

blu'box 26 eco plus

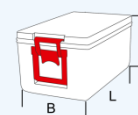
Isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlhalten (mit der Option zum Nachrüsten), für den professionellen Catering- und Großküchenbereich zur Verteilung von warmen oder kalten Speisen in GN-Behältern (für bis zu 1x GN 1/1, 200mm tief, oder Unterteilungen).

Produktbeschreibung

- > Herstellungsverfahren: Vakuum Tiefziehen
- > Toplader (leichte, robuste Bauweise)
- > Passive Ausführung
- > Mit Durchbruch für diverse Nachrüstungen
- > Mit Griffmulden und Klippverschlüssen
- > Verschlüsse sind werkzeuglos austauschbar
- > Farbe: blau metallic (braunrote Beschläge)
- > Stapelbar
- > Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +100°C
- > Spülmaschinentauglich
- > Kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich
- > Material: Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
- > Versteifungen im Polyurethan

Produktdaten

- > L/B/H: 630 x 370 x 308 mm
- > Art.-Nr.: 4000442
- > Gewicht: 6,3 kg



Verpackung

- > Kartonabmaße: 65 x 38 x 32 cm
Bruttogewicht: 7,5 kg (= 1 Artikel pro Karton)
- > Palettenabmaße: 80 x 140 x 190 cm
Bruttogewicht: 160 kg (= 20 Kartons pro Palette)

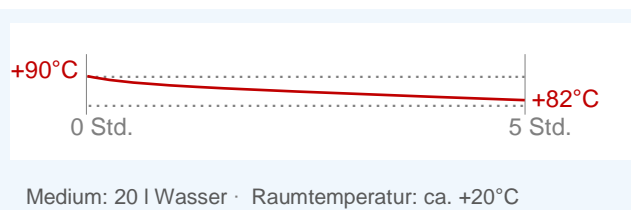
Umbau-/Erweiterungsmöglichkeiten

- > 664201677 hoher Deckel für Kühlelement
- > 4000388 blu'box cool-accu – passives Kühlelement
- > 8001751 Heizschwert für blu'box 26 Serie
- > 8001845 Getränkebehälter aus CNS – 18 Liter
- > 4000558 blu'mobil board – Transportwagen
- > 4000497 blu'mobil easy roll – Transportwagen

Produktabbildung



Temperaturverlust (bei der blu'box 26 eco plus)



Ergänzende Informationen können Sie unseren aktuellen Bedienungsanleitungen entnehmen:
www.bluline.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 02/2019