

# metos

**Ruoankuljetusvaunu  
Mattransportvagnen  
Food Carrier**

**METOS DELIVER**

**JW-DOW**

4133258

**Käyttöohje Bruksanvisningar User Manual**



Käännös valmistajan englanninkielisestä käyttöohjeesta

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>1.</b>	<b>Laitteen kuvaus .....</b>	<b>2</b>
1.1.	Teknisiä tietoja .....	2
<b>2.</b>	<b>Käyttö .....</b>	<b>2</b>
2.1.	Käyttövinkkejä .....	2
<b>3.</b>	<b>Puhdistus .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Huolto .....</b>	<b>3</b>
4.1.	Huomioitavaa .....	3

## 1. Laitteen kuvaus

Ruoankuljetusvaunu DELIVER on tarkoitettu lämpimien tai kylmien ruokien lyhytaikaiseen säilytykseen ja kuljettamiseen.

Kuljetusvaunun valmistusmateriaalina on käytetty tehokkaasti lämpöä eristävää polyuretaanivaahtoa, joka kosteuttahylykivänä on helposti puhtaanaapidettava materiaali. Toisena materiaalina on käytetty kestävä polyetyleenä.

Kuljetusvaunu on varustettu kääntyvillä pyörillä, joista kaksi jarrullisia.

Nylonista valmistettu, upotettu kahva ja oven tiivisteet sulkevat vaunun ilmatiiviisti. Oven venttiili helpottaa oven avaamista ilmanpainetta tasaamalla.

### 1.1. Teknisiä tietoja

Ulkomitat	508 x 700 x 1200 mm
Paino	30 kg
Kapasiteetti	10 x GN1/1-65 tai 6 x GN1/1-100 tai 4 x GN 1/1-150

Valmistajan ilmoittama lämpötilan säilyvyys

Aloitustilämpötila	1 h kuluttua	2 h kuluttua	3 h kuluttua	4 h kuluttua
80°C	75°C	72°C	70°C	68°C
0°C	2°C	4°C	5°C	6°C

Testissä käytetty 10 kpl vedellä täytettyä GN1/1 astiaa. Kuljetuslaatikot oli esikuumennettu ennen testiä.

## 2. Käyttö

Puhdista vaunu huolellisesti ennen käyttöä.

Täytä astiat ruoalla ja peitä kannella tai täytä vaunu valmiiksi pakatuilla tuotteilla. Ruokien tulee olla esikuumennettuja tai jäähdetytyjä tarpeen mukaan.

Sulje vaunu ja varmista, että kahva lukkiintuu täydellisesti.

### 2.1. Käyttövinkkejä

Kuljetusvaunua ei ole välttämätöntä esilämmittää, mutta sen voi suorittaa täyttämällä GN astiat kuumalla vedellä ja säilyttämällä niitä suljetussa vaunussa 20...30 minuuttia.

Ruokasäilytysastioiden tulee olla täysiä ja täytön tulee tapahtua nopeasti.

### 3. Puhdistus

Vaunu puhdistetaan miedolla saippuvedellä pehmeää liinaa tai pehmeää harjaa apuna käyttäen.  
Huuhtelu puhtaalla lämpimällä vedellä.  
Kuivaus ilmvassa paikassa tai kuivalla, puhtaalla liinalla pyyhkien.

Ammoniakkia tai valkaisuaineita sisältävien aineiden käyttö on kiellettyä.

Metallisten puhdistusvälineiden ja hankausaineiden käyttö on kielletty.

### 4. Huolto

Pyörät ovat vaunun kuluvia osia, joten niiden kunto on syytä ajoittain tarkistaa.

Pyörien pyörintä paranee, jos niiden laakereihin lisätään pisara öljyä tarvittaessa.

#### 4.1. Huomioitavaa

Oven venttiili tasaa vaunun sisäistä painetta ja siten helpottaa oven avaamista.  
Vaunun sisäpinnassa on mikroskooppisia huokosia jotka parantavat ilmastointia.



Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita.



Laitetta EI saa hävittää talousjätteiden seassa.

## Innehållsförteckning

<b>1.</b>	<b>Beskrivning .....</b>	<b>2</b>
1.1.	Tekniska data.....	2
<b>2.</b>	<b>Användning.....</b>	<b>2</b>
2.1.	Användningstips .....	2
<b>3.</b>	<b>Rengöring.....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Service.....</b>	<b>3</b>
4.1.	Observera.....	3

## 1. Beskrivning

Matttransportvagnen DELIVER är avsedd för transport och kortvarig förvaring av varm och kall mat.

Vagnen är tillverkad av polypropen med effektiv uretanisolering. Vagnen är lätt att hålla ren.

Vagnen är försedd med svängande hjul varav två är försedda med broms.

Det försänkta handtaget gör apparaten lätt att manövrera. Låsspärren av nylon sluter dörren effektivt och rostar inte. Vagnen är försedd med en ventil som utjämnar lufttrycket och gör dörren lätt att öppna.

### 1.1. Tekniska data

Yttre mått	508 x 700 x 1200 mm
Vikt	30 kg
Kapacitet	10 x GN1/1-65 eller 6 x GN1/1-100 eller 4 x GN 1/1-150

Av tillverkaren angiven temperaturhållning

Starttemperatur	Efter 1 timme	Efter 2 timmar	Efter 3 timmar	Efter 4 timmar
80°C	75°C	72°C	70°C	68°C
0°C	2°C	4°C	5°C	6°C

Vid testen användes 10 st GN1/1 kärl fyllda med vatten. Vagnens kammare värmdes upp innan testet.

## 2. Användning

Rengör vagnen noggrant innan användning.

Fyll kärnen med mat och täck med lock placera i vagnen eller använd färdigpackad mat. Produkterna bör vara på förhand uppvärmda eller nedkylda, beroende på produkten.

Stäng vagnens dörr och försäkra att låset låser sig ordentligt.

### 2.1. Användningstips

För att nå bästa resultat, värm upp vagnen innan transport/förvaring genom att placera ett kärl med hett vatten inne i vagnen (på vagnens botten) och stäng vagnens dörr. Låt verka i ca 20-30 minuter.

Kärnen bör vara fulla och vagnen bör fyllas så snabbt som möjligt

### 3. Rengöring

Rengör vagnen med mildt rengöringsmedel och vatten och en mjuk duk eller en mjuk borste. Skölj noggrant med varm vatten. Låt vagnen torka på en luftig plats eller torka med en ren duk.

Det är förbjudet att använda

- ämnen som innehåller ammoniak eller blekningsmedel.
- rengöringsverktyg av metall
- slipande medel

### 4. Service

Hjulen är vagnens slitdelar. Hjulens skick bör granskas med jämna mellanrum.

En droppe olja i hjulens lager vid behov får dem att rulla lättare.

#### 4.1. Observera

Ventilen i dörren utjämnar lufttrycket och gör dörren lätt att öppna. Vagnens inre yta har ett antal mikroporer som förbättrar ventilationen.



Då produkten nått slutet av sin ekonomiska livslängd och tas ur bruk, skall gällande lokala direktiv och bestämmelser följas.



Det är förbjudet att kasta apparaten med det vanliga hushållsavfallet.

# Table of Contents

<b>1.</b>	<b>Product features .....</b>	<b>2</b>
<b>2.</b>	<b>Technical information.....</b>	<b>2</b>
<b>3.</b>	<b>Use.....</b>	<b>2</b>
3.1.	Tips.....	2
<b>4.</b>	<b>Cleaning .....</b>	<b>3</b>
<b>5.</b>	<b>Maintenance .....</b>	<b>3</b>
5.1.	Notes.....	3



## 1. Product features

Metos DELIVER is an insulated trolley for food transport and short time storing in catering and institutional food transport.

The trolley's construction and thick PE and PU foam, durable latch and air tight gaskets keep the constant temperature for hours without an outer heat source. The door vent equalizes pressure which makes door opening of much easier.

The trolley is equipped with turnable wheels, two with brakes.

## 2. Technical information

External measures	508 x 700 x 1200 mm
Weight	30 kg
Capacity	10 x GN1/1-65 or 6 x GN1/1-100 or 4 x GN 1/1-150

Insulation effect (Manufacture's information)

Initial temperature	After 1 h	After 2 h	After 3 h	After 4 h
80°C	75°C	72°C	70°C	68°C
0°C	2°C	4°C	5°C	6°C

Test conditions: Insulated GN1/1 containers. Trolley preheated in hot water.

## 3. Use

Clean the trolley well before using.

Fill GN containers with food and cover with lid or fill the trolley with ready packed products. The food needs to be hot or cold. Close the door and make sure that the latch is locked absolutely.

### 3.1. Tips

It is not necessary to preheat the trolley, but preheating may improve the final result.

The trolley can be preheated by filling it with full number of GN containers all filled with hot water. Heat for 20...30 minutes with door closed.

The food containers have to be fully filled and loading have to be done as quickly as possible.

## 4. Cleaning

The trolley can be cleaned with neutral soap water with help of a soft cloth or soft brush.  
Rinsing with fresh, warm water.  
Drying in an aery plase or with a clean dry cloth.

Detergents containing ammonia or bleachers are harmful to the trolley's surfaces.

Do not use metal brushes or abrasive detergnets.

## 5. Maintenance

The wheels are wearing parts and therefore should be check from time to time.  
A small drop of oil into the wheels' bearing guarantee smoth rolling.

### 5.1. Notes

The vent in the cover equalizes pressure inside the trolley and that way makes it easier to open.

The trollies' walls have several micropores for ventilation. Those are not to be taken as a quality problem the trollies can be used safely.



When the trolley has reached the end of its service life, it must be recycled in accordance with current regulations.



Do not dispose of this product as unsoted municipal waste.



