



Електролуks  
**Electrolux**

Ovoј crtez e сопственост на Electrolux-Bitola. Bez negovo писмено одобрување истиот несмее да се препишува, умножува нити копира без согласност од Електролуks во спротивно се сносат последици во смисла на членовите 163 и 164 од кривичниот закон R.M. (повреда на авторско право)

*Kanistri za nosenje  
Hrana*

*Food CUBES*

Made in Electrolux

Adresa: ul.Braka Mingovi 18, 7000 Bitola; tel: 047/203-330 ,203 900ul.A.Guslarot.1a 02/329 8 130 Skopje

[www.electrolux.com.mk](http://www.electrolux.com.mk) [www.elektroluks.com.mk](http://www.elektroluks.com.mk) [electrolux@mt.net.mk](mailto:electrolux@mt.net.mk)

Electrolux is registered trademark of **Електролуks** companies in Macedonia and other countries



ISOTHERMAL CONTAINERS GREEN CUBE  
RECIPIENTS ISOTHERMES GREEN CUBE  
CONTENEDORES ISOTERMICOS GREEN CUBE

# CONTENITORI ISOTERMICI GREEN CUBE

Tutte le apparecchiature sono certificate VDE, ove richiesto.  
All equipment is VDE certified, where required.  
Tous les appareils sont certifiés VDE, conformément aux normes.  
En caso de solicitarse, todos los aparatos poseen el certificado VDE.




3

Ovaj crtez e sposobnost na Flacktrilux-Rilux-Relz nernvn nismeno odobruvanie istih nismee da se arecivna umnozava njih koacira bez soacnost od **Elektroluks** vo sprotno se snosot posebici vo smislana clanova 163 i 164 od klicnicot zakon R.M. (povedana avtorsko pravo)



# CONTENITORI ISOTERMICI GREEN CUBE

ISOTHERMAL CONTAINERS GREEN CUBE  
RECIPIENTS ISOTHERMES GREEN CUBE  
CONTENEDORES ISOTÉRMICOS GREEN CUBE

 Il meglio della tecnologia tedesca ci ha permesso di realizzare una nuovissima linea di prodotti che si distingue per l'altissima qualità e la grande versatilità di impiego. I contenitori isotermeici GREEN CUBE hanno le seguenti caratteristiche: lunga durata nel tempo, facilità di utilizzo, possibilità di igienizzare, modularità e grande funzionalità. Tali doti determinano l'altissima qualità di un prodotto che ha come scopo principale il vantaggio del cliente.

## CARATTERISTICHE GENERALI

### Materiali costruttivi:

- polipropilene (PP): adatto e sicuro per il contatto con gli alimenti, non viene danneggiato dai componenti chimici presenti nei detersivi, impedisce la proliferazione batterica, solido e resistente agli urti;
- poliuretano (PUR): schiuma isolante;
- poliammide (PA): per chiusure, maniglie e binari di appoggio.

### Campi di impiego:


- trasporto di cibi caldi e freddi;
- trasporto di bevande calde e fredde.

### Temperature di utilizzo:

- Da -20°C fino a +100°C;
- Disinfezione termica (lavastoviglie fino a +130°C).

### Altri dati:

- allacciamento alla rete 230 V - AC 1N - 50 Hz;
- tutti i contenitori sono impilabili;
- facile montaggio di parti accessorie e sostituzione agevole degli elementi soggetti ad usura;
- compatibilità con sistemi gastronorm ed euronorm;
- modernissima tecnologia riscaldante, autoregolante (non utilizza comandi elettronici e termostati, soggetti a manutenzioni e riparazioni);
- facile inserimento e smontaggio delle resistenze;
- molteplici possibilità di trasformazione di un singolo prodotto (modularità);
- lavabile in lavastoviglie (dopo aver tolto le resistenze);
- ogni green cube è dotato di porta targhetta.

 The best of German technology has led to a new line of products distinguished by its high quality and versatility. GREEN CUBE isothermal containers have the following features: durable, easy to use, washable, modular and highly functional. These features create a high quality product whose main goal is to benefit the customer.

## GENERAL SPECIFICATIONS

### Construction materials:

- polypropylene (PP): suited and safe for food contact, it is not damaged by the chemical components in detergents. Solid and resistant, it prevents bacterial proliferation;
- polyurethane (PUR): insulation foam;
- polyamide (PA): for locks, handles and support tracks.

### Fields of use:


- hot and cold food transport;
- hot and cold beverage transport.

### Working temperatures:

- From -20°C to +100°C;
- Heat disinfection (dishwasher safe up to +130°C).

### Other data:

- connection to 230 V - AC 1N - 50 Hz mains;
- all containers are stackable;
- easy accessory assembly and replacement of parts subject to wear;
- compatible with gastronorm and euronorm systems;
- modern heating technology, self-regulating (does not use electronic and thermostat controls, subject to maintenance and repairs);
- easy resistance installation and removal;
- multiple product transformation possibilities (modular);
- dishwasher safe (after removing the resistances);
- each green cube has a label holder.

 Le meilleur de la technologie allemande nous a permis de réaliser une toute nouvelle ligne de produits qui se distingue par son excellente qualité et l'universalité d'emploi. Les récipients isothermes GREEN CUBE se caractérisent par leur : longévité, facilité d'emploi, possibilité de désinfection, modularité et grande fonctionnalité. Ces critères justifient l'excellente qualité d'un produit qui a pour objectif principal l'intérêt du client.

## CARACTERISTIQUES GENERALES

### Matières de fabrication:

- polypropylène (PP): adapté et sûr pour le contact avec les aliments, il ne s'abîme pas au contact des produits chimiques contenus dans les détergents, il empêche la prolifération bactérienne, solide et résistant aux chocs ;
- polyuréthane (PUR): mousse isolante ;
- polyamide (PA): pour les fermetures, poignées et glissières d'appui.

### Domaines d'utilisation:


- transport d'aliments chauds et froids ;
- transport de boissons chaudes et froides.

### Températures d'utilisation:

- De -20°C à +100°C ;
- Désinfection thermique (lave-vaisselle jusqu'à +130°C).

### Autres données:

- raccordement au secteur 230 V - AC 1N - 50 Hz ;
- Tous les récipients sont empilables ;
- montage aisé de pièces accessoires et remplacement facile des éléments soumis à l'usure ;
- compatibilité avec les systèmes gastronorm et euronorm ;
- technologie chauffante moderne, autorégulatrice (ne requiert pas de commandes électroniques, ni thermostats à entretenir ou réparer) ;
- introduction et démontage faciles des résistances ;
- multiples possibilités de transformation d'un simple produit (modularité) ;
- lavable en lave-vaisselle (après avoir enlevé les résistances) ;
- chaque green cube est muni de porte plaquette.

 Lo mejor de la tecnología alemana nos ha permitido realizar una nueva línea de productos que se caracteriza por su elevada calidad y su gran versatilidad de uso. Los contenedores Isotérmicos GREEN CUBE se caracterizan por: Prolongada vida útil, facilidad de uso, posibilidad de desinfección, modularidad y gran funcionalidad. Dichas características se traducen en una altísima calidad cuyo objetivo principal es la ventaja del cliente.

## CARACTERÍSTICAS GENERALES

### Materiales de fabricación:

- Polipropileno (PP): Se adapta y es seguro para el contacto con los alimentos, no se alteran por componentes químicos presentes en los detergentes, impide la proliferación bacteriana, es sólido y resistente a golpes;
- Poliuretano (PUR): Espuma aislante;
- Poliamida (PA): Para cerrar, manijas y rieles de apoyo.

### Campi di impiego:

- Transporte de alimentos tanto fríos como calientes;
- Transporte de bebidas frías o calientes.

### Temperature di utilizzo:

- Desde -20°C hasta +100°C;
- Desinfección térmica (lavavajillas hasta +130°C).


### Altri dati:


- Conectar a la red 230 V - AC 1N - 50 Hz;
- Todos los contenedores se pueden apilar;
- Montaje fácil de las partes componentes y sustitución sencilla de los elementos sujetos al desgaste;
- Compatibilidad con sistemas gastronorm y euronorm;
- Moderna tecnología de calentamiento, autorregulable (no emplea mandos electrónicos ni termostatos que requieren mantenimiento y reparaciones);
- Fácil montaje y desmontaje de las resistencias;
- Múltiples posibilidades de transformación de cada producto (modularidad);
- Lavable en lavavajillas (una vez extraídas las resistencias);
- Cada green cube posee una porta-placa.





## GC 226 EP



 Versione economica predisposta per l'inserimento successivo della resistenza per riscaldare i cibi ed il contenitore per bevande GN. Dimensioni 630x370x308 mm, h impilato 302 mm. Peso netto 6,0 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.


 Economic version designed for subsequent resistance installation to heat food and GN beverage container. Dimensions 630x370x308 mm, h stacked 302 mm. Net weight 6,0 Kg. Gastronorm. Heatable.


 Version économique prévue pour l'introduction ultérieure de la résistance pour réchauffer les aliments et le récipient à boissons GN. Dimensions 630x370x308 mm, h empilée 302 mm. Poids net 6,0 Kg. Gastronorm. Réchauffable.


 Versión económica preparada para la inserción posterior de la resistencia para calentar los alimentos y el contenedor para bebidas GN. Dimensiones 630x370x308 mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 6,0 kg. Gastronorm. Puede calentarse.


## GC 226 EH



 Versione con resistenza (attivo); trasporta e riscalda i cibi nei contenitori GN. Modalità di funzionamento a secco o a bagnomaria (consigliato). Dimensioni 630x370x308 mm, h impilato 302 mm. Peso netto 7,3 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.


 Version with resistance (active); transports and heats food in GN containers. Dry or double boiler (recommended) operating modes. Dimensions 630x370x308 mm, h stacked 302 mm. Net weight 7,3 Kg. Gastronorm. Heatable.

 Version à résistance (active). Transporte et réchauffe les aliments dans les récipients GN. Mode de fonctionnement à sec ou au bain-marie (conseillé). Dimensions 630x370x308 mm, h empilée 302 mm. Poids net 7,3 Kg. Gastronorm. Réchauffable.


 Versión con resistencia (activa); transporta y calienta los alimentos en los contenedores GN. Modalidad de funcionamiento en seco y a baño maría (aconsejado). Dimensiones 630x370x308 mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 7,3 Kg. Gastronorm. Puede calentarse.


## GC 226 EL



 Versione per il trasporto di bevande calde o fredde all'interno di un contenitore GN concepito per questo utilizzo. GN1/1 - max. 18 litri di capacità. Profondità 160 mm. Dimensioni 630x370x308 mm, h impilato 302 mm. Peso netto 8,3 Kg. Gastronorm.

 Version for hot or cold beverage transport in a specifically designed GN container. GN1/1 - max. 18 litre capacity. Depth 160 mm. Dimensions 630x370x308 mm, h stacked 302 mm. Net weight 8,3 Kg. Gastronorm.

 Version pour le transport de boissons chaudes ou froides à l'intérieur d'un récipient GN prévu à cet usage. GN1/1 - max. 18 litres de capacité. Profondeur 160 mm. Dimensions 630x370x308 mm, h empilée 302 mm. Poids net 8,3 Kg. Gastronorm.


 Versión para el transporte de bebidas calientes o frías dentro de un contenedor GN concebido para este uso. GN1/1 - max. 18 litros de capacidad. Profundidad 160 mm. Dimensiones 630x370x308 mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 8,3 Kg. Gastronorm.





# GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P


GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P  
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P  
GREEN CUBE MOD. GC 226 SERIE P



 La versione P (predisposto) è il modello tutto fare. Caratterizzato da un sistema di costruzione modulare, consente diversi utilizzi: può essere impiegato per mantenere cibi e bevande caldi e freddi tramite l'utilizzo di diversi accessori successivamente integrabili; esempio: resistenza, contenitore con rubinetto, elemento rinfrescante.

 The P version (preset) is the do-it-all model. Distinguished by a modularly constructed system, it permits various usages: it can be used to keep food and beverages hot and cold by using different installable accessories, for example: resistance, container with spout, cooling element.


 La version P (préparée) est le modèle à tout faire. Caractérisé par un système de fabrication modulaire, il permet divers emplois : peut être utilisé pour conserver les aliments et les boissons chaudes et froides grâce à l'emploi d'accessoires encastrables, par exemple : résistance, récipient à robinet, élément rafraichissant.


 La versión P (predisuesto) es el modelo para todo uso. Caracterizado por un sistema de fabricación modular, permite diferentes usos: Puede ser empleado para mantener los alimentos y las bebidas tanto calientes como frías mediante el uso de diferentes accesorios que se pueden integrar, como por ejemplo: Resistencia, contenedor con grifo, elemento refrescante.


## GC 226 P



 Versione predisposta per un futuro inserimento di resistenza e contenitore per liquidi. Dotato di tappo. Dimensioni 630x370x308 mm, h impilato 302 mm. Peso netto 6,2 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.

 Version preset for future installation of resistance and beverage container. Cap included. Dimensions 630x370x308 mm, h stacked 302 mm. Net weight 6.2 Kg. Gastronorm. Heatable.

 Version prévue pour l'introduction ultérieure de résistance et récipient à liquides. Muni de bouchon. Dimensions 630x370x308 mm, h empilée 302 mm Poids net 6,2 Kg. Gastronorm. Réchauffable.

 Versión preparada para introducir posteriormente la resistencia y el contenedor de líquidos. Dotado con tapón. Dimensiones 630x370x308 mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 6,2 kg. Gastronorm. Puede calentarse.



## GC 226 PH



Versione attiva completa di resistenza per riscaldare i cibi nei contenitori GN. Dotato di tappo e resistenza. Dimensioni 630x370x308h mm, h impilato 302 mm. Peso netto 7,5 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.

Active version complete with resistance to heat food in GN containers. Cap and resistance included. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 302 mm. Net weight 7.5 Kg. Gastronorm. Heatable.

Version active à résistance pour réchauffer les aliments dans les récipients GN. Munie de bouchon et résistance. Dimensions 630x370x308h mm, h empilée 302 mm. Poids net 7,5 Kg. Gastronorm. Réchauffable.

Versión activa completa con resistencia para calentar los alimentos en los contenedores GN. Dotado de tapón y resistencia. Dimensiones 630x370x308h mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 7,5 kg. Gastronorm. Puede calentarse.

## GC 226 PL



Versione con contenitore per il trasporto di liquidi sia caldi che freddi. Dotato di tappo e contenitore di liquidi. GN1/1 - max. 18 litri di capacità. Profondità 160 mm. Dimensioni 630x370x308h mm, h impilato 302 mm. Peso netto 10,4 Kg. Gastronorm.

Version with both hot and cold beverage transport container. Cap and beverage container included. GN1/1 - max. 18 litre capacity. Depth 160 mm. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 302 mm. Net weight 10.4 Kg. Gastronorm.

Version à récipient pour le transport de liquides chauds ou froids. Munie de bouchon et récipient à liquides. GN1/1 - max. Contenance : 18 litres. Profondeur 160 mm. Dimensions 630x370x308h mm, h empilée 302 mm. Poids net 10,4 Kg. Gastronorm.

Versión con contenedor para el transporte de líquidos tanto calientes como fríos. Dotado de tapón y contenedor de líquidos. GN1/1 - máx. 18 litros de capacidad. Profundidad 160 mm. Dimensiones 630x370x308h mm, h de apilado 302 mm. Peso neto 10,4 kg Gastronorm.

## GC 226 PC



Versione con elemento accumulatore di freddo per trasporto di cibi freschi nei contenitori GN. Dotato di tappo, coperchio più alto e elemento rinfrescante. Dimensioni 630x370x338h mm, h impilato 332 mm. Peso netto 10 Kg. Gastronorm. Refrigerato.

Version with cold accumulator element for fresh food transport in GN containers. Cap, higher lid and cooling element included. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 332 mm. Net weight 10 Kg. Gastronorm. Refrigerated.

Version avec accumulateur de froid pour le transport des aliments frais dans les récipients GN. Munie de bouchon, couvercle plus élevé et élément rafraichissant. Dimensions 630x370x338h mm, h empilée 332 mm. Poids net 10 Kg. Gastronorm. Réfrigérée.

Versión con elemento acumulador de frío para el transporte de alimentos frescos en los contenedores GN. Dotado de tapón, tapa más alta y elemento refrescante. Dimensiones 630x370x338h mm, h de apilado 332 mm. Peso neto 10 kg. Gastronorm. Refrigerado.

## GC 226 PLC



Versione per il trasporto di bevande fresche in apposito contenitore GN 1/1 max. 18 litri. Profondità 160 mm. Dotato di tappo, coperchio più alto, elemento rinfrescante e contenitore per liquidi. Dimensioni 630x370x338h mm, h impilato 332 mm. Peso netto 14,3 Kg. Gastronorm. Refrigerato.


Version for cold beverage transport in specific GN 1/1 container max. 18 litres. Depth 160 mm. Cap, higher lid, cooling element and beverage container included. Dimensions 630x370x308h mm, h stacked 332 mm. Net weight 14.3 Kg. Gastronorm. Refrigerated.


Version pour le transport de boissons fraîches dans un récipient GN 1/1 prévu à cet effet max. 18 litres. Profondeur 160 mm. Munie de bouchon, couvercle plus élevé, élément rafraichissant et récipient à liquides. Dimensions 630x370x338h mm, h empilée 332 mm. Poids net 14,3 Kg. Gastronorm. Réfrigérée.


Versión para el transporte de bebidas frescas en el contenedor GN 1/1 máx. 18 litros. Profundidad 160 mm. Dotado de tapón, tapa más alta, elemento refrescante y contenedor para líquidos. Dimensiones 630x370x308h mm, h de apilado 332 mm. Peso neto 14,3 Kg. Gastronorm. Refrigerado.


# GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN

GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN  
GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN  
GREEN CUBE MOD. GC 552 SERIE GN

 È la versione grande dei green cube; consente il trasporto di più contenitori GN1/1 per cibi caldi e freddi. La capienza massima è di 2 contenitori GN1/1 H 200 e relative frazioni (vedere schemi nelle pagine successive). I contenitori GN utilizzati in questo modello possono raggiungere una temperatura non superiore a 100°C.

 This is the large green cube version to transport several hot and cold GN 1/1 food containers. Maximum capacity is 2 GN 1/1 H 200 containers and relevant fractions (see diagrams on following pages). GN containers used in this model can not exceed 100°C.

 C'est la grande version green cube. Elle permet le transport de plusieurs récipients GN1/1 pour aliments chauds et froids. La contenance maximale est de 2 récipients GN1/1 H 200 et ses divisions (voir schémas dans les pages suivantes). Les récipients GN utilisés dans ce modèle peuvent atteindre une température ne dépassant pas 100 °C.


 Es la versión grande de los green cube; permite el transporte de más contenedores GN1/1 con alimentos calientes y fríos. La capacidad máxima es de 2 contenedores GN1/1 H 200 e relative frazioni (vedere schemi nelle pagine successive). Los contenedores GN empleados en este modelo pueden alcanzar una temperatura no superior a los 100°C.




## GC 552 GN



 Versione standard per il trasporto di contenitori GN1/1. Dimensioni 636x448x560h mm, h impilato 550 mm. Peso netto 12,10 kg. Gastronorm.


 Standard version for GN 1/1 container transport. Dimensions 636x448x560h mm, h stacked 550 mm. Net weight 12,10 kg. Gastronorm.


 Version standard pour le transport de récipients GN1/1. Dimensions 636x448x560h mm, h empilée 550 mm. Poids net 12,10 kg. Gastronorm.


 Versión estándar para el transporte de contenedores GN1/1. Dimensiones 636x448x560h mm, h de apilado 550 mm. Peso neto 12,10 kg. Gastronorm.

## GN 552 GNH



 Versione attiva con resistenza ventilata integrata nella porta e facilmente removibile; garantisce la potenza riscaldante necessaria e la distribuzione uniforme del calore per riscaldare i cibi nei contenitori GN. Dotato di porta con resistenza e cavo elettrico. Dimensioni 636x498x560h mm, h impilato 550 mm. Peso netto 14,80 kg. Gastronorm. Riscaldabile.

 Active version with easy to remove ventilated resistance built into the door; guaranteed heating power and even heat distribution to heat food in GN containers. Door with resistance and electrical cord included. Dimensions 636x498x560h mm, h stacked 550 mm. Net weight 14,80 Kg. Gastronorm. Heatable.

 Version active à résistance ventilée intégrée dans la porte et facilement amovible. Elle garantit la puissance chauffante nécessaire et la distribution uniforme de la chaleur pour chauffer les aliments dans les récipients GN. Muni de porte à résistance et câble électrique. Dimensions 636x498x560h mm, h empilée 550 mm. Poids net 14,80 Kg. Gastronorm. Réchauffable.

 Versión activa con resistencia ventilada integrada en la puerta y fácil de extraer; garantiza la potencia calentadora necesaria y la distribución uniforme del calor para calentar los alimentos en los contenedores GN. Dotado de puerta con resistencia y cable eléctrico. Dimensiones 636x498x560h mm, h de apilado 550 mm. Peso neto 14,80 kg Gastronorm. Puede calentarse.



Ovaj crtez e sopshtenost na ElektroLux-Biz. negovo pisarerno oobaruvanje istoi nesmee da se prepisuva, umnozuvani ili kopira bez soglasnost od **Elektroluks** vo sprotno se snoset posledici vo smislana clenova 163 i 164 od kivilniot zakon R.M. (povreda na avtorsko pravo)

# PALEZZO 2008

Elektroluks is registered trademark of Elektroluks companies in Macedonia and other countries







Il 552GN/EN è il primo contenitore per il trasporto di cibi pronti che consente di alloggiare sia contenitori gastronorm che vassoi euronorm con un sistema di guide regolabili in acciaio inox. È possibile inserire contenitori GN e vassoi EN che possono raggiungere una temperatura di 250°C ma è altrettanto possibile inserire gli accumulatori di freddo. La capienza massima è di 2 contenitori GN/1 H 200 o relative frazioni fino a 12 vassoi EN.

552GN/EN is the first ready to serve food transport container that can hold both gastronorm containers and euronorm trays with a system of adjustable stainless steel guides. It can hold GN containers and EN trays with temperatures up to 250°C and cold accumulators. Maximum capacity is 2 GN 1/1 containers H200 or relevant fractions up to 12 EN trays.

Le 552GN/EN est le premier récipient pour le transport d'aliments prêts qui permet de loger les récipients gastronorm et les plateaux euronorm avec un système de glissières réglables en acier inox. Il est possible d'introduire des récipients GN et des plateaux EN pouvant atteindre une température de 250°C mais il est également possible d'introduire les accumulateurs de froid. La contenance maximale est de 2 récipients GN/1 H 200 ou leur divisions correspondantes jusqu'à 12 plateaux EN.

El 552GN/EN es el primer contenedor para el transporte de alimentos preparados que permite incluir tanto contenedores gastronorm como bandejas euronorm con un sistema de guías regulables de acero inoxidable. Es posible introducir contenedores GN y bandejas EN que pueden alcanzar una temperatura de 250°C pero es igualmente posible colocar los acumuladores de frío. La capacidad máxima es de 2 contenedores. La capienza massima è di 2 contenitori. La capienza massima è di 2 contenitori GN/1 H 200 o las respectivas fracciones hasta 12 bandejas EN.

## GC 552 GN/EN



Versione standard per il trasporto sia dei contenitori gastronorm che euronorm grazie alle due guide regolabili in acciaio inox. Possibilità di inserire l'elemento rinfrescante. Dotato di 2 guide in acciaio inox. Dimensioni 636x498x560h mm, h impilato 550 mm. Peso netto 16,4 kg. Gastronorm.

Standard version for both gastronorm and euronorm containers thanks to the two adjustable stainless steel guides. Can hold a cooling element. 2 stainless steel guides included. Dimensions 630x498x560h mm, h stacked 550 mm. Net weight 16.4 kg. Gastronorm.

Version standard pour le transport des récipients gastronorm et euronorm grâce aux deux glissières réglables en acier inox. Possibilité d'encaster l'élément rafraîchissant. Munie de 2 guides en acier inox. Dimensions 636x498x560h mm, h empilée 550 mm. Poids net 16,4 kg. Gastronorm.

Version estándar para el transporte tanto de contenedores gastronorm como euronorm gracias a las guías regulables de acero inoxidable. Posibilidad de introducir el elemento refrescante. Dotado de 2 guías de acero inoxidable. Dimensiones 636x498x560h mm, h de apilado 550 mm. Peso neto 16,4 kg. Gastronorm.

## GC 552 GN/EN-H



Versione attiva dotata di resistenza ventilata integrata nella porta, facilmente removibile, garantisce la potenza riscaldante necessaria e una distribuzione uniforme del calore per riscaldare i cibi nei contenitori GN ed EN. Dotato di porta con resistenza e cavo elettrico. Dimensioni 636x498x560h mm, h impilato 550 mm. Peso netto 18,5 Kg. Gastronorm. Riscaldabile.

Active version with easy to remove ventilated resistance built into the door; guaranteed heating power and even heat distribution to heat food in GN and EN containers. Door with resistance and electrical cord included. Dimensions 630x498x560h mm, h stacked 550 mm. Net weight 18.5 Kg. Gastronorm. Heatable.

Version active à résistance ventilée intégrée dans la porte et facilement amovible. Elle garantit la puissance chauffante nécessaire et la distribution uniforme de la chaleur pour chauffer les aliments dans les récipients GN et EN. Munie de porte à résistance et câble électrique. Dimensions 636x498x560h mm, h empilée 550 mm. Poids net 18,5 Kg. Gastronorm. Réchauffable.


Version activa con resistencia ventilada integrada en la puerta y fácil de extraer; garantiza la potencia calentadora necesaria y la distribución uniforme del calor para calentar los alimentos en los contenedores GN y EN. Dotado de puerta con resistencia y cable eléctrico. Dimensiones 636x498x560h mm, h de apilado 550 mm. Peso neto 18,5 kg Gastronorm. Puede calentarse.

# GREEN PLATE MOD. GP4

GREEN PLATE MOD. GP4  
GREEN PLATE MOD. GP4  
GREEN PLATE MOD. GP4


<b>GP4</b>	SOLO CONTENITORE CONTAINER ONLY	RECIPIENT ONLY SOLO CONTENEDOR
<b>GP4P</b>	KIT PIATTO 3 SCOMPARTITI + 3 CIOTOLE KIT: PLATE WITH 3 COMPARTMENTS + 3 BASINS	KIT PLATEAU 3 COMPARTIMENTS + 3 BOLS KIT PLATO 3 COMPARTIMIENTOS + 3 ESCUDILLAS
<b>GP4C</b>	KIT COPERCHI PER PIATTI IN PP CON GUARNIZIONE KIT: COVERS FOR PLATES IN PP WITH SEAL	KIT COUVERCLES POUR PLATEAUX EN PP AVEC JOINT KIT TAPAS PARA PLATOS DE PP CON GUARNICIÓN
<b>GP4A</b>	ACCUMULATORE TERMICO PER PIATTO GRANDE THERMAL BATTERY FOR LARGE PLATE	ACCUMULATEUR THERMIQUE POUR GRAND PLATEAU ACUMULADOR TÉRMICO PARA PLATO GRANDE



 Vassoio per il trasporto di menù pronti caldi e freddi, composto da base e coperchio, a prova d'urti, isolamento ottimale. Le geometrie ricavate nella base e nel coperchio impediscono che il calore passi dalla zona calda a quella fredda, i coperchi dei piatti impediscono la trascinazione facilitandone il trasporto. Dimensioni 370x530x110h mm. Peso netto 3,2 Kg.


**OPTIONAL:**

- accumulatore termico per piatto grande: in acciaio, con all'interno cera speciale che permette di allungare i tempi di mantenimento dei pasti;
- servizio di 4 pezzi in porcellana (1 piatto suddiviso in tre parti, 1 scodella per minestra, 2 ciotole per cibi freddi);
- serie coperchi per piatti in PP con guarnizioni.

 Tray to transport hot and cold prepared menus, composed of base and cover, crash-proof, with optimal isolation. The geometric design obtained on the base and on the cover prevent heat transfer from the hot to the cold area, the plate covers prevent spilling facilitating transport. Dimensions 370x530x110h mm. Net weight 3,2 Kg.


**OPTIONAL:**

- thermal battery for large plates: in steel, with special wax inside that allows the time of conservation of the meals to be lengthened;
- dinner service of 4 pieces in porcelain (1 plate subdivided in three parts, 1 soup bowl, 2 basins for cold foods);
- serie of plate covers in PP with seals.

 Plateau pour le transport de menus préparés chauds et froids. Il se compose d'un fond et d'un couvercle à l'épreuve des chocs, excellente isolation. Les formes géométrique du fond et du couvercle empêchent que la chaleur passe de la zone chaude à la froide, les couvercles des plats empêchent le débordement ce qui facilite leur transport. Dimensions 370x530x110h mm. Poids net 3,2 Kg.

**EN OPTION :**

- accumulateur thermique pour grand plateau: en acier, avec l'intérieur en cire spéciale qui permet de prolonger les délais de conservation des plats.
- service de 4 pièces en porcelaine (1 plat divisé en trois parties, 1 assiette à soupe, 2 assiettes pour aliments froids);
- série de couvercles pour plateaux en PP avec joints.

 Bandeja para el transporte de menús listos, tanto calientes como fríos, compuesta por base y tapa, a prueba de golpes, óptimo aislamiento. Las geometrías obtenidas en la base y en la tapa impiden que el calor pase de la zona caliente a la fría, las tapas de los platos impiden el derrame facilitando el transporte. Dimensiones 370x530x110h mm. Peso neto 3,2 Kg.

**OPCIONAL:**

- Acumulador térmico para plato grande: De acero, interior con cera especial que permite alargar los tiempos de mantenimiento de las comidas
- Servicio de 4 piezas de porcelana (1 plato subdividido en tres partes, 1 cuenco para sopa, 2 escudillas para alimentos fríos)
- Serie tapas para platos de PP con guarnición.

Ovaj crtez e spostenost na Elektroluks-Bez. negovo piarmeno oobavuvanje istih nesmee da se prepisiva, umnozava ni li kopira bez soglasnost od Elektroluks. Vo sprotno se snosot posedeci vo smislana clerovitel 163 1164 od klicniot zakon R.M. (povreda na avtorsko pravo)

Elektroluks is registered trademark of Elektroluks companies in Macedonia and other countries



SRT



**ITALY** SISTEMA DI REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA - Sistema di regolazione della temperatura per le resistenze dei green cube mod. 226/552. Il sistema regola e documenta la temperatura al cuore del prodotto e la temperatura del vano interno in base ai valori desiderati. Conforme alle direttive HACCP. Possibilità di mantenere il livello della temperatura più bassa. Misurazione della temperatura al cuore del prodotto mediante sonda certificata VDE. Semplicità di utilizzo.

**USA** TEMPERATURE REGULATION SYSTEM - Temperature regulation system for green cube mod. 226/552 resistances. The system regulates and documents product centre and internal chamber temperatures based on set values. HACCP directive compliant. Possibility of maintaining the lowest temperature level. Product centre temperature readings by VDE certified probe. Easy to use.

**FRANCE** SYSTEME DE REGLAGE DE LA TEMPERATURE - Système de réglage de la température pour les résistances des green cube mod. 226/552. Le système règle et indique la température au cœur du produit et la température du compartiment intérieur en fonction des valeurs voulues. Conforme aux directives HACCP. Possibilité de conserver le niveau de la température la plus basse. Mesure de la température au cœur du produit par sonde certifiée VDE. Simple à l'usage.

**SPAIN** SISTEMA DE REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA - Sistema de regulación de la temperatura para las resistencias de los green cube mod. 226/552. El sistema regula y registra la temperatura en el núcleo del producto y la temperatura del compartimento interno en función de los valores deseados. Conforme con las directivas HACCP. Posibilidad de mantener más bajo el nivel de la temperatura más. Medición de la temperatura en el núcleo del producto por medio de sonda certificada VDE. Simplicidad de uso.

AF2652



**ITALY** ACCUMULATORE DI FREDDO PER GREEN CUBE MOD.226/552 - Piastre eutettiche per l'inserimento all'interno dei green cube mod.226-552. Per l'utilizzo nel mod. 226 è necessario il coperchio alto mod. CA226. Per l'utilizzo nel mod. 552 l'inserimento è diretto nelle guide del green cube. Dimensioni GN1/1. Tempi di raffreddamento della piastra 3 ore a -18°C. Peso netto 1,6 Kg.

**USA** COLD ACCUMULATOR FOR GREEN CUBE MOD.226/552 - Eutectic plates for green cube mod. 226-552. High lid mod. CA 226 required for use with mod. 226. For use in mod. 552, insertion is direct in green cube guides. Dimensions GN1/1. Plate cooling time 3 hours at -18°C. Net weight 1.6 Kg.


**FRANCE** ACCUMULATEUR DE FROID PER GREEN CUBE MOD.226/552 - Plaques eutectiques pour l'introduction dans les green cube mod. 226-552. Pour l'emploi dans le mod. 226, le couvercle haut mod. CA226 est nécessaire. Pour l'emploi dans le mod. 552, l'introduction dans les glissières du green cube est directe. Dimensions GN1/1. Temps de refroidissement de la plaque 3 heures à -18°C. Poids net 1,6 kg.


**SPAIN** ACUMULADOR DE FRÍO PARA GREEN CUBE MOD.226/552 - Placas eutéticas para la inserción dentro de los green cube mod.226-552. Para utilizar en el mod. 226 es necesaria la tapa alta mod. CA226. Para utilizar en el mod. 552 la inserción es directa en las guías del contenedor green cube. Dimensiones GN1/1. Tiempos de enfriamiento de la placa 3 horas a -18°C. Peso neto 1,6 kg.





## SAI552



 SISTEMA DI ARRESTO PER GREEN CUBE MOD. 552 IMPILATI - È un sistema che aggancia i green cube mod. 552 fra di loro per un trasporto più semplice e sicuro. In materiale PA 6 (poliammide).


 LOCK SYSTEM FOR GREEN CUBE MOD. 552 STACKED - The system locks green cube mod. 552 together for easier and safer transport. PA 6 material (polyamide).


 SYSTEME D'ARRET POUR GREEN CUBE MOD. 552 EMPILÉS - C'est un système qui permet d'accrocher les green cube mod. 552 pour les transporter de manière simple et sûre. En PA 6 (polyamide).


 SISTEMA DE FIJACIÓN PARA GREEN CUBE MOD. 552 APILADOS - Es un sistema que engancha los green cube mod. 552 entre sí para un transporte más sencillo y seguro. De material PA 6 (poliamida).


## RE226



 RESISTENZA ELETTRICA PER GREEN CUBE MOD. 226 - Brevettata, autoregolante, di facile montaggio, certificata VDE. La temperatura massima raggiungibile è di circa 125°C. Allacciamento 230V. AC1N - 50Hz - Potenza 500W.

 ELECTRICAL RESISTANCE FOR GREEN CUBE MOD. 226 - Patented, self-regulating, easy to assemble, VDE certified. Maximum obtainable temperature is about 125°C. 230V AC 1N - 50 Hz power supply - Power 500W.

 RESISTANCE ELECTRIQUE POUR GREEN CUBE MOD. 226 - Brevetée, à régulation automatique, montage facile, certifiée VDE. La température maximale est d'environ 125°C. Raccordement 230V. AC1N - 50Hz - Puissance 500W.

 RESISTENCIA ELÉCTRICA PARA GREEN CUBE MOD. 226 - Patentada, autorregulable, montaje sencillo, con certificación VDE. La temperatura máxima que puede alcanzarse es de 125°C. Conexión 230V. AC1N - 50Hz - Potencia 500W.

RE552



**RESISTENZA ELETTRICA PER GREEN CUBE MOD. 552** - Resistenza ventilata, auto-regolante, di facile montaggio, certificata VDE. Temperatura massima raggiungibile 90°C, non necessita regolazione mediante termostato. Alimentazione 230 V - AC 1 N - 50 Hz. Potenza 300 W.

**ELECTRICAL RESISTANCE FOR GREEN CUBE MOD. 552** - Ventilated resistance, self-regulating, easy to assemble, VDE certified. Maximum obtainable temperature 90°C, does not require thermostat regulation. 230 V - AC 1 N - 50 Hz power supply Power 300W.

**RESISTANCE ELECTRIQUE POUR GREEN CUBE MOD. 552** - Résistance ventilée, à régulation automatique, montage facile, certifiée VDE. Température maximale 90°C, ne requiert pas de régulation par thermostat. Alimentation 230 V - AC 1 N - 50 Hz. Puissance 300W.

**RESISTENCIA ELÉCTRICA PARA GREEN CUBE MOD. 552** - Resistencia ventilada, autoregularse, montaje sencillo y certificación VDE. La temperatura máxima que se alcanza es de 90°C, no requiere regulación con termostato. Alimentación 230 V - AC 1 N - 50 Hz. Potencia 300 W.

CI552



**CARRELLO INOX PER IL TRASPORTO DI N° 3 GREEN CUBE MOD.552** - Dotato di due ruote piroettanti con freno e due fisse. Portata massima 180 Kg (3 green cube mod. 552 pieni). Dimensioni 1000x600x850 h. Peso 13,40 kg.

**STAINLESS STEEL TROLLEY TO TRANSPORT 3 GREEN CUBES MOD.552** - Equipped with two pivot wheels with brakes and two fixed wheels. Maximum capacity 180 Kg (3 green cube mod. 552 full). Dimensions 1000x600x850 h. Weight 13,40 kg.

**CHARIOT INOX POUR LE TRANSPORT DE 3 GREEN CUBE MOD.552** - Muni de deux roues pivotantes avec frein et deux fixes. Débit maximum 180 Kg (3 green cube mod. 552 pleins). Dimensions 1000x600x850 h. Poids 13,40 kg.

**CARRO DE ACERO INOXIDABLE PARA EL TRANSPORTE DE N° 3 GREEN CUBE MOD.552** - Posee dos ruedas locas con freno y dos ruedas fijas. Capacidad máxima 180 kg (3 green cube mod. 552 llenos). Dimensiones 1000x600x850 h. Peso 13,40 kg.

GN18



**CONTENITORE PER BEVANDE** - Contenitore per bevande GN1/1 H 160 in acciaio inox per green cube mod. 226. Capacità 18 litri, di facile montaggio, con coperchio ad incastro e rubinetto di scarico.

**BEVERAGE CONTAINER** - Stainless steel GN 1/1 H 160 beverage container for green cube mod. 226. 18 litre capacity, easy to assemble, with click on lid and drain spout.

**RECIPIENT A BOISSONS** - Récipient à boissons GN1/1 H 160 en acier inox pour green cube mod. 226. Contenance 18 litres, faciles à monter, avec couvercle à encastrer et robinet de vidange.

**CONTENEDORES PARA BEBIDAS** - Contenedor para bebidas GN1/1 H 160 de acero inoxidable para green cube mod. 226. Capacidad 18 litros, montaje sencillo, con tapa de encastrar y grifo de descarga.

CA226



**COPERCHIO PER ACCUMULATORE DI FREDDO NEL GREEN CUBE MOD.226** - Coperchio per l'utilizzo dell'accumulatore di freddo. Peso netto 2,4 Kg.

**LID FOR COLD ACCUMULATOR IN GREEN CUBE MOD.226** - Lid for cold accumulator use. Net weight 2.4 Kg

**COUVERCLE POUR ACCUMULATEUR DE FROID DANS LE GREEN CUBE MOD.226** - Couvercle pour l'emploi de l'accumulateur de froid. Poids net 2,4 Kg.

**TAPA PARA ACUMULADOR DE FRÍO EN GREEN CUBE MOD.226** - Tapa para el uso del acumulador de frío. Peso neto 2,4 kg.

CS2652



**CAVO CON SPINA METRI 2 PER GREEN CUBE MOD.226-552**

**2 METER CORD WITH PLUG FOR GREEN CUBE MOD.226-552**

**CABLE AVEC FICHE 2 METRES PER GREEN CUBE MOD.226-552**

**CABLE CON ENCHUFE DE 2 METROS PARA GREEN CUBE MOD.226-552**

Ovoji critez e spopstenost na Elektroluks-Bez. negovo pisrmeno oobavuvanje istioti nesree da se prepisiva, umrozuvaju nihi kopira bez soglasnost od **Elektroluks** vo sproitvo se snosot posedoci vo smislana clerovitel 163 1164 od kinitiot zakon R.M. (povreda na avtorisko pravo)

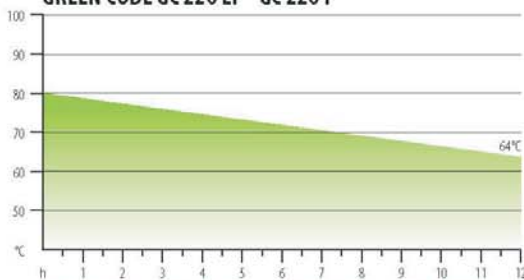
Elektroluks is registered trademark of Elektroluks companies in Macedonia and other countries



# GRAFICO ANDAMENTO DELLA TEMPERATURA

TEMPERATURE TREND GRAPH  
 COURBE DE TEMPERATURE  
 GRAFICO DE VARIACION DE LA TEMPERATURA

**GREEN CUBE GC 226 EP - GC 226 P**



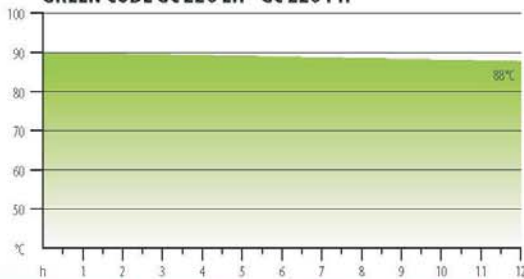
Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: Acqua (20 l)	Means used: Water (20 l)	Moyen employé: Eau (20 l)	Medio empleado: Agua (20 l)
temperatura ambiente: ca. 20 °C	Room temperature: approx. 20 °C	température ambiante: env. 20 °C	temperatura ambiente: aprox. 20 °C

**GREEN CUBE GC 552 GN - GC 552 GN/EN**



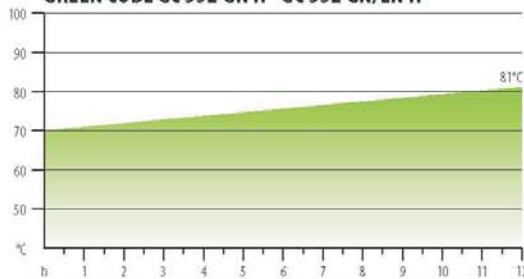
Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: 2x 20 l Acqua (2x GN 1/1 200 mm)	Means used: 2x 20 l Water (2x GN 1/1 200 mm)	Moyen employé: 2x 20 l Eau (2x GN 1/1 200 mm)	Medio empleado: 2x 20 l Agua (2x GN 1/1 200 mm)
temperatura ambiente: ca. 23 °C	Room temperature: approx. 23 °C	température ambiante: env. 23 °C	temperatura ambiente: aprox. 23 °C

**GREEN CUBE GC 226 EH - GC 226 PH**



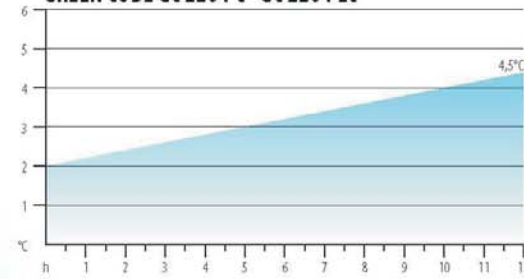
Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: Acqua (20 l)	Means used: Water (20 l)	Moyen employé: Eau (20 l)	Medio empleado: Agua (20 l)
temperatura ambiente: ca. 19,5 °C	Room temperature: approx. 19,5 °C	température ambiante: env. 19,5 °C	temperatura ambiente: aprox. 19,5 °C

**GREEN CUBE GC 552 GN H - GC 552 GN/EN H**



Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Mezzo utilizzato: 2x 20 l Acqua (2x GN 1/1 200 mm)	Means used: 2x 20 l Water (2x GN 1/1 200 mm)	Moyen employé: 2x 20 l Eau (2x GN 1/1 200 mm)	Medio empleado: 2x 20 l Agua (2x GN 1/1 200 mm)
temperatura ambiente: ca. 25 °C	Room temperature: approx. 25 °C	température ambiante: env. 25 °C	temperatura ambiente: aprox. 25 °C

**GREEN CUBE GC 226 PC - GC 226 PLC**



Condizioni in cui è stato condotto il test	Test conditions	Conditions dans lesquelles a été mené le test	Condiciones bajo las cuales se ha efectuado el test
Tempi di raffreddamento dell'accumulatore di freddo: 3 ore a -18 °C	Cold accumulator cooling time: 3 hours at -18 °C	Temps de refroidissement de l'accumulateur de froid: 3 heures à -18 °C	Tiempos de enfriamiento del acumulador de frío: 3 horas a -18 °C
Mezzo utilizzato: Acqua (18 l)	Means used: Water (18 l)	Moyen employé: Eau (18 l)	Medio empleado: Agua (18 l)
temperatura ambiente: ca. 19,5 °C	Room temperature: approx. 19,5 °C	température ambiante: env. 19,5 °C	temperatura ambiente: aprox. 19,5 °C

Desing Electrolux Macedonia  
[www.electroluxdesignlab.mk](http://www.electroluxdesignlab.mk)



Elektroluks is registered trademark of Elektroluks companies in Macedonia and other countries

Ovoj ctrez e spostenost na Electrolux-Bitola.Bez negovo pismeno odobruvanje istoi nesmee da se precisira, umozuva nihi kopira bez soglasnost od **Elektroluks** vo sprotno se snosot posedoci vo smislana celovitel 163 1164 od klicniot zakon R.M. (povreda na avtorsko pravo)



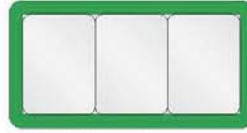
**GREEN CUBE GC 226**  
 1 x GN 1/1 200 mm

261 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



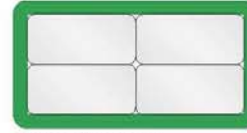
**GREEN CUBE GC 226**  
 1 x GN 2/3 200 mm  
 1 x GN 1/3 200 mm

21,91 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



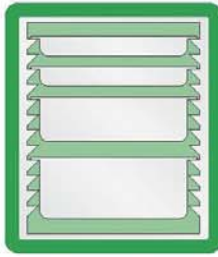
**GREEN CUBE GC 226**  
 3 x GN 1/3 200 mm

19,81 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



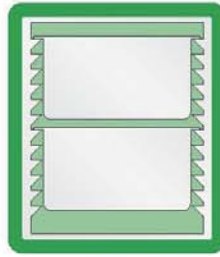
**GREEN CUBE GC 226**  
 4 x GN 1/4 200 mm

201 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



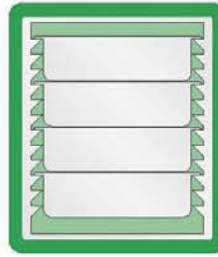
**GREEN CUBE GC 552 GN**  
 2 x GN 1/1 65 mm  
 1 x GN 1/1 100 mm  
 1 x GN 1/1 150 mm

44,11 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



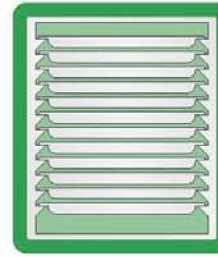
**GREEN CUBE GC 552 GN**  
 2 x GN 1/1 200 mm

52,01 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



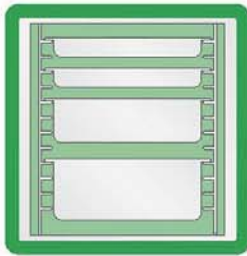
**GREEN CUBE GC 552 GN**  
 4 x GN 1/1 100 mm

46,81 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



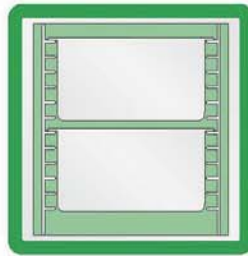
**GREEN CUBE GC 552 GN**

12 x vassoi per cibi freddi (GN)  
 12 x cold food trays (GN)  
 12 x plateaux pour aliments froids (GN)  
 12 x bandejas para alimentos fríos (GN)



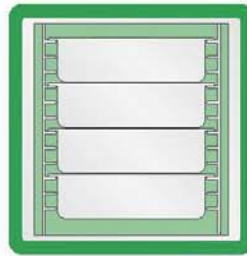
**GREEN CUBE GC 552 GN/EN**  
 2 x GN 1/1 65 mm  
 1 x GN 1/1 100 mm  
 1 x GN 1/1 150 mm

44,11 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



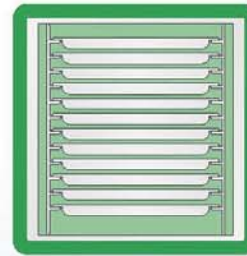
**GREEN CUBE GC 552 GN/EN**  
 2 x GN 1/1 200 mm

52,01 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



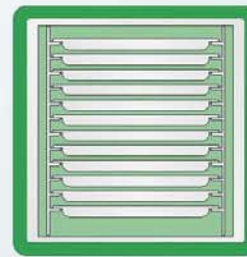
**GREEN CUBE GC 552 GN/EN**  
 4 x GN 1/1 100 mm

46,81 GN      capacità utile / working capacity  
 contenance utile / capacidad útil



**GREEN CUBE GC 552 GN/EN**

12 x vassoi per cibi freddi (GN)  
 12 x cold food trays (GN)  
 12 x plateaux pour aliments froids (GN)  
 12 x bandejas para alimentos fríos (GN)



**GREEN CUBE GC 552 GN/EN**

per versione Euro norm / For Euro norm version  
 pour version Euro norm / para la versión Euro norm  
 12 x vassoi Euro norm / 12 x Euro norm trays  
 12 x plateaux Euro norm / 12 x bandejas Euro norm

