

Banquet Line Duo

Kompressorkühlung



Produktbeschreibung

Die Banquet Line Duo wurde für den Transport von kalten Speisen in zwei separaten Fächern mit GN 2/1-Kapazität konzipiert. Die Box basiert auf der ScanBox ExP-Konstruktion, die eine optimierte Isolierleistung mit hoher Betriebssicherheit und nachhaltigem Design kombiniert. Die rechte und linke Seite bilden individuelle Temperaturzonen und sind mit Kompressorkühlung ausgestattet, die eine effektive Temperatursenkung auf +3 °C innerhalb von 30 Minuten ermöglicht. Die digital einstellbare

Temperatur sorgt für eine präzise Kontrolle der Speisenqualität. ScanBox Banquet Line Duo ist in mehreren Größen mit einer Kapazität von bis zu 64 Gastronormbehältern im GN 1/1-Format erhältlich. Zur Serienausstattung gehören ScanBox Digitalsteuerung, Exzenter-Verschlüsse, Einhandgriff, stabile Türen, 160 mm große feststellbare Rollen, herausnehmbare U-Schienen mit 80 mm Abstand, Schwarz RAL 9005 sowie Stromversorgung 220–230 V / 1~.

Möchten Sie mehr erfahren?

Kontaktieren Sie uns unter info@scanbox.se
or +46 (0)454-30 83 00

ScanBox
Bringing your food with care

Technische Spezifikation

MODEL SERIE: Banquet Line Duo - Kompressorkühlung



Produktmodelle	BLDCC12	BLDCC16
Eigenschaften		
Regler	Digital	Digital
Kühlsystem	Kompressor-Rückwandmontage (Standard)	Kompressor-Rückwandmontage (Standard)
Capacity		
Tablettsystem	GN 2/1	GN 2/1
Abstand zwischen den Auflageschienen (mm)	80	80
Anzahl der 65-mm-Gastronormbehälter	24	32
Maximale Belastung pro Auflageschiene (kg)	18	18
Abstand zur ersten Auflageschiene (mm)	80	80
Physikalische Daten		
Innenraumtiefe (mm)	723 mm	723 mm
Innenraumbreite (mm)	557 mm	557 mm
Innenraumhöhe (mm)	1047 mm	1367 mm
Außentiefe (mm)	990 mm	990 mm
Außenbreite (mm)	1584 mm	1584 mm
Außenhöhe (mm)	1385 mm	1705 mm
Volumen (l)	844 l	1102 l
Nettogewicht (kg)	220 kg	235 kg
Spiralkabel	4.5 m	4.5 m
Elektrische Eigenschaften		
Spannung (V)	220-240V / 1 phase	220-240V / 1 phase
Frequenz (Hz)	50-60 Hz Hz	50-60 Hz Hz
Nennstrom (A)	3.25 A	3.25 A
Leistung (W)	360 W	360 W
IP-Schutzart	22	22
Dezibel	56	56

Equipment & Accessories

MODEL SERIE: Banquet Line Duo - Kompressorkühlung



Lenkrollen & Bremsen

Default	160 mm Lenkrollen, schwenkbar mit Bremse
1000007	160 mm Lenkrollen aus Edelstahl, schwenkbar mit Bremse
1000009	160 mm Lenkrollen, alle schwenkbar mit Bremse
1000010	160 mm Lenkrollen aus Edelstahl, alle schwenkbar mit Bremse
1000016	200 mm Lenkrollen mit Zentralbremse
1000008	160 mm spülmaschinenfeste Lenkrollen mit
1000004	200 mm Lenkrollen, schwenkbar mit Bremse
1000005	160 mm verstärkte Lenkrollen, schwenkbar mit Bremse
1000015	160 mm Lenkrollen mit Zentralbremse
1000006	200 mm verstärkte Lenkrollen, schwenkbar mit Bremse
1000017	160 mm Lenkrollen aus Edelstahl mit Zentralbremse

Außenseite

Default	Schwarz (RAL 9005)
303010-2	Signature Logo
302030-1	Grau (RAL 7042)
950001	Signature Cover
302020-1	Rot (RAL 3003)

Türgriff

Default	Einhandgriff
361004	TapSlam
351008-2	Einhandgriff mit Verriegelung

Elektrisches System

Default	220-240V – Typ CEE 7/7
898294-1	220-240V - Typ K
905390	220-240V - Typ H
4000556	220-240V - Typ L
898208-1	220-240V - Typ J
90001	220-240V - Typ C
898205-1	220-240V - Typ G
905817	220-240V - Typ I
898202-1	220-240V - Typ G 1,5mm ²
90004	220-240V - Typ O
898203-1	220-240V - Typ I
90002	220-240V - Typ D
4000241	220-240V - Typ M

Tür

Default	Massive Tür
93002	Glasfenster
93003	Glastür

Extras

302003-1	Horizontaler Schiebebügel
----------	---------------------------

Logistiksystem

361020	Zentralbremse
302002-2	Zugstange aus Edelstahl
302001-3	Zugstange VE

Accessories

400010-1	Korthällare
400003-1	Kylplatta GN 1/1
400002-1	Hällare Kylplatta Banquet Line
301005-5	Aluminiumhylla GN 1/1
301006-6	Aluminiumhylla GN 2/1
301014-7	Galler Rostfritt GN 1/1
301019-5	Galler Rostfritt GN 2/1

www.scanbox.se

Besuchsadresse ScanBox AB, Ekängsvägen 1. SE-293 40 Olofström, Sweden
Post adress ScanBox AB, P.O. Box 13. SE-293 21 Olofström, Sweden
Telephone +46 (0) 454 30 83 00 | Fax +46 (0) 454 30 83 30
Email info@scanbox.se | VAT SE556446828701

ScanBox
Bringing your food with care