

GN110-12



300133

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

Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2022-10-19

Manual de instrucciones original

Especificaciones técnicas

Denominación:	Contenedor de transporte térm. GN110-12
N.º de referencia:	300133
Material:	plástico PE
Gastronorm:	1/1 GN
Cantidad de pares de guías:	12
Distancia entre las pares de guías en mm:	40
Resistente a la temperatura de - a, en °C:	-40 - 90
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	460 x 630 x 635
Peso en kg:	16,3

¡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
- Apta para recipientes GN
- Tipo de ranuras para bandejas: longitudinales
- Pared doble
- Puerta de doble pared: no
- Válvula de compensación de presión
- Apilable
- Asa de transporte
- Compartimento para carta de menú
- Tipo de puerta: puerta con bisagras
- Bisagra de la puerta: izquierda, sin posibilidad de cambiar la dirección de apertura
- Características:
 - asas ergonómicas
 - cierres de palanca

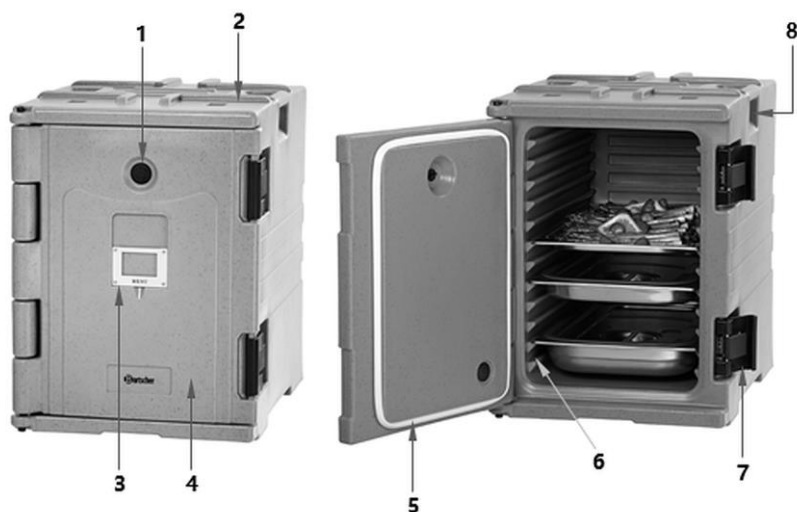
Uso conforme a su destino

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



ES

Fig. 1

Entregado sin cubeta GN!

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Válvula de compensación de presión | 2. Carcasa |
| 3. Compartimento para carta de menú | 4. Puerta del contenedor de transporte |
| 5. Junta de la puerta | 6. Guías para cubetas GN (12x) |
| 7. Cierre de palanca (2x) | 8. 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 junta de la puerta con un detergente aprobado para el contacto con alimentos.
3. Fije la junta en la puerta siguiendo los consejos a continuación.
 - Estire la junta en los soportes.
 - Asegúrese de que la junta está correctamente colocada para evitar una reducción de la eficiencia térmica.

¡RECOMENDACIÓN!

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

4. Cierre la válvula de compensación de presión girando la válvula situada en el interior de la puerta.

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)

¡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.
3. Inserta las cubetas GN en las guías del contenedor isotérmico para el transporte.

¡ATENCIÓN!

Los recipientes GN 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. Abra la válvula de compensación de presión del contenedor isotérmico para transporte lleno solo para que se iguale la presión interna.
5. Tras el llenado, cierre la puerta del contenedor isotérmico para transporte con los cierres de sujeción.
6. Para evitar la pérdida de temperatura, no abra el contenedor para el transporte durante más tiempo del necesario.

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 de la puerta.

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.

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

3. Asegúrese de que el contenedor isotérmico para el transporte también se mantiene en posición horizontal y estable durante el transporte.
4. Asegure el contenedor isotérmico para el transporte para que no se deslice ni vuelque durante el transporte.



Fig. 3

ES

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

Limpeza 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. Retire todos los alimentos de las cubetas GN.
3. Retire la junta de la puerta de su bancada, que se encuentra en la parte interior de la puerta.
4. La junta de la puerta debe limpiarse con agua tibia y un producto de limpieza aprobado para el contacto con alimentos. Por último, aclare la junta de la puerta con agua limpia. Deje que la junta de la puerta se seque al aire o séquela con un paño suave y sin pelusas.
5. Limpie el contenedor isotérmico para el transporte por dentro y por fuera, la puerta con agua tibia y un producto de limpieza aprobado para el contacto con alimentos y una esponja suave, un cepillo o un paño. Repase las piezas y superficies que se han limpiado con un paño suave. Seque bien las superficies que se han limpiado.
6. Instale la junta de puerta en la bancada situada en la parte interior de la puerta.
7. Después de limpiar el contenedor isotérmico para el transporte, déjelo abierto para que se seque por completo.
8. **Reemplace la junta de puerta, como mucho, después de 2 años.**

ES

Posibles fallos

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 colocada;
- si la puerta se cierra correctamente;
- se el contenedor isotérmico para el transporte no está dañado;
- si el contenedor isotérmico para el transporte está lleno al menos en 50%.