

blu'tray

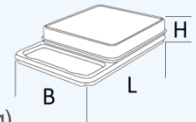
Isoliertes, passives Speisentransporttablett zum Warm- und Kühlhalten, für den professionellen Catering- und Großküchenbereich zur Verteilung von warmen oder kalten Mahlzeiten (wahlweise auch ohne Porzellan, Abdeckungen und Heizinlett).

Produktbeschreibung

- > Herstellungsverfahren: Vakuum Tiefziehen
- > Einsatzbereich: inner- und außerhäusige Verteilung
- > Für die Einzelspeisenverteilung
- > Robuste Bauweise (bestehend aus Ober- und Unterteil)
- > Passiv beheizt durch Heizinlett mit Aluminiumkern
- > Für Hauptspeise, Suppe, Vorspeise und Dessert
- > Jedes Porzellanteil ist separat und dicht abgedeckt
- > Farbe: blau metallic (Deckel), grau (Unterteil)
- > Warm- und Kaltbereiche sind thermisch getrennt
- > Stapelbar
- > Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +100°C
- > Spülmaschinentauglich
- > Kurzfristige thermische Desinfektion bis +130°C möglich
- > Material: Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan

Produktdaten

- > L/B/H: 530 x 370 x 114 mm
- > Art.-Nr.: 4000556 (inkl. Bestückung)
- > Art.-Nr.: 4000367 (ohne Bestückung)
- > Gewicht: 5,8 kg (leer – inkl. Bestückung)
- > Gewicht: 3,5 kg (leer – ohne Bestückung)



Verpackung

- > Kartonmaße: 54 x 55 x 38 cm
- Bruttogewicht: 11,0 kg (ohne Porzellan)
19,5 kg (mit Porzellan)
= 5 Artikel pro Karton
- > Palettenmaße: 80 x 120 x 190 cm
- Bruttogewicht: 142 kg (ohne Porzellan)
Bruttogewicht: 230 kg (mit Porzellan)

Umbau-/Erweiterungsmöglichkeiten

- > Porzellan: 8002130 Hauptspeisenteller (3-geteilt)
- 8002131 Suppentasse/Kaltschale
- 4002083 Kunststoffdeckel groß - grau
- 4000429 Abdeckung Suppentasse
- 8003206 Heizinlett mit Aluminiumkern

Produktabbildungen



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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 03/2022