

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

## **BLANCOTHERM 420 K**

### **Abmessungen**

Länge:	670 mm
Breite:	445 mm
Höhe:	475 mm

### **Ausführung**

Der Speisentransportbehälter wird im Thermoform-Verfahren hergestellt und besteht aus hochwertigem, physiologisch unbedenklichem und lebensmittelbeständigem Polypropylen. Der doppelwandige Kunststoffbehälter und die Tür 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, Türscharnier und Türverschluss) sind im Servicefall einfach austauschbar. Alle versenkten Schrauben sind aus Hygienegründen mit Kunststoffstopfen abgedeckt.

Die Bestückung des BLT 420 K erfolgt von vorne. Der Innenkorpus des Behälters ist mit 11 Paar angeformten Auflagesicken im Abstand von 31 mm zur Aufnahme von Gastronom-Behältern versehen.

Der durchschnittliche Temperaturverlust im geschlossenen 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 (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 inkl. 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:	11 Paar Auflagesicken, Abstand 31 mm
Kapazität:	2 x GN 1/1-150
Gewicht:	12,0 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:	BLANCOTHERM BLT 420 K
Best.Nr.	573514

