

**SDX THERMOBOX®**

*Keeping the right temperature*



# PRODUKTKATALOG

2024



**SDX THERMOBOX**

*Keeping the right temperature*





## SDX® THERMOBOX®

Transport warmer und kalter Speisen – hygienisch und nachhaltig für Mensch und Umwelt

4



## NEUTRAL

12

### THERMOBOX® – S

SDX bietet ein komplettes Sortiment an neutralen Thermoboxen, darunter auch solche, die nur isoliert sind.



## COOLED

18

### THERMOBOX® – K

Äußerst effektive Kompressorkühlung für höchste Ansprüche bei der Kühlung.



## HEATED

24

### THERMOBOX® – F

Konvektionswärme mit Zusatznutzen und vielen Vorteilen! Kurze Aufwärmzeit. Warmluftventilator für den Ausgleich von Temperaturverlusten.



## KOMBI-THERMOBOX®

Transport warmer und kalter Speisen in derselben Thermobox.

28



## VARIANTEN

Angepasste Varianten der Thermobox®.

36



## ZUBEHÖR

Statten Sie Ihre Thermobox® mit unserem Zubehör individuell aus.

52

**SDX THERMOBOX**

*Keeping the right temperature*





Damit empfindliche Zutaten ihr volles Potenzial entfalten können, müssen sich Temperaturen exakt regeln lassen. Wie diese zubereitet und verarbeitet werden, entscheidet in hohem Maße über die Qualität der fertigen Mahlzeit.



Aus den gekochten Zutaten wird eine Mahlzeit zubereitet. Für das perfekte Ergebnis ist die richtige Temperatur ausschlaggebend.



Alle Speisen müssen mit der optimalen Temperatur transportiert werden, damit Qualität und Lebensmittelsicherheit erhalten bleiben. Eine durchdachte und leichte Konstruktion ist platzsparend, macht den Transport effizienter und schont Ressourcen.



Zutaten, Zubereitung und schonender Transport bei optimaler Temperatur in den SDX® Thermoboxen. Dies alles trägt dazu bei, dass am Ende eine köstliche Mahlzeit auf dem Tisch steht.

---

# Entwickelt für den Speisentransport...



Wir von SDX<sup>®</sup> Thermobox<sup>®</sup> halten an Traditionen fest, sind zugleich aber auch innovativ. Wir setzen die neueste Technik ein und haben für die Wünsche unserer Kunden immer ein offenes Ohr. Allerdings nehmen wir keine Veränderungen vor, bevor wir nicht wirklich davon überzeugt sind, dass diese auch Verbesserungen mit sich bringen.

Wir achten in jeder Hinsicht auf Sorgfalt. Unsere Lösungen sollen ergonomisch, funktional und besonders robust sein.

Tag für Tag die richtige Temperatur für Ihre Speisen – das ist für uns das Wichtigste.

---

## ... bei optimaler Temperatur

Die richtige Temperatur ist extrem wichtig, und das aus mehreren Gründen: um die gute Qualität und den Geschmack der Speisen zu bewahren und um die Hygieneanforderungen zu erfüllen.

Für den Erhalt der Temperatur beim Transport sorgen eine digitale Temperaturregelung und die gute Isolierung der Boxen.

---

## ... mit niedrigem Energieverbrauch

Für optimale Isoliereigenschaften sind die Boxen mit Polyurethan isoliert, das sich unter hohem Druck ausdehnt und die äußeren und inneren Behälter in einer stabilen und gut isolierten Einheit zusammenhält. So werden die Speisen bei sehr geringem Energieverbrauch und niedrigen Betriebskosten bei optimaler Temperatur gelagert.

---

## ... mit hygienischem Transport

Eine Innenseite aus Edelstahl ohne Ecken und Nähte ist die beste Wahl für den hygienischen Transport von Speisen. Die Führungen bestehen aus gepresstem Edelstahl – diese einzigartige Technik bietet unübertroffene Haltbarkeit, erhöht die Sicherheit und sorgt für eine einfache Reinigung.

---

## ... ergonomisch und wirtschaftlich

Die funktionale und praktische Konstruktion sowie die leichtlaufenden Rollen sorgen für einen einfachen und ergonomischen Transport zwischen Küche und Speisesaal.

Eine SDX® Thermobox® ist kompakt und leicht und benötigt somit weniger Platz bei der Lagerung und beim Transport. Das spart Ressourcen und schont die Umwelt.

---

Glatte Ladefläche mit  
Möglichkeit zur Sicherung  
der Ladung

Elektronisch  
einstellbare  
Temperaturregelung

Tiefgezogene  
Führungen, einfache  
Reinigung und  
höhere Sicherheit

Ein Paar Führungen  
kann mit einem  
Gewicht von bis zu 30 kg  
belastet werden.

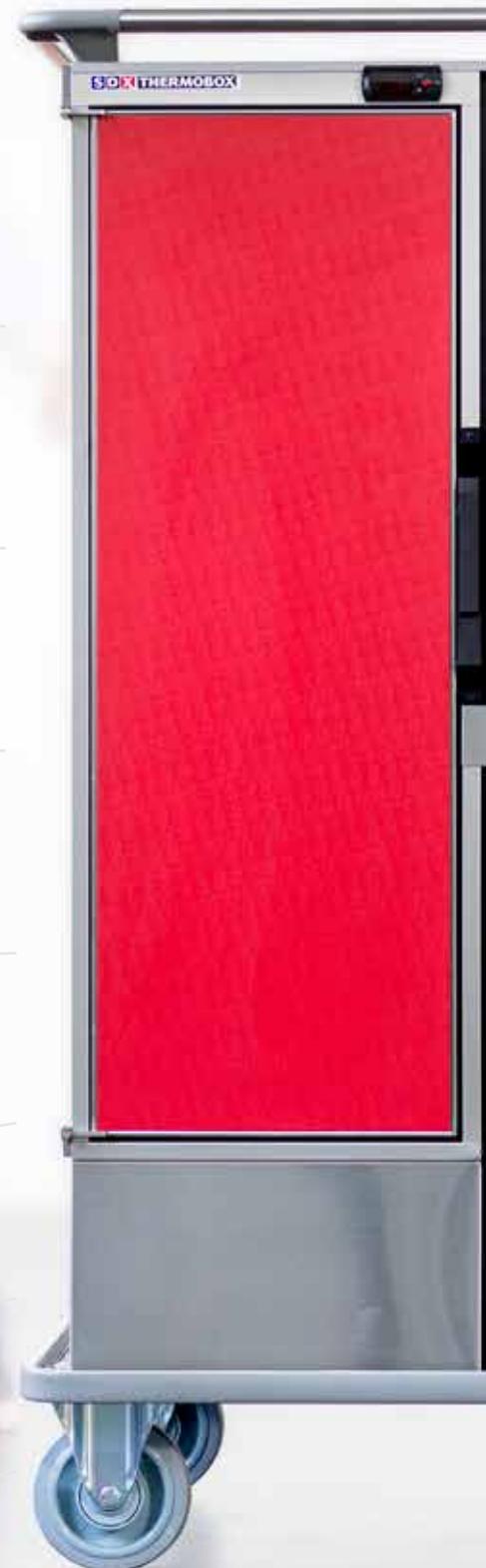
Kurze Aufwärm-  
und Abkühlzeiten

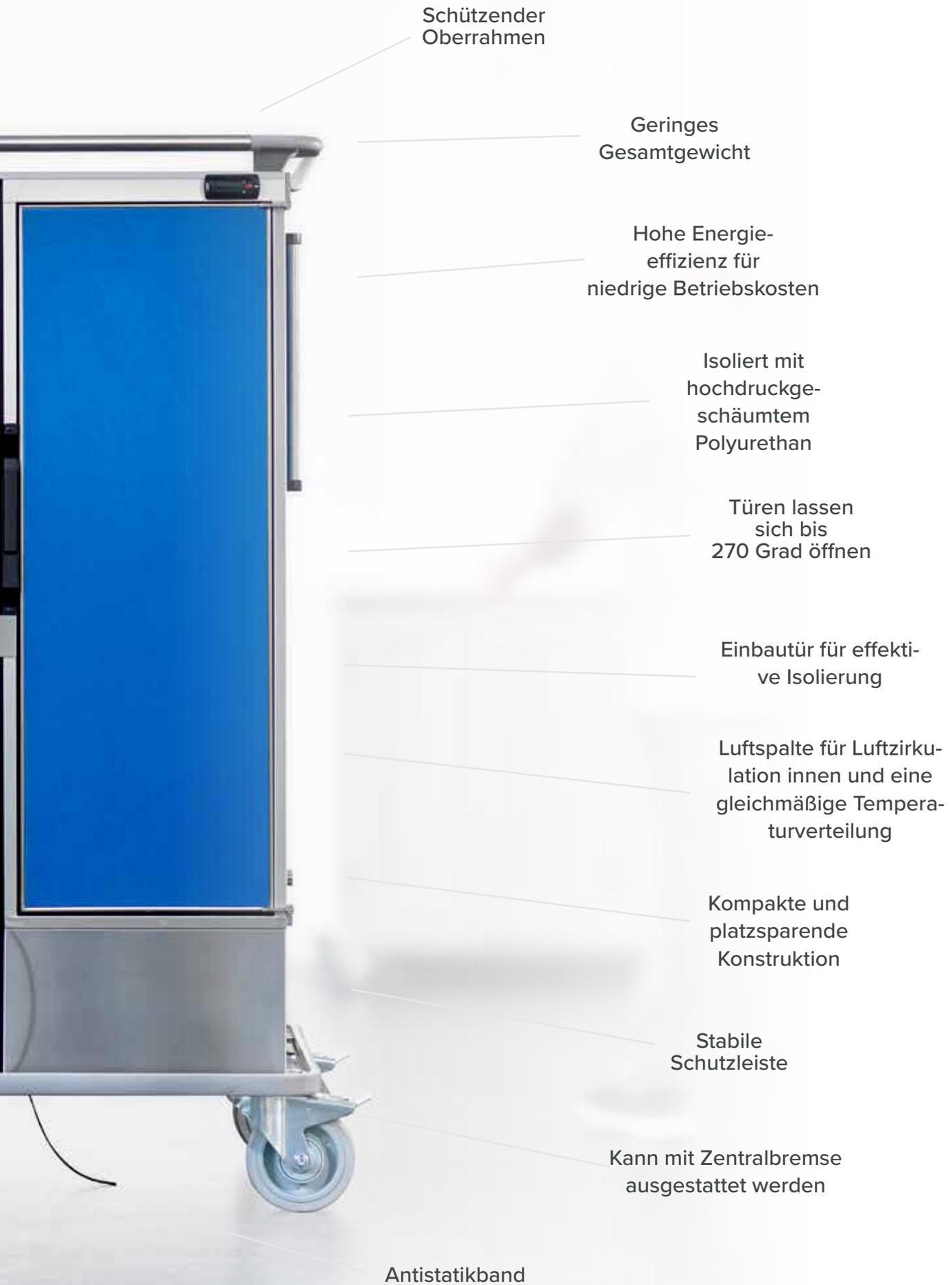
Vollverschweißte Innenbehäl-  
ter aus Edelstahl mit glatten  
Flächen, hoher Haltbarkeit und  
besten Hygieneigenschaften

Verschleißfeste  
Türdichtung

Leicht zu reinigen für  
bessere Hygiene

Robuste 160 mm  
leichtlaufende  
Gummirollen







# Ein komplettes Sortiment für alle Ihre Transportanforderungen.

Bei uns finden Sie ein breites Angebot an Produkten, das von den einfachen isolierten S-Boxen bis zu den anspruchsvollen Kühl- und Heizsystemen der K- und F-Boxen reicht.



Auf [WWW.SDX.SE](http://WWW.SDX.SE) finden Sie Informationen zu unserem gesamten Produktportfolio mit Zubehör





## COOLED

### THERMOBOX® K ECO KOMPRESSORKÜHLUNG

K-Boxen eignen sich hervorragend für kalt zu servierende Speisen sowie für den Transport und die Lagerung von Speisen, die später erwärmt werden sollen.



## NEUTRAL

### THERMOBOX® S ISOLIERTE BOX

S-Boxen eignen sich ideal für kalt zu servierende Speisen sowie für den Transport und die Lagerung von Speisen, die später erwärmt werden sollen.



## HEATED

### THERMOBOX® F KONVEKTIONSWÄRME

Die F-Boxen eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung warmer Speisen, deren Qualität während des gesamten Transports erhalten bleibt.



## COMBINATION

### THERMOBOX® SF & KF

Transport warmer und kalter Speisen in derselben Thermobox.

# Technische Daten auf einen Blick



SERIE	K ECO	S	F								
FARBE	BLAU	SCHWARZ	ROT								
TYP	KÜHLUNG	NEUTRAL	ERWÄRMUNG								
TECHNOLOGIE	KOMPRESSOR	NUR ISOLIERT	KONVEKTION								
GRÖSSEN											
INNENBEHÄLTER	Vollerschweißter Behälter aus Edelstahl.										
FÜHRUNGEN	Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter.										
KAPAZITÄT GN1/1	4	6	8	10	12	14	8+8	10+10	12+12	14+14	12+12+12
ABSTAND	80mm										
MAXIMALE BELASTUNG	30 kg je Paar Führungen										
ISOLIERUNG:	Polyurethan.										
TÜR	Einbautür für beste Isoliereigenschaften, Innenseite aus glattem Edelstahl.										
WÄNDE UND TÜR AUSSEN	ABS-Kunststoff.										
OBERRAHMEN	Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.										
WAGENRAHMEN:	Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.										
ROLLEN	160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.										
VOLT	230 V			-				230 V			
LEISTUNG	190 W			-				550 W/1000 W			



# THERMOBOX® S

Eine neutrale, gut isolierte Box, die in einem Kühlraum oder mithilfe der SDX® Kühlplatte gekühlt werden kann.

Die Innenseite besteht vollständig aus Edelstahl mit gepressten Führungen ohne Nähte. Isoliert mit Polyurethan, das sich unter hohem Druck ausdehnt und die äußeren und inneren Behälter in einer stabilen und gut isolierten Einheit zusammenhält.



Auf [WWW.SDX.SE](http://WWW.SDX.SE) finden Sie Informationen zu unserem gesamten Produktportfolio und Zubehör.



## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**S:** Neutral, klassifiziert nach IP55.

# THERMOBOX® S – NEUTRALE THERMOBOX

Ein komplettes Sortiment an isolierten, neutralen Thermoboxen.

## S60

FÜHRUNGEN                      AUSSENMASSE                      INNENMASSE                      GEWICHT

4 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 710 mm H: 870 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 350 mm	37 kg
-----------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------



**Produktnummer:** 122005-ZS  
SDX Thermobox S60 (4 GN 1/1) Einhandgriff

## S90

FÜHRUNGEN                      AUSSENMASSE                      INNENMASSE                      GEWICHT

6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 710 mm H: 1030 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510 mm	41 kg
-----------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-------



**Produktnummer:** 122003-ZS  
SDX Thermobox S90 (6 GN 1/1) Einhandgriff

## S120

FÜHRUNGEN                      AUSSENMASSE                      INNENMASSE                      GEWICHT

8 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 710 mm H: 1190 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	45 kg
-----------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-------



**Produktnummer:** 122039-ZS  
SDX Thermobox S120 (8 GN 1/1) Einhandgriff

# THERMOBOX® S – NEUTRALE THERMOBOX

Ein komplettes Sortiment an isolierten, neutralen Thermoboxen.

S150	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	10 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 710 mm H: 1155 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	47 kg
	Produktnummer: 122040-ZS SDX Thermobox S150 (10 GN 1/1) Einhandgriff			

S180	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 710 mm H: 1330 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	50 kg
	Produktnummer: 122030-ZS SDX Thermobox S180 (12 GN 1/1) Einhandgriff			

SS180	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	6 + 6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 710 mm H: 1420 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510+510 mm	60 kg
	Produktnummer: 122101-ZS SDX Thermobox SS180 (6+6 GN 1/1) Einhandgriff			

# THERMOBOX® S – NEUTRALE THERMOBOX

Ein komplettes Sortiment an isolierten, neutralen Thermoboxen.

## S210

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	14 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 710 mm H: 1490 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	56 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122075-ZS SDX Thermobox S210 (14 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehriff an den Seiten inbegriffen</i></p>			

14  
☐

## SS360

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12 + 12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 935 mm T: 710 mm H: 1330 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	100 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122045-ZS SDX Thermobox SS360 (12+12 GN 1/1) Einhandgriff</p>			

12|12  
☐

## SSS540

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12+12+12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 1360 mm T: 700 mm H: 1330 mm	B: 330+330+330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	150 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122055-ZS SDX Thermobox SSS540 (12+12+12 GN 1/1) Einhandgriff</p>			

12|12|12  
☐

## STABILE FÜHRUNGEN

Gepresste Führungen mit einer Kapazität von 30 kg je Paar. Mit einem Abstand von 80 mm für das Einstellen von Schalen konstruiert, aber ebenso geeignet für Serviertabletts. Für andere Abstände der Führungen empfehlen wir Trayserve (siehe Seite 42).



## FUNKTIONALE DETAILS

Eine starke Magnetsperre als einfache und praktische Lösung zum Offenhalten der Tür.





# THERMOBOX® K ECO

Mit den Kompressorkühlboxen der neuen Generation von SDX hat die technologische Entwicklung in der Kompressorkühlung einen großen Schritt nach vorn gemacht. Die K-Boxen verfügen über eine komplett neu gestaltete Kühleinheit mit dem umweltfreundlichen Kühlmittel R290A. Gesamthöhe und Gesamtgewicht wurden verringert. Ihre modernen, hocheffizienten drehzahlgesteuerten Lüfter sorgen dank der um die Hälfte geringeren Lautstärke für bessere Arbeitsbedingungen. Wie bei den vorherigen Generationen besteht die Innenseite vollständig aus Edelstahl mit gepressten Führungen ohne Nähte. Isoliert mit Polyurethan, das sich unter hohem Druck ausdehnt und die äußeren und inneren Behälter in einer stabilen und gut isolierten Einheit zusammenhält. Über die digitale Temperaturregelung oben an der Thermobox lässt sich die Temperatur einstellen und überwachen.

K-Boxen eignen sich hervorragend für kalt zu servierende Speisen sowie für den Transport und die Lagerung von Speisen, die später erwärmt werden sollen.



Auf [WWW.SDX.SE](http://WWW.SDX.SE) finden Sie Informationen zu unserem gesamten Produktportfolio und Zubehör.



## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**K:** Effiziente Kompressorkühlung. Umweltfreundliches Kältemittel (R290A) Geräuscharme, drehzahlgesteuerte Lüfter. Digitale Temperaturregelung. 230 V/190 W. Nach IP44 klassifiziert.

# Weniger Umweltbelastung beim Speisentransport

## ③ KÄLTEMITTEL

R290a. Extrem geringe Umweltbelastung (GWP 3).

## ∨ HÖHE

Um etwa 50 mm verringert.

## ⊗ LÜFTER

Neueste Motortechnologie, Wirkungsgrad von 70–80 %.

## ||| ISOLIERUNG

Gleichartig wie bei allen anderen SDX Thermo-boxen. Formgegossenes, nahtloses PUR mit niedrigem  $\lambda$ -Wert.

## ⦿ LAUTSTÄRKE

Eine Verringerung der wahrgenommenen Lautstärke um 50 % sorgt für bessere Arbeitsbedingungen.

## ⚖️ GEWICHT

Geringeres Gesamtgewicht.



Kühl-Thermoboxen der neuen  
Generation für eine nachhaltige Zukunft



# THERMOBOX® K ECO – KOMPRESSORKÜHLUNG

Äußerst effektive Kompressorkühlung für höchste Ansprüche bei der Kühlung.

4

K60 ECO	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	4 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 925 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 350 mm	65 kg
	230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122206-ZK SDX Thermobox K60 ECO (4 GN 1/1) Einhandgriff			

6

K90 ECO	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1085 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510 mm	70 kg
	230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122207-ZK SDX Thermobox K90 ECO (6 GN 1/1) Einhandgriff			

8

K120 ECO	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	8 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1245 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	73 kg
	230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122205-ZK SDX Thermobox K120 ECO (8 GN 1/1) Einhandgriff			



# THERMOBOX® K ECO – KOMPRESSORKÜHLUNG

Äußerst effektive Kompressorkühlung für höchste Ansprüche bei der Kühlung.

## K150 ECO

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	10 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1430 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 825 mm	75 kg
	230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122208-ZK SDX Thermobox K150 ECO (10 GN 1/1) Einhandgriff			

## K180 ECO

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1575 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	77 kg
	230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122270-ZK SDX Thermobox K180 ECO (12 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen</i>			

## K210 ECO

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	14 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1735 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	83 kg
	230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122209-ZK SDX Thermobox K210 ECO (14 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen</i>			

10

12

14



## THERMOBOX® K ECO – KOMPRESSORKÜHLUNG

Äußerst effektive Kompressorkühlung für höchste Ansprüche bei der Kühlung.

KK240 ECO	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	8+8 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1245 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 670 mm	150 kg
	2 x 230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122272-ZKK SDX Thermobox KK240 ECO (8+8 GN 1/1) Einhandgriff			

KK300 ECO	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	10+10 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1400 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 825 mm	160 kg
	2 x 230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122273-ZKK SDX Thermobox KK300 ECO (10+10 GN 1/1) Einhandgriff			

KK360 ECO	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12+12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1575 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	170 kg
	2 x 230 V/190 W <b>Produktnummer:</b> 122271-ZKK SDX Thermobox KK360 ECO (12+12 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen</i>			



### **TEMPERATURREGELUNG**

Immer die richtige Temperatur auf Fingerdruck. Über das Display lässt sich die optimale Temperatur für die jeweils gerade transportierten oder gelagerten Lebensmittel ganz einfach einstellen.



# THERMOBOX<sup>®</sup> F

Ein effizientes Konvektionswärmesystem und Warmluftgebläse sorgen im gesamten Inneren der Box für eine einheitliche Temperatur. Der warme Luftstrom umhüllt jede Speiseebene, sodass unerwünschte Temperaturverluste kompensiert werden. Über die digitale Temperaturregelung oben an der Thermobox lässt sich die Temperatur einstellen und überwachen.

Die Innenseite besteht vollständig aus Edelstahl mit gepressten Führungen ohne Nähte. Isoliert mit Polyurethan, das sich unter hohem Druck ausdehnt und die äußeren und inneren Behälter in einer stabilen und gut isolierten Einheit zusammenhält.

Die F-Boxen eignen sich hervorragend zur Aufbewahrung warmer Speisen, deren Qualität während des gesamten Transports erhalten bleibt.



Auf [WWW.SDX.SE](http://WWW.SDX.SE) finden Sie Informationen zu unserem gesamten Produktportfolio und Zubehör.



## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Rollen mit Gummireifen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**F:** Effizientes Konvektionswärmesystem, mit elektronischer Temperaturregelung. Nach IP44 klassifiziert.



4  
□

6  
□

8  
□

10  
□

12  
□

F60	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	4 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 895 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 350 mm	41 kg
	230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122006-ZF SDX Thermobox F60 (4 GN 1/1) Einhandgriff			

F90	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1055 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510 mm	45 kg
	230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122004-ZF SDX Thermobox F90 (6 GN 1/1) Einhandgriff			

F120	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	8 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1215 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	49 kg
	230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122027-ZF SDX Thermobox F120 (8 GN 1/1) Einhandgriff			

F150	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	10 x GN 1/1 80mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1180 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	61 kg
	230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122064-ZF SDX Thermobox F150 (10 GN 1/1) Einhandgriff			

F180 CLASSIC	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 700 mm H: 1330 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	57 kg
	230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122098-ZCL SDX Thermobox F180 Classic (12 GN 1/1) Einhandgriff Mit analogem Thermometer.			



# THERMOBOX® F – KONVEKTIONSWÄRME

Konvektionswärme mit Zusatznutzen und vielen Vorteilen! Kurze Aufwärmzeit. Warmluftventilator für den Ausgleich von Temperaturverlusten.

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1355 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	57 kg
	230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122033-ZF SDX Thermobox F180 (12 GN 1/1) Einhandgriff			

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	6+6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1445 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510+510 mm	65 kg
	2 x 230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122134-ZF SDX Thermobox FF180 (6+6 GN 1/1) Einhandgriff			

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	14 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1515 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	64 kg
	230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122070-ZF SDX Thermobox F210 (14 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehriff an den Seiten inbegriffen</i>			

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	8+6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1605 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670+510 mm	70 kg
	2 x 230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122135-ZF SDX Thermobox FF210 (8+6 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehriff an den Seiten inbegriffen</i>			

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	8+8 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1215 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 670+670 mm	110 kg
	2 x 230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122132-ZF SDX Thermobox FF240 (8+8 GN 1/1) Einhandgriff			

12

6 16

14

8 16

8 18



**FF300**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
10+10 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930mm T: 770 mm H: 1180 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 830 mm	112 kg
230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122133-ZF SDX Thermobox FF300 (10+10) GN 1/1) Einhandgriff			

**FF360**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
12+12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1355 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	114 kg
2 x 230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122048-ZF SDX Thermobox FF360 (12+12 GN 1/1) Einhandgriff			

**FF420**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
14+14 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1515 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	128 kg
2 x 230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122057-ZF SDX Thermobox FF420 (14+14 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen</i>			

**FFF540**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
12+12+12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 1360 mm T: 770 mm H: 1355 mm	B: 330+330+330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	195 kg
3 x 230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122136-ZF SDX Thermobox FFF540 (12+12+12 GN 1/1) Einhandgriff			

**SDX<sup>®</sup>THERMOBOX<sup>®</sup>**

# Eine gelungene Kombination!



Um unterschiedlichen Bedürfnissen Rechnung zu tragen, bietet SDX<sup>®</sup> zahlreiche Lösungen, bei denen sich Speisen in ein und derselben Thermobox<sup>®</sup> kühlen und erwärmen lassen. Alle Produktvarianten haben die gewohnte SDX<sup>®</sup> -Qualität. Die Innenseiten sind aus Edelstahl mit gepressten Führungen.

# Technische Daten auf ei- nen Blick

 HEATED  
 NEUTRAL



## THERMOBOX® SF

In diesen Thermoboxen lassen sich warme und kalte Speisen gleichzeitig transportieren. Ein Teil der Einheit ist neutral, der andere wird durch Konvektionswärme beheizt.

 HEATED  
 COOLED

## THERMOBOX® KF

In diesen Thermoboxen lassen sich warme und kalte Speisen gleichzeitig transportieren. Ein Teil der Einheit verfügt über eine Kompressorkühlung, der andere über ein Konvektionswärmesystem.

SERIE	SF	KF
FARBE	SCHWARZ/ROT	BLAU/ROT
TYP	NEUTRAL & ERWÄRMUNG	GEKÜHLT & ERWÄRMT
TECHNOLOGIE	NUR ISOLIERUNG & KONVEKTIONSWÄRME	KOMPRESSORKÜHLUNG & KONVEKTIONSWÄRME
INNENBEHÄLTER	Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.	
FÜHRUNGEN	Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter.	
ABSTAND	80mm	
MAXIMALE BELASTUNG	30 kg je Paar Führungen	
ISOLIERUNG:	Polyurethan.	
TÜR	Einbautür für beste Isoliereigenschaften, Innenseite aus glattem Edelstahl.	
WÄNDE UND TÜR AUSSEN	ABS-Kunststoff.	
OBERRAHMEN	Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.	
WAGENRAHMEN:	Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.	
ROLLEN	160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.	



# Individuelle Zusammenstellung



Falls es Ihnen schwerfällt, die perfekte Kombination für Ihren Bedarf zu finden, sind wir Ihnen gerne behilflich, Ihre individuelle ThermoBox® zu erstellen. Alle unsere Module lassen sich miteinander kombinieren – vom kleinsten Volumen mit vier Führungen bis zum größten Volumen mit 14 Führungen.

Teilen Sie uns einfach Ihre Transportanforderungen mit. Wir finden gerne eine Lösung für Sie.



### MIT DER ERGONOMIE IM FOKUS

Unsere Thermobox K ECO und die Kombinationen mit K ECO haben einen niedrigen Schwerpunkt, da sich die Kompressorkühleinheit unten befindet. Das sorgt für einen stabilen und leichteren Transport – egal, ob von Hand oder am Gabelstapler.



## THERMOBOX® SF

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**S:** Neutral. Nach IP44 klassifiziert.

**F:** Effizientes Konvektionswärmesystem, mit elektronischer Temperaturregelung. Nach IP44 klassifiziert.

### SF150

FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE S	INNENMASSE F	GEWICHT
4+6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1285 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 350 mm	60 kg
Neutral + 230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122060-ZSF SDX Thermobox SF150 (4+6 GN 1/1) Einhandgriff				



### SF180

FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE S	INNENMASSE F	GEWICHT
6+6 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1445 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 510 mm	62 kg
Neutral + 230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122105-ZSF SDX Thermobox SF180 (6+6 GN 1/1) Einhandgriff				



### SF210

FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE S	INNENMASSE F	GEWICHT
4+10 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 525 mm T: 770 mm H: 1605 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 350 mm	80 kg
Neutral + 230 V/1000W <b>Produktnummer:</b> 122065-ZSF SDX Thermobox SF210 (4+10 GN 1/1) Einhandgriff <i>Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen</i>				



4 16

6 16

4 16

**SF240**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE S	INNENMASSE F	GEWICHT
8+8 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1215 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	90 kg

Neutral + 230 V/550 W  
**Produktnummer:** 122066-ZSF  
 SDX Thermobox SF240 (8+8 GN 1/1) Einhandgriff

**SF300**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE S	INNENMASSE F	GEWICHT
10+10 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1180 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	90 kg

Neutral + 230 V/1000 W  
**Produktnummer:** 122159-ZSF  
 SDX Thermobox SF300 (10+10 GN 1/1) Einhandgriff

**SF360**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE S	INNENMASSE F	GEWICHT
12 + 12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1355 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	115 kg

Neutral + 230 V/1000 W  
**Produktnummer:** 122046-ZSF  
 SDX Thermobox SF360 (12+12 GN 1/1) Einhandgriff

**SF420**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE S	INNENMASSE F	GEWICHT
14 + 14 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1515 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	126 kg

Neutral + 230 V/1000 W  
**Produktnummer:** 122067-ZSF  
 SDX Thermobox SF420 (14+14 GN 1/1) Einhandgriff  
*Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen*



## THERMOBOX® KF

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**K:** Effiziente Kompressorkühlung. Umweltfreundliches Kältemittel (R290A) Geräuscharme, drehzahlgesteuerte Lüfter. Digitale Temperaturregelung. Nach IP44 klassifiziert.

**F:** Effizientes Konvektionswärmesystem, mit elektronischer Temperaturregelung. Nach IP44 klassifiziert.

### KF120 ECO



#### FÜHRUNGEN

4+4 x GN 1/1  
80 mm Abstand

#### AUSSENMASSE

B: 525 mm  
T: 770 mm  
H: 1345 mm

#### INNENMASSE K

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 350 mm

#### INNENMASSE F

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 350 mm

#### GEWICHT

80 kg

230 V/190 W AC + 230 V/550 W  
**Produktnummer:** 122221-ZKF  
SDX Thermobox KF120 ECO (4+4 GN 1/1) Einhandgriff

### KF150 ECO



#### FÜHRUNGEN

4+6 x GN 1/1  
80 mm Abstand

#### AUSSENMASSE

B: 525 mm  
T: 770 mm  
H: 1505 mm

#### INNENMASSE K

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 350 mm

#### INNENMASSE F

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 510 mm

#### GEWICHT

85 kg

230 V/190 W AC + 230 V/550 W  
**Produktnummer:** 122218-ZKF  
SDX Thermobox KF150 ECO (4+6 GN 1/1) Einhandgriff  
*Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen*

### KF180 ECO



#### FÜHRUNGEN

6+6 x GN 1/1  
80 mm Abstand

#### AUSSENMASSE

B: 525 mm  
T: 770 mm  
H: 1665 mm

#### INNENMASSE K

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 510 mm

#### INNENMASSE F

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 510 mm

#### GEWICHT

98 kg

230 V/190 W AC + 230 V/550 W  
**Produktnummer:** 122215-ZKF  
SDX Thermobox KF180 ECO (6+6 GN 1/1) Einhandgriff  
*Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen*

4  
4

4  
6

6  
6



8/8



10/10



12/12



**KF240 ECO**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE K	INNENMASSE F	GEWICHT
8+8 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1245 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	108 kg

230 V/190 W AC + 230 V/550 W  
**Produktnummer:** 122262-ZKF  
 SDX Thermobox KF240 ECO (8+8 GN 1/1) Einhandgriff

**KF300 ECO**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE K	INNENMASSE F	GEWICHT
10+10 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1430 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	120 kg

230 V/190 W AC + 230 V/1000 W  
**Produktnummer:** 122219-ZKF  
 SDX Thermobox KF300 ECO (10+10 GN 1/1) Einhandgriff

**KF360 ECO**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE K	INNENMASSE F	GEWICHT
12+12 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 930 mm T: 770 mm H: 1575 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	150 kg

230 V/190 W AC + 230 V/1000 W  
**Produktnummer:** 122220-ZKF  
 SDX Thermobox KF360 ECO (12+12 GN 1/1) Einhandgriff  
*Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen*



### **EINHANDGRIFF**

Alle unsere Boxen sind mit Einhandgriffen ausgestattet. Deshalb reicht es, wenn Sie nur eine Hand frei haben, um Ihre Thermobox® ganz einfach zu öffnen und zu schließen. Durch den Griff an der Einbautür wird die Box dicht verschlossen.

So entsteht die gut isolierte Einheit, die die besten Bedingungen für einen sicheren Transport bietet.

# VARIANTEN



## **HYBRID**

Erwärmung und Kühlung in derselben Einheit.

**38**



## **EASY2SERVE**

Transportieren und Servieren von Speisen mit derselben Einheit

**40**



## **TRAYSERVE**

Anpassbar mit Führungen mit Blindnieten mit wählbarem Abstand

**42**



## **BANQUET**

Für den Transport von Gastronorm-Schalen 2/1

**44**



## **SPÜLMASCHINENGEEIGNET**

Spülmaschinengeeignete Versionen von C180 und F180

**46**



## **STÄNDER**

Effiziente stationäre Wärmeschränke.

**48**



## **TRAGBAR**

Tragbare Boxen für den einfachen Transport von Gastronorm-Schalen 1/1 und 1/2

**50**

# HYBRID



Die SDX® Thermobox® Hybrid haben wir für den Transport jeweils kalter oder warmer Speisen entwickelt. Je nach Art der zu transportierenden Speisen können Sie zwischen effizienter Kompressorkühlung und elektrischer Beheizung wählen. Beide Systeme verfügen über eine separate digitale Temperaturregelung, damit sich die Temperatur immer auf dem richtigen Niveau halten lässt. Mit dieser einzigartigen Thermobox können Sie Platz sparen und die Ressourcen in der Küche ganz neu nutzen. Die flexible Wahl.

Transport jeweils warmer oder kalter Speisen in derselben Einheit



### HYBRID KE180 ECO

#### FÜHRUNGEN

#### AUSSENMASSE

#### INNENMASSE

#### GEWICHT

#### LEISTUNG

12 x GN 1/1  
80 mm  
Abstand

B: 525 mm  
T: 770 mm  
H: 1575 mm

B: 330mm  
T: 540 mm  
H: 1000 mm

84 kg

230 V/190 W AC +  
230 V/1000 W



230 V/190 W + 230 V/1000 W

**Produktnummer:** 122089-ZKE

SDX Thermobox K180 ECO HYBRID (12 GN 1/1) Einhandgriff

*Zusätzlicher Ziehgriff an den Seiten inbegriffen*

#### TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**K:** Effiziente Kompressorkühlung. Umweltfreundliches Kältemittel (R290A) Geräuscharme, drehzahlgesteuerte Lüfter. Digitale Temperaturregelung. Nach IP44 klassifiziert.

**E:** Effizientes Heizsystem, mit elektronischer Temperaturregelung. Folienelemente. Nach IP55 klassifiziert.

# EASY2SERVE



Eine Thermobox®, mit der sich Speisen einfach transportieren und servieren lassen. Erhältlich in zwei Versionen. Vorne befindet sich eine Tabletttschiene, an den Seiten sind jeweils zwei Tabletthalter angebracht. Oberseite aus Edelstahl sowie oberes Fach aus Aluminium mit Acrylfront und integriertem LED-Licht. Ein zusätzlicher Griff auf einer Seite sorgt für eine einfache Handhabung.

Eine einzelne Einheit, mit der sich Speisen einfach transportieren und servieren lassen.



**THERMOBOX® EASY2SERVE SE240**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT	LEISTUNG
8+8 GN 1/1 80 mm Abstand	B: 405 mm T: 730 mm H: 1560 mm	B: 330+330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	80 kg	230 V/650 W
<p><b>Produktnummer:</b> 122 800 SDX Thermobox Easy2Serve SE240 (8+8 GN 1/1) Einhandgriff</p> <p><b>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN</b></p> <p><b>Außenwände:</b> ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.</p> <p><b>Führungen:</b> Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.</p> <p><b>Isolierung:</b> Polyurethan.</p> <p><b>Tür:</b> Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Rollen:</b> 125 mm Edelstahlrollen, zwei feststellbare und zwei feste.</p> <p><b>Wagenrahmen:</b> Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.</p> <p><b>S:</b> Neutral.</p> <p><b>E:</b> Effizientes Heizsystem, mit elektronischer Temperaturregelung. Folienelemente, Isolationsklasse IP 55. CE-Kennzeichnung.</p>				

**THERMOBOX® EASY2SERVE CE240**



FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT	LEISTUNG
8+8 GN 1/1 80 mm Abstand	B: 405 mm T: 730 mm H: 1560 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	80 kg	230 V/245 W + 230 V/650 W
<p><b>Produktnummer:</b> 122 805 SDX Thermobox Easy2Serve CE240 (8+8 GN 1/1) Einhandgriff</p> <p><b>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN</b></p> <p><b>Außenwände:</b> ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.</p> <p><b>Führungen:</b> Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.</p> <p><b>Isolierung:</b> Polyurethan.</p> <p><b>Tür:</b> Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Rollen:</b> 125 mm Edelstahlrollen, zwei feststellbare und zwei feste.</p> <p><b>Wagenrahmen:</b> Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.</p> <p><b>C:</b> Effiziente kompakte Kühlvorrichtung mit elektronischer Temperaturregelung, Isolationsklasse IP 55.</p> <p><b>E:</b> Effizientes Heizsystem, mit elektronischer Temperaturregelung. Folienelemente, Isolationsklasse IP 55. CE-Kennzeichnung.</p>				

**SDX THERMOBOX®**

# TRAYSERVE





#### ANPASSUNG FÜR SERVIERTABLETTS

Unsere Thermoboxen – egal, ob klein oder groß, Einzel- oder Doppelboxen – lassen sich individuell mit Führungen mit Blindnieten mit wählbarem Abstand ausstatten.

Wenn Sie z. B. einen Abstand von 115 mm wählen, entsteht eine praktische und effiziente Lösung für Serviertabletts. Damit lassen sich Speisen systematisch und wohlgeordnet auf Tablettts servieren.

Diese Anpassungsfähigkeit bietet Flexibilität und Effizienz.



**SDX THERMOBOX®**

# BANQUET



SDX® Thermobox® Banquet wurde entwickelt, damit Sie große Essensmengen schnell und effizient transportieren und servieren können. Ideal für Stadien, Hotels und Tagungszentren. Das großzügige Volumen der Box sowie mehrere Führungen sorgen für flexiblen und effizienten Speisentransport.

## THERMOBOX® BANQUET - S17

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	17 x GN 2/1 80 mm Abstand	B: 790 mm T: 890 mm H: 1740 mm	B: 535 mm T: 667 mm H: 1405 mm	105 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122252-ZS SDX Thermobox BANQUET S17 (17 GN 2/1) Einhandgriff</p> <p><b>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - S</b></p> <p><b>Außenwände:</b> ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißte Behälter aus Aluminium.</p> <p><b>Führungen:</b> Edelstahlführungen mit Nieten.</p> <p><b>Isolierung:</b> Polyurethan.</p> <p><b>Tür:</b> Innenseite aus Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Rollen:</b> 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.</p> <p><b>Wagenrahmen:</b> Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.</p>			

## THERMOBOX® BANQUET - K13

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	13 x GN 2/1 80 mm Abstand	B: 790 mm T: 890 mm H: 1740 mm	B: 535 mm T: 667 mm H: 1120 mm	138 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122252-ZK SDX Thermobox BANQUET K13 (13 GN 2/1) Einhandgriff</p> <p><b>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - K ECO</b></p> <p><b>Außenwände:</b> ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißte Behälter aus Aluminium.</p> <p><b>Führungen:</b> Edelstahlführungen mit Nieten.</p> <p><b>Isolierung:</b> Polyurethan.</p> <p><b>Tür:</b> Innenseite aus Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Rollen:</b> 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.</p> <p><b>Wagenrahmen:</b> Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.</p> <p><b>K:</b> Effiziente Konvektionskühlung mit elektronischer Temperaturregelung 230 V/190 W. Nach IP44 klassifiziert.</p>			

## THERMOBOX® BANQUET - F12

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12 x GN 2/1 80 mm Abstand	B: 790 mm T: 890 mm H: 1420 mm	B: 535 mm T: 667 mm H: 1040 mm	88 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122257-ZF SDX Thermobox BANQUET F12 (12 GN 2/1) Einhandgriff</p> <p><b>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - F</b></p> <p><b>Außenwände:</b> ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißte Behälter aus Aluminium.</p> <p><b>Führungen:</b> Edelstahlführungen mit Nieten.</p> <p><b>Isolierung:</b> Polyurethan.</p> <p><b>Tür:</b> Innenseite aus Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Rollen:</b> 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.</p> <p><b>Oberrahmen:</b> Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.</p> <p><b>Wagenrahmen:</b> Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.</p> <p><b>F:</b> Effizientes Konvektionswärmesystem, mit elektronischer Temperaturregelung. 230 V/1350 W. Nach IP44 klassifiziert.</p>			

## THERMOBOX® BANQUET - F17

	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	17 x GN 2/1 80 mm Abstand	B: 790 mm T: 890 mm H: 1740 mm	B: 535 mm T: 667 mm H: 1405 mm	109 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122252-ZF SDX Thermobox BANQUET F17 (17 GN 2/1) Einhandgriff</p> <p><b>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - F</b></p> <p><b>Außenwände:</b> ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißte Behälter aus Aluminium.</p> <p><b>Führungen:</b> Edelstahlführungen mit Nieten.</p> <p><b>Isolierung:</b> Polyurethan.</p> <p><b>Tür:</b> Innenseite aus Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.</p> <p><b>Rollen:</b> 160 mm Rollen, zwei feststellbare und zwei feste.</p> <p><b>Wagenrahmen:</b> Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.</p> <p><b>F:</b> Effizientes Konvektionswärmesystem, mit elektronischer Temperaturregelung. 230 V/1350 W. Nach IP44 klassifiziert.</p>			

# SPÜLMASCHINENGEEIGNET



Da wir uns stets dafür einsetzen, unseren Kunden die besten Lösungen anzubieten, freuen wir uns sehr, unsere neue Produktlinie mit spülmaschinengeeigneten Einheiten präsentieren zu können.

Diese Produkte werden in derselben Qualität entwickelt wie die regulären Produktlinien, bieten aber den Vorteil, dass sie sich in der Spülmaschine reinigen lassen. Mit präziser Temperaturregelung, hervorragender Isolierung und Innenseiten aus Edelstahl mit gepressten Führungen bewähren sich diese Einheiten in Küchen auf der ganzen Welt.



**SPÜLMASCHINENGEEIGNET - C180**

FÜHRUNGEN                      AUSSENMASSE                      INNENMASSE                      GEWICHT



12 x GN 1/1  
80 mm Abstand

B: 525 mm  
T: 825 mm  
H: 1355 mm

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 1000 mm

70 kg

230 V/245 W  
Produktnummer 122450-ZCW  
SDX Thermobox Spülmaschinengeeignet C180 (12 GN 1/1) Einhandgriff

**TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Diese Version der C180 ist spülmaschinengeeignet. Standardmäßig ist die Temperatur auf 3° C eingestellt. Die Temperaturregelung befindet sich hinter einer dichten Abdeckung auf der Rückseite der Einheit. Zusätzlich ist sowohl für die Kühleinheit als auch für die Kontrolleinheit eine (nicht abgebildete) Abdeckung inbegriffen.

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Edelstahlrollen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**C:** Effizientes Peltier-Kühlsystem. Nach IP66 klassifiziert.

**SPÜLMASCHINENGEEIGNET - F180**

FÜHRUNGEN                      AUSSENMASSE                      INNENMASSE                      GEWICHT



12 x GN 1/1  
80 mm Abstand

B: 525 mm  
T: 700 mm  
H: 1355 mm

B: 330 mm  
T: 540 mm  
H: 1000 mm

57 kg

230 V/800 W  
Produktnummer 122400-ZFW  
SDX Thermobox Spülmaschinengeeignet F180 (12 GN 1/1) Einhandgriff

**TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Diese Version der F180 ist spülmaschinengeeignet. Standardmäßig ist die Temperatur auf 80° C eingestellt. Die Temperaturregelung befindet sich hinter einer dichten Abdeckung auf der Rückseite der Einheit.

**Außenwände:** ABS-Kunststoff.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter. Die maximale Belastung je Paar Führungen beträgt 30 kg.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Tür:** Innenseite aus glattem Edelstahl. Außenseite aus ABS-Kunststoff.

**Rollen:** 160 mm Edelstahlrollen, zwei feststellbare und zwei feste.

**Oberrahmen:** Stabiler und schützender Rahmen mit PVC-Eckteilen.

**Wagenrahmen:** Schutzleiste aus Edelstahl mit PVC beschichtet.

**F:** Effizientes Konvektionswärmesystem. Nach IP66 klassifiziert.

# STÄNDER



Die stationären Wärmeschränke von SDX® aus Edelstahl verfügen über ein Konvektionswärmesystem mit stufenloser Einstellung bis 90° C.

Die Innenseite ist komplett aus Edelstahl mit gepressten Führungsschienen ohne Nähte. Eine einzigartige Technik, die eine unübertroffene Haltbarkeit bietet und die Reinigung vereinfacht. Durch den Einsatz von Polyurethan entsteht eine gut isolierte Einheit, in der Speisen bei sehr geringem Energieverbrauch bei der richtigen Temperatur aufbewahrt werden können. Unsere stationären Wärmeschränke sind standardmäßig mit Glastüren ausgestattet.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

**Außenwände:** Edelstahl.

**Innenbehälter:** Vollverschweißter Behälter aus Edelstahl.

**Führungen:** Edelstahl, gepresst aus dem Innenbehälter.

**Isolierung:** Polyurethan.

**Türen:** Glastüren mit Rahmen aus Edelstahl.

**F:** Effizientes Konvektionswärmesystem, mit elektronischer Temperaturregelung. Nach IP44 klassifiziert.



**SDX® THERMOBOX® STÄNDER F**  
Stationärer Wärmeschrank für Gastronorm-Schalen 1/1

F8	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	8 GN 1/1 80 mm Abstand	B: 405 mm T: 730 mm H: 1065 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 670 mm	65 kg
	230 V/550 W <b>Produktnummer:</b> 122702 SDX Thermobox Stationärer Wärmeschrank (8 GN 1/1)			

F10	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	10 GN 1/1 80 mm Abstand	B: 405 mm T: 730 mm H: 1225 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 830 mm	70 kg
	230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122701 SDX Thermobox Stationärer Wärmeschrank (10 GN 1/1)			

F12	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	12 GN 1/1 80 mm Abstand	B: 405 mm T: 730 mm H: 1400 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1000 mm	75 kg
	230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122700 SDX Thermobox Stationärer Wärmeschrank (12 GN 1/1)			

F14	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	14 GN 1/1 80 mm Abstand	B: 405 mm T: 730 mm H: 1560 mm	B: 330 mm T: 540 mm H: 1160 mm	80 kg
	230 V/1000 W <b>Produktnummer:</b> 122703 SDX Thermobox Stationärer Wärmeschrank (14 GN 1/1)			



**SDX THERMOBOX®**

# TRAGBAR

Kompakte und tragbare Thermoboxen bieten Profi-Köchen und Catering-Services eine flexible Lösung für den Speisentransport in Gastronorm-Schalen. Damit lassen sich Geschmack, Konsistenz und Temperatur der Speisen bewahren. So werden kulinarische Sternstunden möglich – egal, wo Sie Ihre Speisen servieren.

Unsere tragbare Thermobox® ist kompatibel mit Gastronorm-Schalen in jeweils 1/1 bzw. 1/2.

S30	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	4 x GN 1/2 80 mm Abstand	B: 425 mm T: 380 mm H: 415 mm	B: 330 mm T: 265 mm H: 325 mm	9,5 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122001 SDX Thermobox S30 (4 GN 1/2) Exzenterverschluss.</p> <p><b>Außenwände:</b> Aluminium <b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißt aus Aluminium <b>Führungen:</b> Aluminium, mit Nieten <b>Isolierung:</b> Polyurethan</p> <p><b>Tür:</b> Aluminiumtür mit Exzenterverschluss. <b>Griffe:</b> Tragegriffe aus Edelstahl. <b>Sonstiges:</b> Stapelecken aus Kunststoff <b>S:</b> Neutral.</p>			

S600	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT
	4 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 425 mm T: 645 mm H: 415 mm	B: 330 mm T: 530 mm H: 325 mm	13 kg
	<p><b>Produktnummer:</b> 122005 SDX Thermobox S600 (4 GN 1/1) Exzenterverschluss.</p> <p><b>Außenwände:</b> Aluminium <b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißt aus Aluminium <b>Führungen:</b> Aluminium, mit Nieten <b>Isolierung:</b> Polyurethan</p> <p><b>Tür:</b> Aluminiumtür mit Exzenterverschluss. <b>Griffe:</b> Tragegriffe aus Edelstahl. <b>Sonstiges:</b> Stapelecken aus Kunststoff <b>S:</b> Neutral.</p>			

E30	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT	LEISTUNG
	4 x GN 1/2 80 mm Abstand	B: 425 mm T: 380 mm H: 415 mm	B: 330 mm T: 265 mm H: 325 mm	10,5 kg	230 V/500 W
	<p><b>Produktnummer:</b> 122002 SDX Thermobox E30 (4 GN 1/2) Exzenterverschluss.</p> <p><b>Außenwände:</b> Aluminium <b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißt aus Aluminium <b>Führungen:</b> Aluminium, mit Nieten <b>Isolierung:</b> Polyurethan</p> <p><b>Tür:</b> Aluminiumtür mit Exzenterverschluss. <b>Griffe:</b> Tragegriffe aus Edelstahl. <b>Sonstiges:</b> Stapelecken aus Kunststoff <b>E:</b> Heizsystem, Folienelement. Nach IP55 klassifiziert.</p>				

E600	FÜHRUNGEN	AUSSENMASSE	INNENMASSE	GEWICHT	LEISTUNG
	4 x GN 1/1 80 mm Abstand	B: 425 mm T: 645 mm H: 415 mm	B: 330 mm T: 530 mm H: 325 mm	14,5 kg	230 V/500 W
	<p><b>Produktnummer:</b> 122006-02 SDX Thermobox E600 (4 GN 1/1) Exzenterverschluss.</p> <p><b>Außenwände:</b> Aluminium <b>Innenbehälter:</b> Vollverschweißt aus Aluminium <b>Führungen:</b> Aluminium, mit Nieten <b>Isolierung:</b> Polyurethan</p> <p><b>Tür:</b> Aluminiumtür mit Exzenterverschluss. <b>Griffe:</b> Tragegriffe aus Edelstahl. <b>Sonstiges:</b> Stapelecken aus Kunststoff <b>E:</b> Heizsystem, Folienelement. Nach IP55 klassifiziert.</p>				

ZUBEHÖR	PRODUKTNUMMER
Kühlakku	141002
Thermometer in der Tür	123007



**ALLES  
WIE GEHABT**

Lässt sich an standardmäßige  
230-Volt-Wandsteckdosen  
anschließen. Praktisch für  
den alltäglichen Gebrauch.



**FUNKTIONALER OBERRAHMEN**

Erleichtert Bewegungen in alle  
Richtungen und sorgt für eine  
ergonomische Handhabung.

# ZUBEHÖR



## ZUBEHÖR

Statten Sie Ihre Thermobox® mit unserem Zubehör individuell aus.

54



## WAGEN

Angepasst für tragbare Thermoboxen.

58



## INDIVIDUELLES ERSCHEINUNGSBILD

Gestalten Sie eine ganz individuelle Thermobox® in Ihrer Farbe und mit Ihrem Logo.

60



## IDESTA-SCHALEN

Schalen mit unübertroffener Haltbarkeit für einen ökonomischen, sicheren und rentablen Großküchenbetrieb.

62



## IDESTA

Leichtere Handhabung und mehr Geschmack

70



## ICETAINER KÜHLTABLETTS

Mit den Icetainer® Kühltablets lassen sich Speisen einfach und preisgünstig kühlen und so Qualität und Geschmack beim Anrichten erhalten.

72

# Zusatzteile und Zubehör

Wir bieten ein breites Sortiment an Zusatzteilen für die SDX® Thermobox®. Auf [www.sdx.se](http://www.sdx.se) finden Sie eine vollständige Liste an verfügbarem Zubehör.



**1 AUSSENSEITE AUS EDELSTAHL**

Sowohl Innen- als auch Außenseite komplett aus Edelstahl. Eine stilvolle, noch hygienischere Option.

**2 ABSCHLIESSBARER GRIFF**

Abschließbarer Einhandgriff  
Produktnummer: 311 035

**3 SCHUBFACH**

Einzelschubfach im Unterteil der Thermobox. Mit Exzenterverschluss.  
Produktnummer: 123 030

**4 GELÄNDERAD**

Für leichteren Transport auf unebenem Untergrund. Nur für einzelne Thermoboxen.  
Produktnummer: 123 027

**5 SPIRALKABEL**

Extralang, 5600 mm  
Produktnummer: 312 126

**6 ADRESSENKARTENHALTER**

A6 Produktnummer: 255 001  
A5 Produktnummer: 219 028  
A4 Produktnummer: 219 026



**7 ZUSÄTZLICHE GRIFFE**

Satz bestehend aus 2 St.  
 Produktnummer: 212 011

**8 TABLETHALTER**

Robuste Konstruktion zum praktischen Abstellen von Tablets. Leicht aus- und einklappbar. Maximale Belastung 7 kg.  
 Produktnummer: 123 032

**9 ROLLEN 200 MM**

Zwei feste und zwei Lenkrollen mit Bremse.  
 Produktnummer: 123 006

**10 ZENTRALBREMSE**

Praktische und ergonomische Zentralbremse für die einfache Handhabung im Alltag.  
 160 mm Rollen                      200 mm Rollen  
 Produktnummer:                      Produktnummer:  
 123 015                                      123 031

**11 GLASTÜR**

Durch die optionale Glasscheibe in der Tür können Sie den Inhalt Ihrer Thermobox® schnell und einfach kontrollieren.  
 Produktnummer: 123 017

**12 LED-LICHT**

Für Thermoboxen mit Glastür.  
 Produktnummer: 123 016

## ZUSATZTEILE UND ZUBEHÖR

Für SDX® Thermoboxen.



### 13 EXZENTERVERSCHLUSS

Zur Sicherung der Tür kann anstelle des standardmäßigen Einhandgriffs ein Exzenterverschluss angebracht werden.



### 14 EIN KABEL

Nur ein Kabel für die Stromversorgung beider Einheiten. Für nebeneinander angeordnete Thermoboxen. Produktnummer: 123048

### 15 WÄRMEBARRIERE

Mit der Wärmebarriere können Sie unterschiedliche Temperaturzonen in einer Thermobox® S erzeugen. Produktnummer: 143005



### 16 ZUGVORRICHTUNG

Mit dieser Anhängerkupplung lassen sich eine oder mehrere Thermoboxen ganz einfach mit einem Gabelstapler ziehen. Für bis zu drei Einheiten hintereinander bei einer Höchstgeschwindigkeit von 7 km/h Produktnummer: 149 010

### 17 KÜHLAKKU

Kühlakku GN 1/1, angepasst für Thermobox® S. Mit Kassette. Produktnummer: 141 002





# WAGEN



Für bessere Arbeitsbedingungen und einfache Handhabung. Mit einem Wagen können unsere tragbaren Thermoboxen einfach und besonders ergonomisch transportiert werden – im Alltag unbezahlbar!

**H62**



ABMESSUNGEN	GEWICHT
<b>B: 660 mm</b> <b>T: 440 mm</b> <b>H: 175 mm</b>	<b>5 kg</b>
Angepasst für: S600 & E600. Maximale Belastung 200 kg. Verzinkte Winkelprofilkonstruktion. 100 mm Rollen, 2 feste und 2 Lenkrollen mit Bremsen. <b>Produktnummer: 131001 SDX H62</b>	

**H68**



ABMESSUNGEN	GEWICHT
<b>B: 470 mm</b> <b>T: 670 mm</b> <b>H: 200 mm</b> <b>(900 mm mit Griff)</b>	<b>13 kg</b>
Angepasst für: S600 & E600. Maximale Belastung 200 kg. Edelstahlkonstruktion 18/8. 125 mm Rollen mit Gummiband, 2 feste und 2 Lenkrollen mit Bremsen. <b>Produktnummer: 132001 SDX H68</b>	

**H78**



ABMESSUNGEN	GEWICHT
<b>B: 450 mm</b> <b>T: 660 mm</b> <b>H: 450 mm (900 mm mit Griff)</b>	<b>13 kg</b>
Angepasst für: S600 & E600. Maximale Belastung 200 kg. Edelstahlkonstruktion 18/8. 125 mm Rollen mit Gummiband, 2 feste und 2 Lenkrollen mit Bremsen. <b>Produktnummer: 132002 SDX H78</b>	

**H78S**



ABMESSUNGEN	GEWICHT
<b>B: 480 mm</b> <b>T: 660 mm</b> <b>H: 630 mm</b> <b>(900 mm mit Griff)</b>	<b>17,5 kg</b>
Angepasst für: S600 & E600. Maximale Belastung 200 kg. Edelstahlkonstruktion 18/8. 125 mm Rollen mit Gummiband, 2 feste und 2 Lenkrollen mit Bremsen. Obere Plattform – Höhe 630 mm. Untere Plattform – Höhe 200 mm. <b>Produktnummer: 132003 H78S</b>	

**H78S GELÄNDE**



ABMESSUNGEN	GEWICHT
<b>B: 480 mm</b> <b>T: 660 mm</b> <b>H: 630 mm</b> <b>(900 mm mit Griff)</b>	<b>17,5 kg</b>
Angepasst für: S600 & E600. Maximale Belastung: 200 kg. Edelstahlstruktur 18/8. Obere Plattform – Höhe: 630 mm. Untere Plattform – Höhe: 200 mm <b>Produktnummer: 132006 SDX H78S GELÄNDE</b>	

**FLEXI**



ABMESSUNGEN AUSSEN	GEWICHT
<b>B: 435 mm</b> <b>T: 695 mm</b> <b>H: 1265 mm</b>	<b>40 kg</b>
ABMESSUNGEN INNEN	
<b>B: 405 mm</b> <b>T: 625 mm</b> <b>H: 1100 mm</b>	
Die Tür kann in geschlossener oder offener Position arretiert werden. 125 mm Rollen mit Gummireifen, zwei mit Bremsen und zwei feste. <b>Produktnummer: 135001 SDX Flexi</b>	

# Unverwechselbar außen, gleichartige Qualität innen

SDX® bietet Ihnen die Möglichkeit, eine ganz individuelle Thermobox® in Ihrer Farbe und mit Ihrem Logo zu gestalten.



## **IHR LOGO AUF DER THERMOBOX**

Setzen Sie ein Zeichen! Gestalten Sie Ihre Thermobox® mit Ihrem Logo individuell. Maximal 3 Farben.

---

## WÄHLEN SIE IHRE FARBE

Wählen Sie die Farbe Ihrer Thermobox®. Passend zur Einrichtung oder zur besseren Unterscheidung unterschiedlicher Boxenarten.



---

## STANDARDFARBEN

Alle unsere Thermoboxen® sind in einer unserer Standardfarben Blau, Schwarz oder Rot erhältlich. Zeitlose Farben, die in jede Umgebung und zu jedem Zweck passen.

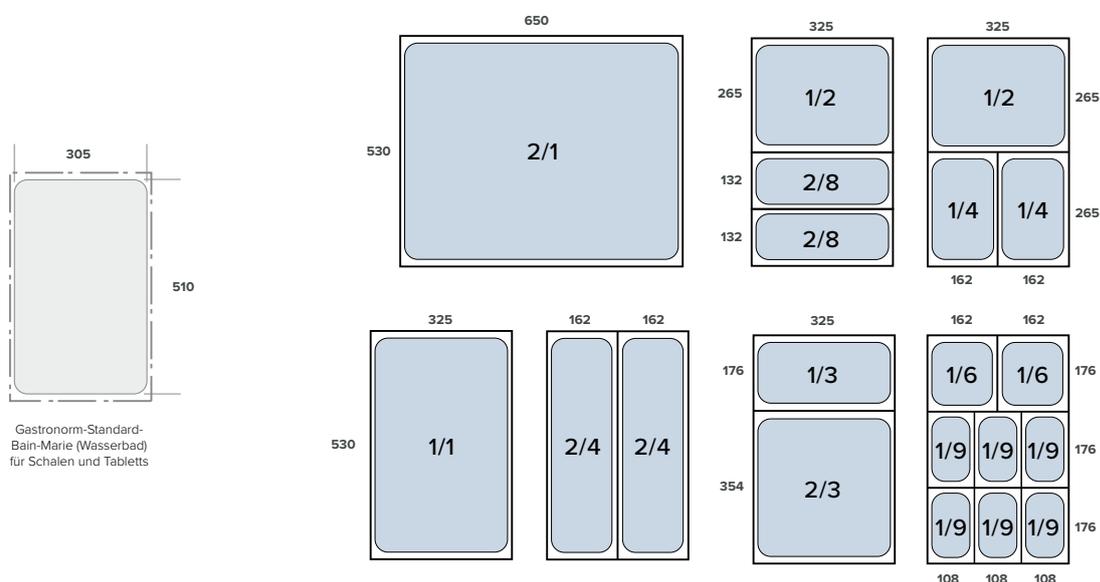


## INDIVIDUELL GESTALTETES ERSCHEINUNGSBILD

Bekennen Sie Farbe mit einem ganz individuell gestaltetem Erscheinungsbild Ihrer Thermobox®

# ESS-Norm<sup>®</sup> Schalen

Bereits 1971 hat sich IDESTA als erster und einziger skandinavischer Hersteller einem Behältersystem angeschlossen, dessen Abmessungen für alle Hersteller und Nutzer von Großküchenausstattung mittlerweile selbstverständlicher Standard sind. Das Gastronorm-System geht von einer Fläche von 325x530 mm aus, die anschließend verdoppelt oder in zwei, drei, vier, sechs oder neun Bereiche unterteilt werden kann.



Für den skandinavischen Markt hat Idesta das – inzwischen marktführende – ESS-NORM<sup>®</sup>-System entwickelt, das mit dem Gastronorm-System kompatibel ist.

ESS-NORM<sup>®</sup> gewährleistet die Kompatibilität bei der Passform des Deckels und beim Stapeln der Schalen. Die ESS-NORM<sup>®</sup>-Schalen werden aus 0,8 mm starkem, hochwertigem 18/8-Edelstahl hergestellt, dessen Oberfläche aufgrund der elektrolytischen Politur so fein ist, dass sie in puncto Hygiene höchsten Ansprüchen gerecht wird. Sie erfüllen die europäische Norm EN 631 für Materialanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln. Details wie ein geprägter Absatz zum einfachen Stapeln und klappbare Griffe sorgen dafür, dass die Edelstahlschalen für alle ihre möglichen Einsatzzwecke gerüstet sind. Abgerundet wird das Sortiment durch luftdichte Deckel, perforierte Einsätze, Deckel mit und ohne Griff sowie Kuppeldeckel u.a.m. So lassen sich die Schalen für jeden Einsatzzweck anpassen.

IDESTA ESS-NORM<sup>®</sup> bietet Schalen für einen ökonomischen, sicheren und rentablen Großküchenbetrieb.. Die unübertroffene Haltbarkeit sorgt für niedrige Betriebskosten und kleinstmögliche Umweltbelastung.



2/1 - 530 x 650 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	70020	70040	70050	70100	-	-
	Schale mit Perforation	-	70042	70052	70102	-	-
	Volumen ca. Liter	-	11	19	28	-	-

1/1 - 530 x 325 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	71020	71040	71050	71100	71150	71200
	Schale mit Griff	-	71041	71051	71101	71151	71201
	Schale mit Perforation	71022	71042	71052	71102	71152	71202
	Schale mit Griff und Perforation	-	71043	71053	71103	71153	71203
	Schale, granitemailliert	710202	-	710502	-	-	-
	Schale, mit Fluon® beschichtet	715203	715403	710503	-	-	-
	Volumen ca. Liter	-	5	9	13,5	20,5	27

2/3 - 354 x 325 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	72020	72040	72050	72100	72150	72200
	Schale mit Griff	-	72041	72051	72101	72151	72201
	Schale mit Perforation	-	72042	72052	72102	72152	72202
	Schale mit Griff und Perforation	-	72043	72053	72103	72153	72203
	Volumen ca. Liter	-	4	6	8,5	13	17,5

# IDESTA ESS-NORM® SCHALEN

## 1/2 - 325 x 265 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	73020	73040	73050	73100	73150	73200
	Schale mit Griff	-	73041	73051	73101	73151	73201
	Schale mit Perforation	-	73042	73052	73102	73152	73202
	Schale mit Griff und Perforation	-	73043	73053	73103	73153	73203
	Volumen ca. Liter	-	2,5	4	6	9	12

## 2/4 - 530 x 162 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	73024	73044	73054	73104	-	-
	Schale mit Griff	-	73045	73055	73105	-	-
	Volumen ca. Liter	-	2	3,5	5,5	-	-

## 1/3 - 176 x 325 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	74020	74040	74050	74100	74150	74200
	Schale mit Griff	-	74041	74051	74101	74151	74201
	Volumen ca. Liter	-	1,6	2,5	3,5	5,5	7,5

## 1/4 - 265 x 162 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	-	-	75050	75100	75150	75200
	Schale mit Griff	-	-	75051	75101	75151	75201
	Volumen ca. Liter	-	-	1,7	2,5	4,0	5,5

## 2/8 - 132 x 325 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	-	-	75058	75108	-	-
	Volumen ca. Liter	-	-	1,5	2,7	-	-

## 1/6 - 176 x 162 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	-	-	76050	76100	76150	76200
	Schale mit Griff	-	-	76051	76101	76151	76201
	Volumen ca. Liter	-	-	-	1,5	2,5	3,5

## 1/9 - 108 x 176 mm

		Tiefe 20 mm	Tiefe 40 mm	Tiefe 65 mm	Tiefe 100 mm	Tiefe 150 mm	Tiefe 200 mm
	Schale	-	-	77050	77100	-	-
	Volumen ca. Liter	-	-	0,5	1	-	-

1/2

2/4

1/3

1/4

2/8

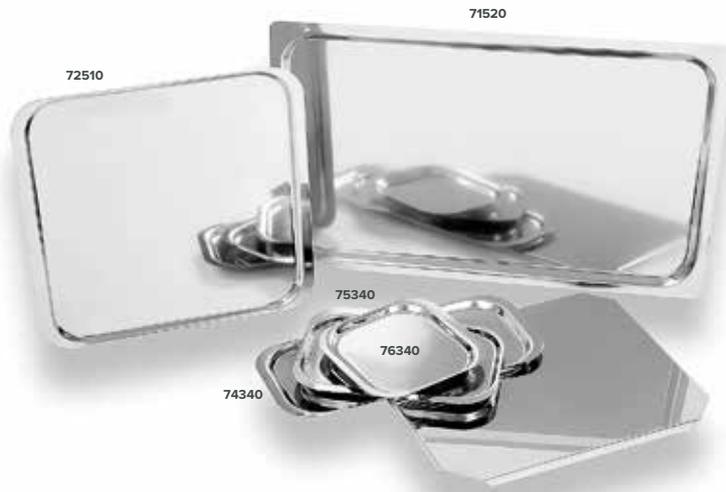
1/6

1/9



Deckel mit Griff

	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 mit breitem Rand zum Abdecken von Bain-Maries	71301	-	73301	-	-	-	-	-
320 Aussparung für Schöpfkelle	71320	72320	73320	74320	75320	-	76320	77320
330 Scharnierdeckel	71330	72330	73330	-	-	-	-	-
332 Scharnierdeckel mit Aussparung für Schöpfkelle	71332	-	73332	-	-	-	-	-
365 mit luftdichtem Verschluss	71365	72365	73365	74365	75365		76365	
380 Kuppeldeckel (H 40 mm)	71380	-	-	-	-	-	-	-



Deckel ohne Griff

	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
340 für niedrige Schalen	-	71340	72340	73340	73344	74340	75340	76340	77340
385 Cook & Chill	-	71385	-	-	-	-	-	-	-

Tabletts

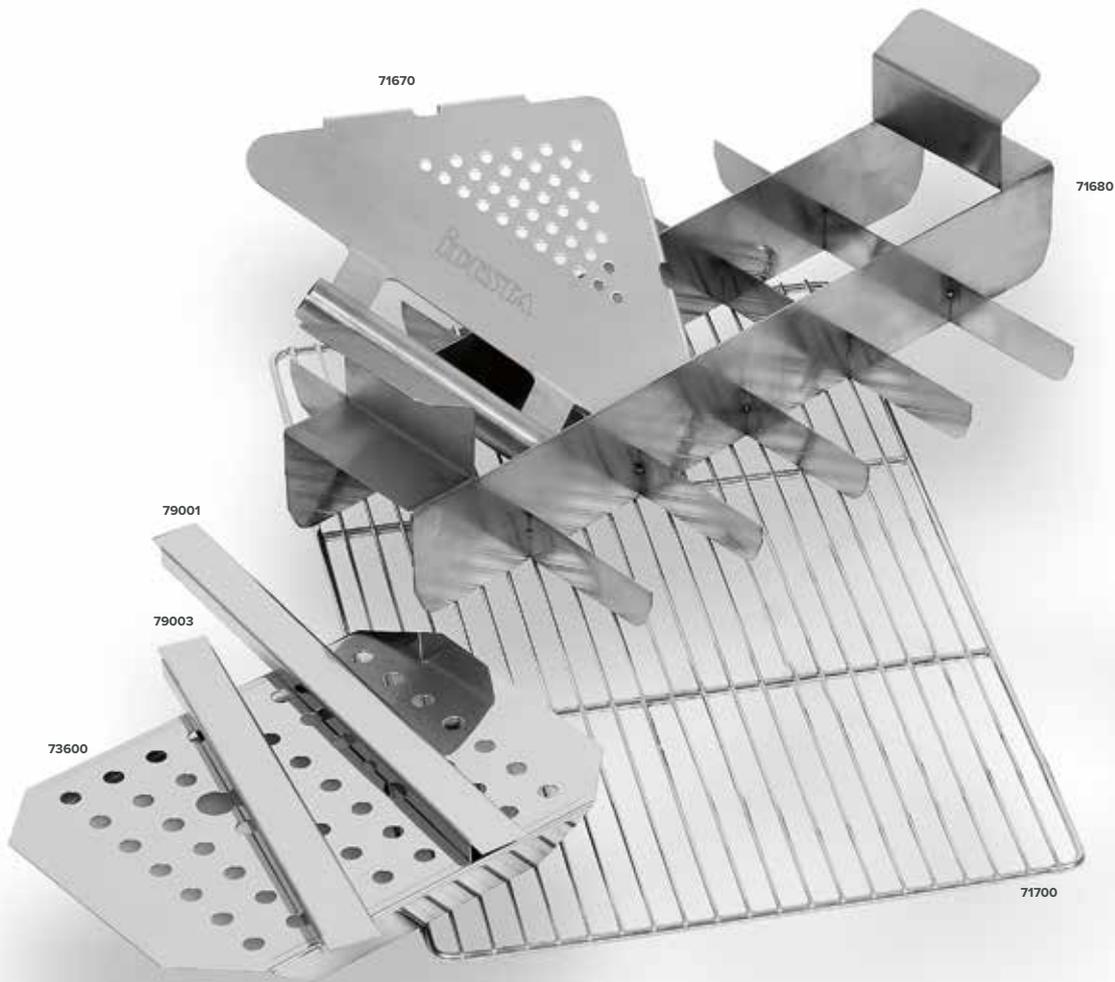
	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
Tiefe 10 mm	-	71510	72510	73510	-	-	-	-	-
Tiefe 20 mm	70520	71520	72520	73520	-	-	-	-	-
Tiefe 40 mm	70540	71540	72540	73540	-	-	-	-	-

## PERFORIERTER EINSATZ



### Perforierter Einsatz

	1/2 (90 mm tief)	1/2 (140 mm tief)	1/2 (190 mm tief)	1/1 (140 mm tief)	1/1 (190 mm tief)
Für 100 mm tiefe Schalen	73092	-	-	-	-
Für 100 mm tiefe Schalen mit Griff	73093	-	-	-	-
Für 150 mm tiefe Schalen	-	73142	-	71142	-
Für 150 mm tiefe Schalen mit Griff	-	73143	-	71143	-
Für 200 mm tiefe Schalen	-	-	73192	-	71192
Für 200 mm tiefe Schalen mit Griff	-	-	73193	-	71193



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

Stützschiene	265 mm	325 mm	530 mm
	79003	79001	79005

Drahtgitter	2/1	1/1
Elektropolierter Edelstahl	70700	71700

Portionsteiler	9-teilig	15-teilig	18-teilig	20-teilig	24-teilig
GN 1/2	-	-	-	-	-
GN 1/1	-	71679	71680	71681	71682

Randsieb
71670

Deckelzubehör	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	2/8	1/6	1/9
Ersatzpfropfen für luftdichten Deckel	701	701	701	-	701	701	-	701	-

# ABC-Schalen

Die ABC-Schalen für Großküchen von IDESTA werden nach der Norm EN 631 hergestellt. Mit den weltweit verkauften ABC-Schalen von IDESTA werden rund um den Globus Speisen serviert. Durch die neun verschiedenen Größen lassen sich die Schalen je nach Bedarf einsetzen – sei es bei der Zubereitung, beim Transport oder beim Servieren.



ABC-Schalen werden aus hochwertigem 18/8-Edelstahl hergestellt, dessen Oberfläche aufgrund der elektrolytischen Politur so fein ist, dass sie in puncto Hygiene höchsten Ansprüchen gerecht wird. Sie erfüllen die europäische Norm EN 631 für Materialanforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln. Durch die Plattenstärke von 0,8–1 mm ist eine lange Lebensdauer gewährleistet.

Die unübertroffene Haltbarkeit sorgt für niedrige Betriebskosten und kleinstmögliche Umweltbelastung.

				
<b>A - Schale</b>	<b>A-1</b>	<b>A-2</b>	<b>A-3</b>	<b>A Deckel</b>
<b>Bestellnr.</b>	<b>42011</b>	<b>42021</b>	<b>42031</b>	<b>42050</b>
Länge mm	240	240	240	240
Breite mm	240	240	240	240
Tiefe mm	235	160	75	-
Fassungsvermögen Liter	13,0	9,0	4,0	-

				
<b>B - Schale</b>	<b>B-1</b>	<b>B-2</b>	<b>B-3</b>	<b>B Deckel</b>
<b>Bestellnr.</b>	<b>42111</b>	<b>42121</b>	<b>42131</b>	<b>42150</b>
Länge mm	155	155	155	155
Breite mm	155	155	155	155
Tiefe mm	235	160	75	-
Fassungsvermögen Liter	5,0	3,5	1,5	-

				
<b>C - Schale</b>	<b>C-2</b>	<b>C-3</b>	<b>C-4</b>	<b>C Deckel</b>
<b>Bestellnr.</b>	<b>42221</b>	<b>42231</b>	<b>42241</b>	<b>42250</b>
Länge mm	155	155	155	155
Breite mm	105	105	105	105
Tiefe mm	160	75	55	-
Fassungsvermögen Liter	2,5	1,0	0,5	-

## Leichtere Handhabung und mehr Geschmack

Sichere Handhabung, Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie die Zuverlässigkeit unserer Produkte über Jahre hinweg charakterisieren das Angebot von Idesta. Wir bieten das breiteste Sortiment auf dem Markt und kümmern uns um alle Belange vom Vertrieb bis hin zu Beratungsleistungen persönlich und professionell. Egal, ob Sie Beratung zu einem einzelnen Produkt oder Unterstützung bei einem ganzen Küchenprojekt benötigen – wenden Sie sich gerne jederzeit an uns.

[www.idesta.se](http://www.idesta.se)





# icetainer®

Wussten Sie schon, dass sowohl Geschmack als auch Qualität von Speisen schnell leiden, wenn diese nicht richtig gekühlt werden? Dieses Problem lässt sich leicht lösen mit einem Icetainer® Kühltablett.

Icetainer® Kühltablets bieten die ideale Lösung für Restaurants, Hotels, Schulen, Kliniken sowie überall dort, wo gekühlte Speisen z. B. bei Weihnachtsfeiern, am Büfett und in Selbstbedienungsrestaurants serviert werden.

Mit den Icetainer® Kühltablets lassen sich einfach und preisgünstig Speisen kühlen und so Qualität und Geschmack beim Anrichten erhalten.



[www.icetainer.se](http://www.icetainer.se)





# ICETAINER KÜHLTABLETTS

## G525

	GRÖSSE	ABMESSUNG	HÖHE	GEWICHT
Produktnummer: 121541	GN 1/1	525x320 mm	38 mm	1750 g



GN  
1/1

## G320

	GRÖSSE	ABMESSUNG	HÖHE	GEWICHT
Produktnummer: 122541	GN 1/2	320x263 mm	38 mm	900 g



GN  
1/2

## G260

	GRÖSSE	ABMESSUNG	HÖHE	GEWICHT
Produktnummer: 124541	GN 1/4	263x160 mm	38 mm	450 g



GN  
1/4

## R300

	GRÖSSE	HÖHE	GEWICHT
Produktnummer: 122641	Ø 300 mm	38 mm	800 g



Ø  
300





# Auf die inneren Werte kommt es an

Unsere Thermoboxen überzeugen vor allem durch ihre inneren Werte.

Sie verfügen über eine vollständig aus Edelstahl bestehende vollverschweißte Innenseite mit direkt aus den Seitenwänden gepressten Führungen. Deshalb finden Sie auf der Innenseite überhaupt keine Nähte.

Eindeutig eine gute Wahl!

[WWW.SDX.SE](http://WWW.SDX.SE)

**DAS ORIGINAL  
HERGESTELLT IN SWEDEN  
SEIT 1969**

**SDX THERMOBOX**

*Keeping the right temperature*

TRANSPORT WARMER UND KALTER  
SPEISEN – HYGIENISCH UND NACHHALTIG  
FÜR MENSCH UND UMWELT



Auf [WWW.SDX.SE](http://WWW.SDX.SE) finden Sie Informationen zu unserem gesamten Produktportfolio und Zubehör.

**SDX**

FILAREVÄGEN 1 - SE294 39 SÖLVESBORG - SCHWEDEN  
TEL: +46 (0)456-135 10 - [INFO@SDX.SE](mailto:INFO@SDX.SE) - [WWW.SDX.SE](http://WWW.SDX.SE)