

Blancotherm - Speisentransportbehälter direkt im Shop: <http://thermobox-online.de/>

BLANCOTHERM 620 KV

Abmessungen

Länge:	630 mm
Breite:	425 mm
Höhe:	660 mm

Ausführung

Der Speisentransportbehälter wird im Thermoform-Verfahren hergestellt und besteht aus hochwertigem, physiologisch unbedenklichem und lebensmittelbeständigem Polypropylen. Der doppelwandige Kunststoffbehälter und die Stecktür sind mit PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt. Innen- und Außenbehälter sind dicht verschweißt. Die Kunststoffoberfläche ist glatt und porenfrei.

Längsseitig am Korpus befindet sich in Mulden vertieft jeweils 1 Edelstahltragebügel mit ergonomisch geformten Kunststoff-Tragegriffen. Die Edelstahltragebügel ermöglichen auch bei einer starken Beanspruchung einen verschleißarmen Gebrauch.

Der Behälter ist mit einer abnehmbaren Stecktür ausgestattet, auf welcher eine Aufnahmevorrichtung für Beschriftungskarten zur Kennzeichnung der sich im Behälter befindlichen Speisen integriert ist. Die Stecktür wird im unteren Bereich des Behälters auf einem Edelstahlbügel aufgesetzt und oben mit dem Verschluss geschlossen. Der am Behälter frontseitig oben angebrachte Verschluss ermöglicht auch bei engen Raumverhältnissen das leichte Öffnen gestapelter und nebeneinander stehender BLANCOTHERM-Behälter.

An der Unterseite des Behälters befinden sich zwei angeschraubte Stapelkufen, die Behälteroberseite ist mit vier angeschraubten Stapelecken versehen. Alle BLANCOTHERM-Behälter sind untereinander stapelbar.

Der Behälter ist komplett spülmaschinentauglich bis max. +96°C.

Alle Verschleißteile (Kufen, Stapelecken, Griffe, Türverschluss) sind im Servicefall einfach austauschbar. Alle versenkten Schrauben sind aus Hygienegründen mit Kunststoffstopfen abgedeckt.

Die Bestückung des BLT 620 KV erfolgt von vorne. Der Innenkorpus des Behälters ist mit 12 Paar angeformten Auflagesicken im Abstand von 39 mm zur Aufnahme von Gastronom-Behältern versehen.

Der durchschnittliche Temperaturverlust beträgt bei geschlossenem Behälter bei warmen Speisen ca. 1,5°C je Stunde, kalte Speisen erwärmen sich um ca. 0,5°C je Stunde (nach DIN EN 12571).

Zubehör/ Optionen

- verschiedene Transportwagen und -Rollis siehe Gesamt-Preisliste
- Eutektische Platte (-3°C) aus Kunststoff (Best.-Nr. 568136)
- Eutektische Platte (-12°C) aus Kunststoff (Best.-Nr. 573332)
- Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm (Best.-Nr. 564352)
- GN-Stege zum variablen Einsetzen von GN-Behältern der Größe GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9 in den Einschubrahmen (ST 3 Best.-Nr. 550650,

Blancotherm - Speisentransportbehälter direkt im Shop: <http://thermobox-online.de/>

ST 5 Best.-Nr. 550 651)

- Menükarten incl. Zubehör siehe Gesamt-Preisliste

Technische Daten

Werkstoff:	Polypropylen (PP), Polyamid (PA), Edelstahl
Temperatur- Beständigkeit:	-25°C bis +100°C
Isoliermaterial:	PUR-Schaum - FCKW-frei
Sicken:	12 Paar Auflagesicken, Abstand 39 mm
Kapazität:	3 x GN 1/1-150
Gewicht	14,0 kg

Besonderheit

- spülmaschinentauglich bis maximal +96°C
- FCKW-frei und recyclebar
- Verschluss oben für leichtes Öffnen und Verschließen auch bei engsten Raumverhältnissen

Fabrikat

Hersteller:	BLANCO
Modell:	BLT 620 KV BLANCOTHERM
Best.Nr.	564 358

