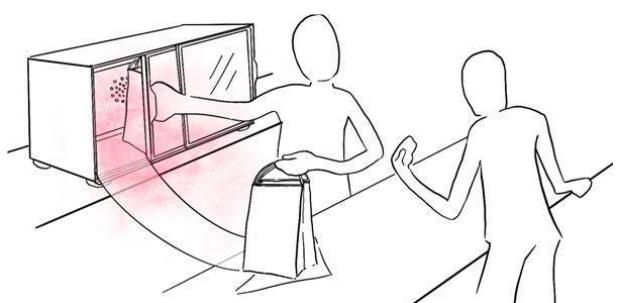




**Sistema distribuzione pasti
SafeBox Hold, mantenitore caldo per
pasti confezionati pronti per l'asporto e
la consegna a domicilio**



240025 (SAFEBOXEU)

SafeBox Hold, mantenitore caldo per pasti confezionati pronti per l'asporto e la consegna a domicilio, con porte scorrevoli

Descrizione

Articolo N°

Pensato per le attività che svolgono l' asporto e il delivery. Può ospitare grandi borse di carta, scatole di carta o cartoni per pizza (diametro pizza fino a 33 cm). Dispone di un sistema di riscaldamento ventilato per avvolgere i pasti confezionati con aria calda e per preservarne il gusto originale. Il rapido recupero del calore in combinazione con la lampada UVC montata sul soffitto garantiscono protezione contro virus e batteri. 2 porte scorrevoli garantiscono il comfort delle operazioni e allo stesso tempo riducono lo spazio. Possibilità di sovrapporre fino a 3 unità aumentando così la capacità in base alle esigenze del cliente.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Mantiene i pasti confezionati pronti per il ritiro, preservando la qualità e la sicurezza degli alimenti.
- È pensato per le attività che svolgono asporto e delivery.
- Può ospitare grandi borse di carta, scatole di carta o per pizza (diametro pizza fino a 33 cm).
- È dotato di un sistema di riscaldamento ventilato per avvolgere i pasti confezionati con aria calda e preservarne il gusto originale.
- Il rapido recupero del calore in combinazione con la lampada UVC montata sul soffitto garantiscono protezione contro virus e batteri.
- Due porte scorrevoli garantiscono il comfort delle operazioni e allo stesso tempo riducono lo spazio. La lampada UVC si attiva solo quando le porte sono correttamente chiuse (il posizionamento è verificato tramite sensori dedicati).

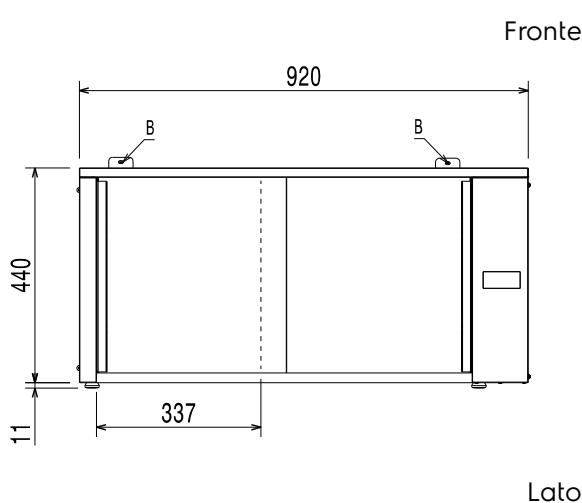
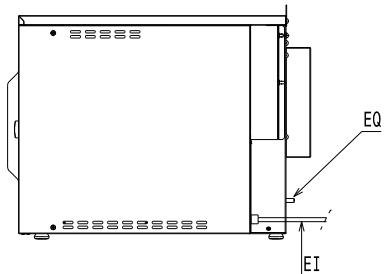
Le maniglie sono provviste di rivestimento photocatalitico per garantire l'attività antibatterica.

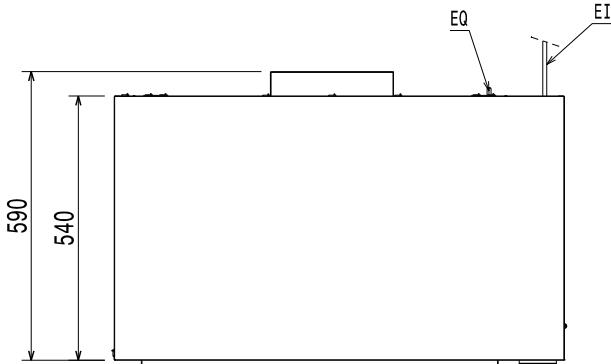
- L'unità si adatta a banconi profondi 600 mm e non richiede spazio aggiuntivo per la ventilazione.
- La temperatura può essere impostata da 60 a 85°C.
- È possibile sovrapporre fino a 3 unità aumentando così la capacità in base alle esigenze senza occupare spazio aggiuntivo.
- Le unità sovrapposte possono essere collegate sul retro utilizzando solo 1 cavo e 1 spina per l'intera installazione.

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it


Lato

EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata 0.59 kW
Tipo di spina: CE-SCHUKO

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 920 mm
Dimensioni esterne, profondità: 590 mm
Dimensioni esterne, altezza: 450 mm
Peso netto: 36 kg
Dimensioni interne, larghezza: 770 mm
Dimensioni interne, profondità: 410 mm
Dimensioni interne, altezza: 350 mm
Grado di protezione all'acqua: IPX3

Sostenibilità

Livello di rumorosità: 48 dBA