

SDX[®] THERMOBOX[®]



Interieur volledig in roestvrij staal

De Thermobox[®] R serie is de volgende ontwikkeling van een in de praktijk bewezen concept. We hebben alle goede eigenschappen, zoals lange levensduur, elektronische temperatuursregeling, goede ergonomie en hoge betrouwbaarheid, behouden. Vervolgens hebben we het binnenwerk verbeterd door het volledig in roestvrij staal uit te voeren, zonder naden of loze ruimtes. Geperste roestvrijstalen geleiders verhogen de veiligheid en vereenvoudigen het schoonmaken.

S 90 R
E 90 R



Type	S 90 R	E 90 R
Gewicht	41 kg	44 kg
Buitenmaten*	990 x 530 x 700 mm	990 x 530 x 700 mm
Binnenmaten	500 x 330 x 540 mm	500 x 330 x 540 mm
Warmte-gedeelte	-	230V/500W
Thermometer in deur	Optie	Standaard
Wiel 125 mm	Standaard	Standaard
Wiel 150 mm	Optie	Optie
Onderstel	Celar geanodiseerd aluminium	Celar geanodiseerd aluminium
Geleiderails	Roestvrij, 6 paar, 80 mm uit elkaar	Roestvrij, 6 paar, 80 mm uit elkaar
Deur	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd

* incl. stootbumper en wagen met 125 mm wielen.
S = zonder warmhouden E = elektronisch warmhouden

SS 120 R
SE 120 R
EE 120 R



Type	SS 120 R	SE 120 R	EE 120 R
Gewicht	50 kg	52 kg	54 kg
Buitenmaten*	1250 x 530 x 700 mm	1250 x 530 x 700 mm	1250 x 530 x 700 mm
Binnenmaten /deel	345 x 330 x 540 mm	345 x 330 x 540 mm	345 x 330 x 540 mm
Warmte-gedeelte	-	230V/280W	2x230V/280W
Thermometer in deur	Optie	Optie/Standaard	Standaard
Wiel 125 mm	Standaard	Standaard	Standaard
Wiel 150 mm	Optie	Optie	Optie
Onderstel	Celar geanodiseerd aluminium	Celar geanodiseerd aluminium	Celar geanodiseerd aluminium
Geleiderails	Roestvrij, 4 paar/deel, 80 mm uit elkaar	Roestvrij, 4 paar/deel, 80 mm uit elkaar	Roestvrij, 4 paar/deel, 80 mm uit elkaar
Deur	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd

* incl. stootbumper en wagen met 125 mm wielen.
S = zonder warmhouden E = elektronisch warmhouden

S 120 R
E 120 R



Type	S 120 R	E 120 R
Gewicht	45 kg	48 kg
Buitenmaten*	1150 x 530 x 700 mm	1150 x 530 x 700 mm
Binnenmaten	660 x 330 x 540 mm	660 x 330 x 540 mm
Warmte-gedeelte	-	230V/500W
Thermometer in deur	Optie	Standaard
Wiel 125 mm	Standaard	Standaard
Wiel 150 mm	Optie	Optie
Onderstel	Celar geanodiseerd aluminium	Celar geanodiseerd aluminium
Geleiderails	Roestvrij, 8 paar, 80 mm uit elkaar	Roestvrij, 8 paar, 80 mm uit elkaar
Deur	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd

* incl. stootbumper en wagen met 125 mm wielen.
S = zonder warmhouden E = elektronisch warmhouden

S 180 R
E 180 R

Type	S 180 R	E 180 R
Gewicht	50 kg	54 kg
Buitenmaten*	1290 x 530 x 700 mm	1290 x 530 x 700 mm
Binnenmaten	1000 x 330 x 540 mm	1000 x 330 x 540 mm
Warmte-gedeelte	-	230V/800W
Thermometer in deur	Optie	Standaard
Wiel 125 mm	Standaard	Standaard
Wiel 150 mm	Optie	Optie
Geleiderails	Roestvrij, 12 paar, 80 mm uit elkaar	Roestvrij, 12 paar, 80 mm uit elkaar
Deur	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd

* incl. stootbumper en wagen met 125 mm wielen.
S = zonder warmhouden E = elektronisch warmhouden



Type	SS 360 R	SE 360 R	EE 360 R
Gewicht	100 kg	104 kg	108 kg
Buitenmaten*	1325 x 700 x 930 mm	1325 x 700 x 930 mm	1325 x 700 x 930 mm
Binnenmaten /deel	1000 x 330 x 540 mm	1000 x 330 x 540 mm	1000 x 330 x 540 mm
Warmte-gedeelte	-	230V/800W	2x230V/800W
Thermometer in deur	Optie	Optie/Standaard	Standaard
Wiel 125 mm	Standaard	Standaard	Standaard
Wiel 150 mm	Optie	Optie	Optie
Geleiderails	Roestvrij, 12 paar/deel, 80 mm uit elkaar	Roestvrij, 12 paar/deel, 80 mm uit elkaar	Roestvrij, 12 paar/deel, 80 mm uit elkaar
Deur	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd	Roestvrij, grendelslot, ergonomisch handvat op de deur gemonteerd

* incl. stootbumper en wagen met 125 mm wielen. S = zonder warmhouden E = elektronisch warmhouden

SS 360 R
SE 360 R
EE 360 R



-SS 360 R is een dubbele montage van twee S-delen (koeling)
-SE 360 R is een dubbele montage van een S-deel (koeling) en een E-deel (warmhouden)
-EE 360 R is een dubbele montage van 2 E-delen (warmhouden). Elk deel heeft een eigen elektrisch systeem (E) en is daarom te gebruiken voor transport van zowel gekoelde als warme etenswaren

Interieur volledig in roestvrij staal

Buitenkant: Glasfiber.

Interieur: Volledig gelaste container uit roestvrij staal.

Geleide rails: Roestvrij, in de binnencontainer geperst.

Isolatie: Polyurethaan schuim, 32 mm dik.

Deur: Aluminium/roestvrij staal. Met glad niet onderbroken binnen oppervlak.

Rijdbaar onderstel: Heet gegalvaniseerd staal. Stootbumper uit PVC. 125 of 150 mm wielen met rubberen loopvlak, 2 vaste- en 2 zwenkwielen met rem.

Handvat/stootbumper: Roestvrij, pvc-stootlijst.

Warmtegedeelte: Gepatenteerd, effectief warmtesysteem met elektronische teperatuurregeling. Folieelement, isolatieklasse IP44, wisselstroom 230 V. Waarschuwinglampw. CE- en S-markering.





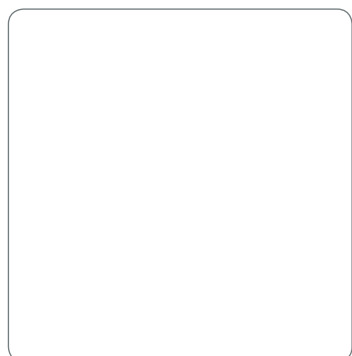
Volledig gelaste container met gestampte geleiderails, waardoor een volledig glad oppervlak



Een juiste temperatuur met kleine fluctuaties daarop



Geavanceerde elektronica en isolatie resulteren in lage bedrijfskosten.



Jaar in jaar uit betrouwbaar in gebruik

Een lange levensduur en weinig onderhoud is wat onze klanten waarderen in de SDX Thermobox. Sinds 1969 zijn wij bezig geweest om continue ieder detail te verbeteren ten einde een jarenlange storingsvrije werking te realiseren. Vele kleine verbeteringen werden geïntroduceerd om het werk van de gebruiker steeds lichter te maken.

Correcte temperatuur

Een correcte temperatuur is om meerdere redenen van groot belang. De temperatuur mag niet te laag zijn omdat dit hygiëne problemen kan veroorzaken. Hij mag ook niet te hoog zijn omdat sommige voedingsproducten snel hun versheid en structuur verliezen, terwijl anderen uit kunnen drogen. De optimale temperatuur is in een zorgvuldig testprogramma bepaald en garandeert betrouwbare aflevering en excellente voedsel kwaliteit.

Onopvallende maar geavanceerde product eigenschappen

De elektronische besturing van de verwarmingselementen is van cruciaal belang om een uniforme en constante verwarming te bereiken die garant staat voor smaakbehoud tot aan het moment van serveren. Goede isolerende werking en weinig warmteverlies kunnen worden gerealiseerd, bij minimaal ruimteverlies, dankzij geavanceerde technische oplossingen. Deze zijn aan de buitenkant niet zichtbaar, maar worden duidelijk door de waardering van de personen die van het eten genieten. In onze systemen zit meer dan 30 jaar van ervaring en onderzoek ingebouwd.

Wij vinden dat dingen eenvoudig moeten zijn

In ieder detail streven wij naar eenvoud. Een voorbeeld hiervan zijn de gestampte geleiderails, die het schoonmaken vereenvoudigen en een volkomen glad, afgesloten oppervlak opleveren zonder loze ruimtes of naden

Ontziet uw rug – verlicht uw dagelijkse werkzaamheden

Stootbumpers en duwbeugel op een voor het laden en lossen optimale hoogte, gemakkelijk rollende wielen, 270 graden openslaande deur, met één hand te bedienen deurgrendel en dienbladsteun om rechtstreeks vanaf de Thermobox te kunnen serveren. Dit zijn slechts enkele voorbeelden van wat wij hebben ontwikkeld, in nauwe samenspraak met onze gebruikers, om uw rug te sparen en uw dagelijkse werkzaamheden te verlichten. Ergonomie ligt ons zeer na aan het hart!

Wij zijn er als u ons nodig heeft

Hoewel onze producten zelden kapot gaan, kunt u verzekerd zijn van onze service, reserve onderdelen en de bekwame, behulpzame medewerkers die voor u klaar staan zodra dat nodig is.

