



Bruksanvisning

Ergo Line | Banquet Line | Banquet Master | Under Counter | Bakery Line

Neutral | Varm | Kall



Svenska / Swedish

Denna bruksanvisning är skriven på originalspråk.
Detta är en originalinstruktion.



**VARNING: LÄS BRUKSANVISNINGEN FÖRE
ANVÄNDNING AV PRODUKTEN**

Gratulerar

Till ditt val av en ny ScanBox mattransportbox.
Vi är glada över att du valt en av våra produkter
och vi hoppas att du skall ha glädje av produkten
många år framöver.



Läs instruktionsmanual



Får ej hanteras i hushållsavfall



WARNING!

SÄKERHETSINFORMATION



Denna bruksanvisning skall läsas innan produkten tas i bruk. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för personskador, eller andra skador som orsakas av felaktig användning av produkten. För framtida bruk bör alltid bruksanvisningen förvaras tillsammans med produkten.

Säkerhet för barn och funktionsnedsatta

Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten kan användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen. Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn p.g.a. kvävningsrisk. Låt inte barn leka med produkten.

Allmän säkerhet

Produkten är avsedd att användas för professionell temporär förvaring och distribution av mat, upp till åtta timmar. Det är inte tillåtet att använda produkten för andra ändamål. Produkten kan användas i områden öppna för allmänheten men är avsedd att användas av personer med tillräcklig erfarenhet och kunskap. Produkterna kan användas av lekmän i tillämpningar som:

- Personalens köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- På hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer;
- I miljöer som liknar bed and breakfast.

Boxen måste stå plant och ha hjulen låsta innan den kopplas till elnät. För att boxar med kyla ska fungera optimalt måste boxen placeras minst trettio centimeter från väggen. Denna produkt skall anslutas till elnätet med vägguttag som ger säker förbindelse till jord. När nätkontakten lossas från vägguttaget skall det ske genom att man med handen fysiskt drar ut kontakten ur vägguttaget. Dra inte i nätkabeln. Produkten måste kopplas bort från eluttaget innan felsökning eller underhåll påbörjas. Byte av spiralkabel och stickpropp får endast utföras av tillverkaren, dennes serviceagent eller av personal med motsvarande kunskaper för att

undvika fara. Delar av produkten blir heta under användning. Undvik att beröra heta delar. Förvara inte lättantändliga eller explosiva ämnen såsom sprayflaskor med brännbart drivmedel i produkten. Se i förekommande fall till att ventilationsöppningar inte blockeras.

Tänk på tipp risken. Lasta in kantiner nedifrån och upp, lasta ur kantiner uppifrån och ned. Lasta tunga kantiner underst. Undvik att ställa eller transportera produkten på lutande ytor. Följ de instruktioner för rengöring och underhåll som finns på annan plats i denna bruksanvisning. Använd inte högtryckstvätt för rengöring. Om produkten är utrustad med en luftfuktare måste den fyllas med färskt vatten innan boxen värms upp. Banquet Master är utrustad med en hållare för handtaget till kombiugnsvagnen på utsidan av boxen. Placera handtaget här när boxen är varm. OBS! handtaget kan vara varmt.



Apparater utrustade med kompressor-kylning innehåller köldmedium (R290), en naturgas som är miljövänlig. Även om den är brandfarlig är kylsystemet testat för läckor av en tredjeparts-certifieringsorgan och följer IEC 60335-2-89. Obehörig installation, underhåll och reparationer kan medföra betydande fara för användaren. Installation, underhåll och reparationer får endast utföras av auktoriserade tekniker.



Denna symbol på produkten indikerar att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Var god och kasta gamla apparater på din lokala gemenskapsåtervinningscentral för elektriska och elektroniska apparater. Se till att inte skada rörledningarna för att säkerställa att köldmediet i rörledningarna kommer att hållas inne och inte läcka ut i miljön.

WARNING: Håll dig borta från hinder vid alla ventilationsöppningar i apparatens hölje eller i strukturen för inbyggnad.

WARNING: Använd inte mekaniska enheter eller andra medel för att påskynda avfrostningsprocessen, annat än de som rekommenderas av tillverkaren.

WARNING: Skada inte kylkretsen.

WARNING: Använd inte elektriska apparater inuti livsmedelsförvaringsutrymmena om de inte är av den typ som rekommenderas av tillverkaren.

Innehållsförteckning

SÄKERHETSINFORMATION

Säkerhet för barn och funktionsnedsatta.....	3
Allmän säkerhet	3
Råd och tips.....	5

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Allmänt före rengöring.....	5
Rengöring av gejdor.....	5
Rengöring av kantinstopp.....	5
Rengöring av plastdetaljer.....	5
Rengöring av hjul.....	5

RENGÖRING AV ANODISERADE ALUMINIUMYTOR

Allmänt	5
Rengöringsmetoder	5
Rengöringsmedel.....	5
Fastsittande smuts	5
Repor.....	6

RENGÖRING AV YTOR AV ROSTFRITT STÅL

Allmänt	6
Rengöringsmedel.....	6
Rengöring av fläktar.....	6
Allmänt	6
Rengöringsmetod.....	6
Om boxen inte fungerar	6
Miljöskydd	6
Förpackningsmaterial.....	6

GARANTI

Garantin gäller inte om	7
Följande delar täcks inte av garantin.....	7
Tillverkarens adress.....	7

ERGO LINE, BANQUET LINE, BAKERY LINE KALL

Produktbeskrivning.....	8
Översikt.....	8
Kontrollpanel-funktion	9
Innan produkten används första gången.....	9
Transport	9
Uppackning.....	9
Återvinning av förpackningsmaterial.....	9
Första rengöring.....	9
Driftsättning.....	9
Daglig användning	10
Försäkran om överensstämmelse med CE	10
Tabeller – teknisk data	10

ERGO LINE, BANQUET LINE, BANQUET MASTER, BAKERY LINE & UNDER COUNTER VARM

Produktbeskrivning.....	11
Översikt.....	11
Kontrollpanel-funktion	12
Innan produkten används första gången.....	12
Transport	12
Uppackning.....	12
Återvinning av förpackningsmaterial.....	12
Första rengöring.....	12
Driftsättning.....	12
Daglig användning	13
Försäkran om överensstämmelse med CE	13
Tabeller – teknisk data	14

DINA ANTECKNINGAR

Noteringar.....	15
-----------------	----

Råd och tips

- ScanBox rekommenderar att tätslutande lock används för G/N gastronormkantiner eller för andra sorters kantiner för att minska spill och för att göra rengöringen enklare.
- **Notera:** G/N gastronormkantiner, eller brickor, måste uppfylla standarden EN 631.
- Dörr skall vara stängd vid transport.
- Rengöringsprocessen tar gradvis bort smörjande olja. Därför skall dörrlåsen oljas regelbundet.
- Om boxarna rengörs varje dag så rekommenderar ScanBox hjul av rostfritt stål med förseglade kullager.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Boxen måste rengöras och underhållas regelbundet. Rörliga delar skall smörjas och dras åt (t.ex. hjul).

Allmänt före rengöring

- Koppla bort boxen från nätspänning genom att dra ur stickproppen ur vägguttaget.
- Se till att boxen hunnit svalna för att minska risken för brännskador på händer eller armar.
- Låt en behörig elektriker inspektera boxen var sjätte månad.
- **Notera:** Boxarna får inte rengöras med högtryckstvätt.

Rengöring av gejdraz

- Lösa gejdraz tas ut innan de rengörs manuellt eller placeras i diskmaskin.
- Vagnar med pressade gejdraz bör rengöras manuellt från insidan.

Rengöring av kantinstopp

Vissa modeller har ett löstagbart kantinstopp/kylkanal i boxens inre baksida. Detta kan tas loss för rengöring genom att haka av det från nyckelhålsfestsättningen. Tänk på att bromsa boxens hjul innan detaljen demonteras/monteras.

Rengöring av plastdetaljer

Rengör plastdelar såsom sidopaneler, dörrpanel, baksidespanel, plasthöljen och dörrpackning med ett mildt rengöringsmedel utspätt med varmt vatten. Torka ytorna torra med en mjuk duk efter rengöring.

Rengöring av hjul

Samma rengöringsprocedur som för plastdetaljer ovan, men säkerställ att hjulens smörjmedel inte sköljs ut i samband med rengöringen.

RENGÖRING AV ANODISERADE ALUMINIUMYTOR

Allmänt

Om mat har spillts, eller om den fastnat på de anodiserade aluminiumytorna så skall dessa rengöras för att produkten skall behålla sitt hygieniska och rena utseende. Rengöringen skall genomföras innan produkten åter hettas upp eller kyls ned. Undvik spill om möjligt. Rengör helst innan spillet torkat eftersom intorkat spill är svårare att få bort. Se upp för de varma ytorna.

Rengöringsmetoder

Rengöring kan ske med slangmunstycke eller med gum-miskrapor och trasor. En hink med varm mjukrengörare och en borste rekommenderas. Skölj med vattenslang med lågt tryck och torka torrt med en mjuk trasa.

Kontrollera IP-klass för produkten på CE-etiketten. Information om hur denna skall tolkas finns på www.sp.se.

Den manuella metoden medger användning av vaxbaserat rengöringsmedel och polering/avtorkning med en mjuk duk. Den tunna vaxfilmen ger en minskad risk för att matspill skall fastna på ytan och den förlänger tiden mellan rengöringstillfällena.

Rengöringsmedel

De anodiserade aluminiumytorna är känsliga för starka syror och i synnerhet för starka alkalier, t.ex. lut. Därför skall rengöringsmedel med sådant innehåll INTE användas, eftersom de kan orsaka fläckar och hinnor. Mjukt rent vatten i kombination med ett neutralt rengöringsmedel (pH 6-8) rekommenderas. Den anodiserade ytan är inte känslig för organiska lösningsmedel varför sådana kan användas, t.ex. lacknafta. Använd inte aggressiva rengöringsmedel som exempelvis ugnsgörare i sprayform.

Fastsittande smuts

Torra matrester på insidan av boxen kan skrapas bort med en plastskrapa. Ytan kan poleras med en svamp (3M) eller motsvarande.

Repor

Repor som gått igenom anodiseringen och som exponerar aluminiumet under kan betraktas som rent kosmetiska skador men de utgör ingen risk för ytterligare korrosion. Detta beror på anodiseringens utmärkta vidhäftning och aluminiumets inbyggda egenskaper. Repor på plastlaminatet på boxens utsida kan poleras med gelcoat baserat polermedel. Polermedel med gelcoat gör att mekaniska ytskador förbättras och ersätts med en mer glasartad yta. Större skador som hål och genomgående repor i plastlaminat kan spacklas med glasfiberspackel och målas.

Vänligen kontakta ScanBox Thermo Products AB på: +46 454-30 83 00 eller info@scanbox.se om du har ytterligare frågor.

RENGÖRING AV YTOR AV ROSTFRITT STÅL

Allmänt

Ytor av rostfritt stål som smutsats ned av spilld eller fasttorkad mat skall rengöras för att fortsätta vara prydliga och hygieniska. Rengöring skall ske före varje användning av boxen, eller minst en gång varje dag. Undvik spill om möjligt. Torka upp spill innan det torkat för att underlätta rengöringen.

Var försiktig med heta ytor.

Rengöringsmedel

- Använd endast rengöringsmedel avsedda för rostfritt stål. Rengöringsmedel får inte innehålla klorider.
- Kontakta er leverantör av rengöringsmedel för rekommendationer avseende medel för rengöring av rostfritt stål.

Rostfritt stål kan börja korrodera och missfärgas efter längre exponering av vätskor som innehåller salt.

RENGÖRING AV FLÄKTAR

Allmänt



WARNING: Endast kvalificerad personal får rengöra fläktar.

Fläktarna måste rengöras var tredje månad, eller om det finns spår av mat i fläkten. Efter varje transport bör fläkten inspekteras för att konstatera om det finns mat i fläkten. Om så är fallet måste den rengöras innan boxen startas.

Rengöringsmetod

Boxen måste vara bortkopplad från vägguttaget innan rengöring påbörjas. Ta bort skruvarna som håller elementskyddet, rengör fläkten från damm och andra rester.

Tryckluft, en borste eller en våt trasa kan användas för att rengöra fläkten, och kylflänsarna.

Notera: Använd inte rinnande vatten för att rengöra fläkten.

Notera: Boxarna skall inte rengöras med högtryckstvätt.

OM BOXEN INTE FUNGERAR

Endast godkända reservdelar från ScanBox får användas. Annars gäller inte garantin. Endast kvalificerad personal får utföra reparationsinsatser som berör boxens elsystem. Detta gäller också för byte av spiralsladd och stickpropp.

MILJÖSKYDD



Symbolen på produkten anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall istället lämnas in på en uppsamlingsplats för el- och elektronikkomponenter. Genom att se till att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuella negativa miljöeffekter som skulle kunna uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar bör du kontakta lokala myndigheter, sophämtningstjänst eller den återförsäljare som sålt produkten till dig.

Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och återvinningsbart. Sortera och kassera materialet i lämpliga containrar på återvinningsstation.

GARANTI

Alla ScanBox produkter har 24 månaders garanti från dagen av installation i Sverige. Vid reklamationsärenden/garantiärenden ska en garantimall fyllas i. Det är en förutsättning att garantimallen kompletteras med artikelnummer och serienummer. (Du kan ladda ner garantikortet på ScanBox hemsida <https://www.scanbox.se/support/garantier>. Garantimallen ska skickas till företaget där du köpte ScanBox eller direkt till ScanBox för ärenden i Sverige.

Garantin gäller inte om

- Du inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning.
- Du använder produkten för andra ändamål än den är avsedd för.
- Du ändrar några inställningar i kontrollpanelen.
- Du gör funktionella förändringar på produkten.
- Du använder icke-original reservdelar.

Följande delar täcks inte av garantin

- Spiralsladd
- Hjul
- Gummiklädsel på chassi
- Tätningslister

Tillverkarens adress

ScanBox Thermo Products AB

Ekängsvägen 1

293 40 Olofström

SVERIGE

+46 (0) 454 30 83 00

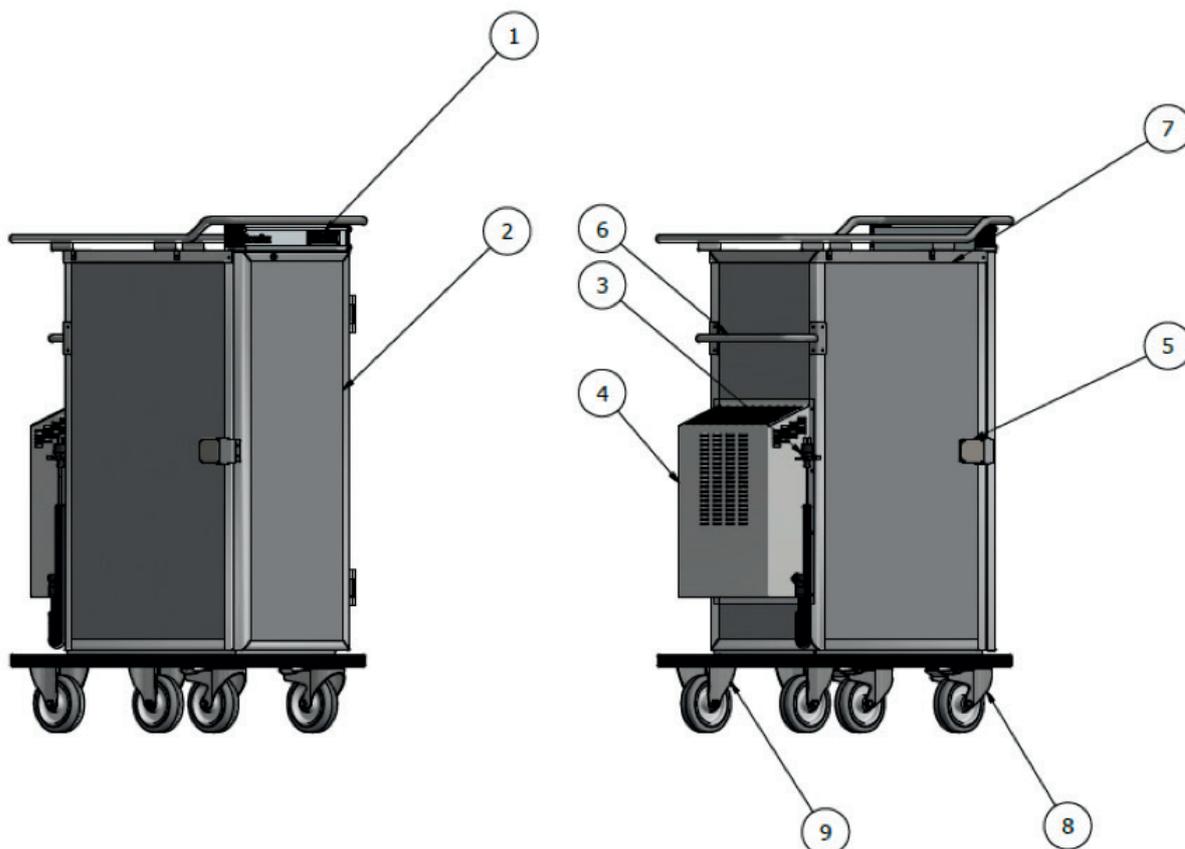
info@scanbox.se

www.scanbox.se

ERGO LINE, BANQUET LINE, BAKERY LINE KALL

PRODUKTBESKRIVNING

Översikt



Nummer	Detalj
1	Kontrollpanel - temperaturregulator
2	Dörr
3	Stickkontakt
4	Skyddskåpa över kylkompressor
5	Dörrlås
6	Handtag/stötskydd
7	Avställningsyta
8	Framhjul med broms och länkfunktion
9	Bakhjul

Kontrollpanel-funktion



Upp-knapp

Tryck på denna för att höja temperaturen i boxen.

Ned-knapp

Tryck på denna för att sänka temperaturen i boxen.

Visa temperatur-knapp

Visar aktuell temperatur i boxen.

STAND-BY-knapp

För att sätta boxen i standbyläge eller starta boxen från standbyläge, håller du på/av-knappen intryckt i tre sekunder.

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



Transport

- Ankomstkontrollera boxarna. Kontrollera särskilt att inga transportskador uppstått.
- Om det finns transportskador så skriv inte på transportörens dokumentation utan att uppge transportskadorna.



Uppackning

Repa inte boxarna när du packar upp dem.



Återvinning av förpackningsmaterial

ScanBox förpackningsmaterial kan lämnas till återvinning som plast, kartong och trä.



Första rengöring

Boxarna rengörs av ScanBox innan de transporteras till kund, men bör alltid rengöras ytterligare en gång innan de används.



Driftsättning

ScanBox produkter uppfyller relevanta elektriska specifikationer.

Före start vänligen observera nedanstående:

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med vad som är angivet på enhetens märkskylt.
- Väggtuttag som används måste vara lätt åtkomliga så att enheten kan kopplas ur vägguttaget för hand, inte genom att dra i sladden.
- Kompressorboxar ska inte transporteras liggande. Om boxen har legat ned under transportprocessen, låt den stå i minst två timmar innan den sätts på så att oljan från kompressorn rinner tillbaka på plats.

Daglig användning

Boxen skall anslutas till ett jordat 220 - 240V AC enfasvägguttag 90 -120 minuter innan boxen skall användas. Om boxen är försedd med kompressorkylning så räcker 40-60 minuters nedkylningstid.

Boxen levereras med en spiralkabel som skall kopplas in i ett vägguttag på lämplig höjd. Spiralkabeln sitter på boxens baksida.

Boxen skall vara ansluten till nätspänning ytterligare 10-15 minuter efter det att maten lastats i boxen för att uppnå bästa resultat. Detta gör att temperaturen återställs efter att dörren varit öppen.

- Syftet med boxar med kyla är att transportera och förvara kyld mat, inte att kyla ned mat.

Boxar med kompressorkyla uppfyller klimatklass 4. Detta innebär att boxarna klarar att hålla en innetemperatur på 3-8°C i en omgivningsmiljö med temperaturen 30°C och en luftfuktighet på 55 % RH.

Boxar med Peltierkyla uppfyller klimatklass 0. Detta innebär att boxarna klarar att hålla en innetemperatur på 3-8°C i en omgivningsmiljö med temperaturen 20°C och en luftfuktighet på 50 % RH.

Försäkran om överensstämmelse med CE

Denna produkt uppfyller säkerhetskraven i Maskindirektivet 2006/42/EC. Dessutom uppfyller produkten kraven i EMC-direktivet 2014/30/EU och direktivet 2011/65/EU om användning av vissa farliga substanser i elektrisk och elektronisk utrustning ("RoHS2"). Vidare fyller tillverkaren kraven i förordningen 1907/2006/EC om registrering, utvärdering, tillstånd och begränsningar av kemiska ämnen ("REACH").

För senaste uppdatering av "EU Declaration of Conformity" gå till www.scanbox.se/support.

Tabeller – teknisk data

Benämning	Tomvikt	Max vikt	Kapacitet GN 1/1	Bredd (mm)	Djup (mm)	Höjd (mm)
Ergo Line CP08	55	127	8	540	810	1120
Ergo Line CP10	59	149	10	540	810	1280
Ergo Line CP12	65	173	12	540	810	1440
Ergo Line CP14	68	194	14	540	810	1600
Ergo Line CC08	65	183	12	540	870	1120
Ergo Line CC10	68	204	14	540	870	1280
Ergo Line CC12	83	227	16	540	870	1440
Ergo Line CC14	87	267	20	540	870	1600
Banquet Line CC12	95	347	28	740	990	1440
Banquet Line CC16	99	387	32	740	990	1760

CP = Kylning Peltier

CC = Kylning Kompressor

Maxvikter baseras på följande vikt per gejder:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

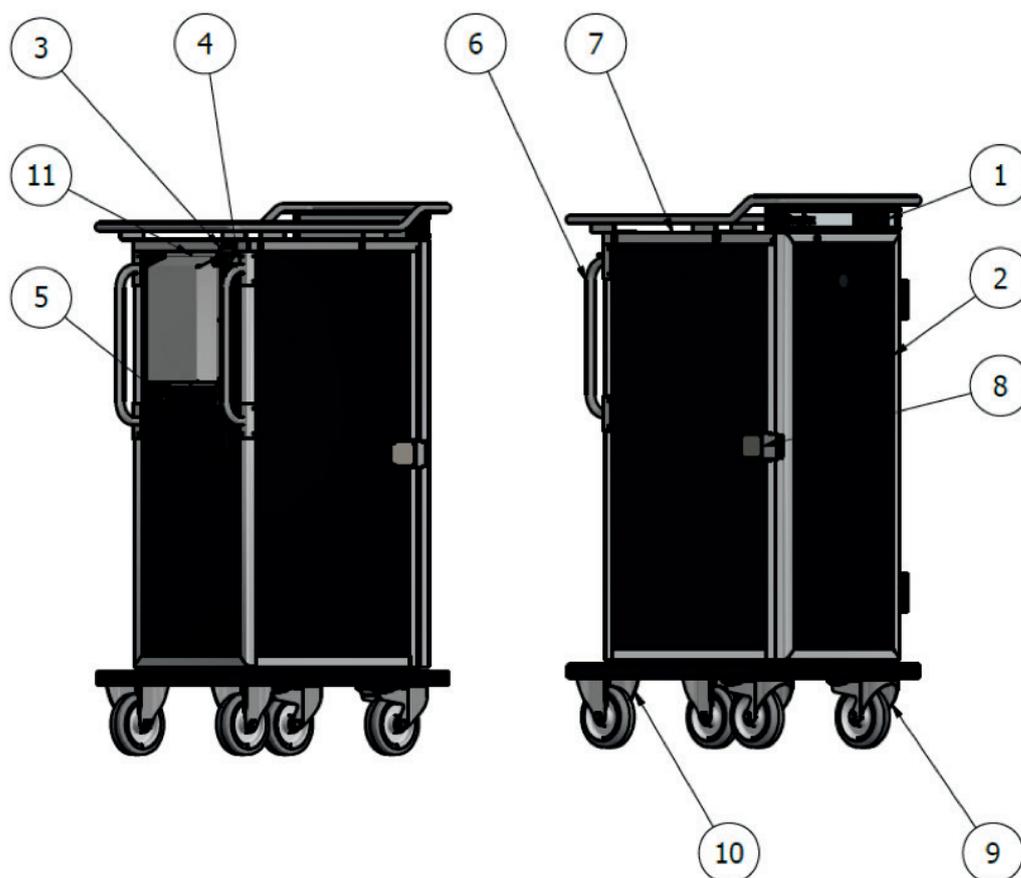
Max tillåten vikt per kantin = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Produkternas emissionsljudtryck är lägre än 70dB(A).

**ERGO LINE, BANQUET LINE, BANQUET MASTER,
BAKERY LINE & UNDER COUNTER VARM**

PRODUKTBESKRIVNING

Översikt



Nummer	Detalj
1	Kontrollpanel - temperaturregulator
2	Dörr
3	Stickkontakt
4	Upphängning för spiralsladd och stickkontakt
5	Spiralsladd
6	Handtag/stötskydd
7	Avställningsyta
8	Dörrlås
9	Framhjul med broms och länkfunktion
10	Bakhjul
11	Kåpa

Kontrollpanel-funktion



Upp-knapp

Tryck på denna för att höja temperaturen i boxen.

Ned-knapp

Tryck på denna för att sänka temperaturen i boxen.

Visa temperatur-knapp

Visar aktuell temperatur i boxen.

STAND-BY-knapp

För att sätta boxen i standbyläge eller starta boxen från standbyläge, håller du på/av-knappen intryckt i tre sekunder.

INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN



Transport

- Ankomstkontrollera boxarna. Kontrollera särskilt att inga transportskador uppstått.
- Om det finns transportskador så skriv inte på transportörens dokumentation utan att uppge transportskadorna.



Uppackning

Repa inte boxarna när du packar upp dem.



Återvinning av förpackningsmaterial

ScanBox förpackningsmaterial kan lämnas till återvinning som plast, kartong och trä.



Första rengöring

Boxarna rengörs av ScanBox innan de transporteras till kund, men bör alltid rengöras ytterligare en gång innan de används.



Driftsättning

ScanBox produkter uppfyller relevanta elektriska specifikationer.

Före start vänligen observera nedanstående:

- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med vad som är angivet på enhetens märkskylt.
- Väggtugg som används måste vara lätt åtkomliga så att enheten kan kopplas ur vägguttaget för hand, inte genom att dra i sladden.

Daglig användning

Varma boxar (Hot) skall anslutas till ett jordat 220-240V AC enfasväggtag 45 -60 minuter innan boxen skall användas. Om boxen är försedd med fläktkonvektion så räcker 20 minuters uppvärmningstid. Boxen levereras med en spiralkabel som skall kopplas in i ett vägguttag på lämplig höjd. Spiralkabeln sitter på boxens baksida.

Boxen skall vara ansluten till nätspänning ytterligare 10-15 minuter efter det att maten lastats i boxen för att uppnå bästa resultat. Detta gör att temperaturen återställs efter att dörren varit öppen.

- Syftet med boxar med värme är att transportera och förvara värmd mat, inte att värma upp mat.

Banquet Master – kombiugnsvagnen med lagad mat som tagits ut ur ugn ska alltid svalna innan den rullas in i en Banquet Master. Detta då vagnen och maten är väldigt varm som gör att temperaturen kommer stiga högt över önskvärd nivå för varmhållning.

Neutrala boxar kan användas för att göra kortare transporter av varm mat. De kan också användas som kylda boxar genom att kylas ner i kylrum eller med förkyld kylklamp.

Försäkran om överensstämmelse med CE

Denna produkt uppfyller säkerhetskraven i Lågspänningsdirektivet 2014/35/EU (avser produkter utan fläkt) eller i Maskindirektivet 2006/42/EC (avser produkter med fläkt). Dessutom uppfyller produkten kraven i EMC-direktivet 2014/30/EU och direktivet 2011/65/EU om användning av vissa farliga substanser i elektrisk och elektronisk utrustning ("RoHS2"). Vidare fyller tillverkaren kraven i förordningen 1907/2006/EC om registrering, utvärdering, tillstånd och begränsningar av kemiska ämnen ("REACH").

För senaste uppdatering av "EU Declaration of Conformity" gå till www.scanbox.se/support.

Tabeller – teknisk data

Benämning	Tomvikt	Max vikt	Kapacitet GN 1/1	Bredd (mm)	Djup (mm)	Höjd (mm)
Ergo Line NE08	48	120	8	540	810	1070
Ergo Line NE10	51	141	10	540	810	1230
Ergo Line NE12	55	163	12	540	810	1390
Ergo Line NE14	59	185	14	540	810	1550
Ergo Line HS08	49	121	8	540	810	1120
Ergo Line HS10	53	143	10	540	810	1280
Ergo Line HS12	58	166	12	540	810	1440
Ergo Line HS14	62	188	14	540	810	1600
Ergo Line HF08	50	122	8	540	810	1120
Ergo Line HF10	54	144	10	540	810	1280
Ergo Line HF12	59	167	12	540	810	1440
Ergo Line HF14	63	189	14	540	810	1600
Banquet Line NE12	68	284	24	740	910	1390
Banquet Line NE16	76	292	32	740	910	1710
Banquet Line HF12	75	291	24	740	910	1440
Banquet Line HF16	83	371	32	740	910	1760
Banquet Master HF20	80	205	-	770	1040	1915
Banquet Master HF40	97	347	-	970	1160	1996
Under Counter HF5	44	89	5	540	810	816
Under Counter HF5 Banquet	61	151	10	740	910	816

NE = Neutral

HS = Varm statisk

HF = Varm Fläkt

Maxvikter baseras på följande vikt per gejder:

Ergo Line = 9 kg (GN1/1)

Banquet Line = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Max tillåten vikt per kantin = 9 kg (GN1/1) eller 18 kg (GN2/1)

Produkternas emissionsljudtryck är lägre än 70dB(A).

