

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

## **BLANCOTHERM 620 KUS**

### **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.

An den Längsseiten befinden sich in Mulden vertieft Edelstahltragebügel mit ergonomisch geformten Kunststoff-Tragegriffen und Edelstahlspannverschlüssen, die in der Tür eingreifen. 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 mit zwei seitlichen Edelstahlspannverschlüssen geschlossen.

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 KUS erfolgt von vorne.

Der Innenkorpus des Behälters ist mit 12 Paar angeformten Auflagesicken im Abstand von 39 mm zur Aufnahme von Gastronorm-Behältern versehen.

Der durchschnittliche Temperaturverlust bei geschlossenem Behälter beträgt 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 (Best.Nr. 568 136)
- Eutektische Platte -12°C (Best.Nr. 573332)
- Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm (Best.Nr. 564 352)
- 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. 550 650, ST 5 Best.Nr. 550 651)
- Menükarten incl. Zubehör siehe Gesamt-Preisliste

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

### 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	15,0 kg

### Besonderheit

- spülmaschinentauglich bis maximal +96°C
- FCKW-frei und recyclebar

### Fabrikat

Hersteller:	BLANCO
Modell:	BLT 620 KUS BLANCOTHERM
Best.Nr.	566 243

