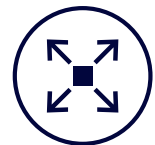
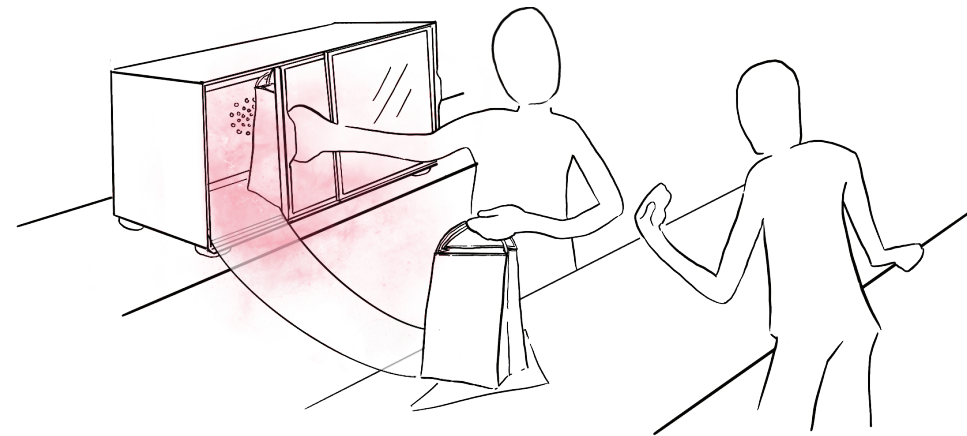


Intelligente Konzepte für die Gastronomie mit Electrolux Professional



**Kleine
Stellfläche
(600x410 mm)**



**Geräuscharm
48 dB(A)**

Technische Daten

Außenmaße:

Breite 92 cm
Tiefe 59 cm
Höhe 45,1 cm

Innenmaße:

Breite 77 cm
Tiefe 41 cm
Höhe 35 cm

Stromversorgung:

230 V, 1-ph / 50 Hz – 0,59 kW,
1,97 kW/h



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen
Telefon +49 7071 93 000
Telefax +49 7071 93 00 119
professional.dach@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH
Europaring F16-201 . A - 2345 Brunn am Gebirge
Telefon +43 1 86 348 0
Telefax +43 1 86 348 300
efs.office@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional AG
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee
Telefon +41 41 926 81 81
Telefax +41 41 926 81 80
ch.info@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com/de-ch

Exzellenz mit der Umwelt im Einklang

- Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.



SafeBox Hold

Die perfekte Lösung zur sichereren Aufbewahrung fertiger Speisen vor der Auslieferung oder Abholung

Technische Änderungen vorbehalten. Abbildungen sind nicht verbindlich. 0S0729

Perfekte Qualität der Speisen bei Abholung und Auslieferung

In der SafeBox Hold haben Sie die Möglichkeit, die von Ihnen vorbereiteten und fertig verpackten Essensspeisen (Gerichte) hygienisch zu lagern bevor Sie ausgeliefert werden. Ihre Kunden können sorgenfrei die gut temperierten, zubereiteten Speisen abholen oder sich liefern lassen, ohne sich über die Ausbreitung von Bakterien Gedanken machen zu müssen.^{*/**}

Bieten Sie Ihren Kunden Speisen in hoher Qualität.



Garantierte Speisenqualität



Garantierte Hygiene und Keimfreiheit^{*/}**

- **Belüftetes Heizsystem:** umhüllt die verpackten Speisen mit heißer Luft, bewahrt ihren Geschmack und garantiert die Speisequalität. (Temperatur bis 85 °C).
- **Bis zu 99,9 % geringere Bakterienlast auf Lebensmittelverpackungen*:** dank **gleichbleibender Wärmeerhaltung in Kombination mit der UVC-Lampe**, die unter der Decke der SafeBox Hold montiert ist und Bakterien und Viren zusätzlich abtötet.
- Photokatalytische Nanobeschichtung beider Edelstahlgriffe: gewährleistet eine **antibakterielle Aktivität und bis zu 99,9% kontinuierliche Beseitigung von Keimen.**

* Die Tests wurden von der Universität Udine, Italien, mit den Bakterien *Escherichia coli* und *Staphylococcus aureus* unter Verwendung von Pizzakartons und Papiertüten bei einer Temperatur von 75 °C über eine Dauer von 10 Minuten durchgeführt. Die Ergebnisse können abhängig von der verwendeten Verpackung, vom Abstand zwischen den Verpackungen und von der UVC-Lampe variieren. (Der Prüfbericht wird auf Anfrage zur Verfügung gestellt)

** Geprüft von einer unabhängigen Prüfstelle gemäß ISO 17094:2014 in einer simulierten Küchenumgebung (unter Verwendung einer Lichtquelle gemäß ISO 14605).

Erweitern Sie Ihren Kundenstamm durch einen hygienischen verlässlichen Bring- und Abholservice Ihrer Speisen



Schonende Umluftbeheizung

UVC-Lampe

Photokatalytische Beschichtung



Umweltfreundlich
Niedriger Stromverbrauch:
6 Stunden Nutzdauer
entsprechen ca. 0,85 kWh

Kapazitätssteigerung? Stoßzeiten? Wir haben an alles gedacht!



Verbessern Sie die Flexibilität und Produktivität in Ihrer Küche durch Optimierung der Speisenzubereitung und Koordinierung von Online- und Vor-Ort-Bestellungen selbst zu Stoßzeiten.

Die SafeBox Hold bietet Platz für maximal **6 Papiertüten*** oder maximal **10** Pizzakartons*****.

* Papiertütenhöhe bis 36 cm
** zur Gewährleistung hoher Qualitätsstandards
*** Pizzadurchmesser bis 33 cm

Stapeln Sie bis zu 3 Geräte. Dank dem eigens konstruierten Stecksystem benötigen Sie nur einen einzigen Stromstecker.

