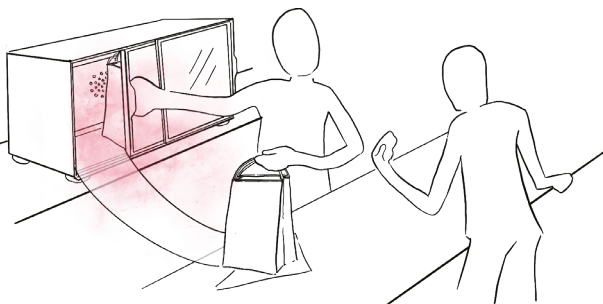


Din betrodda partner från början till slut



Specifikationer

	Nedfällbar dörr	Skjuddörrar
Dörr	nedfällbar dörr	två skjuddörrar
Externa dimensioner b x d x h	92 x 59 x 45 cm 36 ⁷ / ₃₂ x 23 ¹⁵ / ₆₄ x 17 ²³ / ₃₂ tum	92 x 59 x 45 cm 36 ⁷ / ₃₂ x 23 ¹⁵ / ₆₄ x 17 ²³ / ₃₂ tum
Interna dimensioner b x d x h	72,5 x 42 x 33,5 cm 28 ³ / ₆₄ x 16 ¹ / ₂ x 13 ³ / ₁₆ tum	77 x 41 x 35 cm 30 ⁵ / ₁₆ x 16 ³ / ₆₄ x 13 ²⁵ / ₃₂ tum
Laddningsbredd	72,5 cm - 28 ³⁵ / ₆₄ tum	33 cm - 12 ⁶³ / ₆₄ tum
Strömförsörjning	220-240 V 1 fas/50 Hz 590 W	220-240 V 1 fas/50 Hz 590 W



Excellens är av central betydelse i allting vi gör. Genom att förvänta våra kunders behov strävar vi efter Excellens med våra medarbetare, innovationer, lösningar och tjänster. Vi är "the OnE" som gör våra kunders arbetsliv enklare, lönsammare - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är certifierade enligt ISO 14001
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi och rengöringsmedel samt små utsläpp av skadliga ämnen
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produkttegenskaper uppdaterats med tanke på våra kunders miljökrav
- ▶ Vår teknik är RoHS- och REACH-kompatibel och återvinningsbar till över 95 %
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter



SafeBox Hold

en unik varmhållningslösning för hämtmat och matleveranser

Företaget förbehåller sig rätten att ändra specifikationer utan föregående meddelande. Bilder är inte avtalsenliga.

Kompromisslös kvalitet för hämtmat och matleveranser

SafeBox Hold kan du på ett enkelt och säkert sätt hålla flera förpackade måltider redo för avhämtning. Maten serveras varm och velsmakande till dina gäster, utan att du behöver oroa dig för bakterietillväxt.**

Ge dina kunder samma goda smak som att äta ute, när de sitter bekvämt hemma.



Garanterad matkvalitet



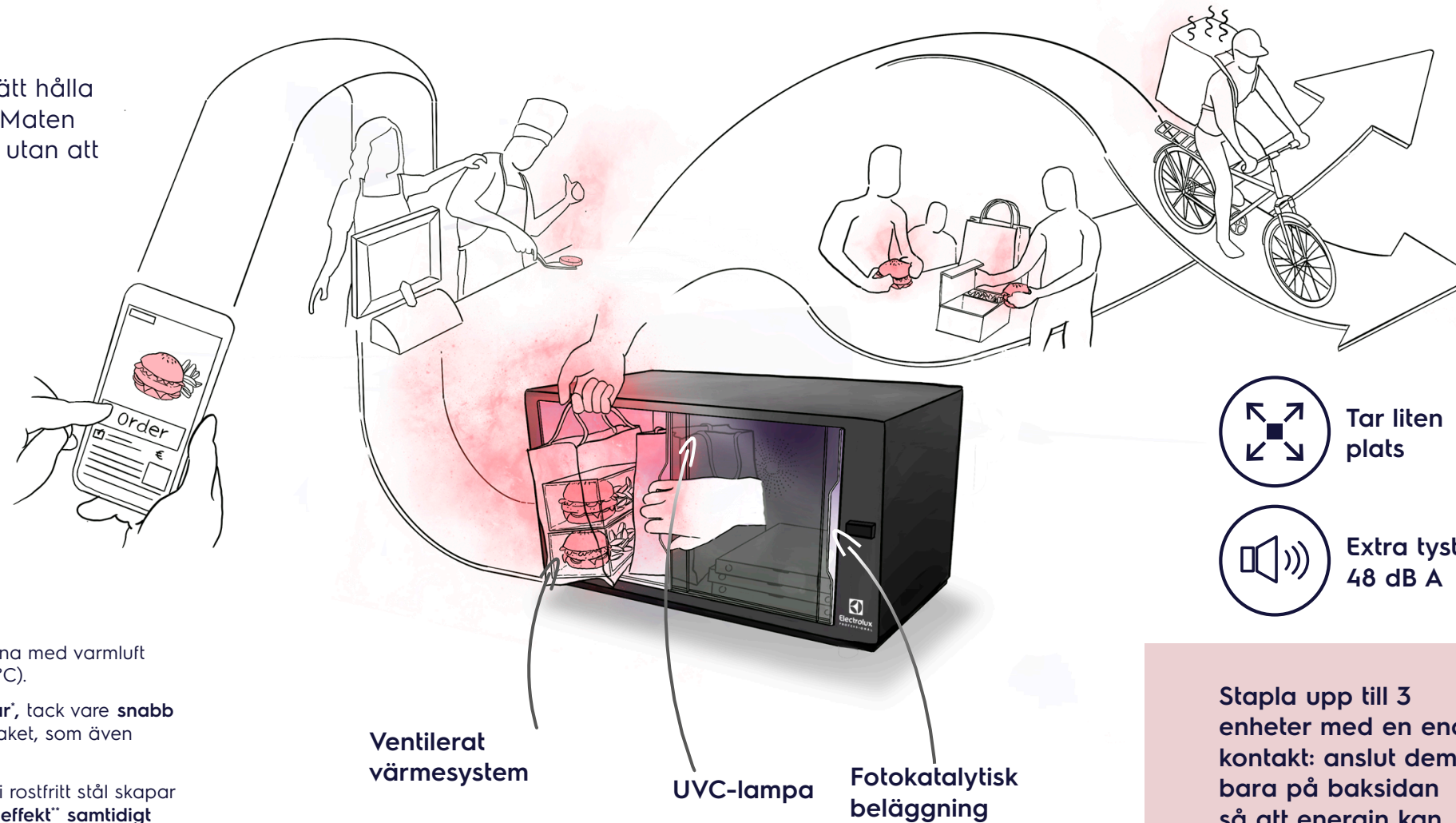
Garanterad hygien och desinficering**

- ▶ **Ventilerat värmesystem** för att omge de förpackade måltiderna med varmluft och bevara den ursprungliga smaken (temperatur upp till 85 °C).
- ▶ **Upp till 99,9 % bakteriereduktion på livsmedelsförpackningar***, tack vare **snabb värmeåtervinning i kombination med UVC LED** monterad i taket, som även dödar bakterier och virus.
- ▶ En fotokatalytisk nanobeläggning på skåpets båda handtag i rostfritt stål skapar en yttre barriär som säkerställer **upp till 99,9 % antibakteriell effekt** samtidigt som den ger konstant desinficering.**

* Test utfört av University of Udine för *Escherichia coli* och *Staphylococcus aureus*, med hjälp av pizzakartonger och papperspåsar vid temperaturen 75 °C i 10 minuter. Resultaten kan variera beroende på vilket förpackningsmaterial som används och avståndet mellan förpackningen och UVC-lampan (testrapport är tillgänglig på begäran).

** Testat av anmänt tredjepartsorgan enligt ISO17094:2014 som simulerar en köksmiljö (med ljuskälla enligt ISO14605).

Öka din kundbas genom att vara den pålitliga livsmedelsleverantören



Ventilerat värmesystem

UVC-lampa

Fotokatalytisk beläggning



Miljövänlig

Låg energiförbrukning:
6 timmars användning motsvarar
1 dags användning av en 75 watt
glödlampa



Mer kapacitet? Belastningstoppar? Vi tar hand om det



Gör ditt kök mer flexibelt och produktivt genom att optimera beredningsfasen och skapa jämvikt mellan online- och butiksbeställningar även under toppbelastningar.

SafeBox Hold kan lagra alla typer av hämtmatslådor: från pizza, hamburgare, pommes frites och även gourmeträtter.



Tar liten plats



Extra tyst
48 dB A

Stapla upp till 3 enheter med en enda kontakt: anslut dem bara på baksidan så att energin kan strömma från en enhet till en annan.

