

blu'box 26 plus cool

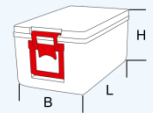
Isolierter, passiver Speisentransportbehälter zum Kühlhalten, für den professionellen Catering- und Großküchenbereich zur Verteilung von kalten Speisen in GN-Behältern (für bis zu 1x GN 1/1, 200 mm tief, oder Unterteilungen).

Produktbeschreibung

- > Produktionsverfahren: Vakuum Tiefziehen
- > Toplader (robuste Bauweise)
- > Passive Ausführung (mit entnehmbarem Kühlelement)
- > 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 (nach Ausbau des cool-accus)
- > Material: Polypropylen, ausgeschäumt mit Polyurethan
- > Versteifungen im Polyurethan
- > Verschraubte und wechselbare Stapelrutschschienen

Produktdaten

- > L/B/H: 630 x 370 x 338 mm
- > Art.-Nr.: 4000437
- > Gewicht: 10,5 kg



Verpackung

- > Kartonabmaße: 65 x 38 x 34 cm
Bruttogewicht: 11,5 kg (= 1 Artikel pro Karton)
- > Palettenabmaße: 80 x 140 x 200 cm
Bruttogewicht: 245 kg (= 20 Kartons pro Palette)

Umbau- /Erweiterungsmöglichkeiten

- > 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 cool)



Medium: 18 l Wasser · Raumtemperatur: ca. +19,5°C



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

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: 02/2019