

SDX THERMOBOX®

Keeping the right temperature



CATALOGUE PRODUITS

2024/2025


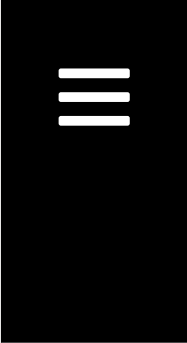







SDX THERMOBOX

Keeping the right temperature



SOMMAIRE

	SDX® THERMOBOX® Transport de plats chauds et froids dans le respect de l'hygiène et de la durabilité, à la fois pour les êtres humains et l'environnement	4
	NEUTRAL THERMOBOX® – S SDX propose une gamme complète de Thermobox® neutres, uniquement pourvues de parois isolées.	12
	COOLED THERMOBOX® – K Parce qu'extrêmement efficace, la réfrigération par compresseur est la norme la plus élevée en matière de technique réfrigérante.	18
	HEATED THERMOBOX® – F La chaleur par convection présente des avantages et une vraie valeur ajoutée ! Durée de chauffe réduite. Ventilation d'air chaud permettant de compenser les déperditions de chaleur.	24
	THERMOBOX® MIXTE Transport de plats chauds et froids dans une seule et même unité.	28
	VARIANTES Variantes adaptées de Thermobox®.	36
	ACCESSOIRES Personnalisez votre Thermobox® grâce à nos accessoires.	52

SDX THERMOBOX

Keeping the right temperature





Les ingrédients fragiles nécessitent un contrôle strict de la température pour atteindre leur plein potentiel.
La façon dont ils sont préparés et transformés a un impact significatif sur la qualité du repas.



Les ingrédients sont cuits et transformés en repas. La bonne température est indispensable à l'obtention du résultat parfait.



Tous les repas doivent être transportés à la bonne température, en garantissant la qualité et la sécurité alimentaire.
Une conception réfléchie et légère permet d'économiser de l'espace, ce qui rationalise le transport et économise des ressources.



Les ingrédients, la préparation et le transport soigneux, à la bonne température, dans Thermobox SDX®. Tout se combine parfaitement pour au final garantir un délicieux repas.

Conçu pour le transport d'aliments...



Chez SDX[®] Thermobox[®], nous aimons autant la tradition que le progrès. Si nous n'hésitons pas utiliser les technologies de pointe et sommes très à l'écoute de nos clients, nous ne procédons toutefois à des modifications que si elles constituent une réelle amélioration.

Nous analysons chaque aspect dans le détail : l'ergonomie, l'aspect pratique et, de façon générale, chaque aspect ayant trait à la durabilité.

Conserver vos aliments à la bonne température jour après jour est ce qui compte le plus pour nous.

... à la bonne température

Le maintien de la température est essentiel à bien des égards. Il sert à la fois à préserver les qualités organoleptiques de vos plats et à répondre aux impératifs d'hygiène.

Pour cela, nous avons recours à des commandes numériques pour réguler la température et à des unités bien isolées pour la maintenir pendant le transport.

... avec une faible consommation d'énergie

Pour garantir une isolation thermique optimale, nos chariots sont garnis de polyuréthane expansé sous haute pression qui relie les parois extérieure et intérieure et constitue une coque parfaitement isolante. Cela permet de conserver la nourriture à la température voulue avec une consommation d'énergie minimale et un coût d'utilisation très faible.

... avec une hygiène maximale

L'intérieur en acier inoxydable parfaitement lisse est idéal pour garantir naturellement des conditions d'hygiène optimales. La technique des guides en acier inoxydable formés par emboutissage de la tôle du coffrage intérieur garantit non seulement la résistance à l'usure, mais permet également une sécurité accrue et un nettoyage plus aisé.

... de manière ergonomique et économique

Le concept de construction pratique et simple est complété par un jeu de roues facilitant le déplacement de la cuisine à l'endroit où sont servis les repas.

Les Thermobox® SDX® sont conçues dans un souci de compacité et de légèreté minimisant l'encombrement tant lors du remisage que lors du transport. Cela vous permet d'économiser des ressources et de préserver l'environnement.

Le plateau supérieur est lisse, avec possibilités de sécuriser la charge.

Réglage électronique de la température

La tôle d'acier inoxydable est emboutie sous presse pour former les guides de rangement faciles à nettoyer et excluant tout risque de blessure.

Une paire de guides peut supporter jusqu'à 30 kg en charge.

Durée de chauffe et de réfrigération réduite

L'enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable est gage de longévité du produit et d'une hygiène optimale.

Joints de porte résistants à l'usure

Surface facile à nettoyer pour une meilleure hygiène

Roues en caoutchouc 160 mm à roulement facile et longue durée de vie





Cadre de protection
supérieur

Poids total
léger

Rendement énergétique
élevé garantissant
un coût d'utilisation réduit

Isolation par mousse
de polyuréthane
expansée
sous haute pression

Les portes
pivotent
sur 270 degrés

Porte encastrée pour
une meilleure isolation

Espaces de circulation
d'air intérieur
et répartition uniforme de
la température

Compacité et
utilisation optimale
de l'espace

Bandeau de
butée stable

Possibilité de
freinage centralisé

Bande antistatique

SDX THERMOBOX®

Une gamme complète répondant à tous vos besoins de transport.

Nous proposons une vaste gamme de produits allant des simples chariots S aux chariots K et F avec système de réfrigération ou de maintien au chaud sophistiqué.



Vous trouverez sur WWW.SDX.SE des informations sur notre gamme complète de produits avec accessoires.



* COOLED

THERMOBOX® K ECO RÉFRIGÉRATION PAR COMPRESSEUR

Les chariots K conviennent parfaitement aux plats servis froids comme au transport et à la conservation d'aliments à réchauffer plus tard.

≡ NEUTRAL

THERMOBOX® S NEUTRE

Les chariots S sont idéaux tant pour le service de plats froids que pour le transport et la conservation d'aliments à réchauffer ultérieurement.

||| HEATED

THERMOBOX® F CHALEUR PAR CONVECTION

Les chariots F sont parfaits pour la conservation des plats chauds où la qualité des aliments doit être garantie pendant toute la durée du transport.

|k COMBINATION

THERMOBOX® SF ET KF

Transport de plats chauds et froids dans une seule et même unité.

Récapitulatif technique



SÉRIE	K ECO	S	F								
COULEUR	BLEU	NOIR	ROUGE								
TYPE	RÉFRIGÉRATION	NEUTRE	CHAUFFE								
TECHNOLOGIE	COMPRESSEUR	ISOLATION UNIQUEMENT	CONVECTION								
DIMENSIONS											
INTÉRIEUR	Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable										
GUIDES	En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure										
CAPACITÉ GN1/1	4	6	8	10	12	14	8+8	10+10	12+12	14+14	12+12+12
ESPACEMENT	80 mm										
CHARGE MAXIMALE	30 kg par paire de guides										
ISOLATION	Polyuréthane										
PORTE	Encastree pour de meilleures propriétés isolantes, surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints.										
PAROIS EXTÉRIEURES ET PORTE	Plastique ABS										
CADRE SUPÉRIEUR	Cadre stable et protecteur avec coins en PVC										
CHÂSSIS PORTEUR	Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC										
ROUES	Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.										
TENSION	230 V										230 V
EFFET	190 W										550 W/1000 W



THERMOBOX® S

Un chariot neutre, bien isolé, qui peut être réfrigéré en le plaçant en chambre froide ou en y ajoutant des blocs réfrigérants SDX®.

L'intérieur est entièrement en acier inoxydable, parfaitement lisse avec guides préformés par emboutissage. Garni de polyuréthane expansé sous haute pression reliant les parois extérieure et intérieure et constituant une coque parfaitement isolante.



Vous trouverez sur WWW.SDX.SE des informations sur notre gamme complète de produits avec accessoires.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Parois extérieures :Plastique ABS.

Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.

Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.

Isolation : Polyuréthane

Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.


Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.

Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC


Châssis porteur :Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.

S : Neutre, classe d'isolation IP55.


S60

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	4 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 710 mm H : 870 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 350 mm	37 kg
	<p>Référence : 122005-ZS SDX Thermobox S60 (4 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			

S90


	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	6 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 710 mm H : 1030 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 510 mm	41 kg
	<p>Référence : 122003-ZS SDX Thermobox S90 (6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			


S120


	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	8 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 710 mm H : 1190 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670 mm	45 kg
	<p>Référence : 122039-ZS SDX Thermobox S120 (8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			

THERMOBOX® S - NEUTRE


Une gamme complète de Thermobox® neutres, uniquement pourvues de parois isolées.

S150	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	10 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 710 mm H : 1155 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 830 mm	47 kg
	<p>Référence : 122040-ZS SDX Thermobox S150 (10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			


S180	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 710 mm H : 1330 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	50 kg
	<p>Référence : 122030-ZS SDX Thermobox S180 (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			

SS180	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	6 + 6 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 710 mm H : 1420 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 510+510 mm	60 kg
	<p>Référence : 122101-ZS SDX Thermobox SS180 (6+6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			


S210

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	14 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 710 mm H : 1490 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	56 kg
	<p>Référence : 122075-ZS SDX Thermobox S210 (14 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i></p>			

SS360

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12 + 12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 935 mm P : 710 mm H : 1330 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	100 kg
	<p>Référence : 122045-ZS SDX Thermobox SS360 (12+12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			

SSS540

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12+12+12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 1360 mm P : 700 mm H : 1330 mm	L : 330+330+330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	150 kg
	<p>Référence : 122055-ZS SDX Thermobox SSS540 (12+12+12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p>			

GUIDES ROBUSTES

Guides formés par emboutissage d'une capacité par paire de 30 kg. Conçus pour accueillir des bacs, avec un espacement de 80 mm, mais fonctionnent également bien pour le service au plateau. Si vous avez besoin d'un espacement des guides différent, nous vous recommandons Trayserve que vous trouverez à la page 42.



DÉTAILS FONCTIONNELS

Une fermeture magnétique puissante offre une solution simple et pratique pour maintenir la porte ouverte.





THERMOBOX® K ECO

Avec la nouvelle génération de chariots SDX réfrigérés par compresseur, le développement technique permet une nouvelle avancée majeure. Sur ces chariots, une unité réfrigérante totalement innovante fait appel au fluide réfrigérant R290A, respectueux de l'environnement. La hauteur et le poids total ont été réduits. De nouveaux ventilateurs superperformants, dont le régime est automatiquement régulé, ont permis de diminuer le niveau sonore de moitié, pour un environnement de travail plus sain. Comme pour les générations précédentes, tout l'intérieur est en acier inoxydable, parfaitement lisse avec guides préformés par emboutissage. Garni de polyuréthane expansé sous haute pression reliant les parois extérieure et intérieure et constituant une coque parfaitement isolante. Une unité de contrôle électronique, placée en haut de la Thermobox® pour une manipulation facile, gère et surveille la température du chariot.

Les chariots K conviennent parfaitement aux plats servis froids comme au transport et à la conservation d'aliments à réchauffer plus tard.



Vous trouverez sur WWW.SDX.SE des informations sur notre gamme complète de produits avec accessoires.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Parois extérieures :Plastique ABS.

Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.

Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.

Isolation : Polyuréthane

Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.

Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.

Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC

Châssis porteur :Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC

K : Réfrigération par compresseur efficace.Fluide réfrigérant (R290A) respectueux de l'environnement. Ventilateurs dont le régime est automatiquement régulé et faible niveau sonore.Réglage électronique de la température. Classe d'isolation IP44. 230 V/190 W.

Réduction de l'impact environnemental du transport d'aliments

③ RÉFRIGÉRANT

R290a, impact négligeable sur l'environnement (GWP 3).

∨ HAUTEUR

Réduite d'env. 50 mm.

⊗ VENTILATEURS

Moteurs à la pointe de la technologie, rendement de 70-80 %.

|| ISOLATION

Identique à toutes les autres Thermobox® SDX. PUR moulé sous pression, sans joints, valeur λ faible.

⦿ BRUITS

Niveau sonore perçu diminué de 50 %, pour un meilleur environnement de travail.

⚖ POIDS

Poids total réduit.



Une nouvelle génération de Thermobox®
réfrigérées pour un avenir durable



THERMOBOX® K ECO – RÉFRIGÉRATION PAR COMPRESSEUR

Parce qu'extrêmement efficace, la réfrigération par compresseur est la norme la plus élevée en matière de technique réfrigérante.

K60 ECO

GUIDES

EXTÉRIEUR

INTÉRIEUR

POIDS

4 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

L : 525 mm
P : 770 mm
H : 925 mm

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 350 mm

65 kg



230 V/190 W
Référence : 122206-ZK
SDX Thermobox K60 ECO (4 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main

K90 ECO

GUIDES

EXTÉRIEUR

INTÉRIEUR

POIDS

6 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

L : 525 mm
P : 770 mm
H : 1085 mm

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 510 mm

70 kg



230 V/190 W
Référence : 122207-ZK
SDX Thermobox K90 ECO (6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main

K120 ECO

GUIDES

EXTÉRIEUR

INTÉRIEUR

POIDS

8 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

L : 525 mm
P : 770 mm
H : 1245 mm

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 670 mm

73 kg



230 V/190 W
Référence : 122205-ZK
SDX Thermobox K120 ECO (8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main

4

6

8



THERMOBOX® K ECO – RÉFRIGÉRATION PAR COMPRESSEUR

Parce qu'extrêmement efficace, la réfrigération par compresseur est la norme la plus élevée en matière de technique réfrigérante.


K150 ECO

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	10 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1430 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 825 mm	75 kg
	230 V/190 W Référence : 122208-ZK SDX Thermobox K150 ECO (10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

10




K180 ECO

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1575 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	77 kg
	230 V/190 W Référence : 122270-ZK SDX Thermobox K180 ECO (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>			

12



K210 ECO

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	14 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1735 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	83 kg
	230 V/190 W Référence : 122209-ZK SDX Thermobox K210 ECO (14 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>			

14





THERMOBOX® K ECO – RÉFRIGÉRATION PAR COMPRESSEUR

Parce qu'extrêmement efficace, la réfrigération par compresseur est la norme la plus élevée en matière de technique réfrigérante.

KK240 ECO	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	8+8 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1245 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 670 mm	150 kg
2 x 230 V/190 W Référence : 122272-ZKK SDX Thermobox KK240 ECO (8+8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				

KK300 ECO	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	10+10 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1400 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 825 mm	160 kg
2 x 230 V/190 W Référence : 122273-ZKK SDX Thermobox KK300 ECO (10+10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				

KK360 ECO	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12+12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1575 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	170 kg
2 x 230 V/190 W Référence : 122271-ZKK SDX Thermobox KK360 ECO (12+12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>				



CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Maintenez facilement la bonne température par quelques pressions. Réglez sur l'écran la température optimale pour les aliments particuliers que vous transportez ou stockez.



THERMOBOX® F

Avec système de chauffe par convection efficace et ventilateur d'air chaud pour garantir la répartition uniforme de la température dans toute l'unité. Le flux d'air chaud crée un rideau de chaleur autour de chaque niveau d'entreposage de la nourriture qui compense les déperditions de chaleur indésirables. Une unité de contrôle électronique, placée en haut de la Thermobox® pour une manipulation facile, gère et surveille la température du chariot.

L'intérieur est entièrement en acier inoxydable, parfaitement lisse avec guides préformés par emboutissage. Garni de polyuréthane expansé sous haute pression reliant les parois extérieure et intérieure et constituant une coque parfaitement isolante.

Les chariots F sont parfaits pour la conservation des plats chauds où la qualité des aliments doit être garantie pendant toute la durée du transport.



Vous trouverez sur WWW.SDX.SE des informations sur notre gamme complète de produits avec accessoires.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Parois extérieures :Plastique ABS.

Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.

Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.

Isolation : Polyuréthane

Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.

Roues : Roues de 160 mm avec bandes de roulement en caoutchouc, deux avec frein et deux fixes.

Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC

Châssis porteur :Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.

F :Système de chauffe par convection efficace, avec contrôle électronique de la température. Classe d'isolation IP44.

La chaleur par convection présente des avantages et une vraie valeur ajoutée ! Durée de chauffe réduite. Ventilation d'air chaud permettant de compenser les déperditions de chaleur.




4
□


6
□


8
□


10
□


12
□

F60	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	4 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 895 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 350 mm	41 kg
	230 V/550 W Référence : 122006-ZF SDX Thermobox F60 (4 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

F90	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	6 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1055 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 510 mm	45 kg
	230 V/550 W Référence : 122004-ZF SDX Thermobox F90 (6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

F120	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	8 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1215 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670 mm	49 kg
	230 V/550 W Référence : 122027-ZF SDX Thermobox F120 (8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			


F150	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	10 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1180 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 830 mm	61 kg
	230 V/1000 W Référence : 122064-ZF SDX Thermobox F150 (10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			


F180 CLASSIC	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 700 mm H : 1330 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	57 kg
	230 V/1000 W Référence : 122098-ZCL SDX Thermobox F180 Classic (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main Avec thermomètre analogique.			





THERMOBOX® F - CHALEUR PAR CONVECTION

La chaleur par convection présente des avantages et une vraie valeur ajoutée ! Durée de chauffe réduite. Ventilation d'air chaud permettant de compenser les déperditions de chaleur.

F180	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1355 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	57 kg
	230 V/1000 W Référence : 122033-ZF SDX Thermobox F180 (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

FF180	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	6+6 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1445 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 510+510 mm	65 kg
	2 x 230 V/550 W Référence : 122134-ZF SDX Thermobox FF180 (6+6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

F210	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	14 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1515 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	64 kg
	230 V/1000 W Référence : 122070-ZF SDX Thermobox F210 (14 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>			

FF210	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	8+6 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1605 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670+510 mm	70 kg
	2 x 230 V/550 W Référence : 122135-ZF SDX Thermobox FF210 (8+6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>			

FF240	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	8+8 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1215 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 670+670 mm	110 kg
	2 x 230 V/550 W Référence : 122132-ZF SDX Thermobox FF240 (8+8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

12

616


14

616


818




La chaleur par convection présente des avantages et une vraie valeur ajoutée ! Durée de chauffe réduite. Ventilation d'air chaud permettant de compenser les déperditions de chaleur.

FF300	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	10+10 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1180 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 830 mm	112 kg
	230 V/1000 W Référence : 122133-ZF SDX Thermobox FF300 (10+10) GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

10/10
☐

FF360	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12+12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1355 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	114 kg
	2 x 230 V/1000 W Référence : 122048-ZF SDX Thermobox FF360 (12+12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

12/12
☐

FF420	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	14+14 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1515 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	128 kg
	2 x 230 V/1000 W Référence : 122057-ZF SDX Thermobox FF420 (14+14 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>			

14/14
☐

FFF540	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12+12+12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 1360 mm P : 770 mm H : 1355 mm	L : 330+330+330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	195 kg
	3 x 230 V/1000 W Référence : 122136-ZF SDX Thermobox FFF540 (12+12+12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

12/12/12
☐

SDX[®] THERMOBOX[®]

Une combinaison réussie!



Pour répondre aux divers besoins, SDX[®] propose de nombreuses solutions mixtes avec chauffe et réfrigération dans une seule et même unité. Toutes les variantes bénéficient de la qualité faisant la renommée de SDX[®] et sont bien évidemment dotées de l'enveloppe intérieure entièrement en acier inoxydable avec guides préformés par emboutissage.

Récapitulatif technique



HEATED



NEUTRAL

THERMOBOX® SF

Ces Thermobox® sont capables de transporter en même temps des plats aussi bien chauds que froids. Une partie du chariot est neutre, l'autre est chauffée par convection.



SÉRIE	SF	KF
COULEUR	NOIR/ROUGE	BLEU/ROUGE
TYPE	NEUTRE ET CHAUFFE	RÉFRIGÉRATION ET CHAUFFE
TECHNOLOGIE	ISOLATION UNIQUEMENT ET CHAUFFE PAR CONVECTION	RÉFRIGÉRATION PAR COMPRESSEUR ET CHAUFFE PAR CONVECTION
INTÉRIEUR	Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable	
GUIDES	En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure	
ESPACEMENT	80 mm	
CHARGE MAXIMALE	30 kg par paire de guides	
ISOLATION	Polyuréthane	
PORTE	Encastrée pour de meilleures propriétés isolantes, surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints.	
PAROIS EXTÉRIEURES ET PORTE	Plastique ABS	
CADRE SUPÉRIEUR	Cadre stable et protecteur avec coins en PVC	
CHÂSSIS PORTEUR	Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC	
ROUES	Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.	



HEATED



COOLED

THERMOBOX® KF

Ces Thermobox® sont capables de transporter en même temps des plats aussi bien chauds que froids. La réfrigération par compresseur est utilisée dans une partie, la chauffe par convection dans l'autre.



Créez votre propre combinaison



Si vous avez du mal à trouver la combinaison répondant parfaitement à vos besoins, n'hésitez pas à nous demander de l'aide pour créer votre propre Thermobox®. Nous pouvons combiner tous nos modules, des plus petits à 4 guides jusqu'aux plus grands à 14 guides.

Contactez-nous pour nous communiquer vos impératifs et besoins de transport afin que nous vous aidions à trouver la solution optimale.



L'ERGONOMIE TOUJOURS À L'ESPRIT

La Thermobox® K ECO et les combinaisons avec K ECO ont un centre de gravité bas grâce au groupe frigorifique à compresseur placé à la base du chariot. Il est donc plus facile de les déplacer manuellement et elles sont plus stables, notamment pour le transport par camion.



THERMOBOX® SF

Parois extérieures :Plastique ABS.

Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.

Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure.La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.

Isolation : Polyuréthane

Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.

Roues : Roues de 160 mm,

deux avec frein et deux fixes.

Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC

Châssis porteur :Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.

S : Neutre.Classe d'isolation IP44.

F :Système de chauffe par convection efficace, avec réglage électronique de la température. Classe d'isolation IP44.

SF150



GUIDES

4+6 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

EXTÉRIEUR

L : 525 mm
P : 770 mm
H : 1285 mm

INTÉRIEUR S

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 510 mm

INTÉRIEUR F

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 350 mm

POIDS

60 kg

Neutre + 230 V/550 W

Référence : 122060-ZSF

SDX Thermobox SF150 (4+6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main

SF180



GUIDES

6+6 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

EXTÉRIEUR

L : 525 mm
P : 770 mm
H : 1445 mm

INTÉRIEUR S

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 510 mm

INTÉRIEUR F

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 510 mm

POIDS

62 kg

Neutre + 230 V/550 W

Référence : 122105-ZSF

SDX Thermobox SF180 (6+6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main

SF210



GUIDES

4+10 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

EXTÉRIEUR

L : 525 mm
P : 770 mm
H : 1605 mm

INTÉRIEUR S

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 830 mm

INTÉRIEUR F

L : 330 mm
P : 540 mm
H : 350 mm

POIDS

80 kg

Neutre + 230 V/1000 W

Référence : 122065-ZSF


SDX Thermobox SF210 (4+10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main
Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses

416


616

410


SF240

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR S	INTÉRIEUR F	POIDS
	8+8 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1215 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670 mm	90 kg
	Neutre + 230 V/550 W Référence : 122066-ZSF SDX Thermobox SF240 (8+8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				


SF300

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR S	INTÉRIEUR F	POIDS
	10+10 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1180 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 830 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 830 mm	90 kg
	Neutre + 230 V/1000 W Référence : 122159-ZSF SDX Thermobox SF300 (10+10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				

SF360

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR S	INTÉRIEUR F	POIDS
	12 + 12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1355 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	115 kg
	Neutre + 230 V/1000 W Référence : 122046-ZSF SDX Thermobox SF360 (12+12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				

SF420

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR S	INTÉRIEUR F	POIDS
	14 + 14 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1515 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	126 kg
	Neutre + 230 V/1000 W Référence : 122067-ZSF SDX Thermobox SF420 (14+14 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>				



THERMOBOX® KF

Parois extérieures : Plastique ABS.

Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.

Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.

Isolation : Polyuréthane

Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.

Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.

Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC

Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.

K : Réfrigération par compresseur efficace. Fluide réfrigérant (R290A) respectueux de l'environnement. Ventilateurs dont le régime est automatiquement régulé et faible niveau sonore. Réglage électronique de la température. Classe d'isolation IP44.

F : Système de chauffe par convection efficace, avec réglage électronique de la température. Classe d'isolation IP44.



KF120 ECO



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR K	INTÉRIEUR F	POIDS
4+4 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1345 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 350 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 350 mm	80 kg
230 V/190 W CA + 230 V/550 W Référence : 122221-ZKF SDX Thermobox KF120 ECO (4+4 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				

KF150 ECO



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR K	INTÉRIEUR F	POIDS
4+6 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1505 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 350 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 510 mm	85 kg
230 V/190 W CA + 230 V/550 W Référence : 122218-ZKF SDX Thermobox KF150 ECO (4+6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>				

KF180 ECO



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR K	INTÉRIEUR F	POIDS
6+6 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1665 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 510 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 510 mm	98 kg
230 V/190 W CA + 230 V/550 W Référence : 122215-ZKF SDX Thermobox KF180 ECO (6+6 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>				

4
4

4
6

6
6



KF240 ECO



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR K	INTÉRIEUR F	POIDS
8+8 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1245 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670 mm	108 kg
230 V/190 W CA + 230 V/550 W Référence : 122262-ZKF SDX Thermobox KF240 ECO (8+8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				

8|8



KF300 ECO



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR K	INTÉRIEUR F	POIDS
10+10 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1430 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 830 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 830 mm	120 kg
230 V/190 W CA + 230 V/1000 W Référence : 122219-ZKF SDX Thermobox KF300 ECO (10+10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main				

10|10



KF360 ECO



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR K	INTÉRIEUR F	POIDS
12+12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 930 mm P : 770 mm H : 1575 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	150 kg
230 V/190 W CA + 230 V/1000 W Référence : 122220-ZKF SDX Thermobox KF360 ECO (12+12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main <i>Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses</i>				

12|12





UNE POIGNÉE DE PRÉHENSION

Tous nos chariots sont équipés d'une poignée d'ouverture à une seule main. Cela signifie que vous n'avez besoin que d'une main libre pour ouvrir facilement votre Thermobox® et qu'elle est tout aussi simple à fermer.

La poignée sur la porte encastrée ferme hermétiquement le chariot et crée une unité bien isolée qui offre les meilleures conditions pour un transport en toute sécurité.

VARIANTES



HYBRID

Chauffe et réfrigération dans une seule et même unité.

38



EASY2SERVE

Transportez et servez vos plats avec la même unité

40



TRAYSERVE

Personnalisez-les avec des guides à rivets pop dont l'espacement est sélectionnable

42



BANQUET

Pour transporter des bacs GN 2/1

44



LAVABLE EN MACHINE

Versions lavables en machine de C180 et F180

46



STAND

Armoires chauffantes stationnaires efficaces

48



PORTABLE

Boîtes transportables pour faciliter le transport de bacs GN 1/1 et 1/2

50

SDX[®] THERMOBOX[®]

HYBRID



Nous avons conçu la SDX[®] Thermobox[®] Hybrid pour le transport d'aliments froids ou chauds. En fonction du type de denrées que vous devez transporter, vous avez le choix entre une réfrigération par compresseur et un chauffage électronique efficaces. Pour maintenir la bonne température, les deux disposent de commandes de température numériques distinctes. Avec cette Thermobox[®] unique, vous pouvez gagner de l'espace et utiliser vos ressources d'une toute nouvelle manière dans la cuisine. Le choix de la souplesse.

Transportez des plats aussi bien chauds que froids avec la même unité



HYBRID KE180 ECO

GUIDES EXTÉRIEUR INTÉRIEUR POIDS EFFET

12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 770 mm H : 1575 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	84 kg	230 V/190 W CA + 230 V/1000 W
---------------------------------------	---	---	-------	----------------------------------



230 V/190 W + 230 V/1000 W

Référence : 122089-ZKE

SDX Thermobox K180 ECO HYBRID (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main
Poignées de traction supplémentaires sur les côtés incluses

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Parois extérieures :Plastique ABS.

Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.

Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.

Isolation : Polyuréthane

Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.

Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.

Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC

Châssis porteur :Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.

K : Réfrigération par compresseur efficace. Fluide réfrigérant (R290A) respectueux de l'environnement. Ventilateurs dont le régime est automatiquement régulé et faible niveau sonore. Réglage électronique de la température. Classe d'isolation IP44.

E :Système de chauffe efficace, avec contrôle électronique de la température Feuille chauffante. Classe d'isolation IP55.

SDX THERMOBOX®

EASY2SERVE



Une Thermobox® qui facilite le transport et le service des plats. Disponible en deux versions. Rail pour plateaux à l'avant et deux dessertes pour plateaux situées sur les côtés. Surface en acier inoxydable, de même que l'étagère supérieure, façade en acrylique et éclairage LED intégré. Une poignée supplémentaire est incluse sur un côté pour une manipulation facile.

Transportez et servez vos plats avec facilité, dans la même unité.



THERMOBOX® EASY2SERVE SE240



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS	EFFET
8+8 GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 405 mm P : 730 mm H : 1560 mm	L : 330+330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	80 kg	230 V/650 W
<p>Référence : 122800 SDX Thermobox Easy2Serve SE240 (8+8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS.</p> <p>Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.</p> <p>Isolation : Polyuréthane</p> <p>Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues en acier inoxydable de 125 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.</p> <p>S : Neutre.</p> <p>E : Système de chauffe efficace, avec contrôle électronique de la température Feuille chauffante, classe d'isolation IP55. Marquage CE.</p>				

THERMOBOX® EASY2SERVE CE240



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS	EFFET
8+8 GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 405 mm P : 730 mm H : 1560 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	80 kg	230 V/245 W +230 V/650 W
<p>Référence : 122805 SDX Thermobox Easy2Serve CE240 (8+8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS.</p> <p>Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.</p> <p>Isolation : Polyuréthane</p> <p>Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues en acier inoxydable de 125 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.</p> <p>C : Élément réfrigérant compact avec contrôle électronique de la température, classe d'isolation IP55.</p> <p>E : Système de chauffe efficace, avec contrôle électronique de la température Feuille chauffante, classe d'isolation IP55. Marquage CE.</p>				

SDX THERMOBOX®

TRAYSERVE





S'ADAPTENT POUR LE SERVICE AU PLATEAU

Nos Thermobox®, indépendamment de leur taille et de la présence d'un ou deux compartiments, peuvent être personnalisées avec des guides à rivets pop avec division sélectionnable.

Si, par exemple, vous choisissez une division de 115 mm, la solution de service au plateau ainsi créée est à la fois pratique et efficace. Servez vos plats sur plateau de manière organisée et soignée.

Cette adaptabilité offre souplesse et efficacité.



SDX[®] THERMOBOX[®]

BANQUET



Le modèle SDX[®] Thermobox[®] Banquet est fait pour ceux qui doivent transporter et servir de gros volumes rapidement et efficacement. Parfait pour les stades, les complexes hôteliers et les centres de conférences. Par leur contenance et le grand nombre de guides, les modèles de cette gamme permettent de transporter vos préparations de manière souple et efficace.

THERMOBOX® BANQUET - S17

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	17 x GN 2/1 Espacement de 80 mm	L : 790 mm P : 890 mm H : 1740 mm	L : 535 mm P : 667 mm H : 1405 mm	109 kg
	<p>Référence : 122252-ZS SDX Thermobox BANQUET S17 (17 GN 2/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES - S</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS.</p> <p>Intérieur : Entièrement soudé en aluminium.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, rivetés.</p> <p>Isolation : Polyuréthane</p> <p>Porte : Intérieur en acier inoxydable. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC</p>			

THERMOBOX® BANQUET - K13

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	13 x GN 2/1 Espacement de 80 mm	L : 790 mm P : 890 mm H : 1740 mm	L : 535 mm P : 667 mm H : 1120 mm	138 kg
	<p>Référence : 122252-ZK SDX Thermobox BANQUET K13 (13 GN 2/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES - K ECO</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS.</p> <p>Intérieur : Entièrement soudé en aluminium.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, rivetés.</p> <p>Isolation : Polyuréthane</p> <p>Porte : Intérieur en acier inoxydable. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC</p> <p>K : Réfrigération par convection efficace avec contrôle électronique de la température. 230 V/190 W. Classe d'isolation IP44.</p>			

THERMOBOX® BANQUET - F12

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	12 x GN 2/1 Espacement de 80 mm	L : 790 mm P : 890 mm H : 1420 mm	L : 535 mm P : 667 mm H : 1040 mm	88 kg
	<p>Référence : - SDX Thermobox BANQUET F12 (12 GN 2/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES - F</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS.</p> <p>Intérieur : Entièrement soudé en aluminium.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, rivetés.</p> <p>Isolation : Polyuréthane.</p> <p>Porte : Intérieur en acier inoxydable. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.</p> <p>F : Système de chauffe par convection efficace, avec contrôle électronique de la température. 230 V/1350 W. Classe d'isolation IP44.</p>			

THERMOBOX® BANQUET - F17

	GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
	17 x GN 2/1 Espacement de 80 mm	L : 790 mm P : 890 mm H : 1740 mm	L : 535 mm P : 667 mm H : 1405 mm	109 kg
	<p>Référence : 122252-ZF SDX Thermobox BANQUET F17 (17 GN 2/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES - F</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS.</p> <p>Intérieur : Entièrement soudé en aluminium.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, rivetés.</p> <p>Isolation : Polyuréthane.</p> <p>Porte : Intérieur en acier inoxydable. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.</p> <p>F : Système de chauffe par convection efficace, avec contrôle électronique de la température. 230 V/1350 W. Classe d'isolation IP44.</p>			

LAVABLE EN MACHINE



Dans le cadre de notre engagement à fournir les meilleures solutions à nos clients, nous sommes ravis d'annoncer le lancement d'une nouvelle gamme de produits lavables en machine.

Ces produits sont conçus avec le même niveau de qualité que la gamme de produits standard, mais avec l'avantage d'être lavables en machine. Avec un contrôle précis de la température, une isolation exceptionnelle et des parois intérieures en acier inoxydable avec guides emboutis, ces appareils sont des outils éprouvés, testés et appréciés dans les cuisines du monde entier.

SDX® THERMOBOX® LAVABLE EN MACHINE

Thermoboxar anpassade för tvättning i maskin



LAVABLE EN MACHINE - C180



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 825 mm H : 1355 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	70 kg
<p>230 V/245 W Référence : 122450-ZCW SDX Thermobox Maskintvättbar C180 (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main est de 30 kg.</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</p> <p>Cette version du C180 est lavable en machine. Par défaut, la température est réglée à 3 °C. Les commandes de température situées à l'arrière de l'appareil sont protégées par un capot étanche. De plus, un capot est inclus pour l'unité de réfrigération et l'unité de commande, mais il n'apparaît pas sur la photo.</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS</p> <p>Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides</p> <p>Isolation : Polyuréthane</p> <p>Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues en acier inoxydable de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.</p> <p>C : Système de refroidissement Peltier efficace. Classe d'isolation IP66.</p>			

LAVABLE EN MACHINE - F180



GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
12 x GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 525 mm P : 700 mm H : 1355 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	57 kg
<p>230 V/800 W Référence : 122400-ZFW SDX Thermobox lavable en machine F180 (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main</p> <p>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</p> <p>Cette version du F180 est lavable en machine. Par défaut, la température est réglée à 80 °C. Les commandes de température situées à l'arrière de l'appareil sont protégées par un capot étanche.</p> <p>Parois extérieures : Plastique ABS.</p> <p>Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.</p> <p>Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure. La charge maximale par paire de guides est de 30 kg.</p> <p>Isolation : Polyuréthane</p> <p>Porte : Surface intérieure en acier inoxydable lisse, sans joints. Extérieur en plastique ABS.</p> <p>Roues : Roues en acier inoxydable de 160 mm, deux avec frein et deux fixes.</p> <p>Cadre supérieur : Cadre stable et protecteur avec coins en PVC</p> <p>Châssis porteur : Bandeau de butée en acier inoxydable avec revêtement PVC.</p> <p>F : Système de chauffe par convection efficace. Classe d'isolation IP66.</p>			

STAND



Les armoires chauffantes stationnaires SDX® sont conçues en matériaux inoxydables et équipées d'un chauffage par convection avec réglage continu jusqu'à 90 °C.

L'intérieur est entièrement en acier inoxydable, parfaitement lisse avec guides préformés par emboutissage. Une technique unique qui confère une résistance exceptionnelle à l'usure et facilite le nettoyage. L'isolation en polyuréthane du chariot permet de conserver les aliments à la température appropriée pour une très faible consommation d'énergie. Nos armoires chauffantes stationnaires sont équipées en standard de portes en verre.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Parois extérieures : Acier inoxydable.

Intérieur : Enveloppe intérieure entièrement soudée en acier inoxydable.

Guides : En acier inoxydable, préformés par emboutissage de la tôle d'acier inoxydable de l'enveloppe intérieure.

Isolation : Polyuréthane.

Portes : Portes en verre avec fixations en acier inoxydable.

F : Système de chauffe par convection efficace, avec contrôle électronique de la température. Classe d'isolation IP44.

**SDX® THERMOBOX® STAND F**

Armoires chauffantes stationnaires pour bacs GN 1/1

8
GN 1/1**10**
GN 1/1**12**
GN 1/1**14**
GN 1/1**F8**

GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
8 GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 405 mm P : 730 mm H : 1065 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 670 mm	65 kg
230 V/550 W Référence : 122702 Armoire chauffante stationnaire SDX Thermobox (8 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

F10

GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
10 GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 405 mm P : 730 mm H : 1225 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 830 mm	70 kg
230 V/1000 W Référence : 122701 Armoire chauffante stationnaire SDX Thermobox (10 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

F12

GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
12 GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 405 mm P : 730 mm H : 1400 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1000 mm	75 kg
230 V/1000 W Référence : 122700 Armoire chauffante stationnaire SDX Thermobox (12 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

F14

GUIDES	EXTÉRIEUR	INTÉRIEUR	POIDS
14 GN 1/1 Espacement de 80 mm	L : 405 mm P : 730 mm H : 1560 mm	L : 330 mm P : 540 mm H : 1160 mm	80 kg
230 V/1000 W Référence : 122703 Armoire chauffante stationnaire SDX Thermobox (14 GN 1/1) Une poignée d'ouverture à une seule main			

A close-up photograph of a person's hand, wearing a black sleeve, firmly grasping a polished stainless steel handle. The handle is part of a rectangular metal frame, likely a Thermobox portable unit, which is resting on a light-colored, textured surface. The background is softly blurred, showing a grey wall and a white baseboard.

SDX THERMOBOX®

PORTABLE

Les Thermobox® compactes et portables constituent une solution polyvalente pour les chefs et les traiteurs professionnels qui ont besoin de transporter des aliments dans des bacs Gastronorme (GN). Elles contribuent à préserver le goût, la texture et la température des aliments et permettent d'offrir une expérience culinaire de premier ordre quel que soit le lieu.

Notre Thermobox® portable est conçue pour être compatible avec les bacs GN 1/1 et 1/2 respectivement.

S30

GUIDES

EXTÉRIEUR

INTÉRIEUR

POIDS



4 x GN 1/2
Espacement de
80 mm

L : 425 mm
P : 380 mm
H : 415 mm

L : 330 mm
P : 265 mm
H : 325 mm

9,5 kg

Référence : 122001
SDX Thermobox S30 (4 GN 1/2) Fermeture excentrée.

Parois extérieures : Aluminium
Intérieur :Entièrement soudé en aluminium.
Guides : Aluminium, riveté
Isolation : Polyuréthane

Porte :Porte en aluminium avec fermeture excentrée.
Poignées : Poignées de transport en acier inoxydable.
Autre : Coins d'empilage en plastique
S :Neutre.

S600

GEJDRAR

YTTRE

INRE

VIKT



4 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

L : 425 mm
P : 645 mm
H : 415 mm

L : 330 mm
P : 530 mm
H : 325 mm

13 kg

Référence : 122005
SDX Thermobox S600 (4 GN 1/1) Fermeture excentrée.

Parois extérieures : Aluminium
Intérieur :Entièrement soudé en aluminium.
Guides : Aluminium, riveté
Isolation : Polyuréthane

Porte :Porte en aluminium avec fermeture excentrée.
Poignées : Poignées de transport en acier inoxydable.
Autre : Coins d'empilage en plastique
S :Neutre.

E30

GEJDRAR

YTTRE

INRE

VIKT

EFFEKT



4 x GN 1/2
Espacement de
80 mm

L : 425 mm
P : 380 mm
H : 415 mm

L : 330 mm
P : 265 mm
H : 325 mm

10,5 kg

230 V/500 W

Référence : 122002
SDX Thermobox E30 (4 GN 1/2) Fermeture excentrée.

Parois extérieures : Aluminium
Intérieur :Entièrement soudé en aluminium.
Guides : Aluminium, riveté
Isolation : Polyuréthane
Porte :Porte en aluminium avec fermeture excentrée.

Poignées : Poignées de transport en acier inoxydable.
Autre : Coins d'empilage en plastique
E :Système de chauffe, feuille chauffante. Classe d'isolation IP55.

E600

GEJDRAR

YTTRE

INRE

VIKT

EFFEKT



4 x GN 1/1
Espacement de
80 mm

L : 425 mm
P : 645 mm
H : 415 mm

L : 330 mm
P : 530 mm
H : 325 mm

14,5 kg

230 V/500 W

Référence : 122006-02
SDX Thermobox E600 (4 GN 1/1) Fermeture excentrée.

Parois extérieures : Aluminium
Intérieur :Entièrement soudé en aluminium.
Guides : Aluminium, riveté
Isolation : Polyuréthane

Porte :Porte en aluminium avec fermeture excentrée.
Poignées : Poignées de transport en acier inoxydable.
Autre : Coins d'empilage en plastique
E :Système de chauffe, feuille chauffante. Classe d'isolation IP55.

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE :

Bloc réfrigérant

141002

Thermomètre intégré à la porte

123007



**IL N'Y A RIEN
D'ÉTRANGE À CELA**

Se branche sur une prise murale standard de 230 V. Pratique pour un usage quotidien.



CADRE SUPÉRIEUR FONCTIONNEL

Simplifie les mouvements dans toutes les directions et rend la manipulation ergonomique.

ACCESSOIRES



ACCESSOIRES

Personnalisez votre Thermobox® grâce à nos accessoires.

54



CHARIOTS

Adaptés aux Thermobox® portables.

58



EXTÉRIEUR PERSONNALISÉ.

Personnalisez les Thermobox® en choisissant une couleur et un logo propres.

60



BACS IDESTA

Bacs d'une durabilité inégalée pour un fonctionnement rationnel, sûr et économique des cuisines commerciales.

62



IDESTA

Facilite le travail et rend la cuisine plus savoureuse

70



PLATEAUX RÉFRIGÉRANTS ICETAÏNER

Avec les plateaux réfrigérants Icestainer®, vous pouvez garder les aliments au frais et conserver leur qualité et leur goût sur la table de service d'une manière simple et peu coûteuse.

72

Options et accessoires

Nous proposons une large gamme d'options et d'accessoires pour les SDX® Thermobox®. Rendez-vous sur www.sdx.se pour une liste complète des accessoires disponibles.

**1 ACIER INOXYDABLE EXTÉRIEUR**

L'intérieur et l'extérieur sont entièrement inoxydables. Un choix élégant, et encore plus axé sur l'hygiène.

2 POIGNÉE VERROUILLABLE

Poignée d'ouverture à une seule main verrouillable

Référence : 311035

3 TIROIR

Tiroir unique à la base du chariot. Avec fermeture excentrée.

Référence : 123030

4 ROUES TOUT-TERRAIN

Pour un transport plus fluide sur les surfaces inégales. Exclusivement pour les Thermobox® simples.

Référence : 123027

5 CÂBLE SPIRALÉ

Extralong, 5600 mm

Référence : 312126

6 PORTE-CARTON D'ADRESSE

A6 Référence : 255001

A5 Référence : 219028

A4 Référence : 219026



7 POIGNÉES SUPPLÉMENTAIRES

Par 2.
Référence : 212011

8 PORTE-PLATEAUX

Construction robuste sur laquelle placer les plateaux pour un accès facile. Facile à plier et à déplier. Charge maximale 7 kg.
Référence : 123032

9 ROUES 200 MM

Deux fixes et deux orientables avec frein.
Référence : 123006

10 FREIN CENTRALISÉ

Frein centralisé pratique et ergonomique facilitant la manipulation.
Roues de 160 mm Roues de 200 mm
Référence : 123015 Référence : 123031

11 PORTE VITRÉE

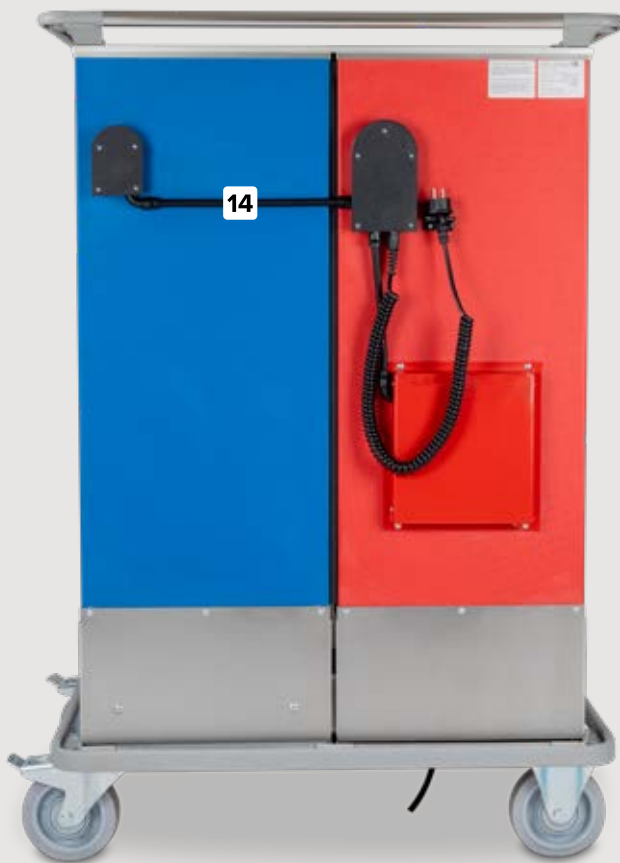
Choisir une porte vitrée permet de contrôler facilement et rapidement le contenu de votre Thermobox®.
Référence : 123017

12 ÉCLAIRAGE LED

Pour les Thermobox® à porte en verre.
Référence : 123016

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Pour Thermobox® SDX®.



13 FERMETURE EX-CENTRÉE

Une fermeture excentrée peut être installée à la place de la poignée standard pour sécuriser la porte.



14 UN SEUL CÂBLE

Connectez un seul câble pour alimenter les deux unités. Pour les Thermobox® côte à côte.

Référence : 123048

15 BARRIÈRE THERMIQUE

Grâce à la barrière thermique, créez différentes zones de température dans une Thermobox® S.

Référence : 143005



16 ENSEMBLE DE REMORQUAGE

Remorquez facilement une ou plusieurs Thermobox derrière un camion grâce à cette barre d'attelage. Pour un maximum de trois unités d'affilée et à une vitesse maximale de 7 km/h

Référence : 149010

17 BLOC RÉFRIGÉRANT

Bloc réfrigérant GN 1/1 adapté pour Thermobox® S. Cassette incluse.

Référence : 141002





CHARIOTS



Améliore l'environnement de travail et facilite la manipulation.
Un chariot peut être une ressource précieuse pour faciliter
le transport de nos Thermobox® portables, notamment en
mettant l'accent sur l'ergonomie.

H62



DIMENSIONS	POIDS
L : 660 mm P : 440 mm H : 175 mm	5 kg
Compatible : S600 et E600. Charge maximale 200 kg. Construction en profilé en L galvanisé. Roues de 100 mm, deux fixes et deux orientables avec frein. Référence : 131001 SDX H62	

H68



DIMENSIONS	POIDS
L : 470 mm P : 670 mm H : 200 mm (900 mm avec poignée)	13 kg
Compatible : S600 et E600. Charge maximale 200 kg. Construction en acier inoxydable 18/8. Roues de 125 mm avec bande de roulement en caoutchouc, deux fixes et deux orientables avec frein. Référence : 132001 SDX H68	

H78



DIMENSIONS	POIDS
L : 450 mm P : 660 mm H : 450 mm (900 mm avec poignée)	13 kg
Compatible : S600 et E600. Charge maximale 200 kg. Construction en acier inoxydable 18/8. Roues de 125 mm avec bande de roulement en caoutchouc, deux fixes et deux orientables avec frein. Référence : 132002 SDX H78	

H78S



DIMENSIONS	POIDS
L : 480 mm P : 660 mm H : 630 mm (900 mm avec poignée)	17,5 kg
Compatible : S600 et E600. Charge maximale 200 kg. Construction en acier inoxydable 18/8. Roues de 125 mm avec bande de roulement en caoutchouc, deux fixes et deux orientables avec frein. Plateforme supérieure - hauteur 630 mm. Plateforme inférieure - hauteur 200 mm. Référence : 132003 H78S	

H78S TERRAIN



DIMENSIONS	POIDS
L : 480 mm P : 660 mm H : 630 mm (900 mm avec poignée)	17,5 kg
Compatible : S600 et E600. Charge maximale : 200 kg. Construction en acier inoxydable 18/8. Plateforme supérieure - hauteur : 630 mm. Plateforme inférieure - hauteur : 200 mm Référence : 132006 SDX H78S TERRAIN	

FLEXI



DIMENSIONS EXTÉRIEURES	POIDS
L : 435 mm P : 695 mm H : 1265 mm	40 kg
DIMENSIONS INTÉRIEURES	
L : 405 mm P : 625 mm H : 1100 mm	
La porte peut être verrouillée en position fermée ou ouverte. Roues de 125 mm avec bande de roulement en caoutchouc, deux avec freins et deux fixes. Référence : 135001 SDX Flexi	

Extérieur personnalisé. Et toujours la même qualité à l'intérieur

SDX® permet de personnaliser les Thermobox® en choisissant
une couleur et un logo personnalisés.



VOTRE LOGO SUR THERMOBOX

Passez à l'étape suivante et personnalisez votre
Thermobox® avec votre logo. 3 couleurs maximum.

CHOISISSEZ VOTRE COULEUR

Choisissez la couleur de votre Thermobox®. Pour l'assortir à votre intérieur ou pour mieux pouvoir distinguer vos diverses unités.



COULEURS STANDARD

Toutes nos Thermobox® sont disponibles dans les trois coloris standard bleu, noir ou rouge. Des couleurs intemporelles qui conviennent à tous les environnements et à toutes les situations.

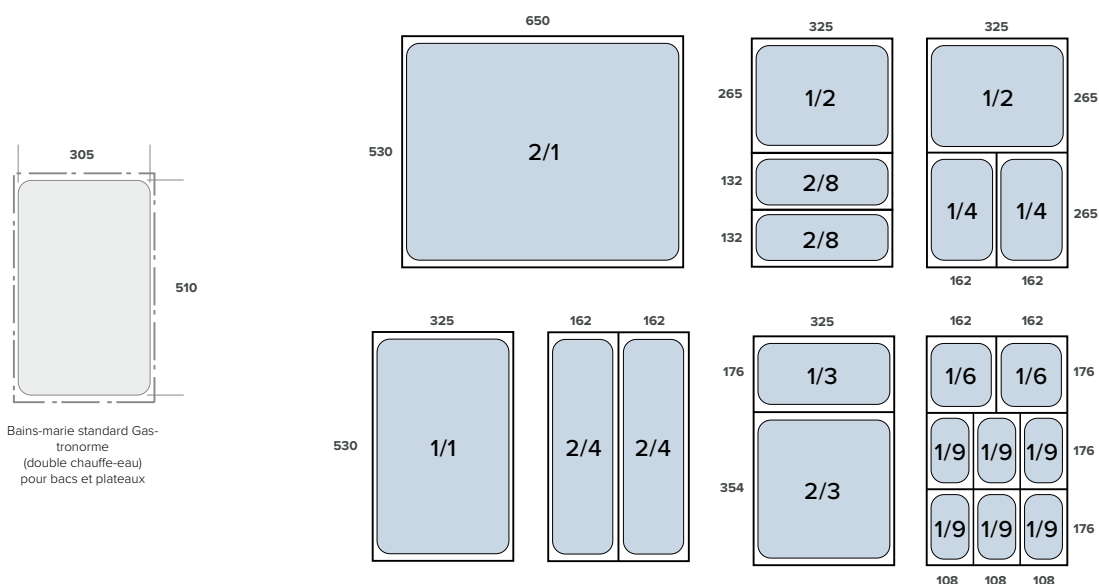


EXTÉRIEUR ENTIÈREMENT 'PERSONNALISÉ'

Démarquez-vous avec un extérieur entièrement personnalisé sur votre Thermobox®

Bacs ESS-Norm[®]

En 1971 déjà, IDESTA fut le premier et le seul fabricant scandinave à adopter ce système normalisé qui est entretemps devenu la norme pour tous les fabricants et utilisateurs d'équipements de cuisine professionnelle. Le système Gastronorme s'articule autour d'une unité de base correspondant à une surface de 325x530 mm disponible en multiples et sous-multiples de deux, trois, quatre, six ou neuf.



Pour le marché scandinave, Idesta a instauré le système normatif leader ESS-NORM[®] compatible avec le système Gastronorme.

ESS-NORM[®] garantit la compatibilité des couvercles et l'empilabilité des bacs. Les bacs ESS-NORM[®] sont fabriqués en acier inoxydable 18/8 de 0,8 mm de qualité supérieure, avec polissage électrolytique pour obtenir une finition conforme aux impératifs les plus stricts en matière d'hygiène. Ils répondent à la norme européenne relative à la qualité des matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires EN 631. Avec des détails comme des picots pour l'empilage et des poignées rétractables, ils répondent aux impératifs que l'on peut exiger d'un bac inoxydable professionnel. La gamme est complétée par des couvercles garantissant une fermeture hermétique, des bacs perforés, des couvercles avec ou sans poignée, des couvercles-cloches, etc. qui permettent d'adapter les bacs à chaque utilisation et à tous les besoins.

La gamme ESS-NORM[®] IDESTA comprend des bacs pour cuisines professionnelles permettant de travailler de façon rationnelle, sûr et économique. Cette durabilité inégalée est garante d'un coût d'utilisation et d'un impact environnemental minimaux.



2/1 - 530 x 650 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	70020	70040	70050	70100	-	-
	Bac perforé	-	70042	70052	70102	-	-
	Volume approx. en litres	-	11	19	28	-	-

1/1 - 530 x 325 mm


		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	71020	71040	71050	71100	71150	71200
	Bac avec poignées	-	71041	71051	71101	71151	71201
	Bac perforé	71022	71042	71052	71102	71152	71202
	Bac perforé avec poignées	-	71043	71053	71103	71153	71203
	Bac émaillé granit	710202	-	710502	-	-	-
	Bacs revêtement Fluon®	715203	715403	710503	-	-	-
	Volume approx. en litres	-	5	9	13,5	20,5	27

2/3 - 354 x 325 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	72020	72040	72050	72100	72150	72200
	Bac avec poignées	-	72041	72051	72101	72151	72201
	Bac perforé	-	72042	72052	72102	72152	72202
	Bac perforé avec poignées	-	72043	72053	72103	72153	72203
	Volume approx. en litres	-	4	6	8,5	13	17,5


1/2

1/2 - 325 x 265 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	73020	73040	73050	73100	73150	73200
	Bac avec poignées	-	73041	73051	73101	73151	73201
	Bac perforé	-	73042	73052	73102	73152	73202
	Bac perforé avec poignées	-	73043	73053	73103	73153	73203
	Volume approx. en litres	-	2,5	4	6	9	12


2/4

2/4 - 530 x 162 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	73024	73044	73054	73104	-	-
	Bac avec poignées	-	73045	73055	73105	-	-
	Volume approx. en litres	-	2	3,5	5,5	-	-


1/3

1/3 - 176 x 325 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	74020	74040	74050	74100	74150	74200
	Bac avec poignées	-	74041	74051	74101	74151	74201
	Volume approx. en litres	-	1,6	2,5	3,5	5,5	7,5


1/4

1/4 - 265 x 162 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	-	-	75050	75100	75150	75200
	Bac avec poignées	-	-	75051	75101	75151	75201
	Volume approx. en litres	-	-	1,7	2,5	4,0	5,5


2/8

2/8 - 132 x 325 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	-	-	75058	75108	-	-
	Volume approx. en litres	-	-	1,5	2,7	-	-


1/6

1/6 - 176 x 162 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	-	-	76050	76100	76150	76200
	Bac avec poignées	-	-	76051	76101	76151	76201
	Volume approx. en litres	-	-	-	1,5	2,5	3,5

1/9

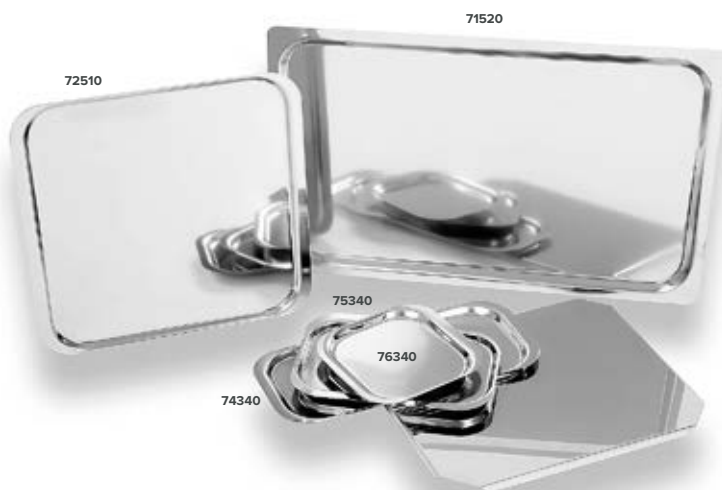
1/9 - 108 x 176 mm

		Profondeur 20 mm	Profondeur 40 mm	Profondeur 65 mm	Profondeur 100 mm	Profondeur 150 mm	Profondeur 200 mm
	Bac	-	-	77050	77100	-	-
	Volume approx. en litres	-	-	0,5	1	-	-



Couvercle avec poignée

	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	2/8	1/6	1/9
300 standard	71300	72300	73300	74300	75300	75308	76300	77300
301 avec rebords larges pour couvrir la source de chaleur	71301	-	73301	-	-	-	-	-
320 découpe pour louche	71320	72320	73320	74320	75320	-	76320	77320
330 fermeture à charnière	71330	72330	73330	-	-	-	-	-
332 fermeture à charnière avec découpe pour louche	71332	-	73332	-	-	-	-	-
365 avec joint hermétique	71365	72365	73365	74365	75365	-	76365	-
380 couvercle-cloche (H 40 mm)	71380	-	-	-	-	-	-	-



Couvercle sans poignée

	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
340 pour bacs faible profondeur	-	71340	72340	73340	73344	74340	75340	76340	77340
385 cook-chill	-	71385	-	-	-	-	-	-	-

Plateaux

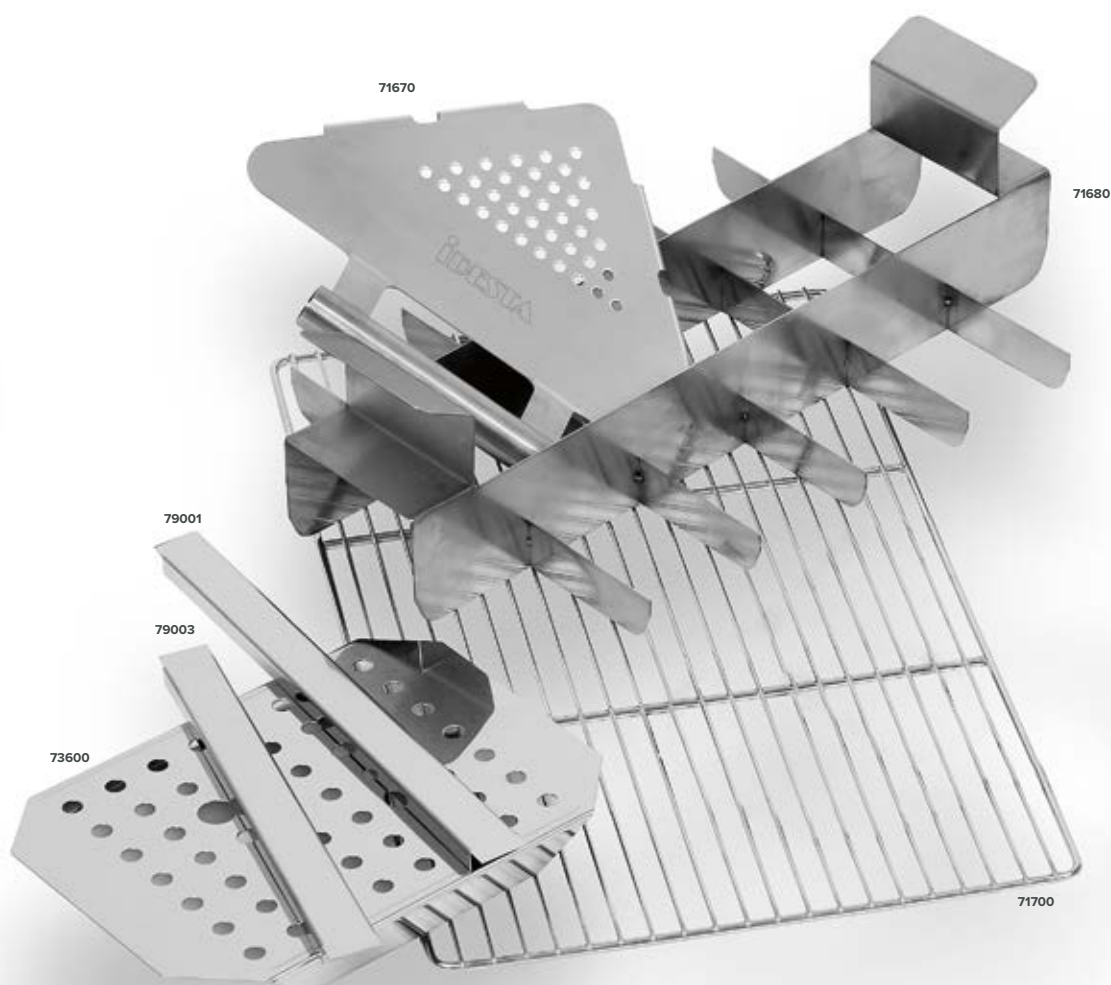
	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
Profondeur 10 mm	-	71510	72510	73510	-	-	-	-	-
Profondeur 20 mm	70520	71520	72520	73520	-	-	-	-	-
Profondeur 40 mm	70540	71540	72540	73540	-	-	-	-	-

BAC PERFORÉ



Bac perforé

	1/2 (90 mm de prof.)	1/2 (140 mm de prof.)	1/2 (190 mm de prof.)	1/1 (140 mm de prof.)	1/1 (190 mm de prof.)
Pour bacs de 100 mm de prof.	73092	-	-	-	-
Pour bacs de 100 mm de prof. avec poignée	73093	-	-	-	-
Pour bacs de 150 mm de prof.	-	73142	-	71142	-
Pour bacs de 150 mm de prof. avec poignée	-	73143	-	71143	-
Pour bacs de 200 mm de prof.	-	-	73192	-	71192
Pour bacs de 200 mm de prof. avec poignée	-	-	73193	-	71193



Grille	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	2/8
	71600	72600	73600	73604	74600	75600	-

Glissière de support	265 mm	325 mm	530 mm
	79003	79001	79005

Grilles	2/1	1/1
Acier inoxydable à polissage électrolytique	70700	71700

Portionneur	9 portions	15 portions	18 portions	20 portions	24 portions
GN 1/2	-	-	-	-	-
GN 1/1	-	71679	71680	71681	71682

GN Égouttoir
71670

Accessoires de fermeture	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	2/8	1/6	1/9
Bouchon de remplacement pour couvercle hermétique	701	701	701	-	701	701	-	701	-





Bacs ABC





Les bacs pour cuisines professionnelles IDESTA ABC sont fabriqués selon la norme EN 631. Ils sont vendus pour le service de repas aux quatre coins de la planète. Les neuf formats permettent d'adapter le bac aux besoins de la préparation, du transport ou du service.







Les bacs ABC sont fabriqués en acier inoxydable 18/8 de qualité supérieure, avec polissage électrolytique pour obtenir une finition conforme aux impératifs les plus stricts en matière d'hygiène. Ils répondent à la norme européenne relative à la qualité des matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires EN 631. L'utilisation d'une tôle d'acier de 0,8 à 1 mm d'épaisseur garantit une longue durée de vie.

Cette durabilité inégalée est garante d'un coût d'utilisation et d'un impact environnemental minimaux.

				
Bacs A	A-1	A-2	A-3	Couvercle A
Référence	42011	42021	42031	42050
Longueur en mm	240	240	240	240
Largeur en mm	240	240	240	240
Profondeur en mm	235	160	75	-
Contenance en litres	13,0	9,0	4,0	-

				
Bacs B	B-1	B-2	B-3	Couvercle B
Référence	42111	42121	42131	42150
Longueur en mm	155	155	155	155
Largeur en mm	155	155	155	155
Profondeur en mm	235	160	75	-
Contenance en litres	5,0	3,5	1,5	-

				
Bacs C	C-2	C-3	C-4	Couvercle C
Référence	42221	42231	42241	42250
Longueur en mm	155	155	155	155
Largeur en mm	105	105	105	105
Profondeur en mm	160	75	55	-
Contenance en litres	2,5	1,0	0,5	-

Facilite le travail et rend la cuisine plus savoureuse

La sécurité de la manipulation, la sécurité alimentaire, la qualité des aliments et la fiabilité de nos produits année après année sont des caractéristiques distinctives des offres d'Idesta. Nous proposons la gamme la plus étendue du marché, de même qu'une approche personnalisée et professionnelle, de la vente au conseil. Que vous ayez besoin de conseils sur un seul produit ou d'assistance pour un projet de cuisine complet, n'hésitez pas à nous contacter.

www.idesta.se





icetainer®

Saviez-vous que le goût et la qualité des aliments peuvent rapidement se détériorer si la conservation au froid n'est pas correcte ? Ce problème est vraiment facile à éviter avec un plateau de refroidissement Icetainer®.

Les plateaux réfrigérants Icetainer® constituent une solution idéale pour les restaurants, les hôtels, les écoles, les hôpitaux et partout où des plats froids sont servis lors des fêtes de Noël, des buffets et des déjeuners en libre-service, par exemple.

L'utilisation des plateaux de refroidissement Icetainer® est un moyen simple et peu coûteux de garder les aliments au frais et de maintenir une qualité et un goût élevés sur la table de service.



www.icetainer.se





PLATEAUX RÉFRIGÉRANTS ICETAÏNER

G525

	TAILLE	DIMENSIONS	HAUTEUR	POIDS
Référence : 121541	GN 1/1	525x320 mm	38 mm	1750g



GN
1/1

G320

	TAILLE	DIMENSIONS	HAUTEUR	POIDS
Référence : 122541	GN 1/2	320x263 mm	38 mm	900g



GN
1/2

G260

	TAILLE	DIMENSIONS	HAUTEUR	POIDS
Référence : 124541	GN 1/4	263x160 mm	38 mm	450g



GN
1/4

R300

	TAILLE	HAUTEUR	POIDS
Référence : 122641	Ø 300 mm	38 mm	800g



Ø
300





Pensez à l'intérieur de la boîte

Et tout devient évident.

Nos Thermobox ont un intérieur entièrement soudé intégralement en acier inoxydable avec des guides emboutis directement sur les parois latérales.

L'intérieur est ainsi totalement dépourvu de joints.

C'est un choix évident.

WWW.SDX.SE

L'ORIGINAL
FABRIQUÉ EN SUÈDE
DEPUIS 1969

SDX THERMOBOX

Keeping the right temperature

TRANSPORT DE PLATS CHAUDS
ET FROIDS DANS LE RESPECT
DE L'HYGIÈNE ET DE LA DURABILITÉ,
À LA FOIS POUR LES ÊTRES HUMAINS
ET L'ENVIRONNEMENT



Vous trouverez sur WWW.SDX.SE des informations sur notre gamme complète de produits avec accessoires.

SDX

FILAREVÄGEN 1 - SE294 39 SÖLVESBORG - SUÈDE
TÉL. : +46 (0)456-135 10 - INFO@SDX.SE - WWW.SDX.SE