

20% mehr Fassungsvermögen in der blu'box 52 gn/en



Größeres Volumen bedeutet mehr Platz

In der Großküche und im Cateringbereich ist es heutzutage notwendig die zu transportierenden Waren mit so wenig Hilfsmitteln wie möglich transportieren zu können. etol bietet mit der blu'box 52 gn/en ein bis zu 20% größeres Fassungsvermögen, um ihre Hauptspeisen und Desserts unter zu bringen. Profitieren Sie von der Variabilität eines durchdachten Produktes durch die Wechselmöglichkeit von Gastronorm zu Euronorm.

Material

- Keimhemmend durch Einsatz von Silberzeolith
- Qualitativ auf dem höchsten Niveau
- Hervorragend isoliert durch Polypropylen und Polyurethan
- Hoch schlagzäh
- Für Heiß- und Kalttransport geeignet
- Spülmaschinen tauglich (Waschlaugestabil)
- Kurzfristige thermisch Desinfektion bis +130°C möglich
- Viele Anbauteile Werkzeuglos austauschbar
- Einfache Reinigung durch Auszugsmöglichkeiten der Stapelroste
- Wechselmöglichkeit zwischen GN und EN
- Einschub auf den Auflageroste bis zu +250°C möglich

Die blu'box 52 gn/en im Vergleich zur Standard blu'box 52 gn

blu'box 52 gn:

- Einschubtemperatur: -20°C bis +100°C
- 16 Schalen pro Tablett
- 6 Tablett pro Behälter
- 96 Schalen pro Behälter

blu'box 52 gn/en:

- Einschubtemperatur: -20°C bis +250°C (Durch Stapelroste)
- 19 Schalen pro Tablett
- 6 Tablett pro Behälter
- 114 Schalen pro Behälter



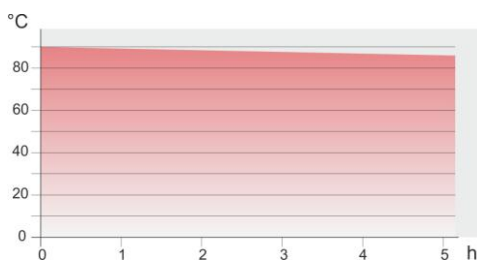
GN-Tablett: 530 x 325 mm



EN-Tablett: 530 x 370 mm

getestet mit PR Schalen 11 x 8 cm Varionorm der Fa. Christian Seltmann GmbH, Weiden

Temperaturverlauf



Temperaturverlauf

Medium:
2 x 20 l Wasser

Raumtemperatur:
ca. +23°C