

blu'box 52 gn/en

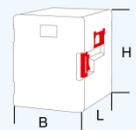
Isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlhalten, für den professionellen Catering- und Großküchenbereich, zur Verteilung von warmen oder kalten Speisen in GN-Behältern von bis zu 2x GN 1/1, 200mm tief, oder Unterteilungen sowie bis zu 12 Euronorm Tablett(s).

Produktbeschreibung

- > Produktionsverfahren: Vakuum Tiefziehen
- > Frontlader (robuste Bauweise)
- > 2 Einschubroste aus Edelstahl mit 12 Auflagesicken
- > Wechselmöglichkeit zwischen GN_(530x325) und EN_(530x370)
- > Passive Ausführung
- > Ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschluss
- > Griffe und Verschluss sind werkzeuglos austauschbar
- > Farbe: blau metallic (braunrote Beschläge)
- > Stapelbar durch austauschbare Stapelrutschschienen
- > Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +100°C
- > Spülmaschinentauglich
- > Kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich
- > Material: Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
- > Einschubmöglichkeit von GN-Behältern bis +250°C

Produktdaten

- > L/B/H: 639 x 500 x 560 mm
- > Art.-Nr.: 4000348
- > Gewicht: 15,8 kg



Verpackung

- > Kartonmaße: 68 x 51 x 57 cm
Bruttogewicht: 18 kg (= 1 Artikel pro Karton)
- > Palettenmaße: 110 x 140 x 190 cm
Bruttogewicht: 226 kg (= 12 Kartons pro Palette)

Umbau- /Erweiterungsmöglichkeiten

- > 664202528 Tür für blu'box 52 gn/en hot² Serie
- > 8003185 Umluftheizung – blu'box 52 hot² lite
- > 8003130 Umluftheizung – blu'box 52 hot² regelbar
- > 4000388 blu'box cool-accu – passives Kühlelement
- > 4000379 Stapelarretierung – Fixierung für 2 Behälter
- > 4000558 blu'mobil board – Transportwagen
- > 4000497 blu'mobil easy roll – Transportwagen

Produktabbildungen



Temperaturverlust (bei der blu'box 52 gn/en)



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



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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 03/2024