

blu'mobil 104 gn - lite

Isolierter Speisenverteilwagen zum aktiven Warmhalten

für den professionellen Catering- und Großküchenbereich, zur Verteilung von warmen Speisen (umluftbeheizt) in GN-Behältern oder auf bis zu 24 GN-Tablets.

Produktbeschreibung

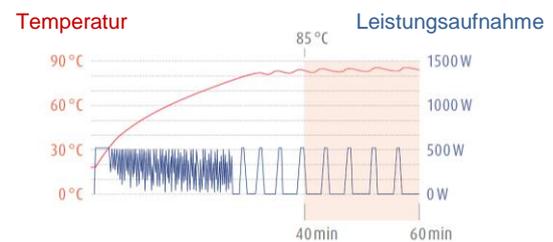
- > Leichte Handhabung - fest aufeinander fixiert, Einzelartikel ohne Werkzeug lösbar
- > Modularer Aufbau für flexible Anwendung (unterschiedliche Behälter sind kombinierbar)
- > Thermisch, isolierende Transportboxen aus robustem Polypropylen und Polyurethanschaum
- > Spülmaschinentauglich (nach Entnahme der Heizung)
- > Umluftbeheizt durch selbstregelndes Heizelement
- > Heizleistung: ca. +85°C
- > Aufheizzeit bei leeren Behältern: ca. 40 Min. (auf +85°C)
- > Leistungsaufnahme: 2x 500 W, 220-240 V, 50 Hz
- > Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +100°C
- > 2 Bockrollen; 2 Lenkrollen mit Feststellbremsen
- > 24 Auflagesicken aus Kunststoff
- > Farbe: blau metallic (braunrote Beschläge)

Produktdaten

- > L/B/H: 649 x 449 x 1321 mm
- > Art.-Nr.: 4000779
- > Gewicht: 43 kg netto

Verpackung

- > L/B/H: 800 x 600 x 1550 mm
- > Gewicht: 50 kg brutto



Messkurve pro Heizung: Versuch mit leerem Behälter, Messposition mittig, Raumtemp.: ca. +20°C

Aktuelle Kombinationsmöglichkeiten



Produktabbildungen



Ergänzende Informationen finden Sie unter:
www.bluline.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 09/2020