

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

BLANCOTHERM 320 KBR

Abmessungen

Länge:	630 mm
Breite:	425 mm
Höhe:	375 mm

Ausführung

Der Speisentransportbehälter wird im Thermoform-Verfahren hergestellt und besteht aus hochwertigem, physiologisch unbedenklichem und lebensmittelbeständigem Polypropylen. Er ist mit einem Innenbehälter aus CNS 18/10 ausgestattet, welcher fest mit dem Kunststoffaußenbehälter verbunden ist. Durch das Edelstahl-Inlet kann der Behälter direkt mit Speisen bestückt werden.

Der doppelwandige Kunststoffbehälter und -deckel sind mit PUR-Schaum temperaturisolierend ausgeschäumt.

Innen- und Außenbehälter sind dicht verschweißt. Die Kunststoffoberfläche ist glatt und porenfrei.

Stirnseitig am Korpus befinden sich in Mulden vertieft Edelstahltragebügel mit ergonomisch geformten Kunststoff-Tragegriffen und Edelstahlspannverschlüssen, die im Deckel eingreifen. Dadurch wird eine dauerhafte Verspannung erreicht. Die Edelstahltragebügel garantieren auch bei einer starken Beanspruchung einen verschleißarmen Gebrauch.

Auf der Deckeloberseite ist eine Aufnahmevorrichtung für Beschriftungskarten integriert zur Kennzeichnung der sich im Behälter befindlichen Speisen. Die im extra verstärkten Deckel integrierten Niederhalter verhindern ein ungewolltes Öffnen der GN-Behälter während des Transportes.

Im tiefgezogenen Edelstahl-Innenbehälter befinden sich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen Vertiefungen im Randbereich.

An der Unterseite des Behälters befinden sich zwei angeschraubte Stapelkufen. Alle BLANCOTHERM-Behälter sind untereinander stapelbar. BLT 320 KB sind auch offen ohne Deckel stapelbar.

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

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

Die Bestückung des BLT 320 KB erfolgt von oben mit Gastronorm-Behältern der max. Größe GN 1/1–200 bzw. deren Unterteilung.

Der Behälter wird durch eine leistungsstarke energiesparende Silikonheizung beheizt. Die Heizung ist wasserdicht im Behälter integriert, und durch eine Kunststoff-Abdeckplatte an der Unterseite des Behälters leicht zugänglich.

An der Stirnseite des Behälters befindet sich der Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch den Spezial-Drehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann. Daneben befindet sich der digitale

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

Regler mit LED-Display.

Die Temperatur im Innern des Behälters ist gradweise regelbar von +40°C bis +95°C, für besonders schonende und appetitliche Warmhaltung der Speisen. Im Full-Power-Betrieb wird eine Temperatur von

ca. +98°C erreicht. Die Heizung ist mit einem integrierten Überhitzungsschutz ausgestattet, um ein Weitergaren der Speisen zu verhindern. Die Ist-Temperatur wird auf dem LED-Display angezeigt.

Der Behälter ist nass, und unter Temperaturverlusten, auch trocken beheizbar und kann dank des Edelstahl-Inlets direkt bestückt werden.

Im unbeheizten Zustand beträgt der durchschnittliche Temperaturverlust im geschlossenen Behälter bei warmen Speisen ca. 1,5°C je Stunde, kalte Speisen erwärmen sich um ca. 0,5°C je Stunde und entspricht damit den Anforderungen nach DIN EN 12571 (thermische Klassen).

Das Netzanschlusskabel ist dem Behälter lose beigelegt.

Zubehör/ Optionen

- verschiedene Transportwagen und -Rollis siehe Gesamt-Preisliste
- Eutektische Platte -3°C (Best.Nr. 569 315)
- GN-Stege zum variablen Einsetzen von GN-Behältern (ST 3 Best.Nr. 550 650, 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 Kapazität: GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Aufheizzeit:	im Full-Power-Betrieb, mit einer Wassermenge von 4 Litern wird in 45 Min. eine Temperatur von +70°C +/- 5°C erreicht
Gewicht	13,5 kg
Elektr. Anschluß:	220-240 V (AC)/ 50-60 Hz/ 400 W

Besonderheit

- Schutz gegen starkes Strahlwasser (IPX 6)
- VDE-GS geprüft
- spülmaschinentauglich bis maximal +96 °C (verschießbare Netzanschlussbuchse)
- Innenbehälter aus Edelstahl 18/10, dadurch Direktbestückung möglich
- nass und trocken beheizbar
- gradweise Temperaturregelung von +40°C bis +95°C
- Temperaturanzeige
- Heizung mit integriertem Überhitzungsschutz
- FCKW-frei und recyclebar

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

Fabrikat

Hersteller:	BLANCO
Modell:	BLT 320 KBR BLANCOTHERM
Best.Nr.	572 228

