

# blu'box 13 standard

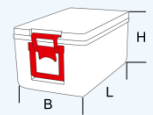
Isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Warm- oder Kühlhalten, für den professionellen Catering- und Großküchenbereich, zur Verteilung von warmen oder kalten Speisen in GN-Behältern (für bis zu 1x GN 1/1, 100mm tief, oder Unterteilungen).

## Produktbeschreibung

- > Herstellungsverfahren: Vakuum Tiefziehen
- > Toplader (leichte, robuste Bauweise)
- > Passive Ausführung
- > Ausklappbare Tragegriffe und Bügelverschlüsse
- > Verschraubte und wechselbare Stapelrutschschienen
- > Anbauteile teilweise werkzeuglos austauschbar
- > Farbe: blau metallic (braunrote Beschläge)
- > Stapelbar
- > 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 203 mm
- > Art.-Nr.: 4000529
- > Gewicht: 6,1 kg



## Verpackung

- > Kartonabmaße: 65 x 38 x 21 cm  
Bruttogewicht: 7 kg (= 1 Artikel pro Karton)
- > Palettenabmaße: 80 x 140 x 190 cm  
Bruttogewicht: 240 kg (= 32 Kartons pro Palette)

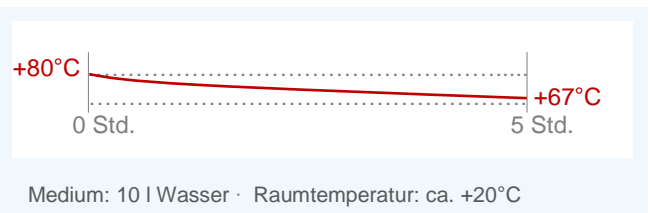
## Umbau-/Erweiterungsmöglichkeiten

- > 664201677 hoher Deckel für Kühlelement
- > 4000388 blu'box cool-accu – passives Kühlelement
- > 4000558 blu'mobil board – Transportwagen
- > 4000497 blu'mobil easy roll – Transportwagen

## Produktabbildung



## Temperaturverlust (bei der blu'box 13 standard)



Ergänzende Informationen können Sie unseren aktuellen Bedienungsanleitungen entnehmen:  
[www.bluline.de](http://www.bluline.de)

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 02/2019