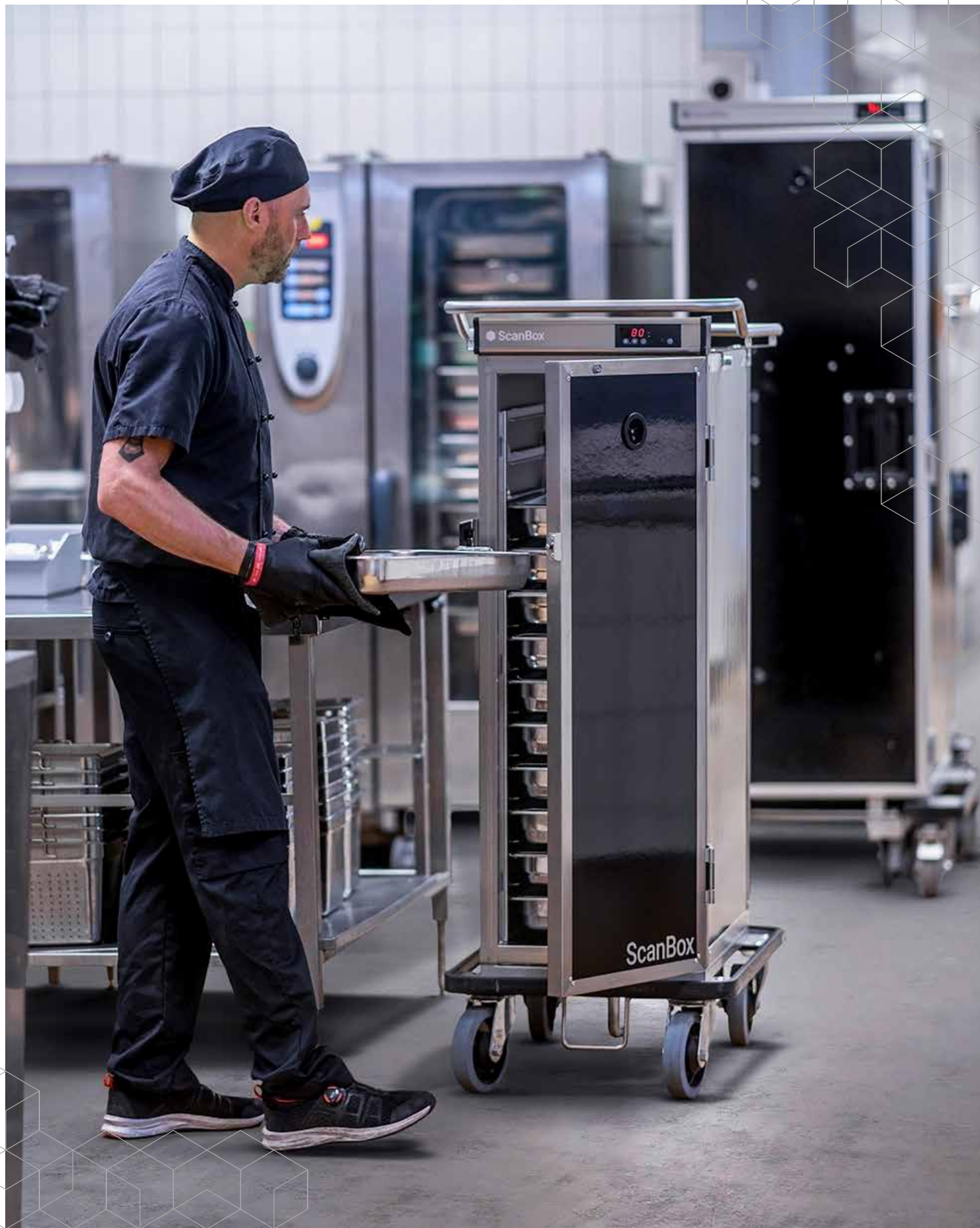




ScanBox
Bringing your food with care

ScanBox – le choix numéro un pour de nombreuses équipes de cuisiniers parmi les meilleures du monde. Le choix qui s'impose pour l'élite.



Fredrik Andersson, chef d'équipe
« La ScanBox est un élément crucial de notre réussite, et ce depuis de nombreuses années. Nous développons notre logistique autour des solutions intelligentes de la ScanBox. Sa flexibilité nous permet de relever tous les défis, peu importe les circonstances. »



Le beau mariage d'ExP et de la cuisine !

Une chaîne a la force de son maillon le plus faible. Ce célèbre dicton est particulièrement vrai dans le secteur de la restauration. Beaucoup d'attention est apportée à la préparation des aliments, mais peu à sa conservation et à son transport. Notre mission est de changer cette approche en assurant la qualité des aliments jusqu'à la table. ExP nous permet de nous rapprocher encore un peu plus de cet objectif !

Si vous ne supportez pas la pression, vous n'avez rien à faire ici ! Cela vaut aussi bien pour les professionnels que pour les produits de cuisine. La pression est élevée. Le service doit être nickel, ce n'est pas le moment de commettre des erreurs. Mais avec le bon équipement, vous n'avez jamais à vous inquiéter. La mise à niveau ScanBox ExP facilite la restauration – la manipulation, la manœuvre, le transport et le nettoyage. Pas de bacs qui basculent, pas de déversement de nourriture pendant le transport. Le réglage de la température est simple et vous l'atteindrez plus vite que jamais, avec une distribution de la température encore meilleure. Lorsque vous sortirez les aliments, qu'ils soient chauds ou froids, ceux-ci resteront aussi frais que lorsque vous les avez placés dans la ScanBox. ExP permet de garder un service de qualité et de satisfaire les clients. L'essayer, c'est l'adopter !

Bien cordialement



Table des matières		Ergo Line	20
Une offre unique provenant de Scandinavie	4	Banquet Line	28
L'histoire de ScanBox	6	Under Counter	32
Conservation et transport - les principes de base	8	Banquet Master	34
Le système Temp Stop, un système fondamental	10	Food2Go	38
Améliorations ScanBox ExP	12	Bakery Line	40
Signature – renforcez votre marque	14	Caissons empilables	42
Trois éléments clés dans le fonctionnement de la cuisine	18	Autres produits	46
Nos ambassadeurs	20	Options & accessoires	48
		Connecteurs & emballage	52
		Fabrication sur mesure	54

Veuillez noter que des changements dans la gamme ou des erreurs d'impression peuvent survenir.

Transport de vos aliments avec soin

– à la manière scandinave

ScanBox, c'est un partenaire qui apprécie grandement la gastronomie et est passionné par la création de solutions optimales pour chaque client. Nous nous efforçons de faciliter votre journée de travail et d'améliorer l'expérience client – que vous travailliez dans un restaurant étoilé Michelin, un hôtel ou un établissement de santé.

La qualité, la sécurité et les besoins du client sont nos préoccupations principales. Nous avons défini une ligne directrice, nous sommes restés fidèles à nos principes et nous n'avons jamais laissé le développement des produits s'essouffler. La modularité, le design & la fonctionnalité ainsi que l'environnement & l'ergonomie sont les piliers fondamentaux qui rendent notre offre unique.



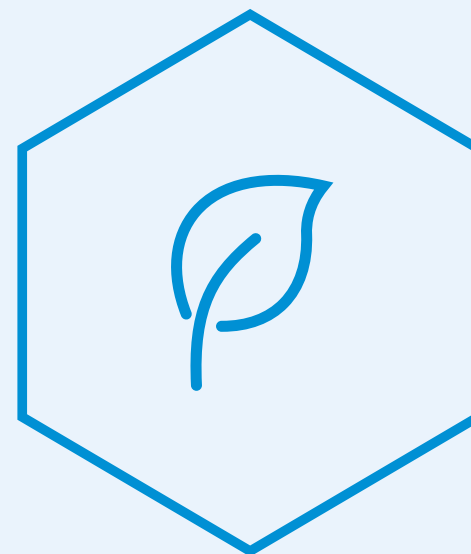
MODULARITÉ

Notre production unique facilite une structure modulaire qui offre à nos partenaires de la flexibilité et la gamme de produits la plus large du marché. ScanBox a la solution dont vous avez besoin, peu importe les défis et les limites imposés par votre cuisine.



DESIGN & FONCTIONNALITÉ

Nos caissons sont conçus et fabriqués en Suède. Le nom de l'entreprise reflète la tradition scandinave de qualité combinée au style, à la fonctionnalité et à la pensée novatrice. C'est pourquoi nos caissons ne possèdent pas seulement d'excellentes propriétés isolantes grâce à TempStop, ils contiennent également de nombreuses fonctionnalités intelligentes – et sont vraiment très élégants !



ERGONOMIE & ENVIRONNEMENT

Nos matériaux, choisis avec soin, sont non seulement plus légers mais également recyclables, écoénergétiques et respectueux de l'environnement. Par l'ajout de caractéristiques ergonomiques, nous créons des caissons faciles et sûrs à utiliser, qui permettent de gagner du temps et de réduire les accidents de travail.

 **MADE IN SWEDEN**

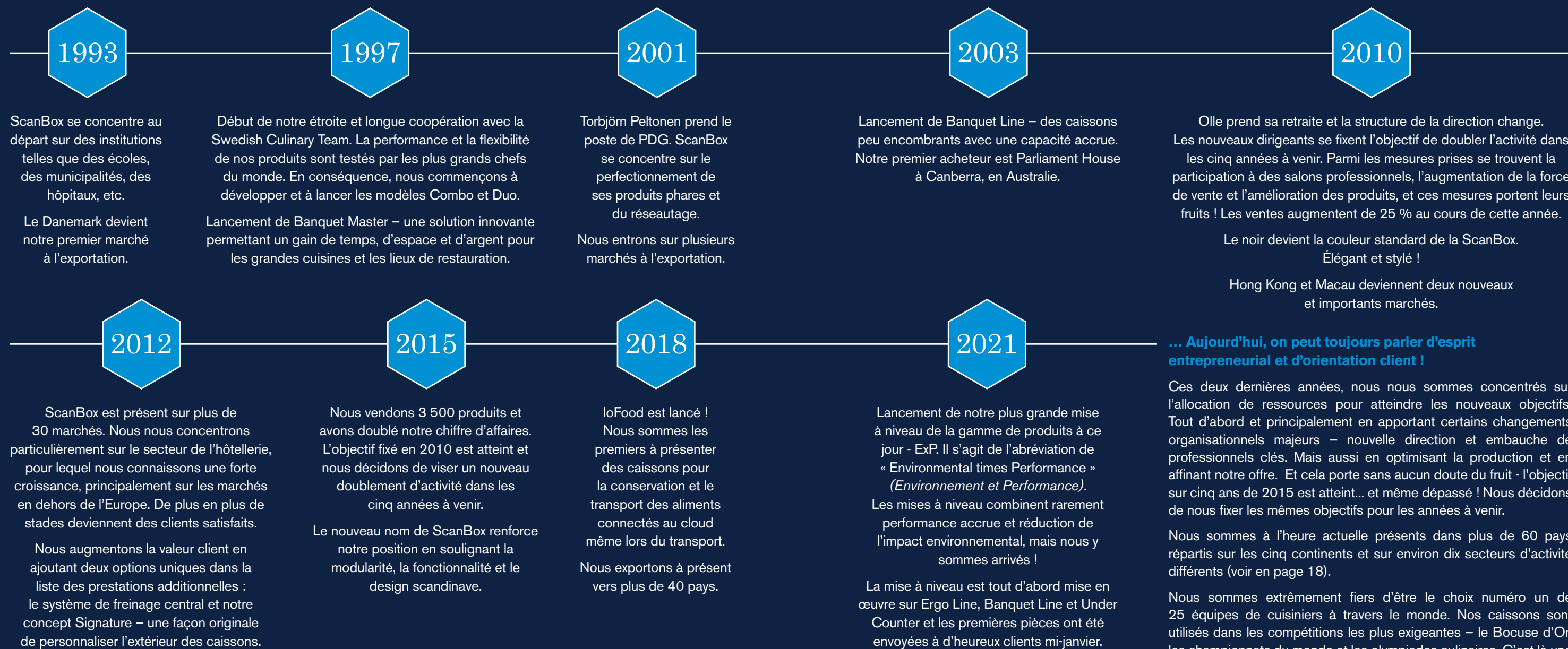
L'histoire de ScanBox

Tout a commencé par un esprit entrepreneurial et une orientation client ...

À la fin des années 1980, Olle Host, un vrai entrepreneur, a de grandes idées pour développer davantage de produits orientés client dans le domaine de la conservation et du transport des aliments, ainsi que pour développer la production. Son employeur de l'époque est persuadé que la production et les produits sont déjà suffisamment bons. Olle décide de transformer sa passion en activité commerciale en entreprenant de fabriquer les meilleurs chariots de conservation et de transport du marché – dans son garage.

Afin d'élargir son activité à une production à plus grande échelle, Olle a besoin d'un soutien financier et se tourne pour cela vers sa banque locale. De cet entretien avec sa banque, Olle obtient bien plus qu'un financement puisque Jim Bengtsson, le conseiller financier, décide de quitter son emploi sur-le-champ ! À eux deux, ils lancent ScanBox Thermo Products AB en 1992.

Vous trouverez ci-dessous certains des événements marquants du parcours de notre entreprise, de la production à petite échelle dans un garage à la livraison de 7 000 pièces en 2019.



... Aujourd'hui, on peut toujours parler d'esprit entrepreneurial et d'orientation client !

Ces deux dernières années, nous nous sommes concentrés sur l'allocation de ressources pour atteindre les nouveaux objectifs. Tout d'abord et principalement en apportant certains changements organisationnels majeurs – nouvelle direction et embauche de professionnels clés. Mais aussi en optimisant la production et en affinant notre offre. Et cela porte sans aucun doute du fruit - l'objectif sur cinq ans de 2015 est atteint... et même dépassé ! Nous décidons de nous fixer les mêmes objectifs pour les années à venir.

Nous sommes à l'heure actuelle présents dans plus de 60 pays répartis sur les cinq continents et sur environ dix secteurs d'activité différents (voir en page 18).

Nous sommes extrêmement fiers d'être le choix numéro un de 25 équipes de cuisiniers à travers le monde. Nos caissons sont utilisés dans les compétitions les plus exigeantes – le Bocuse d'Or, les championnats du monde et les olympiades culinaires. C'est là une preuve évidente que la ScanBox est bien plus qu'un simple caisson de maintien au chaud. Merci de nous laisser transporter vos aliments avec soin !

Pourquoi utiliser un caisson pour la conservation et le transport des aliments ?

PRINCIPES DE BASE

Transporter des aliments d'un point A à un point B semble être facile ! À première vue, il vous suffit de respecter quelques exigences simples – apporter des aliments à la bonne température, au bon endroit et au bon moment. Mais si vous n'êtes pas équipés correctement, vous serez rapidement confronté à de sérieux défis. Tout le monde sait que le contrôle de la température est un facteur primordial pour la sécurité alimentaire à toutes les étapes du processus en cuisine. Grâce aux produits isolés dans la ScanBox, vos aliments resteront en sécurité pendant le transport. Et puisque ces caissons légers et maniables sont robustes, ils supporteront de lourdes charges pendant des années.

Aussi importante que soit la sécurité alimentaire, elle n'est pas le seul aspect important. Les investissements réalisés dans les équipements de cuisson, le personnel compétent et les ingrédients frais sont supposés garantir la qualité des aliments jusqu'à la destination finale. Afin de fournir à vos clients des aliments à la qualité constante, votre entreprise doit tenir compte de facteurs essentiels, tels que le contrôle de la température, le contrôle de l'humidité et la capacité. Comme vous le savez, chaque aliment nécessite une température et un niveau d'humidité ou de croustillance uniques. Cela signifie que l'équipement destiné à conserver et à distribuer les aliments doit être en mesure de gérer tous ces facteurs – et pas seulement de maintenir un plat chaud ou froid. Une ScanBox est conçue selon un concept modulaire permettant de combiner différentes options de chauffage ou de refroidissement en un seul produit. De cette façon, vous pouvez construire votre propre ensemble de caissons correspondant parfaitement à vos besoins commerciaux. Grâce à la ScanBox, vous pouvez faire sortir de la cuisine des aliments de qualité fiable jusqu'aux assiettes de vos clients !

LISTE DE CONTRÔLE IMPORTANTE DE SPÉCIFICATION DE PRODUITS

- ☐ Sûre, robuste et résistante aux chocs
- ☐ Ergonomique et maniable
- ☐ Excellentes propriétés isolantes
- ☐ Contrôle optimisé de la chaleur et de l'humidité
- ☐ Capacité & polyvalence optimisées

Le système Temp Stop, un système fondamental



LA QUALITÉ ALIMENTAIRE AVANT TOUT

La conception innovante résulte de la combinaison d'un système de profilés en aluminium et d'une alternance de plastique renforcé, d'isolation et de matériaux en aluminium offrant de nombreux avantages par rapport aux caissons traditionnels utilisés pour le maintien au chaud et au froid des aliments. Pour minimiser les pertes d'air chaud et froid des compartiments du caisson, nous avons développé une innovation appelée système *Temp Stop*. La température désirée peut être maintenue en insérant un pont thermique dans le système de profilés. C'est le secret de notre impressionnante isolation. Apprenez-en plus sur le système *Temp Stop* sur scanbox.se

ESSENTIEL À LA MODULARITÉ UNIQUE DE LA SCANBOX

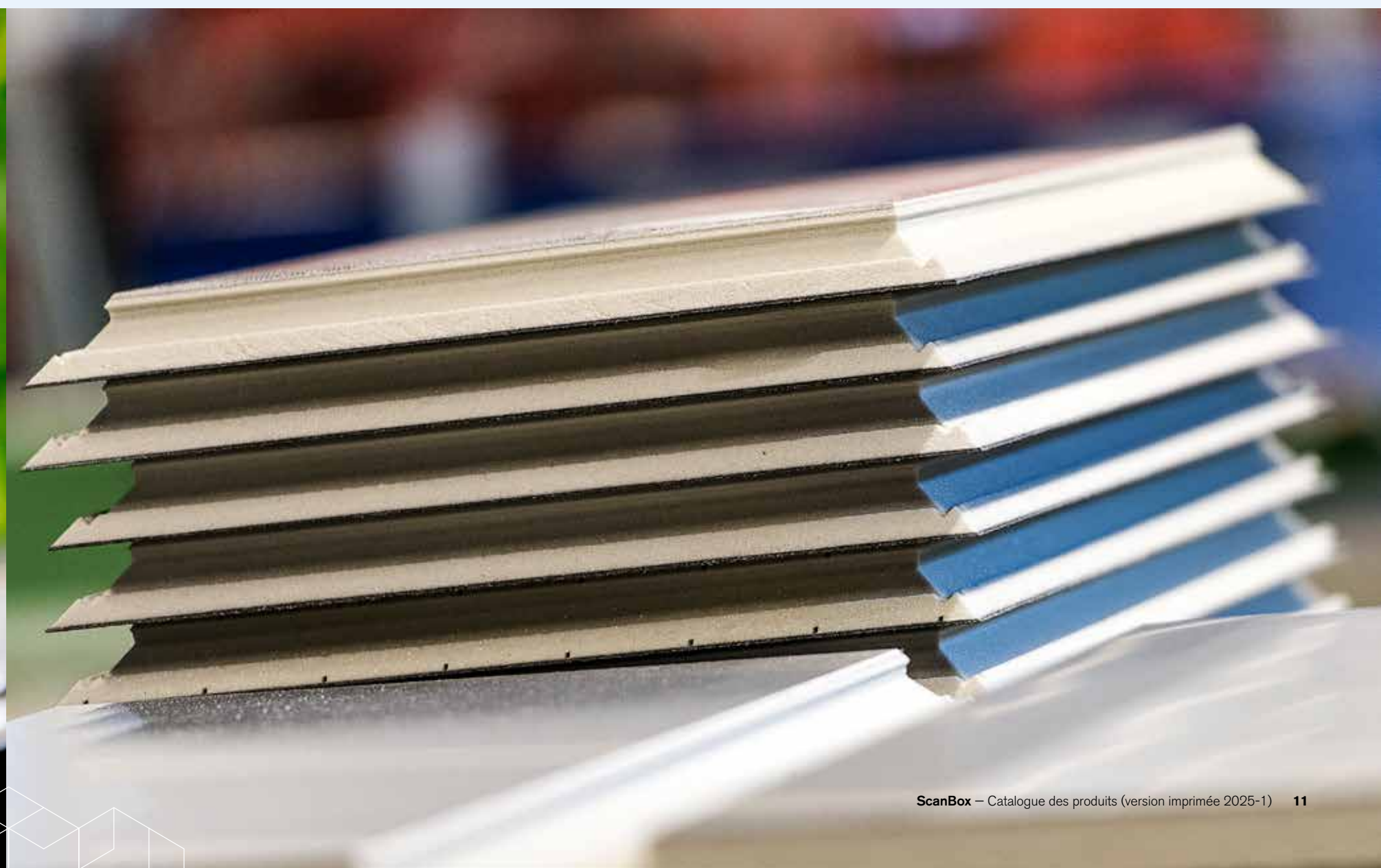
En réalité, l'innovation *Temp Stop* est essentielle à la modularité et la flexibilité uniques des produits ScanBox. Les qualités isolantes infaillibles du système rendent possible la combinaison de compartiments à la fois isolés, chauds et froids en un seul caisson – empilés les uns sur les autres dans un caisson combo ou placés côte à côte dans une version duo. Des solutions qui, en plus de garantir la qualité des aliments, économisent également de l'espace au sol et facilitent le processus en cuisine.

L'ALUMINIUM – UN MATÉRIAU OFFRANT DES AVANTAGES UNIQUES

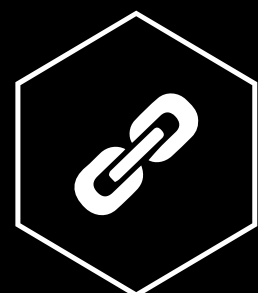
L'aluminium est un composant clé de notre système *Temp Stop* et il y a de nombreuses raisons pour lesquelles nous utilisons ce métal en particulier. Aucun autre matériau ne répond à tous les critères voulus !

- **Températures désirées rapidement atteintes**
L'aluminium possède d'excellentes propriétés conductrices qui économisent l'énergie et maintiennent les aliments à la bonne température.

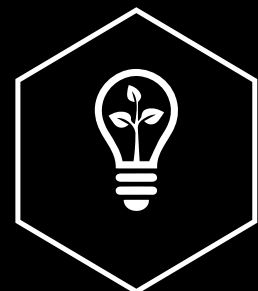
- **À la fois léger et robuste**
Jusqu'à 50 % plus léger mais tout aussi robuste que les constructions en acier inoxydable !
- **100 % recyclable**
Une alternative durable, pour vous et pour l'environnement.
- **Résistant à la corrosion**
Il est résistant à la corrosion, tout comme l'acier inoxydable.
- **Surface imperméable avec aluminium anodisé**
Le choix parfait pour ce qui est de l'hygiène alimentaire.



Un excellent produit est devenu meilleur et plus vert !



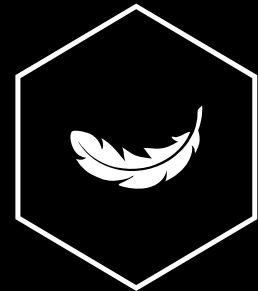
Durabilité accrue & zones de chocs renforcées



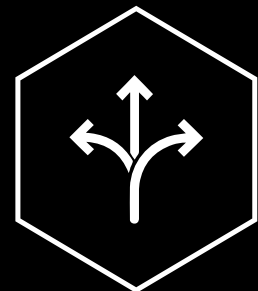
Jusqu'à 30 % d'économies d'énergie



Manipulation & maniabilité remarquables



Jusqu'à 10 % de poids en moins



Flexibilité accrue



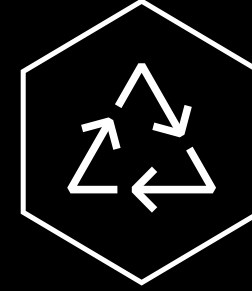
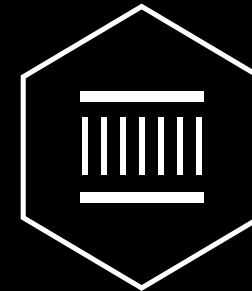
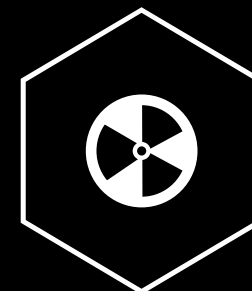
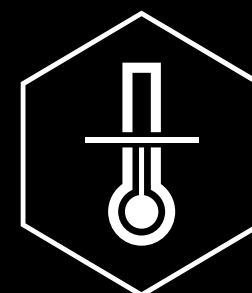
Température atteinte 10 % plus vite

Contrôle de l'humidité avec ventilation réglable

Glissières détachables & surfaces plus lisses pour un nettoyage facile

Distribution de la température optimisée

Empreinte environnementale réduite



Signature

– renforcez votre marque

Nous avons porté beaucoup d'attention au design extérieur. Nos produits sont robustes, élégants et vous offrent une grande capacité ainsi qu'une utilisation fiable. Peut-être pensez-vous que tous nos caissons sont noirs, mais vous pouvez aussi les commander en rouge ou en gris à prix coûtant. Les trois couleurs sont choisies pour correspondre aux détails en aluminium et en acier inoxydable, leur combinaison ajoute à l'élégance brute que nous souhaitons que nos produits reflètent.

Nous pouvons de la même manière ajuster les fonctionnalités ou les mesures de nos caissons à vos besoins ; nous pouvons aussi leur donner l'apparence que vous souhaitez, pour qu'ils soient aussi adaptés à une utilisation en salle qu'en cuisine. Peut-être avez-vous une couleur ou un motif particulier en tête ? Tout est possible ! Lorsque vous associez le caisson à votre marque, vous bénéficiez d'une publicité gratuite partout où ils sont exposés. En prime, lorsque vous « étiquettez » vos chariots, ils seront plus faciles à identifier – ce qui apporte une fonctionnalité à la visibilité de la marque !



Fonctionnalité, fluidité et élégance

– éléments clés de l'équation du fonctionnement de la cuisine

Lorsque vous êtes en train de concevoir une cuisine professionnelle, vous passez beaucoup de temps à vous assurer qu'elle est fonctionnelle et qu'elle comprend les bons équipements placés au bon endroit. Il se peut que vous dépensiez aussi pas mal d'argent pour faire appel à des consultants experts en conception de cuisines, et c'est presque toujours un investissement judicieux. Mais pour

que le tout fonctionne avec aisance, la conception doit être adaptée à la flexibilité de l'espace et à l'efficacité dans son ensemble – ce qui inclut l'ensemble des caissons de conservation et de transport des aliments chauds et froids. Les caissons font partie des éléments clés d'une cuisine fonctionnelle.



DÈS LE DÉBUT

Inclure ScanBox dès le début, c'est bénéficier de notre aide pour une cuisine qui tourne bien. Faites-nous connaître vos besoins, vos défis ainsi que vos désirs et nous vous fournirons une solution répondant spécifiquement à vos besoins – en optimisant votre cuisine ainsi que votre utilisation des produits ScanBox.



SI NOUS N'AVONS PAS CE QU'IL VOUS FAUT, ALORS NOUS LE FABRIQUERONS

Notre système Temp Stop facilite notre approche unique de la modularité et permet des combinaisons presque infinies. Les modèles Duo, placés côte à côte, ou Combo, empilés les uns sur les autres, ne sont que quelques exemples. Si vous avez des besoins réellement spécifiques, la réponse est une solution personnalisée – fabriquée sur mesure.



LA PERFECTION...

Si, comme beaucoup de nos clients, vous visez la perfection, vous avez besoin de savoir que les chefs d'œuvre que vous placez dans votre caisson demeurent parfaits : que la viande saignante ne deviendra pas bien cuite, que le croustillant ne deviendra pas mou, que le tendre ne s'asséchera pas. Nos caissons vous permettent de contrôler vous-même la température, la ventilation et l'humidité et, en prime, ils sont polyvalents, légers ; en plus, ils sont si beaux que les clients les exhibent fièrement dans la salle de restauration.

Des ambassadeurs satisfaits dans le monde entier

ScanBox s'implante dans de nouveaux pays à un rythme soutenu. Nous sommes actuellement présents dans plus de 60 pays à travers le monde. Nous sommes fiers de compter de nombreux clients satisfaits dans des secteurs d'activité très variés.

Voici une sélection de nos références et d'ambassadeurs de la marque. Vous pourrez trouver plus d'exemples d'activités et de présentations sur scanbox.se/en/ambassadors

SECTEURS ACTIFS

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

RÉGION : EUROPE
Stade Croke Park

« En 2019, nous avons acheté et personnalisé nos chariots ScanBox pour le service en chambre les jours de match. Nous avons eu des retours incroyables de notre personnel opérationnel sur place, de notre équipe de cuisiniers et de nos clients, car la ScanBox n'est pas seulement une « belle » pièce d'équipement pouvant être fièrement utilisée en restaurant, mais aussi un produit extrêmement durable et fiable auquel les professionnels peuvent faire confiance. Nous recommandons vivement les produits ScanBox ! »

Richard Li, Directeur général de la restauration, Stade Croke Park

RÉGION : EUROPE
P&O Britannia



RÉGION : IMEA
Équipe de cuisiniers d'Afrique du Sud



RÉGION : IMEA
Atlantis Dubaï



RÉGION : APAC
Parliament House de Canberra



RÉGION : SCANDINAVIE
Hôpital Helsingborgs



Ergo Line



Idéale pour les cuisines dont l'espace est limité ou les transports fréquents

L'Ergo Line est axée sur l'ergonomie et l'efficacité lors de la conservation et du transport des aliments chauds et froids. Elle s'avère parfaite lors des heures de déjeuner chargées ou chaque fois que la flexibilité et la facilité d'utilisation sont vos priorités. Grâce à une qualité omniprésente et à une coque solide, la qualité des aliments est protégée et préservée.

Fonctionnalités



Types de caissons



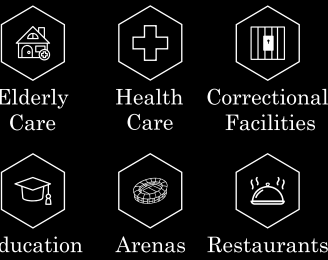
Correspondance



Capacité



Secteurs les plus courants



Ergo Line



Caissons isolés pour la conservation et le transport des aliments avec une capacité GN1/1. Un réglage de la température en continu s'effectue grâce à un écran numérique indiquant lorsque la température choisie est atteinte. Afin de minimiser le temps de récupération de la chaleur ou de refroidissement après des ouvertures de portes répétées, il est recommandé d'utiliser le chauffage par convection ou le refroidissement par compresseur. Les compartiments peuvent facilement être équipés de plaques eutectiques pour permettre des transports réfrigérés. Les compartiments pour le chaud peuvent monter jusqu'à +90 °C.

Les compartiments pour le froid peuvent descendre jusqu'à +3-10 °C. Tous les produits Ergo Line avec chauffage ou refroidissement sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.

ExP est la dernière mise à jour et constitue une toute nouvelle norme reposant sur trois piliers importants – la conception, les performances et l'environnement ! Voir les améliorations aux pages 12-13.



Ergo Line Neutral

Ergo Line Combo Neutral

Ergo Line Duo Neutral

Nom	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
Référence de l'article	ELSNE08	ELSNE10	ELSNE12	ELSNE14	ELCNN66	ELDNN08	ELDNN12	ELDNN14
Capacité*	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
Dimensions LxHxP	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
Poids	44 kg	48 kg	52 kg	57 kg	56 kg	85 kg	100 kg	110 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	–	–	–	–	–	–	–	–

Ergo Line Chaud

Ergo Line Combo Chaud

Ergo Line Duo Chaud

Nom	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 HF12+HF12	Ergo Line Duo HF14+HF14
Référence de l'article	ELSHF08****	ELSHF10****	ELSHF12****	ELSHF14****	ELCFF66****	ELDFF08	ELDFF12	ELDFF14
Capacité*	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
Dimensions LxHxP	540x1,117x810 mm	540x1,277x810 mm	540x1,434x810 mm	540x1,597x810 mm	540x1,597x810 mm	1 100x1 065x810 mm	1 100x1 385x810 mm	1 100x1 545x810 mm
Poids	48 kg	52 kg	56 kg	61 kg	63 kg	93 kg	110 kg	120 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	RS : 700/3,19	RS : 700/3,19	RS : 1 000/4,5	RS : 1 000/4,5	RS : 770/3,64	RS : 1 400/6,38	RS : 2 000/9,0	RS : 2 000/9,0

*La capacité est basée sur un espacement standard de 80 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.
**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement.

***Les poignées à pousser/tirer ou encastrées ne sont pas incluses. Elles peuvent être commandées en option. Numéro d'article poignée à pousser/tirer : 301058-1..
****La fonction de chauffage et/ou de refroidissement de ces produits est la plus courante. D'autres configurations sont également disponibles.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter le site [scanbox.se](#)

Ergo Line



Caissons isolés pour la conservation et le transport des aliments avec une capacité GN1/1. Un réglage de la température en continu s'effectue grâce à un écran numérique indiquant lorsque la température choisie est atteinte. Afin de minimiser le temps de récupération de la chaleur ou de refroidissement après des ouvertures de portes répétées, il est recommandé d'utiliser le chauffage par convection ou le refroidissement par compresseur. Les compartiments peuvent facilement être équipés de plaques eutectiques pour permettre des transports réfrigérés. Les compartiments pour le chaud peuvent monter jusqu'à +90 °C.

Les compartiments pour le froid peuvent descendre jusqu'à +3-10 °C. Tous les produits Ergo Line avec chauffage ou refroidissement sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.

ExP est la dernière mise à jour et constitue une toute nouvelle norme reposant sur trois piliers importants – la conception, les performances et l'environnement ! Voir les améliorations aux pages 12-13.



Ergo Line Refroidissement



Nom	Ergo Line CC08***	Ergo Line CC10***	Ergo Line CC12***	Ergo Line CC14	Ergo Line Duo CC08+CC08***	Ergo Line Duo CC12+CC12	Ergo Line Duo CC14+CC14
Référence de l'article	ELSCC08****	ELSCC10****	ELSCC12****	ELSCC14****	ELDCC08****	ELDCC12****	ELDCC14****
Capacité*	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	24 x GN 1/1	28 x GN 1/1
Dimensions LxHxP	540x1,117x870 mm	540x1,277x870 mm	540x1,437x870 mm	540x1,597x870 mm	1 100x1 065x870 mm	1 100x1 385x870 mm	1 100x1 545x870 mm
Poids	64 kg	68 kg	72 kg	77 kg	125 kg	140 kg	150 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	CR : 135/1,05	CR : 135/1,05	CR : 135/1,05	CR : 135/1,05	CR : 260/2,1	CR : 260/2,1	CR : 260/2,1

Ergo Line Combo Neutre + Chaud



Nom	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
Référence de l'article	ELCNF44****	ELCNF46****	ELCNF48****	ELCNF66****	ELCCF44****	ELCCF46****	ELCCF48****	ELCCF66****
Capacité*	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
Dimensions LxHxP	540x1,277x810 mm	540x1,437x810 mm	540x1,597x810 mm	540x1,597x810 mm	540x1,277x870 mm	540x1,437x870 mm	540x1,597x870 mm	540x1,597x870 mm
Poids	52 kg	56 kg	60 kg	60 kg	70 kg	74 kg	79 kg	79 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	RS : 385/1,82	RS : 385/1,82	RS : 700/3,19	RS : 385/1,82	CR : 135 RS : 385/2,87	CR : 135 RS : 385/2,87	CR : 135 RS : 700/4,24	CR : 135 RS : 385/2,87

*La capacité est basée sur un espacement standard de 80 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.
**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement

***Les poignées à pousser/tirer ou encastrées ne sont pas incluses. Elles peuvent être commandées en option. Numéro d'article poignée à pousser/tirer : 301058-1.
****La fonction de chauffage et/ou de refroidissement de ces produits est la plus courante. D'autres configurations sont également disponibles.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter [le site scanbox.se](#)

Ergo Line



Caissons isolés pour la conservation et le transport des aliments avec une capacité GN1/1. Un réglage de la température en continu s'effectue grâce à un écran numérique indiquant lorsque la température choisie est atteinte. Afin de minimiser le temps de récupération de la chaleur ou de refroidissement après des ouvertures de portes répétées, il est recommandé d'utiliser le chauffage par convection ou le refroidissement par compresseur. Les compartiments peuvent facilement être équipés de plaques eutectiques pour permettre des transports réfrigérés. Les compartiments pour le chaud peuvent monter jusqu'à +90 °C.

Les compartiments pour le froid peuvent descendre jusqu'à +3-10 °C. Tous les produits Ergo Line avec chauffage ou refroidissement sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.

ExP est la dernière mise à jour et constitue une toute nouvelle norme reposant sur trois piliers importants – la conception, les performances et l'environnement ! Voir les améliorations aux pages 12-13.



Ergo Line Duo Neutre + Chaud

Ergo Line Duo Neutre + Chaud

Ergo Line Combo/Duo

2 000 mm 1 500 mm 1 000 mm 500 mm 0 mm							
Nom	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	Ergo Line Combo/Duo H12+H5+AC5*****
Référence de l'article	ELDNF08	ELDNF12	ELDNF14	ELDCF08****	ELDCF12****	ELDCF14****	198199-1
Capacité*	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	12 + 5 + 5 x GN 1/1
Dimensions LxHxP	1 100x1 065x810 mm	1 100x1 385x810 mm	1 100x1 545x810 mm	1 100x1 065x870 mm	1 100x1 385x870 mm	1 100x1 545x870 mm	1 100x1 390x870 mm
Poids	90 kg	105 kg	115 kg	110 kg	125 kg	135 kg	130 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	RS : 700/3,19	RS : 1 000/4,5	RS : 1 000/4,5	CR : 135 RS : 700/4,24	CR : 135 RS : 1 000/5,55	CR : 135 RS : 1 000/5,55	CR : 135 RS : 1,445/7,37

*La capacité est basée sur un espacement standard de 80 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.

**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement

***Les poignées à pousser/tirer ou encastrées ne sont pas incluses. Elles peuvent être commandées en option.

Numéro d'article poignée à pousser/tirer : 301058-1.

****La fonction de chauffage et/ou de refroidissement de ces produits est la plus courante.

D'autres configurations sont également disponibles.

*****Actuellement non présent sur ExP

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter [le site scanbox.se](#)

Banquet Line



Optimisation de l'espace et de la capacité,
avec facilité de transport

La Banquet Line est souvent utilisée pour conserver et transporter des aliments dans des environnements qui exigent une qualité alimentaire soutenue, une grande capacité et du style. Idéale pour la restauration à grande échelle, comme les banquets et les événements où des milliers de personnes doivent être servies en même temps.

Fonctionnalités



Types de caissons



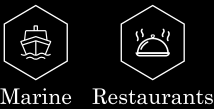
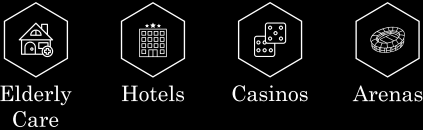
Correspondance



Capacité



Secteurs les plus courants



Banquet Line

ExP

Caissons isolés pour la conservation et le transport des aliments avec une capacité GN2/1. Un réglage de la température en continu s'effectue grâce à un écran numérique indiquant lorsque la température choisie est atteinte. La porte s'ouvre à un angle de 270° et est fixée sur la position ouverture par un aimant. Afin de minimiser le temps de récupération de la chaleur ou de refroidissement après des ouvertures de portes répétées, le chauffage par convection ou le refroidissement par compresseur sont de série. Les compartiments peuvent facilement être équipés de plaques eutectiques pour permettre des transports réfrigérés.

Les compartiments pour le chaud peuvent monter jusqu'à +90 °C. Les compartiments pour le froid peuvent descendre jusqu'à +3-10 °C. Tous les produits Banquet Line avec chauffage ou refroidissement sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.

ExP est la dernière mise à jour et constitue une toute nouvelle norme reposant sur trois piliers importants – la conception, les performances et l'environnement ! Voir les améliorations aux pages 12-13.

TEMP
STOP

Banquet Line Neutral

Banquet Line Chaud

Banquet Line Combo Chaud

Banquet Line Duo Chaud

Nom	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
Référence de l'article	BLSNE12	BLSNE16	BLSHF12	BLSHF16	BLCFF66	BLDFF12	BLDFF16
Capacité*	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
Dimensions LxHxP	740x1,385x910 mm	740x1,705x910 mm	740x1,435x910 mm	740x1,755x910 mm	740x1,545x910 mm	1,525x1,385x910 mm	1,525x1,705x910 mm
Poids	68 kg	76 kg	75 kg	81 kg	96 kg	160 kg	185 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	–	–	RS : 1,800/7,98	RS : 1,800/7,98	RS : 1,720/7,52	RS : 2 000/9,0	RS : 2 000/9,0

Banquet Line Refroidissement

Banquet Line Duo Refroidissement

Banquet Line Combo Refroidissement + Chaud

Banquet Line Duo Refroidissement + Chaud

Nom	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
Référence de l'article	BLSCC12	BLSCC16	BLDCC12	BLDCC16	BLCCF66	BLDCF12	BLDCF16
Capacité*	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
Dimensions LxHxP	740x1,435x990 m	740x1,755x990 m	1,525x1,385x990 mm	1,525x1,705x990 mm	740x1,545x990 mm	1,525x1,385x990 mm	1,525x1,705x990 mm
Poids	104 kg	114 kg	220 kg	235 kg	108 kg	190 kg	200 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	CR : 273/2,1	CR : 273/2,1	CR : 546/4,2	CR : 546/4,2	CR : 273 RS : 860/5,86	CR : 273 RS : 1 800/10	CR : 273 RS : 1 800/10

*La capacité est basée sur un espacement standard de 80 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.

**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter [le site scanbox.se](#)

Under Counter

ExP

Polyvalence pour les salons et les petites zones de desserte

La ligne Under Counter est développée pour se glisser sous le buffet et desservir les lignes de service, les rayonnages de cuisine et les tables. L'Under Counter est polyvalente et peut être utilisée à la fois comme équipement fixe et comme caisson de restauration externe mobile.

Fonctionnalités



Correspondance

GN1/1

GN2/1

Types de caissons



Capacité

5

Secteurs les plus courants



Hotels



Casinos



Arenas



Restaurants

Caissons isolés pour le chaud pour la conservation et le transport d'aliments chauds dans une zone étroite en taille GN1/1 ou GN2/1. Un réglage de la température en continu s'effectue grâce à un écran numérique indiquant lorsque la température choisie est atteinte. La porte s'ouvre à un angle de 270° et est fixée sur la position ouverture par un aimant. Afin de minimiser le temps de récupération de la chaleur ou de refroidissement après des ouvertures de portes répétées, le chauffage par convection est la meilleure option. Les compartiments pour le chaud

peuvent monter jusqu'à +90 °C. Tous les produits Under Counter avec chauffage sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.

ExP est la dernière mise à jour et constitue une toute nouvelle norme reposant sur trois piliers importants – la conception, les performances et l'environnement ! Voir les améliorations aux pages 12-13.

Under Counter

Under Counter Banquet



Nom	Under Counter HS05	Under Counter HF05	Under Counter Banquet HF05
Référence de l'article	ELSUS05	ELSUF05	BLSUF05
Capacité*	5 x GN 1/1	5 x GN 1/1	10 x GN1/1 5 x GN2/1
Dimensions LxHxP	540x812x810 mm	540x812x810 mm	740x812x910 mm
Poids	39 kg	39 kg	55 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	HS : 253/1,11	RS : 385/1,82	RS : 860/3,76

*La capacité est basée sur un espacement standard de 80 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.

**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter [le site scanbox.se](https://www.scanbox.se)

Banquet Master



Pour un service de restauration et de banquet efficaces à grande échelle

Après avoir cuit les aliments dans votre combi, vous n'avez qu'à pousser le chariot directement dans le Banquet Master. Idéal pour les grandes cuisines où l'efficacité et le contrôle de la température représentent des facteurs importants. Les risques de déversement et de brûlures sont grandement réduits puisque les bacs et les assiettes ne sont pas déplacés un à un entre votre four et le Banquet Master.

Fonctionnalités



Types de caissons



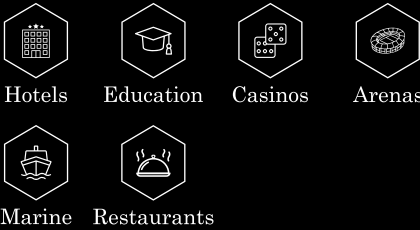
Correspondance



Capacité



Secteurs les plus courants



Banquet Master



Caissons isolés conçus pour s'adapter au chariot rotatif des fours mixtes de différentes marques et tailles. Le système EOR unique de ScanBox permet de soulever le chariot sur roulettes et de le placer à l'intérieur du Banquet Master, ce qui facilite le transport. Les réglages de température en continu et l'humidificateur permettent un contrôle total de la température et une qualité parfaite des aliments. Une lumière LED indique lorsque la température choisie est atteinte. La porte s'ouvre à un angle de 270° et est fixée sur la position ouverture par un aimant. Banquet Master est disponible pour les chariots normaux et les chariots chromés.

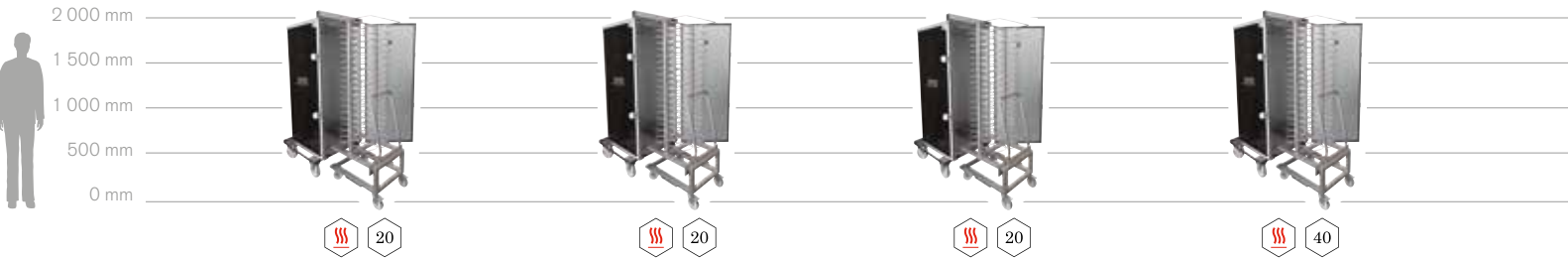
Les compartiments pour le chaud peuvent monter jusqu'à +90 °C. Tous les produits Banquet Master avec chauffage ou refroidissement sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.

ExP est la dernière mise à jour et constitue une toute nouvelle norme reposant sur trois piliers importants – la conception, les performances et l'environnement ! Voir les améliorations aux pages 12-13.



Banquet Master HF20

Banquet Master HF40



Nom	Banquet Master HF20 Rational 201 SCC	Banquet Master HF20 Rational 201 iCombi	Banquet Master HF40 Rational 202 SCC	Banquet Master HF40 Rational 202 iCombi
Référence de l'article	BMSRF20	BMSIF20	BMSRF40	BMSIF40
Capacité*	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1	40 x GN 1/1
Dimensions LxHxP	770x1,915x1040 mm	770x1,935x1040 mm	970x1,932x1,160 mm	970x1,952x1,160 mm
Poids	80 kg	80 kg	119 kg	119 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	RS : 1,800/7,98	RS : 1,800/7,98	RS : 1,800/7,98	RS : 1,800/7,98

*La capacité est basée sur l'espacement standard du chariot du four mixte.
**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter le site scanbox.se

Food2Go

Conserver et servir efficacement des aliments à emporter

C'est une plateforme de service mobile et polyvalente pour les services en restauration. Ce produit est très rentable et deviendra un élément fiable de votre système de distribution des aliments. Cette solution est idéale pour les entreprises de restauration, les hôpitaux et les écoles, entre autres.

Fonctionnalités



Correspondance



Secteurs les plus courants



Types de caissons



Capacité



La structure robuste et légère garantit une manipulation aisée et la durabilité du produit. Parmi les fonctionnalités de base se trouvent des voyants LED indiquant lorsque la température choisie est atteinte, le réglage de la ventilation à vapeur, des étagères amovibles et un système de freinage central. L'installation se réalise en quelques secondes et ne requiert qu'un raccordement électrique monophasé. Grâce à une large sélection d'options, vous pouvez adapter votre unité Food2Go à vos besoins spécifiques.

Cette unité permet de transporter des assiettes, des portions individuelles ainsi que des récipients. La surface supérieure spacieuse peut accueillir jusqu'à trois récipients GN 1/1 de taille normale avec deux plaques chauffantes en céramique intégrées GN 1/1 pour garantir le maintien des températures lors du service des aliments.

Les compartiments neutres sont équipés de porte-plaques eutectiques pour permettre des transports réfrigérés. Les compartiments pour le chaud peuvent monter jusqu'à +90 °C. Les compartiments pour le froid peuvent descendre jusqu'à +3-10 °C.

Food2Go Neutre + Chaud

Food2Go Refroidissement + Chaud



Nom	Food2Go A7 + H7	Food2Go AC7 + H7
Référence de l'article	198030-1	198023-1
Capacité*	7 + 7 x GN 1/1	7 + 7 x GN 1/1
Dimensions LxHxP	780x1,357x1,320 mm	780x1,357x1,320 mm
Poids	120 kg	140 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	RS : 729/3,18	RS + CR : 864/4,23

*La capacité est basée sur un espacement standard de 80 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.

**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement.

Food2Go Compléments spécifiques

Nom	Food2Go Tray Holder (porte-plateau)	Food2Go Tray Slide (glissière pour plateau)	Food2Go Condiment Holder (porte-condiments)	Food2Go Dustbin Holder (porte-poubelle)
Référence de l'article	351118-1	351119-1	351121-1	351122-1
Description	Contient des plateaux et se replie facilement pour un transport aisé.	Pour un déplacement facile des plateaux lors du service des clients. Se replie facilement.	Support placé sur le dessus du chariot pour poser des ustensiles, des condiments, des nappes, etc.	Support permettant d'accrocher une poubelle ou un sac plastique pour les déchets. Fixé au « porte-plateau »

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter [le site scanbox.se](https://www.scanbox.se)

Bakery Line

Idéale pour la fermentation et pour maintenir les produits de boulangerie chauds ou froids

Un caisson isolé pour la distribution et le stockage de produits de boulangerie neutres, chauffés ou froids. La Bakery Box est disponible en deux tailles de chariot différentes. Les poignées à pousser/à tirer ergonomiques et les larges roulettes rendent la Bakery Box facile et sûre à manœuvrer.

Fonctionnalités



Correspondance



Secteurs les plus courants



Types de caissons



Capacité



Tous les caissons Bakery Line sont isolés pour le stockage de produits de boulangerie neutres, chauds ou froids. Ils existent en deux tailles de chariots différentes : 400x600mm and 450-460x600mm. La porte s'ouvre à un angle de 270° et reste ouverte grâce à un aimant. Les poignées encastrées ergonomiques et les larges roulettes rendent la Bakery Box facile et sûre à manœuvrer. Le chariot peut être placé dans une chambre froide ou être refroidi par des plaques eutectiques placées à l'intérieur du compartiment. Glissières détachables en forme de L pour un espacement optimal.

Les compartiments neutres peuvent être équipés de plaques eutectiques pour permettre des transports réfrigérés. Les compartiments pour le chaud peuvent monter jusqu'à +90 °C. Les compartiments pour le froid peuvent descendre jusqu'à +3-10 °C.

Tous les produits Bakery Line avec chauffage ou refroidissement sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.

Bakery Box Neutre

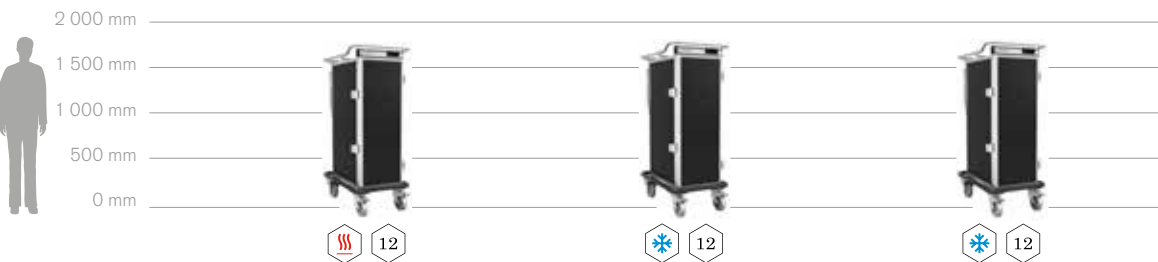
Bakery Box Chaud



Nom	Bakery Box A12 400x600	Bakery Box A12 450-460x600	Bakery Box H12 400x600
Référence de l'article	600101-2	600105-1	198112-1
Capacité*	12 x 400x600	12 x 450-460x600	12 x 400x600
Dimensions LxHxP	615x1,630x810 mm	675x1,630x810 mm	615x1,680x850 mm
Poids	70 kg	72 kg	77 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	–	–	RS : 1,280/5,58

Bakery Box Chaud

Bakery Box Refroidissement



Nom	Bakery Box H12 450-460x600	Bakery Box AC12 400x600	Bakery Box AC12 450-460x600
Référence de l'article	198111-1	600103-1	600100-2
Capacité*	12 x 450-460x600	12 x 400x600	12 x 450-460x600
Dimensions LxHxP	675x1 680x850 mm	615x1 680x1 000 mm	675x1 680x1 000 mm
Poids	79 kg	93 kg	95 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	RS : 1,800/7,98	CR : 273/2,1	CR : 273/2,1

*La capacité est basée sur un espacement standard de 100 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.

**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter [le site scanbox.se](https://www.scanbox.se)



Caissons empilables

La restauration à petite échelle rendue sûre et facile

Les caissons de transport des aliments empilables et isolés sont excellents pour conserver et transporter les aliments chauds et froids sur une courte durée ou une courte distance. Idéal pour la restauration à petite échelle pour laquelle vous avez besoin d'une solution de transport fluide pour de petites quantités de nourriture – ou comme complément aux chariots de banquet plus grands. Utilisez un chariot comme moyen de transport pratique et obtenez un niveau de fonctionnalité et de flexibilité incomparables.

Fonctionnalités



Types de caissons



Correspondance



Capacité



Secteurs les plus courants



Caissons empilables

Empilables
Caissons aussi durables et polyvalents que nos caissons de taille normale. Glissières en forme de U amovibles et en acier inoxydable pour un flux d'air optimal et un nettoyage facile.

Légères
Fabriqués en EPP résistant, ce qui les rend très légers et faciles à manipuler.

Kängabox
Fabriqué en EPP et très léger. Absorption des chocs pour une protection optimale des contenus fragiles. D'excellentes propriétés isolantes permettent au caisson d'être utilisé de -40 °C to +120 °C.

Les compartiments neutres peuvent être équipés de plaques eutectiques pour permettre des transports réfrigérés. Les compartiments pour le chaud sont chauffés statiquement à +80 °C.

Tous les produits empilables avec chauffage sont monophasés 50-60 Hz avec une connexion au réseau 220-240 V.



Empilable Neutre ou chaud			Léger Froid ou chaud		Kängabox	
Nom	SBK 4	SBE 4	Léger froid	Légers chauds électriques	Kängabox Tower GN1/1 noir	Kängabox Trip noir
Référence de l'article	100401-9	110401-7	12098	12099	TW8545-SZ	TP1310-SZ
Capacité*	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 litres
Dimensions LxHxP	460x510x635 mm	460x455x635 mm	410x540x640 mm	410x540x640 mm	465x660x635 mm	285x365x380 mm
Poids	17 kg	17 kg	5 kg	8 kg	5 kg	1 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	–	HS : 330/1,50	–	HS : 200/1,1	–	–

Kängabox			Chariots		
Nom	Kängabox Expert GN1/1 noir	Kängabox Expert GN1/2 noir	Cadre chariot	Plateau chariot	Étagère chariot 2 niveaux
Référence de l'article	EX1257-SZ	EX2217-SZ	201001-5	201002-3	201004-9
Capacité*	46 litres	19 litres	–	–	–
Dimensions LxHxP	400x320x600 mm	330x280x390 mm	450x170x635 mm	450x190x630 mm	450x577 / 277x630 mm
Poids	2 kg	1 kg	9 kg	11 kg	16 kg
Puissance nominale / Courant nominal**	–	–	–	–	–

*La capacité est basée sur un espacement standard de 100 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.
**CS = Chauffage statique RS = Radiateur soufflant RP = Refroidissement Peltier CR = Compresseur de refroidissement.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter **le site scanbox.se**



Autres produits

Plated Line

Un chariot léger mais robuste pour conserver et transporter les aliments jusqu'à 128 assiettes. La taille du caisson est optimisée pour s'adapter à différentes tailles d'assiettes.

SRS Box

Un caisson isolé idéal qui convient à différents types de plateaux et de paniers disponibles dans les cuisines professionnelles. Des plaques eutectiques peuvent être placées à l'intérieur du caisson pour garder les aliments au frais pendant le transport.

Tray Line

La ScanBox Tray Line – Neutral est une gamme de produits parfaitement adaptée à toute activité de cuisine professionnelle nécessitant le service de portions sur plateaux. Sa conception flexible et ergonomique garantit une adaptation optimale à votre exploitation. Conçue avec la toute dernière technologie Environmental Performance (ExP) de ScanBox, elle associe des performances accrues à un impact environnemental réduit. Elle est conçue pour s'intégrer aussi bien en arrière-cuisine qu'en zone front of house, tout en permettant des options de marquage extérieur.

Tray Line							
2,000 mm 1,500 mm 1,000 mm 500 mm 0 mm 8 10 8 10 16 16 16							
Nom	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
Référence de l'article	TESNE08	TESNE10	TGSNE08	TGSNE10	TEDNN08	TEDNN10	TGDNN08
Capacité*	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
Dimensions LxHxP	550x1,392x730 mm	550x1,552x730 mm	500x1,392x730 mm	500x1,552x730 mm	1,160x1,393x730 mm	1,160x1,553x730 mm	1,060x1,393x730 mm
Poids	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 20 24 30 24 30						
Nom	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
Référence de l'article	TGDNN10	TETNN08	TETNN10	TGTNN08	TGTNN10	SLSNE06
Capacité*	20 x GN1/1	24 x EN/VN	30 x EN/VN	24 x GN1/1	30 x GN1/1	–
Dimensions LxHxP	1,060x1,553x730 mm	1,770x1,393x730 mm	1,770x1,553x730 mm	1,620x1,393x730 mm	1,620x1,553x730 mm	810x1,634x580 mm

*La capacité est basée sur un espacement standard de 80 mm entre les glissières. Un espacement personnalisé est possible.

Pour les spécifications techniques complètes et des données plus récentes, veuillez consulter nos fiches produits ou visiter [le site scanbox.se](https://www.scanbox.se)

Options

Voici notre large sélection d'options économiques qui permettra à votre produit ScanBox de répondre à vos besoins et de rendre vos activités spécifiques encore plus fluides. Les options doivent être ajoutées sur le bon de commande et assemblées ou installées en usine ScanBox avant l'expédition.

Couleur extérieure du caisson				Signature extérieure			Poignées extérieures	
  				  			 	
Nom	Couleur noire (RAL 9005)	Couleur rouge (RAL 3003)	Couleur grise (RAL 7042)	Signature Logo	Signature couverture intégrale - une couleur	Signature couverture intégrale - design personnalisé	Poignée simple	Poignée simple avec clé de verrouillage
Référence de l'article	Standard	302020-1	302030-1	303010-2	351127-1	-	301054-1	351008-2
Description	Personnalisez vos caissons ! Trois couleurs différentes disponibles gratuitement.	Personnalisez vos caissons ! Trois couleurs différentes disponibles gratuitement.	Personnalisez vos caissons ! Trois couleurs différentes disponibles gratuitement.	Faites la promotion de votre marque ou personnalisez vos caissons selon vos préférences.	Choisissez la couleur que vous souhaitez ajouter à votre ScanBox. Nous nous occupons du reste !	Personnalisez et faites la promotion de votre propre marque et/ou de votre logo sur un caisson totalement recouverte.	Poignées ergonomiques avec fonction d'ouverture/de fermeture simple.	Le verrou protège les aliments de visiteurs indésirables.

Fenêtres en verre extérieures		Poignée extérieure	Roulettes extérieures					
			     					
Nom	Hublot	Poignée ergonomique à pousser/à tirer 420mm	Acier inoxydable 160mm	Chromé 125mm	Chromé 200mm	Roulettes renforcées 160 mm	Roulettes renforcées 200 mm	Cross Country 400mm**
Référence de l'article	361001	301058-1	1000007	1000002	1000004	1000005	1000006	341001-6
Description	Le hublot verre permet d'inspecter le contenu du caisson sans ouvrir la porte. Idéal pour ceux qui veulent réduire le nombre d'ouvertures de porte non nécessaires.	La poignée à pousser/tirer ergonomique à l'arrière permet un contrôle total et contribue à un bon environnement de travail.	Lavable au lave-vaisselle. Roulements en acier inoxydable à double étanchéité avec graisse et joint en nylon.	Lavable au lave-vaisselle. Roulements en acier inoxydable à double étanchéité avec graisse et joint en nylon.	Roulette souple sans marquage, faible bruit lors du déplacement et roulement à billes de précision.	Le roulement est plus souple et plus lisse sur la surface.	Le roulement est plus souple et plus lisse sur la surface.	Convient pour les obstacles et les surfaces difficiles telles que les bordures, la neige, la boue et les graviers.

Ergo Drive+ extérieur		Système de freinage central & roulettes extérieurs				Barres de remorquage extérieures		Porte-plateau extérieur
								
Nom	Ergo Drive+ châssis motorisé	Système de freinage central	Roulettes pour système de freinage central - 160 mm, lavables au lave-vaisselle	Roulettes pour système de freinage central - 160 mm, chromées	Roulettes pour système de freinage central - 200 mm, chromées	Barre de remorquage galvanisée - VE	Barre de remorquage en acier inoxydable	Porte-plateau pliable
Référence de l'article	351100-1	361020	1000017	1000015	1000016	302001-3	302002-2	301016-1
Description	Régulation de la vitesse, frein d'urgence et chargeur de batterie intégré. Uniquement disponible sur les modèles duo.	Bloquez les roulettes pivotantes d'une seule pression du pied. Roulettes chromées de 160 mm incluses.	Compatible avec le système de freinage central. Roulettes lavables au lave-vaisselle et approuvées selon la norme DIN 18868-7.	Compatible avec le système de freinage central. Roulette souple sans marquage, faible bruit lors du déplacement et roulement à billes de précision.	Compatible avec le système de freinage central. Roulette souple sans marquage, faible bruit lors du déplacement et roulement à billes de précision.	Reliez de nombreux caissons ensemble et tirez-les en une fois. La barre de remorquage VE est seulement disponible pour Ergo Line.	Associez de nombreux caissons ensemble et tirez-les en une fois. Compatible avec tous les modèles.	Maintient les chariots en place et se replie facilement pour un transport aisé.

*Les roulettes en mousse ne sont pas compatibles avec le système de freinage centrage et les barres de remorquage.

**Les roulettes Cross Country augmentent la profondeur et la largeur du produit de 40 mm.

Accessoires

Voici notre large sélection d'options économiques qui permettra à votre produit ScanBox de répondre à vos besoins et de rendre vos activités spécifiques encore plus fluides. Les accessoires s'installent facilement sur de nouveaux produits ou des produits existants et peuvent être achetés à tout moment.

Porte-chariot **extérieur**

Refroidissement **intérieur**

				
Nom	Porte-chariot	Plaque eutectique 530x325*	Glissières pour plaque eutectique - Ergo Line	Glissières pour plaque eutectique - Banquet Line**
Référence de l'article	400010-1	400003-1	400001-1	400002-1
Description	Permet d'identifier facilement les caissons ou le contenu. Compatible avec les formats A4 à A6. Se fixe et se répare sans aucun outil !	Facilite le refroidissement de tous types de caissons et garantit une distribution uniforme de la température.	S'accroche facilement et de façon pratique aux glissières existantes et nécessite un espace minimal à l'intérieur du caisson. Compatible avec Ergo Line.	S'accroche facilement et de façon pratique aux glissières existantes et nécessite un espace minimal à l'intérieur du caisson. Compatible avec Banquet Line.

Étagères & grilles **intérieures**

					
Nom	Étagère en aluminium GN 1/1	Étagère en aluminium GN 2/1	Ligne d'étagères en aluminium chromé	Grille en acier inoxydable GN 1/1	Grille en acier inoxydable GN 2/1
Référence de l'article	301005-5	301006-6	301007-7	301014-7	301019-5
Description	—	—	—	—	—

*REMARQUE ! Si votre caisson est actuellement équipé de glissières pour plate eutectique 480x280 (301010-5), vous devez les remplacer par les mêmes plaques eutectiques (301001-4), disponibles comme pièces de rechange.

**REMARQUE ! Le porte-assiettes eutectique Banquet Line peut contenir jusqu'à 2 assiettes eutectiques 530x325 à la fois.

Prises

Vous trouverez ci-dessous différentes prises internationales que nous proposons. Veuillez nous indiquer la prise que vous préférez lorsque vous demandez un devis et passez votre commande.

Prises



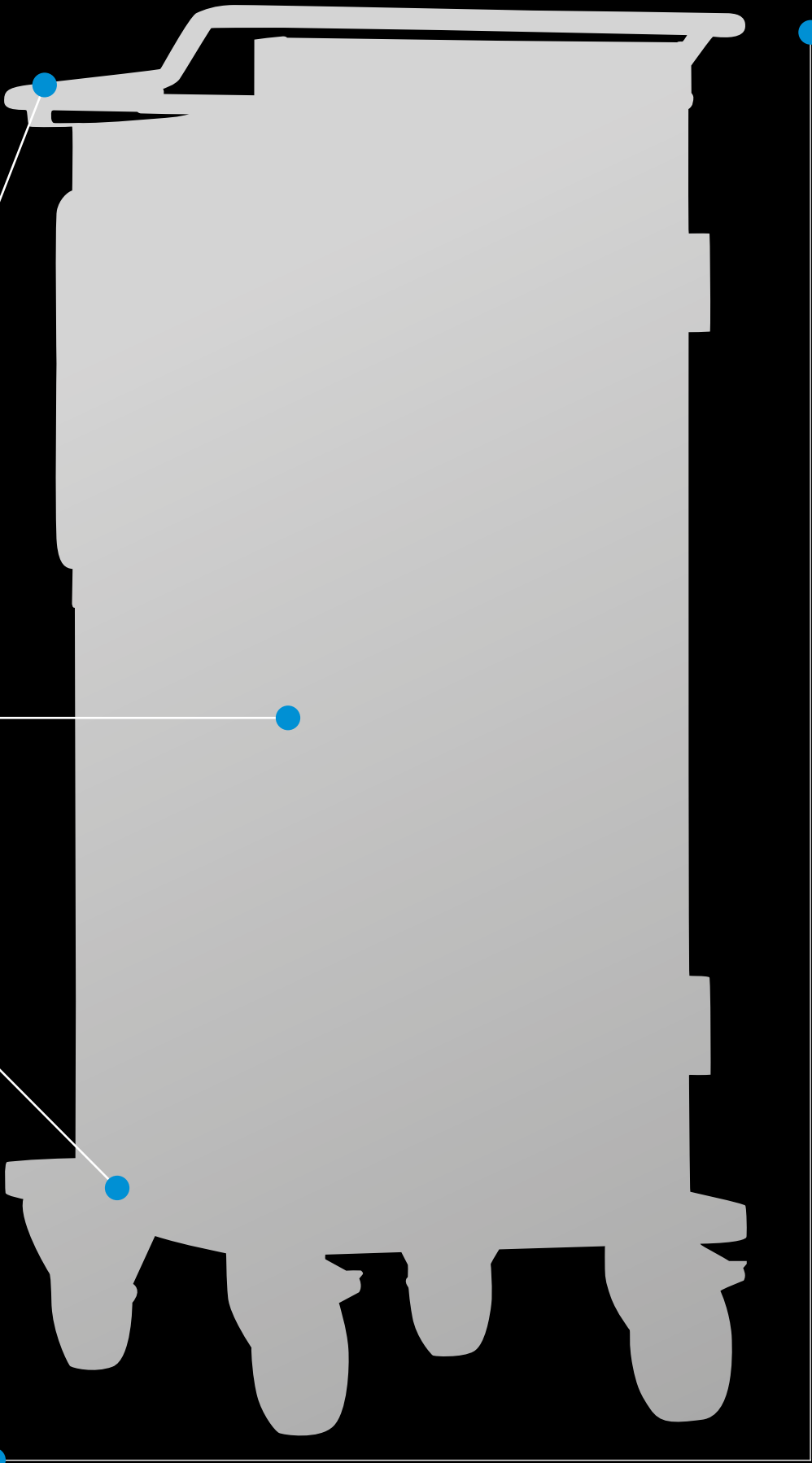
Nom	IEC 60309 16A-250V	CEE 7/7 (compatible E & F)	Type G	Type H	Type I	Type J	Type K
Référence de l'article	301026-1	Standard	–	–	–	–	–
Description	–	Utilisée principalement en Europe du Nord-Ouest. Également utilisée dans d'autres régions d'Europe, d'Asie, d'Amérique du Sud et d'Afrique.	Principalement utilisée au Royaume-Uni, en Irlande, à Chypre, à Malte, en Malaisie, à Singapour et à Hong Kong. Également utilisée dans certaines régions d'Asie, d'Amérique du Nord et d'Afrique.	Utilisée en Israël.	Principalement utilisée en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Papouasie-Nouvelle-Guinée et en Argentine. Également utilisée dans certaines régions d'Asie.	Utilisée en Suisse, en Jordanie, au Liechtenstein, à Madagascar, aux Maldives et au Rwanda.	Utilisée au Danemark, au Groenland, au Bangladesh, aux îles Féroé, en Guinée, à Madagascar, aux Maldives, aux Grenadines et au Sénégal.

Fabrication sur mesure

Fabriqué sur mesure !

La conception polyvalente et la méthode de production efficace de ScanBox offrent des possibilités uniques qui nous permettent de produire des caissons sur mesure répondant à vos besoins spécifiques, qu'il s'agisse d'accueillir des plateaux de taille spéciale, d'optimiser la capacité ou de configurer les fonctionnalités de l'unité. Nous pouvons le faire !

Contactez votre revendeur pour de plus amples informations et pour obtenir des devis, ou remplissez le formulaire sur la page du produit sur mesure sur **scanbox.se**



Ajuster le support supérieur

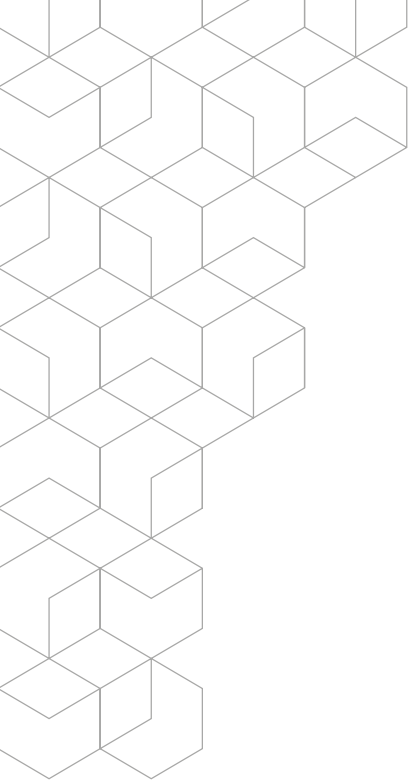
Ajuster l'espacement
entre les glissières

Ajuster les dimensions

Ajuster la largeur

Ajuster la hauteur

Pour des spécifications techniques complètes, veuillez visiter le site **scanbox.se**



ScanBox

P.O. Box 13
SE-293 21 Olofström
Suède

Téléphone +33 (0) 6 15 91 26 75

E-mail julie.sion@scanbox.se

scanbox.se/fr

