

Produktdatenblatt *va-Q-tray 15* (BC000716/BC000717)



BESCHREIBUNG

Das *va-Q-tray 15* (BC000716) ist ein Mehrweg-Thermobehälter bestehend aus drei Lagen: Einer äußeren Schutzhülle (Kleinladungsträger, KLT), einem Vakuumisulationspaneel (VIP) als hochleistungsfähige thermische Isolierschicht und einem lebensmittelkonformen¹ Kunststoff-Inlay. Auf Wunsch ist das *va-Q-tray 15* mit integrierten Stelzen für die rutschsichere Platzierung von bis zu drei va-Q-accus (passive Kühl- oder Heizelemente) erhältlich (*va-Q-tray 15* mit Akku-Zentrierung: BC000717). Zusätzlich können die va-Q-accus von der Beladung durch eine speziell angefertigte Trennschicht (siehe Produktdatenblatt *Akku-Trennschicht va-Q-tray*, EK002599) separiert werden. Aufgrund des dreischichtigen Aufbaus erhält das *va-Q-tray 15* eine herausragende thermische Isolierung, mechanische Stabilität und einfache Reinigbarkeit.

In einem *va-Q-tray 15* können Güter mit einem max. Ladegewicht von bis zu 10 kg transportiert werden. Es besteht außerdem die Möglichkeit bis zu 15 voll beladene *va-Q-tray 15* inkl. Deckel aufeinander zu stapeln. Die maximale Tragfähigkeit für ein *va-Q-tray 15* ist auf 200 kg begrenzt.

Wegen des besonderen Designs kann das *va-Q-tray 15* im Stapel auch ohne Deckel verwendet werden.

¹ Für direkten Lebensmittelkontakt, gemäß „Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ unter den Prüfbedingungen: OM2, für alle Arten von Lebensmitteln. Bitte kontaktieren Sie uns für mehr Informationen.

MAßE UND GEWICHT

Äußere Abmessungen (Nesthöhe)	Innere Abmessungen		Toleranz	Gewicht	Innen- volumen
	oben	unten (ohne Stege)			
600 x 400 x 120 (112) mm ³	540 x 342 x 93 mm ³	525 x 325 x 93 mm ³	± 5 mm	2,4 kg ± 0,3 kg	16 Liter

PERFORMANCE

Das *va-Q-tray 15* hat einen Q-Wert von $(0,35 \pm 0,04)$ W/K – falls gestapelt oder mit entsprechendem Deckel ausgestattet (siehe Produktdatenblatt *va-Q-tray Deckel*, BC000520). Da das *va-Q-tray 15* für kurze Transportzeiten auch ohne sog. Phasenwechsellmaterialien (englisch: Phase Change Materials, PCM) funktioniert, hängt die Temperaturhaltedauer ohne PCM stark von Beladung und Vorkonditionierung ab. Die Performance ist am besten, wenn die maximale Menge an angemessen vorkonditionierter Beladung verwendet wird. Um die Performance des *va-Q-tray 15* weiter zu erhöhen, können mit geeignetem PCM gefüllte va-Q-accus (abhängig vom gewünschten Temperaturbereich) verwendet werden.

Upgrading-Optionen für längere Transportwege und andere Anfragen können an unser Service-Team adressiert werden:

food@va-Q-tec.com

VERSIONSHISTORIE

Datum	Version	Änderungen
2022-04-04	1.0	Neues Dokument.