



Thermo - Guard der Isolierbehälter für Speiseeis und warme Lebensmittel

Allgemeine Informationen

Der Thermo - Guard ist ein Isolierbehälter für kalte und heiße Lebensmittel. Durch seine unübertroffene Isoliereigenschaft ist der Thermo Guard zum Lagern von heißen oder kalten Lebensmitteln hervorragend geeignet. Bei der Aufbewahrung von Speiseeis hat sich der Thermo Guard ebenso bewährt, wie bei heißen Lebensmittel. Das Kernstück des Behälters ist der vakuumisolierte Glaseinsatz, der aus Borosilikatglas 3.3 nach DIN Norm 3585 besteht. Das Borosilikatglas 3.3 ist eine Glasart, die sich in der Industrie auf Grund ihrer hervorragenden und thermischen Eigenschaften bewährt hat. Hier wird das Glas in einem Temperaturbereich von -200°C bis $+350^{\circ}\text{C}$ eingesetzt. Das geschmacksneutrale Verhalten von Glas eignet sich als ausgezeichneter Vorratsbehälter für Lebensmittel. Dieser Glasbehälter wird mit einem Deckel abgeschlossen, der ca. 6 cm stark isoliert ist oder mit Kältemittel gefüllt wird. Eingebaut ist dieser vakuumisolierte Glasbehälter in eine Edelstahlumhüllung mit Tragebügel oder Tragegriffe. Der Behälter findet überall Anwendung, wo kalte oder warme Lebensmittel geladert oder transportiert werden müssen.

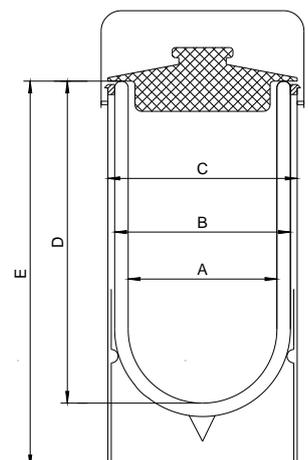


Technische Angaben

Typ	Nutzvolumen ca. [L]	A mm	B mm	C mm	D mm	E mm	Gewicht ca. [kg]
Standardgrößen mit Edelstahl-Umhüllung							
LTB 52	5	200	230	250	275	385	6
LTB 53	8	200	230	250	350	475	8
LTB 54	12	200	230	250	500	610	9
Sondergrößen mit Aluminium-Umhüllung							
LTB 55 CAL	19	250	280	300	480	615	14
LTB 56 CAL	26	250	280	300	620	750	16

Artikel-Nummern

Typ	Artikel Nr.	Artikel Nr.	Ersatzglas	Artikel Nr.
Standardgrößen	mit Deckel	ohne Deckel		
LTB 52	3013-D	3013	42 E	3043
LTB 53	3014-D	3014	43 E	3044
LTB 54	3015-D	3015	44 E	3045
Sondergrößen				
LTB 55 CAL	3031		45 E	3046
LTB 56 CAL	3032		46 E	3047



**Die Behälter Typ LTB 52 bis 54 werden ohne Deckel angeboten.
Die Deckel müssen separat bestellt werden.**

Bedienungshinweise

Einige grundlegende Bedienungshinweise sind bei Isolierbehälter zu beachten, um die guten Temperaturstandzeiten, wie sie in den Diagrammen zu sehen sind, zu erreichen. Jeder Behälter, der mit einem heißen Lebensmittel befüllt werden soll, muss vorher mit heißem Wasser gefüllt werden. Das heiße Wasser sollte einige Minuten im Behälter verbleiben. Wird der Behälter für kalte Speisen verwendet, so sollte dieser vorher im Kühlschrank oder in einer Gefriertruhe vorgekühlt werden. Das Vorwärmen oder Vorkühlen ist sehr wichtig, da jeder Behälter ansonsten Wärme oder Kälte vom eingebrachten Lebensmittel entzieht. Ein nur zur Hälfte gefüllter Behälter hat ein schlechteres Temperaturverhalten als ein komplett gefüllter Behälter. Es handelt sich hierbei um einen physikalischen Effekt, der bei allen Isolierbehältern auftritt. Isolierverhalten und Temperaturstandzeiten können Sie aus den Diagrammen entnehmen.

Sicherheitshinweise

Wichtig! Die Oberfläche des Glases darf nicht beschädigt oder verkratzt werden. Beschädigte oder verkratzte Behälter dürfen nicht mehr eingesetzt werden und müssen zur Prüfung ins Werk eingesandt werden.

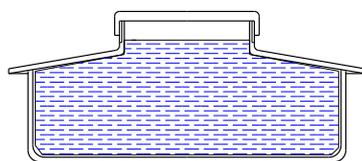
Reinigung

Zu Reinigung des Glasbehälters darf kein Scheuermittel verwendet werden. Man sollte mit einem Flüssigreiniger oder mit Essig den Behälter reinigen. Der Behälter, wie auch der Deckel, darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

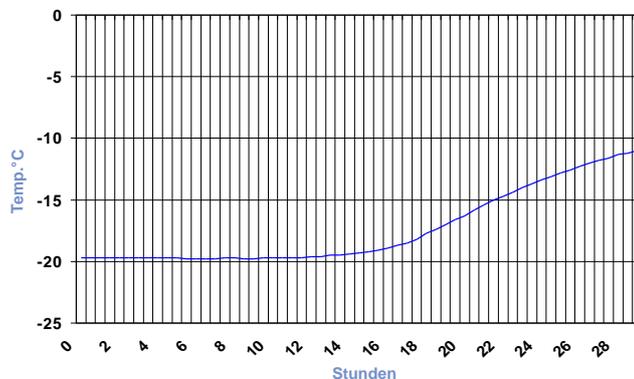
Standard - Kühldeckel für Speiseeis Anwendung bei Typ LTB 52 bis 54

Der Deckel wird mit einer Mischung aus Wasser und Salz gefüllt. Das Mischungsverhältnis sollte auf 1,3 Liter Wasser 500 Gramm Speisesalz betragen. Der Deckel wird unverschlossen in der Tiefkühltruhe bei ca. -22°C eingefroren.

Der Behälter Typ LTB 53 wurde in der Tiefkühltruhe bei -22°C vorgekühlt, mit 7,5 Liter Speiseeis gefüllt und der mit Wasser und Speisesalz Mischung gefrorene Deckel Typ A aufgesetzt.



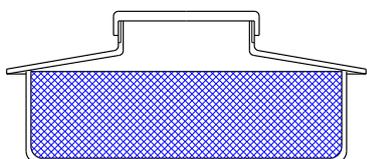
Isolierdeckel Typ A
Best.Nr.: 3052



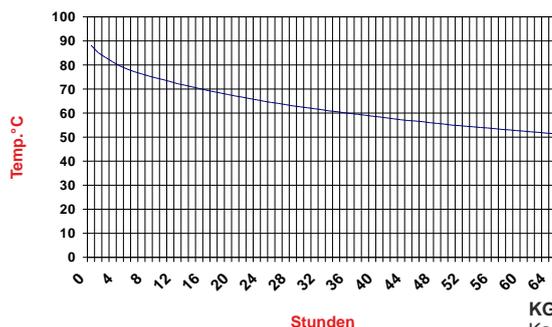
Der Behälter Typ LTB 53 wurde in der Tiefkühltruhe bei -22°C vorgekühlt, mit 7,5 Liter Speiseeis gefüllt und der mit Wasser und Speisesalz Mischung gefrorene Deckel Typ A aufgesetzt.

Sonder - Isolierdeckel für heiße flüssige Speisen bei Typ LTB 52 bis 54

Der Behälter wurde mit heißem Wasser vorgewärmt, danach mit 90°C heißem Wasser gefüllt und der Deckel Typ B aufgesetzt.



Isolierdeckel Typ B mit PU-Isolierung
Best. Nr.: 3053



KGW-ISOTHERM
Karlsruher Glastechnisches Werk
76185 Karlsruhe Gablonzerstraße 6
Tel: 0721 95897-0 Fax: 0721 95897-77
E-Mail: info@KGW-ISOTHERM.COM
Internet: www.KGW-ISOTHERM.COM