



ScanBox

Food Transport Systems

Rekord i Doha, Qatar

Vores forretningspartner i Qatar – Falcon Technical and Trading – leverede for nylig 28 ScanBox Banquet Master HOU 2.20 opbevaringsskabe til brug ved forberedelsen af måltider til 4.500 deltagere på den 20. World Petroleum Congress. Denne organisation blev grundlagt i 1933 og består af 65 medlemslande.

Til at forberede, arrangere, og servere måltiderne – og til rengøringen bagefter – blev der ansat i alt 40 kokke, 672 tjenere, 9 vejledere og 375 rengøringsassistenter. I alt tog 15.000 ansatte sig af alt det praktiske i forbindelse med kongressen. Hovedretten blev anrettet på en tallerken og derefter placeret direkte på banketvogne. Tallerkenerne blev derefter afkølet indtil kort før servering, hvor de blev genopvarmet i kombiovne, hvorefter de flytbare ovnplader blev anbragt i en ScanBox Banquet Master. Ved at bruge et ScanBox opbevaringsskab kunne maden opbevares i mere end dobbelt så lang tid sammenlignet med traditionelle termohætter. Dette betød, at der kun var behov for 8 2.20 kombiovne til 4.500 kyllinger og 4.500 lammeretter. Det tog kun 15 minutter at servere hovedretten.

Dette slog alle tidligere rekorder, da det var første gang, at 4.500 personer fik serveret mad a la carte i Doha, Qatar. Den gamle rekord var på 2.200 personer. Hvis alle tallerkener blev sat ved siden af hinanden, ville de række 4,5 km.

Efter at ScanBox Banquet Master-enhederne var blevet anvendt til dette arrangement, blev de anvendt til de Arabiske Lege, hvor der blev serveret mad til 15.000 gæster / dag.



Her er nogle af vores kunder og arrangementer:

- Det svenske kokkelandshold • Parliament House, Australien • Queen Marys Hospital, Hong Kong
- Leeds Hospital, England • Landshospitalinn, Reykjavik, Island • Malmø ældrepleje
- Helsingfors by, Finland • Sodexho • Eurest • Pontus by the sea • Volvo Ocean Race
- Kronprinsesse Victorias bryllup • Le Meridien Hotel, Bangalore, Indien • Corinthia Lisboa
- Gothia Hotell, Gøteborg • Hyatt, Baku, Azerbaidjan • Grand Lisboa Casino, Macau
- Skoler i Malmø • Det tyrkiske parlament, Istanbul • Lansdowne Gardens Retirement Village, Sydney





Referencer	2
Lidt om ScanBox og bæredygtighed	4 - 5
ScanBox' unikke funktioner	6
Ergonomi	8 - 9
Skræddersyet design og grafik	10 - 11
Kundefordele	12
Basic Line	15
Ergo Line Ambient	16 - 17
Ergo Line Active Cooling	18 - 19
Ergo Line Hot	20 - 21
Ergo Line Combo (stabelkombinationer)	22 - 25
Ergo Line Duo (kombinationer ved siden af hinanden)	26 - 29
Banquet Line Ambient	30 - 31
Banquet Line Active Cooling	32 - 33
Banquet Line Hot	34 - 35
Banquet Line Combo (stabelkombinationer)	36 - 37
Banquet Line Duo (kombinationer ved siden af hinanden)	38 - 39
Tilbehør	40 - 41
Produktoversigt	42
Miljø	43

Guld ved OL i madlavning i 2012



– Vi bruger ScanBox-transportvogne, når vi over os, ved konkurrencer og til arrangementer. De er perfekte til opbevaring og transport af udstyr ved en konkurrence, hvor der er behov for perfekt kontrol og orden. Tid og tillid er afgørende. ScanBox-vognene er enestående ved arrangementer, uanset om man skal holde noget varmt eller koldt.

Det svenske kokkelandshold

ScanBox har 20 års erfaring...

i at udvikle isoleret transportudstyr til mad, og fokuserer på ergonomi, sikkerhed og betjeningslethed for at gøre kunderne tilfredse. Alle produkter er udviklet og bygget på vores fabrik i Olofström, Sverige.

ScanBox-kunder kan findes overalt, lige fra Parliament House i Australien til festbegivenheder i Qatar og Le Meridien Hotel i Bangalore samt på hospitalet, ældrepleje og skoler rundt om i verden.

Besøg vores hjemmeside: www.scanbox.se for mere information.

Virksomhedsmedlem af:



Associeret medlem af:



Medlem af:



Leverandør til:



Aluminium selvfølgelig!

Vidste du, at aluminium er det eneste materiale i verden, der er:

- **Både let og stærkt**

Med ScanBox' unikke aluminiums-sandwich får du en uovertruffen ergonomi, takket være den lette konstruktion, som gør transportvognen let at manøvrere og samtidig gør konstruktionen meget stærk.

- **100 % genanvendelig**

Som kunde vil du bidrage til et bedre miljø, når du vælger aluminium i konstruktionen.

- **Korrosionsbestandig**

Det aluminium, der anvendes af ScanBox, er naturligvis godkendt til fødevarer, og ligesom rustfrit stål er det korrosionsbestandigt.

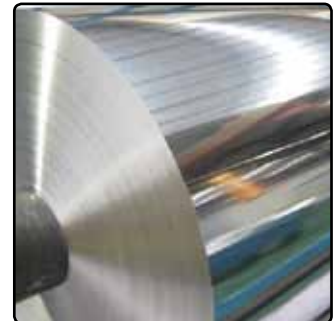
- **Uigennemtrængelig overflade**

Aluminium er også uigennemtrængeligt, så af hygiejnemæssige årsager er det et rigtig godt valg.

- **Fremragende til overførsel af varme og kulde**

Dette fører til en større energieffektivitet, da ScanBox anvender færre Watt til at opvarme eller afkøle enheden. Sammen med ScanBox' unikke Temp Stop System, som arbejder på at opretholde den indstillede temperatur, fører dette til besparelser for dig som kunde.

————— *Udbringning af din mad med omhu!* —————



ScanBox' unikke funktioner

Fleksibilitet/Alsidighed

ScanBox kan bygge kasser efter kundens specifikke mål uden høje ekstraomkostninger, takket være det unikke konstruktionssystem, der består af et profil- og sandwichdesign. Denne optimering af pladsudnyttelsen reducerer transportomkostninger og miljøbelastning.

Kvalitet

På grund af konstruktionen af anodiseret aluminium på indersiden, og glasfiberarmeret kunststoflaminat på ydersiden, er ScanBox-produkter meget slagfaste. Da isoleringen er meget effektiv, kan maden holdes varm/kold i længere tid. Stellet i rustfrit stål har brede, robuste 160 mm hjul, der kommer som standard på alle kasser. To af hjulene er med bremses, og to er faste. Alle hjul har vandtætte kuglelejer.

Vognen har en solid, plastbelagt kofanger, der beskytter mod kollisioner. Alle kasser har en 22 mm rustfri topskinne, der fungerer både som trækhandtag og til beskyttelse af kassen, og desuden gør det lettere at laste kassen foroven (undtagen topmonterede kompressorenheder). Topskinnen har de samme ydre dimensioner som vognen for at kunne fordele kraften ved en eventuel kollision. Dørene åbner 270° og holdes på plads af en magnet.

Med de aftagelige ribber kan der opnås en endnu mere ensartet temperatur i skabet.

Hygiejne

Indersiden har aftagelige ribber som standard; Faste ribber kan fås som ekstraudstyr. Forseglingerne kan udskiftes, hvilket gør kassen utrolig nem at rengøre.

Økonomi

ScanBox-produkter har lave vedligeholdelsesomkostninger, en lang levetid samt konkurrencedygtige priser. Baseret på omkostninger, kvalitet og bæredygtighed gør dette ScanBox til et godt valg.



————— *Udbringning af din mad med omhu!* —————

Skydedør





Ergonomi



ScanBox kan tilbyde en række ekstraudstyr, der kan forbedre ergonomien og således gøre den daglige drift lettere, og reducere dyre arbejdsskader.

Med den lette konstruktion er kassen utrolig nem at manøvrere. Vælg mellem praktiske ekstraudstyr såsom trækhandtag, centralbremse, trækstang, sokkel for at undgå lave løft osv. Hvis du har andre forslag til ekstraudstyr, vil vi være glade for at høre dem.

Ergo Drive



Alle ScanBox-modeller kan fås med motorchassis. De er udstyret med hastighedskontrol, nødbremser og indbygget batterioplader. Det kloge Ergo Drive System er udstyret med to motorer, som automatisk tilpasser strømmen mellem hjulene efter behov. Højden øges med 40 mm. Kontakt ScanBox for at få de fulde specifikationer.





RAL 9005
Standard, Sort



RAL 3003
Tilvalg, Rød



RAL 7042
Tilvalg, Grå





Signature

by ScanBox

ScanBox kan tilbyde et skræddersyet design, der er i overensstemmelse med din virksomhedsprofil.

Vi designer eller fremstiller efter dit eget grafiske materiale.





Feidhmeannacht na Seirbhíse Sláinte
Health Service Executive

Len Montgomery
Catering Manager
St Ita's Hospital
Portrane
Co Dublin
Date 26/01/2012

Re: Scanbox GLC AK 46

St Ita's Hospital, Portrane have an ongoing requirement for hot and cold distribution both to ward and to external care sites. We conducted extensive research into this area and found the Scanbox to be an excellent product and would highly recommend the Scanbox range of products to anyone in the institutional sector. We have tested this product extensively and found both hot and cold cabinets maintain the required temperature for all our operations to the satisfaction to our local Environmental Health Officer.

To date we have purchased twenty of the GLC AK46 units and have had no maintenance issue in nearly two years however the company who we purchased them provide a 24hr back up service and maintenance package which provides us with a hassle free solution. With regard to cost, we simply have not found better value for money.

Definitely the most innovative product in its sector in Ireland today, I would gladly discuss the merits with any potential client and can be contacted at 01 8434874

Len Montgomery
Catering Manager

St. Ita's Hospital
Portrane
Donabate
Co. Dublin
Ospidéal Naomh Íde
Port Reachrann
Domnach Bál
Co. Átha Cliath

Catering Department
Tel: (01) 843 4874
Fax: (01) 843 4874
Email: stitas.catering@hse.ie

Kunde- fordele

ScanBox bestræber sig altid på at gøre vores kunder mere end tilfredse med deres investering i vores produkter. Vi vedlægger et anbefalingsbrev fra en af vores kunder.

– Har du råd til ikke at prøve at bruge ScanBox?

- Hurtig, personlig service
- Høj kvalitet
- Social bæredygtighed

Kontakt ScanBox for mere information om, hvordan vores produktlinier kan hjælpe dig.





Model	Basic Line 10	Basic Line 12
Varenummer	600023-4	600007-7
Bredde, mm	540	540
Dybde, mm	810	810
Højde, mm	1230	1390
Vægt, kg	52	56
Temperatur	80 °C	80 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz	
Watt / ampere	500 / 2,2	600 / 2,7
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 100	10 / 120
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	10	12
Afstand mellem ribber i mm	80	80
Aftagelige ribber	•	•
Håndtag - excenter	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•
Galvaniseret chassis	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•

• Standard

Basic Line

Basic Line, BLE 12, er blevet udviklet for at tilbyde markedet et funktionelt, opvarmet skab til transport og opbevaring af varm mad til en lavere pris.

Varmen styres af en fast termostat, der er sat til 80 °C.
En indikatorlampe lyser ved den korrekte temperatur.



Udbringning af din mad med omhu!





Ergo Line og Ergo Line Duo, Ambient

Isolerede, neutrale transportkasser til distribution af varm og kold mad ved kortere afstande. Hvis kassen udstyres med en eutektisk plade, kan transporttiden forlænges for kold mad. Man kan også transportere tørre varer med denne enhed. Denne model fås med ét eller to isolerede rum, Duo.

Model	A 6	A 8	A 10	A 12	A 14	
Varenummer	100611-3	100811-9	101011-5	101211-1	101411-7	
Bredde, mm	540	540	540	540	540	
Dybde, mm	810	810	810	810	810	
Højde, mm	910	1070	1230	1390	1550	
Vægt, kg	39	44	48	52	57	
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 60	10 / 80	10 / 100	10 / 120	10 / 140	
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	6	8	10	12	14	
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80	
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•	
Håndtag - excenter	•	•	•	•	•	
Ergonomiske træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•	
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•	
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•	
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•	
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•	

Model Duo	A 6 + A 6	A 8 + A 8	A 10 + A 10	A 12 + A 12	A 14 + A 14	
Varenummer	180001-0	180007-7	180013-5	180019-2	180025-9	
Bredde, mm	1100	1100	1100	1100	1100	
Dybde, mm	810	810	810	810	810	
Højde, mm	910	1070	1230	1390	1550	
Vægt, kg	72	80	88	96	104	
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 120	10 / 160	10 / 200	10 / 240	10 / 280	
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	2 x 6	2 x 8	2 x 10	2 x 12	2 x 14	
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80	
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•	
Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•	
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•	
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•	
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•	
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•	
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•	

• Standard



Ergo Line og Ergo Line Duo, Active Cooling

Isolerede, konvektionsafkølede transportkasser til distribution og opbevaring af kold mad med aktiv afkøling. Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C. Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display. Det er let at se, når temperaturen er korrekt, da et indikatorlys tændes, når den indstillede temperatur er nået.

Denne model fås også med to separate, isolerede rum, Duo, hvilket minimerer temperaturtab ved gentagne døråbninger. Dette gør det også muligt at indstille forskellige temperaturer til forskellige fødevarer. Kompressorkøling fås som tilvalg til alle modeller.

Model	AC 6	AC 8	AC 10	AC 12	AC 14
Varenummer	130611-7	130811-3	131011-9	131211-5	131411-1
Bredde, mm	540	540	540	540	540
Dybde, mm	810	810	810	810	810
Højde, mm	960	1120	1280	1440	1600
Vægt, kg	51	55	59	63	68
Termoelektrisk / Peltier-afkøling	•	•	•	•	•
Temperaturområde *	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	250 / 1,1	350 / 1,5	350 / 1,5	350 / 1,5	350 / 1,5
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 60	10 / 80	10 / 100	10 / 120	10 / 140
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	6	8	10	12	14
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•
Håndtag - excenter	•	•	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•



Model Duo	AC 6 + AC 6	AC 8 + AC 8	AC 10 + AC 10	AC 12 + AC 12	AC 14 + AC 14
Varenummer	180350-1	180360-1	180370-1	180380-1	180390-1
Bredde, mm	1100	1100	1100	1100	1100
Dybde, mm	810	810	810	810	810
Højde, mm	910	1070	1230	1390	1550
Vægt, kg	94	102	110	118	126
Termoelektrisk / Peltier-afkøling	•	•	•	•	•
Temperaturområde *	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	2 x 250 / 2,2	2 x 350 / 3	2 x 350 / 3	2 x 350 / 3	2 x 350 / 3
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 120	10 / 160	10 / 200	10 / 240	10 / 280
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	2 x 6	2 x 8	2 x 10	2 x 12	2 x 14
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•
Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•



* Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

• Standard



Ergo Line og Ergo Line Duo, Hot

Statisk opvarmede transportkasser til distribution og opbevaring af varm mad. Varmen kan indstilles til +90 °C. Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, der gør indstillingen nem og gør det muligt at kontrollere temperaturen. En indikatorlampe lyser, når den korrekte temperatur er nået.

Denne model fås også med to separate, isolerede rum, Duo, hvilket minimerer temperaturtab ved gentagne døråbninger. Dette gør det også muligt at indstille forskellige temperaturer til forskellige fødevarer.

Det er muligt at tilvælge konvektionsopvarmning, der sikrer en fuldstændig ensartet temperatur i hele skabet, og som muliggør en hurtig opvarmning og en hurtig genvinding af varme efter døråbninger. For at forbedre ergonomen og energieffektiviteten er disse modeller naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes. Ved valg af konvektion kan du også tilvælge en luftfugter, som er tilgængelig for alle Ergo og Banquet Line-modeller.

Model	H 6	H 8	H 10	H 12	H 14
Varenummer	110611-1	110811-7	111011-3	111211-9	111411-5
Bredde, mm	540	540	540	540	540
Dybde, mm	810	810	810	810	810
Højde, mm	960	1120	1280	1440	1600
Vægt, kg	51	55	59	63	68

Temperaturområde	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	450 / 1,9	450 / 1,9	500 / 2,2	600 / 2,7	800 / 3,5

Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 60	10 / 80	10 / 100	10 / 120	10 / 140
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	6	8	10	12	14
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•

Håndtag - excenter	•	•	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•



Model Duo	H 6 + H 6	H 8 + H 8	H 10 + H 10	H 12 + H 12	H 14 + H 14
Varenummer	180005-1	180011-9	180017-6	180023-4	180029-1
Bredde, mm	1100	1100	1100	1100	1100
Dybde, mm	810	810	810	810	810
Højde, mm	910	1070	1230	1390	1550
Vægt, kg	80	88	96	104	112

Temperaturområde	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	2 x 450 / 3,8	2 x 450 / 3,8	2 x 500 / 4,4	2 x 600 / 5,4	2 x 800 / 7

Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 120	10 / 160	10 / 200	10 / 240	10 / 280
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	2 x 6	2 x 8	2 x 10	2 x 12	2 x 14
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•

Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•

• Standard





Ergo Line Combo Ambient+Hot

Isolerede transportkasser til distribution af varm og kold mad. Én sektion er statisk opvarmet op til +90 °C.

Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, der gør det let at justere temperaturen. Det er let at se, når temperaturen er korrekt, da et indikatorlys tændes, når den indstillede temperatur er nået.

Det er muligt at tilvælge konvektionsopvarmning, der sikrer en fuldstændig ensartet temperatur i hele skabet, og som muliggør en hurtig opvarmning og en hurtig genvinding af varme efter døråbninger.

For at forbedre ergonomien og energieffektiviteten er disse modeller naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes.

Det andet rum er neutralt.

Model	A 4 + H 4	A 4 + H 6	A 6 + H 6	A 4 + H 8	A 6 + H 8	A 4 + H 10
Varenummer	160001-4	160013-9	160021-2	160025-3	160033-7	160029-5
Bredde, mm	540	540	540	540	540	540
Dybde, mm	810	810	810	810	810	810
Højde, mm	1235	1450	1610	1610	1770	1770
Vægt, kg	57	61	65	65	69	69
Temperaturområde	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz					
Watt / ampere	350 / 1,5	450 / 1,9	450 / 1,9	450 / 1,9	450 / 1,9	500 / 2,2
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 80	10 / 100	10 / 120	10 / 120	10 / 140	10 / 140
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	4 + 4	4 + 6	6 + 6	4 + 8	6 + 8	4 + 10
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•	•
Håndtag - excenter	•	•	•	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•	•

• Standard



Udbringning af din mad med ombu!





Ergo Line Combo Active Cooling+Hot

Isolerede transportkasser til distribution og opbevaring af varm og kold mad.

Én sektion er elektrisk opvarmet til +90 °C.

Det er muligt at tilvælge konvektionsopvarmning, der sikrer en fuldstændig ensartet temperatur i hele skabet, og som muliggør en hurtig opvarmning og en hurtig genvinding af varme efter døråbninger.

For at forbedre ergonomien og energieffektiviteten er disse modeller naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes.

Det andet rum er konvektionsafkølet. Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, der gør det nemt at indstille og kontrollere temperaturen. Det er let at se, når temperaturen er korrekt, da et indikatorlys tændes, når den indstillede temperatur er nået.

Model	AC 4 + H 4	AC 4 + H 6	AC 6 + H 6	AC 4 + H 8	AC 6 + H 8	AC 4 + H 10
Varenummer	172002-1	172003-1	172006-1	172004-1	172007-1	172005-1
Bredde, mm	540	540	540	540	540	540
Dybde, mm	810	810	810	810	810	810
Højde, mm	1235	1450	1610	1610	1770	1770
Vægt, kg	64	69	74	74	79	79
Termoelektrisk / Peltier-afkøling	•	•	•	•	•	•
Temperaturområde *	3 °C til +10 °C/ Op til 90 °C					
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz					
Watt / ampere	250+350 / 2,6	250+450 / 3	250+450 / 3	250+450 / 3	250+450 / 3	250+500 / 3,3
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 80	10 / 100	10 / 120	10 / 120	10 / 140	10 / 140
Kapacitet for GN1/1 - 65 mm eller noget tilsvarende	4 + 4	4 + 6	6 + 6	4 + 8	6 + 8	4 + 10
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•	•
Håndtag - excenter	•	•	•	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•	•

* Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

• Standard



Udbringning af din mad med ombu!





Ergo Line Duo Ambient+Hot

Isolerede transportkasser til distribution af varm og kold mad.

En sektion er statisk opvarmet op til +90 °C.

Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, der gør det let at justere temperaturen.

Det er let at se, når temperaturen er korrekt, da et indikatorlys tændes, når den indstillede temperatur er nået.

Det er muligt at tilvælge konvektionsopvarmning, der sikrer en fuldstændig ensartet temperatur i hele skabet, og som muliggør en hurtig opvarmning og en hurtig genvinding af varme efter døråbninger. For at forbedre ergonomen og energieffektiviteten er disse modeller naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes.

Det andet rum er neutralt.

Model	A 6 + H 6	A 8 + H 8	A 10 + H 10	A 12 + H 12	A 14 + H 14
Varenummer	180003-6	180009-3	180015-0	180075-1	180027-5
Bredde, mm	1100	1100	1100	1100	1100
Dybde, mm	810	810	810	810	810
Højde, mm	910	1070	1230	1390	1550
Vægt, kg	76	84	92	100	108
Temperaturområde	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	450 / 1,9	450 / 1,9	500 / 2,2	600 / 2,7	800 / 3,5
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 120	10 / 160	10 / 200	10 / 240	10 / 280
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	2 x 6	2 x 8	2 x 10	2 x 12	2 x 14
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•
Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•

• Standard



Udbringning af din mad med ombu!





Ergo Line Duo Active Cooling+Hot

Isolerede transportkasser til distribution og opbevaring af varm og kold mad.

Én sektion er elektrisk opvarmet til +90 °C.

Det er muligt at tilvælge konvektionsopvarmning, der sikrer en fuldstændig ensartet temperatur i hele skabet, og som muliggør en hurtig opvarmning og en hurtig genvinding af varme efter døråbninger.

For at forbedre ergonomien og energieffektiviteten er disse modeller naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes.

Det andet rum er konvektionsafkølet. Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, der gør det nemt at indstille og kontrollere temperaturen.

Det er let at se, når temperaturen er korrekt, da et indikatorlys tændes, når den indstillede temperatur er nået.

Model	AC 6 + H 6	AC 8 + H 8	AC 10 + H 10	AC 12 + H 12	AC 14 + H 14
Varenummer	180301-1	180302-2	180303-3	180304-4	180305-5
Bredde, mm	1100	1100	1100	1100	1100
Dybde, mm	810	810	810	810	810
Højde, mm	910	1070	1230	1390	1550
Vægt, kg	86	94	102	110	120
Termoelektrisk / Peltier-afkøling	•	•	•	•	•
Temperaturområde *	3 °C til +10 °C/ Op til 90 °C				
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	250+450 / 3	350+450 / 3,5	350+500 / 3,7	350+600 / 4,1	350+800 / 4,6
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	10 / 120	10 / 160	10 / 200	10 / 240	10 / 280
Kapacitet for GN1/1- 65 mm eller noget tilsvarende	2 x 6	2 x 8	2 x 10	2 x 12	2 x 14
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•
Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	Ikke tilgængelig	Ikke tilgængelig	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•

* Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

•Standard



Udbringning af din mad med ombu!





Banquet Line Ambient

Isolerede neutrale banketkasser, der er velegnede for GN2/1 til distribution af kold mad over kortere afstande. Hvis enheden er udstyret med en eutektisk plade, kan transporttiden forlænges.

Disse kasser kan udstyres med perforerede hylder til opbevaring af tallerkenerne mellem køkken og serviceområdet. Ribbeafstanden er på 80 mm.

For at tallerkener og bakker af forskellig størrelse kan få plads, kan alle modeller bestilles med andre ribbeafstande efter ønske fra 80 mm og opefter. Dette gælder for både faste og aftagelige ribber.

Model	A 8	A 10	A 12	A 14	A 16
Varenummer	191601-4	192001-6	192401-8	192610-1	192600-1
Bredde, mm	740	740	740	740	740
Dybde, mm	870	870	870	870	870
Højde, mm	1150	1310	1470	1630	1790
Vægt, kg	66	70	74	78	82
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	15 / 120	15 / 150	15 / 180	15 / 210	15 / 240
Kapacitet for GN2/1- 65 mm (GN1/1)	8 (16)	10 (20)	12 (24)	14 (28)	16 (32)
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•
Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•

• Standard



Udbringning af din mad med ombu!





Banquet Line og Banquet Line Duo, Active Cooling

Isolerede banketkasser, der er velegnede for GN2/1 til distribution eller opbevaring af kold mad.

Den stærke kompressorkøling bringer hurtigt temperaturen i enheden ned til $+3^{\circ}\text{C}$, og restitutionstiden er hurtig efter døråbninger. Disse kasser kan udstyres med perforerede hylder til opbevaring af tallerkenerne mellem køkken og serviceområdet. Ribbeafstanden er på 80 mm. For at tallerkener og bakker af forskellig størrelse kan få plads, kan alle modeller bestilles med andre ribbeafstande efter ønske fra 80 mm og opefter. Dette gælder for både faste og aftagelige ribber.

Den kraftfulde kompressor giver enheden en meget hurtig nedkøling.

Model	AC 8	AC 10	AC 12	AC 14	AC 16
Varenummer	192310-1	192320-1	192330-1	192340-1	192350-1
Bredde, mm	740	740	740	740	740
Dybde, mm	870	870	870	870	870
Højde, mm	1435	1595	1755	1915	2075
Vægt, kg	83	87	91	95	99
Kompressorkøling	•	•	•	•	•
Temperaturområde *	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 Hz (60 Hz ved forespørgsel)				
Watt / ampere	450 / 2,0	450 / 2,0	450 / 2,0	450 / 2,0	450 / 2,0
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	15 / 120	15 / 150	15 / 180	15 / 210	15 / 240
Kapacitet for GN2/1- 65 mm (GN1/1)	8 (16)	10 (20)	12 (24)	14 (28)	16 (32)
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•
Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•



Model Duo	AC 8 + AC 8	AC 10 + AC 10	AC 12 + AC 12	AC 14 + AC 14	AC 16 + AC 16
-----------	-------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Varenummer	192360-1	192370-1	192380-1	192390-1	192400-1
Bredde, mm	1525	1525	1525	1525	1525
Dybde, mm	870	870	870	870	870
Højde, mm	1435	1595	1755	1915	2075
Vægt, kg	164	172	180	188	196

Kompressorkøling	•	•	•	•	•
Temperaturområde *	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C	+3 °C til +10 °C

Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 Hz (60 Hz ved forespørgsel)				
Watt / ampere	2x450 / 3,9	2x450 / 3,9	2x450 / 3,9	2x450 / 3,9	2x450 / 3,9
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	15 / 240	15 / 300	15 / 360	15 / 420	15 / 480
Kapacitet GN2/1- 65 mm (GN1/1)	8+8 (16+16)	10+10 (20+20)	12+12 (24+24)	14+14 (28+28)	16+16 (32+32)
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•

Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 4 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•



* Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

• Standard



Banquet Line og Banquet Line Duo, Hot

Isolerede konvektionsopvarmede banketkasser, velegnede for GN2/1 til distribution og opbevaring af varm mad. For at forbedre ergonomen og energieffektiviteten er disse modeller naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes. Disse kasser kan udstyres med perforerede hylder til opbevaring af tallerkenerne mellem køkken og serviceområdet. Ribbeafstanden er på 80 mm. For at tallerkener og bakker af forskellig størrelse kan få plads, kan alle modeller bestilles med andre ribbeafstande efter ønske fra 80 mm og opefter. Dette gælder for både faste og aftagelige ribber. Varmen kan indstilles til +90 °C.

Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, der gør indstillingen nem og gør det muligt at kontrollere temperaturen. En indikatorlampe lyser, når den korrekte temperatur er nået.

Denne model fås også med to separate, isolerede rum, Duo, hvilket minimerer temperaturtab ved gentagne døråbninger. Dette gør det også muligt at indstille forskellige temperaturer til forskellige fødevarer. Med konvektion kan du også tilvælge en luftfugter, som er tilgængelig for alle Ergo og Banquet Line-modeller.

Model	H 8	H 10	H 12	H 14	H 16
Varenummer	191611-9	192011-5	192411-7	192413-1	192640-1
Bredde, mm	740	740	740	740	740
Dybde, mm	950	950	950	950	950
Højde, mm	1200	1360	1520	1680	1840
Vægt, kg	70	74	78	82	86

Konvektionsopvarmning	•	•	•	•	•
Temperaturområde	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C

Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	900 / 3,9	1100 / 4,8	1100 / 4,8	1800 / 7,8	1800 / 7,8
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	15 / 120	15 / 150	15 / 180	15 / 210	15 / 240
Kapacitet for GN2/1- 65 mm (GN1/1)	8 (16)	10 (20)	12 (24)	14 (28)	16 (32)
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•

Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•



Model Duo	H 8 + H 8	H 10 + H 10	H 12 + H 12	H 14 + H 14	H 16 + H 16
Varenummer	192650-1	192660-1	192670-1	192630-1	192680-1
Bredde, mm	1525	1525	1525	1525	1525
Dybde, mm	950	950	950	950	950
Højde, mm	1150	13610	1470	1630	1790
Vægt, kg	114	124	134	144	154

Konvektionsopvarmning	•	•	•	•	•
Temperaturområde	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C	Op til 90 °C

Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz				
Watt / ampere	2 x 900 / 7,8	2 x 1100 / 9,6	2 x 1100 / 9,6	2 x 1100 / 9,6	2 x 1100 / 9,6
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	15 / 240	15 / 300	15 / 360	15 / 420	15 / 480
Kapacitet GN2/1- 65 mm (GN1/1)	8+8 (16+16)	10+10 (20+20)	12+12 (24+24)	14+14 (28+28)	16+16 (32+32)
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•

Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 4 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•



• Standard



Banquet Line Combo

Banketvogn for GN2/1 med to separate, isolerede rum for at minimere temperatursvingninger ved gentagne døråbninger, og som giver brugeren mulighed for at indstille forskellige temperaturer i de to rum, afhængigt af de optimale betingelser for de valgte fødevarer.

Denne banketvogn er beregnet til distribution og til at holde maden varm, kold eller en kombination af disse. Konvektionsopvarmning er standard i de varme rum, hvilket sikrer en fuldstændig ensartet temperatur i hele skabet, og muliggør en hurtig opvarmning og en hurtig genvinding af varme efter døråbninger. For at forbedre ergonomien og energieffektiviteten er de naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes.

Ved at vælge konvektionsafkøling i det andet rum opnås en perfekt kombination, der er tilstrækkelig til de fleste arrangementer. Kompressorkøling kan fås som tilvalg i stedet for peltier-afkøling, som er standard for denne model, når man vælger et koldt rum.

Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, der gør indstillingen nem og gør det muligt at kontrollere temperaturen. En indikatorlampe lyser, når den korrekte temperatur er nået.

Varmen kan indstilles til +90 °C. Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan kulden sættes ned til +3 °C.

Disse kasser kan udstyres med perforerede hylder til opbevaring af tallerkenerne mellem køkken og serviceområdet.

Ribbeafstanden er 80 mm. Alle modeller kan bestilles med andre ribbeafstande, der passer til andre tallerkener og bakkere. Endvidere kan alle modeller udstyres med aftagelige eller faste ribber i rustfrit stål.

Model	AC 6 + AC 6	H 6 + H 6	AC 6 + H 6
Varenummer	192200-2	192100-1	192300-3
Bredde, mm	740	740	740
Dybde, mm	950	950	950
Højde, mm	1620	1620	1620
Vægt, kg	120	100	113
Termoelektrisk / Peltier-afkøling	•	•	•
Temperaturområde *	+3 °C til +10 °C /Op til 90 °C	+3 °C til +10 °C /Op til 90 °C	+3 °C til +10 °C /Op til 90 °C

Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 - 60 Hz		
Watt / ampere	350+350 / 3,1	900+900 / 7,8	350+900 / 5,5
Konvektionsopvarmning	•	•	•
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	15 / 180	15 / 180	15 / 180
Kapacitet for GN2/1- 65 mm (GN1/1)	12 (24)	12 (24)	12 (24)
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•

Håndtag - ét greb	•	•	•
Ergonomiske træk/skub-håndtag	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 2 drejelige m. bremse	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•

* Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

• Standard



Udbringning af din mad med ombu!





Banquet Line Duo Active Cooling+Hot

Banketvogn for GN2/1 med to separate, isolerede rum.

Denne banketvogn er beregnet til distribution og til at holde maden varm og kold.

Konvektionsopvarmning er standard i de varme rum, hvilket sikrer en fuldstændig ensartet temperatur i hele skabet, og muliggør en hurtig opvarmning og en hurtig genvinding af varme efter døråbninger. For at forbedre ergonomen og energieffektiviteten er de naturligvis udstyret med dørsensorer for at stoppe ventilatoren og varmelegemet, når dørene åbnes.

Det andet rum er konvektionsafkølet.

Kontrolpanelet har en trinløs indstilling med et digitalt display, hvilket gør det nemt at indstille og kontrollere temperaturen. Varmen kan indstilles op til +90 °C. Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan kulden sættes ned til +3 °C.

En indikatorlampe lyser, når den korrekte temperatur er nået.

Disse kasser kan udstyres med perforerede hylder til opbevaring af tallerkenerne mellem køkken og serviceområdet. Ribbeafstanden er 80 mm. Alle modeller kan bestilles med andre ribbeafstande, der passer til andre tallerkener og bakker. Endvidere kan alle modeller udstyres med aftagelige eller faste ribber i rustfrit stål.

Model	AC 8 + H 8	AC 10 + H 10	AC 12 + H 12	AC 14 + H 14	AC 16 + H 16
Varenummer	192800-1	192810-1	192820-1	192830-1	192840-1
Bredde, mm	1525	1525	1525	1525	1525
Dybde, mm	870	870	870	870	870
Højde, mm	1435	1595	1755	1915	2075
Vægt, kg	139	149	159	169	179
Konvektionsopvarmning	•	•	•	•	•
Kompressorkøling	•	•	•	•	•
Temperaturområde *	+3 °C til +10 °C / Op til 90 °C				
Strømtilslutning volt / ph / Hz	220-240V 1 fase 50 Hz (60 Hz ved forespørgsel)				
Watt / ampere	450+900 / 5,9	450+1100 / 6,8	450+1100 / 6,8	450+1100 / 6,8	450+1100 / 6,8
Lasteevne pr. kørsel / Total i kg	15 / 240	15 / 300	15 / 360	15 / 420	15 / 480
Kapacitet for GN2/1- 65 mm (GN1/1)	8+8 (16+16)	10+10 (20+20)	12+12 (24-24)	14+14 (28+28)	16+16 (32+32)
Afstand mellem ribber i mm	80	80	80	80	80
Aftagelige ribber	•	•	•	•	•
Håndtag - ét greb	•	•	•	•	•
Ergonomisk udtrækbare træk/skub-håndtag	•	•	•	•	•
Farve - Sort (RAL 9005)	•	•	•	•	•
Chassis i rustfrit stål	•	•	•	•	•
Hjul 160 mm, 2 faste og 4 drejelige m. bremse	•	•	•	•	•
Døråbning - 270° og fikseret med en magnet	•	•	•	•	•

* Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan temperaturen sættes ned til +3 °C.

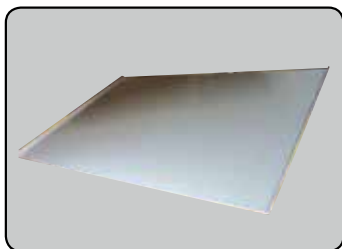
• Standard



Udbringning af din mad med ombu!



Tilbehør



Aluminiumshylde GN 1/1
301005-5



Ergonomisk udtrækbar
skub/træk-håndtag
301007-1



Konfiguration med seks hjul
Ø 125 mm, elforzinket 301025-3
Ø 160 mm, elforzinket 301030-3
Ø 200 mm, elforzinket 301029-5
Ø 160 mm, rustfrit stål 301098-1
Ø 200 mm, rustfrit stål 301200-1



Faste ribber
302011-4



Skydedør, 303004-4



Dødemandsknap, 301100-1



Plastkasser, sort kasse
301003-0 600 x 400 x 120
311003-8 600 x 400 x 220
321003-6 600 x 400 x 270
331003-4 600 x 400 (Låg)



351003-1 konvektionsopvarmning 450W
351004-1 konvektionsopvarmning 900W



Luftfugter
301045-5



Skumfyldte hjul, Ø 200 mm
301037-3

Pneumatiske hjul, Ø 200 mm
301034-1



Cross Country
341001-6



Trækstang, rustfrit stål 302002-2



Trækstang, VE, galvaniseret
302001-3



Specialtilvirkede ribber 301009-7



Sokkel 150 mm, 301020-4
Sokkel 340 mm, 301021-2



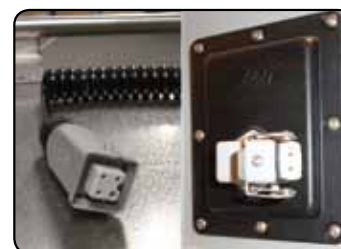
Centralt bremsesystem,
Elforzinkede hjul
Ø 160, 301046-2
Ø 200, 301083-1
Hjul af rustfrit stål
Ø 160, 301087-1
Ø 200, 301078-1
Højden øges med 20 mm



CEE-stik og ledning, 301026-1



Glasdør, 301018-7



Aftagelig spiralledning, 301002-2



301015-1 Kortholder A4
301015-2 Kortholder A5
301015-3 Kortholder A6



Eutektisk plade 480 X 280 mm 301001-4
Ribber til eutektisk plade, 301010-5

- 301038-3 Hjul Ø 125 mm, rustfrit stål
- 301040-2 Hjul Ø 160 mm, rustfrit stål
- 301041-2 Hjul Ø 200 mm, rustfrit stål
- 301017-9 Hjul Ø 125 mm, elforzinket
- 301075-1 Hjul Ø 200 mm, elforzinket
- 302009-6 Opvarmingspakke til neutralt rum
- 301042-2 Rustfrit stål, udvendig
- 301063-1 Rustfrit stål, indvendig
- 301016-1 Tallerkenstativ
- 351100-1 Ergo Drive motorchassis
- 301054-1 Ét-grebshåndtag
- 351008-2 Ét-grebshåndtag med nøglelås
- 301008-9 Skub / træk-håndtag, gummibelagt

Produktoversigt



Download separate produktblade fra www.scanbox.se eller kontakt ScanBox for at få dem tilsendt.



ScanBox' stabelbare og bærbare kasser til varm eller kold mad fra 4-6 GN1/1-65 eller tilsvarende, samt bærbare, isolerede EPP-kasser af meget høj kvalitet. Fås som GN1/4, GN1/2 eller GN1/1 med forskellige dybder og versioner. Fås også til 600x400 kasser. Vogne i forskellige versioner.

Scanbox' bagerikasse – passer perfekt til transport og opbevaring af brødprodukter. Fås som standard til 400x600 og 460x600 mm bakker. Kompressorkøling fås som tilvalg.

ScanBox Banquet Master – Roll-in system, der er velegnet til de fleste flytbare ovnstativer. Fås til aftagelige kassetter samt flytbare ovnstativer. Kan også laves til stationært brug eller sammen med **EOR** (forhøjet ovnstativ-system).

ScanBox' kundespecifikke løsninger.

ScanBox kan bygge enheder efter kundens specifikke mål uden høje ekstraomkostninger, takket være det unikke konstruktionssystem, der består af et profil- og sandwichdesign.

ScanBox' kolde og varme bakker – kan fås i forskellige størrelser i aluminium samt i bøgetræ for GN1/1.



Bagerikasse



Banquet Master



Kundespecifikke løsninger



ScanBox' kolde og varme bakker

Målsætning

Vores målsætning er at levere produkter af høj kvalitet, der opfylder vores kunders behov.

Mission

ScanBox AB blev grundlagt med den mission at udvikle fleksible produktionsmetoder til fremstilling af isolerede transportkasser. Disse produktionsmetoder betød, at vi kunne tilbyde skræddersyede og omkostningseffektive løsninger til distribution af fødevarer i restaurationsbranchen. Konceptet har haft international succes, og ScanBox-produkter kan nu findes over hele verden. ScanBox arbejder i henhold til 9001 og 14001.

Design

Løbende produktudvikling – styret af nøgleord som fleksibilitet, hygiejne, ergonomi og miljø – betyder, at vi kan levere et produkt i verdensklasse med dets egen unikke stil og funktion.

Kvalitet

Vores mission er afspejlet i vores kvalitet. Vi går aldrig på kompromis, når det gælder brugen af materialer.

Ansvar

Vi tager det fulde ansvar for vores produkter, lige fra bestilling til eftersalgsservice.

ScanBox og miljøet

Vores virksomhed beskytter miljøet ved på en aktiv og engageret måde at arbejde på at minimere den potentielle miljøpåvirkning af vores aktiviteter. Vi gør dette ved regelmæssigt at revidere eksisterende arbejdsgange med henblik på at minimere brugen af lossepladser, energi og miljøskadelige stoffer. Når vi vælger leverandører, prioriterer vi dem, der har en dokumenteret, miljøbeskyttende historik. Vi opprioriterer også et godt arbejdsmiljø for at mindske presset på vores vigtigste ressource, vores medarbejdere, og for at skabe en god atmosfære på arbejdspladsen.

Vi stræber efter at indfri vores kunders høje forventninger, og vores aktive miljøarbejde spiller en stor rolle i at reducere indvirkningen på miljøet, og skabe et sundt miljø for alle.



ScanBox på verdensplan



ScanBox Thermo Products AB

Adresse: Ekängsvägen 1, P.O. Box 13, SE-293 21 Olofström, Sverige.

Tel. +46 (0)454 30 83 00. Fax +46 (0)454 30 83 30. E-mail: info@scanbox.se, www.scanbox.se