

blu'box 26 plus

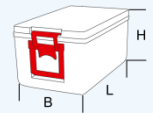
Isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlhalten (mit der Option zum Nachrüsten), für den professionellen Catering- und Großküchenbereich, zur Verteilung von warmen oder kalten Speisen in GN-Behältern (für bis zu 1x GN 1/1, 200mm tief, oder Unterteilungen).

Produktbeschreibung

- > Herstellungsverfahren: Vakuum Tiefziehen
- > Toplader (leichte, robuste Bauweise)
- > Vielseitig erweiterbar
- > Passive Ausführung
- > Ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschlüsse
- > Griffe/Verschlüsse 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
- > Versteifungen im Polyurethan

Produktdaten

- > L/B/H: 630 x 370 x 308 mm
- > Art.-Nr.: 4000410
- > Gewicht: 6,8 kg



Verpackung

- > Kartonmaße: 65 x 38 x 32 cm
Bruttogewicht: 8 kg (= 1 Artikel pro Karton)
- > Palettenmaße: 80 x 140 x 190 cm
Bruttogewicht: 170 kg (= 20 Kartons pro Palette)

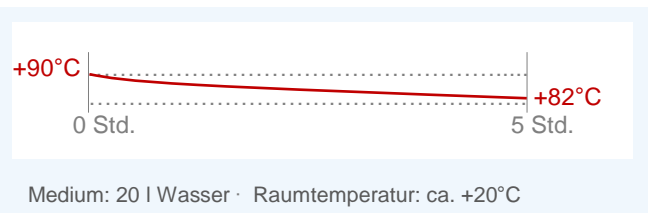
Umbau- /Erweiterungsmöglichkeiten

- > 664201677 hoher Deckel für Kühlelement
- > 4000388 blu'box cool-accu – passives Kühlelement
- > 8001751 Heizschwert zum aktiven Zuheizen
- > 8001845 CNS-Getränkebehälter (18 L)
- > 4000558 blu'mobil board – Transportwagen
- > 4000497 blu'mobil easy roll – Transportwagen

Produktabbildung



Temperaturverlust (bei der blu'box 26 plus)



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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 03/2024