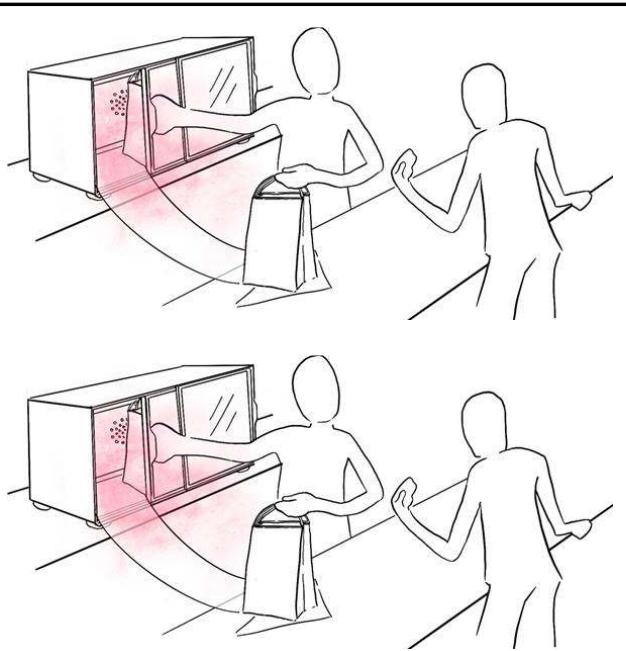


Equipos para la conservación de alimentos SafeBox Hold

ARTÍCULO #
MODELO #
NOMBRE #
SIS #
AIA #



240025 (SAFEBOXEU)

Unidad térmica SafeBox para recoger, take away y delivery de alimentos

Descripción

Artículo No.

Diseñado para servir a los restauradores que realizan operaciones de comida de take away y delivery. Caben bolsas y cajas de papel de gran tamaño, o cajas de pizza (con un diámetro de pizza de hasta 33 cm). Dispone de un sistema de calor ventilado para envolver las comidas envasadas con aire caliente y conservar el sabor original. La rápida recuperación del calor, en combinación con la lámpara UVC montada en el techo, también tiene fines bactericidas y viricidas. Las 2 puertas correderas garantizan la comodidad de las operaciones y, al mismo tiempo, reducen la ocupación del espacio. Posibilidad de apilar hasta 3 unidades aumentando así la capacidad según las necesidades del cliente.

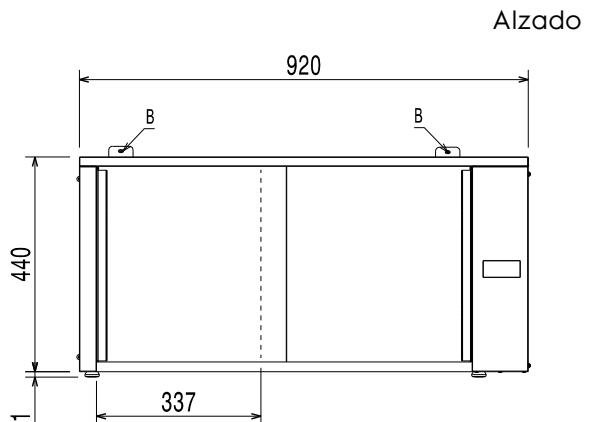
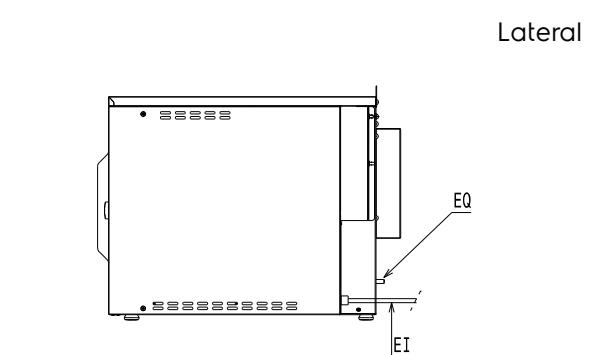
Características técnicas

- SafeBox Hold mantiene varias comidas envasadas listas para ser recogidas, preservando la calidad y seguridad de los alimentos.
- Está diseñado para servir a los restauradores que realizan operaciones de take-away y delivery
- En el SafeBox Hold caben grandes bolsas y cajas de papel o cajas de pizza (diámetro de la pizza hasta 33 cm).
- SafeBox Hold cuenta con un sistema de calor ventilado para envolver las comidas envasadas con aire caliente y conservar el sabor original.
- La rápida recuperación de calor en combinación con la lámpara UVC montada en el techo también sirve para fines bactericidas y viricidas.
- Las 2 puertas correderas garantizan la comodidad de las operaciones y, al mismo tiempo, reducen la ocupación del espacio. La lámpara UVC se activa sólo cuando las puertas están bien colocadas (la colocación se verifica mediante sensores específicos). Las manillas incluyen un revestimiento fotocatalítico para garantizar la actividad antibacteriana
- La unidad se adapta a mostradores de 600 mm de profundidad y no requiere espacio adicional para la ventilación.
- La temperatura se puede ajustar en la parte posterior de la unidad y oscila entre 60 y 85°C.
- Es posible apilar hasta 3 unidades aumentando así la capacidad según las necesidades del cliente sin ocupar espacio adicional.
- Las unidades apiladas pueden conectarse por la parte trasera y transferir energía de una a otra, necesitando sólo un cable y un enchufe para toda la ejecución.

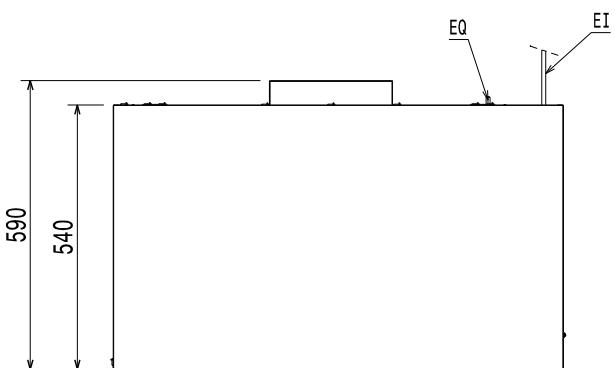
Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com


Alzado

Lateral

EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potencia instalada:	0.59 kW
Tipo de enchufe:	CE-SCHUKO

Info

Dimensiones externas, ancho	920 mm
Dimensiones externas, fondo	590 mm
Dimensiones externas, alto	450 mm
Peso neto	36 kg
Dimensiones internas, ancho:	770 mm
Dimensiones internas, fondo:	410 mm
Dimensiones internas, alto:	350 mm
Índice de protección al agua:	IPX3

Sostenibilidad

Nivel de ruido	48 dBA
----------------	--------