



SafeBox Hold

Ainutlaatuinen lämpösäilytyskaappi noutoruoille

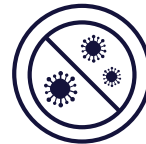
Tinkimätöntä laatua noutoruokien säilytykseen ja toimitukseen

SafeBox Hold -lämpösäilytyskaappi säilyttää pakatut nouturuoat tarjoiluvalmiina. Ruoka toimitetaan kuumana ja maukkaana asiakkaillesi ilman huolta bakteerien lisääntymisestä.*/**

**Tarjoo asiakkaillesi -
mukavasti kotiin -
sama hyvä ruoan
maku kuin ulkona
syödessä.**



Taattua
ruoan
laatua



Taattua
hygieniaa */**

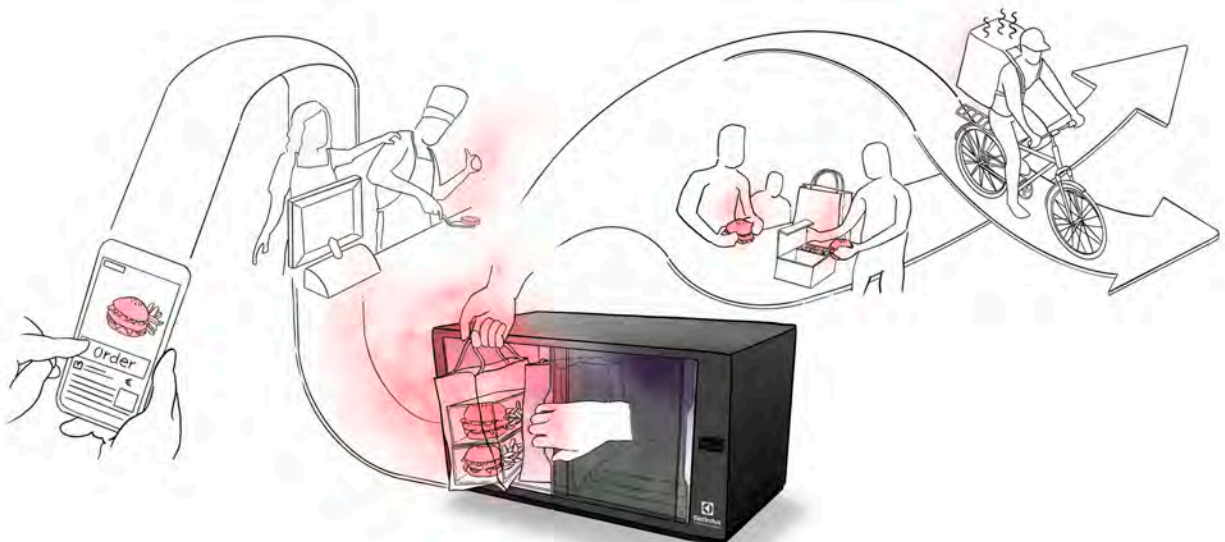


Alhaista
energiankulutusta ja
ympäristöystävälli-
syyttä

- ▶ Varustettu kiertoilmahuoneella (lämpötila enintään 85 °C), joka **säilyttää ruoan alkuperäisen maun.**
- ▶ Nopea lämmön palautuminen ja kattoon asennettu UVC-valo tappavat tehokkaasti bakteereita ja viruksia, **vähentäen jopa 99,9 % elintarvikepakkausten bakteereista.***
- ▶ Ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kahvojen fotokatalyyttinen nanopinnoite luo jopa **99,9 %-n antibakteerisen vaikutuksen** ja tarjoaa jatkuvan desinfioinnin.**

* Uuden yliopiston Escherichia coli- ja Staphylococcus aureus -bakteereille suorittama testi, jossa on käytetty pizzalaatikoita sekä paperipusseja ja asetettu lämpötila 75 °C:een 10 minuutiksi. Tulokset voivat vaihdella riippuen käytetyistä pakkausmateriaaleista sekä pakkausten ja UVC-valon välisestä etäisyydestä (testiraportti saatavilla pyynnöstä).

** Testattu kolmannen osapuolen toimesta standardin ISO17094:2014 mukaisesti simuloimalla keittiöympäristöä (ISO14605 mukaisella valonlähteellä).



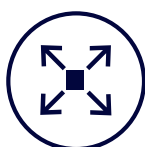
Lisää säilytystilaa ja apua ruuhka-aikoihin



Voit asentaa 3 kaappia päällekkäin ja kytkeä ne sarjaan, jolloin tarvitset vain yhden sähköjohdon, jolla voit liittää kaikki laitteet kerralla verkkoon.



Parantaa keittiösi joustavuutta ja tuottavuutta optimoimalla valmistusvaiheen ajoituksen ja luomalla tasapainon tilausten välillä - myös ruuhka-aikoina.



Säästää tilaa



Erittäin hiljainen (48 dba)

SafeBox Hold - lämpösäilytyskaappi säilyttää tarjoiluvalmiina monenlaiset noutoruokat: pizzat, hampurilaiset, ranskalaiset - ja jopa gourmet-ateriat.

Mitat ja tekniset tiedot

	Kaappi alas aukeavalla ovella	Kaappi liukuovilla (2 kpl)
Ulkoiset mitat LxSxK	92 x 59 x 45 cm 36,2 x 23,2 x 17,7"	92 x 59 x 45 cm 36,2 x 23,2 x 17,7"
Sisäiset mitat LxSxK	72,5 x 42 x 33,5 cm 28,5 x 16,5 x 13,2"	77 x 41 x 35 cm 30,3 x 16,1 x 13,8"
Lastausleveys	72,5 cm - 28,5"	33 cm - 12,9"
Virtalähde	220-240V 1ph/50hz 590W	220-240V 1ph/50hz 590W



Erinomaisuus toimintamme keskiössä

Asiakkaidemme tarpeita ennakoimalla pyrimme erinomaisuuteen kaikessa toiminnassamme; innovaatioissamme, ratkaisuissemme sekä palveluissamme. Ja olemaan valittu kumppani, joka tekee asiakkaidemme työelämästä helpompaa, kannattavampaa ja kestävämpää. Joka päivä.

Erinomaista vastuullisuutta

- ❖ Kaikilla tehtaillamme on ISO 14001 -sertifikaatti.
- ❖ Kaikki ratkaisumme on suunniteltu kuluttamaan vähän energiaa, vettä ja puhdistusaineita sekä vähäpäästöisiksi.
- ❖ Viime vuosien aikana yli 70 % tuotteistamme on päivitetty ominaisuuksilla, jotka on suunniteltu asiakkaiden tarpeet ja ympäristö huomioiden.
- ❖ Tuotteemme noudattavat ROHS- ja REACH-asetuksia ja ovat yli 95 %:sti kierrätettävissä.
- ❖ Asiantuntijat ovat testanneet kaikki tuotteemme 100 %:sti.

Yhteystiedot

Electrolux Professional Oy
Lautatarhankatu 8 B
00580 Helsinki

Puhelinvaihe: +358 09 39611

ammattikeittiot@electroluxprofessional.com

www.electroluxprofessional.com/fi

Seuraa meitä:

