

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

BLANCOTHERM 620 KUF

Abmessungen

Länge:	670 mm
Breite:	445 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 Flügeltür sind mit PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt. Innen- und Außenbehälter sind dicht verschweißt. Die Kunststoffoberfläche ist glatt und porenfrei.

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

Der Behälter ist mit einer um 270° schwenkbaren, bei Bedarf abnehmbaren Flügeltür ausgestattet. Das patentierte Türscharnier gewährleistet, dass die Tür nur in einer fest definierten Position abgenommen werden kann. Dadurch werden ein unbeabsichtigtes Aushängen der Tür und damit Verletzungsgefahr vermieden.

Die Tür wird über einen längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet, verschlossen.

Auf der Tür ist eine Aufnahmevorrichtung für Beschriftungskarten integriert zur Kennzeichnung der sich im Behälter befindlichen Speisen.

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 zu einer maximalen Temperatur von +96°C. Alle Verschleißteile (Kufen, Stapelecken, Griffe, Türscharniere, Türverschluss) sind im Servicefall einfach austauschbar. Alle versenkten Schrauben sind aus Hygienegründen mit Kunststoffstopfen abgedeckt.

Die Bestückung des BLT 620 KUF 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 (Art.-Nr. 568136)
- Eutektische Platte -12°C (Art.-Nr. 573332)
- Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm (Art.-Nr. 564352)

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

- GN-Stege zum variablen Einsetzen von GN-Behältern der Größe GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9 in den Einschubrahmen (ST 3 Art.-Nr. 550650, ST 5 Art.-Nr. 550651)
- 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:	2 x GN 1/1-200
Gewicht	15,5 kg

Besonderheit

- spülmaschinentauglich bis maximal +96°C
- FCKW-frei und recyclebar
- Patentiertes Türscharnier (nur in fest definierter Position aushängbar)
- Griffmulde links oben in der Tür für leichtes Umsetzen und optimales Handling des Behälters

Fabrikat

Hersteller:	BLANCO
Modell:	BLT 620 KUF BLANCOTHERM
Best.Nr.	564 365

