



ScanBox
Bringing your food with care

Мысли масштабно

Выходи за рамки

ScanBox – это семейная компания, история развития которой берет свое начало в 1992 году, когда основатель торговой марки создал первые тестовые образцы оборудования в гараже в городе Улуфстрём на юге Швеции. Он был абсолютно уверен, что сумеет создать уникальный продукт, по качеству не имеющий аналогов на мировом рынке, и не ошибся.

Несколько лет спустя, в ходе обсуждения модели эффективного ведения бизнеса неоднократно подчеркивалось преимущество мышления «без шаблонов». Нужно ли говорить, что ScanBox всегда думает шире, раздвигая общепринятые границы восприятия, особенно, когда дело касается нашего основного продукта - термобоксов, предназначенных для транспортировки и сохранения температурных характеристик холодной и горячей пищи. В ходе реализации наших проектов и идей мы действительно стараемся выйти за рамки принятых шаблонов.

Мы всегда прикладываем максимум усилий, знаний и опыта для оптимизации предлагаемого продукта и всегда выполняем свои обещания, чтобы наши клиенты были удовлетворены результатом. Вот почему на сегодняшний день компания ScanBox - выбор номер один для самых требовательных клиентов.

Они ценят такого партнера, который способен понять их потребности, вникнуть в их проблемы и оценить специфику их деятельности. Партнера, который мгновенно распознает разницу между «хорошо» и «отлично», и будет стремиться к достижению последнего, который понимает, насколько важен весь процесс организации питания, а не только сервировка блюда на тарелке. Партнера, который любит еду и увлечен самим процессом создания и применения лучших решений на любом рабочем месте, будь то гостиница, больница или ресторан, удостоенный Мишленовской награды.

Благодаря гибким методам производства и индивидуальному подходу в работе с клиентами, наши системы транспортировки продуктов подойдут даже самому искушенному заказчику. Ведь главная задача каждого индивидуального проектного решения - сделать Ваш рабочий день легче и подарить наслаждение Вашим гостям! Вот основные причины, почему Вы выбираете ScanBox при любой возможности!

Торьберн Пелтонен, управляющий директор



Функциональные, легкие и мобильные

Тележки для транспортировки еды от ScanBox элегантны, универсальны и легки. Некоторые из них весят в половину меньше, чем аналогичные товары конкурентных компаний. Однако, несмотря на это, функционально оснащены на высшем уровне. Все наши тележки, включая наиболее вместительные модели Duo, очень просты в эксплуатации и транспортировке. Наш многолетний опыт поставок для различных клиентов, например учебных заведений и центров по уходу за пожилыми людьми, принес нам глубокое понимание необходимости создания надежной и вместе с тем эргономичной продукции.

Товары ScanBox имеют высокую ударопрочность благодаря корпусу из анодированного алюминия внутри и стекловолоконному металлопластиковому покрытию снаружи. 30 мм изоляции держат температуру в течение длительного периода, ходовая часть из нержавеющей стали надёжна и, благодаря широким колесам диаметром 160 мм, проста в управлении.

Дополнительную защиту от ударов при столкновении обеспечивает прочный, покрытый пластиком бампер по всему периметру. У всех тележек сверху есть поручень из нержавеющей стали, который используется как рукоятка, а также защищает тележку и упрощает погрузку посуды либо других сухих предметов. Фиксированный поручень на задней панели тележки обеспечивает оператору эргономически верное положение во время управления ею. Каждая модель оборудована цветным дисплеем, на котором устанавливается температура. Он также показывает, когда нужная температура была набрана. Для удобства эксплуатации дисплей находится на уровне глаз, что в очередной раз подтверждает комплексный подход в продумывании всех деталей для максимального комфорта наших клиентов.

Затворы и направляющие структуры, расположенные внутри камеры, съемные и заменяемые, что позволяет легко очищать ее, а также способствует установке равномерной температуры внутри всего изолированного бокса. Именно эти функциональные характеристики помогают на длительный срок сохранять высокое качество продуктов питания.

Базовая комплектация:

- Изолирующий материал позволяет сохранять еду долгое время теплой/ холодной
- Съемные стеллажи
- Колеса диаметром 160 мм
- Усиленная конструкция из стекловолокна и алюминия
- Цветной дисплей, удобный в эксплуатации
- Цвет на выбор
- Бамперы сверху и снизу тележки



Название компании ScanBox отражает скандинавские традиции качества, основанного на сочетании стиля, функциональности и инновационного мышления.



Компания ScanBox имеет более 25 лет опыта в разработках пищевого оборудования, уделяя особое внимание эргономике, безопасности, дизайну и потребностям клиента.



Вся продукция разрабатывается и производится на нашей фабрике в Улуфстрёме, Швеция.



Благодаря уникальной конструкции профиля и сэндвич-панели компания ScanBox может разрабатывать тележки по индивидуальным размерам заказчика. Кроме того, наша линейка товаров – самая полная из представленных на рынке.



Мы используем алюминий при производстве наших тележек, так как он одновременно легок и прочен, на 100% пригоден к переработке и не поддается коррозии. Алюминий соответствует санитарным нормам, так как имеет непроницаемую поверхность. Еще одним важным фактором является возможность охлаждать/подогревать блюда в одной тележке. Это гарантирует идеальное поддержание температурного режима и сохранность вкусовых свойств.



Модели Combo и Duo отличаются расположением двух отделений в одной тележке, одно на одном или боком. Расположение горячих и холодных блюд в одной тележке позволит Вам сэкономить деньги, время и здоровье Ваших сотрудников.

Дизайн, эргономика и функциональность – будь решителен!

Конструкция

Компактная тележка занимает меньше места и экономит энергоресурсы.

Вес

Тележки весят в половину меньше, чем аналогичные товары конкурентных компаний, что делает их простыми в эксплуатации и транспортировке.

Прочность

Прочная защита как сверху, так и снизу тележки гарантирует ее надежность на протяжении всего срока службы.

То, что надо

Самая полная линейка продукции на рынке, удовлетворяющая любые потребности клиента.

Сочетание

Все возможности в одной тележке (модели Duo и Combo). Экономично, технологично, выгодно.

Цвет на выбор

Один цвет для горячего отделения и другой для холодного. Выбирайте между черным, серым и красным.

Система Temp Stop

- с акцентом на качество продуктов питания

Инновационный дизайн ScanBox и сочетание алюминиевого профиля с сэндвич-панелями имеют ряд преимуществ в сравнении с обычными банкетными тележками, предназначенными для холодных/горячих блюд. Мы заботимся о сохранении качества пищи.

Алюминий обладает высокой теплопроводимостью. Вместе с тем он легкий и прочен, что значительно уменьшает общий вес тележки. Все это способствует повышению энергоэффективности, так как для разогрева или охлаждения требуется меньшая мощность. Алюминий полностью пригоден к переработке. Выбирая алюминиевую конструкцию, вы как покупатель внесете вклад в защиту окружающей среды.

Чтобы минимизировать утечку горячего и холодного воздуха из отделения, мы разработали уникальную систему поддержания заданной температуры Temp Stop System. В конструкцию профиля помещается тепловой мост, что способствует сохранению горячего/холодного воздуха. Прочтите больше об этой уникальной системе на www.scanbox.se



Заявите о себе

Мы вкладываем много сил в разработку дизайна. Наша продукция надежная, стильная, обладает высокой вместительностью и превосходным управлением. Как правило, боксы имеют черный цвет. В сочетании с деталями из нержавеющей стали, он добавляет нашей продукции строгости и элегантности. Для заказа также доступны красный и серый цвета.

Мы можем предложить Вам множество комплектующих, способных улучшить эргономику, а также можем придать боксам тот вид, который захотите именно Вы. Вам нужен особый узор или рисунок? Все возможно! Разместите логотип Вашей компании на своих тележках, и у Вас будет бесплатная реклама, где бы вы не выставлялись. Дополнительный бонус при «маркировке» ваших тележек - их будет легко найти, таким образом Вы повысите узнаваемость своего бренда.

Расскажите
всему миру,
что она ваша!



01. Технология Free flow. Благодаря съемным направляющим, воздух может свободно циркулировать по всему отсеку. Это обеспечивает идеальный температурный режим и облегчает очистку, позволяя легко мыть камеру.

02. Верхняя часть тележки. Верхний поручень используется как рукоятка, а также защищает тележку и упрощает погрузку наверх.

04. Широкие колеса. Во всех моделях используются колеса диаметром 160 мм для наилучшего управления.

03. Управление. Каждая модель оборудована цветным дисплеем, расположенным на панели управления, на котором устанавливается температурный режим. Он также отображает набранную температуру.

05. Жесткий захват. Удобная нажимная ручка в задней части тележки обеспечивает простую и безопасную транспортировку.





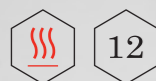
Ergo Line

На уровне!

ScanBox Ergo Line (GN1/1) – это прекрасный выбор для эффективной раздачи и хранения холодных/горячих блюд, например, когда важна гибкость и простота обслуживания в час пик, во время ланча или в любое другое время. Высокое качество изготовления ощущается в каждой детали, прочная конструкция защищает элементы внутри бокса, а функциональные характеристики помогают на длительный срок сохранять все свойства продуктов питания. Система поддержания температуры не требует дополнительных электроустановок, система работает от однофазной розетки.

Линейка Ergo Line может предложить Вам множество функций, способных улучшить эргономику для выполнения ежедневных задач. В моделях Combo и Duo два отделения располагаются в одной тележке: одно на одном или бок о бок. В нашей продуктовой линейке есть модели тележек, имеющие от 6 до 14 уровней и обладающие функцией активного подогрева или охлаждения, что позволяет сохранять температуру на определенном уровне. Мы делаем все возможное, чтобы подобрать оборудование оптимальное по стоимости, качеству и экологичности специально для Вас!

Далее мы познакомим Вас с моделями линейки Ergo Line – настоящими бестселлерами на рынке в области хранения и транспортировки продуктов питания. Для ознакомления с полным ассортиментом и для получения подробной информации посетите наш сайт www.scanbox.se



Ergo Line Hot

Изолированная и статически подогреваемая банкетная тележка для перевозки и хранения горячей пищи. Бесступенчатая установка температуры до + 90°C осуществляется с помощью цифрового дисплея, показывающего, когда была достигнута выбранная температура. 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 двухтактные ручки на задней части тележки обеспечивают простую и безопасную эксплуатацию.

Артикул	111211-9
Вместимость	GN 1/1 65 мм 12 уровней
Габариты	Ш540 x В1440 x Г810 мм
Вес	58 кг
Подключение	220В-240В/ 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 570/2,7



Ergo Line Active Cooling

Изолированная банкетная тележка с конвекционным охлаждением для перевозки и хранения холодных блюд. Бесступенчатая установка температуры с помощью цифрового дисплея облегчает выбор и контроль температуры. Лампочка загорится, когда установится выбранная температура. Эргономичные двухтактные ручки на задней части тележки обеспечивают простую и безопасную эксплуатацию. Ergo Line Active Cooling 12 - лучший друг шеф-повара, поскольку он будет хранить десерты в охлажденном состоянии и с той же легкостью справится с транспортировкой охлажденных блюд. В качестве дополнительной опции предлагается компрессорная система охлаждения.

Артикул	131211-5
Вместимость	GN 1/1 65 мм 12 уровней
Габариты	Ш540 x В1440 x Г810 мм
Вес	65 кг
Подключение	220В-240В/ 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 340/1,64



Ergo Line Duo Active Cooling + Hot

Если вам необходимо перевозить и холодные, и горячие продукты в больших количествах, Ergo Line Active Cooling + Hot - это идеальное решение. Эта банкетная тележка сохраняет свои важнейшие функции доступными и мобильными. Расположенные бок о бок отделения используются для раздачи горячей и холодной пищи, и имеют каждая по 12 направляющих. Один отсек статически нагревается до + 90 °С, в то время как другой обеспечивает активное охлаждение до + 3 °С. Утопленные ручки предлагаются в качестве стандартного оборудования, а компрессорное охлаждение можно заказать в качестве опции.

Артикул	180304-4
Вместимость	GN 1/1 65 мм 12 + 12 уровней
Габариты	Ш1100 x В1390 x Г810 мм
Вес	112 кг
Подключение	220В-240В/ 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 340+570/4,1



Ergo Line Combo Active Cooling + Hot

Имея одну часть для активного охлаждения и одну для горячего хранения, расположенные друг над другом, вы сможете поддерживать все виды блюд при оптимальном уровне температуры. Ergo Line Combo предлагает вам высокую производительность в сочетании со скромными требованиями к пространству. Поэтому это отличный выбор, когда транспортировка должна выполняться с высочайшей точностью и гибкостью в ограниченном пространстве. Отсек горячего подогрева статически нагревается до + 90 °С, в качестве опции предлагается конвекционный нагрев. Отсек для активного охлаждения может быть предварительно настроен до + 3 °С, охлаждение на основе компрессора предлагается в качестве опции. Бесступенчатая настройка температуры осуществляется с помощью двух цифровых дисплеев, где лампочки будут показывать, когда выбранные температуры были достигнуты.

Артикул	172003-1
Вместимость	GN 1/1 65 мм 4 + 6 уровней
Габариты	Ш540 x В1445 x Г810 мм
Вес	69 кг
Подключение	220В/ 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 190+460/3

Создаем счастье

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 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 кухни, это очень обнадеживает. 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



ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ, ЕВРОПА

Больница Св. Иты, Ирландия

"В больнице Св. Иты существует постоянная потребность в раздаче холодной и горячей пищи как в палатах, так и во внешних отделениях помощи. Мы провели обширные исследования в этой области и обнаружили, что ScanBox является отличным продуктом и настоятельно рекомендуем их ассортимент всем, кто работает в непроизводственном секторе. Мы тщательно протестировали все 20 единиц нашего оборудования, и обнаружили, что как в горячем, так и в холодном отделениях поддерживается требуемая температура. У нас еще не было проблем с техническим обслуживанием, и что касается стоимости, мы просто не нашли лучшего вложения наших денег. Это, безусловно, самый инновационный продукт в своем секторе в Ирландии сегодня!"

Лен Монтгомери, Управляющий отделения кейтеринга



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



КЕЙТЕРИНГ И МЕРОПРИЯТИЯ, ОКЕАНИЯ

Компани Делавер Север, 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 продуктов 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



ОТЕЛЬ, АЗИЯ

Студио Сити Макао, Макао

"Мы только недавно стали использовать ScanBox и поняли, что они предлагают продукты действительно высокого качества во всех аспектах этого слова".

Кеннет Лоу, Шеф-повар, Департамент по организации питания

Banquet Line

Сохраняя стиль

ScanBox Banquet Line (GN 2/1) - это линейка изолированных эргономичных тележек, используемых для хранения блюд в горячем/холодном состоянии и перевозки продуктов в средах, 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. Тележки будут идеальным решением, если у вас не всегда есть доступ к хорошо оборудованной кухне. Благодаря нашему алюминиевому дизайну с его уникальной термостойкостью, тележки Banquet Line сохраняют еду такой же свежей и вкусной, как и в момент размещения ее в тележке.

В Banquet Line также представлена модель Duo, с двумя отделениями, расположенными бок о бок, и модель Combo, в которой отделения расположены одно над другим. Тележки компактны и весят в два раза меньше, нежели подобные им подели конкурентов. Это обеспечивает хороший обзор во время работы, а также более безопасную транспортировку и лучшую эргономику. Внутри отделений можно настроить расстояние между направляющими, чтобы максимально оптимизировать пространство для размещения тарелок и лотков. Banquet Line не требует никаких дополнительных электроустановок, только однофазная розетка.

Ниже мы представим наш самый продаваемый ассортиментный ряд тележек Banquet Line. Когда речь идет об эффективных решениях для распределения продуктов питания и хранения горячих / холодных продуктов, ScanBox предлагает вам наиболее полную линейку оборудования на рынке. Для просмотра всего ассортимента и для получения подробной информации, пожалуйста, посетите наш веб-сайт - scanbox.se





12

Banquet Line Hot

Изолированная тележка с подогревом (GN 2/1) для хранения и транспортировки горячих блюд. Отделение может быть оборудовано перфорированными полками для размещения тарелок между приготовлением и подачей блюд. Благодаря высокопроизводительному вентилятору, камера предлагает быстрый и равномерный подогрев. Возможность установки любого температурного режима до +90 °С, цифровой индикатор покажет, когда будет достигнута желаемая температура. Дверь открывается на 270° и фиксируется в открытом состоянии благодаря магниту. Сенсор на двери при открытии автоматически отключает вентилятор, это одновременно снижает износ оборудования и потребление электроэнергии. Эргономичные ручки на задней стороне тележки обеспечивают простое и безопасное управление движением.

Артикул	192411-7
Вместимость	GN 2/1 65 мм 12 уровней
Габариты	Ш740 x В1440 x Г910 мм
Вес	75 кг
Подключение	220В-240В/ 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 1100/4,8



12

Banquet Line Active Cooling

Тележка для транспортировки и хранения холодных блюд. Мощный компрессор гарантирует быстрое и равномерное охлаждение. Температура может быть установлена в пределах до +3 °С на электронной панели управления; она позволяет легко вносить изменения и контролировать температуру. Световой индикатор покажет, когда выбранная температура будет достигнута. Камера может быть оборудована перфорированными полками для размещения посуды. Эргономичные ручки на задней стороне тележки обеспечивают простое и безопасное управление движением.

Артикул	196120-1
Вместимость	GN 2/1 65 мм 12 уровней
Габариты	Ш740 x В1440 x Г1040 мм
Вес	91 кг
Подключение	220В-240В/ 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 440/1,9



Banquet Line Duo Active Cooling + Hot

Тележка с двумя большими отдельными боксами, расположенными рядом друг с другом: у вас получается два производительных отделения в одном. Вы получаете возможность извлечь максимальную выгоду от эффективного использования нагревания и охлаждения в одном оборудовании одновременно. Duo AC + Hot предлагает высокую производительность, быстрый и равномерный конвекционный нагрев (до любой температуры в пределах +90 °С и быстрое охлаждение (до +3 °С)) благодаря своему мощному компрессору. Электронные дисплеи расположены на удобном уровне, обеспечивая удобную установку и контроль температуры. Дверь открывается на 270° и фиксируется в открытом состоянии благодаря магниту. Во время открытия двери сенсор отключает вентилятор. По запросу камера может быть оборудована перфорированными полками для хранения посуды в период между приготовлением и дистрибуцией блюд. Несмотря на свои размеры, тележкой легко управлять – благодаря утепленным ручкам и большим прочным колесам, созданным специально для перевозок.

Артикул	196240-1
Вместимость	GN 2/1 65 мм 12 + 12 уровней
Габариты	Ш1525 x В1390 x Г1040 мм
Вес	159 кг
Подключение	220В-240В 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 440+1100/6,6



Banquet Line Combo Active Cooling + Hot

Использование тележки с размещенными один на другом отделениями для хранения горячего и холодного соответственно, дает вам возможность развозить блюда идеальной температуры. Тот факт, что все необходимые вам функции можно найти на одной элегантной тележке, делает логистический поток между кухней и местом прима пищи более эффективным. И более того, это может улучшить рабочую среду.

Отделение для горячего имеет быстрый равномерный конвекционный разогрев в пределах до 90 С. Отделение с охлаждением (может быть установлена температура до +3С) имеет мощный компрессор для быстрого равномерного охлаждения. Установленный температурный режим отражается на цифровом дисплее, и индикатор покажет, когда будет достигнута выбранная температура. Дверь открывается на 270 градусов и фиксируется в открытом состоянии благодаря магниту. Сенсор открытия двери автоматически отключает вентилятор. Эргономичные ручки делают управление тележкой простым и безопасным. Перфорированные полки для хранения посуды в период между приготовлением и сервировкой предлагаются по запросу.

Артикул	196210-1
Вместимость	GN 2/1 65 мм 6 + 6 уровней
Габариты	Ш740 x В1606 x Г1040 мм
Вес	100 кг
Подключение	220В-240В/ 1 фаза/50 Гц
Потребление	W/A 225+930/5,1

Дополнительно доступно для выбора

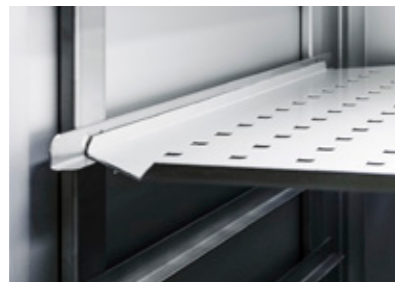
Здесь представлена выборка из множества доступных дополнений и аксессуаров, чтобы ваша тележка ScanBox еще лучше отвечала вашим требованиям и особенностям использования. Полную линейку вы найдете на scanbox.se



Ролики из нержавеющей стали

Вам требуется оборудование из нержавеющей стали по гигиеническим нормам? SS 160 не оставляют следов и совершенно бесшумны.

301040-2 SS160 мм



Алюминиевые полки

Монолитные полки для упакованной или разложенной по тарелкам пищи.

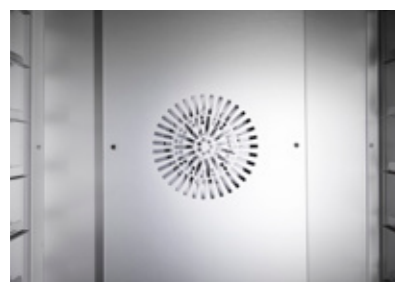
301005-5 для GN 1/1
301006-6 для GN 2/1



Решетки

Стальные решетки для тарелок, подносов или других объектов, требующих гладкой поверхности.

301014-7 для GN 1/1
301019-5 для GN 2/1



Конвекционный нагрев

Нагреватель обеспечивает равномерный разогрев по всей камере (входит в стандартную комплектацию Banquet Line).

351003-1 450W 4–6 уровней
351004-1 900W 8–14 уровней



Колеса из пеноматериала

Сглаживают рельеф поверхности и обеспечивают более мягкое движение. Имеют преимущество при движении по негладким поверхностям.

301037-3 200 мм



Держатель для карточек

Крепление для идентификационных карточек, для указания особой диеты, отдела, адреса или владельца.

301015-1 A4
301015-2 A5



Центральный тормоз

Блокирует оба колеса. Центральная ножная тормозная система с колесами, сделанными со стальным напылением или полностью из нержавеющей стали (добавляет 20 мм к высоте тележки), обеспечивают простое и надежное управление.

301046-2 160 мм, анодирование
301087-1 160 мм, нержавеющая сталь

Вам будет интересно

Краткое знакомство с нашей широкой линейкой других специализированных продуктов. Полный список можно найти на сайте scanbox.se



SBE/SBK

Надстраиваемое отделение для дистрибуции и хранения блюд (SBE с электрическим подогревом, SBK – нейтральный)



Banquet Master

Изолированное отделение для горячих блюд с конвекционным подогревом и увлажнителем. Подходит для использования с пароконвектоматами.



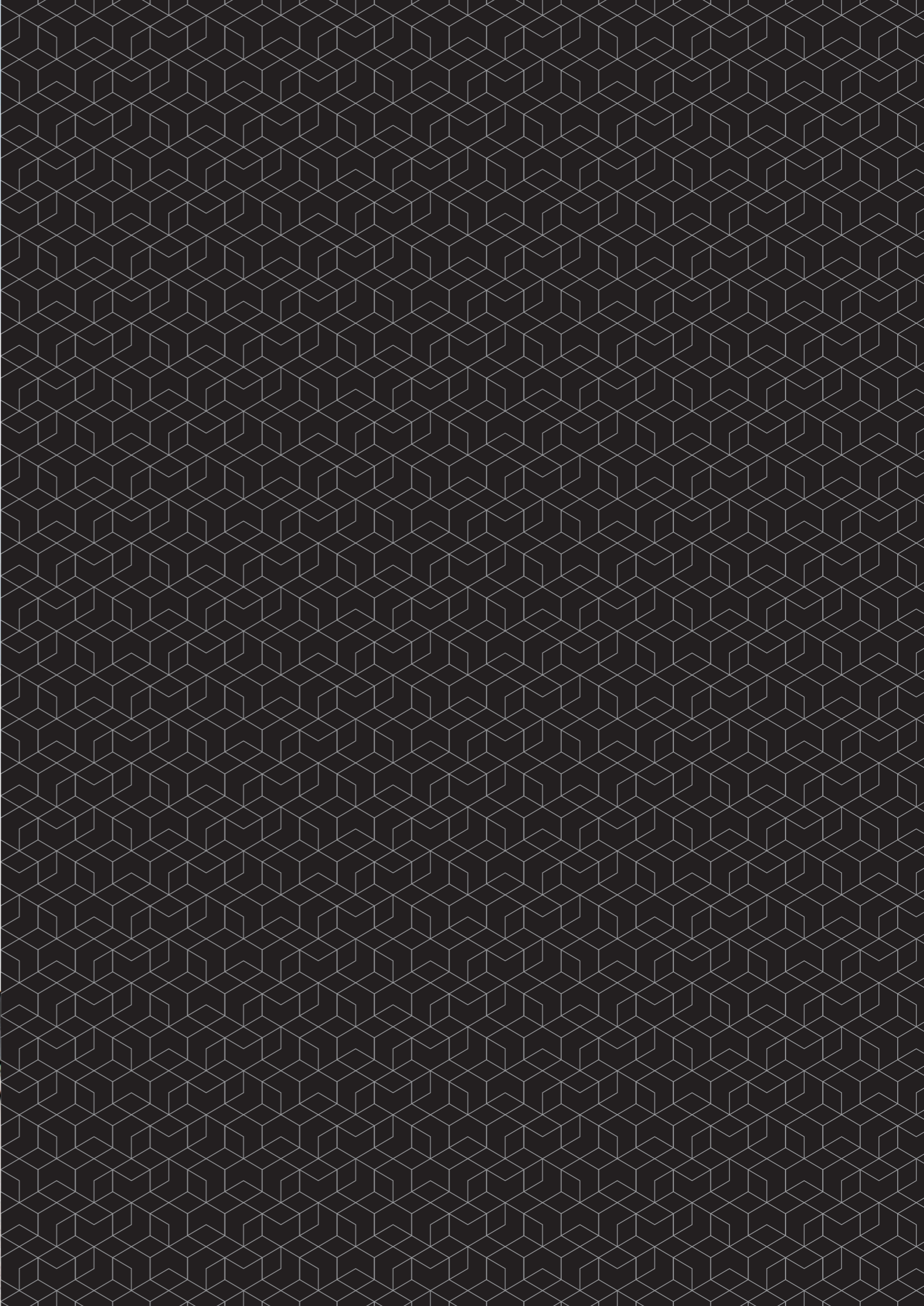
Ergo Drive

Моторизованное шасси с возможностью регулировки скорости, экстренным торможением и встроенным зарядным устройством.



Food2Go

Удобная раздаточная тележка для хранения, транспортировки и подачи горячих и холодных блюд.



ScanBox

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

Telephone +46 (0) 454 30 83 00

E-mail info@scanbox.se

scanbox.se