

Lätt, hållbar och beprövad...



- För distribution och förvaring av varma, kylda och frysta varor
- För varmhållning vid stationärt bruk
- Gastronomanpassad



Staplingsbar med övriga produkter.



Ergonomiskt anpassad hjulvagn för THERMOBOX® 600.



Avancerad elektronik och isolering för låga driftskostnader.

SDX® **THERMOBOX**®

S 30 E 30



Utförande	S 30	E 30
Vikt i kg	9,5	10,5
Värmedel	-	230V/145W
Termometer i dörren	Tillval	Tillval
Rymd	30 L	30 L

Mått mm	Höjd	Bredd	Längd/ Djup
Yttermått*	415	425	380
Innermått	325	330	265

* inkl. stapelhörn och handtag

Värmedel (E 30): Termostatreglerad uppvärmning. Folieelement. Kontrollampa. CE och S-märkt.

Placeringsförslag för gastronormkantiner



S 30 / E 30 med
4 st gastronormkantiner
1/2 65 mm



S 30 / E 30 med
2 st gastronormkantiner
1/2 65 mm och
1 st 1/2 150 mm.



S 30 / E 30 med
2 st gastronormkantiner
1/2 150 mm.

S 600 E 600



Utförande	S 600	E 600
Vikt i kg	13	14,5
Värmedel	-	230V/280W
Termometer i dörren	Tillval	Tillval
Rymd	60 L	60 L

Mått mm	Höjd	Bredd	Längd/ Djup
Yttermått*	415	425	645
Innermått	325	330	530

* inkl. stapelhörn och handtag

Värmedel (E 600): Elektronisk temperaturstyrning. Folieelement, isoleringsklass IP 44. Kontrollampa. CE och S-märkt

Placeringsförslag för gastronormkantiner



S 600 / E 600 med
4 st gastronormkantiner
1/1 65 mm



S 600 / E 600 med
2 st gastronormkantiner
1/1 65 mm och
1 st 1/1 150 mm.



S 600 / E 600 med
2 st gastronormkantiner
1/1 150 mm.

Ytterväggar: Aluminium.

Innerbehållare: Helsvetsad behållare i aluminium.

Gejdrar: Aluminiumprofil, 4 par, 80 mm delning.

Isolering: Polyuretanskum.

Dörr: Aluminium. Låses med excenterlås.

Övrigt: Stapelhörn av plast. Beslag och handtag av rostfritt stål 18/8.



Filarevägen 1
SE-294 39 Solvesborg
Tel: +46 (0)456-135 10
Fax: +46 (0)456-135 19
www.sdx.se