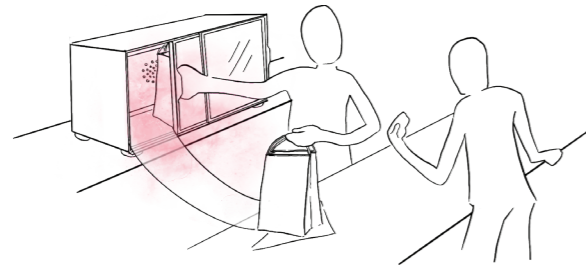


Intelligente Konzepte für die Gastronomie mit Electrolux Professional



Technische Angaben

	Klapptür	Schiebetür
Außenabmessung BxTxH	920x590x450 mm	920x590x450 mm
Innenabmessung BxTxH	725x420x335 mm	770x410x350 mm
Öffnungsbreite	725 mm	330 mm
Anschlussleistung	220-240V 1ph/50hz 590W	220-240V 1ph/50hz 590W



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/at

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

Excellence 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. 05.07.29.05/2022

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.*/**

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

Kapazitätssteigerung? Stoßzeiten? Wir haben an alles gedacht!

Bieten Sie Ihren Kunden Speisen in hoher Qualität.



Garantierte Speisenqualität

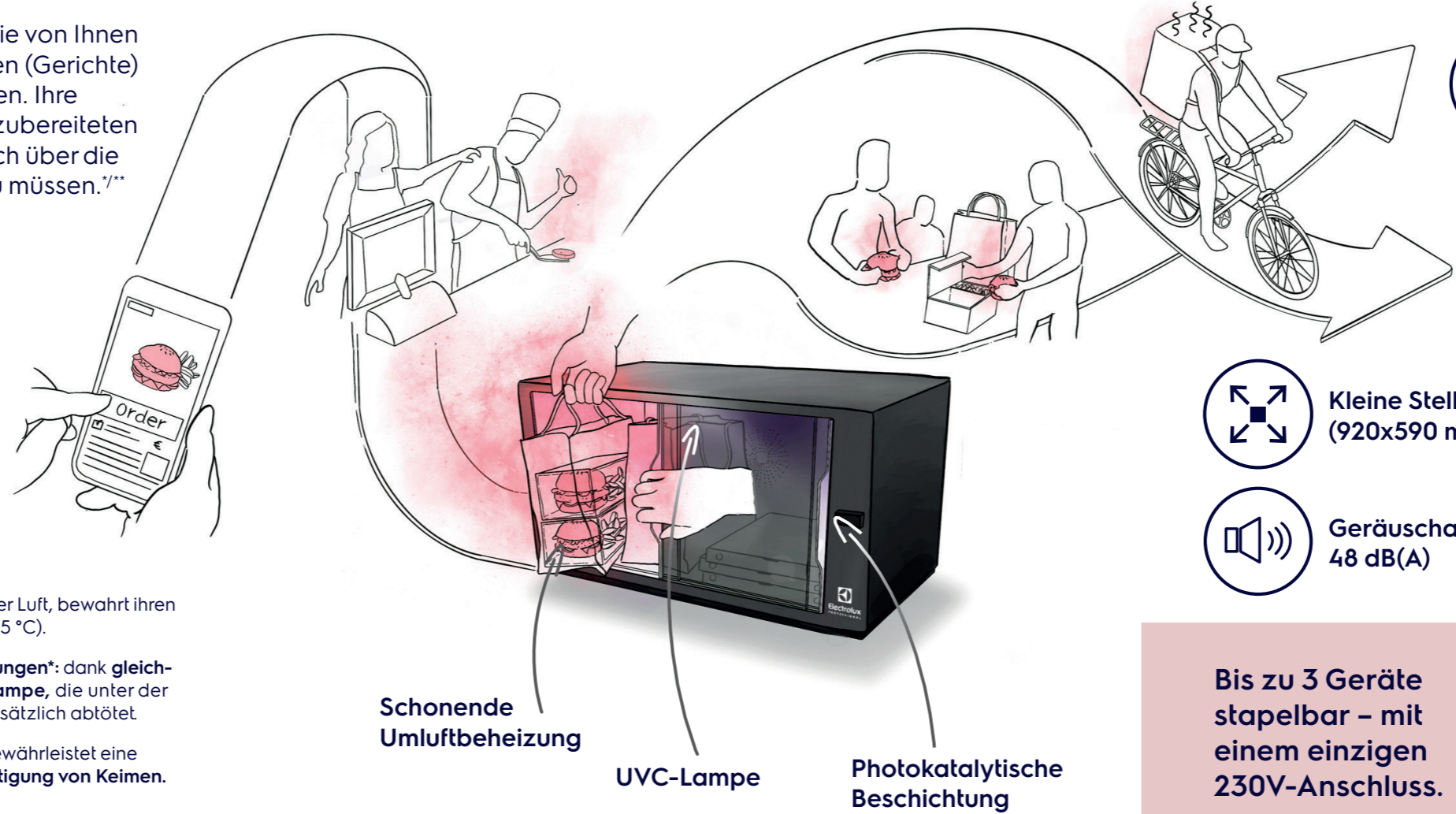


Garantierte Hygiene und Keimfreiheit**

- ▶ **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).



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*****.

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




Kleine Stellfläche (920x590 mm)



Geräuscharm 48 dB(A)

Bis zu 3 Geräte stapelbar – mit einem einzigen 230V-Anschluss.





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

