

Indersiden helt i rustfrit...



Thermobox® R-serien er en videreudvikling af et gennemprøvet koncept. Vi har beholdt alle de bedste egenskaber og har desuden forbedret serien indvendigt ved at fremstille den helt i rustfrit stål uden samlinger eller fordybninger. Glideskinner i udstanset rustfrit stål øger sikkerheden og letter rengøringen.

SDX[®] THERMOBOX[®]

90 R



Fremragende isolering



Fleksibilitet



Ethåndsgreb



Mål	Højde	Bredde	Længde/ dybde
Udvendige mål (mm)*	990	530	700
Indvendige mål (mm)	500	330	540

Model	S 90R	E 90R
Vægt (kg)	41	44
Varleenhed	-	230 V/500 W
Termometer i døren	Valgfri	Standard
Styrehjul 125 mm	Standard	Standard
Styrehjul 150 mm	Valgfri	Valgfri

*inklusive beskyttelsesramme og bevægelig bund med 125 mm styrehjul
S = uden varme
E = elvarme

Glideskinner: Rustfrit stål. 6 par
Mellemrum på 80 mm.

Bund: Anodiseret aluminium.

Dør: Rustfrit stål. Boltlås og dør med ethåndsgreb.

120 R



Kvalitet



Hygiejne



Ergonomi



Mål	Højde	Bredde	Længde/ dybde
Udvendige mål (mm)*	1 150	530	700
Indvendige mål (mm)	660	330	540

Model	S 120R	E 120R
Vægt (kg)	45	48
Varleenhed	-	230 V/500 W
Termometer i døren	Valgfri	Standard
Styrehjul 125 mm	Standard	Standard
Styrehjul 150 mm	Valgfri	Valgfri

*inklusive beskyttelsesramme og bevægelig bund med 125 mm styrehjul
S = uden varme
E = elvarme

Glideskinner: Rustfrit stål. 8 par
Mellemrum på 80 mm.

Bund: Anodiseret aluminium.

Dør: Rustfrit stål. Boltlås og dør med ethåndsgreb.

Mål	Højde	Bredde	Længde/ dybde
Udvendige mål (mm)*	1290	530	700
Indvendige mål (mm)	1000	330	540

Model	S 180R	E 180R
Vægt (kg)	50	54
Varmeenhed	-	230 V/800 W
Termometer i døren	Valgfri	Standard
Styrehjul 125 mm	Standard	Standard
Styrehjul 150 mm	Valgfri	Valgfri

*inklusive beskyttelsesramme og bevægelig bund med 125 mm styrehjul
S = uden varme
E = elvarme

Glideskinner: Rustfrit stål. 12 par
Mellemrum på 80 mm.

Dør: Rustfrit stål. Boltlås og dør
med ethåndsgreb.



180 R



Gennemprøvet



Hygiejne



Elektronik

Mål	Højde	Bredde	Længde/ dybde
Udvendige mål pr. sektion (mm)*	1325	700	930
Indvendige mål (mm)	1000	330	540

Model	S -Sektion	E - Sektion
Vægt (kg)	50	54
Varmeenhed	-	230 V/800 W
Termometer i døren	Valgfri	Standard
Styrehjul 160 mm	Standard	Standard
Styrehjul 200 mm	Valgfri	Valgfri

*inklusive beskyttelsesramme og bevægelig bund med 160 mm styrehjul

Glideskinner: Rustfrit stål. 12 par pr. sektion. Mellemrum på 80 mm.

Dør: Rustfrit stål. Dobbelt boltlås og dør med ethåndsgreb.

Model: SS 360R er sammensat af to S-sektioner. SE 360R er sammensat af en S-sektion og en E-sektion (E-sektion med varme). EE 360R er sammensat af to E-sektioner (begge med varme). I EE 360R har hver sektion et separat elektrisk system og kan derfor bruges til transport af varm og/eller kold mad.



360 R



Ergonomi



Hygiejne



Kapacitet



Helsvejset beholder og udstansede glideskinner giver en glat overflade, som er let at rengøre.



Den rigtige temperatur bevarer madens høje kvalitet.



Avanceret elektronik og isolering sikrer lave driftsomkostninger.

Indersiden helt i rustfrit...

Ydervægge: Glasfiber.

Indvendig beholder: Helsvejset beholder i rustfrit stål.

Glideskinner: Rustfrit stål, udstanset direkte i den indvendige beholder.

Isolering: Polyuretanskum, 32 mm.

Dør: Rustfrit stål. Glat inderside uden samlinger.

Bevægelig bund: Varmgalvaniseret stål. Beskyttelsesramme i pvc. Styrehjul med gummislidbaner, heraf to stationære og to drejelige med bremses.

Håndtag/beskyttelsesramme: Rustfrit stål. Beskyttelsesramme i pvc.

Varmeeenhed (E): Patenteret, effektivt varmesystem med elektronisk temperaturregulering. Bakkeelementer, isolationsklasse IP 44, 230 V vekselstrøm. Kontrollampe. CE-mærket og S-mærket.

Korrekt temperatur

Den korrekte temperatur er altafgørende af flere grunde. Temperaturen må ikke være for lav, da dette kan resultere i hygiejniske problemer. Den må heller ikke være for høj, da visse madvarer hurtigt mister deres friskhed og konsistens, mens andre bliver tørre. Den optimale temperatur er fastsat efter nøje gennemprøvning og sikrer dermed pålidelige levering og fremragende madkvalitet.

Avanceret teknologi

Varmelegemerne reguleres elektronisk, hvilket er en afgørende forudsætning for at opnå en ensartet og konstant varme, som bevarer madens gode smag, indtil den serveres. Den avancerede teknologiske løsning i SDX Thermobox-modellerne sikrer fremragende isolering uden varmetab, på meget lidt plads.

Pålidelig funktion år efter år

Lang levetid og problemfri funktion er det, som kunderne sætter pris på hos SDX Thermobox. Siden 1969 har vi løbende udviklet enhver detalje for at kunne tilbyde problemfri funktion år efter år. Vi foretager hele tiden små, løbende forbedringer med henblik på at lette arbejdet for alle, som bruger SDX Thermobox.

Pas på din ryg – let dagligdagens opgaver

Bund og håndtag/beskyttelsesramme i passende højde til på- og aflæsning, hjul, der ruller let, døråbning på 270 grader, dør med ethåndsgreb samt bakkeskinner, så servering kan foretages direkte fra Thermobox, er bare et par eksempler på, hvad vi har udviklet gennem et tæt samarbejde med brugerne med henblik på at skåne din ryg og lette dit daglige arbejde. Ergonomi ligger os stærkt på sinde!

Vi er der, når du har brug for os

Selvom vores produkter sjældent svigter, kan du trygt stole på, at du kan få den service og bestille de reservedele, du har brug for, og at vores erfarne konsulenter og teknikere altid står til rådighed.



Filarevägen 1
SE-294 39 Sölvesborg
Sverige
Tel: +46 456 135 10
Fax: +46 456 135 19
www.sdx.se

