

BLANCO

Wereldprimeur van BLANCO:

Het gesloten gekoelde systeem voor
de economische maaltijddistributie.

blancoinmotion



INHOUD

Het maaltjiddistributiesysteem met circulatieluchtkoeling	4
Het 3-stappenplan – de gesloten koelketen	5
Vroeger koude voeten, vandaag is alles beter ..	7
Wereldprimeur – Voedselverdeelband RSPV-UK	8
Koppel maar aan – RECALDO PORTO UK	10
Het multifunctionele talent RECALDO CLASSICO	12
De randapparatuur met circulatieluchtkoeling	13

PRODUCTOVERZICHT

Voedselverdeelband RSPV-UK, koelbaar (circulatielucht)	14
Voedseluitgiftewagen, koelbaar (circulatielucht)	15
Korvenstapelaar, koelbaar (circulatielucht) ..	15
Dockingstation, koelbaar (circulatielucht) ..	16
Inductiewagen met actieve koeling	16
Uitklapblad: overzicht accessoires	18



in

De revolutie voor Cook & Chill: vrijheid, schoon, rendabel.

BLANCO ontwikkelt reeds vele jaren intelligente systeemoplossingen voor Cook & Chill en Cook & Serve. De meest recente innovatie is wereldwijd uniek en betekent een revolutie op het gebied van de voedseldistributie: **koud-portioneren zonder gekoelde ruimte.**

Het gesloten gekoelde systeem biedt U volledig nieuwe **mogelijkheden voor kostenbesparingen** een **verbetering van de arbeidsomstandigheden**. Het koud-portioneren kan nu worden uitgevoerd onder een aangename kamertemperatuur, vanzelfsprekend onder volledige **naleving van de HACCP-richtlijnen**.

Het pronkstuk van het systeem wordt gevormd door de **nieuwe voedselverdeelband met circulatieluchtkoeling RSPV-UK**. Flexibel inzetbaar geeft hij U de ruimte voor nieuwe ideeën.

Innovatie van BLANCO INMOTION:
systeemoplossingen, die meer in beweging zetten.

novation





koelke

Nieuw en wereldwijd uniek van BLANCO: het compleet met circulatielucht gekoelde voedseldistributiesysteem.

Van garen tot regenereren is een lange weg. Dan moet alles op rolletjes lopen. Cook & Chill zorgt voor kwalitatief hoogwaardige gerechten, producten van BLANCO INMOTION zorgen voor **economisch werken**. Het nieuwe voedseldistributiesysteem met circulatielucht-koeling biedt **aan de lopende band voordelen**.

Of het gaat om nieuwbouw, verbouw, reorganisatie of omschakeling naar Cook & Chill, met de nieuwe systeemoplossingen van BLANCO kunt u royaal **energie en tijd besparen**. Bovendien zorgt het innovatieve systeem voor **beterere arbeidsomstandigheden**, omdat het koud-portioneren niet meer in de koelruimte, maar onder een aangename kamertemperatuur kan worden uitgevoerd.

BLANCO biedt **een systeem, waarbij alles klopt en perfect in elkaar past**. Alle componenten van BLANCO INMOTION zijn op elkaar afgestemd en gaan hand in hand: van banden en stapelaars via voedseluitgifte- en transportwagens tot de innovatieve inductie-technologie van BLANCO.

**Systeemoplossingen van BLANCO:
de toekomst in de voedseldistributie.**

BLANCO INMOTION – trendsetter in de moderne keuken.

BLANCO INMOTION zorgt voor meer beweging in de keuken. Opmaken, portioneren, verdelen, bewaren, transporteren, koelen, regenereren, warmhouden, uitgeven, afruimen – **van het bijpassende dienblad- en vaatwerk-systeem tot het innovatieve dockingstation**, overal is aan gedacht. Met de nieuwe voedselverdeelband met circulatielucht-koeling biedt BLANCO wereldwijd als eerste fabrikant een compleet met circulatielucht gekoeld systeem. **Geniaal in functionaliteit en design, ideaal voor Cook&Chill en Cook&Serve.**

De revolutie voor Cook & Chill:

De wereldprimeur van BLANCO INMOTION opent nieuwe werelden voor Cook&Chill. Garen, snelkoelen, koud-portioneren zonder gekoelde ruimte. Maximale vrijheid, maximale hygiëne, maximale kwaliteit.

De evolutie voor Cook & Serve:

Ook voor Cook & Serve vormt het systeem met circulatielucht-koeling een waardevolle verrijking, met name voor rauwkost – voor het **vervroegd portioneren van het avondeten**.

**De gesloten koelketen –
made by BLANCO.**

ten

Het 3-stappenplan voor de naadloze koelketen: lekker voor de gast, voor de kok en voor de controller.

1. Koken, snelkoelen en opslaan

De gerechten worden zoals voorheen bereid en direct daarna in Gastronorm-containers naar +2 °C tot +4 °C teruggekoeld.

Indien nodig kunnen de gerechten in de met circulatielucht gekoelde voedseluitgiftewagen SAW-UK tijdelijk worden opgeslagen.

Voorgeportioneerde koude gerechten, zoals salades en desserts, kunnen eenvoudig in de met circulatielucht gekoelde korvenstapelaar CE-UK 53/53 tijdelijk worden opgeslagen — dat bespaart koelruimtecapaciteit.

2. Koud-portioneren en transporteren

Het koud-portioneren wordt uitgevoerd, onder een aangename kamertemperatuur, aan de nieuwe met circulatielucht gekoelde voedselverdeelband RSPV-UK (zie afb.). De dienbladen worden daarbij rechtstreeks vanuit de met circulatielucht gekoelde uitgiftewagens en stapelaars opgemaakt. Daarna worden de vers geportioneerde gerechten afgedekt of voorzien van warmhoudeksels.

Voor de tijdelijke opslag en het regenereren kort voordat de gerechten worden uitgegeven kunt U nu twee wegen bewandelen:

3. Tijdelijk opslaan en regenereren

U hebt de keuze tussen het met circulatielucht gekoelde dockingstation RECALDO PORTO UK (zie 3.1.) en de met circulatielucht gekoelde inductiewagen RECALDO CLASSICO (zie 3.2.).

Beide modellen houden de koelketen in stand, en zorgen voor optimale hygiëne en voedselkwaliteit.

1. Voor tijdelijke opslag na het snelkoelen, voor transport en voor het klaarzetten van de maaltijden aan de band:

korvenstapelaar CE-UK 53/53 en voedseluitgiftewagen SAW-UK.



2. Koud-portioneren onder een aangename kamertemperatuur: de met circulatielucht gekoelde band RSPV-UK.



Koud-portioneren conform HACCP-eisen zonder koelcel met het gesloten met circulatielucht gekoelde systeem van BLANCO.

3.1. RECALDO PORTO UK

Na het koud-portioneren wordt een geïsoleerde dienbladtransportwagen met de dienblad beladen en worden de gerechten naar de RECALDO PORTO UK getransporteerd.

Der RECALDO PORTO UK bevindt zich daar, waar de regeneratie van de gerechten moet plaatsvinden. Hier wordt de transportwagen gekoppeld aan het koppelstation en worden de gerechten tot de regeneratie gekoeld met circulatielucht.

Deze oplossing is vooral zinvol, wanneer de bereiding van de gerechten plaatsvindt op grote afstand van de plaats waar de gerechten worden geregenereerd. De dienbladtransportwagens zijn robuust en vormen een voordelige oplossing, wanneer om logistieke redenen meerdere wagenheden voor het transport nodig zijn.

3.1. Bij grote afstanden of meerdere wagenheden:

transporteren met dienbladtransportwagens, tijdelijk opslaan en regenereren met het met circulatielucht gekoelde dockingstation RECALDO PORTO.



3.2. Perfect voor de korte afstand: tijdelijk opslaan, transporteren en regenereren met de inductiewagen RECALDO CLASSICO.



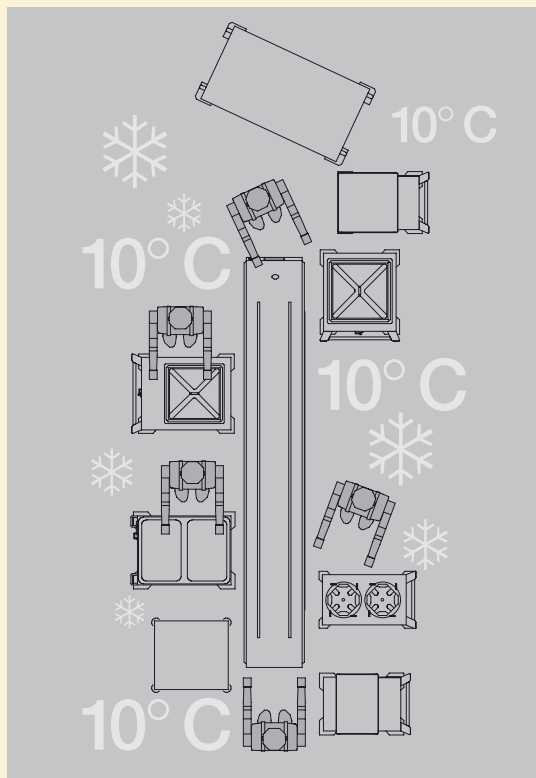
3.2. RECALDO CLASSICO

De actief gekoelde inductiewagen RECALDO CLASSICO is perfect voor de korte afstand. Na het koud-portioneren wordt deze rechtstreeks beladen met de dienbladen.

De actieve koeling houdt de gerechten tot de uitgiftelocatie op de ideale temperatuur, het inductiesysteem brengt de gerechten op de vereiste kerntemperatuur.



Eet smakelijk!



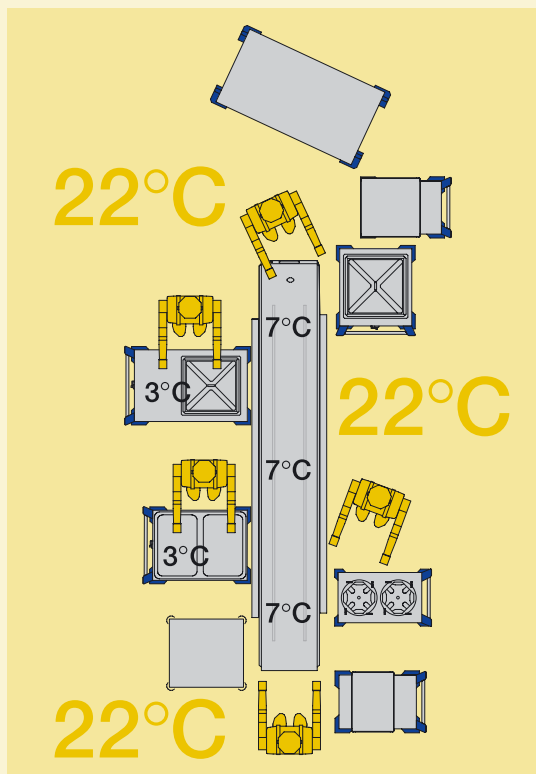
Traditioneel koud-portioneren in een gekoelde ruimte (koelcel)

Vroeger koude voeten.

Traditioneel gebeurt het koud-portioneren in een aparte koelruimte bij een temperatuur van maximaal +10 °C tot +12 °C. Dat kost veel ruimte en energie en kan leiden tot een verhoogd ziekteverzuim onder Uw personeel.

Nadelen van het koud-portioneren in een koelruimte:

- hoge investeringen in ruimte-isolatie en gebouwinstallatie,
- hoog energieverbruik,
- dure werkkleding,
- hoge belasting van het personeel,
- geringe flexibiliteit bij verbouw of reorganisatie.



Koud-portioneren met het met circulatielicht gekoelde systeem van BLANCO

Vandaag is alles beter.

Met de met circulatielicht gekoelde systeemcomponenten van BLANCO kan onder normale kamertemperatuur worden gewerkt, onder naleving van de HACCP-richtlijnenen zonder de koelketen te onderbreken. Hier worden alleen de gerechten gekoeld, niet de mensen.

Voordelen van het koud-portioneren zonder koelruimte:

- gereduceerde investerings- en bedrijfskosten,
- gereduceerd energieverbruik,
- ergonomisch werken onder een aangename kamertemperatuur,
- gemotiveerd personeel,
- vrijwel onbeperkte keuze van werkruimte,
- maximale flexibiliteit bij verhuizing, verbouw of reorganisatie,
- optimale hygiëne en voedselkwaliteit.

klimaatverandering



wereld

Aan de lopende band voordelen. De nieuwe voedselverdeelband met circulatieluchtkoeling.

Eerstel! Met de met circulatielucht gekoelde voedselverdeelband RSPV-UK biedt BLANCO een **wereldwijd uniek systeem** en onderstreept daarmee haar reputatie van topkwaliteit en innovatieve technologie. De clou: **koud-portioneren onder aangename kamertemperatuur**. Met de nieuwe band RSPV-UK kan, ook zonder koelruimte, de koelketen in stand worden gehouden. Dat bespaart energie en optimaliseert de arbeidsomstandigheden.

Economisch en ergonomisch

De hoogte van de met circulatielucht gekoelde voedselverdeelband kan worden aangepast aan de apparaten van de BLANCO INMOTION-serie. Alles loopt soepel, zonder horten of stoten. Van de gerechtenuitgiftewagen op de band, na het koud-portioneren in de

dienbladtransportwagen of meteen in de inductiewagen.

Variabel en flexibel

De temperatuur is op de graad nauwkeurig regelbaar van +7 °C tot +15 °C, de bandsnelheid is traploos instelbaar van 2,5 m tot 18 m per minuut. De bandlengte kan worden gekozen in stappen van 1 meter van 3 m tot 12 m. U krijgt precies dat, wat voor Uw individuele situatie het beste is. Kleine keuken, grote keuken, centraal of decentraal, met het BLANCO INMOTION-systeem zit u altijd goed.

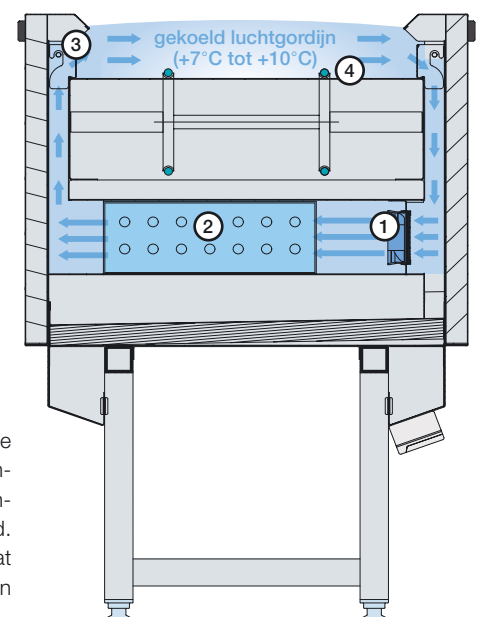
Praktisch en hygiënisch

Het gekoelde luchtgordijn houdt de gerechten op de ideale temperatuur en zorgt voor eenvoudig koud-portioneren onder naleving van de HACCP-richtlij-

nen. Net zo praktisch is het schoonmaken: de binnenzijde kan met de slang worden afgespoten, het bandoppervlak en de zijafschermingen kunnen eenvoudig met een doek schoon worden gewreven.

De met circulatielucht gekoelde band RSPV-UK in doorsnede:

De ventilator (1) zuigt lucht aan en laat deze door de koeler (2) stromen, die de lucht tot de gewenste temperatuur afkoelt. De gekoelde lucht wordt aan de andere kant omhoog door het ventilatierooster (3) geleid. Zo ontstaat een permanent gekoeld luchtgordijn, dat de gerechten op de band (4) conform HACCP-eisen koel kan houden.



primeur

Is nieuw, komt goed! De met circulatielucht gekoelde voedselverdeelband RSPV-UK.

Uit de sleuven aan de zijkant stroomt gericht gekoelde lucht en vormt een luchtgordijn, dat de gerechten op de band op een temperatuur van onder de +10 °C houdt. De thermostaat van de band is voorzien van een waarschuwingsfunctie. Als de insteltemperatuur al eens zou worden overschreden, klinkt een waarschuwingssignaal. Als accessoire wordt een datalogger aangeboden, die de temperatuur tijdens het gebruik van de band vastlegt. Met BLANCO loopt u geen enkel risico.



MET CIRCULATIELUCHT GEKOELDE VOEDSELVERDEELBAND RSPV-UK



BLANCO wereldprimeur: de met circulatielucht gekoelde band

Een gekoeld luchtgordijn zorgt voor het aanhouden van de conform HACCP vereiste temperatuur van de gerechten op de band.



Ook zonder koeling te gebruiken

Bandloop en koeling kunnen onafhankelijk van elkaar worden ingeschakeld. Daardoor kan de band ook zonder koeling worden gebruikt, b.v. bij het portioneren van het ontbijt. Zo wordt energie bespaard.



Digitaal: eenvoudig geniaal

Op de graad nauwkeurig instellen, op de graad nauwkeurig aflezen van +7 °C tot +15 °C – dankzij LED-display.

Op het bedieningspaneel bevindt zich ook de hoofdschakelaar, waarmee het systeem direct kan worden uitgeschakeld. Veiligheid voor alles!



Gemicroleerd oppervlak

macrokwaliteit: optimale hygiëne en makkelijker schoonmaken door het gemicroleerde oppervlak van roestvrij staal RVS 18/10.

• Datalogger (optioneel)

Voor het vastleggen van de temperatuur tijdens het portioneren conform HACCP-eisen. Slaat het niet te vervalsen databestand van één maand op als bewijs voor het aanhouden van de temperatuur conform HACCP. De gegevens kunnen voor verdere verwerking eenvoudig op Uw PC worden overgezet.

• Hygiënisch, praktisch, goed

Makkelijk afneembare zijafschermingen voor optimaal schoonmaken van de band. Eenvoudig toegankelijke ventilator (en expansieventiel) voor optimale onderhoudsvriendelijkheid. Bovendien voorkomen de zijdelings geplaatste ventilatieroosters vervuiling.

72 uur koud, in 35 minuten warm.

Dock maar aan: de met circulatielucht gekoelde RECALDO PORTO UK.

Het nieuwe dockingstation RECALDO PORTO UK met geïntegreerde circulatieluchtkoeling en inductiesysteem biedt alle gewenste mogelijkheden, de onafhankelijke dienbladtransportwagen biedt maximale mobiliteit.

Gerechten kunnen met inductie maximaal 72 uur voor uitgifte worden bereid, afgekoeld en geportioneerd, en staan

desgewenst in iets meer dan een half uur voorzichtig en gelijkmatig verwarmd op tafel. Zo hoeft niemand af te zien van een warme maaltijd, ook wanneer in het weekend de keuken koud blijft.

Met de RECALDO PORTO UK zit u vooral goed, wanneer ruimte een probleem is of wanneer grote afstanden de uitgifte bemoeilijken. Dat geldt vooral

in ziekenhuizen, bejaardenhuizen en dergelijke, waar op weg van de keuken naar het station vele fysieke en wettelijke obstakels moeten worden overwonnen.



Transporteren van de geportioneerde gerechten in de dienbladtransportwagen TTW

De geportioneerde gerechten worden in de dienbladtransportwagen tijdelijk opgeslagen en naar het dockingstation gebracht, dat zich bevindt op de plaats waar de gerechten worden uitgegeven. De TTW kan per vrachtwagen, met de hand of met een automatisch wagentransportsysteem naar zijn bestemming worden gebracht.



Twee in één: Koelen en regenereren in de RECALDO PORTO UK

Na het docken van de dienbladtransportwagen aan de RECALDO PORTO UK worden de gerechten tot het moment van regenereren op de ingestelde temperatuur gekoeld. Kort voor de uitgifte worden ze met inductie op de vereiste kerntemperatuur gebracht.

Het dockingstation RECALDO PORTO UK. Met circulatielucht-koeling en inductiesysteem.

- Koelen en regenereren kunnen onafhankelijk van elkaar worden aangestuurd.
- Circulatielucht-koeling: op de graad nauwkeurig regelen van +6°C tot +15°C.
- Inductie: regenereren in ongeveer 35 minuten tot de vereiste kerntemperatuur.
- De dienbladderplaten bestaan uit robuust, met melamine bekleed Resopal.
- Het dockingstation is naar keuze verkrijgbaar met twee of drie verwarmingsspoelen.



De nieuwe RECALDO PORTO UK kan alles: Houdt koel, warmt op, houdt warm.



Eenvoudig aandocken

Daar gaat niets verkeerd: de invoercentreringsvergarmakkelijk het aankoppelen van de TTW aan het dockingstation. De besturing geeft aan, of de TTW correct is aangedockt.



Rondlopende afdichting

Alles dicht! De rondlopende afdichting past precies op de TTW. Na het koppelen vormen het dockingstation en de TTW een eenheid.



Gelijkmatige koeling

De gerichte koelstroom zorgt ervoor, dat de geportioneerde maaltijden onder naleving van de hygiënerichtlijnen tot het moment van regenereren gelijkmatig verder worden gekoeld.



Gemicroleerd oppervlak

Macrokwaliteit: optimale hygiëne en makkelijker schoonmaken door het gemicroleerde oppervlak van roestvrij staal RVS 18/10.



Comfortabele besturing

De besturing is eenvoudig te bedienen en regelt alles perfect: koelen, regenereren, handmatig of volledig automatisch, dag-/weekprogramma, gescheiden regeling van soep en menu, zeven vermogensniveaus, meertalig display.

• Integreerbare data-interface

Met de optioneel integreerbare data-interface kunnen eenvoudig en betrouwbaar de gegevens worden overgezet en verwerkt.

Het multifunctionele talent RECALDO CLASSICO: Mobiele inductiewagen met actieve circulatieluchtkoeling.

De RECALDO CLASSICO kan veelzijdig worden ingezet: hij wordt gebruikt om gerechten warm te houden, om gekoelde gerechten koel te houden en te regenereren, en om gerechten te transporteren over korte afstanden en goed begaanbaar terrein.

- RECALDO CLASSICO is verkrijgbaar met 2 of 3 apart regelbare verwarmingsspoelen, b.v. voor soep, hoofdgerecht en warm appeltaart.
- De wagen is voorzien van 2 apart geïsoleerde compartimenten. Daardoor is gecombineerde gerechtnutgift mogelijk met een enkele wagen, b.v. een dienbladstelsel (links) voor maaltjedenutgift op de kamers en een schalensysteem (rechts) voor gebruik in de eetzaal.
- Circulatieluchtkoeling en regenereren kunnen onafhankelijk van elkaar worden aangestuurd.

RECALDO CLASSICO is de perfecte allrounder op de korte afstand. Wanneer het daarentegen gaat om de lange afstand of om transport over de weg, is het aandockstelsel RECALDO PORTO UK de aangewezen oplossing.

Wanneer meerdere wagenheden nodig zijn, rijdt u met het RECALDO PORTO-systeem zuiniger. Zo kunnen bijvoorbeeld één koppelstation en drie of vier dienbladtransportwagens worden gecombineerd.



ACTIEF GEKOELDE INDUCTIEWAGEN
RECALDO CLASSICO



Comfortabele besturing

Voor handmatig of programma-gestuurd regenereren. Individueel instelbaar voor een perfecte aanpassing aan Uw wensen.



Sterk onderstel

Het onderstel is verkrijgbaar in vele uitvoeringen en past zich aan Uw wensen aan (b.v. vaste wielen, zwenkwielen, vierwielbesturing, met dissel, vering). Voor de wielen kan worden gekozen uit 160 mm of 200 mm.

Afgeschermd tegen waterstralen

Weg water! De naadloze binnenbehuizing van hoogwaardige kunststof heeft hygiëneuitvoering H3. De robuuste buitenbehuizing van roestvrij staal biedt bescherming tegen opspattend water en waterstralen (IPX5).

Integreerbare data-interface

Met de optioneel integreerbare data-interface kunnen eenvoudig en betrouwbaar de gegevens worden overgezet en verwerkt.

Modulair constructieprincipe

Besturing, inductiegeneratoren, koelmodule en dienbladragersystemen met stekerverbindingen voor eenvoudige demontage en montage maken schoonmaken en onderhoud simpel.

Het met circulatielucht gekoelde systeem is compleet: voedseluitgiftewagen en korvenstapelaar.

Meer dan **60 functioneel en ergonomisch voorbeeldige modellen** van de BLANCO INMOTION-serie verleggen de grenzen in de uitgifte van voedingswaren. Eersteklas materiaaleit van e bewezen n.g aan Uw behoeften verwerking en de bewezen 5-sterren-kwaliteit van BLANCO zorgen voor een **hoge belastbaarheid** en een **lange levensduur**. Een systeem, waarbij alles in elkaar past.

BLANCO INMOTION brengt de keuken in beweging, bijvoorbeeld met de **voedseluitgiftewagen SAW-UK** en de **korvenstapelaar CE-UK**. Beide hebben **circulatieluchtcooling** en zorgen ervoor, dat de koelketen bij het koudportioneren op geen enkel moment wordt onderbroken. De temperatuur is steeds op de graad nauwkeurig van +2 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur

van +32 °C) regelbaar en op het LED-display af te lezen.

Techniek, comfort en hygiëne – altijd een stap vooruit.



**CIRCULATIELUCHTGEKOELDE
VOEDSELUITGIFTEWAGEN
SAW 2-UK**



**CIRCULATIELUCHTGEKOELDE
KORVENSTAPELAAR
CE-UK 53/53**



Digitale thermostaat

Gebruikersvriendelijk en eenvoudig te bedienen door digitale techniek en LED-display. Op de graad nauwkeurig in te stellen van +2 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C).



Gemicroleerd oppervlak

Macrokwaliteit: optimale hygiëne en makkelijker schoonmaken door het gemicroleerde oppervlak van roestvrij staal RVS 18/10.



Reinigingsvriendelijk

Optimale reiniging en hygiëne, eenvoudig onderhoud: de binnenzijde van de CE-UK 53/53 is eenvoudig toegankelijk, de condensopvangschaal kan eenvoudig worden uitgenomen. Bij de SAW-UK is de koelbak uitneembaar en kan de verdampers omhoog worden geklapt.



Flexibele korvenstapelaar

De veerspanning kan individueel worden ingesteld. Het stapelgoed blijft zo op dezelfde hoogte. Door de montage van geleidestangen kan de mandhouder worden omgebouwd tot universele houder.



Praktische aflegruimte

De afdekking van de CE-UK 53/53 biedt voldoende ruimte voor korven of porselein en vergemakkelijkt het werk.



Ergonomisch en robuust

De geïntegreerde stootbeschermer aan de duwhandgreep zorgt voor veiligheid, de doorlopende handgreep voor flexibele handling. Extra brede stoothoeken van polyamide beschermen zowel het apparaat als het meubilair.

BLANCO INMOTION

Voedselverdeelband, koelbaar (circulatielucht)

Meer informatie over het naadloos gesloten systeem, evenals over het complete leveringsprogramma van BLANCO, kunt u gratis aanvragen (zie adres achterzijde).



Model	Circulatieluchtgekoelde voedselverdeelband RSPV UK
Uitvoering	Snaartransportband van RVS 18/10 met gemicroleerd oppervlak voor eenvoudig schoonmaken en optimale hygiëne
Afmetingen	Breedte: 630 mm Hoogte: 900 mm Lengte naar keuze in stappen van 1 meter van 3-12 m
Elektrische aansluiting	400 V / 50 Hz / 3~ / N / PE
Temperatuur	Traploos regelbaar van +7 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C)
Koelvermogen	0,75 kW (per gekoelde meter) bij $t_0=0\text{ °C}$ (verdampingstemperatuur) en $t_i=+10\text{ °C}$ (luchtgordijn)
Koelmiddel	R 134a of R507/R 404A (centrale koeling)
Capaciteit	Bandsnelheid traploos regelbaar van 2,5 tot 18 m per minuut
Speciale kenmerken	Koudetoevoer door centrale koeling op locatie Digitale thermostaat Koeling en bandloop onafhankelijk van elkaar inschakelbaar Geschikt voor Euronorm- en Gastronorm-dienbladen
Veiligheidsklasse	IPX 4 (bij centrale koeling)
Bestelnr.	572 432

BLANCO INMOTION is het perfecte systeem voor de professionele voedseluitgifte – van het **advies** en de **producten** tot het **optimaliseren** van de procesgang in de keuken.

De **hoge materiaalverwerkingskwaliteit**, het **ergonomische design** en de **betrouwbare techniek** van de producten verlichten het dagelijkse werk en **beschermen Uw investering**:

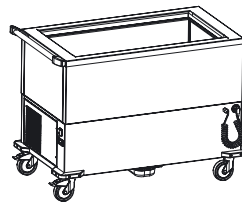
- snaartransportbanden
- riemtransportbanden
- vaatwerk-retourbanden
- gerechtemuitgiftewagens
- gerechtemtransportwagens
- platformhouders
- mandhouders
- dienbladhouders
- universele houders
- bordenhouders
- inbouwhouders

Vraag gratis actuele informatie aan over het BLANCO INMOTION-programma (zie adres achterzijde).

BLANCO INMOTION

Voedseluitgiftewagen, koelbaar (circulatielucht)

Korvenstapelaar, koelbaar (circulatielucht)



Model	Circulatieluchtgekoelde voedseluitgiftewagen SAW 2-UK	Circulatieluchtgekoelde voedseluitgiftewagen SAW 3-UK	Circulatieluchtgekoelde korvenstapelaar CE-UK 53/53
Uitvoering	Voedseluitgiftewagen van RVS 18/10 met gemicroleerd oppervlak voor eenvoudig schoonmaken en optimale hygiëne	Voedseluitgiftewagen van RVS 18/10 met gemicroleerd oppervlak voor eenvoudig schoonmaken en optimale hygiëne	Gesloten korvenstapelaar van RVS 18/10 met gemicroleerd oppervlak voor eenvoudig schoonmaken en optimale hygiëne
Afmetingen l x b x h (in mm)	936 x 714 x 933 mm Werkhoogte: 900 mm	1276 x 714 x 933 mm Werkhoogte: 900 mm	1313 x 790 x 900 mm Binnenwerkse maat: 535 x 535 mm
Gewicht	98 kg	118 kg	117 kg
Elektrische aansluiting	220-240 V / 50 Hz / 0,4 kW	220-240 V / 50 Hz / 0,5 kW	220-240 V / 50 Hz / 0,4 kW
Temperatuur	Traploos regelbaar van +2 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C)	Traploos regelbaar van +2 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C)	Traploos regelbaar van +2 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C)
Koelvermogen	0,37 kW bij $t_0 = -10$ °C (verdampingstemperatuur) en $t_0 = +32$ °C (omgevingstemperatuur)	0,45 kW bij $t_0 = -10$ °C (verdampingstemperatuur) en $t_0 = +32$ °C (omgevingstemperatuur)	0,37 kW bij $t_0 = -10$ °C (verdampingstemperatuur) en $t_0 = +32$ °C (omgevingstemperatuur)
Koelmiddel	R 134a	R 134a	R 134a
Capaciteit	2 x GN 1/1 of onderverdelingen daarvan	3 x GN 1/1 of onderverdelingen daarvan	5 manden à 115 mm of 8 manden à 75 mm Stapelhoogte zonder stolpdeksel: 540 mm met stolpdeksel: 680 mm (stolpdeksel bij levering inbegrepen)
Speciale kenmerken	Digitale thermostaat Koelbak uitneembaar Verdamper opklapbaar	Digitale thermostaat Koelbak uitneembaar Verdamper opklapbaar	Digitale thermostaat Veerspanning kan op stapelgoed worden afgesteld Afneembare reinigingsklep
Accessoires/opties	Plank aan de voorzijde en/of de lange zijden Stootrand rondom van kunststof GN-dekselopname, voor plaatsing van GN-deksels 1/1 en onderverdelingen daarvan Andere wieluitvoeringen zie complete prijslijst	Plank aan de voorzijde en/of de lange zijden Stootrand rondom van kunststof GN-dekselopname, voor plaatsing van GN-deksels 1/1 en onderverdelingen daarvan Andere wieluitvoeringen zie complete prijslijst	Korven van staaldraad, met kunststof gecoat, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Korven v. roestvrij staal, RVS 18/10 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm 12 geleidestangen voor gebruik van het apparaat als universele houder (bestelnr. 572 454) Stootrand rondom van kunststof (polyamide) Andere wieluitvoeringen zie complete prijslijst
Veiligheidsklasse	IPX 5	IPX 5	IPX 4
Bestelnr.	572 429	572 430	572 431

BLANCO INMOTION

Dockingstation, koelbaar (circulatielucht)

Inductiewagen met actieve koeling



Model	RECALDO PORTO UK CE
Uitvoering	Dockingstation (inductie) met circulatieluchtkoeling voor het koelhouden van voorgeportioneerde gerechten
Afmetingen l x b x h (in mm)	Afhankelijk van model. Bij ribbenafstand 105 mm en wiel-diameter 160 mm: 2 x 8 EN (voor 16 EN): 1150 x 930 x 1610 mm 2 x 10 EN (voor 20 EN): 1150 x 930 x 1.820 mm 2 x 12 EN (voor 24 EN)*: 1150 x 930 x 2.030 mm 3 x 8 EN (voor 24 EN): 1580 x 930 x 1610 mm 3 x 10 EN (voor 30 EN): 1580 x 930 x 1.820 mm
El. aansluiting	400 V / 3~ / N / PE
Temperatuur	Traploos regelbaar van +6 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C)
Koelmiddel	R 134a
Capaciteit	RECALDO PORTO UK 2 x 8: voor 16 EN RECALDO PORTO UK 2 x 10: voor 20 EN RECALDO PORTO UK 2 x 12*: voor 24 EN RECALDO PORTO UK 3 x 8: voor 24 EN RECALDO PORTO UK 3 x 10: voor 30 EN
Speciale kenmerken	Handbediening of program-mabediening Spoelhouders van robuust Resopal, 2 of 3 verwarmings-spoelen Spoelhouderafstanden (binnenwerkse maat) 97 mm of 107 mm Invoercentrering vergemakke-lijkt het aankoppelen van de TTW
Veiligh.-klasse	Reinigen met vochtige doek
Bestelnr.	op aanvraag

Model	RECALDO CLASSICO 16/20 CE	RECALDO CLASSICO 20/24 CE
Uitvoering	Inductiewagen met actieve circulatieluchtkoeling om ge-rechten te transporteren en warm te houden of om koud-geportioneerde gerechten koel te houden en te regene-reren	Inductiewagen met actieve circulatieluchtkoeling om ge-rechten te transporteren en warm te houden of om koud-geportioneerde gerechten koel te houden en te regene-reren
Afmetingen l x b x h (in mm)	1450 x 760 x 1.470 mm	1450 x 760 x 1680 mm
Elektrische aansluiting	230 V / 50 Hz / 3,40 kW Aansluitvermogen koeling: 0,75 kW	230 V / 50 Hz / 3,40 kW Aansluitvermogen koeling: 0,75 kW
Temperatuur	Traploos regelbaar van +4 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C)	Traploos regelbaar van +4 °C tot +15 °C (bij een omgevingstemperatuur van +32 °C)
Koelmiddel	R 134a	R 134a
Capaciteit	2x8 Euronorm-dienbladen (16 EN) resp. 2x10 Euronorm-dienbladen (20 EN)	2x10 Euronorm-dienbladen (20 EN) resp. 2x12 Euronorm-dienbladen (24 EN)
Speciale kenmerken	Handbediening of program-mabediening (BLANCO-be-sturing) Spoelhouders van robuust Resopal, 2 of 3 verwarmings-spoelen Spoelhouderafstanden 100 mm of 85 mm Modulair constructieprincipe 40 mm isolatie Hygiëne-uitvoering H3 (binnenzijde)	Handbediening of program-mabediening (BLANCO-be-sturing) Spoelhouders van robuust Resopal, 2 of 3 verwarmings-spoelen Spoelhouderafstanden 105 mm of 115 mm Modulair constructieprincipe 40 mm isolatie Hygiëne-uitvoering H3 (binnenzijde)
Veiligheids-klasse	IPX 4 / IPX 5	IPX 4 / IPX 5
Bestelnr.	op aanvraag	op aanvraag

Meer informatie over het gesloten gekoelde systeem, evenals over het complete leveringsprogramma van BLANCO, kunt u gratis aanvragen (zie adres achterzijde).

* Speciale uitvoering



Zet uw keuken in beweging.

Wanneer het gaat om professionele maaltijddistributie, staat BLANCO INMOTION bekend om de gegarandeerde hoge kwaliteit en om het voortdurend zetten van nieuwe maatstaven.






Vraag onze actuele brochures aan.
Voor adressen, zie de achterzijde van deze folder.



accessoires

Afbeelding	Omschrijving	Beschrijving	Afmetingen (mm)	Bestelnr.
	INDUCTIE-DIENBLADEN	Euronorm-dienblad antislip, voor 2 verwarmingsposities	350 x 370 mm	570 520
		Euronorm-dienblad antislip, voor 3 verwarmingsposities	350 x 370 mm	569 384
		Euronorm-dienblad antislip, met centrering voor 2 verwarmingsposities	350 x 370 mm	568 229
	INDUCTIE-WARMHOUD-DEKSELS	Warmhouddeksel inductie, QUADRO kunststof dubbelwandig met RVS-inlay	ø 227 / 53 hoog	572 297
		Warmhouddeksel inductie, standaard kunststof dubbelwandig met RVS-inlay	ø 260 / 65 hoog	570 526
geen afbeelding	DATACHIP	Datachip voor het overzetten van dataparameters (data-interface)	—	569 739
geen afbeelding	DATALOGGER	Dataregistratie conform HACCP	—	op aanvraag

VOEDSELVERDEELSYSTEMEN

	CALDOSET	Kunststof onderbord, dubbelwandig geïsoleerd	ø 260	570 100
		Kunststof warmhouddeksel, dubbelwandig geïsoleerd	ø 260 / 53 hoog	570 101
		Kunststof soepkom, ondergedeelte	ø 162 / 60 hoog	570 104
		Kunststof soepkom, bovengedeelte	ø 168 / 40 hoog	570 105
	CALDOMET	RVS-onderbord	ø 260	570 000
		RVS-warmhouddeksel	ø 260 / 43 hoog	570 001
		RVS-soepkom met porseleinen inzet	ø 125	570 006
		RVS-deksel voor soepkom	ø 125	570 008
	CALDOTRAY	Compact dienblad, ondergedeelte	530 x 370 x 40	570 300
		Compact dienblad, bovengedeelte	370 x 370 x 60	570 301
		RVS-soepkom met porseleinen inzet	ø 125	570 006
		RVS-deksel voor soepkom	ø 125	570 008
	COMBINATIE van CALDOSET en CALDOMET	RVS-onderbord	ø 260	570 000
		Porseleinen bord in diverse uitvoeringen	ø 258	op aanvraag
		Kunststof warmhouddeksel, dubbelwandig geïsoleerd	ø 260 / 53 hoog	570 101
CALDOSET, CALDOMET en de COMBINATIE zijn ook leverbaar in de productserie QUADRO!				
	BLANCOCASA voor extramurale gerechtnutgift	Compact dienblad, boven- en ondergedeelte	395 x 310 x 100	570 400
		Porseleinen systeemonderdelen in diverse uitvoeringen	—	op aanvraag
		Melamine systeemonderdelen in diverse uitvoeringen	—	op aanvraag
		Morsveilige afdekkingen	—	op aanvraag
		Schuifdeksel in diverse kleuren	—	op aanvraag

Meer gedetailleerde informatie vindt U in de complete catalogus van BLANCO, die U gratis kunt aanvragen (zie adres achterzijde).

Doek op: Accessoires.



De hoogste kwaliteit zoals wij dat gewend zijn.

BLANCO GmbH + Co KG behoort wereldwijd tot de leidende aanbieders van systeemoplossingen voor de huishoudelijke keuken, de voedingswarendistributie en -uitgifte en medische toepassingsgebieden.

Kwaliteit uit traditie, rendabel door innovatie.

Al meer dan 75 jaar bewijst dit bedrijf haar vakkundigheid, met name in de verwerking van roestvrij staal en hoogwaardige kunststoffen.

Jaar na jaar verlegt BLANCO CATERING SYSTEMS haar grenzen met doordachte productontwikkelingen op het gebied van de voedingswarendistributie en -uitgifte.

Het resultaat zijn nuttige oplossingen, die U in staat stellen efficiënt en kwaliteitsbewust Uw keuken en voedingswarendistributie te beheren.

Bij BLANCO staat U in het middelpunt.

BLANCO is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2000 en garandeert U maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

Ons team geeft u graag advies:

BLANCO GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 1160
D-75032 OBERDERDINGEN
GERMANY
Phone +49 7045 44-198
Fax +49 7045 44-481
Internet www.blanco.de
E-Mail catering.export@blanco.de

BLANCO BENELUX
Catering Systems bvba
Nieuwlandlaan 13
B-3200 AARSCHOT
Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)
Téléphone +32 16 44 11 42 (BE)
Téléfax +32 16 56 96 68 (BE)
E-Mail catering@blanco.be

BLANCO