

the best way food can take

swiss
food
display



ScanBox

Bringing your food with care

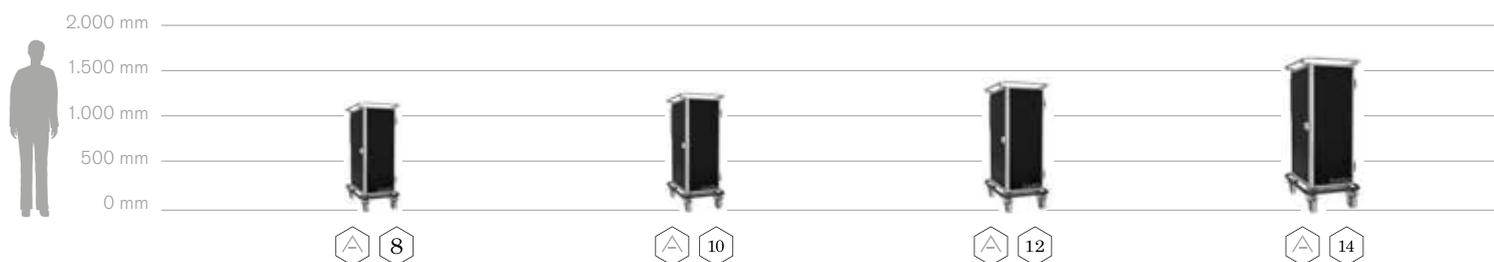
Ergo Line

Dämmisolierte Boxen zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN1/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach häufigem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir eine optionale Umluftheizung und Kompressorkühlung an. Die neutralen Versionen können mit einer eutektischen Platte aus-

gestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Alle Produkte der Ergo Line mit aktiver Heizung oder Kühlung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V. Ab März 2020 ist dieses Produkt mit 110-120 V für Einheiten mit Kompressorkühlung und Umluftheizung erhältlich.

Ergo Line Ambient



Bezeichnung	Ergo Line A8***	Ergo Line A10***	Ergo Line A12***	Ergo Line A14
Artikelnummer	100811-9	101011-5	101211-1	101411-7
Kapazität*	8 x GN 1/1	10 x GN 1/1	12 x GN 1/1	14 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540 x 1.070 x 810 mm	540 x 1.230 x 810 mm	540 x 1.390 x 810 mm	540 x 1.550 x 810 mm
Gewicht	48 kg	52 kg	55 kg	59 kg
Verbrauch (W/A)**	-	-	-	-

Ergo Line Hot

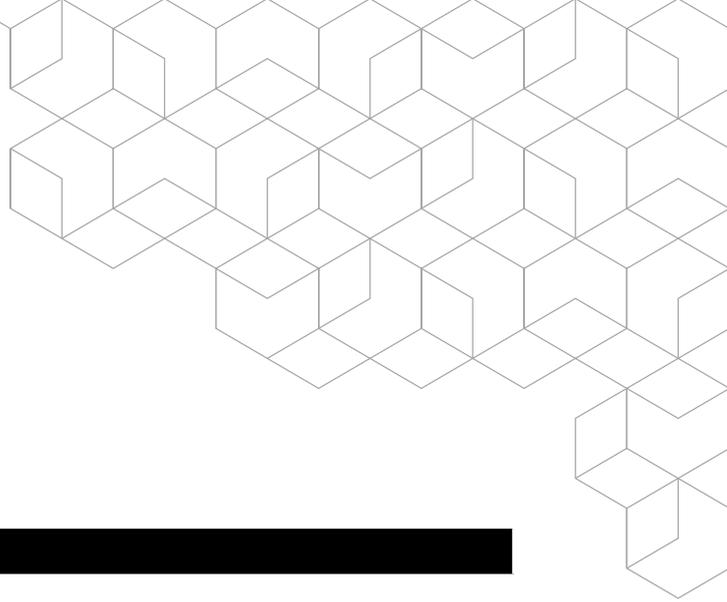


Bezeichnung	Ergo Line H8***	Ergo Line H10***	Ergo Line H12***	Ergo Line H14
Artikelnummer	110811-7	111011-3	111211-9	111411-5
Kapazität*	8 x GN 1/1	10 x GN 1/1	12 x GN 1/1	14 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540 x 1.120 x 810 mm	540 x 1.280 x 810 mm	540 x 1.440 x 810 mm	540 x 1.600 x 810 mm
Gewicht	50 kg	55 kg	60 kg	64 kg
Verbrauch (W/A)**	S: 453/1,98 K: 730/3,19	S: 553/2,14 K: 730/3,19	S: 653/2,85 K: 1030/4,5	S: 753/3,28 K: 1.030/4,5

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

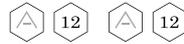
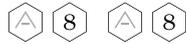
**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se



Ergo Line Combo Ambient

Ergo Line Duo Ambient



Ergo Line Combo A6 + A6

Ergo Line Duo A8 + A8

Ergo Line Duo A12 + A12

Ergo Line Duo A14 + A14

160022-3

180007-7

180019-2

180025-9

12 x GN 1/1

16 x GN 1/1

24 x GN 1/1

28 x GN 1/1

540 x 1.555 x 810 mm

1.100 x 1.070 x 810 mm

1.100 x 1.390 x 810 mm

1.100 x 1.550 x 810 mm

59 kg

85 kg

99 kg

106 kg

-

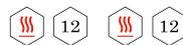
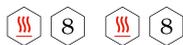
-

-

-

Ergo Line Combo Hot

Ergo Line Duo Hot



Ergo Line Combo H6 + H6

Ergo Line Duo H8 + H8

Ergo Line Duo H12 + H12

Ergo Line Duo H14 + H14

160024-1

180011-9

180023-4

180029-1

12 x GN 1/1

16 x GN 1/1

24 x GN 1/1

28 x GN 1/1

540 x 1.605 x 810 mm

1.100 x 1.070 x 810 mm

1.100 x 1.390 x 810 mm

1.100 x 1.550 x 810 mm

77 kg

93 kg

105 kg

112 kg

S: 706/3,08 | K: 830/3,64

S: 906/3,96 | K: 1.460/6,38

S: 1.306/5,7 | K: 2.060/9,0

S: 1.500/6,56 | K: 2.060/9,0

***Der Drück/Ziehgriff ist nicht inklusive, kann jedoch gesondert bestellt werden. Die Artikelnummer für den Drück/Ziehgriff lautet: 301058-1.

Ergo Line

Dämmisolierte Boxen zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN1/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach häufigem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir eine optionale Umluftheizung und Kompressorkühlung an. Die neutralen Versionen können mit einer eutektischen Platte aus-

gestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Alle Produkte der Ergo Line mit aktiver Heizung oder Kühlung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V. Ab März 2020 ist dieses Produkt mit 110-120 V für Einheiten mit Kompressorkühlung und Umluftheizung erhältlich.

Ergo Line Active Cooling



Bezeichnung	Ergo Line AC8***	Ergo Line AC10***	Ergo Line AC12***	Ergo Line AC14
Artikelnummer	130811-3	131011-9	131211-5	131411-1
Kapazität*	8 x GN 1/1	10 x GN 1/1	12 x GN 1/1	14 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540 x 1.120 x 810 mm	540 x 1.280 x 810 mm	540 x 1.440 x 810 mm	540 x 1.600 x 810 mm
Gewicht	55 kg	60 kg	65 kg	68 kg
Verbrauch (W/A)**	P: 340/1,48 KP: 135/1,05****			

Ergo Line Combo Ambient + Hot



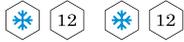
Bezeichnung	Ergo Line Combo A4 + H4***	Ergo Line Combo A4 + H6***	Ergo Line Combo A4 + H8	Ergo Line Combo A6 + H6
Artikelnummer	160001-4	160013-9	160025-3	160021-2
Kapazität*	4 + 4 x GN 1/1	4 + 6 x GN 1/1	4 + 8 x GN 1/1	6 + 6 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	540 x 1.230 x 810 mm	540 x 1.445 x 810 mm	540 x 1.605 x 810 mm	540 x 1.605 x 810 mm
Gewicht	57 kg	63 kg	68 kg	66 kg
Verbrauch (W/A)**	S: 253/1,11 K: 415/1,82	S: 353/1,54 K: 415/1,82	S: 453/1,98 K: 730/3,19	S: 353/1,54 K: 415/1,82

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se

Ergo Line Duo Active Cooling



Ergo Line Duo AC8 + AC8

180360-1

16 x GN 1/1

1.100 x 1.070 x 810 mm

104 kg

P: 680/2,96 | KP: 270/2,1****

Ergo Line Duo AC12 + AC12

180380-1

24 x GN 1/1

1.100 x 1.390 x 810 mm

118 kg

P: 680/2,96 | KP: 270/2,1****

Ergo Line Duo AC14 + AC14

180390-1

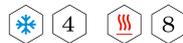
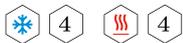
28 x GN 1/1

1.100 x 1.550 x 810 mm

126 kg

P: 680/2,96 | KP: 270/2,1****

Ergo Line Combo Active Cooling + Hot



Ergo Line Combo AC4 + H4***

172002-1

4 + 4 x GN 1/1

540 x 1.230 x 810 mm

65 kg

S: 253/1,11 | K: 415/1,82
P: 292/1,27 | KP: 135/1,05****

Ergo Line Combo AC4 + H6***

172003-1

4 + 6 x GN 1/1

540 x 1.445 x 810 mm

69 kg

S: 353/1,54 | K: 415/1,82
P: 292/1,27 | KP: 135/1,05****

Ergo Line Combo AC4 + H8

172004-1

4 + 8 x GN 1/1

540 x 1.605 x 810 mm

76 kg

S: 453/1,98 | K: 730/3,19
P: 292/1,27 | KP: 135/1,05****

Ergo Line Combo AC6 + H6

172006-1

6 + 6 x GN 1/1

540 x 1.605 x 810 mm

77 kg

S: 353/1,54 | K: 415/1,82
P: 292/1,27 | KP: 135/1,05****

***Der Drück/Ziehgriff ist nicht inklusive, kann jedoch gesondert bestellt werden. Die Artikelnummer für den Drück/Ziehgriff lautet: 301058-1.

****Kompressorkühlung erhöht die Tiefe der Einheit auf 870 mm.

Ergo Line

Dämmisolierte Boxen zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN1/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach häufigem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir eine optionale Umluftheizung und Kompressorkühlung an. Die neutralen Versionen können mit einer eutektischen Platte aus-

gestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Alle Produkte der Ergo Line mit aktiver Heizung oder Kühlung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V. Ab März 2020 ist dieses Produkt mit 110-120 V für Einheiten mit Kompressorkühlung und Umluftheizung erhältlich.

Ergo Line Duo Ambient + Hot

Ergo Line Duo Ambient +

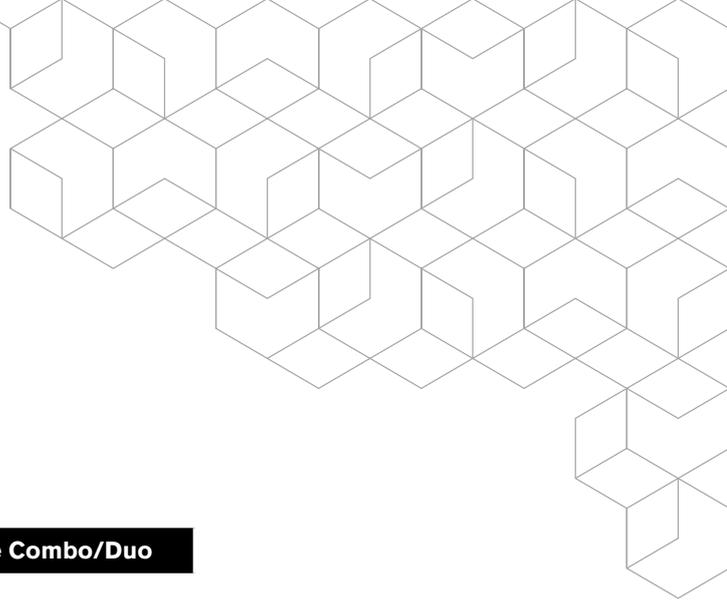


Bezeichnung	Ergo Line Duo A8 + H8	Ergo Line Duo A12 + H12	Ergo Line Duo A14 + H14	Ergo Line Duo AC8 + H8
Artikelnummer	180009-3	180021-8	180027-5	180302-2
Kapazität*	8 + 8 x GN 1/1	12 + 12 x GN 1/1	14 + 14 x GN 1/1	8 + 8 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	1.100 x 1.070 x 810 mm	1.100 x 1.390 x 810 mm	1.100 x 1.550 x 810 mm	1.100 x 1.070 x 810 mm
Gewicht	88 kg	101 kg	108 kg	96 kg
Verbrauch (W/A)**	S: 453/1,98 K: 730/3,19	S: 653/2,85 K: 1030/4,5	S: 753/3,28 K: 1.030/4,5	S: 453/1,98 K: 730/3,19 P: 340/1,48 KP: 135/1,05****

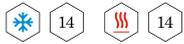
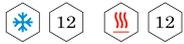
*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se



Hot **Ergo Line Combo/Duo**



	Ergo Line Duo AC12 + H12	Ergo Line Duo AC14 + H14	Ergo Line Combo/Duo H12+H5+AC5
	180304-4	180305-5	198199-1
	12 + 12 x GN 1/1	14 + 14 x GN 1/1	12 + 5 + 5 x GN 1/1
	1.100 x 1.390 x 810 mm	1.100 x 1.550 x 810 mm	1.100 x 1.390 x 870 mm
	112 kg	121 kg	115 kg
	S: 653/2,85 K: 1030/4,5 P: 340/1,48 KP: 135/1,05****	S: 753/3,28 K: 1.030/4.5 P: 340/1,48 KP: 135/1,05****	K: 1.445/6,32 KP: 135/1,05

***Der Drück/Ziehgriff ist nicht inklusive, kann jedoch gesondert bestellt werden. Die Artikelnummer für den Drück/Ziehgriff lautet: 301058-1.
****Kompressorkühlung erhöht die Tiefe der Einheit auf 870 mm.

Banquet Line

Optimierung der Flächennutzung und Kapazität, dennoch einfach zu transportieren.

Die Banquet Line wird häufig in Umgebungen, die eine nachhaltige Lebensmittelqualität, ein hohes Fassungsvermögen und Stil erfordern, zur Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln verwendet. Ideal für große Banketts und Veranstaltungen, auf denen Tausende Menschen gleichzeitig bedient werden.

Funktionen



Boxentypen



Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Elderly
Care

Hotels

Casinos

Arenas



Marine



Restaurants



Banquet Line

Dämmisolierte Boxen für die Aufbewahrung und Beförderung von Lebensmitteln mit dem Fassungsvermögen GN2/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige frei eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die für die Wiederherstellung der Wärme oder Kälte nach wiederholtem Öffnen der Türe benötigt wird, bieten wir standardmäßig eine Umluftheizung und Kompressorkühlung an.

Die neutralen Versionen können mit einer eutektischen Platte ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Alle Produkte der Banquet Line mit aktiver Heizung oder Kühlung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V. Ab März 2020 ist dieses Produkt mit 110-120 V für Einheiten mit Kompressorkühlung und Umluftheizung erhältlich.

Banquet Line Ambient

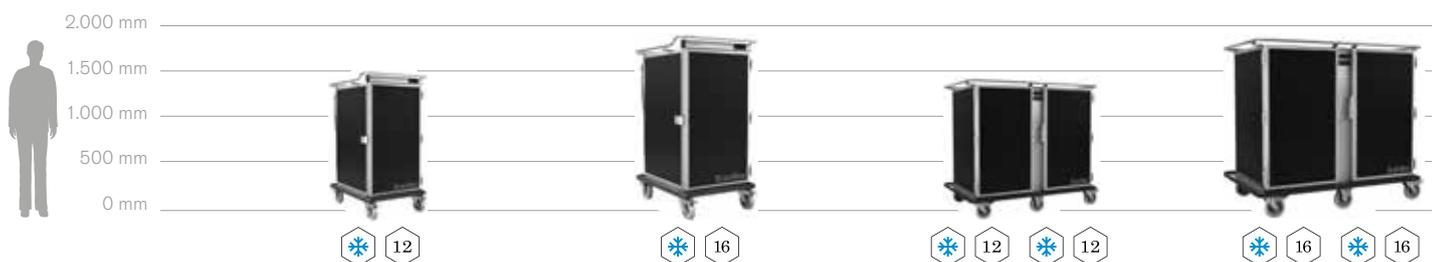
Banquet Line Hot



Bezeichnung	Banquet Line A12	Banquet Line A16	Banquet Line H12	Banquet Line H16
Artikelnummer	192401-8	192600-1	192411-7	192640-1
Kapazität*	24 x GN 1/1 12 x GN 2/1	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1	24 x GN 1/1 12 x GN 2/1	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1
Abmessungen BxHxT	740 x 1.390 x 910 mm	740 x 1.710 x 910 mm	740 x 1.440 x 910 mm	740 x 1.760 x 910 mm
Gewicht	68 kg	76 kg	75 kg	83 kg
Verbrauch (W/A)**	-	-	K: 1.830/7,98	K: 1.830/7,98

Banquet Line Active Cooling

Banquet Line Duo Active Cooling

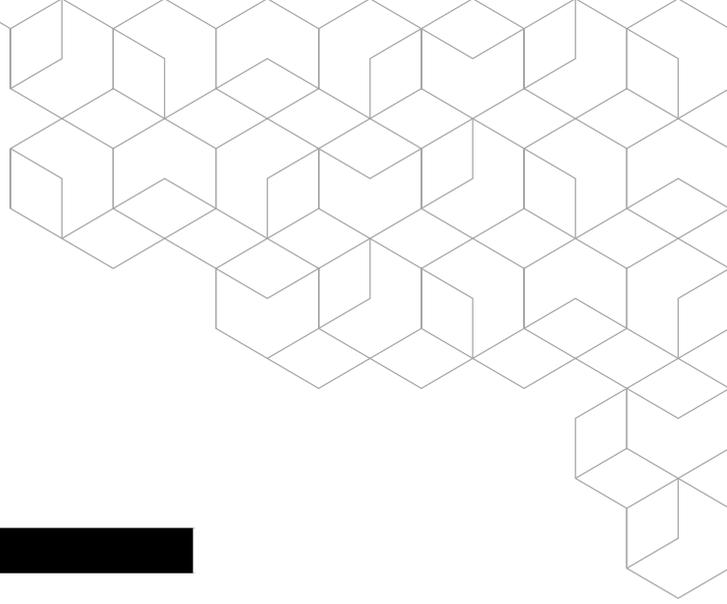


Bezeichnung	Banquet Line AC12	Banquet Line AC16	Banquet Line Duo AC12 + AC12	Banquet Line Duo AC16 + AC16
Artikelnummer	196120-1	196140-1	196170-1	196190-1
Kapazität*	24 x GN 1/1 12 x GN 2/1	32 x GN 1/1 16 x GN 2/1	48 x GN 1/1 24 x GN 2/1	64 x GN 1/1 32 x GN 2/1
Abmessungen BxHxT	740 x 1.440 x 990 mm	740 x 1.760 x 990 mm	1.525 x 1.390 x 990 mm	1.525 x 1.710 x 990 mm
Gewicht	91 kg	99 kg	180 kg	196 kg
Verbrauch (W/A)**	KP: 273/2,1	KP: 273/2,1	KP: +546/4,2	KP: +546/4,2

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

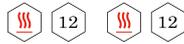
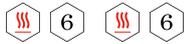
**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se



Banquet Line Combo Hot

Banquet Line Duo Hot



Banquet Line Combo H6 + H6

Banquet Line Duo H12 + H12

Banquet Line Duo H16 + H16

192100-1

192670-1

192680-1

24 x GN 1/1 | 12 x GN 2/1

48 x GN 1/1 | 24 x GN 2/1

64 x GN 1/1 | 32 x GN 2/1

740 x 1.605 x 910 mm

1.525 x 1.390 x 910 mm

1.525 x 1.710 x 910 mm

96 kg

134 kg

154 kg

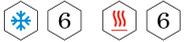
K: 1.720/7,52

K: 2.060/9,0

K: 2.060/9,0

Banquet Line Combo Active Cooling + Hot

Banquet Line Duo Active Cooling + Hot



Banquet Line Combo AC6 + H6

Banquet Line Duo AC12 + H12

Banquet Line Duo AC16 + H16

196210-1

196240-1

196260-1

12 + 12 x GN 1/1 | 6 + 6x GN 2/1

24 + 24 x GN 1/1 |
12 + 12 x GN 2/1

32 + 32 x GN 1/1 |
16 + 16 x GN 2/1

740 x 1.605 x 990 mm

1.525 x 1.390 x 990 mm

1.525 x 1.710 x 990 mm

100 kg

159 kg

179 kg

K: 860/3,76 | KP: 273/2,1

K: 1830/7,98 | KP: 273/2,1

K: 1830/7,98 | KP: 273/2,1

Under Counter

Vielseitigkeit für Lounges und kleinere Servierbereiche

Die Under Counter Line ist darauf ausgelegt, unter Buffets sowie Ausgabestellen, Küchenregale und Tische zu passen. Die Under Counter Line ist vielseitig einsetzbar und kann sowohl stationär als auch als mobile externe Catering-Box verwendet werden.

Funktionen



Ausführung



Beliebte Segmente



Hotels



Casinos



Arenas



Restaurants

Boxentypen



Kapazität



Dämmisolierte Warmhalteboxen für die Aufbewahrung und Beförderung von warmen Lebensmitteln in einem kompakten Bereich mit dem Fassungsvermögen GN1/1 oder GN2/1. Die Temperatur kann über eine Digitalanzeige eingestellt werden und diese zeigt an, wann die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Um die Zeit zu minimieren, die

für die Wiederherstellung der Wärme nach mehrmaligem Öffnen der Türe benötigt wird, ist die Umluftheizung die bessere Option.

Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden.

Alle Under Counter-Produkte mit aktiver Heizung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.



Under Counter | **Under Counter Banquet**



Bezeichnung	Under Counter H5	Under Counter Banquet H5
Artikelnummer	198078-1	198104-1
Kapazität*	5 x GN 1/1	10 x GN1/1 5 x GN2/1
Abmessungen BxHxT	540 x 808 x 810 mm	740 x 808 x 910 mm
Gewicht	44 kg	61 kg
Verbrauch (W/A)**	S: 253/1,11	K: 860/3,76

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.
 **S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se

Banquet Master

Für effiziente große Caterings und Banketts

Nachdem Sie Ihre Lebensmittel im Kombiofen zubereitet haben, können Sie das Gestell ganz einfach direkt in den Banquet Master schieben. Diese Box ist ideal für Großküchen, in denen Effizienz und Temperaturregulierung wichtig sind. Die Gefahr von Verschüttungen und Verbrennungen wird erheblich gemindert, da Formen und Teller nicht separat zwischen Ihrem Ofen und dem Banquet Master hin und her bewegt werden.

Funktionen



Boxentypen



Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Hotels



Education



Casinos



Arenas



Marine



Restaurants



Banquet Master

Dämmisolierte Boxen, die in die Roll-In-Gestelle unterschiedlicher Kombiöfen und zu mehreren Größen passen. ScanBox einzigartiges EOR-System macht es möglich, dass das Roll-In-Gestell angehoben und im Banquet Master untergebracht werden kann, um es ganz einfach zu transportieren. Unendlich variable Temperatureinstellungen und der Luftbefeuchter ermöglichen eine vollständige Temperaturkontrolle und ideale Lebensmittelqualität. Eine LED-Anzeige zeigt an, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht ist. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von Magneten offengehalten. Banquet

Master ist für gewöhnliche und beschichtete Gestelle erhältlich.

Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Alle Banquet Master-Produkte mit aktiver Heizung oder Kühlung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V. Ab März 2020 ist dieses Produkt mit 110-120 V für Einheiten mit Kompressorkühlung und Umluftheizung erhältlich.

Banquet Master H20



Bezeichnung	Banquet Master H20 Rational 201	Banquet Master H20 Hounö 1.20 Roll-in	Banquet Master H20 Electrolux AOS 201	Banquet Master H40 Rational 202
Artikelnummer	153211-8	152311-5	145101-2	153310-1
Kapazität*	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	770 x 1.915 x 1040 mm	770 x 1.980 x 1040 mm	850 x 1.901 x 1000 mm	970 x 1.932 x 1.160 mm
Gewicht	80 kg	83 kg	84 kg	119 kg
Verbrauch (W/A)**	K: 1.830/7,98	K: 1.830/7,98	K: 1.830/7,98	K: 1.830/7,98

Banquet Master AC



Bezeichnung	Banquet Master AC20 Rational 201	Banquet Master AC40 Rational 202
Artikelnummer	153212-1	153311-1
Kapazität*	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	770 x 1.915 x 1.150 mm	970 x 1.932 x 1.270 mm
Gewicht	130 kg	153 kg
Verbrauch (W/A)**	KP: 273/2,1	KP: 273/2,1

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se



Banquet Master H40 Hounö 2.20 Roll-in	Banquet Master H40 AOS 202	Banquet Master H40 MKN
145105-1	146101-1	158100-1
40 x GN 1/1	40 x GN 1/1	40 x GN 1/1
970 x 1.943 x 1.160 mm	1.000 x 1.953 x 1.160 mm	900 x 2.050 x 1.160 mm
120 kg	124 kg	117 kg
K: 1.830/7,98	K: 1.830/7,98	K: 1.830/7,98

Food2Go

Effizientes mobiles Aufbewahren und Servieren von Lebensmittel

Dies ist eine mobile Servierstation auf Basis Cook Serve. Sie ist sehr kosteneffektiv und wird zu einem verlässlichen Bindeglied in Ihrem Lebensmittelverteilungssystem. Diese Lösung passt unter anderem ideal zu Catering-Firmen, Krankenhäusern und Schulen.

Funktionen



Boxentypen



Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Elderly
Care



Health
Care



Hotels



Casinos



Arenas



Die stabile und leichte Bauweise garantiert leichte Manövrierfähigkeit und Haltbarkeit. Zu den Standard-Merkmalen zählen unter LED-Leuchten, die anzeigen, wenn die ausgewählte Temperatur erreicht wurde, eine einstellbare Dampfventilation, entfernbare Gestelle sowie ein Zentralbremssystem. Die Installation dauert nur wenige Sekunden und benötigt nur einen einphasigen Stromanschluss. Sie verfügen über eine große Auswahl an Extras, mit denen Sie Food2Go auf Ihre besonderen Anforderungen anpassen können.

In der Einheit können Teller, Einzelportionen und Behälter transportiert werden. Die großzügige Oberfläche kann bis zu drei GN 1/1-Behälter in voller Größe mit zwei eingebauten GN 1/1 Keramik-Heizplatten

unterbringen, um sicherzustellen, dass die Temperaturen während der Ausgabe der Lebensmittel konstant bleiben.

Die neutralen Versionen sind mit einem eutektischen Plattenhalter ausgestattet, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Food2Go Ambient + Hot

Food2Go Active Cooling + Hot



Bezeichnung	Food2Go A7 + H7	Food2Go AC7 + H7
Artikelnummer	198030-1	198023-1
Kapazität*	7 + 7 x GN 1/1	7 + 7 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	780 x 1.357 x 1.320 mm	780 x 1.357 x 1.320 mm
Gewicht	120 kg	140 kg
Verbrauch (W/A)**	K: 729/3,18	K + KP: 864/4,23

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Food2Go – Sonderausstattung



Bezeichnung	Food2Go Tray Holder	Food2Go Tray Slide	Food2Go Condiment Holder	Food2Go Dustbin Holder
Artikelnummer	351118-1	351119-1	351121-1	351122-1
Beschreibung	Hält Tablett und kann zum besseren Transport ganz einfach heruntergeklappt werden.	Für leichten Umgang mit Tablett beim Bedienen der Kunden. Kann leicht heruntergeklappt werden.	An dem Wagen kann ein Rahmen angebracht werden, in dem Utensilien, Gewürze, Servietten usw. aufbewahrt werden können.	Ein Rahmen, an dem ein Behälter oder eine Plastiktüte für Abfälle aufgehängt werden kann. Wird an den „Tray Holder“ angebracht.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se

Bakery Line

Optimal, um Backwaren aufzubackern und warm oder kalt zu halten.

Eine dämmisolierte Box für die Verteilung und Aufbewahrung neutraler, erwärmter oder kalter Backwaren. Die Bakery Box ist für zwei verschiedene Tablettgrößen erhältlich. Durch die ergonomischen Drück/Zieh-Griffe und die großen Rollen kann die Bakery Box leicht und sicher gesteuert werden.

Funktionen



Boxentypen



Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Alle Boxen der Bakery Line sind für die Aufbewahrung von neutralen, warmen oder kalten Backwaren dämmisoliert. Erhältlich in zwei verschiedenen Tablettgrößen, 400x600mm und 450-460x600mm. Die Tür kann bis zu 270° weit geöffnet werden und wird in geöffnetem Zustand von einem Magneten gehalten. Durch die ergonomischen eingelassenen Griffe und die großen Rollen kann die Bakery Box leicht und sicher gesteuert werden. Der Wagen kann in einem Kühlraum aufbewahrt oder mit eutektischen Platten in den Fächern gekühlt werden. L-förmige abnehmbare Auflageschienen für die optimale Flächennutzung.

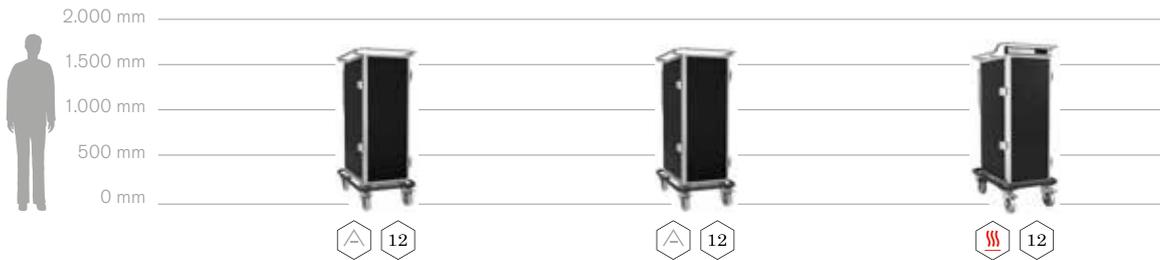
Die neutrale Versionen können mit einer eutektischen Platte ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer können auf bis zu +90°C eingestellt werden. Die Kältefächer können auf bis zu +3-10°C eingestellt werden.

Alle Produkte der Bakery Line mit aktiver Heizung oder Kühlung haben eine 1-phasige Netzfrequenz von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240V. Ab März 2020 ist dieses Produkt mit 110-120V für Einheiten mit Kompressorkühlung und Umluftheizung erhältlich.



Bakery Box Ambient

Bakery Box Hot



Bezeichnung	Bakery Box A12 400x600	Bakery Box A12 450-460x600	Bakery Box H12 400x600
Artikelnummer	600101-2	600105-1	198112-1
Kapazität*	12 x 400 x 600	12 x 450-460 x 600	12 x 400 x 600
Abmessungen BxHxT	615 x 1.630 x 810 mm	675 x 1.630 x 810 mm	615 x 1.680 x 850 mm
Gewicht	70 kg	72 kg	77 kg
Verbrauch (W/A)**	-	-	K: 1.280/5,58

Bakery Box Hot

Bakery Box Active Cooling



Bezeichnung	Bakery Box H12 450-460x600	Bakery Box AC12 400x600	Bakery Box AC12 450-460x600
Artikelnummer	198111-1	600103-1	600100-2
Kapazität*	12 x 450-460 x 600	12 x 400 x 600	12 x 450-460 x 600
Abmessungen BxHxT	675 x 1.680 x 850 mm	615 x 1.680 x 1.000 mm	675 x 1.680 x 1.000 mm
Gewicht	79 kg	93 kg	95 kg
Verbrauch (W/A)**	K: 1.830/7,98	KP: 273/2,1	KP: 273/2,1

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 100 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se

Stapelbare Boxen

Sicheres und einfaches Catering im kleinen Maßstab

Stapelbare und isolierte Transportboxen sind hervorragend dafür geeignet, warme und kalte Lebensmittel für kurze Zeit oder für kurze Strecken aufzubewahren beziehungsweise zu transportieren. Ideal für kleinere Caterings geeignet, bei denen Sie eine problemlose Transportlösung für kleinere Mengen Lebensmittel benötigen – oder als Ergänzung zu größeren Bankett-Wagen. Verwenden Sie einen Wagen für den einfachen Transport, um neue Maßstäbe in puncto Nutzen und Flexibilität zu erreichen.

Funktionen



Boxentypen



Ausführung



Kapazität



Beliebte Segmente



Elderly
Care

Health
Care

Education

Hotels

Restaurants



Stapelbare Boxen

Stapelbare

Boxen mit der gleichen beständigen und flexiblen Bauweise wie unsere Boxen in voller Größe. Entfernbare U-förmige Auflageschienen aus rostfreiem Stahl zur optimalen Luftzirkulation und einfachen Reinigung.

Lightweight

Aus beständigem EPP-Kunststoff hergestellt, der das Produkt sehr leicht und einfach zu bedienen macht.

Kängabox

Aus EPP-Kunststoff hergestellt und sehr leicht. Schockabsorbierende Bauweise für optimalen Schutz sensibler Inhalte. Exzellente dämmisolierende Eigenschaften ermöglichen eine Verwendung der Box von -40°C bis +120°C.

Die neutrale Versionen können mit eutektischen Platten ausgestattet werden, um den Transport von gekühlten Lebensmitteln zu ermöglichen. Die Warmhaltefächer werden statisch auf +80°C erhitzt.

Alle stapelbaren Produkte mit aktiver Heizung haben eine 1-phasige Versorgungsspannung von 50-60 Hz und eine Netzspannung von 220-240 V.

Stapelbar – Umgebungstemp. oder Heiß

Lightweight – Kalt oder heiß



Bezeichnung	SBK 4	SBE 4	Lightweight Cold	Lightweight Hot Electrical
Artikelnummer	100401-9	110401-7	12098	12099
Kapazität*	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1	5 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Abmessungen BxHxT	460 x 510 x 635 mm	460 x 455 x 635 mm	410 x 540 x 640 mm	410 x 540 x 640 mm
Gewicht	17 kg	17 kg	5 kg	8 kg
Verbrauch (W/A)**	–	S: 330/1,50	–	S: 200/1,1

Kängabox

Trolleys

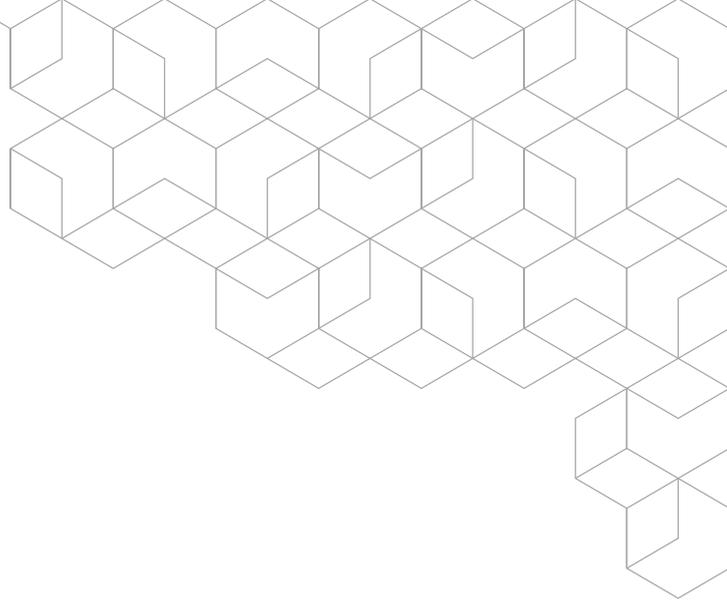


Bezeichnung	Kängabox Expert GN1/1 Black	Kängabox Expert GN1/2 Black	Kängabox Professional	Frame Trolley
Artikelnummer	EX1257-SZ	EX2217-SZ	PR3217-SZ Black / PR3217-BU Blue PR3217-RT Red	201001-5
Kapazität*	46 Liter	19 Liter	39 Liter	–
Abmessungen BxHxT	400 x 320 x 600 mm	330 x 280 x 390 mm	400 x 290 x 675 mm	450 x 170 x 635 mm
Gewicht	2 kg	1 kg	2 kg	9 kg
Verbrauch (W/A)**	–	–	–	–

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se



Kängabox



Kängabox Tower GN1/1 Black	Kängabox Trip Black
TW8545-SZ	TP1310-SZ
8 x GN 1/1	20 Liter
465 x 660 x 635 mm	285 x 365 x 380 mm
5 kg	1 kg
-	-



Flatbed Trolley	Shelf Trolley 2 Levels	Flatbed Trolley Cross Country
201002-3	201004-9	201007-1
-	-	-
450 x 190 x 630 mm	450 x 577 / 277 x 630 mm	630 x 1.100 x 850 mm
11 kg	16 kg	27 kg
-	-	-

Weitere Produkte

Basic Line

Ein einfacher, aber dennoch robuster Wagen zur Aufbewahrung und Beförderung warmer Lebensmittel. Feste statische Erhitzung bei +80°C mit Anzeige, wenn die Temperatur erreicht wurde. Einstellbare Belüftung zur Feuchtigkeitsregulierung und große Lenkrollen zum einfachen Bewegen.

SRS Box

Eine dämmisolierte Box, die für unterschiedliche Arten von Tablett und Körben geeignet ist, die in kommerziellen Küchen gängig sind. In den Boxen können eutektische Platten untergebracht werden, um während des Transports Lebensmittel kühl zu halten.

Plated Line

Ein leichter und zugleich robuster Wagen zum Warmhalten und Transportieren von Speisen mit einem Fassungsvermögen von bis zu 128 Tellern. Die Größe der Box ist auf verschiedene Tellergrößen angepasst.

Hold2Serve

Statisch erhitzter Schrank mit vollständiger thermischer Isolierung und zwei einstellbaren Feuchtigkeitsauslässen. Mit einem Temperaturbereich von +30°C bis +120°C kann dieses Produkt als Einheit zur (langsamen) Zubereitung und Aufbewahrung verwendet werden.

Basic Line	SRS Box	Plated Line	
Bezeichnung	Basic Line H12	SRS Box	Plated Line H96
Artikelnummer	600007-7	195560-6	198190-1
Kapazität*	12 x GN 1/1	-	Ø 222 = 128 Teller Ø 254 = 96 Teller Ø 324 = 64
Abmessungen BxHxT	540 x 1.390 x 810 mm	810 x 1.640 x 580 mm	890 x 1.760 x 960 mm
Gewicht	55 kg	64 kg	89 kg
Verbrauch (W/A)**	S: 570/2,7	-	K: 1.830/7,98



Hold2Serve



Bezeichnung	Hold2Serve 031	Hold2Serve 051
Artikelnummer	CSC031E.SB	CSC051E.SB
Kapazität*	3 x GN1/1	5 x GN1/1
Abmessungen BxHxT	450 x 405 x 635 mm	450 x 555 x 635 mm
Gewicht	22 kg	27 kg
Verbrauch (W/A)**	700/3,1	1.000/4,4

*Kapazität auf Basis eines Standard-Abstands von 80 mm zwischen den Auflageschienen. Möglichkeit für kundenspezifische Abstände.

**S = statische Heizung K = Umluftheizung P = Peltier-Kühlung KP = Kompressorkühlung.

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se

Zubehör

Dies ist eine Auswahl unserer zahlreichen preisgünstigen Optionen, mit denen Sie Ihr ScanBox-Produkt an Ihre Anforderungen anpassen und bestimmte Betriebsabläufe verbessern können.

Außenseite – Farbe der Box



	Farbe Schwarz (RAL 9005)	Farbe Rot (RAL 3003)	Farbe Grau (RAL 7042)	Logo mit Wiedererkennungswert
Bezeichnung	Farbe Schwarz (RAL 9005)	Farbe Rot (RAL 3003)	Farbe Grau (RAL 7042)	Logo mit Wiedererkennungswert
Artikelnummer	Standard	302020-1	302030-1	303010-2
Beschreibung	Heben Sie Ihre Boxen von anderen ab! Drei unterschiedliche Farben kostenlos erhältlich.	Heben Sie Ihre Boxen von anderen ab! Drei unterschiedliche Farben kostenlos erhältlich.	Heben Sie Ihre Boxen von anderen ab! Drei unterschiedliche Farben kostenlos erhältlich.	Bewerben Sie Ihre Marke oder heben Sie Ihre Boxen nach Ihren Wünschen von anderen ab.

Außenseite – Glastüren & Glasfenster

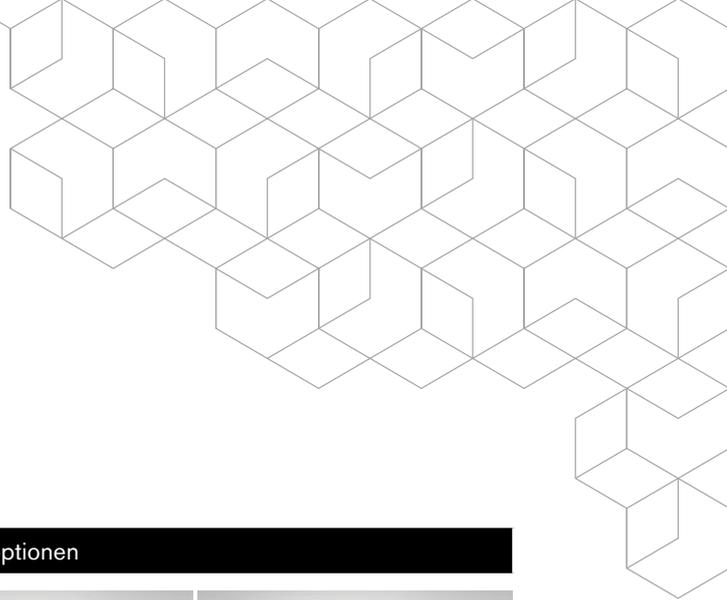


	Glastüre mit LED-Licht (Ergo Line A/H/AC12)	Glastüre mit LED-Licht (Ergo Line A/H/AC14)	Glasfenster 4 Auflageschienen	Glasfenster 6 Auflageschienen
Bezeichnung	Glastüre mit LED-Licht (Ergo Line A/H/AC12)	Glastüre mit LED-Licht (Ergo Line A/H/AC14)	Glasfenster 4 Auflageschienen	Glasfenster 6 Auflageschienen
Artikelnummer	301084-1	301088-2	351179-1	351180-1
Beschreibung	Zeigt die Lebensmittel, Backwaren und Getränke in Ihrer Box elegant an.	Zeigt die Lebensmittel, Backwaren und Getränke in Ihrer Box elegant an.	Mit dem Glasfenster können Sie den Inhalt der Box einsehen, ohne die Türe öffnen zu müssen. Ideal, um die Türe nicht öfter als notwendig zu öffnen.	Mit dem Glasfenster können Sie den Inhalt der Box einsehen, ohne die Türe öffnen zu müssen. Ideal, um die Türe nicht öfter als notwendig zu öffnen.

Außenseite – Rollen



	160 mm CKN (Edelstahl)	125 mm Verchromt	200 mm Verchromt	200 mm Schaumstofffüllung*
Bezeichnung	160 mm CKN (Edelstahl)	125 mm Verchromt	200 mm Verchromt	200 mm Schaumstofffüllung*
Artikelnummer	301040-2	301017-9	301075-1	301037-3
Beschreibung	Doppelt abgedichtete Edelstahlhänger mit Schmiermittel- und Nylon-dichtung. Spülmaschinenfest.	Elastische, markierungsfreie Rolle mit geringer Geräusentwicklung und Präzisionskugellager.	Elastische, markierungsfreie Rolle mit geringer Geräusentwicklung und Präzisionskugellager.	Läuft glatter und weicher auf der Oberfläche.



		Edelstahloptionen	
			
Signature Full Cover	Time-2-Eat	Innenraum aus Edelstahl	Außenseite aus Edelstahl
351127-1	351128-1	301063-1	301042-2
Bewerben Sie Ihre eigene Marke und/oder Ihr Logo auf einer vollständig beschichteten Box.	Dreiseitiges Design mit Wiedererkennungswert für Orte, an denen sich Kinder aufhalten, wie beispielsweise Schulen oder Krankenhäuser.	-	-

Außenseite – Griffe			
			
Glasfenster 8 Auflageschienen	Glasfenster 12 und 14 Auflageschienen	Einhändiger Griff	Einhändiger Griff mit Verriegelungssperre
351181-1	301018-7	301054-1	351008-2
Mit dem Glasfenster können Sie den Inhalt der Box einsehen, ohne die Türe öffnen zu müssen. Ideal, um die Türe nicht öfter als notwendig zu öffnen.	Mit dem Glasfenster können Sie den Inhalt der Box einsehen, ohne die Türe öffnen zu müssen. Ideal, um die Türe nicht öfter als notwendig zu öffnen.	Ergonomische Griffe mit einfacher Funktion zum Öffnen/Schließen.	Ergonomische Griffe mit einfacher Funktion zum Öffnen/Schließen. Der Verschluss schützt die Lebensmittel vor unerwünschten Besuchern.

Außenseite – Bremsen		Außenseite – Ergo Drive+	
			
Cross Country 400 mm**	Zentralbremssystem 160 mm Edelstahlrollen	Zentralbremssystem 160 mm verchromte Rollen	Ergo Drive+ Motorisiertes Fahrgestell
341001-6	301087-1	301046-2	351100-1
Geeignet für Hindernisse und schwierige Oberflächen wie Bordsteine, Schnee, Schlamm und Kies.	Die Schwenkrollen können mit dem Fuß fixiert werden. 160 mm CKN-Rollen.	Die Schwenkrollen können mit dem Fuß fixiert werden. 160 mm verchromte Rollen.	Geschwindigkeitsregulierung, Notbremse und eingebautes Ladegerät.

* Schaumstoffgefüllte Rollen sind nicht mit der Zentralbremse kompatibel.

** Cross Country-Rollen erhöhen die Produkttiefe und Produktbreite um 40 mm.

Zubehör

Dies ist eine Auswahl unserer zahlreichen preisgünstigen Optionen, mit denen Sie Ihr ScanBox-Produkt an Ihre Anforderungen anpassen und bestimmte Betriebsabläufe verbessern können.

Außenseite – Griffe & Zugstangen



Bezeichnung	Ergonomischer Druck/Ziehgriff 420 mm	Verzinkte Zugstange - VE	Zugstange aus Edelstahl	Kartenhalter A4 / A5 / A6
Artikelnummer	301058-1	302001-3	302002-2	301015-1 / 301015-2 / 301015-3
Beschreibung	Ein ergonomischer Druck/Ziehgriff an der Rückseite gibt Ihnen die volle Kontrolle und trägt zu einem guten Arbeitsumfeld bei.	Fassen Sie mehrere Boxen zusammen, sodass sie von einer Person gezogen werden können. Die VE-Zugstange ist nur für die Ergo Line und die Zugstange aus Edelstahl für die anderen Modelle erhältlich.	Fassen Sie mehrere Boxen zusammen, sodass sie von einer Person gezogen werden können. Die Zugstange aus Edelstahl passt zu allen Boxen.	Zur leichten Wiedererkennung der Boxen oder zur Inhaltsbeschreibung.

Innenseite – Heizung & Kühlung



Bezeichnung	Umluftheizung*	Kompressorkühlung*	Eutektische Platte	Auflageschienen für eutektische Platte
Artikelnummer	351004-1	302012-8	301001-4	301010-5
Beschreibung	Zur besseren gleichmäßigen Temperaturverteilung und schnelleren Erwärmung.	Zur besseren gleichmäßigen Temperaturverteilung und schnelleren Kühlung. Erhöht die Tiefe von Ergo Line-Produkten um 60 mm.	Für die Kühlung der umgebenden Boxen, sorgt für eine gleichmäßigere Verteilung der Kälte und benötigt wenig Platz im Inneren der Box.	-

Innenseite – Regale & Gitter



Bezeichnung	Aluminiumablage GN 1/1	Aluminiumablage GN 2/1	Aluminiumablage Plated Line	Gitter aus Edelstahl GN 1/1
Artikelnummer	301005-5	301006-6	301007-7	301014-7
Beschreibung	-	-	-	-

*Standard bei Banquet Line

ngen **Sonderverpackung – Holzkisten**



	Holzkrise 800 x 1200 mm	Holzkrise 950 x 1150 mm	Holzkrise 950 x 600 mm
	710636-1	710637-1	710638-1
	Verstärkte Verpackung für den Versand unter widrigen Bedingungen	Verstärkte Verpackung für den Versand unter widrigen Bedingungen	Verstärkte Verpackung für den Versand unter widrigen Bedingungen



Sonderverpackung – Metallgitter



	Gitter aus Edelstahl GN 2/1	Klappbare Ablagehalterung
	301019-5	301016-1
	–	Hält Ablagen an Ort und Stelle und kann zum besseren Transport einfach heruntergeklappt werden.

Stecker

Nachstehend finden Sie verschiedene Stecker, die wir weltweit anbieten. Bitte teilen Sie uns den Stecker mit, den Sie möchten, wenn Sie eine Angebotsanfrage stellen und Ihre Bestellung aufgeben.

Stecker



Bezeichnung	IEC 60309 16 A-250 V	Typ B	Typ D	Typ E
Artikelnummer	301026-1	–	–	–
Beschreibung	–	Nord- und Mittelamerika, einschließlich USA, Kanada und Japan.	Wird hauptsächlich in Indien, Sri Lanka, Nepal und Namibia verwendet. Wird auch in anderen Teilen Asiens und Afrikas verwendet.	Wird hauptsächlich in Frankreich, Belgien, der Slowakei und Tunesien verwendet. Wird auch in anderen Teilen Europas, Asiens und Afrikas verwendet.

Stecker



Bezeichnung	Typ J	Typ K	Typ L	Typ M
Artikelnummer	–	–	–	–
Beschreibung	Wird in der Schweiz, Jordanien, Liechtenstein, Madagaskar, den Malediven und Ruanda verwendet.	Wird in Dänemark, Grönland, Bangladesch, den Färöer Inseln, Guinea, Madagaskar, den Malediven, Saint Vincent und die Grenadinen und im Senegal verwendet.	Wird in Italien, Chile, Eritrea, Äthiopien, Libyen, den Malediven, San Marino, der Syrischen Arabischen Republik und in Uruguay verwendet.	Wird hauptsächlich im südlichen Teil von Afrika, einschließlich Südafrika, Lesotho und Swasiland, verwendet. Wird auch in Teilen Asiens verwendet.



Typ F (Schuko)	Typ G	Typ H	Typ I
–	–	–	–
Wird hauptsächlich in Nordwest-europa verwendet. Wird auch in anderen Teilen Europas, Asiens, Südamerikas und Afrikas verwendet.	Wird hauptsächlich im VK, Irland, Zypern, Malta, Malaysia, Singapur und Hong Kong verwendet. Wird auch in einigen Teilen Asiens, Nord-amerikas und Afrikas verwendet.	Wird in Israel verwendet.	Wird hauptsächlich in Australien, Neuseeland, Papua Neuguinea und Argentinien verwendet. Wird auch in einigen Teilen Asiens verwendet.



Typ N
–
Wird in Brasilien und Südafrika verwendet.

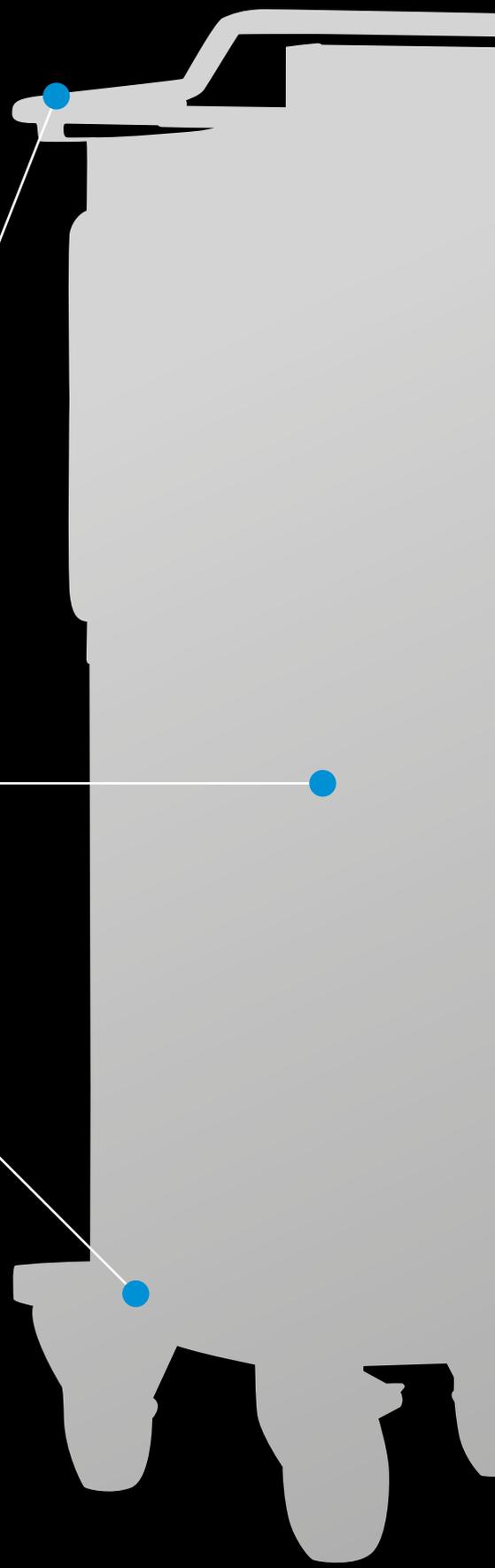
Custom Made

Maßgeschneidert !

Die flexible Bauweise und effiziente Produktionsmethode von ScanBox bietet einzigartige Möglichkeiten. Dies ermöglicht uns die Herstellung speziell angefertigter Boxen, die auf Ihre Anforderungen angepasst sind, ganz gleich, ob es um die Verstaung von Tablets mit spezieller Größe, die Optimierung des Fassungsvermögens oder die Konfiguration der Einheitenfunktionen geht. Wir kümmern uns darum!

Kontaktieren Sie Ihren Händler, um weitere Informationen und Angebote einzuholen, oder füllen Sie das Formular auf der Custom Made-Produktseite unter scanbox.se aus.

Oberrahmen anpassen

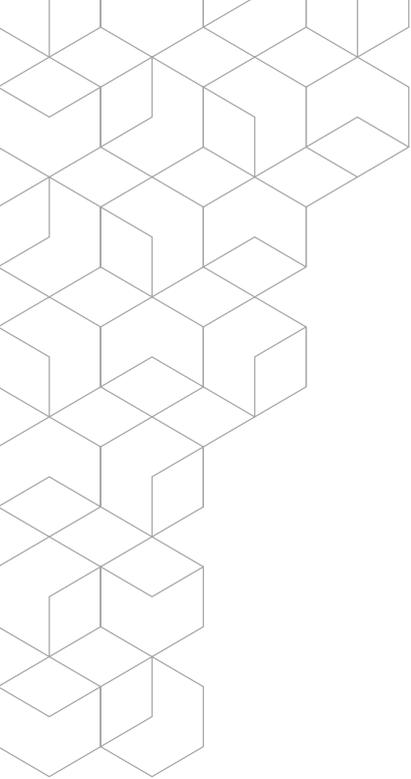
The diagram shows a grey silhouette of a ScanBox container. Four blue circular markers are placed at the top-left corner, the middle-right side, the bottom-left corner, and the bottom-right corner. White lines connect these markers to text labels: 'Oberrahmen anpassen' (top-left), 'Abstand zwischen Auflageschienen anpassen' (middle-right), 'Abmessungen anpassen' (bottom-left), and 'Breite einstellen' (bottom-right).

**Abstand zwischen
Auflageschienen anpassen**

**Abmessungen
anpassen**

Breite einstellen

Die vollständigen technischen Spezifikationen finden Sie unter scanbox.se.



ScanBox

P.O. Box 13
SE-293 21 Olofström
Schweden

Telefon +46 (0) 454 30 83 00

E-Mail info@scanbox.se

scanbox.se

sfd swiss food display gmbh

Eichirebenweg 2
CH-5614 Sarmenstorf

contact@sfd.swiss
+41 56 610 80 86
www.speisenverteilssysteme.ch

