horas:

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)

ES

### ¡RECOMENDACIÓN!

**Para mantener la temperatura de los alimentos fríos y congelados en el contenedor isotérmico para el transporte durante más tiempo, se pueden colocar baterías de refrigeración adicionales en el contenedor.**

## Alimentos inadecuados

Los alimentos que se detallan a continuación no son adecuados para el almacenamiento y transporte en el contenedor isotérmico para el transporte:

- alimentos calientes a base de leche;
- bebidas gaseosas no embotelladas.

## Preparación del contenedor isotérmico para el transporte

1. Prepare los productos necesarios.
2. Coloque los alimentos en las cubetas GN adecuadas u otros recipientes.
3. Coloque los alimentos en las cubetas GN (u otros recipientes) en el contenedor isotérmico para el transporte.

### ¡ATENCIÓN!

**Los recipientes calientes pueden dañar las superficies.**

No coloque recipientes con alimentos sacados directamente del horno en el contenedor isotérmico para transporte.

Los platos preparados deben primero enfriarse al menos hasta los 120 °C.

### ¡RECOMENDACIÓN!

**Para mantener la temperatura óptima, el contenedor isotérmico 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%.**

ES

4. Primero coloque la tapa adecuada para la cubeta GN, luego coloque la tapa del contenedor isotérmico para el transporte.
5. Abra la válvula de compensación de presión del contenedor isotérmico para transporte lleno solo para que se iguale la presión interna.
6. Cierre el contenedor isotérmico para el transporte con los 4 cierres de palanca, encajándolos en los huecos de la tapa.
7. Para evitar la pérdida de temperatura, no abra el contenedor para el transporte durante más tiempo del necesario.

### ¡RECOMENDACIÓN!

**¡El contenedor isotérmico para el transporte no se cierra herméticamente!**

## Preparación del contenedor isotérmico para el transporte

El contenedor isotérmico para el transporte está equipado con un bolsillo para la descripción de los platos, que se encuentra en la parte delantera.

Las tarjetas de menú etiquetadas pueden sustituirse fácilmente en cualquier momento.



Fig. 2

## Transporte

1. Cierre la válvula de compensación de presión antes de transportar los alimentos en el contenedor isotérmico para el transporte.
2. Levante con cuidado el contenedor isotérmico para el transporte en posición horizontal para evitar que se derramen los alimentos.
3. El contenedor isotérmico para el transporte debe transportarse por las asas situadas en los lados derecho e izquierdo de la carcasa.

### ¡ATENCIÓN!

**Nunca transporte el contenedor isotérmico para el transporte por los cierres. Esto puede abrirse accidentalmente y hacer que los alimentos se derramen fuera de los contenedores.**

ES

Si se utilizan varios contenedores isotérmicos para el transporte, pueden apilarse unos encima de otros para el transporte.

4. Asegúrese de que el contenedor isotérmico para el transporte también se mantiene en posición horizontal y estable durante el transporte.
5. Si es necesario, asegure el contenedor isotérmico para el transporte para que no se deslice ni vuelque durante el transporte.



Fig. 3

## Accesorios (no forman parte de la entrega)

### Carro de transporte TBGN110

Para contenedores isotérmicos para el transporte GN110-1 y GN110-12

N.º de art. 300135



Fig. 4



Fig. 5

ES

## Limpieza y conservación

### **¡ ATENCIÓN!**

**Los productos abrasivos, los detergentes que contienen disolventes o sustancias corrosivas pueden dañar la superficie del aparato.**

Utilice únicamente productos de limpieza adecuados para la limpieza.

1. Limpie el contenedor isotérmico para el transporte después de cada uso.
2. Abra los cierres de palanca y retire la tapa.
3. Saque las cubetas GN con los alimentos del contenedor isotérmico.
4. Limpie el contenedor isotérmico para el transporte por dentro y por fuera, la tapa con agua tibia y un producto de limpieza aprobado para el contacto con alimentos y una esponja suave, un cepillo o un paño.
5. Repase las piezas y superficies que se han limpiado con un paño suave.
6. Seque bien las superficies que se han limpiado.
7. Después de limpiar el contenedor isotérmico para el transporte, déjelo abierto para que se seque por completo.