



ScanBox
Bringing your food with care

ScanBox – Die erste Wahl für einigen der besten Gastronomen der Welt.
Die einzige Wahl für die Crème de la Crème.



Fredrik Andersson, Team Manager
„ScanBox ist ein wesentlicher Teil unserer Erfolgsgeschichte und das seit vielen Jahren. Wir haben unser Logistik um die intelligenten Lösungen von ScanBox aufgebaut. Ihre Flexibilität lässt uns jede Herausforderung meistern, ganz gleich, welche Umstände sich bieten.“



ExP und Die Küche

Ein großartiges Spiel!

Jede Kette ist nur so stark wie das schwächste Glied. Diese bekannte Redewendung trifft insbesondere auf die Gastronomiebranche zu. Im Fokus steht dabei vor allem die Lebensmittelzubereitung, weniger jedoch die Aufbewahrung und der Transport der Lebensmittel. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, diese Sichtweise zu ändern, indem wir die Qualität der Lebensmittel auf dem gesamten Weg zum Tisch sicherstellen. ExP bringt uns einen Schritt weiter!

Wenn du die Hitze nicht erträgst, geh aus der Küche! Das gilt für Profis genauso wie für Küchenprodukte. Der Druck ist hoch. Der Service steht an und es bleibt keine Zeit für Fehler. Mit der richtigen Ausrüstung müssen Sie sich keine Sorgen machen. Das ScanBox ExP-Upgrade macht die Speisenausgabe einfacher - Handhabung, Manövrieren, Transportieren und Reinigen. Keine herausfallenden Behälter, keine verschütteten Speisen während des Transports. Die Temperatur ist einfach einzustellen, Sie erreichen sie schneller als je zuvor und mit einer noch besseren Temperaturverteilung. Ob heiß oder kalt, die Speisen bleiben beim Herausnehmen so frisch, wie sie beim Befüllen waren. Mit ExP bleiben der Service top und die Kunden zufrieden. Das ist ein Volltreffer!

Mit freundlichen Grüßen



Inhaltsverzeichnis		
Ein einzigartiges skandinavisches Angebot	4	Ergo Line 20
Die Geschichte von ScanBox	6	Banquet Line 28
Aufbewahrung und Transport – die Grundlagen	8	Under Counter 32
Das fundamentale Temp Stop-System	10	Banquet Master 34
ScanBox ExP Verbesserungen	12	Food2Go 38
Signature – Stärkung Ihrer Marke	14	Bakery Line 40
Drei wichtige Bestandteile des Küchenbetriebs	16	Stapelbare Boxen 42
Botschafter	18	Weitere Produkte 46
		Optionen und Zubehör 48
		Stecker und Verpackung 52
		Speziell angefertigt 54

Bitte beachten Sie, dass es zu Sortimentänderungen oder Fehldrucken kommen kann.

Bringing Your Food with Care

– the Scandinavian way

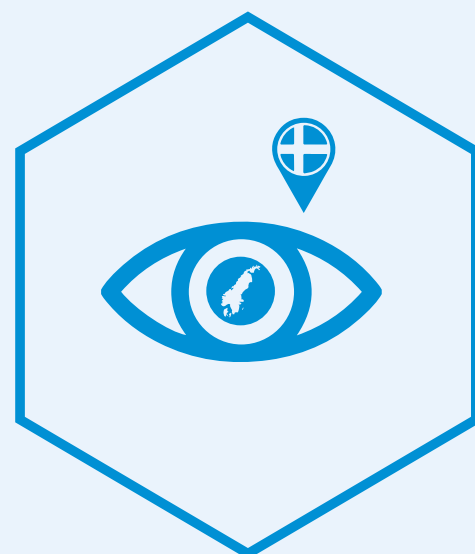
Mit ScanBox bekommen Sie einen Partner, der Lebensmittel liebt und der mit Leidenschaft die besten Lösungen für alle Kunden entwickeln möchte. Wir möchten Ihren Arbeitstag einfacher machen und die Gästerfahrung verbessern – ganz gleich, ob Sie in einem mit Sternen ausgezeichneten Michelin-Restaurant, einem Hotel oder einer Gesundheitseinrichtung arbeiten.

Qualität, Sicherheit und Kundenanforderungen sind unsere Hauptprioritäten. Wir haben einen Kurs eingeschlagen, an unseren Grundsätzen festgehalten und niemals zugelassen, dass die Produktentwicklung an Dynamik verliert. Modularität, Design und Funktion sowie Umwelt und Ergonomik sind die Grundpfeiler, die unser Angebot einzigartig machen.



MODULARITÄT

Unsere einzigartigen Fertigungsanlagen fördern eine modulare Organisation zur Versorgung unserer Partner mit einem flexiblen und breit gefächerten Produktangebot auf unserem Markt. ScanBox hat die Lösung, die Sie benötigen – ganz gleich, mit welchen Herausforderungen und Einschränkungen Ihre Küche konfrontiert ist.



DESIGN UND FUNKTION

Unsere Boxen werden in Schweden gestaltet und gefertigt. Der Unternehmensname spiegelt die traditionelle skandinavische Qualität in Kombination mit Stil, Funktion und innovativem Denken wider. Aus diesem Grund haben unsere Boxen nicht nur ausgezeichnete Dämmeigenschaften durch TempStop, sie stecken auch voller intelligenter Funktionen – und sehen sehr smart aus!



ERGONOMIK UND UMWELT

Unsere sorgfältig ausgewählten Materialien wiegen nicht nur weniger, sondern sind auch recycelbar, energieeffizient und umweltfreundlich. Durch das Hinzufügen ergonomischer Merkmale schaffen wir Boxen, die einfach und sicher benutzt werden können, Arbeitsaufwand sparen und arbeitsbedingte Verletzungen mindern.

 **MADE IN SWEDEN**

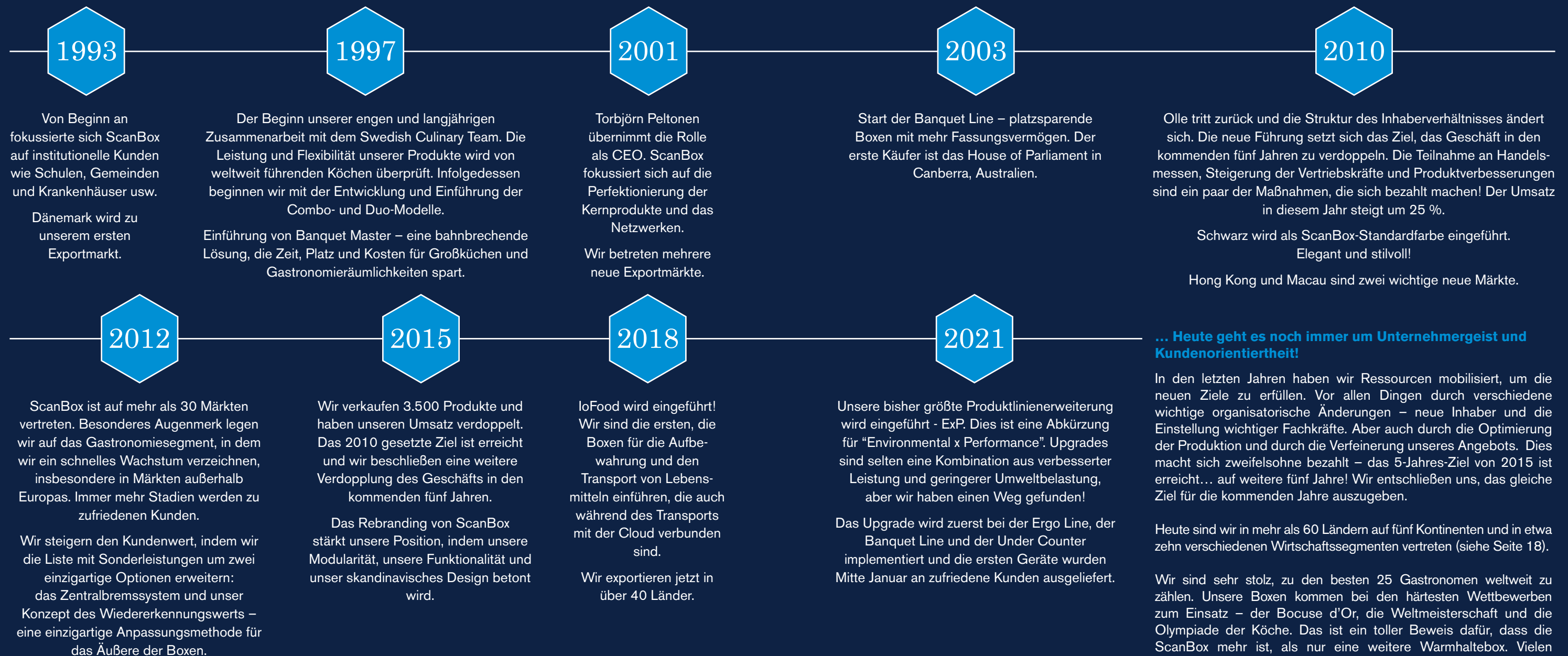
Die Geschichte von ScanBox

Unternehmergeist und Kundenorientiertheit waren der Ausgangspunkt ...

In den späten 1980er Jahren hatte Geschäftsmann Olle Holst große Ideen für kundenorientiertere Produkte zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln und für die Weiterentwicklung der Produktion. Sein Arbeitgeber war davon überzeugt, dass die damalige Produktion und Produkte gut genug seien. Olle entschied sich dazu, seine Leidenschaft in ein Geschäft einzubringen, indem er – in seiner Garage – nach den besten Aufbewahrungs- und Transportwagen auf dem Markt suchte.

Um den Produktionsmaßstab seines Geschäfts zu vergrößern, brauchte Olle finanzielle Unterstützung, sodass er sich an seine lokale Bank wandte. Bei dem Meeting erhielt er mehr als nur Finanzmittel, da sich der Finanzplaner Jim Bengtsson spontan dazu entschied, seinen Beruf aufzugeben! Die beiden gründeten 1992 ScanBox Thermo Products AB.

Nachstehend sind mehrere wichtige Ereignisse von der Garagenproduktion im kleinen Maßstab bis zu den 7.000 Einheiten, die 2019 geliefert wurden, beschrieben.



Warum eine Box zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln verwenden?

DIE GRUNDLAGEN

Der Transport von A nach B hört sich vielleicht wie eine einfache Aufgabe an! Auf den ersten Blick, gibt es nur ein paar einfache Anforderungen zu erfüllen – Lebensmittel mit der richtigen Temperatur rechtzeitig an den richtigen Ort befördern. Doch wenn man nicht die entsprechende Ausrüstung hat, kommen schon bald die ersten großen Herausforderungen. Es ist bekannt, dass die Temperaturregulierung in allen Schritten des Küchenprozesses ein entscheidender Faktor für die Lebensmittelsicherheit ist. Mit den dämmisolierten Produkten von ScanBox bleiben Ihre Lebensmittel während des Transports sicher. Und da die leichten und agilen Boxen robust sind, halten sie starken Belastungen über Jahre stand.

So wichtig die Lebensmittelsicherheit auch ist, ist dies nicht der einzig wichtige Aspekt. Die Investitionen in Kochutensilien, kompetentes Personal und frische Zutaten sollen gewährleisten, dass hochwertige Lebensmittel Ihr Ziel erreichen. Um Kunden mit nachhaltiger Qualität mit Lebensmitteln zu beliefern, muss Ihr Unternehmen wichtige Faktoren wie die Temperaturregulierung, die Feuchtigkeitsregulierung und das Fassungsvermögen berücksichtigen. Wie Sie wissen, hat jede Art von Lebensmittel einzigartige Anforderungen in puncto Temperatur und Feuchtigkeitsniveau oder Frische. Dies bedeutet, dass die Ausrüstung zur Aufbewahrung und Verteilung von Lebensmitteln all diese Faktoren erfüllen muss – und nicht nur Teller warm oder kalt gehalten werden müssen. Eine ScanBox ist nach einem modularen Konzept aufgebaut, welche die Kombination mehrerer Wärme- und Kühloptionen in einer Einheit ermöglicht. Auf diese Weise können Sie Ihre eigene Boxenflotte zusammenstellen, die ideal zu Ihren geschäftlichen Anforderungen passt. Mit ScanBox können Sie Lebensmittelqualität in den Küchenservice bringen, der auf den Tellern Ihrer Kunden erhalten bleibt!

WICHTIGE PRODUKTSPEZIFIKATIONS- CHECKLISTE

- ☐ Sicher, robust und schlagfest
- ☐ Ergonomisch und agil
- ☐ Exzellente Dämmeigenschaften
- ☐ Optimierte Wärme- und Feuchtigkeitsregulierung
- ☐ Optimiertes Fassungsvermögen und Vielseitigkeit

Das Temp Stop-System

– eine fundamentale Innovation



QUALITÄT AN ERSTER STELLE

Das innovative Design ist die Kombination aus einem Aluminiumprofilsystem und einem Sandwich bestehend aus verstärktem Kunststoff-, Dämm- und Aluminiummaterial, dass viele Vorteile im Vergleich zu herkömmlichen Boxen, die dafür verwendet werden, Lebensmittel warm oder kalt zu halten bieten. Um das Austreten warmer und kalter Luft aus dem Boxenfach zu minimieren, haben wir eine Innovation namens *Temp Stop System* entwickelt. Durch das Einsetzen einer Wärmebrücke in das Profilsystem bleibt die gewünschte Temperatur erhalten. Das ist das Geheimnis hinter unserer beeindruckenden Dämmung. Erfahren Sie mehr über das *Temp Stop System* unter scanbox.se

ESSENZIELL FÜR DIE EINZIGARTIGE SCANBOX-MODULARITÄT

Tatsächlich ist das *Temp Stop System* für die einzigartige Modularität und Flexibilität der ScanBox-Produkte von essenzieller Bedeutung. Die unermüdliche Dämmqualität ermöglicht die Kombination von gedämmten Wärme- und Kühlfächern in einer einzigen Box – diese werden bei einer Combo-Box übereinander gestapelt oder bei einer Duo-Version nebeneinander platziert. Abgesehen von der Aufrechterhaltung der Lebensmittelqualität ermöglichen diese Lösungen auch Platzersparnisse und vereinfachen den Küchenprozess.

ALUMINIUM – EIN MATERIAL MIT EINER EINZIGARTIGEN REIHE VON VORTEILEN

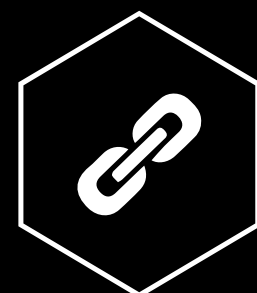
Aluminium ist ein wesentlicher Bestandteil unseres *Temp Stop System* und es gibt viele Gründe dafür, warum wir dieses besondere Metall verwenden. Kein anderes Material hat alles, was es braucht!

- **Die gewünschten Temperaturen werden schnell erreicht**
Aluminium hat exzellente leitfähige Eigenschaften, die Energie sparen und Lebensmittel bei der richtigen Temperatur halten.

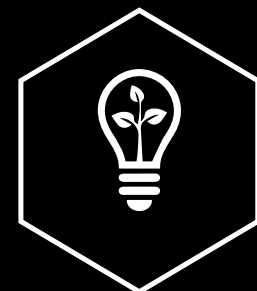
- **Sowohl leicht als auch beständig**
Bis zu 50 % leichter im Vergleich zu rostfreien Stahlkonstruktionen, aber dennoch gleich robust!
- **100 % recycelbar**
Eine nachhaltige Alternative – für Sie und die Umwelt.
- **Korrosionsresistent**
So wie Edelstahl ist das Material korrosionsresistent.
- **Undurchlässige Oberfläche mit eloxiertem Aluminium**
Die ideale Wahl unter Berücksichtigung der Lebensmittelhygiene.



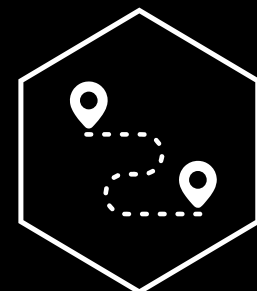
Ein großartiges Produkt ist noch besser und **grüner** geworden!



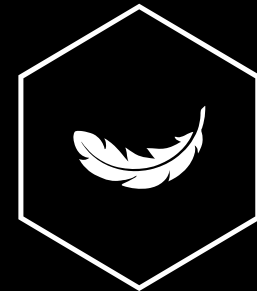
Erhöhte Langlebigkeit & Robustheit



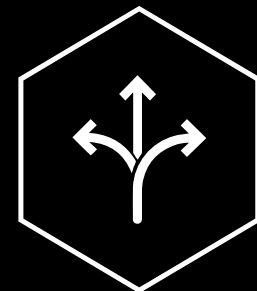
Bis zu 30% Energieeinsparungen



Hervorragende Handhabung & Manövrierfähigkeit



Bis zu 10% Gewichtsreduktion



Erhöhte Flexibilität



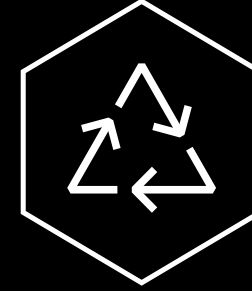
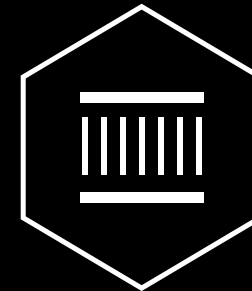
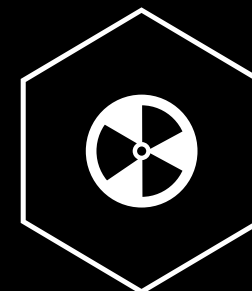
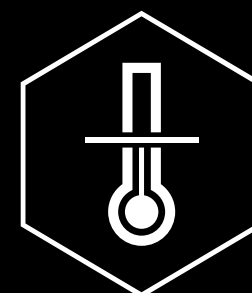
10% schnellere Temperaturerreichbarkeit

Feuchtigkeitskontrolle mit einstellbarer Belüftung

Einfache Reinigung

Noch bessere Temperaturverteilung

Reduzierter Ökologischer Fußabdruck



Signature

–Stärkung Ihrer Marke

Die Gestaltung des äußeren Erscheinungsbilds ist uns sehr wichtig. Unsere Produkte sind robust, stilvoll und bieten Ihnen ein hohes Fassungsvermögen in Kombination mit einem störungsfreien Betrieb. Sie denken vielleicht, dass alle unsere Wagen schwarz sind. Gerne können Sie diese auch zum Selbstkostenpreis in Rot und Grau bestellen. Die Auswahl der drei Farben passt zu den Details von Aluminium und rostfreiem Stahl, die Kombination ergänzt die raue Eleganz, die unsere Produkte ausstrahlen sollen.

Auf die gleiche Weise, wie wir die Funktionen oder Maße unserer Boxen nach Ihren Anforderungen anpassen können, haben wir auch die Möglichkeit, das Äußere der Boxen nach Ihren Wünschen zu gestalten. Damit diese für den Front-of-House-Einsatz ebenso geeignet sind wie für den Back-of-House-Einsatz. Haben Sie vielleicht bestimmte Farben oder Muster vor Augen? Alles ist möglich! Wenn Sie die Box auf Ihre Marke abstimmen, machen Sie an jedem Aufstellungsort kostenlos Werbung. Als zusätzlicher Bonus macht das „Labeling“ Ihre Wagen leichter identifizierbar – sodass die Markenexposition um Funktionalität ergänzt wird!



Funktion, Flow und Flair

– wichtige Bestandteile der Küchenbetriebsgleichung

Wenn Sie in der Planungsphase für eine gewerbliche Küche sind, investieren Sie viel Zeit darin, sicherzustellen, dass diese funktional ist und die richtigen Utensilien am richtigen Ort sind. Möglicherweise investieren Sie auch relativ viel Geld in eine Fachberatung zum Küchendesign, die nahezu immer eine ratsame Investition darstellt. Doch damit der gesamte Ablauf einfach funktioniert, muss beim

Design auf die generelle Flexibilität in puncto Platzbedarf und Effizienz geachtet werden – einschließlich der Boxenflotte für die Aufbewahrung und Beförderung warmer und kalter Lebensmittel. Die Boxen sind in die zentralen Bestandteile einer gut funktionierenden Küche integriert.



JE EHER DESTO BESSER

Die frühe Miteinbeziehung von ScanBox bedeutet, dass Sie unsere Hilfe bei der Einrichtung eines gut geführten Küchenbetriebs erhalten. Teilen Sie uns Ihre Anforderungen, Herausforderungen und Wünsche mit und wir stellen Ihnen eine Lösung bereit, die speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist – um die Küche wie auch den Nutzen Ihrer ScanBox-Produkte zu optimieren.



FALLS WIR NICHT DAS HABEN, WAS SIE BENÖTIGEN, BAUEN WIR ES

Unser Temp Stop-System fördert unseren einzigartigen modularen Ansatz und resultiert in nahezu unbegrenzten Kombinationsmöglichkeiten. Seitlich platzierte Duo-Modelle oder aufeinander gestapelte Combo-Modelle sind nur ein paar Beispiele. Falls Sie spezielle Anforderungen haben, ist die Antwort eine maßgeschneiderte Lösung – Spezialanfertigung.



PERFEKTION ERHALTEN

In ihrem Streben nach Perfektion, das viele unserer Kunden haben, gilt es zu beachten, dass die Meisterwerke, die Sie in Ihrer Box platzieren, perfekt erhalten bleiben; das Besondere geht nicht verloren, die Knusprigkeit wird nicht zu Feuchtigkeit, die Zartheit wird nicht zu Zähigkeit. Mit unseren Boxen haben Sie die Temperatur, Belüftung und Feuchtigkeit im Griff. Darüber hinaus sind die Boxen so flexibel, leicht und ästhetisch ansprechend, dass Kunden diese gerne gut sichtbar aufstellen.

Zufriedene Botschafter weltweit

ScanBox betritt fortwährend neue Länder. Heute sind wir in weltweit mehr als 60 verschiedenen Ländern vertreten. Wir sind stolz darauf, zahlreiche zufriedene Kunden in einer Vielzahl von Wirtschaftssegmenten zu haben.

Diese ist eine Auswahl unserer Kundenrezensionen und Markenbotschafter. Weitere Geschäftsszenarien und Präsentationen finden Sie unter: scanbox.se/en/ambassadors

AKTIVE SEGMENTE

- Arenas
- Bakery
- Casinos
- Catering
- Correctional Facilities
- Education
- Elderly Care
- Government
- Health Care
- Marine
- Hotels
- Restaurants

REGION: EUROPA
Croke-Park-Stadion

„Wir haben unsere ScanBox-Wagen 2019 für den Matchday-Zimmerservice erworben und angepasst. Wir haben fantastisches Feedback von unserem Betrieb vor Ort, dem Gastronomieteam und den Kunden erhalten, da die ScanBox nicht einfach nur ein ‚gutausschender‘ Ausrüstungsgegenstand ist, der ‚Front of House‘ verwendet werden kann, sondern auch ein extrem beständiges und verlässliches Produkt, auf das Benutzer vertrauen können.“

Wir empfehlen ScanBox-Produkte!“

Richard Li, General Manager of Catering, Croke Park Stadium

REGION: EUROPA
P&O Britannia



REGION: IMEA
Culinary Team of South Africa



REGION: IMEA
Atlantis Dubai



REGION: APAC
Parlament von Canberra



REGION: SKANDINAVIEN
Krankenhaus Helsingborg



Ergo Line



**Optimal für Küchen mit begrenztem Platz
oder häufigen Transporten**

Die Ergo Line ist auf Ergonomie und Effizienz bei der Aufbewahrung und Beförderung von warmen und kalten Lebensmitteln ausgerichtet. Ideal während der umtriebigen Mittagsessenszeit oder wenn es auf Flexibilität und einen einfachen Betrieb ankommt. In jedem Zentimeter steckt Qualität und eine solide Haube schützt und erhält die Lebensmittelqualität.

Funktionen



Boxentypen



Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Ergo Line



Dämmisolierte Boxen zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN1/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach häufigem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir eine optionale Umluftheizung und Kompressorkühlung an. Die neutralen Versionen können mit einer eutektischen Platte

ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden. Alle Produkte haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.

ExP ist das neueste Upgrade und bietet einen brandneuen Standard, der auf drei wichtigen Säulen basiert - Design, Leistung und Umwelt! Siehe Verbesserungen auf Seite 12-13.



Ergo Line Neutral



Bezeichnung	Ergo Line NE08***	Ergo Line NE10***	Ergo Line NE12***	Ergo Line NE14	Ergo Line Combo NE06+NE06	Ergo Line Duo NE08+NE08***	Ergo Line Duo NE12+NE12	Ergo Line Duo NE14+NE14
Artikelnummer	ELSNE08	ELSNE10	ELSNE12	ELSNE14	ELCNN66	ELDNN08	ELDNN12	ELDNN14
Kapazität*	8 x GN 1/1	10 x GN 1/1	12 x GN 1/1	14 x GN 1/1	12 x GN 1/1	16 x GN 1/1	24 x GN 1/1	28 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540x1,064x810 mm	540x1,224x810 mm	540x1,384x810 mm	540x1,545x810 mm	540x1,544x810 mm	1,100x1,065x810 mm	1,100x1,385x810 mm	1,100x1,545x810 mm
Gewicht	44 kg	48 kg	52 kg	57 kg	56 kg	85 kg	100 kg	110 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	–	–	–	–	–	–	–	–

Ergo Line Hot



Bezeichnung	Ergo Line HF06***	Ergo Line HF08***	Ergo Line HF10***	Ergo Line HF12***	Ergo Line HF14	Ergo Line Combo HF06+HF06	Ergo Line Duo HF08+HF08***	Ergo Line Duo HF10+HF10***	Ergo Line Duo HF12+HF12	Ergo Line Duo HF14+HF14
Artikelnummer	ELSHF06****	ELSHF08****	ELSHF10****	ELSHF12****	ELSHF14****	ELCFF66****	ELDFF08	ELDFF10	ELDFF12	ELDFF14
Kapazität*	6 x GN 1/1	8 x GN 1/1	10 x GN 1/1	12 x GN 1/1	14 x GN 1/1	12 x GN 1/1	16 x GN 1/1	20 x GN 1/1	24 x GN 1/1	28 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540x957x810 mm	540x1,117x810 mm	540x1,277x810 mm	540x1,434x810 mm	540x1,597x810 mm	540x1,597x810 mm	1,100x1,065x810 mm	1,100x1,225x810 mm	1,100x1,385x810 mm	1,100x1,545x810 mm
Gewicht	38 kg	48 kg	52 kg	56 kg	61 kg	63 kg	93 kg	100 kg	110 kg	120 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	HF: 700/3.19	HF: 700/3.19	HF: 700/3.19	HF: 1000/4.5	HF: 1,000/4.5	HF: 770/3.64	HF: 1,400/6.38	HF: 1,400/6.38	HF: 2,000/9.0	HF: 2,000/9.0

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

***Push/Pull oder versenkte Griffe nicht enthalten. Können als Extra bestellt werden. Artikelnummer Push/Pull-Griff: 301058-1.
****Die Heiz- und/oder Kühlfunktion dieser Produkte ist die häufigste. Es ist auch in anderen Konfigurationen erhältlich.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

Ergo Line



Dämmisolierte Boxen zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN1/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach häufigem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir eine optionale Umluftheizung und Kompressorkühlung an. Die neutralen Versionen können mit einer eutektischen Platte

ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden. Alle Produkte haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.

ExP ist das neueste Upgrade und bietet einen brandneuen Standard, der auf drei wichtigen Säulen basiert - Design, Leistung und Umwelt! Siehe Verbesserungen auf Seite 12-13.



Ergo Line Cooling



Bezeichnung	Ergo Line CC08***	Ergo Line CC10***	Ergo Line CC12***	Ergo Line CC14	Ergo Line Duo CC08+CC08***	Ergo Line Duo CC10+CC10***	Ergo Line Duo CC12+CC12	Ergo Line Duo CC14+CC14
Artikelnummer	ELSCC08****	ELSCC10****	ELSCC12****	ELSCC14****	ELDCC08****	ELDCC10****	ELDCC12****	ELDCC14****
Kapazität*	8 x GN 1/1	10 x GN 1/1	12 x GN 1/1	14 x GN 1/1	16 x GN 1/1	20 x GN 1/1	24 x GN 1/1	28 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540x1,117x870 mm	540 x1,277x870 mm	540x1,437x870 mm	540x1,597x870 mm	1,100x1,065x870 mm	1,100x1,225x870 mm	1,100x1,385x870 mm	1,100x1,545x870 mm
Gewicht	64 kg	68 kg	72 kg	77 kg	110 kg	125 kg	140 kg	150 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	CC: 130/1.05	CC: 130/1.05	CC: 135/1.05	CC: 135/1.05	CC: 260/2.1	CC: 260/2.1	CC: 260/2.1	CC: 260/2.1

Ergo Line Combo Neutral + Hot



Bezeichnung	Ergo Line Combo NE04+HF04***	Ergo Line Combo NE04+HF06***	Ergo Line Combo NE04+HF08	Ergo Line Combo NE6+HF06	Ergo Line Combo CC04+HF04***	Ergo Line Combo CC04+HF06***	Ergo Line Combo CC04+HF08	Ergo Line Combo CC06+HF06
Artikelnummer	ELCNF44****	ELCNF46****	ELCNF48****	ELCNF66****	ELCCF44****	ELCCF46****	ELCCF48****	ELCCF66****
Kapazität*	4 + 4 x GN 1/1	4 + 6 x GN 1/1	4 + 8 x GN 1/1	6 + 6 x GN 1/1	4 + 4 x GN 1/1	4 + 6 x GN 1/1	4 + 8 x GN 1/1	6 + 6 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540x1,277x810 mm	540x1,437x810 mm	540x1,597x810 mm	540x1,597x810 mm	540x1,277x870 mm	540x1,437x870 mm	540x1,597x870 mm	540x1,597x870 mm
Gewicht	52 kg	56 kg	60 kg	60 kg	70 kg	74 kg	79 kg	79 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	HF: 385/1.82	HF: 385/1.82	HF: 700/3.19	HF: 385/1.82	CC: 135 HF: 385/2.87	CC: 135 HF: 385/2.87	CC: 135 HF: 700/4.24	CC: 135 HF: 385/2.87

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

***Push/Pull oder versenkte Griffe nicht enthalten. Können als Extra bestellt werden. Artikelnummer Push/Pull-Griff: 301058-1.
****Die Heiz- und/oder Kühlfunktion dieser Produkte ist die häufigste. Es ist auch in anderen Konfigurationen erhältlich.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

Ergo Line

ExP

Dämmisolierte Boxen zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN1/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach häufigem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir eine optionale Umluftheizung und Kompressorkühlung an. Die neutralen Versionen können mit einer eutektischen Platte

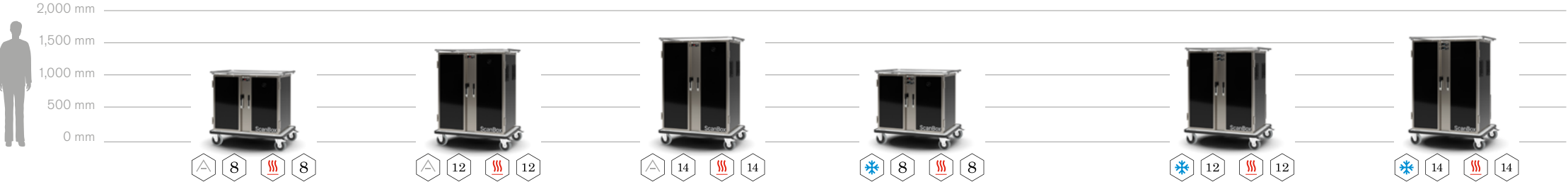
ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden. Alle Produkte haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.

ExP ist das neueste Upgrade und bietet einen brandneuen Standard, der auf drei wichtigen Säulen basiert - Design, Leistung und Umwelt! Siehe Verbesserungen auf Seite 12-13.

TEMP
STOP

Ergo Line Duo Neutral + Hot

Ergo Line Duo Neutral + Hot



Bezeichnung	Ergo Line Duo NE08+HF08***	Ergo Line Duo NE12+HF12	Ergo Line Duo NE14+HF14	Ergo Line Duo CC08+HF08***	Ergo Line Duo CC12+HF12	Ergo Line Duo CC14+HF14
Artikelnummer	ELDNF08	ELDNF12	ELDNF14	ELDCF08****	ELDCF12****	ELDCF14****
Kapazität*	8 + 8 x GN 1/1	12 + 12 x GN 1/1	14 + 14 x GN 1/1	8 + 8 x GN 1/1	12 + 12 x GN 1/1	14 + 14 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	1,100x1,065x810 mm	1,100x1,385x810 mm	1,100x1,545x810 mm	1,100x1,065x870 mm	1,100x1,385x870 mm	1,100x1,545x870 mm
Gewicht	90 kg	105 kg	115 kg	110 kg	125 kg	135 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	HF: 700/3.19	HF: 1000/4.5	HF: 1,000/4.5	CC: 135 HF: 700/4.24	CC: 135 HF: 1000/5.55	CC: 135 HF: 1000/5.55

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

***Push/Pull oder versenkte Griffe nicht enthalten. Können als Extra bestellt werden. Artikelnummer Push/Pull-Griff: 301058-1.

****Die Heiz- und/oder Kühlfunktion dieser Produkte ist die häufigste. Es ist auch in anderen Konfigurationen erhältlich.

*****Zurzeit nicht im ExP

Banquet Line



Optimierung der Flächennutzung und Kapazität, dennoch einfach zu transportieren.

Die Banquet Line wird häufig in Umgebungen, die eine nachhaltige Lebensmittelqualität, ein hohes Fassungsvermögen und Stil erfordern, zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln verwendet. Ideal für große Banketts und Veranstaltungen, auf denen Tausende Menschen gleichzeitig bedient werden.

Funktionen



Boxentypen



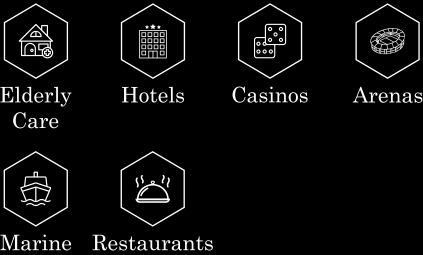
Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Banquet Line



Dämmisolierte Boxen für die Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN2/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige frei eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach wiederholtem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir standardmäßig eine Umluftheizung und Kompressorkühlung an. Die neutralen Versionen können mit einer

eutektischen Platte ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden. Alle Produkte haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.

ExP ist das neueste Upgrade und bietet einen brandneuen Standard, der auf drei wichtigen Säulen basiert - Design, Leistung und Umwelt! Siehe Verbesserungen auf Seite 12-13.



Banquet Line Neutral

Banquet Line Hot

Banquet Line Combo Hot

Banquet Line Duo Hot



Bezeichnung	Banquet Line NE12	Banquet Line NE16	Banquet Line HF12	Banquet Line HF16	Banquet Line Combo HF6 + HF6	Banquet Line Duo HF12 + HF12	Banquet Line Duo HF16 + HF16
Artikelnummer	BLSNE12	BLSNE16	BLSHF12	BLSHF16	BLCFF66	BLDFF12	BLDFF16
Kapazität*	24 x GN 1/1 12 x GN 2/1	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1	24 x GN 1/1 12 x GN 2/1	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1	24 x GN 1/1 12 x GN 2/1	48 x GN 1/1 24 x GN 2/1	64 x GN 1/1 32 x GN 2/1
Abmessungen BxHxT	740x1,385x910 mm	740x1,705x910 mm	740x1,435x910 mm	740x1,755x910 mm	740x1,545x910 mm	1,525x1,385x910 mm	1,525x1,705x910 mm
Gewicht	68 kg	76 kg	75 kg	81 kg	96 kg	160 kg	185 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	–	–	HF: 1,800/7.98	HF: 1,800/7.98	HF: 1,720/7.52	HF: 2,000/9.0	HF: 2,000/9.0

Banquet Line Cooling

Banquet Line Duo Cooling

Banquet Line Combo Cooling + Hot

Banquet Line Duo Cooling + Hot



Bezeichnung	Banquet Line CC12	Banquet Line CC16	Banquet Line Duo CC12 + CC12	Banquet Line Duo CC16 + CC16	Banquet Line Combo CC6 + HF6	Banquet Line Duo CC12 + HF12	Banquet Line Duo CC16 + HF16
Artikelnummer	BLSCC12	BLSCC16	BLDCC12	BLDCC16	BLCCF66	BLDCF12	BLDCF16
Kapazität*	24 x GN 1/1 12 x GN 2/1	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1	48 x GN 1/1 24 x GN 2/1	64 x GN 1/1 32 x GN 2/1	12 + 12 x GN 1/1 6 + 6x GN 2/1	24 + 24 x GN 1/1 12 + 12 x GN 2/1	32 + 32 x GN 1/1 16 + 16 x GN 2/1
Abmessungen BxHxT	740x1,435x990 mm	740x1,755x990 mm	1,525x1,385x990 mm	1,525x1,705x990 mm	740x1,545x990 mm	1,525x1,385x990 mm	1,525x1,705x990 mm
Gewicht	104 kg	114 kg	220 kg	235 kg	108 kg	190 kg	200 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	CC: 273/2.1	CC: 273/2.1	CC: 546/4.2	CC: 546/4.2	CC: 273 HF: 860/5.86	CC: 273 HF: 1800/10	CC: 273 HF: 1800/10

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

Under Counter

ExP

Vielseitigkeit für Lounges und kleinere Servierbereiche

Die Under Counter Line ist darauf ausgelegt, unter Buffets sowie Ausgabestellen, Küchenregale und Tische zu passen. Die Under Counter Line ist vielseitig einsetzbar und kann sowohl stationär als auch als mobile externe Catering-Box verwendet werden.

Funktionen



Ausführung



Beliebte Segmente



Hotels



Casinos



Arenas



Restaurants

Boxentypen



Kapazität



Dämmisolierte Warmhalteboxen für die Aufbewahrung und Beförderung von warmen Lebensmitteln in einem kompakten Bereich mit dem Fassungsvermögen GN1/1 oder GN2/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme nach mehrmaligem Öffnen der Türe benötigt wird, ist die Umluftheizung die bessere Option. Die

Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Alle Produkte haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.

ExP ist das neueste Upgrade und bietet einen brandneuen Standard, der auf drei wichtigen Säulen basiert - Design, Leistung und Umwelt! Siehe Verbesserungen auf Seite 12-13.

Under Counter

Under Counter



Bezeichnung	Under Counter HS05	Under Counter HF05	Under Counter CC05	Under Counter Banquet HF05
Artikelnummer	ELSUS05	ELSUF05	ELSUC05	BLSUF05
Kapazität*	5 x GN 1/1	5 x GN 1/1	5 x GN 1/1	10 x GN1/1 5 x GN2/1
Abmessungen BxHxT	540x812x810 mm	540x812x810 mm	540x812x810 mm	740x812x910 mm
Gewicht	39 kg	39 kg	39 kg	55 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	HS: 253/1.11	HF: 385/1.82	HF: 385/1.82	HF: 860/3.76

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

Banquet Master

ExP

Für effiziente große Caterings und Banketts

Nachdem Sie Ihre Lebensmittel im Kombiofen zubereitet haben, können Sie das Gestell ganz einfach direkt in den Banquet Master schieben. Diese Box ist ideal für Großküchen, in denen Effizienz und Temperaturregulierung wichtig sind. Die Gefahr von Verschüttungen und Verbrennungen wird erheblich gemindert, da Formen und Teller nicht separat zwischen Ihrem Ofen und dem Banquet Master hin und her bewegt werden.

Funktionen



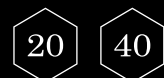
Boxentypen



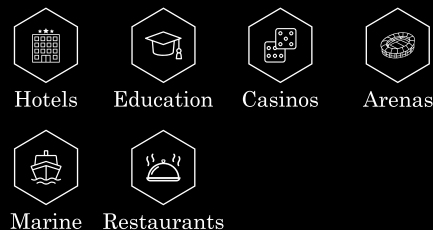
Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Banquet Master



Dämmisolierte Boxen, die in die Roll-In-Gestelle unterschiedlicher Kombiöfen und zu mehreren Größen passen. ScanBox einzigartiges EOR-System macht es möglich, dass das Roll-In-Gestell angehoben und im Banquet Master untergebracht werden kann, um es ganz einfach zu transportieren. Unendlich variable Temperatureinstellungen und der Luftbefeuchter ermöglichen eine vollständige Temperaturkontrolle und ideale Lebensmittelqualität. Eine LED-Anzeige zeigt an, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Banquet Master ist für gewöhnliche und beschichtete

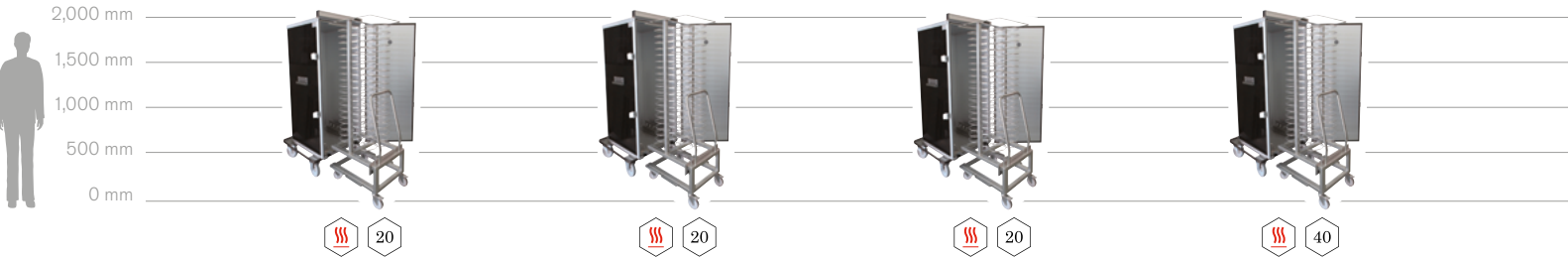
Gestelle erhältlich. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden. Alle Produkte haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.

ExP ist das neueste Upgrade und bietet einen brandneuen Standard, der auf drei wichtigen Säulen basiert - Design, Leistung und Umwelt! Siehe Verbesserungen auf Seite 12-13.



Banquet Master HF20

Banquet Master HF40



Bezeichnung	Banquet Master HF20 Rational 201 SCC	Banquet Master HF20 Rational 201 iCombi	Banquet Master HF40 Rational 202 SCC	Banquet Master HF40 Rational 202 iCombi
Artikelnummer	BMSRF20	BMSIF20	BMSRF40	BMSIF40
Kapazität*	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1	40 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	770x1,915x1040 mm	770x1,935x1040 mm	970x1,932x1,160 mm	970x1,952x1,160 mm
Gewicht	80 kg	80 kg	119 kg	119 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	HF: 1,800/7.98	HF: 1,800/7.98	HF: 1,800/7.98	HF: 1,800/7.98

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

Food2Go

Effizientes mobiles Aufbewahren und Servieren von Lebensmitteln

Dies ist eine mobile Servierstation auf Basis Cook Serve. Sie ist sehr kosteneffektiv und wird zu einem verlässlichen Bindeglied in Ihrem Lebensmittelverteilungssystem. Diese Lösung passt unter anderem ideal zu Catering-Firmen, Krankenhäusern und Schulen.

Funktionen



Ausführung



Beliebte Segmente



Boxentypen



Kapazität



Die stabile und leichte Bauweise garantiert leichte Manövrierfähigkeit und Haltbarkeit. Zu den Standard-Merkmalen zählen unter LED-Leuchten, die anzeigen, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde, eine einstellbare Dampfventilation, entfernbares Gestelle sowie ein Zentralbremssystem. Die Installation dauert nur wenige Sekunden und benötigt nur einen einphasigen Stromanschluss. Sie verfügen über eine große Auswahl an Extras, mit denen Sie Food2Go auf Ihre besonderen Anforderungen anpassen können.

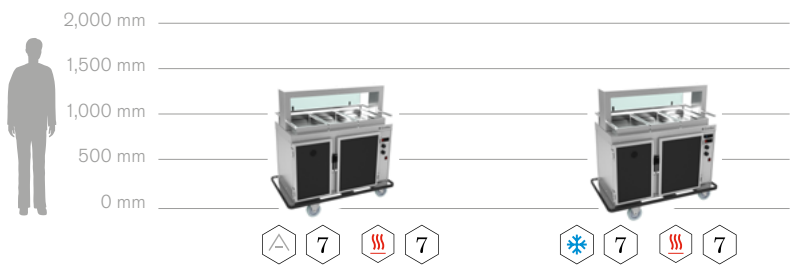
In der Einheit können Teller, Einzelportionen und Behälter transportiert werden. Die großzügige Oberfläche kann bis zu drei GN 1/1-Behälter in voller Größe mit zwei eingebauten GN 1/1 Keramik-Heizplatten

unterbringen, um sicherzustellen, dass die Temperaturen während der Ausgabe der Lebensmittel konstant bleiben.

Die neutralen Versionen sind mit einem eutektischen Plattenhalter ausgestattet, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Food2Go Neutral + Hot

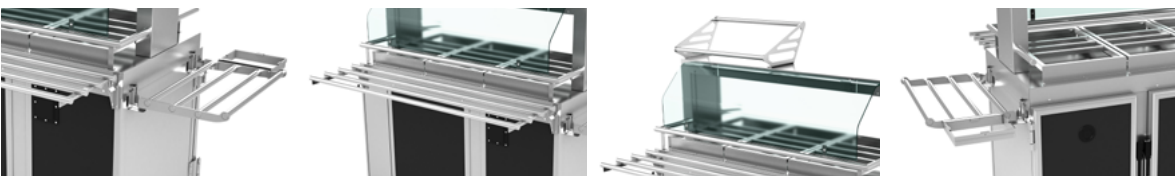
Food2Go Cooling + Hot



Bezeichnung	Food2Go A7 + H7	Food2Go AC7 + H7
Artikelnummer	198030-1	198023-1
Kapazität*	7 + 7 x GN 1/1	7 + 7 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	780x1,357x1,320 mm	780x1,357x1,320 mm
Gewicht	120 kg	140 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	HF: 729/3.18	HF + CC: 864/4.23

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Food2Go – Sonderausstattung



Bezeichnung	Food2Go Tray Holder	Food2Go Tray Slide	Food2Go Condiment Holder	Food2Go Dustbin Holder
Artikelnummer	351118-1	351119-1	351121-1	351122-1
Beschreibung	Hält Tablett und kann zum besseren Transport ganz einfach heruntergeklappt werden.	Für leichten Umgang mit Tablett beim Bedienen der Kunden. Kann leicht heruntergeklappt werden.	An dem Wagen kann ein Rahmen angebracht werden, in dem Utensilien, Gewürze, Servietten usw. aufbewahrt werden können.	Ein Rahmen, an dem ein Behälter oder eine Plastiktüte für Abfälle aufgehängt werden kann. Wird an den „Tray Holder“ angebracht.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

Bakery Line

Optimal, um Backwaren aufzubacken und warm oder kalt zu halten.

Eine dämmisolierte Box für die Verteilung und Aufbewahrung neutraler, erwärmter oder kalter Backwaren. Die Bakery Box ist für zwei verschiedene Tablettgrößen, 400x600mm und 450-460x600mm. Durch die ergonomischen Drück/Zieh-Griffe und die großen Rollen kann die Bakery Box leicht und sicher gesteuert werden.

Funktionen



Ausführung



Beliebte Segmente



Boxentypen



Kapazität



Alle Boxen der Bakery Line sind für die Aufbewahrung von neutralen, warmen oder kalten Backwaren dämmisoliert. Erhältlich in zwei verschiedenen Tablettgrößen, 400x600mm und 450-460x600mm. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von einem Magneten gehalten. Durch die ergonomischen eingelassenen Griffe und die großen Rollen kann die Bakery Box leicht und sicher gesteuert werden. Der Wagen kann in einem Kühlraum aufbewahrt oder mit eutektischen Platten in den Fächern gekühlt werden. L-förmige abnehmbare Auflageschienen für die optimale Flächennutzung.

Die neutrale Versionen können mit einer eutektischen Platte ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Alle Produkte der Bakery Line mit aktiver Heizung oder Kühlung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240V.

Bakery Box Neutral

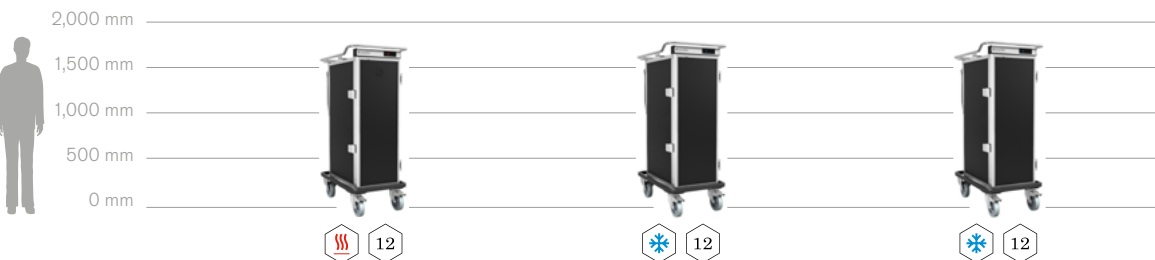
Bakery Box Hot



Bezeichnung	Bakery Box NE12 400x600	Bakery Box NE12 450-460x600	Bakery Box HF12 400x600
Artikelnummer	BBSNE40	BBSNE45	BBSHF40
Kapazität*	12 x 400x600	12 x 450-460x600	12 x 400x600
Abmessungen BxHxT	675x1,624x880 mm	675x1,624x880 mm	675x1,677x880 mm
Gewicht	76 kg	76 kg	80 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	–	–	HF: 1,280/5.58

Bakery Box Hot

Bakery Box Cooling



Bezeichnung	Bakery Box HF12 450-460x600	Bakery Box AC12 400x600	Bakery Box AC12 450-460x600
Artikelnummer	BBSHF45	BBSCC40	BBSCC45
Kapazität*	12 x 450-460x600	12 x 400x600	12 x 450-460x600
Abmessungen BxHxT	675x1,680x850 mm	675x1,677x950 mm	675x1,677x950 mm
Gewicht	80 kg	99 kg	99 kg
Leistungsangabe / Nennstrom**	HF: 1,800/7.98	CC: 273/2.1	CC: 273/2.1

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 100 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

Stapelbare Boxen

Sicheres und einfaches Catering im kleinen Maßstab

Stapelbare und isolierte Transportboxen sind hervorragend dafür geeignet, warme und kalte Lebensmittel für kurze Zeit oder für kurze Strecken aufzubewahren beziehungsweise zu transportieren. Ideal für kleinere Caterings geeignet, bei denen Sie eine problemlose Transportlösung für kleinere Mengen Lebensmittel benötigen – oder als Ergänzung zu größeren Bankett-Wagen. Verwenden Sie einen Wagen für den einfachen Transport, um neue Maßstäbe in puncto Nutzen und Flexibilität zu erreichen.

Funktionen



Boxentypen



Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Stapelbare Boxen

Stapelbare

Boxen mit der gleichen beständigen und flexiblen Bauweise wie unsere Boxen in voller Größe. Entfernbare U-förmige Auflageschienen aus rostfreiem Stahl zur optimalen Luftzirkulation und einfachen Reinigung.

Lightweight

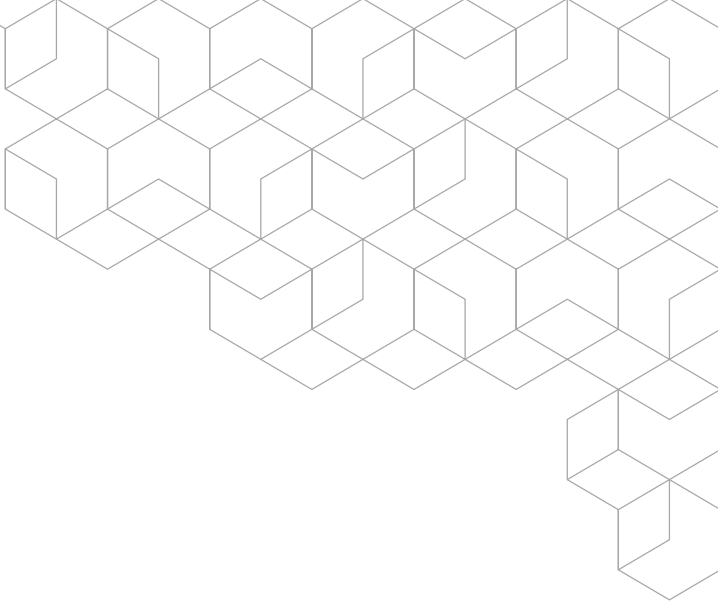
Aus beständigem EPP-Kunststoff hergestellt, der das Produkt sehr leicht und einfach zu bedienen macht.

Kängabox

Aus EPP-Kunststoff hergestellt und sehr leicht. Schockabsorbierende Bauweise für optimalen Schutz sensibler Inhalte. Exzellente dämmisolierende Eigenschaften ermöglichen eine Verwendung der Box von -40°C bis +120°C.

Die neutrale Versionen können mit eutektischen Platten ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer werden statisch auf +80°C erhitzt.

Alle stapelbaren Produkte mit aktiver Heizung haben eine 1-phasige Versorgungsspannung von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.



Stapelbar – Umgebungstemp. oder Heiß			Lightweight – Kalt oder heiß		Kängabox	
Bezeichnung	SBK 4	SBE 4	Lightweight Cold	Lightweight Hot Electrical	Kängabox Tower GN1/1 Black	Kängabox Trip Black
Artikelnummer	SBSNE04	SBSHS04	12098	12099	TW8545-SZ	TP1310-SZ
Kapazität*	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1	5 x GN 1/1	4 x GN 1/1	8 x GN 1/1	20 Liter
Abmessungen BxHxT	420 x 513 x 608 mm	460 x 513 x 608 mm	410 x 540 x 640 mm	410 x 540 x 640 mm	465 x 660 x 635 mm	285 x 365 x 380 mm
Gewicht	18 kg	20 kg	5 kg	8 kg	5 kg	1 kg
Verbrauch (W/A)**	–	S: 330/1.50	–	S: 200/1.1	–	–

Kängabox		Trolleys			
Bezeichnung	Kängabox Expert GN1/1 Black	Kängabox Expert GN1/2 Black	Frame Trolley	Flatbed Trolley	Shelf Trolley 2 Levels
Artikelnummer	EX1257-SZ	EX2217-SZ	201001-5	201002-3	201004-9
Kapazität*	46 Liter	19 Liter	–	–	–
Abmessungen BxHxT	400 x 320 x 600 mm	330 x 280 x 390 mm	450 x 170 x 635 mm	450 x 190 x 630 mm	450 x 577 / 277 x 630 mm
Gewicht	2 kg	1 kg	9 kg	11 kg	16 kg
Verbrauch (W/A)**	–	–	–	–	–

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se



Weitere Produkte

Basic Line

Ein einfacher, aber dennoch robuster Wagen zur Aufbewahrung und Beförderung warmer Lebensmittel. Feste statische Erhitzung bei +80°C mit Anzeige, wenn die Temperatur erreicht wurde. Einstellbare Belüftung zur Feuchtigkeitsregulierung und große Lenkrollen zum einfachen Bewegen.

SRS Box

Eine dämmisolierte Box, die für unterschiedliche Arten von Tablettis und Körben geeignet ist, die in kommerziellen Küchen gängig sind. In den Boxen können eutektische Platten untergebracht werden, um während des Transports Lebensmittel kühl zu halten.

Tray Line

Single – Neutral ist eine Produktreihe, die sich perfekt für jeden gewerblichen Küchenbetrieb eignet, der Speisen auf Tablettis serviert. Das flexible und ergonomische Design garantiert eine perfekte Anpassung an Ihren Betrieb. Entwickelt mit der neuesten Environmental Performance (ExP)-Technologie von ScanBox, die höhere Leistung mit geringerer Umweltbelastung kombiniert.

Tray Line

2,000 mm

1,500 mm

1,000 mm

500 mm

0 mm

Bezeichnung	Tray Line Single NE 08 EN/VN	Tray Line Single NE 10 EN/VN	Tray Line Single NE 08 GN1/1	Tray Line Single NE 10 GN1/1	Tray Line Duo NE 08 EN/VN	Tray Line Duo NE 10 EN/VN	Tray Line Duo NE 08 GN1/1
Artikelnummer	TESNE08	TESNE10	TGSNE08	TGSNE10	TEDNN08	TEDNN10	TGDNN08
Kapazität*	8 x EN/VN	10 x EN/VN	8 x GN1/1	10 x GN1/1	16 x GN1/1	20 x GN1/1	16 x GN1/1
Abmessungen BxHxT	550x1,392x730 mm	550x1,552x730 mm	500x1,392x730 mm	500x1,552x730 mm	1,160x1,393x730 mm	1,160x1,553x730 mm	1,060x1,393x730 mm
Gewicht	57 kg	64 kg	54 kg	60 kg	109 kg	127 kg	103 kg

Tray Line

SRS Box

2,000 mm

1,500 mm

1,000 mm

500 mm

0 mm

Bezeichnung	Tray Line Duo NE 10 GN1/1	Tray Line Tripple NE 08 EN/VN	Tray Line Tripple NE 10 EN/VN	Tray Line Tripple NE 08 GN1/1	Tray Line Tripple NE 10 GN1/1	SRS Box
Artikelnummer	TGDNN10	TETNN08	TETNN10	TGTNN08	TGTNN10	SLSNE06
Kapazität*	20 x GN1/1	24 x EN/VN	30 x EN/VN	24 x GN1/1	30 x GN1/1	–
Abmessungen BxHxT	1,060x1,553x730 mm	1,770x1,393x730 mm	1,770x1,553x730 mm	1,620x1,393x730 mm	1,620x1,553x730 mm	810x1,634x580 mm

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
**HS = Statische Heizung HF = Umluftheizung CP = Peltier Kühlung CC = Kompressor Kühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage www.scanbox.se

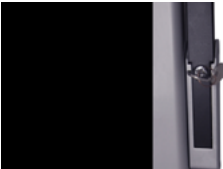
Optionen

Dies ist eine Auswahl unserer zahlreichen preisgünstigen Optionen, mit denen Sie Ihr ScanBox-Produkt an Ihre Anforderungen anpassen und bestimmte Betriebsabläufe verbessern können. Die Optionen müssen bei der Bestellung hinzugefügt und vor dem Versand im ScanBox Werk montiert oder angebracht werden.

Außenseite Farbe der Box

Außenseite Signatur

Außenseite Griffe

								
Bezeichnung	Farbe Schwarz (RAL 9005)	Farbe Rot (RAL 3003)	Farbe Grau (RAL 7042)	Signature Logo	Signature Full Cover - Eine Farbe	Signature Full Cover - Maßgeschneidert	Einhändiger Griff	Einhändiger Griff mit Verriegelungssperre
Artikelnummer	Standard	302020-1	302030-1	303010-2	351127-1	-	301054-1	351008-2
Beschreibung	Heben Sie Ihre Boxen von anderen ab! Drei unterschiedliche Farben kostenlos erhältlich.	Heben Sie Ihre Boxen von anderen ab! Drei unterschiedliche Farben kostenlos erhältlich.	Heben Sie Ihre Boxen von anderen ab! Drei unterschiedliche Farben kostenlos erhältlich.	Bewerben Sie Ihre Marke oder heben Sie Ihre Boxen nach Ihren Wünschen von anderen ab.	Wählen Sie Ihre Farbe aus, die Sie wünschen. Wir kümmern uns um den Rest!	Personalisierter Wagen durch ganz flächiges Motiv/Logo.	Ergonomische Griffe mit einfacher Funktion zum Öffnen/Schließen.	Der Verschluss schützt die Lebensmittel vor unerwünschten Besuchern.

Außenseite Glasfenster

Außenseite Griffe

Außenseite Rollen

								
Bezeichnung	Glasfenster	Ergonomic Push/Pull Handle 420mm	160 mm Edelstahl	125 mm Verchromt	200 mm Verchromt	160 mm Rollen verstärkt	200 mm Rollen verstärkt	Cross Country 400mm**
Artikelnummer	361001	301058-1	1000007	1000002	1000004	1000005	1000006	341001-6
Beschreibung	Mit dem Glasfenster können Sie den Inhalt der Box einsehen, ohne die Türe öffnen zu müssen. Ideal, um die Türe nicht öfter als notwendig zu öffnen.	Ein ergonomischer Drück/Ziehgriff an der Rückseite gibt Ihnen die volle Kontrolle und trägt zu einem guten Arbeitsumfeld bei.	Doppelt abgedichtete Edelstahllager mit Schmiermittel- und Nylon-dichtung. Spülmaschinenfest.	Elastische, markierungsfreie Rolle mit geringer Geräuscentwicklung und Präzisionskugellager.	Elastische, markierungsfreie Rolle mit geringer Geräuscentwicklung und Präzisionskugellager.	Läuft glatter und weicher auf der Oberfläche.	Läuft glatter und weicher auf der Oberfläche.	Geeignet für Hindernisse und schwierige Oberflächen wie Bordsteine, Schnee, Schlamm und Kies.

Außenseite Ergo Drive+

Außenseite Zentralbremssystem & Rollen Zentralbremssystem & Rollen

Außenseite Zugstangen

Ablagehalterung

								
Bezeichnung	Ergo Drive+ Motorisiertes Fahrgestell	Zentralbremssystem	Rollen Zentralbremssystem - 160mm Spülmaschinenfest	Rollen Zentralbremssystem - 160mm Verchromt	Rollen Zentralbremssystem - 200mm Verchromt	Verzinkte Zugstange - VE	Zugstange aus Edelstahl	Klappbare Ablagehalterung
Artikelnummer	351100-1	361020	1000017	1000015	1000016	302001-3	302002-2	301016-1
Beschreibung	Geschwindigkeitsregulierung, Notbremse und eingebautes Ladegerät.	Die Schwenkrollen können mit dem Fuß fixiert werden. 160 mm verchromte Rollen inklusive.	Passend für zentrales Bremssystem. Spülmaschinenfeste Rollen und zugelassen nach DIN 18868-7.	Passend für zentrales Bremssystem. Elastische spurlose Rollen und geringe Fahrgeräusche.	Passend für zentrales Bremssystem. Elastische spurlose Rollen und geringe Fahrgeräusche.	Fassen Sie mehrere Boxen zusammen, sodass sie von einer Person gezogen werden können.	Fassen Sie mehrere Boxen zusammen, sodass sie von einer Person gezogen werden können.	Hält Ablagen an Ort und Stelle und kann zum besseren Transport einfach heruntergeklappt werden.

* Schaumstoffgefüllte Rollen sind nicht mit der Zentralbremse und Zugstange kompatibel.
** Cross Country-Rollen erhöhen die Produkttiefe und Produktbreite um 40 mm.

Zubehör

Dies ist eine Auswahl unserer zahlreichen preisgünstigen Zubehör, mit denen Sie Ihr ScanBox-Produkt an Ihre Anforderungen anpassen und bestimmte Betriebsabläufe verbessern können. Das Zubehör lässt sich leicht an neuen oder bestehenden Produkten anbringen und kann jederzeit nachgekauft werden.

Außenseite

Kartenhalterungen

Innenseite

Kühlung

				
Bezeichnung	Kartenhalter	Eutektische Platte 530x325*	Halterung für eutektische Platte Ergo Line	Halterung für eutektische Platte Banquet Line**
Artikelnummer	400010-1	400003-1	400001-1	400002-1
Beschreibung	Zur einfachen Identifizierung von Wagen oder Inhalten. Passend für Papierformate von A4 bis A6. Anbringen und Nachrüsten ohne Werkzeug!	Erleichtert die Kühlung aller Arten von Behältern und sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung.	Wird einfach und bequem an vorhandene Halterung gehängt und benötigt nur minimalen Platz im Inneren der Box. Passend für Ergo Line.	Wird einfach und bequem an vorhandene Halterung gehängt und benötigt nur minimalen Platz im Inneren der Box. Passend für Banquet Line.

Innenseite

Regale & Gitter

					
Bezeichnung	Aluminiumablage GN 1/1	Aluminiumablage GN 2/1	Aluminiumablage Plated Line	Gitter aus Edelstahl GN 1/1	Gitter aus Edelstahl GN 2/1
Artikelnummer	301005-5	301006-6	301007-7	301014-7	301019-5
Beschreibung	–	–	–	–	–

*HINWEIS! Wenn Ihre Box derzeit mit Halterung für eutektische Platte 480x280 mm (301010-5) ausgestattet ist, müssen Sie diese durch die gleichen eutektischen Platte (301001-4) als Ersatzteilbestellung ersetzen.

**HINWEIS! Die Halterung für eutektische Platten in der Banquet Line kann bis zu 2 Stück 530x325 mm gleichzeitig aufnehmen.

Stecker

Nachstehend finden Sie verschiedene Stecker, die wir weltweit anbieten. Bitte teilen Sie uns den Stecker mit, den Sie möchten, wenn Sie eine Angebotsanfrage stellen und Ihre Bestellung aufgeben.

Stecker



Bezeichnung	IEC 60309 16A-250V	CEE 7/7 (E & F kompatibel)	Type G	Type H	Type I	Type J	Type K
Artikelnummer	301026-1	Standard	–	–	–	–	–
Beschreibung	–	Wird hauptsächlich in Nordwest-europa verwendet. Wird auch in anderen Teilen Europas, Asiens, Südamerikas und Afrikas verwendet.	Wird hauptsächlich im VK, Irland, Zypern, Malta, Malaysia, Singapur und Hong Kong verwendet. Wird auch in einigen Teilen Asiens, Nord-amerikas und Afrikas verwendet.	Wird in Israel verwendet.	Wird hauptsächlich in Australien, Neuseeland, Papua Neuguinea und Argentinien verwendet. Wird auch in einigen Teilen Asiens verwendet.	Wird in der Schweiz, Jordanien, Liechtenstein, Madagaskar, den Malediven und Ruanda verwendet.	Wird in Dänemark, Grönland, Bangladesch, den Färöer Inseln, Guinea, Madagaskar, den Malediven, Saint Vincent und die Grenadinen und im Senegal verwendet.

Custom Made

Maßgeschneidert !

Die flexible Bauweise und effiziente Produktionsmethode von ScanBox bietet einzigartige Möglichkeiten. Dies ermöglicht uns die Herstellung speziell angefertigter Boxen, die auf Ihre Anforderungen angepasst sind, ganz gleich, ob es um die Verstaung von Tablettis mit spezieller Größe, die Optimierung des Fassungsvermögens oder die Konfiguration der Einheitenfunktionen geht. Wir kümmern uns darum!

Kontaktieren Sie Ihren Händler, um weitere Informationen und Angebote einzuholen, oder füllen Sie das Formular auf der Custom Made-Produktseite unter **scanbox.se** aus.

Oberrahmen anpassen

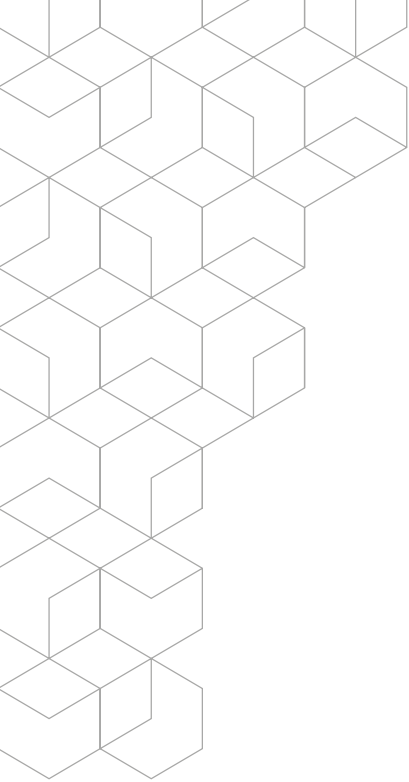
Abstand zwischen
Auflageschienen anpassen

Abmessungen
anpassen

Höhe anpassen

Breite einstellen

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie auf unseren Produktdatenblättern sowie auf unserer Homepage **www.scanbox.se**.



ScanBox

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

Telefon +46 (0) 454 30 83 00

E-Mail info@scanbox.se

scanbox.se



Marc Reutter

Geschäftsführer Deutschland BDM Europe

E-Mail marc.reutter@scanbox.se

Telefon +49 171 8192274



Oliver Schmutz

Gebietsverkaufsleiter Süddeutschland

E-Mail oliver.schmutz@scanbox.se

Telefon +49 151 56 64 2691



Karsten Knabe

Gebietsverkaufsleiter Nord Deutschland

E-Mail karsten.knabe@scanbox.se

Telefon +49 160 1539176



Samir Tafticht

Gebietsverkaufsleiter West Deutschland & Benelux

E-Mail samir.tafticht@scanbox.se

Telefon +49 160 23 16 953

