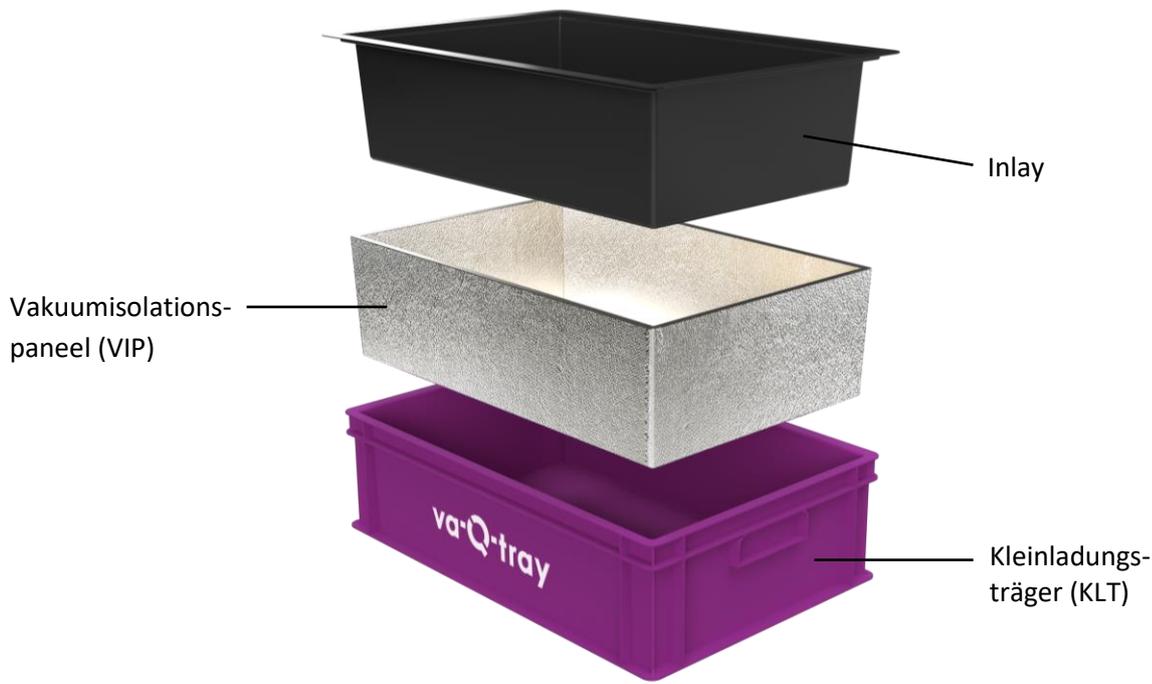


## Produktdatenblatt va-Q-tray (BC000686)



### BESCHREIBUNG

Das va-Q-tray ist ein Mehrweg-Thermobehälter bestehend aus drei Lagen: Einer äußeren Schutzhülle (Kleinladungsträger, KLT), einem Vakuumisolationspaneel (VIP) als hochleistungsfähige thermische Isolierschicht und einem lebensmittelkonformen<sup>1</sup> Kunststoff-Inlay. Zusammen genommen erhält das va-Q-tray so eine herausragende thermische Isolierung und mechanische Stabilität.

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

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

<sup>1</sup>Für direkten Lebensmittelkontakt, getestet und zertifiziert nach der „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“. Getestet wurde unter folgenden 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			
600 x 400 x 178 (170) mm <sup>3</sup>	540 x 342 x 150 mm <sup>3</sup>	525 x 325 x 150 mm <sup>3</sup>	± 5 mm	3,3 kg ± 0,3 kg	26 Liter

## PERFORMANCE

Das va-Q-tray hat einen Q-Wert von  $(0,37 \pm 0,04)$  W/K – falls gestapelt oder mit entsprechendem Deckel ausgestattet (siehe Produktdatenblatt „va-Q-tray Deckel“, BC000520). Da das va-Q-tray für kurze Transportzeiten auch ohne sog. Phasenwechselmaterialien (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. Auf diese Weise kann eine Temperaturhaltedauer von etwa 6 Stunden und mehr erreicht werden. Um die Performance des va-Q-trays weiter zu erhöhen, können va-Q-accus (passive Kühl- oder Heizelemente) befüllt mit geeignetem PCM – 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](mailto:food@va-Q-tec.com)

## VERSIONSHISTORIE

Datum	Version	Änderungen
2021-07-29	1.0	Neues Dokument in Deutsch.