blu‘mobil 104 gn – hot ²

Isolierter und beheizter Speisenverteilwagen zum aktiven Warmhalten

für den professionellen Catering- und Großküchenbereich, zur Verteilung von warmen Speisen (umluftbeheizt) in GN-Behältern oder auf bis zu 24 GN-Tabletts.

Produktbeschreibung

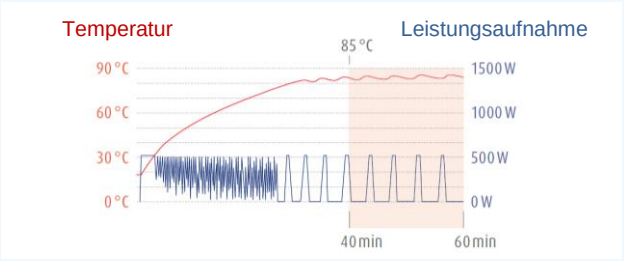
> Leichte Handhabung - fest aufeinander fixiert, Einzelartikel ohne Werkzeug lösbar
> Modularer Aufbau für flexible Anwendung (unterschiedliche Behälter sind kombinierbar)
> Thermisch, isolierende Transportboxen aus robustem Polypropylen und Polyurethanschaum
> Spülmaschinentauglich (nach Entnahme der Heizung)
> Umluftbeheizt durch regulierbare Heizung mit Display
> Heizleistung: +20°C bis +85°C
> Aufheizzeit bei leeren Behältern: ca. 40 Min. (auf +85°C)
> Leistungsaufnahme: 2x 500 W, 220-240 V, 50 Hz
> Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +100°C
> 2 Bockrollen; 2 Lenkrollen mit Feststellbremsen
> 24 Auflagesicken aus Kunststoff
> Farbe: blau metallic (braunrote Beschläge)

Produktdaten

> L/B/H: 735 x 520 x 1356 mm
> Art.-Nr.: 4000780
> Gewicht: 63 kg netto

Verpackung

> L/B/H: 800 x 600 x 1600 mm
> Gewicht: 73 kg brutto



Messkurve pro Heizung: Versuch mit leerem Behälter, Messposition mittig, Raumtemp.: ca. +20°C

Aktuelle Kombinationsmöglichkeiten

Produktabbildung

Ergänzende Informationen finden Sie unter:
www.bluline.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Stand: 02/2024