

**blu'line**

# Das neue regelbare Heizsystem für die blu'box 52 Serie.

Display mit stufenloser Temperaturregelung und Steuerung von außen.



# Ideal für Caterer und Großküchen

Das neue, hochwertige und regelbare Heizsystem für blu'box 52 Systeme: Die ausgereifte Heiztechnologie wärmt schnell und gleichmäßig und lässt sich stufenlos von +20 °C bis +85 °C regeln. An der Außenseite der Tür befindet sich ein LED-Display, das Ist- und Soll-Temperatur anzeigt. Erleichtert wird die Temperaturregelung durch ein Zwei-Tasten-System.

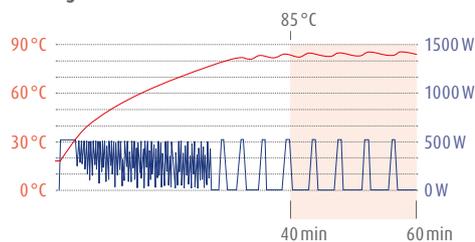
## Neue Umluftheizung

Art.-Nr. 8003130

- > Einfache Bedienung über Temperaturregler (Zwei-Tasten-System)
- > Stufenlos regelbar von +20 bis +85 °C
- > Leistungsaufnahme: 500 W



Leistungsaufnahme



Medium innerhalb der blu'box: Luft > Raumtemperatur: ca. +21 °C



## Vorteile der Heizung

- > LED-Display: Soll- und Ist-Temperatur können von außen abgelesen werden
- > Stoßgeschützt, ohne überstehende Teile
- > Einfaches Entfernen der Heizung zur Reinigung des Behälters in herkömmlichen Großküchen-Spülmaschinen
- > Nachrüstbar für bestehende blu'box 52 Serie
- > GS, EMC & CE zertifiziert nach VDE

Die aus hochwertigem und schlagzähem PP-C gefertigten Behälter erfüllen höchste hygienische Ansprüche. Sie fassen bis zu 2 GN 1/1, 200 mm (oder Unterteilungen) oder bis zu 12 EN-Tabletts (je nach Ausführung).



**gn hot<sup>2</sup>**

Art.-Nr. 4000663

GN-Behälter dürfen mit einer max. Temperatur von +100 °C eingeschoben werden. Die Heizung ist mit einem Handgriff leicht ein- und auszubauen.



**gn/en hot<sup>2</sup>**

Art.-Nr. 4000664

Sie haben die Wahl zwischen GN- und EN-Behältern, die mit einer max. Temperatur von +250 °C eingeschoben werden können.



#### Nachrüstmöglichkeit für alle blu'box 52 Modelle

Sie können alle blu'box 52 Modelle mit dem neuen Heizsystem ganz einfach nachrüsten. Ersetzen Sie die alte Tür mit wenigen Handgriffen werkzeuglos durch die neue Tür mit dem integrierten regelbaren Heizelement.

So bringen Sie Ihre vorhandene blu'box 52-Serie auf den neuesten technischen Stand. Die Temperaturregelung wird über das Zwei-Tasten-System zum Kinderspiel und die Soll- und Ist-Temperaturen können von außen bequem abgelesen werden.



Starke Produkte für Catering und Großküche.

**[www.etol.de](http://www.etol.de)**



**etol Eberhard Tripp GmbH** • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany  
T. +49 (0)7804 41-0 • [www.bluline.de](http://www.bluline.de) • [info.bluline@etol.de](mailto:info.bluline@etol.de)