



BLU'LINE

Los 30 años de experiencia en la fabricación de sistemas de transporte de comidas, hacen que Etol sea el pionero de la tecnología en el Catering y el Equipamiento hostelero. Este conocimiento se ha convertido en realidad con una nueva línea de producto, que se distingue por su gran calidad y flexibilidad: blu'line.

Durabilidad, fácil manejo, limpieza, higiene, variada y alta funcionalidad, conforman el perfil característico del producto, y solo hay una obligación: la satisfacción del cliente.



BLU'BOX

› **blu'box 13 standard.** Modelos Standard (contenedor de transporte autónomo pasivo para mantener la comida caliente o fría en cubetas GN) y **Standard Cool** (Incluye placa enfriadora que se sujeta en la tapa del contenedor).

Ref.	Modelo	cm
183.635	a Standard	63 x 37 x 20,5
183.636	a Standard Cool	63 x 37 x 23,5

› **blu'box 26 standard.** Modelos Standard y Standard Cool.

Ref.	Modelo	cm
140.803	b Standard	63 x 37 x 30,8
140.804	b Standard Cool	63 x 37 x 33,8

› **blu'box 26 plus.** Inteligente principio de construcción modular que permite un almacenaje fácil y ahorrar espacio. Permite mantener caliente la comida o enfriarla en cubetas GN 1/1 u otras medidas GN.

Modelos:

(c) **Plus.** Contenedor transporte autónomo (pasivo) para mantener la comida caliente o fría en cubetas GN. Contiene tapón de cierre.

(d) **Plus Hot.** Para calentar comidas en cubetas GN. Contiene tapón de cierre, resistencia y cable de conexión.

(e) **Plus Liquid.** Contenedor transporte autónomo (pasivo) para mantener bebidas calientes o frías. Contiene cubeta GN 1/1 para líquidos con tapa encajable, grifo y tapón de cierre.

(f) **Plus Cool.** Contenedor transporte autónomo. Enfría comidas en cubeta GN. Tapa superior con bandeja enfriadora. Tapón de cierre.

(g) **Plus Liquid Cool.** Contenedor transporte autónomo para bebidas. Cubeta GN 1/1 para líquidos, grifo, tapa superior con bandeja enfriadora y tapón de cierre.

Ref.	Modelo	cm
140.805	a Plus	63 x 37 x 30,8
140.703	b Plus Hot.	63 x 37 x 30,8
140.806	c Plus Liquid.	63 x 37 x 30,8
140.704	d Plus Cool.	63 x 37 x 33,8
140.708	e Plus Liquid Cool.	63 x 37 x 33,8



Características generales

Material:

- Polipropileno resistente a golpes. Inocuo, resistente a la lejía, antibacterias.
- Aislamiento puro.
- Cierres y anclajes de poliamida.
- Fácil limpieza

Posibilidades de transporte:

- Transporte de comidas calientes y frías.
- Transporte de bebidas caliente y frías.

Temperatura min-máx:

- -20°C hasta +100°C.
- Hasta 130°C para desinfección térmica (lavavajillas).

Otros:

- Conexión a la red (230 V AC 1N 50 Hz).
- Todos los productos son apilables.
- Sencilla sustitución de piezas.
- Medidas Gastronorm y Euronorm
- Tecnología térmica moderna y autoregurable.
- Fácil montaje de las placas calefactoras.
- Ámplias posibilidades de montaje.
- Apto para lavavajillas.



BLU'BOX 52

› Está disponible en versión Gastronorm GN y versión Gastronorm / Euronorm. Desarrollado mediante el principio de construcción modular para conservar las comidas frías o calientes, de forma activa o pasiva. Todos los accesorios son fácilmente intercambiables.

Modelos:

(a) **GN.** Concebido para el reparto de platos fríos o calientes. Capacidad para 2 cubetas GN 1/1 y 20 cm de alto. Soporta hasta 100°C. Bandeja enfriadora opcional.

(b) **GN Hot.** Activo. Dispone de placa calefactora, fácilmente desmontable. Incluye cable de conexión.

(c) **GN / EN.** Es el primer contenedor que admite cubetas gastronorm y euronorm. Contiene 2 rejillas móviles que permiten dos anchuras.

(d) **GN / EN Hot.** Activo. Para calentar comidas en cubetas GN y EN. Dispone de placa calefactora, fácilmente desmontable, que se inserta en la puerta del contenedor. Contiene 2 rejillas, puerta con placa calefactora y cable de conexión.

Ref.	Modelo	cm
140.705	a GN	63,6 x 44,8 x 55
140.706	b GN Hot.	63 x 37 x 30,8
140.807	c GN / EN	63,6 x 49,8 x 56
140.808	d GN / EN Hot.	63,6 x 49,8 x 56

