

# Banquet Line Duo

Fläkt värme + Kompressor kyla



## Produktbeskrivning

Banquet Line Duo är tillverkad för att hålla och transportera varm och kall mat i två separata utrymmen med GN 2/1 kapacitet. Boxen är designad med ScanBox ExP konstruktion som kombinerar optimerad isolerförmåga med hög driftsäkerhet och miljömedvetna val.

Boxens vänstra utrymme är utrustat med kompressorkyla för effektiv kylning ned till 3°C. Boxens högra utrymme har fläktvärme som ger snabb och jämn värmespridning och kan nå

driftstemperaturer upp till 90°C. Justerbar temperatur och ventilation säkerställer god kontroll över livsmedelskvaliteten. ScanBox Banquet Line Duo finns i flera storlekar med kapacitet upp till 64 kantiner i GN 1/1 standard.

Standardutrustad med chassi i rostfritt stål, excenterlås, solida dörrar, 160 mm låsbara hjul, löstagbara U-stegar med 80 mm delning, svart RAL 9005. Utrustningen kan anpassas efter behov genom tillval.

### Vill du veta mer?

Kontakta oss på [info@scanbox.se](mailto:info@scanbox.se)  
eller +46 (0)454-30 83 00

**ScanBox**  
*Bringing your food with care*

# Teknisk specifikation

## MODELLSERIE: Banquet Line Duo - Fläkt värme + Kompressor kyla



Produktmodeller	BLDCF12	BLDCF16
<b>Egenskaper</b>		
Regulator	Digital	Digital
Värmesystem	Element med fläkt & ventilation (std)	Element med fläkt & ventilation (std)
Kylsystem	Kompressor bakmonterad (std)	Kompressor bakmonterad (std)
<b>Kapacitet</b>		
Kantin / bricksystem	GN 2/1	GN 2/1
Avstånd mellan gejder (mm)	80	80
Antal 65mm kantiner	24	32
Max lastvikt per gejder (kg)	18	18
Startmått till första gejder (mm)	80	80
<b>Fysiska attribut</b>		
Inre djup (mm)	723 mm	723 mm
Inre bredd (mm)	557 mm	557 mm
Inre höjd (mm)	1047 mm	1367 mm
Yttre djup (mm)	990 mm	990 mm
Yttre bredd (mm)	1584 mm	1584 mm
Yttre höjd (mm)	1385 mm	1705 mm
Volym (l)	422 l	551 l
Netto vikt (kg)	174 kg	187 kg
Längd spiralkabel	4,5 m	4,5 m
<b>Elektriska attribut</b>		
Spänning (V)	220-240V / 1 phase	220-240V / 1 phase
Frekvens (Hz)	50-60 Hz Hz	50-60 Hz Hz
Märkström (A)	9.53 A	9.53 A
Effekt (W)	180 W	180 W
Effekt (W)	1800 W	1800 W
IP-klass	22	22

# Utrustning & tillbehör

## MODELLSERIE: Banquet Line Duo - Fläkt värme + Kompressor kyla



### Hjul- & Bromssystem

Default	Hjul 160 Länk med broms
1000007	Hjul 160, rostfritt, Länk med broms
1000009	Hjul 160 4 svängbara Länk med broms
1000010	Hjul 160, rostfritt, 4 svängbara Länk med broms
1000016	Hjul 200 centralbroms
1000008	Hjul 160 diskbart, länk m. broms
1000004	Hjul 200 länk med broms
1000005	Hjul 160 förstärkt Länk med broms
1000015	Hjul 160 centralbroms
1000006	Hjul 200 förstärkt Länk med broms
1000017	Hjul 160, rostfritt m. centralbroms

### Färg & Utseende

Default	Svart (RAL 9005)
303010-2	Signature Logo
302030-1	Grå (RAL 7042)
950001	Signature Cover
302020-1	Röd (RAL 3003)

### Låstyp

Default	Engreppshandtag
361004	TapSlam
351008-2	Engreppshandtag med nyckellås

### Elsystem

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 <sup>2</sup>
90004	220-240V - Typ O
898203-1	220-240V - Typ I
90002	220-240V - Typ D
4000241	220-240V - Typ M

### Dörr

Default	Solid
93002	Siktruta
93003	Glasdörr - tillgänglig under 2025

### Tilläggsutrustning

302003-1	Draghandtag horisontellt
----------	--------------------------

### Logistiksystem

361020	Centralbroms
302002-2	Truckdrag Rostfritt Stål
302001-3	Truckdrag VE

### Accessories

400010-1	Korthållare
400003-1	Kylplatta GN 1/1
400002-1	Hållare 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](http://www.scanbox.se)

Besöksadress ScanBox AB, Ekängsvägen 1. SE-293 40 Olofström, Sweden  
Adress ScanBox AB, P.O. Box 13. SE-293 21 Olofström, Sweden  
Telefon +46 (0) 454 30 83 00 | Fax +46 (0) 454 30 83 30  
E-post [info@scanbox.se](mailto:info@scanbox.se) | VAT SE556446828701

**ScanBox**  
Bringing your food with care