

# blu'box 52 gn

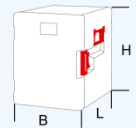
Isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlhalten, für den professionellen Catering- und Großküchenbereich, zur Verteilung von warmen oder kalten Speisen in GN-Behältern (für bis zu 2x GN 1/1, 200mm tief, oder Unterteilungen).

## Produktbeschreibung

- > Produktionsverfahren: Vakuum Tiefziehen
- > Frontlader (leichte, robuste Bauweise)
- > 12 Auflagesicken aus Kunststoff
- > Passive Ausführung
- > Griffe und Verschluss sind werkzeuglos austauschbar
- > Farbe: blau metallic (braunrote Beschläge)
- > Stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
- > Türscharnier geklipst (leichte Demontage der Tür)
- > 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: 639 x 446 x 560 mm
- > Art.-Nr.: 4000445
- > Gewicht: 11,7 kg



## Verpackung

- > Kartonabmaße: 68 x 46 x 57 cm  
Bruttogewicht: 14 kg (= 1 Artikel pro Karton)
- > Palettenabmaße: 100 x 140 x 190 cm  
Bruttogewicht: 175 kg (= 12 Kartons pro Palette)

## Umbau- /Erweiterungsmöglichkeiten

- > 664202521 Tür für blu'box 52 gn hot<sup>2</sup> Serie
- > 8003185 Umluftheizung – blu'box 52 hot<sup>2</sup> lite
- > 8003130 Umluftheizung – blu'box 52 hot<sup>2</sup> regelbar
- > 4000388 blu'box cool-accu – passives Kühlelement
- > 4000514 Stapelarretierung – Fixierung für 2 Behälter
- > 4000558 blu'mobil board – Transportwagen
- > 4000497 blu'mobil easy roll – Transportwagen

## Produktabbildungen



## Temperaturverlust (bei der blu'box 52 gn)



Medium: 2 x 20 l Wasser · Raumtemperatur: ca. +23°C



Ergänzende Informationen können Sie unseren aktuellen Bedienungsanleitungen entnehmen:  
[www.bluline.de](http://www.bluline.de)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 02/2019