

# SERVITHERM V2

**THERMISCH GEÏSOLEERDE WAGENS GASTRONORME 1/1, 2/1  
& EURONORME 1/1 VOOR EEN VEILIGE LOGISTIEK**



## ■ Koud vanaf het begin tot aan de verdeling

### GEBRUIK, ERGONOMIE

- Voor het vervoer van bakken, dienbladen en kratten in GN1/1-, GN2/1- of EN1/1-formaat afhankelijk van het model
- In een neutrale versie of met temperatuurbeheersing
  - koud: 3 tot 10°C
  - warm: 65 tot 75°C
- 270°-deuropening met magneetvergrendeling: ruimtebesparend voor seriebelading en koudeopslag, open containers
- Mobiliteit onderweg: 4 wielen Ø 160 mm waarvan 2 vaste en 2 zwenkwielen voorzien van rem
- Bovenplaat in krasvast roestvrijstaal, met valbeveiliging aan vier kanten

### HACCP: ONTWERP, VEILIGHEID

- Binnenkant van rvs in vloeiende vormgeving, gladde afwerking, geen kans op waterophoping
- Geleiders met afsluitringen op de Gastro-versie voor vereenvoudigd gebruik (niet op versie 80 mm)
- Isolatie van hoge kwaliteit
- Deursluiting met gelijkmatige drukverdeling op pakkingen voor optimale afdichting
- Stootranden en valbeveiliging uitgelijnd op transporthoogte
- Blauw gelamineerde buitenpanelen, optioneel verkrijgbaar in roestvrijstaal
- Plaatsing van koelelement voor langdurige koeling

### OPTIES

- Koppeloptyes voor groepstransport (maximaal 5 wagens)
- Verticale handgrepen
- Stootranden in roestvrijstaal
- Wielen met een Ø van 200 mm voor oneffen vloeren
- Buitenwanden in roestvrijstaal



Koppelingsoptie



Optie voor handgrepen



Koude versie. Detailweergave





■ Met capaciteiten en configuraties op maat voor elke behoefte



■ SERVITHERM GASTRONORME 1/1 - Verkrijgbaar in 10, 12, 14, 20, 24 en 30 niveaus



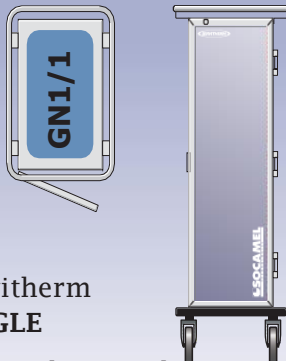
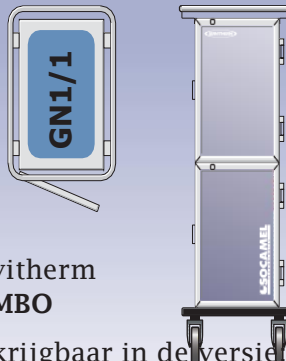
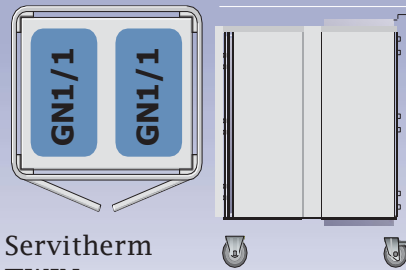
Optie met  
buitenwanden in  
roestvrijstaal

■ SERVITHERM GASTRONORME 2/1 - Verkrijgbaar in 8, 10 en 12 niveaus



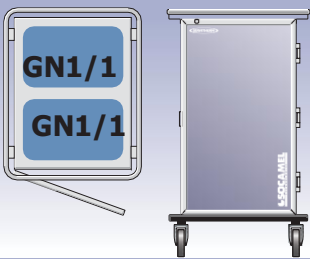
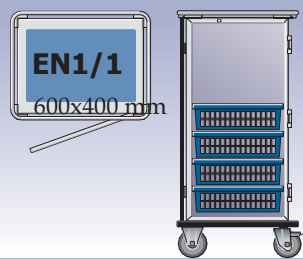
■ SERVITHERM EURONORME 1/1 - Verkrijgbaar in 6 en 9 niveaus

## ■ Vervoer van dienbladen of bakken in GN1/1-formaat

 <p><b>Servitherm SINGLE</b></p> <p>verkrijgbaar in de versie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• neutraal, warm of koud</li> <li>• 10, 12 of 14 niveaus</li> </ul>	 <p><b>Servitherm COMBO</b></p> <p>verkrijgbaar in de versie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• neutraal/neutraal, neutraal/koud, koud/warm, koud/koud of neutraal/warm</li> <li>• 6+6 niveaus</li> </ul>	 <p><b>Servitherm TWIN</b></p> <p>verkrijgbaar in de versie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• neutraal/neutraal, koud/neutraal, koud/koud, warm/koud of warm/neutraal</li> <li>• 6+6, 10+10, 12+12 of 15+15 niveaus</li> </ul>
--	---	---

## ■ Vervoer van dienbladen of bakken in GN2/1-formaat

## ■ Vervoer van kratten EN1/1

 <p><b>Servitherm DOBLE</b></p> <p>verkrijgbaar in de versie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• neutraal, warm of koud</li> <li>• 8, 10 of 12 niveaus</li> </ul>	 <p><b>Servitherm EURO</b></p> <p>verkrijgbaar in de versie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• neutraal</li> <li>• 6 of 9 niveaus</li> </ul>
--	---

## ■ Temperatuurcurven

