

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

BLANCOTHERM 620 KF mit Kondensat-Rinne

Abmessungen

Länge:	630 mm
Breite:	425 mm
Höhe:	830 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 befinden sich in Mulden vertieft Edelstahltragebügel mit ergonomisch geformten Kunststoff-Tragegriffen und Edelstahlspannverschlüsse, die in der Stecktür eingreifen. Die Edelstahltragebügel ermöglichen auch bei einer starken Beanspruchung einen verschleißarmen Gebrauch.

Die Behälteroberseite ist mit vier angeschraubten Stapelecken versehen. Alle BLANCOTHERM-Behälter sind untereinander stapelbar.

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. Auf der Rückseite des Behälters im unteren Bereich befindet sich ein Halter für die Stecktür in Form eines Edelstahlbügels.

Der Behälter ist mit einem Fahrgestell, bestehend aus einer Bodenplatte aus Polyethylen inklusive Kondensat-Auffangrinne ausgestattet. Die Kondensat-Auffangrinne dient der Vermeidung von Rutsch- und Verletzungsgefahr.

An der stabilen Bodenplatte sind 4 Lenkrollen aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8, davon 2 mit Feststeller, Rollendurchmesser 125 mm befestigt.

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

Die Bestückung des BLT 620 KF 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. 568 136)
- Eutektische Platte -12°C (Art. Nr. 573332)

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

- Einschubrahmen zur Unterteilung von GN-Behältern mit max. Tiefe 150 mm (Art. 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 Art. Nr. 550 650, ST 5 Art. Nr. 550 651)
- Menükarten incl. Zubehör siehe Gesamt-Preisliste

Technische Daten

Werkstoff:	Polypropylen (PP), Polyethylen (PE) 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	24,7 kg

Besonderheit

- FCKW-frei und recyclebar
- fahrbarer Speisentransportbehälter
- Mit Kondensat-Auffangrinne zur Vermeidung von Rutsch- und Verletzungsgefahr

Fabrikat

Hersteller:	BLANCO
Modell:	BLT 620 KF mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM
Best.Nr.	573 316

