

Каталог продукции

ScanBox
Bringing your food with care

ScanBox - скандинавский производитель профессионального термооборудования для хранения и транспортировки горячей и холодной пищи. Наша компания имеет более чем 25-летний опыт поставок оборудования для отелей, ресторанов и учреждений общественного питания по всему миру. Поскольку мы являемся независимым производителем, мы можем тесно сотрудничать с нашими клиентами и настраивать оборудование в соответствии с их потребностями. Наша продукция является гибкой, легкой, построенной по модульной концепции, и это позволяет нам иметь самую широкую ассортиментную линейку на рынке. Более того, наше оборудование имеет отличный внешний вид и может быть размещено как перед вашими гостями, так и скрыто от их глаз. На протяжении многих лет ScanBox остается выбором номер один среди лучших кулинарных команд в мире. Ниже представляем отзыв Шведской Кулинарной команды:

«Мы используем транспортные тележки ScanBox во время обучения, соревнований и различных мероприятий. Они идеально подходят для хранения и транспортировки, когда необходим идеальный контроль и порядок, и когда время и доверие имеют решающее значение. Тележки ScanBox отлично подходят как для холодного, так и для горячего хранения».

Мы знаем, что Шведская Кулинарная команда использует нашу продукцию на важнейших соревнованиях, например на Кулинарной Олимпиаде. Это свидетельствует о том, что мы находимся на правильном пути, предлагая лучшее в мире оборудование для хранения и транспортировки блюд. Мы будем рады работать с вами и вашей компанией!



Торбьерн Пелтонен
Председатель ScanBox

Содержание

Ergo Line	
Ambient	4
Ambient Combo	5
Ambient Duo	5
Hot	6
Hot Combo	6
Hot Duo	7
Active Cooling	7
Active Cooling Duo	8
Mixed Combo (A/AC/H)	8
Mixed Duo (A/AC/H)	9
Персонализация	11
Banquet Line	
Ambient	12
Hot	13
Hot Combo	13
Hot Duo	14
Active Cooling	14
Active Cooling Duo	15
Mixed Combo (AC/H)	15
Mixed Duo (AC/H)	16
Изготовление на заказ	17
Under Counter	18
Banquet Master	
20 & 40	20
Food2Go	22
Bakery Line	
400x600 & 450/460x600	24
Штабелируемые боксы	
SBE, Lightweight & Kängabox	26
Другие продукты	
SRS Box & Тележки	28
Дополнительно	
Колеса, тормоз, внешний вид, дополнительное оснащение и тд.	30

Ergo Line



ScanBox Ergo Line (GN1/1) – это прекрасный выбор для эффективной раздачи и хранения холодных/горячих блюд, например, в период наплыва клиентов в обеденные часы или в любое другое время, когда важна гибкость и простота обслуживания. Высокое качество изготовления ощущается в каждой детали, прочная конструкция защищает содержимое внутри бокса, а функциональные характеристики помогают на длительный срок сохранять все свойства продуктов питания.

Ergo Line Ambient

Изолированный бокс для раздачи пищи. Тележку можно охладить, поместив в холодильную камеру или с помощью эвтектических плит, разместив их внутри секции. Дверь открывается на 270° и фиксируется с помощью магнита. Эргономичные ручки на задней стороне тележки обеспечивают быстрое и безопасное управление.



Наименование	Ergo Line A8	Ergo Line A12	Ergo Line A14
Артикул	100811-9	101211-1	101411-7
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 направляющих	12 направляющих	14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	540	540	540
В	1070	1390	1550
Г	810	810	810
Вес (кг)	48	55	59
Напряжение		-	-
Мощность		-	-
Сила тока		-	-
Уровень температуры (°C)		-	-

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Ergo Line Combo Ambient

Размещенные одна на другой секции используются для раздачи холодных и горячих блюд. Тележку можно охладить, поместив в холодильную камеру или с помощью эвтектических плит, разместив их внутри отделения. Двери открываются под углом 270° и фиксируются в открытом положении с помощью магнитов. Эргономичные ручки на задней части тележки обеспечивают простую и безопасную эксплуатацию.



Наименование	Ergo Line Combo A6 + A6
Артикул	160022-3
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	6 + 6 направляющих
Габариты (мм)	
Ш	540
В	1 555
Г	810
Вес (кг)	59
Напряжение	-
Мощность	-
Сила тока	-
Уровень температуры (°C)	-

Ergo Line Duo Ambient

Расположенные бок о бок секции предназначены для транспортировки и хранения блюд различной температуры. Тележку можно поместить в холодильную камеру или охладить с помощью эвтектических плит, разместив их внутри отделения. Двери открываются под углом 270° и фиксируются с помощью магнита.






Наименование	Ergo Line Duo A8 + A8	Ergo Line Duo A12 + A12	Ergo Line Duo A14 + A14
Артикул	180007-7	180019-2	180025-9
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 + 8 направляющих	12 + 12 направляющих	14 + 14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	1100	1100	1100
В	1070	1390	1550
Г	810	810	810
Вес (кг)	85	99	106
Напряжение		-	-
Мощность		-	-
Сила тока		-	-
Уровень температуры (°C)		-	-

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Ergo Line Hot

Изолированная и статически подогреваемая банкетная тележка для транспортировки и хранения горячей пищи. Плавная регулировка температуры до +90°C. Цифровой дисплей. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на 270° и фиксируется в открытом положении с помощью магнита. Чтобы сократить время восстановления тепла после частых открытий дверей, в качестве опции предлагается конвекционный подогрев. Эргономичные ручки на задней части тележки обеспечивают простую и безопасную эксплуатацию.


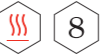

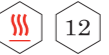

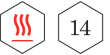


			
Наименование	Ergo Line H8	Ergo Line H12	Ergo Line H14
Артикул	110811-7	111211-9	111411-5
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 направляющих	12 направляющих	14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	540	540	540
В	1120	1440	1600
Г	810	810	810
Вес (кг)	50	60	64
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	453	653	753
Сила тока	1,97	2,84	3,27
Уровень температуры (°C)	≤ +90		

Ergo Line Duo Hot

Секции, расположенные бок о бок, используются для раздачи и хранения горячей пищи. Обе нагреваются в пределах до 90 °С. Два датчика температуры позволяют устанавливать различные тепловые режимы в каждой камере, независимо друг от друга. Плавная регулировка температуры осуществляется при помощи цифрового дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Чтобы минимизировать время восстановления тепла при частом открытии дверей, можно установить конвекционный подогрев (опционально).

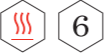
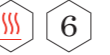


	 	 	 
Наименование	Ergo Line Duo H8 + H8	Ergo Line Duo H12 + H12	Ergo Line Duo H14 + H14
Артикул	180011-9	180023-4	180029-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 + 8 направляющих	12 + 12 направляющих	14 + 14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	1100	1100	1100
В	1070	1390	1550
Г	810	810	810
Вес (кг)	93	105	112
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	906	1306	1506
Сила тока	3,94	5,68	6,54
Уровень температуры (°C)	≤ +90		

Ergo Line Combo Hot

Две секции для горячих блюд, расположенные одна на другой. Температура может быть установлена в пределах до +90 °С. Две панели управления позволяют поддерживать различные температурные режимы в каждой секции. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Чтобы минимизировать время на восстановление температуры после частого открытия дверей, в качестве опции предлагается конвекционный обогрев. Дверь открывается на 270° и фиксируется в открытом состоянии с помощью магнита. Эргономичные ручки на задней части тележки обеспечивают простую и безопасную эксплуатацию.





	 
Наименование	Ergo Line Combo H6 + H6
Артикул	160024-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	6 + 6 направляющих
Габариты (мм)	
Ш	540
В	1605
Г	810
Вес (кг)	77
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	706
Сила тока	3,07
Уровень температуры (°C)	≤ +90

Ergo Line Active Cooling

Изолированная тележка с системой охлаждения, предназначенная для хранения и раздачи холодных блюд. Секция охлаждается до +3°C. Цифровой дисплей. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на 270° и фиксируется в открытом положении с помощью магнита. Эргономичные ручки на задней части тележки обеспечивают легкое и безопасное управление. В качестве опции предлагается система компрессорного охлаждения.



			
Наименование	Ergo Line AC8	Ergo Line AC12	Ergo Line AC14
Артикул	130811-3	131211-5	131411-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 направляющих	12 направляющих	14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	540	540	540
В	1120	1440	1600
Г	810 / 910*	810 / 910*	810 / 910*
Вес (кг)	55	65	68
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	306		
Сила тока	1,33		
Уровень температуры (°C)	+3-10		

Ergo Line Duo Active Cooling

Расположенные бок о бок секции, предназначенные для раздачи и хранения холодных блюд. В каждой секции может быть установлена температура до +3 °С. Два отдельных контроллера позволяют устанавливать разные температурные режимы. Плавная регулировка температуры осуществляется с помощью цифрового дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. В стандартной комплектации предусмотрены утепленные ручки. В качестве опции предлагается компрессорное охлаждение.



Наименование	Ergo Line Duo AC8 + AC8	Ergo Line Duo AC12 + AC12	Ergo Line Duo AC14 + AC14
Артикул	180360-1	180380-1	180390-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 + 8 направляющих	12 + 12 направляющих	14 + 14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	1100	1100	1100
В	1070	1390	1550
Г	810 / 910*	810 / 910*	810 / 910*
Вес (кг)	104	118	126
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	612		
Сила тока	2,66		
Уровень температуры (°С)	+3–10		

Ergo Line Combo Active Cooling + Hot

С одной секцией для охлаждения и одной - для хранения горячих блюд, размещенными одна на другой, ваша еда всегда будет идеальной температуры. Ergo Line Combo обладает высокой производительностью в сочетании со скромными требованиями к занимаемому пространству. Секция для горячих блюд статически нагревается до +90 °С, в холодной секции устанавливается температура в пределах до +3 °С. Плавная регулировка температуры выполняется при помощи цифрового дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Эргономичные ручки на задней части тележки обеспечивают простую и безопасную эксплуатацию. Конвекционный подогрев и компрессорное охлаждение доступны по запросу.



Наименование	Ergo Line Combo AC4 + H4	Ergo Line Combo AC4 + H6	Ergo Line Combo AC4 + H8	Ergo Line Combo AC6 + H6
Артикул	172002-1	172003-1	172004-1	172006-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	4 + 4 направляющих	4 + 6 направляющих	4 + 8 направляющих	6 + 6 направляющих
Габариты (мм)				
Ш	540	540	540	540
В	1230	1445	1605	1605
Г	810 / 910*	810 / 910*	810 / 910*	810 / 910*
Вес (кг)	65	69	76	77
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60Hz			
Мощность	455	555	655	555
Сила тока	1,98	2,41	2,85	2,41
Уровень температуры (°С)	AC +3–10 / H ≤ +90			

Ergo Line Combo Ambient + Hot

Используя эту тележку с двумя размещенными одна на другой секциями, вы сможете обеспечить раздачу блюд различных температур в условиях ограниченного пространства. Горячее отделение поддерживает температуру до +90 °С. Плавная регулировка осуществляется с помощью цифрового дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Эргономичные ручки обеспечивают простое и безопасное управление. Горячая секция дополнительно может быть оснащена конвекционным нагревателем. В нейтральной секции дополнительно можно разместить эвтектические пластины для охлаждения.



Наименование	Ergo Line Combo A4 + H4	Ergo Line Combo A4 + H6	Ergo Line Combo A4 + H8	Ergo Line Combo A6 + H6
Артикул	160001-4	160013-9	160025-3	160021-2
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	4 + 4 направляющих	4 + 6 направляющих	4 + 8 направляющих	6 + 6 направляющих
Габариты (мм)				
Ш	540	540	540	540
В	1230	1445	1605	1605
Г	810	810	810	810
Вес (кг)	57	63	68	66
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц			
Мощность	253	353	453	353
Сила тока	1,01	1,53	1,97	1,53
Уровень температуры (°С)	A – / H ≤ +90			

Ergo Line Duo Ambient + Hot

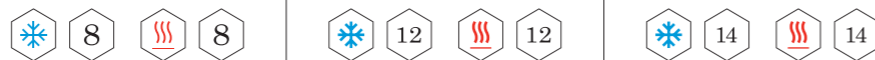
Расположенные бок о бок секции используются для раздачи и хранения горячей пищи и блюд комнатной температуры. Горячая секция нагревается до +90 °С. Плавная регулировка температуры осуществляется с помощью цифрового дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Горячая секция дополнительно может быть оснащена конвекционным нагревателем. В нейтральной секции могут быть дополнительно установлены эвтектические пластины для охлаждения.



Наименование	Ergo Line Duo A8 + H8	Ergo Line Duo A12 + H12	Ergo Line Duo A14 + H14
Артикул	180009-3	180021-8	180027-5
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 + 8 направляющих	12 + 12 направляющих	14 + 14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	1100	1100	1100
В	1070	1390	1550
Г	810	810	810
Вес (кг)	88	101	108
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	453	653	753
Сила тока	1,97	2,84	3,27
Уровень температуры (°С)	A – / H ≤ +90		

Ergo Line Duo Active Cooling + Hot

С секциями для охлаждения и для хранения горячих блюд, размещенными одна на другой, ваша еда всегда будет идеальной температуры. Ergo Line Combo обладает высокой производительностью в сочетании со скромными требованиями к занимаемому пространству. Секция для горячих блюд статически нагревается до +90 °С, в холодной секции устанавливается температура в пределах до +3 °С. Плавная регулировка температуры выполняется при помощи цифрового дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Эргономичные ручки обеспечивают простую и безопасную эксплуатацию. Конвекционный подогрев и компрессорное охлаждение доступны по запросу.



Наименование	Ergo Line Duo AC8 + H8	Ergo Line Duo AC12 + H12	Ergo Line Duo AC14 + H14
Артикул	180302-2	180304-4	180305-5
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	8 + 8 направляющих	12 + 12 направляющих	14 + 14 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	1100	1100	1100
В	1070	1390	1550
Г	810 / 910*	810 / 910*	810 / 910*
Вес (кг)	96	112	121
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	759	959	1059
Сила тока	3,3	4,17	4,6
Уровень температуры (°С)	AC +3–10 / H ≤ +90		

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

*Компрессорное охлаждение увеличивает глубину до 910 мм

Signature by ScanBox



Чтобы соответствовать вашим потребностям, мы предлагаем не только нужную вместительность и функциональность, но также можем придать тележкам тот вид, какой вы хотите. Вам нужен заметный цвет? Все возможно! А еще можно разместить логотип, чтобы у вас была бесплатная реклама везде, где бы ни стояли ваши тележки. Персонализация доступна в качестве дополнительной опции.

Расскажите всем,
что это вы!




Дополнительная опция Персонализация

Наименование	Signature Logo	Signature Full Cover	Time-2-Eat
Артикул	303010-2	351127-1	351128-1
Описание	Рекламируйте свой бренд или придайте своим тележкам отличный вид.	Рекламируйте свой бренд и/или изображение, полностью раскрыв свою тележку.	Трехстороннее нанесение изображения на тележки для детских учреждений.


Banquet Line




ScanBox Banquet Line (GN 2/1) - это линейка изолированных эргономичных тележек, используемых для хранения блюд в горячем/холодном состоянии и перевозки продуктов в ситуациях, требующих сочетания качества, точности, стиля и высокой вместимости. Банкетная линия была разработана для массовых мероприятий, например, банкеты и различные события, где нужно одновременно обслуживать тысячи людей.

Banquet Line Ambient			
Изолированная тележка для раздачи и хранения продуктов вместимостью GN 2/1. Ее можно охладить в холодильной камере или с помощью эвтектических плит, размещенных внутри. Дверь открывается под углом 270° и фиксируется в открытом положении с помощью магнита. Эргономичные двухтактные ручки на задней части тележки обеспечивают простое и безопасное управление.			
Наименование	Banquet Line A12	Banquet Line A16	
Артикул	192401-8	192600-1	
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	12 направляющих	16 направляющих	
Габариты (мм)			
Ш	740	740	
В	1390	1710	
Г	910	910	
Вес (кг)	68	76	
Напряжение	-		
Мощность	-		
Сила тока	-		
Уровень температуры (°C)	-		

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

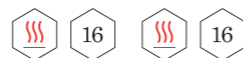
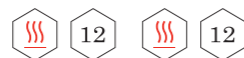
Banquet Line Hot			
Изолированная тележка с подогревом для раздачи и хранения горячей пищи вместимостью GN 2/1. В стандартную комплектацию входит конвекционный подогрев, обеспечивающий быстрое и равномерное нагревание отделения. Плавная регулировка температуры в пределах до 90 °C, осуществляется с помощью дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается под углом 270° и фиксируется в открытом положении с помощью магнита. Датчик двери автоматически отключает конвекционный вентилятор при ее открытии, снижая потребление электроэнергии. Эргономичные ручки на задней части тележки обеспечивают простое и безопасное управление.			
Наименование	Banquet Line H12	Banquet Line H16	
Артикул	192411-7	192640-1	
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	12 направляющих	16 направляющих	
Габариты (мм)			
Ш	740	740	
В	1440	1760	
Г	910	910	
Вес (кг)	75	83	
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	1830	1830	
Сила тока	7,96	7,96	
Уровень температуры (°C)	≤ +90		

Banquet Line Combo Hot			
С двумя секциями, расположенными одна на другой, у вас есть возможность раздавать различные блюда идеальной температуры. В стандартную комплектацию входит конвекционный подогрев, обеспечивающий быстрое и равномерное нагревание секции. Плавная регулировка температуры в пределах до 90 °C. Цифровой дисплей. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается под углом 270° и фиксируется в открытом положении с помощью магнита. Датчик двери автоматически отключает конвекционный вентилятор при ее открытии, снижая потребление электроэнергии. Эргономичные ручки на задней части тележки обеспечивают простое и безопасное управление.			
Наименование	Banquet Line Combo H6 + H6		
Артикул	192100-1		
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	6 + 6 направляющих		
Габариты (мм)			
Ш	740		
В	1605		
Г	910		
Вес (кг)	96		
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	1728		
Сила тока	7,52		
Уровень температуры (°C)	≤ +90		

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Banquet Line Duo Hot

С двумя большими секциями GN 2/1 с подогревом, расположенными бок о бок, вы получаете две тележки в составе одной. В стандартную комплектацию входит конвекционный подогрев, обеспечивающий быстрое и равномерное нагревание секции. Плавная установка температуры в пределах до 90 °С. Цифровой дисплей. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается под углом 270° и фиксируется в открытом положении с помощью магнита. Датчик двери автоматически отключает конвекционный вентилятор при ее открытии, снижая потребление электроэнергии. Несмотря на большую грузоподъемность, тележкой удобно и безопасно управлять с помощью эргономичных ручек.



Наименование	Banquet Line Duo H12 + H12	Banquet Line Duo H16 + H16
Артикул	192670-1	192680-1
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	12 + 12 направляющих	16 + 16 направляющих
Габариты (мм)		
Ш	1525	1525
В	1390	1710
Г	910	910
Вес (кг)	134	154
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц	
Мощность	3660	
Сила тока	15,91	
Уровень температуры (°С)	≤ +90	

Banquet Line Duo Active Cooling

С двумя большими отделениями GN 2/1, расположенными рядом, вы получаете две тележки в составе одной. В стандартную комплектацию входит компрессорное охлаждение для быстрого и равномерного охлаждения секции. Температура устанавливается на цифровом дисплее в пределах до +3 С. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Несмотря на большую грузоподъемность тележка спроектирована таким образом, что ею удобно и безопасно управлять с помощью эргономичных ручек.



Наименование	Banquet Line Duo AC12 + AC12	Banquet Line Duo AC16 + AC16
Артикул	196170-1	196190-1
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	12 + 12 направляющих	16 + 16 направляющих
Габариты (мм)		
Ш	1525	1525
В	1390	1710
Г	1040	1040
Вес (кг)	180	196
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц	
Мощность	878	
Сила тока	3,82	
Уровень температуры (°С)	+3–10	

Banquet Line Active Cooling

Изолированная тележка с охлаждением для хранения и раздачи холодной пищи вместимостью GN 2/1. В стандартную комплектацию входит компрессорное охлаждение для быстрого и равномерного охлаждения секции. Температура устанавливается в пределах до +3 °С. Цифровой дисплей. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается под углом 270° и фиксируется в открытом положении с помощью магнита. Эргономичные ручки на задней стороне тележки обеспечивают удобное и безопасное управление.



Наименование	Banquet Line AC12	Banquet Line AC16
Артикул	196120-1	196140-1
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	12 направляющих	16 направляющих
Габариты (мм)		
Ш	740	740
В	1440	1760
Г	1040	1040
Вес (кг)	91	99
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц	
Мощность	439	
Сила тока	1,91	
Уровень температуры (°С)	+3–10	

Banquet Line Combo Active Cooling + Hot

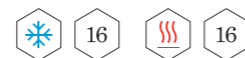
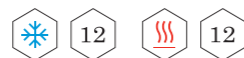
С горячей и холодной секциями (GN 2/1), расположенными одна на другой, у вас будет возможность хранить ваши блюда в идеальной температуре. Горячее отделение нагревается с помощью конвекции до +90 °С, холодное отделение с помощью компрессора охлаждается до +3 °С. В обоих отделениях температурный режим устанавливается быстро и равномерно. Датчик на двери отключает вентиляторы при ее открытии, что существенно экономит потребление электроэнергии. Плавная регулировка температуры осуществляется с помощью двух цифровых дисплеев. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута.



Наименование	Banquet Line Combo AC6 + H6
Артикул	196210-1
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	6 + 6 направляющих
Габариты (мм)	
Ш	740
В	1605
Г	1040
Вес (кг)	100
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	1085
Сила тока	4,72
Уровень температуры (°С)	AC +3–10 / H ≤ +90

Banquet Line Duo Active Cooling + Hot

С двумя большими изолированными секциями (GN 2/1), расположенными рядом, вы получаете две тележки в составе одной. В стандартной комплектации горячая секция оснащена конвекционным подогревом до +90 °С, холодная секция – компрессорным охлаждением до +3 °С. Это позволяет быстро и равномерно устанавливать нужную температуру. Управление осуществляется с помощью цифровых дисплеев. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Несмотря на высокую вместительность, тележкой легко и удобно управлять благодаря большим колесам и эргономичным ручкам.



Наименование	Banquet Line Duo AC12 + H12	Banquet Line Duo AC16 + H16
Артикул	196240-1	196260-1
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	12 + 12 направляющих	16 + 16 направляющих
Габариты (мм)		
Ш	1525	1525
В	1390	1710
Г	1040	1040
Вес (кг)	159	179
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц	
Мощность	2269	
Сила тока	9,87	
Уровень температуры (°С)	AC +3-10 / H ≤ +90	

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Индивидуальный заказ

ScanBox гибкий дизайн и высокая продуктивность

позволяют нам подстраиваться под потребности наших клиентов и предлагать ту продукцию, которая нужна именно им. Будь то специальные размеры тележек, поиск решений для оптимальной вместительности или функциональная конфигурация – мы здесь, чтобы помочь вам.

Сделаны для вас!

Для получения подробной информации свяжитесь с нами

Telephone
+46 (0) 454 30 83 00

E-mail
info@scanbox.se

scanbox.se



Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Under Counter



Under Counter (GN 1/1 и 2/1) – это линейка изолированных тележек, используемых для хранения и раздачи блюд различных температур. Ассортиментный ряд разработан специально для размещения под прилавком или обслуживающей линией, кухонными стеллажами или под столом. Тележки Under Counter универсальные, могут быть использованы как в качестве стационарного оборудования, так и в качестве мобильной кейтеринговой тележки. Они оснащены 150 мм колесами и удобной ручкой.

Under Counter Banquet

Изолированная тележка (GN 2/1) с подогревом для хранения и раздачи горячих блюд в условиях ограниченного пространства. Конвекционное нагревание входит в стандартную комплектацию и обеспечивает быстрое и равномерное нагревание секции. Плавная регулировка температуры с помощью цифрового дисплея в пределах до +90 °C. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на 270° и фиксируется с помощью магнита. Сенсор на двери во время ее открытия автоматически отключает вентилятор, таким образом снижая энергопотребление.



Наименование	Under Counter Banquet H5
Артикул	198104-1
Вместимость (GN 2/1 65 мм)	5 направляющих
Габариты (мм)	
Ш	740
В	808
Г	910
Вес (кг)	61
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	864
Сила тока	3,76
Уровень температуры (°C)	≤ +90

Under Counter

Изолированная тележка емкостью GN 1/1 со статическим подогревом для раздачи и хранения горячих блюд в условиях ограниченного пространства. Плавная регулировка температуры в пределах до +90 °C, осуществляемая с помощью цифрового дисплея. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на угол 270° и фиксируется с помощью магнитов. Чтобы минимизировать время восстановления тепла в процессе частого открывания двери, вы можете дополнительно оборудовать тележку конвекционным подогревом.



Наименование	Under Counter H5
Артикул	198078-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	5 направляющих
Габариты (мм)	
Ш	540
В	808
Г	810
Вес (кг)	44
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	253
Сила тока	1,10
Уровень температуры (°C)	≤ +90

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Banquet Master



Banquet Master – линейка тележек с увлажнением и конвекционным нагреванием до 90 °С. Отделение имеет такие габариты, чтобы подходить к загрузочным тележкам вашего пароконвектомата. После приготовления блюд вы просто закатываете загрузочную тележку прямо в камеру банкетной тележки. Такое оборудование отлично подходит для использования на больших кухнях, где важны эффективность и контроль температур. Риск протекания или ожогов фактически отсутствует, так как противни и тарелки не перемещаются отдельно между вашим пароконвектоматом и тележкой Banquet Master.

Banquet Master подходит для пароконвектоматов лидирующих брендов, таких как Convothem, Rational, Electrolux, MKN и Hounö. Тележки предназначены для быстрого перемещения в них загрузочных тележек для гастроемкостей или тарелок.

Banquet Master H20



Изолированный бокс, подходящий по параметрам к загрузочным тележкам пароконвектоматов на 20 направляющих. Уникальная система EOR от ScanBox позволяет приподнимать и размещать их внутри тележки, которая легко транспортируется. Конвекционное нагревание с возможностью установки любой температуры в пределах до +90 °С и увлажнитель поставляются в стандартной комплектации с целью поддержания полного температурного контроля и превосходного качества блюд. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на угол в 270° и фиксируется магнитом. Banquet Master H20 доступен для размещения загрузочных тележек для гастроемкостей и тарелок.

Наименование	BM H20 Rational 201	BM H20 Hounö 1.20 Roll-in	BM H20 Electrolux AOS 201
Артикул	153211-8	152311-5	145101-2
Вместимость	20 направляющих	20 направляющих	20 направляющих
Габариты (мм)			
Ш	770*	770*	850*
В	1915*	1913*	1901*
Г	1040*	1040*	1000*
Вес (кг)	80*	80*	80*
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	1830		
Сила тока	7,96		
Temperature range (°C)	≤ +90		

*Вес и размер могут отличаться из-за изменений, сделанных производителями пароконвектоматов

Banquet Master H40



Изолированный бокс, подходящий к загрузочным тележкам пароконвектоматов на 40 направляющих. Уникальная система EOR от ScanBox позволяет приподнимать и размещать их внутри тележки, которая легко транспортируется. Конвекционный нагреватель с 2-мя вентиляторами (с возможностью установки любой температуры в пределах до +90 °С) и увлажнитель поставляются в стандартной комплектации для необходимости поддержания полного температурного контроля и превосходного качества блюд. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на угол в 270° и фиксируется магнитом.

Наименование	BM H40 Rational 202	BM H40 Hounö 2.20 Roll-in	BM H40 Electrolux AOS 202**	BM H40 MKN
Артикул	153310-1	145105-1	146101-1	158100-1
Вместимость	40 направляющих	40 направляющих	40 направляющих	40 направляющих
Габариты (мм)				
Ш	970*	970*	1000*	900*
В	1932*	1943*	1953*	2060*
Г	1160*	1160*	1160*	1160*
Вес (кг)	117	117	117	117
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц			
Мощность	1830			
Сила тока	7,96			
Уровень температуры (°C)	≤ +90			

Banquet Master AC



Изолированный бокс для загрузочных тележек Rational с 20 и 40 направляющими. Уникальная система EOR ScanBox позволяет поднимать и размещать тележку внутри Banquet Master для последующей транспортировки. Два охлаждающих компрессора с плавной регулировкой температуры до +3 °С сохраняют ваши продукты охлажденными перед разогревом или подачей на стол. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается под углом 270° и фиксируется в открытом положении магнитом.

Наименование	BM AC20 Rational 201	BM AC40 Rational 202
Артикул	153212-1	153311-1
Вместимость	20 направляющих	40 направляющих
Габариты (мм)		
Ш	770*	970*
В	1915*	1932*
Г	1150*	1270*
Вес (кг)	130	153
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц	
Мощность	439	
Сила тока	1,91	
Уровень температуры (°C)	+3-10	

*Вес и размер могут отличаться из-за изменений, сделанных производителями пароконвектоматов
** Внимание! BM H40 Electrolux AOS 202 не включает EOR-систему в стандартной комплектации

Food2Go



Food2Go Duo – это мобильная раздаточная платформа для cook-and-serve организаций. Идеально подходит для кейтеринговых компаний, лечебных учреждений, школ и других компаний, кому необходимо оборудование, сочетающее транспортировку, хранение и раздачу пищи.

Прочная и легкая конструкция обеспечивает хорошую маневренность и долговечность. Уникальная технология TempStop со световым дисплеем для контроля температуры, регулируемая паровая вентиляция, съемные стеллажи и центральный тормоз – одни из многих отличительных особенностей оборудования. Устанавливается в течение нескольких секунд и требуется только однофазное электроподключение. Благодаря широкому выбору дополнительных опций вы можете настроить оборудование под свои нужды.



Food2Go Ambient + Hot

Комбинирует одну нейтральную и одну горячую секции, расположенные бок о бок. Нейтральная секция оборудована держателем для эвтектических пластин для перевозки охлажденных продуктов, если это необходимо. В Food2Go можно перевозить как отдельные тарелки, так и gastronormы. Просторная внешняя поверхность вмещает три полноразмерных gastronormы GN 1/1 и имеет две GN 1/1 встроенные керамические нагревательные пластины для поддержания температуры во время раздачи питания.



Наименование	Food2Go A7 + H7
Артикул	198030-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	7 + 7 направляющих
Габариты (мм)	
Ш	780
В	1357
Г	1320
Вес (кг)	120
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	453
Сила тока	1,97
Уровень температуры (°C)	A - / H ≤ +90

Food2Go Active Cooling + Hot

Сочетание секций с компрессорным охлаждением и с подогревом, расположенных рядом друг с другом. В этом оборудовании возможна транспортировка как отдельных тарелок, так и GN gastronormы. Просторная верхняя поверхность вмещает три полноразмерных GN 1/1 gastronormы и две GN 1/1 встроенные керамические нагревательные пластины для поддержания температуры во время раздачи питания.



Наименование	Food2Go AC7 + H7
Артикул	198023-1
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	7 + 7 направляющих
Габариты (мм)	
Ш	780
В	1357
Г	1320
Вес (кг)	140
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	674
Сила тока	2,93
Уровень температуры (°C)	AC +3-10 / H ≤ +90

Food2Go – Опционально

Наименование	Держатель подносов	Направляющая для подносов	Держатель приправ	Держатель мусорной корзины	Ergo Drive+ моторизированное шасси
Артикул	351118-1	351119-1	351121-1	351122-1	351100-1
Описание	Держит подносы и легко складывается вниз для удобного передвижения.	Для удобного перемещения подносов во время раздачи. Легко убирается вниз.	Рамка для хранения приборов, приправ, салфеток и тд.	Рамка для крепления мусорной корзины или пакета. Прикрепляется к держателю подносов.	Моторизованное шасси с регулируемой скоростью, экстренным торможением и батареей.

Популярные дополнения

Наименование	160 мм SKN (нерж. сталь)	Фаркоп, нерж. сталь	Держатель карточек А5	Ручка с замком	Эвтектическая пластина
Артикул	301040-2	302002-2	301015-2	351008-2	301001-4
Описание	Эластичная, немаркая шина с низким уровнем шума. Высокопрочный шариковый подшипник.	Соединяет тележки вместе для управления одним оператором. Нержавеющая сталь.	Для легкой идентификации тележек или описания содержимого.	Эргономичная ручка с простым механизмом открытия/закрытия с замком и ключом.	Для охлаждения нейтральных боксов. Размеры: 480x280x35 мм

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

На стр. 28 вы найдете больше дополнений для Food2Go

Bakery Line



Изолированные тележки Bakery Box для раздачи и хранения выпечки различных температур. Bakery Box сделан для стандартных противней размеров 400x600 мм и для 450-460x600 мм. Дверь открывается на 270° и фиксируется магнитом. Эргономичные ручки и большие колеса позволяют легко и безопасно управлять тележкой.



Bakery Box Ambient			
<p>Нейтральная тележка Bakery Box предназначена для раздачи и хранения выпечки комнатной температуры. Bakery Box сделана для стандартных противней 400x600 мм и 450-460x600 мм. Тележка может быть помещена в холодильную камеру или охлаждена с помощью эвентических пластин, размещенных внутри секции. Дверь открывается на угол 270° и фиксируется с помощью магнита. Эргономичные утопленные ручки и большие колеса делают управление быстрым, удобным и маневренным.</p>			
Наименование	Bakery Box A12 400x600	Bakery Box A12 450-460x600	
Артикул	600101-2	600105-1	
Вместимость (100 мм между направляющими)	12 направляющих	12 направляющих	
Габариты (мм)			
Ш	615	675	
В	1630	1630	
Г	810	810	
Вес (кг)	70	72	
Напряжение		-	
Мощность		-	
Ампер		-	
Уровень температуры (°C)		-	

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Bakery Box Hot			
<p>Тележка с горячей секцией Bakery Box для раздачи и хранения горячей выпечки. Предназначена для противней 400x600 мм и 450-460x600 мм. В стандартной комплектации оснащена конвекционным нагревателем для быстрого и равномерного нагревания секции. Поддерживает температуру до +90 °C, которая выставляется на цифровом дисплее. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на 270° и фиксируется магнитом. Эргономичные ручки и большие колеса обеспечивают маневренность и безопасность.</p>			
Наименование	Bakery Box H12 400x600	Bakery Box H12 450-460x600	
Артикул	198112-1	198111-1	
Вместимость (100 мм между направляющими)	12 направляющих	12 направляющих	
Габариты (мм)			
Ш	615	675	
В	1680	1680	
Г	850	850	
Вес (кг)	77	79	
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	1030		
Сила тока	4,48		
Уровень температуры (°C)	≤ +90		

Bakery Box Active Cooling			
<p>Тележка Bakery Box с охлаждением для хранения и раздачи холодной выпечки. Секция сделана для стандартных противней 400x600 мм и 450-460x600 мм. В стандартной комплектации оборудована динамическим охлаждением. Температурный режим в пределах до +3 °C. Цифровой дисплей. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Дверь открывается на 270° и фиксируется с помощью магнита. Эргономичные ручки обеспечивают простое и безопасное управление.</p>			
Наименование	Bakery Box AC12 400x600	Bakery Box AC12 450-460x600	
Артикул	600103-1	600100-2	
Вместимость (100 мм между направляющими)	12 направляющих	12 направляющих	
Габариты (мм)			
Ш	615	675	
В	1680	1680	
Г	1000	1000	
Вес (кг)	93	95	
Напряжение	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц		
Мощность	439		
Сила тока	1,91		
Уровень температуры (°C)	+3-10		

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Stackable

Изолированные боксы, с возможностью установки друг на друга, предназначенные для транспортировки и хранения горячей и холодной пищи на короткий срок и небольшие расстояния. Идеально подходят для небольших предприятий общественного питания, где требуется оперативная доставка небольшого количества еды. Кроме того, они послужат отличным дополнением к большим банкетным тележкам. Для более удобной транспортировки их можно размещать на одной из тележек раздела «Другие продукты».

Stackable – SBK & SBE

Штабелируемые изолированные боксы для хранения и транспортировки пищи. Съемные направляющие из нержавеющей стали легко очищаются и имеют воздушные отверстия для распределения температуры. Просты в эксплуатации.

SBK – с нейтральной секцией, SBE – с электроподогревом.



Наименование	SBK 4	SBE 4
Артикул	100401-9	110401-7
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	4	
Габариты (мм)	Ш460 x В510 x Г635	Ш460 x В455 x Г635
Вес (кг)	17	
Напряжение	–	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	–	330
Сила тока	–	1,5
Уровень температуры (°C)	–	+80

Stackable – SBE 4 Pro

SBE 4 Pro - это изолированный горячий бокс для хранения и транспортировки горячей пищи. Секция нагревается до + 90 °C. Температура устанавливается с помощью цифрового дисплея, который позволяет вам полностью контролировать качество хранящейся пищи. LED-индикатор покажет, что заданная температура была достигнута. Съемные направляющие из нержавеющей стали делают очистку более легкой и обеспечивают равномерное распределение температуры.



Наименование	SBE 4 Pro
Артикул	110402-7
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	4
Габариты (мм)	Ш458 x В445 x Г705
Вес (кг)	18
Напряжение	220 В – 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	360
Сила тока	1,56
Уровень температуры (°C)	≤ +90

Lightweight – Cold & Hot

Cold: Изолированный, штабелируемый бокс для транспортировки и кратковременного хранения холодной пищи. Встроенные направляющие. Имеет легкий вес (5 кг) и прост в обращении.

Hot: Изолированный, штабелируемый, электрически нагреваемый транспортный бокс для хранения и раздачи горячей пищи. Встроенные направляющие. Простой в обращении и легкий по весу (всего 8 кг включая съемный нагреватель).



Наименование	Lightweight Cold	Lightweight Hot Electrical
Артикул	12098	12099
Вместимость (GN 1/1 65 мм)	5	4
Габариты (мм)	Ш410 x В540 x Г640	
Вес (кг)	5	8
Напряжение	–	220 В - 240 В / 1 фаза / 50-60 Гц
Мощность	–	200
Сила тока	–	1,1
Уровень температуры (°C)	–	+80


Другие продукты

От изолированных боксов SRS до продуманных, гладких и надежных ручных тележек для транспортировки. Ниже представлены некоторые особые продукты ScanBox.

Все продукты вы можете посмотреть на сайте scanbox.se

Ручные тележки			
			
Наименование	Рамная тележка	Тележка со сплошной поверхностью	2-х уровневая тележка
Артикул	201001-5	201002-3	201004-9
Описание	Простая, прочная тележка из нерж. стали. Дополнительно можно приобрести фарпоп. 2 фиксированных и 2 поворотных колеса с тормозом.	Сплошная тележка из нерж. стали с рабочей поверхностью под различные размеры боксов. 2 фиксированных и 2 поворотных колеса с тормозом.	Сплошная 2-х уровневая тележка из нерж. стали под боксы различных размеров. 2 фиксированных и 2 поворотных колеса с тормозом.
Габариты (мм)	Ш450 x В170 x Г635	Ш450 x В190 x Г630	Ш450 x В577 / 277 x Г650

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se



SRS Box	
<p>SRS – это изолированный бокс, который подойдет для различных типов лотков и корзин, распространенных на коммерческих кухнях. Бокс поставляется без стеллажной системы и имеет прочную конструкцию, простую в эксплуатации. Верхняя рамка обеспечивает защиту для установки дополнительного бокса. Внутри могут быть размещены эвтектические пластины, чтобы сохранять прохладную температуру во время транспортировки блюд.</p>	
	
Наименование	SRS Box
Артикул	195560-6
Вместимость	без направляющих
Габариты (мм)	
Ш	810
В	1640
Г	580
Вес (кг)	64
Напряжение	–
Мощность	–
Сила тока	–
Уровень температуры (°C)	–




Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se




Дополнительно

В этом разделе представлены различные доступные дополнения, которые сделают ваш ScanBox еще более удобным и отвечающим вашим требованиям.

Все продукты вы можете посмотреть на сайте scanbox.se

Цвет			
			
Наименование	Черный цвет (RAL 9005)	Красный цвет (RAL 3003)	Серый цвет (RAL 7042)
Артикул	Стандарт	302020-1	302030-1
Описание	Сделайте свои тележки более разнообразными! Три различных цвета доступны бесплатно.		

Персонализация			
			
Наименование	Signature Logo	Signature Full Cover	Time-2-Eat
Артикул	303010-2	351127-1	351128-1
Описание	Рекламируйте свой бренд или сделайте свою тележку непохожей на другие.	Рекламируйте свой бренд или изображение, полностью раскрыв свою тележку.	Трехсторонний рисунок на тележке для детских учреждений, например школ или больниц.





Держатели для карточек			
			
Наименование	Держатель А4	Держатель А5	Держатель А6
Артикул	301015-1	301015-2	301015-3
Описание	Для легкой идентификации тележек или содержимого.		

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

Стеклопанель и окна					
					
Наименование	Стеклопанель с LED-подсветкой	Стеклопанель, 4 направляющих	Стеклопанель, 6 направляющих	Стеклопанель, 8 направляющих	Стеклопанель, 12/14 направляющих
Артикул	301084-1 (Ergo Line A/H/AC12) 301088-2 (Ergo Line A/H/AC14)	351179-1	351180-1	351181-1	301018-7
Описание	Представит блюда, выпечку, напитки в вашей тележке самым привлекательным образом.	Стеклопанель позволит видеть содержимое тележки без открывания двери. Превосходное решение для тех, кто хочет снизить количество ненужных открытий двери.			

Колеса					
					
Наименование	160 мм CKN (нерж. сталь)	125 мм, хромированные	200 мм, хромированные	200 мм, пеноматериал*	Для бездорожья 400 мм**
Артикул	301040-2	301017-9	301075-1	301037-3	341001-6
Описание	Эластичные, не оставляющие следов, тихие при движении, имеют высокоточный шариковый подшипник.			Более мягкое и гладкое движение.	Подходит для сложных условий (снег, грязь, гравий и др.).

Тормоз, фаркоп и Ergo Drive+					
					
Наименование	Центральный тормоз CKN	Центральный тормоз, хром	Фаркоп гальванизированный – VE	Фаркоп нерж. сталь	Ergo Drive+ моторизованное шасси
Артикул	301087-1	301046-2	302001-3	302002-2	351100-1
Описание	Запирает поворотные колеса простым нажатием ноги. Размер колес 160 мм.	Запирает поворотные колеса простым нажатием ноги. Хром, 160 мм.	Соединяет несколько боксов для возможности управления одним оператором. VE фаркоп только для линии Ergo Line, фаркоп из нерж. стали для других моделей.		Регулирование скоростей, экстренное торможение, встроенное зарядное устройство.

Дополнительно – ручки, нержавеющая сталь				
				
Наименование	Одинарная ручка	Ручка с замком	Нержавеющая сталь - внутренняя поверхность	Нержавеющая сталь - внешняя отделка
Артикул	301054-1	351008-2	301063-1	301042-2
Описание	Эргономичные ручки с функцией простого открытия/закрытия.		–	–

Более подробную информацию смотрите на сайте scanbox.se

* Колеса из пеноматериала не используются с Центральным тормозом
** Колеса для бездорожья увеличивают глубину и ширину на 40 мм

Нагревание и охлаждение

Наименование	Конвекционный нагреватель 450W*	Конвекционный нагреватель 900W*	Компрессорное охлаждение*	Эвтектические пластины	Направляющие для Эвтектических пластин
Артикул	351003-1	351004-1	302012-8	301001-4	301010-5
Описание	Для подогревания во время транспортировки и быстрого разогрева (Ergo Line Hot 6).	Для подогревания во время транспортировки и быстрого разогрева (Ergo Line Hot 8, 10, 12 и 14).	Для поддержания низкой температуры во время транспортировки и быстрого охлаждения.	Для охлаждения боксов и поддержания прохладной температуры, занимают мало места.	–

Полки и решетки

Наименование	Алюминиевая полка GN 1/1	Алюминиевая полка GN 2/1	Решетка из нерж. стали GN 1/1	Решетка из нерж. стали GN 2/1	Решетка из нерж. стали 400x600
Артикул	301005-5	301006-6	301014-7	301019-5	301020-2
Описание	–	–	–	–	–

Специальная упаковка

Наименование	Деревянная обрешетка 800x1200 мм	Деревянная обрешетка 950x1150 мм	Деревянная обрешетка 950x600 мм
Артикул	710636-1	710637-1	710638-1
Описание	Защитная упаковна для транспортировки в жестких условиях.		

Международные штепсельные вилки

	Тип, артикул и цена	Страны		Тип, артикул и цена	Страны
	IEC 60309 16A-250V 301026-1 55 евро	–		Тип А – Бесплатно	Северная и Центральная Америка, в том числе США и Канада, а также Япония.
	Тип В – Бесплатно	Северная и Центральная Америка, в том числе США и Канада, а также Япония.		Тип С (Euro Plug) – Бесплатно	Страны Европы, за исключением Великобритании, Ирландия, Кипр и Мальта. Также в Азии и Африке.
	Тип D – Бесплатно	Большая часть Индии, Шри-Ланка, Непал, Намибия. Также в других частях Азии и Африки.		Тип E – Бесплатно	Франция, Бельгия, Словения и Тунис. Также используется в других частях Европы, Азии и Африки
	Тип F (Schuko Plug) – ScanBox стандартная вилка	Большая часть стран северной и восточной Европы. Также в других странах Европы, Азии, северной Америки и Африки.		Тип G – Бесплатно	Великобритания, Ирландия, Кипр, Мальта, Малазия, Сингапур, Гонконг. Также используется в некоторых частях Азии, Северной Америки и Африки.
	Тип H – Бесплатно	Израиль.		Тип I – Бесплатно	Австралия, Новая Зеландия, Папуа Новая Гвинея, Аргентина. Также в некоторых частях Азии.
	Тип J – Бесплатно	Швейцария, Иордания, Лихтенштейн, Мадагаскар, Мальдивы и Руанда.		Тип K – Бесплатно	Дания, Гренландия, Бангладеш, Фарерские Острова, Гвинея, Мадагаскар, Мальдивы, Сен Винсент, Гренадины и Сенегал.
	Тип L – Бесплатно	Италия, Чили, Эритрея, Эфиопия, Ливия, Мальдивы, Сан-Марино, Сирия и Уругвай.		Тип M – Бесплатно	Южные части Африки, включая Южную Африку, Лесото и Свазиленд. Также используется в некоторых частях Азии.
	Тип N – Бесплатно	Бразилия и Южная Африка.			

Внимание! внешний вид вилок и кабеля может отличаться от изображений

Отзывы

На нашем сайте scanbox.se вы найдете отзывы клиентов из различных областей, связанных со сферой питания - от национальных команд шеф-поваров, звездных ресторанов Мишлен, казино и нескольких международных гостиничных сетей до спортивных объектов, больниц и школьных столовых.



ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, ЕВРОПА

Дом престарелых Данвикшем, Швеция

«Мы выбрали ScanBox, потому что наши сотрудники считали, что их продукция самая лучшая для раздачи горячих и холодных блюд. Одна из главных причин - малый вес тележек, это облегчает управление и маневрирование».

/Ирэн Гидлунд Гранквист,
менеджер по продуктам питания



КЕЙТЕРИНГ И МЕРОПРИЯТИЯ, ЕВРОПА

Сент-Эндрюс Линкс Траст, Шотландия

«Мы приобрели первые четыре тележки ScanBox для использования в стационарных условиях и выездных кейтеринговых мероприятиях. Они хорошо себя зарекомендовали, и мы планируем в ближайшее время инвестировать в новые подразделения. В тележках хорошо поддерживается постоянная температура - как горячая, так и холодная. Так как в некоторых из наших районов нет кухонь, это очень обнаддеживает. Кроме того, фирменный логотип, который ScanBox размещает на наших устройствах, помогает рекламировать «дом гольфа» на выездных мероприятиях. Я без колебаний рекомендую ScanBox всем потенциальным клиентам!»

/ Ян Макдональд, Бренд-шеф



ОТЕЛЬ, СРЕДНЯЯ АЗИЯ

Атлантис, Дубаи



КЕЙТЕРИНГ, АФРИКА

Аддис Интернешнл Кейтеринг, Эфиопия

«Мы работаем в самых различных областях: от высококачественной организации банкетов до школ, авиакомпаний и кафе. Мы используем несколько продуктов ScanBox для горячих и прохладных блюд, для различных размеров и типов кейтеринговых мероприятий и доставок. Мы находим, что продукты ScanBox помогают облегчить наш рабочий день, поддерживая логистику в доставке свежих блюд, горячих или холодных.

Тележки для хранения крепкие, универсальные и с отличным дизайном. Мы очень ценим прочную конструкцию и то, насколько легко ее чистить и обслуживать. Я считаю особенно полезным, что вы можете выбрать цвет отделений. В нашем случае все тележки для разогрева красные, а для поддержания прохладной температуры - черные. Это значительно облегчает работу.

Как компания, ScanBox реагирует на любые заявки и вопросы, и мы рады, что нашли такого отличного партнера».

/ Томас Ямтандер, Исполнительный Директор



ОТЕЛЬ, АЗИЯ

Ритц Карлтон Санья, Китай



КЕЙТЕРИНГ И МЕРОПРИЯТИЯ, ОКЕАНИЯ

Арена Рода Лейвера, Австралия

«Мы потратили два года на поиски решений для транспортировки продуктов питания, которые могли бы удовлетворить спрос на открытом чемпионате Австралии по теннису, как по разогреву так и по охлаждению готовых блюд. В 2014 году мы нашли ScanBox и разместили первоначальный заказ в 32 единицы.

Для нас важно сочетание уникальной функциональности и профессионального внешнего вида, и наши тележки ScanBox отлично справились с поставленными задачами с самого начала, едва мы увидели их в работе. Легкая маневренность обеспечивает быстрое перемещение до места назначения, что означает поставку в абсолютно свежем и качественном виде. Большие многоцелевые отделения боксов создают достаточно места для разнообразных блюд, а возможность контролировать температуру как для горячих, так и для холодных блюд, означает меньше проблем для удовлетворения потребности гостя.

Мы очень довольны продуктом и с нетерпением ждем дополнительных покупок в этом году».

/ Крейг Бакалхау, Менеджер по проектам и развитию

ScanBox

P.O. Box 13
SE-293 21 Olofström
Sweden

Telephone +46 (0) 454 30 83 00

E-mail info@scanbox.se

scanbox.se