

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# STABILITÄTS- PROGRAMM

Die Servier- und Abräumwagen von BLANCO Professional.

Langfristig zuverlässig.



Umlaufender  
Profilrand



↑  
Eingerollte  
Kanten

←  
Durchgehend  
verschweißte  
Borde

← Robuster Stoßschutz  
in elegantem Grau

# LAST. WAGEN.

**Perfekte mobile Helfer aus Edelstahl.**

**Die halten jede Menge aus.**

In Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung geht es in Stoßzeiten oft ganz schön hoch her: tagein tagaus müssen große Mengen Geschirr transportiert werden. Und das möglichst flott.

**Die machen alles mit** – die Servier- und Transportwagen von BLANCO Professional. Extra stabil konstruiert und hochwertig verarbeitet transportieren sie alles, was man ihnen auflädt – leicht, wendig und viele Transport-Kilometer lang.

**Für alles die passende Größe:** Die Servier- und Abräumwagen für Transport, Zwischenlagerung oder Aufbewahrung. Mit zusätzlichen Borden als XXL-Version auch für große Kapazitäten.



# AUF DER ÜBERHOLSPUR.

**Schnell geliefert – lange im Einsatz.** Diese Transportwagen machen dem Namen **BLANCO Professional** alle Ehre.

Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl, sind die Servier- und Abräumwagen eine Investition auf lange Zeit. Der bewährte hohe Fertigungsstandard und ausgesuchte Materialien machen sie zum Helfer mit echten Nehmerqualitäten überall dort, wo täglich viele Portionen serviert werden.

Die Arbeit machen sie richtig komfortabel: Mit vielen praktischen Details, verschiedenen Rollenausführungen und sinnvollem Zubehör. Und auch wenn es mal eng, schwungvoll und hoch hergeht, kann nichts abrutschen – der große, tiefgezogene Profilrand verhindert es. Ganz sicher.

Und weil man auf solche Produkte nicht lange warten will, gibt es bei **BLANCO Professional** den **schnellen Lieferservice**: Anstelle in großen Mengen bestellen und lange Wartezeiten hinnehmen zu müssen, sind die gängigsten Servier- und Abräumwagen ab Lager lieferbar. Und sofort einsatzbereit.



#### **Fest verbunden.**

Perfekt geschweißte durchgehende Nähte verbinden und stabilisieren Rohrrahmen und Borde. Das hält. Ewig.



#### **Stabil und sicher.**

Eingerollte Kanten und ein großer, tiefgezogener Profilrand machen die Borde nicht nur super stabil und belastbar. Sie schützen bei der Arbeit auch vor Schnitten und Kratzern.



#### **Scherben – keine Chance.**

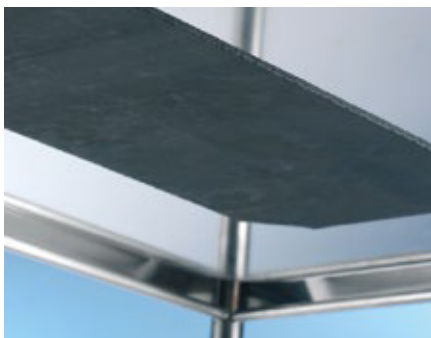
Auch wenn es mal ruppig zugeht oder schnell um die Kurve: durch den umlaufenden, erhöhten Profilrand an jedem Bord kann nichts über die Kante rutschen.



## Lager- und Transportmöglichkeit für Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

Das **Aufsatzgestell GDD** von BLANCO Professional ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung. Durch seine spezielle Geometrie passt es perfekt auf Servierwagen-Borde 10 x 6. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

Zu dem Aufsatzgestell gibt es den **Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC GDD**. Dank des größeren Bordabstands nimmt jedes Bord ein Aufsatzgestell GDD auf. Der Servierwagen ist damit ein mobiler Aufbewahrungsort für größere Kapazitäten.



### Höchste Laufruhe.

Wie ein Schalldämpfer ist unter jedem Bord eine schalldämmende Antidröhnmatte angebracht. Lästige Fahrgeräusche werden so deutlich reduziert.



### Stoßgeschützt.

Serienmäßig: der robuste Stoßschutz in neuem Design. Bewahrt Wagen und Inventar vor Macken und Schrammen.



### Extra hart im Nehmen.

Für extreme Beanspruchung sind auf Wunsch zusätzliche Verstärkungsprofile und Knotenbleche erhältlich.

Die Türen lassen sich in geöffnetem Zustand sicher arretieren und sind durch den Stoßschutz gut geschützt.



Dreiseitige Verkleidung mit zwei leicht zu montierenden Flügeltüren. →

# SCHÖNER ANBLICK.

**Sichtschutz und attraktiv verkleidet in einem. Im Handumdrehen.**

Die neue Verkleidung für BLANCO Servierwagen versteckt alles, was keiner sehen soll. Und schützt, was sauber bleiben muss: benutztes oder sauberes Geschirr verschwindet einfach hinter geschlossenen Türen.

Die stabilen Seitenwände lassen sich ganz einfach einhängen: hinter den Rand des oberen Bordes klemmen, auf dem unteren Bord sicher fixieren – und fertig. Die stabilen Seitenwände lassen sich leicht ein- und aushängen. Das erleichtert das Reinigen und der Wagen kann bei Bedarf auch ohne Verkleidung eingesetzt werden.

Die dreiseitige Verkleidung gibt es mit und ohne Flügeltüren. Die Türen lassen sich geöffnet innerhalb des Stoßschutzes arretieren – das macht das Manövrieren leicht und beugt Beschädigungen vor.

Außer in Edelstahl gibt es die Verkleidung in dreizehn ausgewählten Farben, die den Servierwagen in jeder Umgebung zum attraktiven „Hingucker“ machen.



**Die Seitenwände**  
Einfach einhängen und genauso einfach wieder abnehmen.

- 01 | signalweiß  
RAL 9003
- 00 | steingrau  
RAL 7030
- 06 | ginstergelb  
RAL 1032
- 02 | perlweiß  
RAL 1013
- 04 | umbragrau  
RAL 7022
- 07 | karminrot  
RAL 3002
- brombeere  
Pantone 228 C
- espresso  
Pantone 4695 C
- 03 | blassbraun  
RAL 8025
- 05 | graphitschwarz  
RAL 9011
- 08 | saphirblau  
RAL 5003
- limette  
Pantone 382 C
- granny  
Pantone 370 C



## BLANCO SERVIERWAGEN SW 6 x 4 UND SW 8 x 5



Modell	SW 6 x 4-2 Servierwagen	SW 6 x 4-3 Servierwagen
Maße (L x B x H)	700 x 500 x 950 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	11 kg	13 kg
Tragfähigkeit	120 kg	
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde
Maße der Borde (L x B)	600 x 400 mm	
Max. Belastung je Bord	80 kg	
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>569 767</b>	Kunststoff* <b>569 768</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>566 246</b>	stahlverzinkt <b>566 247</b>



Modell	SW 8 x 5-2 Servierwagen	SW 8 x 5-3 Servierwagen	SW 8 x 5-4 Servierwagen	SW 8 x 5-5 Servierwagen
Maße (L x B x H)	900 x 600 x 950 mm		900 x 600 x 1290 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	15 kg	18 kg	21 kg	25 kg
Tragfähigkeit	120 kg			
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	800 x 500 mm			
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>569 769</b>	Kunststoff* <b>569 770</b>	Kunststoff* <b>569 771</b>	Kunststoff* <b>569 772</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>555 527</b>	stahlverzinkt <b>555 528</b>	stahlverzinkt <b>563 437</b>	stahlverzinkt <b>563 438</b>

\*rostfrei gem. DIN 18867-8



## BLANCO SERVIERWAGEN SW 9 x 6 UND SW 10 x 6



Modell	SW 9 x 6-2 Servierwagen	SW 9 x 6-3 Servierwagen	SW 9 x 6-4 Servierwagen	SW 9 x 6-5 Servierwagen
Maße (L x B x H)	1000 x 650 x 950 mm		1000 x 650 x 1290 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	18 kg	20 kg	30 kg	29 kg
Tragfähigkeit	120 kg			
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	900 x 550 mm			
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>569 773</b>	Kunststoff* <b>569 774</b>	Kunststoff* <b>569 775</b>	Kunststoff* <b>569 776</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>555 531</b>	stahlverzinkt <b>555 532</b>	stahlverzinkt <b>563 448</b>	stahlverzinkt <b>563 449</b>



Modell	SW 10 x 6-2 Servierwagen	SW 10 x 6-3 Servierwagen	SW 10 x 6-4 Servierwagen	SW 10 x 6-5 Servierwagen
Maße (L x B x H)	1100 x 700 x 1010 mm		1100 x 700 x 1350 mm	
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	23 kg	28 kg	40 kg	42 kg
Tragfähigkeit	160 kg	200 kg		
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	1000 x 600 mm			
Max. Belastung je Bord	80 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>569 778</b>	Kunststoff* <b>569 780</b>	Kunststoff* <b>569 782</b>	Kunststoff* <b>569 784</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>555 536</b>	stahlverzinkt <b>555 538</b>	stahlverzinkt <b>563 459</b>	stahlverzinkt <b>563 462</b>
Rollenausführung	ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>569 777</b>	Kunststoff* <b>569 779</b>	Kunststoff* <b>569 781</b>	Kunststoff* <b>569 783</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>555 535</b>	stahlverzinkt <b>555 537</b>	stahlverzinkt <b>563 458</b>	stahlverzinkt <b>563 461</b>

\*rostfrei gem. DIN 18867-8

## BLANCO SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN SW 10 x 6 BASIC UND ARW



Modell	SW 10 x 6-2 BASIC Servierwagen	SW 10 x 6-3 BASIC Servierwagen	SW 10 x 6-3 BASIC GDD Servierwagen **	SW 10 x 6-4 BASIC Servierwagen	SW 10 x 6-5 BASIC Servierwagen
Maße (L x B x H)	1100 x 700 x 950 mm		1100 x 700 x 1290 mm		
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	445 mm	285 mm	205 mm
Gewicht (Kunststoffrollen)	20 kg	23 kg	30 kg	34 kg	37 kg
Tragfähigkeit	120 kg				
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	3 Borde	4 Borde	5 Borde
Maße der Borde (L x B)	1000 x 600 mm				
Max. Belastung je Bord	80 kg				
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>573 486</b>	Kunststoff* <b>573 488</b>	Kunststoff* <b>574 166</b>	Kunststoff* <b>573 490</b>	Kunststoff* <b>573 492</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>573 487</b>	stahlverzinkt <b>573 489</b>	--	stahlverzinkt <b>573 491</b>	stahlverzinkt <b>573 493</b>

\*\* Mehr Infos zum SW 10 x 6-3 BASIC GDD: Siehe Seite 5



Modell	ARW 9 x 6-2 Abräumwagen	ARW 9 x 6-3 Abräumwagen	ARW 10 x 6-2 Abräumwagen
Maße (L x B x H)	1000 x 650 x 1030 mm		1100 x 700 x 1010 mm
Lichtes Maß zw. den Borden	585 mm	275 mm	481 mm
Gewicht	19 kg	23 kg	25 kg
Tragfähigkeit	120 kg		160 kg
Anzahl der Borde	2 Borde	3 Borde	2 Borde
Maße der Borde (L x B)	900 x 550 mm		1000 x 600 mm
Max. Belastung je Bord	80 kg		
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>569 786</b>	Kunststoff* <b>569 787</b>	Kunststoff* <b>569 788</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>563 022</b>	stahlverzinkt <b>563 055</b>	stahlverzinkt <b>563 095</b>
Rollenausführung	ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
Rollenvariante Best.-Nr.	--	--	Kunststoff* <b>569 789</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	--	--	stahlverzinkt <b>563 090</b>

\*rostfrei gem. DIN 18867-8

## VERKLEIDUNGS-SETS FÜR BLANCO SERVIERWAGEN



Bezeichnung	Verkleidung, 3-seitig, CNS	Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, CNS	Verkleidung, 3-seitig, farbig	Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, farbig
Ausführung	zum Einhängen an BLANCO Servierwagen	zur einfachen Montage an BLANCO Servierwagen	zum Einhängen an BLANCO Servierwagen	zur einfachen Montage an BLANCO Servierwagen
Besonderheit	Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar			
Material	Edelstahl		Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	
Für Modell	SW 8x5-2, SW 8x5-3			
Best.-Nr.	<b>375 449</b>	<b>375 450</b>	<b>375 453</b>	<b>375 454</b>
Für Modell	SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC			
Best.-Nr.	<b>375 451</b>	<b>375 452</b>	<b>375 455</b>	<b>375 456</b>

\*\*Nicht möglich in Kombination mit Knotenblechen.

## ZUBEHÖR FÜR SERVIER- UND ABRÄUMWAGEN

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Maße Kapazität	Best.-Nr.
	AFB 4 x 2 x 2,5	<b>Abfallbehälter</b> aus CNS 18/10, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar (nicht geeignet für SW 6 x 4)	425 x 225 x 250 mm 18,5 Liter	<b>555 509</b>
	BGN 1/3-150	<b>Besteckbehälter</b> aus CNS 18/10, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar	325 x 176 x 150 mm 110 Besteckteile	<b>555 510</b>
	Galerie	<b>Galerie</b> umlaufend, 50 mm hoch, für alle SW-Modelle	--	Bitte bei Bestellung angeben
	Knotenbleche	<b>Knotenbleche</b> 4 je Bord, außer am untersten Bord, für alle SW-Modelle	--	
	Aufsatzgestell GDD	<b>Aufsatzgestell</b> zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung, für die Modelle: SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar		<b>574 167</b>
ohne Abbildung	Verstärkungsprofil	<b>Bordverstärkungsprofil je Bord</b> für die Modelle: SW 8 x 5, SW 9 x 6, SW 10 x 6	--	Bitte bei Bestellung angeben
	Luftidentische Rollen	<b>Luftidentische Rollen</b> , ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, für die Modelle: SW 6 x 4, SW 8 x 5, SW 9 x 6, SW 10 x 6 BASIC, ARW 9 x 6	--	
	Luftbereifte Rollen	<b>Luftbereifte Rollen</b> , ø 180 mm, 4 Lenkrollen, für die Modelle: SW 6 x 4, SW 8 x 5, SW 9 x 6, SW 10 x 6 BASIC, ARW 9 x 6	--	

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und komplette Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Neue  
Optionen

# SERVIERWAGEN MIT ZWEITJOB

**Die können noch mehr:** Mobile Servierwagen als Besteckausgabe, Abräumstation oder Arbeitsplatte.

# HIN UND WEG

**Ganz einfach:** BLANCO Servierwagen als mobile und flexible Lösungen beim Besteckausgeben und Abräumen.

## Ran ans Buffet!

### Die neue Besteckausgabe

Mit einem Besteckaufsatz wird aus jedem vorhandenen SW 10 x 6 eine mobile Ausgabe für Tablettts, Besteck und Servietten. Zusammen mit farbigen Verkleidungs-Sets passt der Besteckausgabe-Wagen in jedes Ambiente und perfekt zum Speisenausgabesystem BASIC LINE.

## Schnell sortiert und ab damit!

### Die neue Abräumstation

Mit dem Servierwagen als Basis ist die neue Abräumstation wie geschaffen fürs Abstellen, Sortieren und Rückführen von Tablettts, Geschirr und Besteck von bis zu 45 Gästen. Clevere Details und ein Sichtschutz mit Kennzeichnungs-Möglichkeit erhöhen die Effizienz.



## Servierwagen mit Besteckaufsatz

In Kombination mit SW 10 x 6 bietet der neue Besteckaufsatz genug Platz für Besteck, Tablett, Geschirr, Servietten und Würzmittel. Er kann jederzeit nachgerüstet und einfach wieder abgenommen werden. Eine feste Verschraubung sorgt für hohe Stabilität.

### Besteckaufsatz CAT 5

- Inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus Edelstahl mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglas-Abdeckung
- Passend zu allen Servierwagen 10 x 6
- Maße (B x L x H): 1031 x 318 x 361 mm
- Best.-Nr. **574 772**



**Besteckaufsatz CAT 5**  
an Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC  
mit 3-seitiger Verkleidung

## Mobile Abräumstation

Wie geschaffen für die Selbstbedienung. In Schulen und Kindergärten ist das Mithelfen beim Abräumen ein Lernfaktor im Umgang mit Ressourcen. Mit der Abräumstation kann man übersichtlich Tablett, Teller, Besteck und Gläser, aber auch Restmüll und Papier sortieren. Wendige Rollen erleichtern den Weg zurück in die Spülküche.

Auch im Service, z.B. im Biergarten oder bei Veranstaltungen, hilft die mobile Abräumstation beim Bündeln von Arbeitsgängen und spart Zeit, wenn es hektisch wird.

### Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3

mit 3 Borden (1000 x 600 mm) und Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- Inkl. 4 Knotenbleche je Bord an den 2 oberen Borden
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8
- 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten
- Kapazität: max. 45 Personen
- Maße (B x L x H): 1100 x 700 x 950 mm
- Best.-Nr. **382 663**

### Sichtschutz

Der Sichtschutz kann auch zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck genutzt werden.

- Aus Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet (Farben siehe Seite 4)
- Maße (B x L x H): 1031 x 205 x 430 mm
- Best.-Nr. **382 662**



**Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3**  
mit Abstellbord in Kinderhöhe, Einhängerahmen für drei GN 1/6-200,  
Tropfwanne für Gläserkorb und 3-seitiger Verkleidung



**Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3**  
mit 3-seitiger Verkleidung und Sichtschutz. Der Sichtschutz kann auch zur Kennzeichnung beim Sortieren von Geschirr, Besteck und Müll genutzt werden

## Sinnvolle Optionen für die mobile Abräumstation

### Ablagebord für Tablett

Das Ablagebord zum Abstellen von Tablett wird einfach und schnell eingehängt. Durch Umdrehen lässt es sich wahlweise auf Standardhöhe (ca. 850 mm) oder Kinderhöhe (ca. 700 mm) bringen.

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Maße (B x L x H): 544 x 262 x 150 mm
- Best.-Nr. **574 780**



### Tropfwanne zum Abstellen von Gläsern und Tassen

Die Tropfwanne aus Edelstahl passt perfekt auf das oberste Bord und hat zwei integrierte Stege am Boden. Einfach den Gläserkorb aufsetzen – und Flüssigkeiten laufen in die Tropfwanne ab.

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Maße (B x L x H): 578 x 578 x 57 mm
- Best.-Nr. **574 779**



### Einhängerahmen für GN-Behälter

Rahmen zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern für Besteck oder als Sammelbehälter.

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Für max. 3x GN 1/6
- Maße (B x L x H): 212 x 477 x 126 mm
- Best.-Nr. **574 781**



## Perfekte Ergänzung für ein stimmiges Ambiente

### 14 Farben zur Auswahl

Die Verkleidungsfarben können Sie passend zum Speisenausgabesystem BASIC LINE und zur Frontcooking-Station BLANCO COOK wählen.



signalweiß  
RAL 9003



perlweiß  
RAL 1013



blassbraun  
RAL 8025



steingrau  
RAL 7030



umbragrau  
RAL 7022



graphitschwarz  
RAL 9011



ginstergelb  
RAL 1032



karminrot  
RAL 3002



saphirblau  
RAL 5003



verkehrsgrau B  
RAL 7043



brombeere  
Pantone 228 C



limette  
Pantone 382 C



espresso  
Pantone 4695 C



granny  
Pantone 370 C

NEU





# DAS PLUS FÜR MEHR PLATZ

Mit der neuen Arbeitsplatte für Servierwagen schaffen Sie im Handumdrehen eine hochfunktionale, mobile Schneidfläche. Eine ideale Ergänzung zur Frontcooking-Station BLANCO COOK.



## Mobile Arbeitsfläche zum Vorbereiten und Ausgeben

### Arbeitsplatte zum Aufsetzen auf Servierwagen

Herzstück ist die neue Arbeitsplatte aus Edelstahl. Sie passt perfekt auf nahezu jeden vorhandenen BLANCO Servierwagen 8 x 5. Eine spezielle Befestigung ist nicht notwendig und die Platte kann jederzeit wieder abgenommen werden. Sie enthält zwei Ausschnitte zum Einsetzen von zwei GN 1/3-65 für den Transport von Schneidgut oder als Auffangbehälter.

### Arbeitsplatte WB 8 x 5

zum Aufsetzen auf Servierwagen 8 x 5 (ohne Galerie)  
inkl. Ausschnitt für zwei GN-Behälter 1/3-65

- Aus rostfreiem Edelstahl
- 2x GN 1/3-65 im Lieferumfang enthalten
- Maße (B x L x H): 773 x 500 x 61 mm
- Best.-Nr. **574 773**

### Schneidbrett aus Kunststoff oder Holz

Die hochwertigen Schneidbretter aus Kunststoff oder Holz haben stabilen Halt und sind optimal auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt. Praktisch: Beide enthalten eine Safrinne mit Auslauf in die GN-Behälter der Arbeitsplatte.

- Maße: GN 1/1, 530 x 325 x 20 mm
- Schneidbrett Holz 1/1 aus massiver Buche  
Best.-Nr. **574 775**
- Schneidbrett Kunststoff 1/1\*  
Best.-Nr. **574 776**



### Arbeitsplatte WB 8 x 5

auf SW 8 x 5-3 mit Verkleidung und Türen in Granny, Kunststoffschneidbrett, Einhängerahmen mit drei GN 1/6-200 und Messerhalter



### Schneidbrett Kunststoff 1/1

Eine Safrinne und ein breiter Ablauf sorgen für sauberes Sammeln von Flüssigkeiten im integrierten GN-Behälter der Arbeitsplatte WB 8 x 5.

\* Für die Verwendung in Großküchen empfohlen.

## Optionen für die mobile Arbeitsplatte

### Einhängerahmen für GN-Behälter

#### inkl. Bügel für Küchenrolle

Noch mehr Ablagefläche erhalten Sie durch den Einhängerahmen. Er kann schnell und einfach ein- und abgehängt werden und bietet genug Platz für 3 GN 1/6. Griffbereit: Am Rahmen ist ein Bügel für die Küchenpapierrolle befestigt.

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Maße (B x L x H): 231 x 477 x 200 mm
- Best.-Nr. **574 783**



### Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6

Messer lassen sich in Kombination mit dem spülmaschinenfesten Messerhalter in jedem tieferen GN 1/6 aufbewahren. Da der Messerhalter nicht den kompletten Behälter abdeckt, bleibt noch genug Platz für Zange, Löffel oder andere Kochutensilien.

- Aus Kunststoff
- Maße (B x L x H): 114 x 162 x 20 mm
- Best.-Nr. **574 774**



### Hustenschutz für Servierwagen SW SG

Durch den optionalen Hustenschutz eignet sich Ihr Servierwagen 8 x 5 jetzt auch als flexible, mobile Ausgabe. Der Hustenschutz ist extraleicht und kann nachträglich an nahezu allen SW 8 x 5 befestigt werden.

- Aus Acrylglas (PMMA)
- Maße (B x L x H): 828 x 253 x 317 mm
- Best.-Nr. **574 782**



### Schnell und einfach im Set bestellen:

#### Arbeitsplatten-Set Holz

Arbeitsplatte inkl. 2x GN 1/3-65,

Schneidbrett Holz 1/1

Einhängerahmen inkl. Bügel für Küchenpapierrolle,

3x GN 1/6-200, Messerhalter

- Best.-Nr. **574 777**

#### Arbeitsplatten-Set Kunststoff\*

Arbeitsplatte inkl. 2x GN 1/3-65,

Schneidbrett Kunststoff 1/1\*

Einhängerahmen inkl. Bügel für Küchenpapierrolle,

3x GN 1/6-200, Messerhalter

- Best.-Nr. **574 778**

Infos zum Speisenausgabesystem  
BASIC LINE finden Sie auf  
[www.blanco-basicline.com](http://www.blanco-basicline.com)



Alles über Frontcooking finden Sie auf  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



#### **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in drei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
[catering@blanco.de](mailto:catering@blanco.de)  
[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# GUT GELAGERT.

**NEU:** Lager- und Transportmöglichkeit für  
Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

**Das neue Aufsatzgestell GDD von BLANCO Professional ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssichtung.**

Durch seine spezielle Geometrie passt es perfekt auf Servierwagen-Borde 10 x 6 im Maß 1000 x 600 mm. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

Noch besser: Zu dem Aufsatzgestell gibt es den Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC GDD. Dank des größeren Bordabstands nimmt jedes Bord ein Aufsatzgestell GDD auf. Der Servierwagen ist damit ein mobiler Aufbewahrungsort für größere Kapazitäten. Und das alles in gewohnter Qualität und Stabilität von BLANCO Professional.



**Aufsatzgestell GDD**

Auch ohne Servierwagen einsetzbar.

## NEU: AUFSATZGESTELL GDD UND SERVIERWAGEN GDD



Modell	Aufsatzgestell GDD	SW 10 x 6-3 BASIC GDD
Ausführung	- Aufsatzgestell zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung - Passend für Servierwagen 10 x 6	- Servierwagen mit größerem Bordabstand, - Speziell zur Aufnahme von 3 Aufsatzgestellen GDD - Aus rostfreiem Edelstahl - Borde verschweißt
Maße (L x B x H)	963 x 496 x 231 mm	1100 x 700 x 1290 mm
Anzahl der Borde	--	3 Borde max. Belastung je Bord: 80 kg
Bordmaß(L x B)	--	1000 x 600 mm
Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	--	445 mm
Kapazität	30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder 60 Gastronorm-Deckel GN 1/2 oder 90 Gastronorm-Deckel GN 1/3	für 3 Aufsatzgestelle GDD mit 90 Gastronorm-Deckeln GN 1/1 oder deren Unterteilungen
Gewicht	11 kg	30 kg
Tragfähigkeit	--	120 kg
Rollen ø 125 mm	--	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8
Best.-Nr.	<b>574 167</b>	<b>574 166</b>

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
 CATERING  
 Postfach 13 10  
 75033 Oberderdingen  
 Telefon 07045 44-81900  
 Telefax 07045 44-81212  
 catering@blanco.de  
 www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
 PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



Neue  
Modelle

# TABLETT- ABRÄUMWAGEN

**Die Abräumer:** Clevere Helfer von BLANCO Professional.

# NEUE SCHUBKRAFT

**Geschirr-Rücktransport** ohne Tohuwabohu:  
Mit Tablett-Abräumwagen von BLANCO Professional.

Tablett-Abräumwagen sorgen schnell für Ordnung bei der Selbstbedienung. Damit der Geschirr-Rücktransport auch hektische Stoßzeiten sicher übersteht, werden Tablett-Abräumwagen von BLANCO Professional aus hochwertigem Edelstahl verarbeitet.

Die verschweißte Rahmenkonstruktion bürgt für maximale Stabilität und Langlebigkeit, kompakte Maße und Wendigkeit inklusive. Die serienmäßigen Wandabweiser schützen Gerät und Mobiliar.



## Optionale Ausstattung für mehr Komfort.

Für einen schicken Anblick sorgt die Verkleidung. Sie ist abnehmbar – das erleichtert die Reinigung und erhöht die Flexibilität beim Einsatz.

Das Beste daran: Sie fügt sich nahtlos ins bewährte Farbkonzept des BASIC LINE Speisenausgabesystems und der Servierwagen-Verkleidungen von BLANCO Professional ein. Für ein perfektes Gesamtbild.

Auf Wunsch werden die Wagen mit ergonomischem Schiebegriff, Wagendach aus hygienischem Edelstahl oder zusätzlicher Durchschubsicherung geliefert.





Die **Rahmenkonstruktion aus Edelstahl ist sicher verschweißt** und bietet dadurch höchste Stabilität.



**Tablettauflagen aus Edelstahl** mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung. Die Tablettauflagegestelle sind komplett entnehmbar.



**Optional: eine zusätzliche Durchschubsicherung** hinten hält die Tablett sicher in Position.

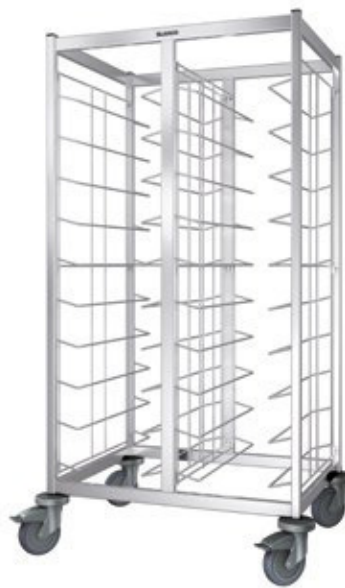


**Optional: Wagentdach aus Edelstahl** mit umlaufender Galerie zum Abstellen von Flaschen und Gläsern. Es wird einfach auf die Rahmenkonstruktion aufgesetzt und ist deshalb zur Reinigung einfach und ohne Werkzeug abnehmbar.

# TABLETT-ABRÄUMWAGEN



TAW 10



TAW 2 x 10

Modell	TAW 10 GN	TAW 10 EN	TAW 10 KN	TAW 2 x 10 GN	TAW 2 x 10 EN	TAW 2 x 10 KN
Ausführung	Tablett-Abraumwagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar			Tablett-Abraumwagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar		
Für Tablett	Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)
Maße (L x B x H) in mm	468 x 673 x 1550	513 x 673 x 1550	487 x 607 x 1550	850 x 673 x 1550	940 x 673 x 1550	888 x 607 x 1550
Auflagenabstand	125 mm					
Kapazität	10 GN-Tabletts	10 EN-Tabletts	10 KN-Tabletts	20 GN-Tabletts	20 EN-Tabletts	20 KN-Tabletts
Tragfähigkeit / max. Tragf. je Auflagenpaar	150 kg / 4,5 kg					
Rollen	Kunststoffrollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller					
Besonderheiten	Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung, Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar					
Material	aus rostfreiem Edelstahl					
Best.-Nr.	<b>574 240</b>	<b>574 241</b>	<b>574 242</b>	<b>574 243</b>	<b>574 244</b>	<b>574 245</b>



Modell	TAW 12 GN	TAW 12 EN	TAW 12 KN	TAW 2 x 12 GN	TAW 2 x 12 EN	TAW 2 x 12 KN
Ausführung	Tablett-Abraumwagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar			Tablett-Abraumwagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar		
Für Tablett	Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)
Maße (L x B x H) in mm	468 x 673 x 1550	513 x 673 x 1550	487 x 607 x 1550	850 x 673 x 1550	940 x 673 x 1550	888 x 607 x 1550
Auflagenabstand	100 mm					
Kapazität	12 GN-Tabletts	12 EN-Tabletts	12 KN-Tabletts	24 GN-Tabletts	24 EN-Tabletts	24 KN-Tabletts
Tragfähigkeit / max. Tragf. je Auflagenpaar	150 kg / 4,5 kg					
Rollen	Kunststoffrollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller					
Besonderheiten	Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung, Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar					
Material	aus rostfreiem Edelstahl					
Best.-Nr.	<b>574 325</b>	<b>574 326</b>	<b>574 327</b>	<b>574 328</b>	<b>574 329</b>	<b>574 330</b>

## DIE VERKLEIDUNG: BRINGT FARBE IN DEN ALLTAG.



Die Verkleidung für die BLANCO Tablett-Abräumwagen lässt sich überall dort einsetzen, wo Sichtschutz gewünscht ist. Die stabilen Seitenwände kann man leicht ein- und aushängen. Das erleichtert die Reinigung und der Wagen ist auch ohne Verkleidung einsatzbereit.

Neben Edelstahl bieten dreizehn Verkleidungs-Farben für jedes Ambiente den passenden Farbton. Und machen aus den Tablett-Abräumwagen einen echten Hingucker.

**Perfekt in Funktion und schön fürs Auge: Tablett-Abräumwagen von BLANCO Professional.**

### Die geniale Verkleidung

Einfach einhängen und genauso einfach wieder abnehmen – ganz ohne Werkzeug.

	<b>01</b>   signalweiß RAL 9003		<b>02</b>   perlweiß RAL 1013		<b>03</b>   blassbraun RAL 8025
	<b>00</b>   steingrau RAL 7030		<b>04</b>   umbragrau RAL 7022		<b>05</b>   graphitschwarz RAL 9011
	<b>06</b>   ginstergelb RAL 1032		<b>07</b>   karminrot RAL 3002		<b>08</b>   saphirblau RAL 5003
			brombeere Pantone 228 C		limette Pantone 382 C
			espresso Pantone 4695 C		granny Pantone 370 C

## OPTIONEN UND ZUBEHÖR



**TAW 10 GN** mit 2-seitiger Verkleidung, Farbe: limette



**TAW 10 GN** mit 3-seitiger Verkleidung, Edelstahl



**TAW 2 x 10 GN** mit Wagendach in Edelstahl mit umlaufender Galerie und Schiebegriff (Abb. mit Zubehör)

Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.
<b>Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig</b> Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	TAW GN	<b>378 441</b>
	TAW EN	<b>378 442</b>
	TAW KN	<b>378 443</b>
<b>Seitenwandverkleidung 2-seitig, Edelstahl</b> Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	TAW GN	<b>378 450</b>
	TAW EN	<b>378 451</b>
	TAW KN	<b>378 452</b>
<b>Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig</b> Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	TAW 10 GN TAW 12 GN	<b>378 444</b>
	TAW 10 EN TAW 12 EN	<b>378 445</b>
	TAW 10 KN TAW 12 KN	<b>378 446</b>
	TAW 2 x 10 GN TAW 2 x 12 GN	<b>378 447</b>
	TAW 2 x 10 EN TAW 2 x 12 EN	<b>378 448</b>
	TAW 2 x 10 KN TAW 2 x 12 KN	<b>378 449</b>
	<b>Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, Edelstahl</b> Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	TAW 10 GN TAW 12 GN
	TAW 10 EN TAW 12 EN	<b>378 454</b>
	TAW 10 KN TAW 12 KN	<b>378 455</b>
	TAW 2 x 10 GN TAW 2 x 12 GN	<b>378 456</b>
	TAW 2 x 10 EN TAW 2 x 12 EN	<b>378 457</b>
	TAW 2 x 10 KN TAW 2 x 12 KN	<b>378 458</b>
<b>Wagendach in Edelstahl mit umlaufender Galerie</b> Dach zur Reinigung komplett abnehmbar, Edelstahl	TAW 10 GN TAW 12 GN	<b>574 246</b>
	TAW 10 EN TAW 12 EN	<b>574 247</b>
	TAW 10 KN TAW 12 KN	<b>574 248</b>
	TAW 2 x 10 GN TAW 2 x 12 GN	<b>574 249</b>
	TAW 2 x 10 EN TAW 2 x 12 EN	<b>574 250</b>
	TAW 2 x 10 KN TAW 2 x 12 KN	<b>574 251</b>
<b>Schiebegriff</b>	alle TAW	--
<b>Zusätzliche Durchschubsicherung (CNS-Stange)</b>	TAW 10 und TAW 12	--
	TAW 2 x 10 KN und TAW 2 x 12 KN	--
<b>Rollen, stahverzinkt</b>	alle TAW	--

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# GASTRONORM- BEHÄLTER

**Unersetzlich** – und einfach immer perfekt.

**INHALT**

GN-Behälter aus Edelstahl	4
Genial bis ins kleinste Detail	5
GN-Behälter Buffet Line	6
Gelochte GN-Behälter und GN-Bleche	8
GN-Behälter aus Polycarbonat	9
GN-Deckel	10
GN-Zubehör	11
GN-Maße und ihre Kombinierbarkeit	12

**PRODUKTÜBERSICHT**

GN-Behälter, Edelstahl	13
GN-Behälter, Edelstahl mit Bügelgriffen	16
GN-Deckel, Edelstahl	18
GN-Behälter, Polycarbonat	20
GN-Deckel, Polycarbonat	21
GN-Behälter, gelocht, Edelstahl	22
GN-Bleche	23
GN-Kocheinsätze, gelocht, Edelstahl	24
GN-Behälter Buffet Line	25
GN-Zubehör	26
Füllmengen für GN-Behälter	26
GN-Kombidämpfer-Sets	27





# MEHRWERT.

**Mehr als die Norm:** GN-Behälter von BLANCO Professional.

## **Mehr Nutzen.**

Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronom-Behältern von BLANCO Professional passt alles. Und vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe läuft mit ihnen alles wie am Schnürchen.

## **Mehr Auswahl.**

Das Gastronom-System von BLANCO Professional umfasst mehr als 200 Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze. Aus Edelstahl oder Polycarbonat. In allen gängigen Größen und Tiefen. Und für alle Anwendungsfälle in der Gemeinschaftsverpflegung.

## **Mehr Qualität.**

Qualität von BLANCO Professional bleibt ein Küchenleben lang in Form. Und macht sich mehr als bezahlt.

## **Mehr Erfahrung.**

Als erster deutscher Hersteller, mit der Erfahrung von rund 60 Jahren, fertigt BLANCO Professional erstklassige Gastronom-Behälter. Immer auf hochmodernen Anlagen. Immer mit Qualität „made in Germany“.

**Sofort ab Lager  
lieferbar.  
Ab 1 Stück.**



# GLANZSTÜCKE.

**Gastronorm-Behälter aus Edelstahl** – halten ein langes Küchenleben lang.

**Das macht sie so stark:**

- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinen-geeignet
- Temperaturbeständig von  $-40\text{ °C}$  bis  $+280\text{ °C}$

- Geschmacks- und geruchsneutral
- Korrosionsbeständig
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

**Und besonders gut:**

Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden. Und ist in kürzester Zeit lieferbar.

**Gastronorm-Behälter.**

In allen gängigen Größen und Tiefen.  
Für alle Einsatzbereiche.



## Genial praktisch. Bis ins Detail.



### Qualität „made in Germany“.

Rund 60 Jahre Fertigungserfahrung sind der beste Garant für besondere Qualität.



### Unverwechselbar.

Wichtige Merkmale sind auf der Rückseite mit Laser eingebrannt: Größe, Tiefe, Volumen, Norm und Fertigungsdatum. Und dazu vorne auf der Ecke das Qualitätssiegel – BLANCO.



### Gut zu stapeln.

Exakte Eckenverarbeitung und die Stapelschulter verhindern Klemmen und Verkeilen beim Stapeln und Entstapeln.



### Dicht. Innovativ.

Der Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikon-dichtung verhindert Überschwappen beim Transport.



### Mehr Komfort.

Die umlaufende Stapelschulter gibt es schon ab 40 mm Behälter-Tiefe.



**Umfangreiches Zubehör** – für jede Anforderung das Passende (ab Seite 11).



**GN-B 1/1-100, Edelstahl**  
Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



### Kleines Extra – große Wirkung: die Universal-Bügelgriffe.

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Einfaches Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar auch in gefülltem Zustand

# CHIC & STYLISH.

Die **BLANCO Buffet Line** setzt **Leckerer** richtig in Szene.



Auf elegantem Schwarz oder klarem Weiß: mit diesen Gastronom-Behältern bekommt jede Speise ihren großen Auftritt – frischer Salat und kühle Desserts, würziger Braten und feines Gemüse.

#### **Gewohnt große Vielfalt.**

Die Behälter gibt es in 15 Gastronom-Größen, abgestimmt auf die Präsentation kalter und warmer Speisen.

#### **Gewohnt hohe Qualität:**

Die seidenmatt emaillierte Oberfläche ist absolut unbedenklich und für alle Speisen und Lebensmittel geeignet.

Die Stapelschulter ermöglicht leichtes Stapeln und Entstapeln. Ohne Verkeilen und Verklemmen.

Die wichtigsten Produktinformationen sind mit Laser auf der Rückseite eingebrannt. Und die Ecke trägt auf der Vorderseite das Siegel für Qualität: BLANCO.



**Außergewöhnliche Vorzüge:**

- Leichtes Reinigen durch extrem glatte Oberfläche
- Für den Kombidämpfer geeignet dank hoher Temperaturbeständigkeit
- Bis zu 50 % leichter als GN-Behälter aus Porzellan
- Geringe Bruchgefahr – reduzierte Nachkaufkosten
- Sehr farbbeständige Oberfläche, auch nach vielen Einsätzen
- Einfaches Einschieben in Regalwagen und Hordengestelle aufgrund geringer Materialstärke

**Außergewöhnlich praktisch:**

In ein- und demselben Behälter der BLANCO Buffet Line können Speisen gelagert und im Kombidämpfer regeneriert, transportiert und präsentiert werden. Ganz ohne Umfüllen und zusätzliche Handgriffe.



# EINSATZFREUDE.

**Garen, Braten, Dämpfen, Backen, Präsentieren** – für jeden Einsatz die richtige Lösung.



**Gelochte GN-P Behälter und G-KEN Kocheinsätze im GN-Format** – genau richtig zum energiesparenden Garen, Blanchieren, Dämpfen und Kochen, zum Abgießen und Abtropfen.

- Die Lochung verkürzt Gar- und Abkühlzeiten
- Seitliche Lochung ab 65 mm Tiefe erhältlich – für schnelles Garen in größeren Behältern

**GN-Bleche (BZG) mit extra glattem Rand:** appetitliche, ansprechende Präsentation von Speisen – mit glattem Rand für extra Hygiene.

**Spezial geglühte GN-Bleche (BZG-G):** die extra Stabilen und Temperaturbeständigen für den Kombidämpfer. Zuerst Gratinieren und dann direkt auf dem

Blech zur Ausgabe – für sie leichtes Spiel.

**Granit-emaillierte GN-Bleche mit schwarzer Oberfläche (GN-E)** – damit beim Braten und Backen alles schön knusprig-kross wird:

- Sehr gute Wärmeübertragung
- Spezielle Oberfläche für beste Bräunung von oben und unten
- Einfache Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- Ideal für den Kombidämpfer



**Gastronorm-Behälter, gelocht GN-P 1/1-40, Edelstahl.**  
Zum Garen, Dämpfen, Abgießen



**Gastronorm-Blech BZG 1/1-40, Edelstahl.**  
Für die Speisenpräsentation



**Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN 1/1-145, Edelstahl.**  
Zum Einhängen in GN-Behälter



**Gastronorm-Blech GNE 1/1-40, Schwarzblech, granit-emailliert.** Zum Braten und Backen

## Voller Durchblick – die transparenten GN-Behälter aus Polycarbonat schaffen Übersicht.

Auf einen Blick ist klar, wo der Salat ist und in welchem Behälter das Gemüse. Ohne langes Suchen.

Und das sind noch lange nicht alle Vorteile.

- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität
- Einsetzbar von  $-40\text{ °C}$  bis  $+100\text{ °C}$
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Bruchsicher, robust und formstabil
- Alle Größen von 1/1 bis 1/9 und verschiedene Tiefen



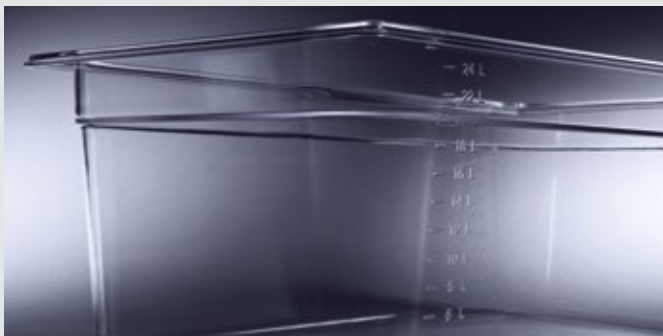
**Gastronorm-Behälter GN-K 1/3-100,  
Polycarbonat**



**Gastronorm-Deckel GD-KL 1/3,  
Polycarbonat**

### Sehen, wie viel drin ist.

Alle Kunststoff-GN-Behälter verfügen über eine Liter-Skala.



### Sehen was drin ist.

Und das Beste: die transparenten Deckel aus Polycarbonat. Sie passen in allen Größen auch auf die GN-Behälter aus Edelstahl von BLANCO Professional.



# SAUBER. GESCHLOSSEN.

**Deckel aus Edelstahl** sind die ideale Ergänzung für jeden GN-Behälter.

## Die passen einfach:

- In allen Größen von 1/1 bis 1/9
- Hervorragend stabil durch besondere Verprägung
- Leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren durch große, ergonomisch geformte Griffmulden
- Stapelbar
- Alle Edelstahldeckel auch mit praktischer Löffelaussparung
- Der Universal-Scharnierdeckel zum wechselseitigen Öffnen vermindert Wärmeverlust
- Besonders flache Deckel ohne Griffmulde – ideal für Cook & Chill



**GN-Deckel mit Griff  
GD 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel ohne Griffmulde  
GD-F 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel für GN-Behälter mit  
Bügelgriffen GD-B 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel mit Scharnier  
GDS-U 1/1, Edelstahl**

## Durch jede Kurve ohne Kleckern.

### GN-Deckel mit Dichtung (GDD):

Durch den innovativen mechanischen Formschluss der GN-Deckel mit Dichtung (GDD) bleiben Silikondichtung und Edelstahldeckel dauerhaft verbunden. So bleibt der Deckel fest auf dem Rand des Behälters und fällt nicht ins Essen – selbst wenn es mal beim Transport schwungvoll um die Kurve geht. Selbst bei Suppen und Soßen.

### Der GN-Edelstahl-Deckel mit Silikondichtung (GDD):

- Für BLANCO GN-Edelstahl-Behälter in den Größen 1/1 bis 1/6
- Lebensmittelecht und temperaturbeständig von  $-40\text{ °C}$  bis  $+180\text{ °C}$
- Erleichtertes Abheben durch Entlüftungsloch zum Druckausgleich
- Minimierung der Unfallgefahr beim Stapeln verschlossener Behälter durch rutschhemmende Wirkung der Dichtung auf der Deckeloberseite.

### Eine Innovation von BLANCO:

Der mechanische Formschluss zwischen Dichtung und Deckel – dauerhaft und hitzebeständig.



**Gastronorm-Deckel mit  
Dichtung GDD, Edelstahl**





**GN-Steg ST 3,**  
Edelstahl



**Einlegeboden G-KELB 1/1,**  
Polycarbonat



**Einlegeboden G-ELB 1/1,**  
Edelstahl

## Noch besser – durch erstklassiges Zubehör für den praktischen Alltag.

**GN-Stege** verbinden kleinere GN-Behälter zur Größe 1/1.

**Einlegeböden** aus Edelstahl oder Polycarbonat schaffen Abstand zwischen Lebensmitteln und Boden des Behälters. Wasser kann in den Behälter abtropfen und gewaschener Salat oder Obst wird nicht schlapp oder weicht auf.

**GN-Roste** zum gastronormgerechten Lagern und Transportieren von Schüs-

seln, Schalen, Tassen und Tellern – auch mit rutschhemmender Rilsan-Beschichtung. GN-Roste aus Edelstahl sind Temperaturbeständig bis +280 °C und zum Grillen geeignet.

**Grundausrüstung für den Kombidämpfer:** Passend für alle gängigen Geräte haben wir drei Sets zusammengestellt, die für alle Standardaufgaben perfekt passen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.



**Rost GR 2/1,**  
Edelstahl



## Verwechslung ausgeschlossen: BLANCO GN-Behälter mit individuellem Firmennamen oder Logo.

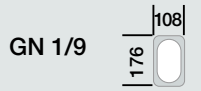
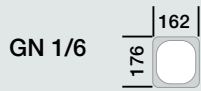
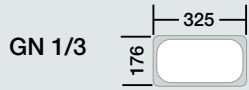
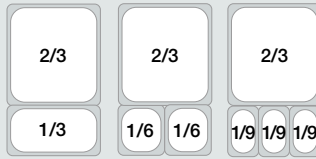
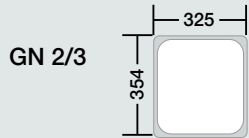
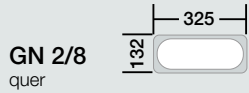
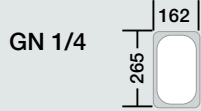
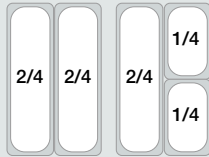
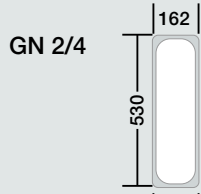
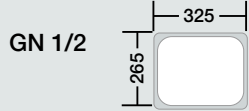
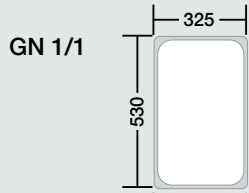
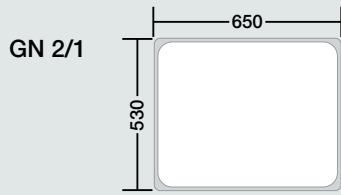
- Individueller Text oder Logo
- Gut lesbare, hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest
- Für alle GN-Behälter und Deckel
- Schon ab 1 Stück



## Lager- und Transportmöglichkeit für Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

Das Aufsatzgestell GDD ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssdichtung. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER. MASSE UND KOMBINATIONEN



### GN-Tiefen

Detaillierte Angaben zu Inhalten und Füllmengen finden Sie auf Seite 26.



Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/1 Gastronorm-Behälter



<b>GN 2/1-20</b>	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	<b>1 550 566</b>
<b>GN 2/1-40</b>	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	<b>1 550 065</b>
<b>GN 2/1-65</b>	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	<b>1 550 593</b>
<b>GN 2/1-100</b>	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	<b>1 550 594</b>
<b>GN 2/1-150</b>	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	<b>1 550 595</b>
<b>GN 2/1-200</b>	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	<b>1 550 596</b>

## 1/1 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	<b>1 550 565</b>
<b>GN 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	<b>1 550 064</b>
<b>GN 1/1-55</b>	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 l	<b>1 565 845</b>
<b>GN 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	<b>1 550 589</b>
<b>GN 1/1-100</b>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	<b>1 550 590</b>
<b>GN 1/1-150</b>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	<b>1 550 591</b>
<b>GN 1/1-200</b>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	<b>1 550 592</b>

## 1/2 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/2-20</b>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	<b>1 550 563</b>
<b>GN 1/2-40</b>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	<b>1 550 063</b>
<b>GN 1/2-55</b>	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 l	<b>1 565 844</b>
<b>GN 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	<b>1 550 581</b>
<b>GN 1/2-100</b>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	<b>1 550 582</b>
<b>GN 1/2-150</b>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	<b>1 550 583</b>
<b>GN 1/2-200</b>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	<b>1 550 584</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN 2/4-20</b>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	<b>1 564 367</b>
<b>GN 2/4-40</b>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	<b>1 555 821</b>
<b>GN 2/4-65</b>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	<b>1 555 822</b>
<b>GN 2/4-100</b>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	<b>1 555 823</b>
<b>GN 2/4-150</b>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	<b>1 555 824</b>

## 1/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/4-20</b>	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	<b>1 550 561</b>
<b>GN 1/4-65</b>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	<b>1 550 573</b>
<b>GN 1/4-100</b>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	<b>1 550 574</b>
<b>GN 1/4-150</b>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	<b>1 550 575</b>
<b>GN 1/4-200</b>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	<b>1 550 576</b>

## 2/8 Gastronorm-Behälter



<b>GN 2/8-65</b>	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 l	<b>1 555 827</b>
<b>GN 2/8-100</b>	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 l	<b>1 555 828</b>
<b>GN 2/8-150</b>	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 l	<b>1 555 829</b>

## 2/3 Gastronorm-Behälter



<b>GN 2/3-20</b>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	<b>1 550 564</b>
<b>GN 2/3-40</b>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>1 550 066</b>
<b>GN 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	<b>1 550 585</b>
<b>GN 2/3-100</b>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	<b>1 550 586</b>
<b>GN 2/3-150</b>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	<b>1 550 587</b>
<b>GN 2/3-200</b>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	<b>1 550 588</b>

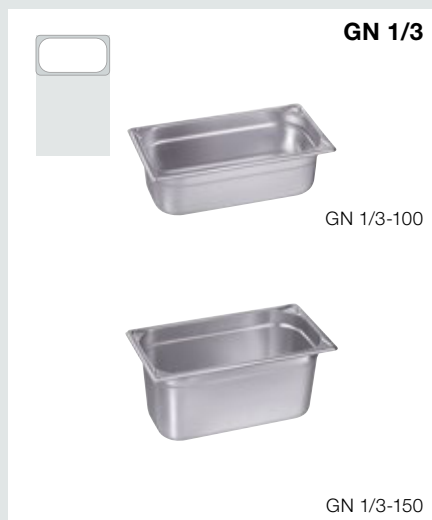
Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/3 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/3-20</b>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	<b>1 550 562</b>
<b>GN 1/3-40</b>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	<b>1 550 067</b>
<b>GN 1/3-55</b>	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 l	<b>1 565 846</b>
<b>GN 1/3-65</b>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	<b>1 550 577</b>
<b>GN 1/3-100</b>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	<b>1 550 578</b>
<b>GN 1/3-150</b>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	<b>1 550 579</b>
<b>GN 1/3-200</b>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	<b>1 550 580</b>

## 1/6 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/6-65</b>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	<b>1 550 569</b>
<b>GN 1/6-100</b>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	<b>1 550 570</b>
<b>GN 1/6-150</b>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	<b>1 550 571</b>
<b>GN 1/6-200</b>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	<b>1 550 572</b>

## 1/9 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/9-65</b>	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 l	<b>1 550 567</b>
<b>GN 1/9-100</b>	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 l	<b>1 550 568</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/1 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	<b>1 555 953</b>
<b>GN-B 1/1-100</b>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	<b>1 555 952</b>
<b>GN-B 1/1-150</b>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	<b>1 555 951</b>
<b>GN-B 1/1-200</b>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	<b>1 555 950</b>

## 1/2 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	<b>1 555 943</b>
<b>GN-B 1/2-100</b>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	<b>1 555 942</b>
<b>GN-B 1/2-150</b>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	<b>1 555 941</b>
<b>GN-B 1/2-200</b>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	<b>1 555 940</b>

## 2/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 2/4-65</b>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	<b>1 564 908</b>
<b>GN-B 2/4-100</b>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	<b>1 564 909</b>
<b>GN-B 2/4-150</b>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	<b>1 564 910</b>

## 1/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/4-65</b>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	<b>1 555 934</b>
<b>GN-B 1/4-100</b>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	<b>1 555 933</b>
<b>GN-B 1/4-150</b>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	<b>1 555 932</b>
<b>GN-B 1/4-200</b>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	<b>1 555 931</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	<b>1 555 948</b>
<b>GN-B 2/3-100</b>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	<b>1 555 947</b>
<b>GN-B 2/3-150</b>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	<b>1 555 946</b>
<b>GN-B 2/3-200</b>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	<b>1 555 945</b>

## 1/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/3-65</b>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	<b>1 555 938</b>
<b>GN-B 1/3-100</b>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	<b>1 555 937</b>
<b>GN-B 1/3-150</b>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	<b>1 555 936</b>
<b>GN-B 1/3-200</b>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	<b>1 555 935</b>

## 1/6 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/6-65</b>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	<b>1 555 930</b>
<b>GN-B 1/6-100</b>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	<b>1 555 929</b>
<b>GN-B 1/6-150</b>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	<b>1 555 928</b>
<b>GN-B 1/6-200</b>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	<b>1 555 927</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

## Deckel mit Griffmulde

GD 1/1	550 658
GD 1/2	550 656
GD 2/4	556 538
GD 1/4	550 654
GD 2/8	550 076
GD 2/3	550 657
GD 1/3	550 655
GD 1/6	550 653
GD 1/9	550 652



## Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

GD-L 1/1	550 677
GD-L 1/2	550 675
GD-L 2/4	564 902
GD-L 1/4	550 673
GD-L 2/8	550 078
GD-L 2/3	550 676
GD-L 1/3	550 674
GD-L 1/6	550 672
GD-L 1/9	550 671



## Deckel mit Formschlussdichtung

GDD 1/1	1 550 663
GDD 1/2	1 550 661
GDD 1/4	1 550 659
GDD 2/3	1 550 662
GDD 1/3	1 550 660
GDD 1/6	1 550 664



## Deckel ohne Griffmulde

GD-F 1/1	564 956
GD-F 1/2	564 957
GD-F 1/3	564 961



## Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

GD-B 1/1	550 086
GD-B 1/2	550 084
GD-B 2/4	564 904
GD-B 1/4	550 082
GD-B 2/3	550 085
GD-B 1/3	550 083
GD-B 1/6	550 081

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



# BLANCO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

## Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

GD-BL 1/1	550 093
GD-BL 1/2	550 091
GD-BL 2/4	564 906
GD-BL 1/4	550 089
GD-BL 2/3	550 092
GD-BL 1/3	550 090
GD-BL 1/6	550 088



## Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

GDD-B 1/1	1 550 075
GDD-B 1/2	1 550 073
GDD-B 1/4	1 550 071
GDD-B 2/3	1 550 074
GDD-B 1/3	1 550 072
GDD-B 1/6	1 550 070



## Universal-Scharnierdeckel

GDS-U 1/1	566 910
-----------	---------



## Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung

GDS-UL 1/1	566 911
------------	---------



## Aufsatzgestell GDD

Modell	Bezeichnung	Kapazität	Best.-Nr.
<b>Aufsatzgestell GDD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung GDD und GDD-B</li> <li>- Passend für Servierwagen SW 10 x 6-2</li> <li>- Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar</li> <li>- Maße (L x B x H): 963 x 496 x 231 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3</li> </ul>	<b>574 167</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/1 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	502 x 297 mm	9,0 l	<b>1 551 426</b>
<b>GN-K 1/1-100</b>	100	530 x 325 mm	502 x 297 mm	13,3 l	<b>1 551 427</b>
<b>GN-K 1/1-150</b>	150	530 x 325 mm	502 x 297 mm	20,0 l	<b>1 551 428</b>
<b>GN-K 1/1-200</b>	200	530 x 325 mm	502 x 297 mm	26,4 l	<b>1 551 429</b>

## 1/2 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	297 x 237 mm	4,0 l	<b>1 551 430</b>
<b>GN-K 1/2-100</b>	100	325 x 265 mm	297 x 237 mm	6,2 l	<b>1 551 431</b>
<b>GN-K 1/2-150</b>	150	325 x 265 mm	297 x 237 mm	9,0 l	<b>1 551 432</b>
<b>GN-K 1/2-200</b>	200	325 x 265 mm	297 x 237 mm	11,9 l	<b>1 551 433</b>

## 2/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 2/4-65</b>	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 l	<b>568 227</b>
<b>GN-K 2/4-100</b>	100	530 x 162 mm	502 x 134 mm	5,3 l	<b>568 228</b>

## 1/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/4-65</b>	65	265 x 162 mm	237 x 134 mm	1,7 l	<b>1 551 438</b>
<b>GN-K 1/4-100</b>	100	265 x 162 mm	237 x 134 mm	2,6 l	<b>1 551 439</b>
<b>GN-K 1/4-150</b>	150	265 x 162 mm	237 x 134 mm	3,8 l	<b>1 551 440</b>

## 1/3 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/3-65</b>	65	325 x 176 mm	297 x 148 mm	2,5 l	<b>1 551 434</b>
<b>GN-K 1/3-100</b>	100	325 x 176 mm	297 x 148 mm	3,8 l	<b>1 551 435</b>
<b>GN-K 1/3-150</b>	150	325 x 176 mm	297 x 148 mm	5,6 l	<b>1 551 436</b>
<b>GN-K 1/3-200</b>	200	325 x 176 mm	297 x 148 mm	7,1 l	<b>1 551 437</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

## BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

### 1/6 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/6-65</b>	65	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,1 l	<b>1 551 441</b>
<b>GN-K 1/6-100</b>	100	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,6 l	<b>1 551 442</b>
<b>GN-K 1/6-150</b>	150	176 x 162 mm	148 x 134 mm	2,3 l	<b>1 551 443</b>

### 1/9 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/9-65</b>	65	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,6 l	<b>1 551 444</b>
<b>GN-K 1/9-100</b>	100	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,9 l	<b>1 551 445</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

## BLANCO GASTRONORM-DECKEL, POLYCARBONAT

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

### Deckel mit Griffmulde



<b>GD-K 1/1</b>	<b>551 446</b>
<b>GD-K 1/2</b>	<b>551 447</b>
<b>GD-K 2/4</b>	<b>568 923</b>
<b>GD-K 1/4</b>	<b>1 551 449</b>
<b>GD-K 1/3</b>	<b>1 551 448</b>
<b>GD-K 1/6</b>	<b>1 551 450</b>
<b>GD-K 1/9</b>	<b>1 551 451</b>

### Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung



<b>GD-KL 1/1</b>	<b>551 452</b>
<b>GD-KL 1/2</b>	<b>551 453</b>
<b>GD-KL 2/4</b>	<b>568 922</b>
<b>GD-KL 1/4</b>	<b>1 551 455</b>
<b>GD-KL 1/3</b>	<b>1 551 454</b>
<b>GD-KL 1/6</b>	<b>1 551 456</b>

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/1 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 2/1-20 * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	<b>1 565 993</b>
GN-P 2/1-40 * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	<b>1 565 789</b>
GN-P 2/1-65 ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	<b>1 565 790</b>
GN-P 2/1-100 **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	<b>1 565 791</b>
GN-P 2/1-150 **	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	<b>1 565 792</b>
GN-P 2/1-200 **	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	<b>1 565 793</b>



## 1/1 Gastronorm-Behälter, gelocht

GN-P 1/1-20 * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	<b>1 565 994</b>
GN-P 1/1-40 *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	<b>1 565 794</b>



## 2/3 Gastronorm-Behälter, gelocht

GN-P 2/3-40 *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>1 565 799</b>
GN-P 2/3-65 **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	<b>1 565 800</b>
GN-P 2/3-100 **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	<b>1 565 801</b>
GN-P 2/3-150 **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	<b>1 565 802</b>
GN-P 2/3-200 **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	<b>1 565 803</b>



## 1/3 Gastronorm-Behälter, gelocht

GN-P 1/3-40 *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	<b>1 565 813</b>
GN-P 1/3-65 **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	<b>1 565 814</b>
GN-P 1/3-100 **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	<b>1 565 815</b>
GN-P 1/3-150 **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	<b>1 565 816</b>
GN-P 1/3-200 **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	<b>1 565 817</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

\* nur Bodenlochung

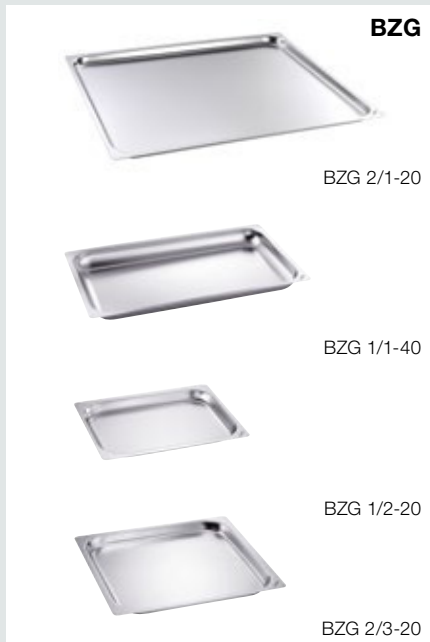
\*\* Boden- und Seitenwandlochung

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BLECHE, EDELSTAHL ODER EMAILLIERT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung, Edelstahl



<b>BZG 2/1-20</b>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	<b>550 625</b>
<b>BZG 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	<b>550 628</b>
<b>BZG 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	<b>550 629</b>
<b>BZG 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	<b>550 630</b>
<b>BZG 1/2-20</b>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	<b>550 631</b>
<b>BZG 1/2-40</b>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	<b>550 632</b>
<b>BZG 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 l	<b>550 633</b>
<b>BZG 2/3-20</b>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	<b>550 634</b>
<b>BZG 2/3-40</b>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>550 635</b>
<b>BZG 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	<b>550 636</b>

## GN-Bleche mit glattem Rand, speziell gegläht, Edelstahl



<b>BZG-G 2/1-20</b>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	<b>550 505</b>
<b>BZG-G 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	<b>550 503</b>
<b>BZG-G 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	<b>550 504</b>
<b>BZG-G 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	<b>556 081</b>

## GN-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert



<b>GNE 2/1-20</b>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	<b>550 022</b>
<b>GNE 2/1-40</b>	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	<b>550 023</b>
<b>GNE 2/1-65</b>	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	<b>550 024</b>
<b>GNE 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	<b>550 025</b>
<b>GNE 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	<b>550 026</b>
<b>GNE 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	<b>550 027</b>
<b>GNE 2/3-20</b>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	<b>550 046</b>
<b>GNE 2/3-40</b>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>550 047</b>
<b>GNE 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	<b>550 048</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-KOCHEINSÄTZE, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



<b>G-KEN 1/1-50 *</b>	50	530 x 325 mm	500 x 295 mm	7,0 l	<b>565 940</b>
<b>G-KEN 1/1-60 **</b>	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	<b>550 487</b>
<b>G-KEN 1/1-95 ***</b>	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	<b>550 407</b>
<b>G-KEN 1/1-145 ***</b>	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	<b>550 486</b>
<b>G-KEN 1/1-195 ***</b>	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	<b>550 490</b>

## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



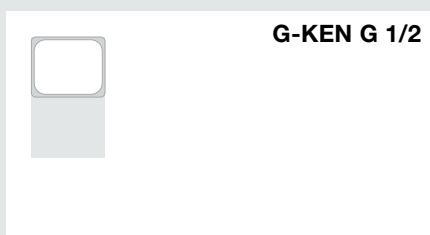
<b>G-KEN 1/2-60 **</b>	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	<b>550 488</b>
<b>G-KEN 1/2-95 ***</b>	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	<b>550 502</b>
<b>G-KEN 1/2-145 ***</b>	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	<b>550 557</b>
<b>G-KEN 1/2-195 ***</b>	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	<b>550 558</b>

## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



<b>G-KEN G 1/1-60 **</b>	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	<b>550 970</b>
<b>G-KEN G 1/1-95 ***</b>	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	<b>550 971</b>
<b>G-KEN G 1/1-145 ***</b>	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	<b>550 972</b>
<b>G-KEN G 1/1-195 ***</b>	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	<b>550 973</b>

## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



<b>G-KEN G 1/2-95 ***</b>	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	<b>550 967</b>
<b>G-KEN G 1/2-145 ***</b>	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	<b>550 968</b>
<b>G-KEN G 1/2-195 ***</b>	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	<b>550 969</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

\* nur Bodenlochung

\*\* Boden- und Seitenwandlochung

\*\*\* Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, BUFFET LINE

Modell schwarz	Best.- Nr.	Modell weiß	Best.- Nr.	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)
-------------------	---------------	----------------	---------------	---------------	-------------------------	----------------------	---------------------------------

## 1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 1/1-20 black</b>	<b>573 908</b>	<b>GN-BUF 1/1-20 white</b>	<b>573 923</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale
<b>GN-BUF 1/1-40 black</b>	<b>573 909</b>	<b>GN-BUF 1/1-40 white</b>	<b>573 924</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 l
<b>GN-BUF 1/1-65 black</b>	<b>573 910</b>	<b>GN-BUF 1/1-65 white</b>	<b>573 925</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 l
<b>GN-BUF 1/1-100 black</b>	<b>573 911</b>	<b>GN-BUF 1/1-100 white</b>	<b>573 926</b>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 l

## 1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 1/2-20 black</b>	<b>573 912</b>	<b>GN-BUF 1/2-20 white</b>	<b>573 927</b>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale
<b>GN-BUF 1/2-40 black</b>	<b>573 913</b>	<b>GN-BUF 1/2-40 white</b>	<b>573 928</b>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l
<b>GN-BUF 1/2-65 black</b>	<b>573 914</b>	<b>GN-BUF 1/2-65 white</b>	<b>573 929</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l
<b>GN-BUF 1/2- 100 black</b>	<b>573 915</b>	<b>GN-BUF 1/2-100 white</b>	<b>573 930</b>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l

## 2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 2/4-20 black</b>	<b>573 916</b>	<b>GN-BUF 2/4-20 white</b>	<b>573 931</b>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale
<b>GN-BUF 2/4-40 black</b>	<b>573 917</b>	<b>GN-BUF 2/4-40 white</b>	<b>573 932</b>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l
<b>GN-BUF 2/4-65 black</b>	<b>573 918</b>	<b>GN-BUF 2/4-65 white</b>	<b>573 933</b>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l
<b>GN-BUF 2/4-100 black</b>	<b>573 919</b>	<b>GN-BUF 2/4-100 white</b>	<b>573 934</b>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l

## 1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 1/3-20 black</b>	<b>573 920</b>	<b>GN-BUF 1/3-20 white</b>	<b>573 935</b>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale
<b>GN-BUF 1/3-40 black</b>	<b>573 921</b>	<b>GN-BUF 1/3-40 white</b>	<b>573 936</b>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l
<b>GN-BUF 1/3-65 black</b>	<b>573 922</b>	<b>GN-BUF 1/3-65 white</b>	<b>573 937</b>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l

Weitere Farben sind auf Anfrage möglich.





# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, SETS

## Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
4	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	<b>573 438</b>
2	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20	
1	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40	
2	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65	
2	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40	
2	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65	
1	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

## Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
6	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 439</b>
3	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
2	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
3	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
3	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
2	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
1	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

## Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
10	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 440</b>
4	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
3	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
4	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
1	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100	
4	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
4	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
2	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	
1	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40	

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und komplette Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



Jetzt auch  
mit Ihrem  
Logo!

# BLANCOTHERM K

**Gut unterwegs.** Speisentransportbehälter aus Kunststoff.

# APPETITMACHER

**Speisen auf Reisen: Qualität für höchste Ansprüche.**

Wer gerne gut isst, wählt ein Restaurant mit exzellenter Küche. Wer gerne gutes Essen verteilt, wählt **BLANCOTHERM**. Freuen Sie sich auf ein gelungenes Vollprogramm mit allen Feinheiten, die es zu einem **perfekten Speisentransport** braucht.

Die **BLANCOTHERM K Systemfamilie** gibt es in fünf verschiedenen Größen, mit vielen Extras und Transporthilfen, unbeheizt, beheizbar und **mit Umluft-Heizung**. Alle Modelle überzeugen mit **5-Sterne-Qualität** in Technik, Design, Material, Funktion und Zubehör. Bei BLANCOTHERM ist alles vom Feinsten und zum fairen Preis.

Als besonderen Leckerbissen dürfen wir Ihnen die **regelbaren BLANCOTHERM vorstellen. Mit der gradgenauen Temperaturregulierung** und dem LED-Display können sie sich individuell auf jede Speise einstellen.

**BLANCOTHERM serviert Qualität, die man schmeckt.**



#### **BLT 620 KBRUH (mit Zubehör)**

Frontlader mit gradgenau regelbarer Umluft-Heizung (max. 85 °C) und Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.

#### **INHALT**

Die BLANCOTHERM K Systemfamilie	4
Jedes Detail eine Delikatesse	5
Gradgenaue Temperatur-Regulierung	6
BLANCOTHERM K, beheizbar	8
BLANCOTHERM K, unbeheizt	10

#### **PRODUKTÜBERSICHT**

BLANCOTHERM K, unbeheizt	12
BLANCOTHERM K mit Silikonheizung	16
BLANCOTHERM K mit Umluftheizung	17
Zubehör für BLANCOTHERM K	20
<b>Bestückungsbeispiele</b>	<b>23</b>



# HOCHGENUSS

**Da passt alles zusammen: Die BLANCOTHERM K Systemfamilie.**

Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen – mit BLANCOTHERM K sind Sie immer bestens ausgestattet:

- Toplader, Frontlader, unbeheizt, beheizbar, regelbar, und das in fünf Größen.
- Alle Produkte sind aufeinander abgestimmt, kompatibel und flexibel einsetzbar.

## **Durchdachte Details erleichtern den Speisentransport und das Verstauen:**

- Die BLANCOTHERM K Modelle werden aus tiefgezogenem Kunststoff hergestellt. Sie sind besonders leicht zu tragen, extrem robust und sehen dabei auch richtig gut aus.

- Der doppelwandige Kunststoff-Korpus und die clevere Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum **bewahren die Temperatur zuverlässig** über viele Stunden (siehe auch Seite 10).
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen sorgen jederzeit für **sicheren Halt**, auch beim platzsparenden Übereinanderstapeln.

Mit BLANCOTHERM sind Sie für alle Eventualitäten top ausgerüstet. Und Sie haben die Sicherheit, dass Sie jederzeit nachrücken können.

## **Viel Vergnügen bei der Verpflegung!**



**NEU**



## **Unverwechselbar: BLANCOTHERM K mit Ihrem Logo oder Firmennamen**

- Für alle BLANCOTHERM-K Modelle
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname) oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Lasergravur
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

## Jedes Detail eine Delikatesse.



### Beste Speisenqualität

Beheizbare BLANCOTHERM mit gradgenau regelbarer Innenraum-Temperatur von +40 °C bis +85 °C bzw. +95 °C. Eine Innovation von BLANCO.



### Stabil und gut zu tragen

Robuste Edelstahlbügel mit rutschfesten Kunststoffgriffen halten auch höchsten Beanspruchungen dauerhaft stand.



### Direkt bestückbar

Hygienisch, praktisch, gut: BLANCOTHERM 320 KB + KBR lassen sich dank Edelstahl-Inlet auch ohne GN-Behälter bestücken.



### Perfekte Einteilung

Die Vertiefungen für Stege ermöglichen die Bestückung mit kleineren GN-Behältern.



### Ab in die Spülmaschine

Der Hygiene zuliebe: Alle BLANCOTHERM K sind komplett spülmaschinentauglich. Beheizbare Modelle BLT 320: mit verschlossener Netzanschlussbuchse. Umluftbeheizbare Modelle BLT 420 und 620: ohne Tür.



### Umweltfreundlich

BLANCOTHERM K aus umweltgerechtem Polypropylen sind FCKW-frei und recycelbar, physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.



**NEU**

### Bringt mehr Farbe ins Leben:

#### BLANCOTHERM K mit farbigen Beschlagteilen.

Zusätzlich zum bekannten dunklen Grau gibt es alle BLANCOTHERM Kunststoff Modelle jetzt auch mit Beschlagteilen in den Farben Blau, Rot, Grün und Gelb. Natürlich lassen sich auch alle neuen Farben mit Ihrem Logo oder individuellem Text beschriften.



### Die perfekte Ergänzung:

#### BLANCOTHERM E aus Edelstahl.

BLANCOTHERM E bietet Ihnen neun Transportbehälter aus Edelstahl – in drei verschiedenen Größen, unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Umluftkühlung. Alle Modelle sind kompatibel zu BLANCOTHERM K aus Kunststoff. Weitere Infos senden wir Ihnen gerne (Adresse siehe Rückseite).

# WOHLTEMPERIERT

**Mein Fisch mag 65°, mein Brokkoli mag 70°: BLANCOTHERM K mit individuell regelbarer Innenraum-Temperatur.**



**Mit den regelbaren Modellen von BLANCOTHERM K bestimmen Sie die Temperatur:**

Dank der gradgenau regelbaren Innenraum-Temperatur können auch sehr empfindliche Speisen schonend warm gehalten werden – ein zu starkes Nachgaren oder Austrocknen wird verhindert.

**Der Fisch bleibt zart, Brokkoli bleibt knackig und Würstchen zerplatzen nicht.**

**BLANCOTHERM K Modelle mit regelbarer Innenraum-Temperatur:**

Toplader mit Silikon-Heizung,  
auch als Bain-Marie einsetzbar

- BLANCOTHERM 320 KBR

Frontlader mit Umluft-Heizung

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F  
(mit und ohne Kondensat-Rinne)



**BLANCOTHERM 320 KBR (mit Zubehör)**

Toplader mit gradgenau regelbarer Silikon-Heizung (max. 95 °C) und Edelstahl-Inlay für Direktbestückung oder als Bain-Marie.



## Eine heiße Innovation von BLANCO Professional – die regelbare Innenraum-Temperatur für beste Speisenqualität:

- Freie Temperaturwahl**  
 Gradgenaues Einstellen und Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- Volle Kontrolle**  
 Das LED-Display zeigt Ihnen die Temperatur im Inneren des Behälters an.
- Überhitzungsschutz**  
 Alle beheizbaren BLANCOTHERM verfügen über eine elektronische Temperaturbegrenzung gegen unerwünschtes Nachgaren.
- Gradgenau Servieren**  
 Perfekt temperierte Speisen durch exaktes Regulieren der Temperatur von +40 °C bis +85 °C/+95 °C.
- Gradgenau**
  - Niedertemperatur-Garen**  
 Die regelbare Heizung sorgt im Temperaturbereich von +60 °C bis +80 °C für zarten Fleischgenuss – Energie sparend auch über Nacht (BLANCOTHERM 420 KBRUH und 620 KBRUH).
  - Gradgenau Sous-Vide-Garen**  
 Einfach die vakuumverpackte Frischkost zwischen +55 °C bis +85 °C im Wasserbad garen lassen. Das ist besonders schonend für Vitamine und Nährstoffe und sorgt für unverfälschten, natürlichen Geschmack (BLANCOTHERM 320 KBR).



### Alle BLANCOTHERM K Modelle auf einen Blick.

übersicht BLANCOTHERM K (aus Kunststoff)	unbeheizt	beheizbar	beheiz- und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUF-F BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV	Umluft-Heizung: BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH BLT 620 KBUH-F	Umluft-Heizung: BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH BLT 620 KBRUH-F
Toplader = Bestückung von oben	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO BLT 320 ECO-C	Silikon-Heizung: BLT 320 KB	Silikon-Heizung: BLT 320 KBR

#### Modellbezeichnungen

BLT	=	BLANCOTHERM
K	=	Kunststoff
KB	=	Kunststoff, beheizbar
KBR	=	Kunststoff, beheizbar, regelbar
KBUH	=	Kunststoff, beheizbar, Umluft-Heizung
KBRUH	=	Kunststoff, beheizbar, regelbar, Umluft-Heizung
KF	=	Kunststoff, fahrbar
KUF	=	Kunststoff, unbeheizt, Flügeltür
KUS	=	Kunststoff, unbeheizt, Steckdeckel
KV	=	Kunststoff, Verschluss oben
-F	=	Fahrbar
-C	=	Catering

# MEISTERKLASSE

**Wärmstens zu empfehlen: BLANCOTHERM K**

**Frontlader mit Umluft-Heizung.**

Die **umluftbeheizbaren** Leichtgewichte aus Kunststoff gibt es in zwei Größen, jeweils **mit oder ohne Temperatur-Regelung**. Alle acht Modelle sind Frontlader, das Heizmodul ist in der Flügeltür integriert.

BLANCOTHERM K mit Umluft-Heizung bieten Ihnen Vorteile, die Sie woanders oft vergeblich suchen:

- **Beste Speisenqualität**

Ein elektronischer Regler verhindert, dass die Temperatur im Innenraum über  $+90\text{ }^{\circ}\text{C}$  steigt – auch bei den Modellen ohne Temperatur-Regelung. Unerwünschtes Nachgaren oder gar Austrocknen wird verhindert. Das schont die Speisen und bewahrt Vitamine und Nährstoffe.

- **Gleichmäßige**

**Temperaturverteilung**

Die integrierte Umluft-Heizung sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum.

**BLANCOTHERM K Modelle mit Umluft-Heizung (Frontlader):**

Beheizbar mit Umluft-Heizung

- BLANCOTHERM 420 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH-F (mit und ohne Kondensat-Rinne)

Beheiz- und regelbar mit Umluft-Heizung

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (mit und ohne Kondensat-Rinne)



**BLT 620 KBRUH (mit Zubehör).** Alle BLANCOTHERM K mit Umluft-Heizung verfügen über elektronischen Überhitzungsschutz gegen unerwünschtes Nachgaren.



**Hygienisch, praktisch, gut**

Die Luft im oberen Bereich wird indirekt über eine Labyrinthführung angezogen. Der Lüfter ist abgedeckt und somit geschützt vor Schmutzeintritt, direktes Einlaufen von Soßen wird verhindert.



**Heiße Luft für heiße Speisen**

Die spezielle Luftaustrittsöffnung sorgt für besonders gleichmäßige Luftverteilung im Inneren des Behälters. So bleiben auch größere Speisemengen nahezu gleichmäßig heiß.



**Sicherheit an erster Stelle**

Sicherheit für Gerät und Nutzer: Die Sicherheitstür lässt sich nur in einer fest definierten Stellung abnehmen, unbeabsichtigtes Abnehmen der Tür wird verhindert.

## Viel mehr als nur Transportieren: BLANCOTHERM K Toplader mit Silikon-Heizung.

BLANCOTHERM präsentiert Ihnen mit den beiden 320 KB Modellen innovative Toplader mit Silikon-Heizung.

Durch das integrierte Edelstahl-Inlet können die BLANCOTHERM 320 KB **direkt bestückt** oder als **Bain-Marie** genutzt werden.

Eine prima Idee von BLANCO, die auch dem Gourmet schmecken wird. Selbst sehr empfindliche Speisen können schonend warm gehalten werden.

- **Perfekt temperiert**

Das hochwertige Edelstahl-Inlet sorgt für eine optimale Wärmeübertragung der zuverlässigen Silikon-Heizung.

- **Ab in die Spülmaschine**

Die BLANCOTHERM 320 KB Modelle sind auch ohne Ausbau der Heizung spülmaschinentauglich (mit verschlossener Netzanschlussbuchse). Besser geht's nicht.

### BLANCOTHERM K Modelle mit Silikon-Heizung (Toplader):

Beheizbar mit Silikon-Heizung

- BLANCOTHERM 320 KB

Beheiz- und regelbar mit Silikon-Heizung

- BLANCOTHERM 320 KBR



**BLT 320 KB (mit Zubehör).** BLANCOTHERM K mit Silikon-Heizung können dank integriertem Edelstahl-Inlet direkt mit den Speisen bestückt werden – ohne extra Gastronom-Behälter.



#### Einfach zu bedienen

Sogar bei den Modellen ohne Temperaturregler sehen Sie dank der Betriebszustandsanzeige auf einen Blick, ob der BLANCOTHERM an das Stromnetz angeschlossen ist.



Auch mit gradgenau regelbarer Temperatur erhältlich!

# FEINSCHMECKER

**Ob kalt, ob warm – schmeckt stundenlang:**

**Unbeheizte BLANCOTHERM K für jeden Einsatzbereich.**

Bei allen BLANCOTHERM können Sie sich auf die erstklassigen Isolationseigenschaften verlassen. Auch die unbeheizten Modelle glänzen mit allerbesten Werten.

**So bleiben die Speisen auch nach Stunden appetitlich frisch.**

Bei Warmspeisen senkt sich die Temperatur um maximal 1,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bei Kaltspeisen hebt sich die Temperatur um maximal 0,5 °C pro Stunde (Ausnahme: BLT 160 K, 320 ECO, 320 ECO-C).

Bei längeren Transport- oder Lagerzeiten sorgt die Eutektische Platte (Zubehör, Seite 21) zusätzlich für optimale Kühlung.



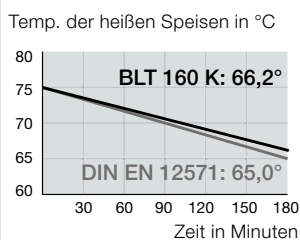
**BLANCOTHERM 620 KUF** (mit Zubehör)  
unbeheizt, oben mit Eutektischer Platte für extra lange Kühlung, Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar.



**BLANCOTHERM 620 KV** (mit Zubehör)  
unbeheizt, mit Stecktür

## Besser als von der Norm gefordert: Die Isolierung der BLANCOTHERM K

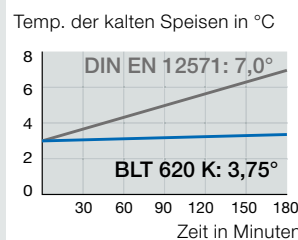
(Beispiel BLT 620, alle getesteten Modelle siehe Seiten 12 bis 15)



### Abkühlkurve bei heißen

#### Speisen:

Gemäß DIN EN 12571 (graue Linie) darf die Temperatur heiß eingefüllter Speisen (75 °C) innerhalb von drei Stunden höchstens auf 65 °C absinken. Beim BLT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden noch leckere 73,1° C heiß (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).



### Aufwärmkurve bei kalten

#### Speisen:

Um die Norm DIN EN 12571 (graue Linie) zu erfüllen, darf die Temperatur kalt eingefüllter Speisen (3 °C) innerhalb von drei Stunden auf maximal 7 °C ansteigen. Beim BLT 620 (blaue Linie) sind die Speisen nach drei Stunden sogar noch 3,75° C kalt (Prüfung unter Normbedingungen. Die Werte können in der Praxis je nach Arbeits- und Umgebungsbedingungen abweichen).



#### BLANCOTHERM 320 ECO

Das Einsteigermodell: unbeheizt, mit Klemmdeckel, leicht zu öffnen



#### Clever isoliert

Der doppelwandige Korpus und die Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für einen temperatursicheren Speisentransport.



#### Leicht zu entnehmen

Der Trick mit dem Klick beim BLANCOTHERM 620 KV: Durch den oben liegenden Verschluss können die Speisen leicht entnommen werden – auch wenn die Behälter dicht nebeneinander gestapelt sind.

## Der BLANCOTHERM ECO-C für reibungslose Transportlogistik beim Catering: Hohe Kapazität bei maximaler Flexibilität



**Sicherer Eingriff.** Die Aussparungen im BLANCOTHERM 320 ECO-C erleichtern das Einstapeln und Entnehmen von GN-Behältern und bieten den Fingern Platz zum sicheren Zupacken.



#### BLANCOTHERM 320 ECO-C

Für höchste Flexibilität bei der dezentralen Versorgung mit verschiedenen Menükomponenten.



**Stapelweise bestückbar.** Für maximale Kapazität lassen sich im BLANCOTHERM 320 ECO-C die GN-Behälter in verschiedenen Höhen und Größen neben- und übereinander stapeln.

# BLANCOTHERM K, UNBEHEIZT

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BLT 320 ECO	BLT 320 ECO-C	BLT 160 K Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 320 K
Bezeichnung	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 ECO-C	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 K
Ausführung	Unbeheizt, Toplader			
Maße L x B x H	630 x 415 x 345 mm	630 x 415 x 345 mm	634 x 430 x 230 mm	643 x 430 x 340 mm
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *oder deren Unterteilung	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht	7,0 kg	7,5 kg	7,0 kg	8,0 kg
Verschluss / Deckel	Verschluss mit Klemmdeckel, leicht zu öffnen und zu schließen		Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	Mit Eingriff-Öffnungen im Randbereich zur einfachen Entnahme der GN-Behälter	Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	Angeformte Kufen und Griffe		Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, stirnseitig angebracht	
		Besonders großer Innenraum zum Neben- und Übereinanderstapeln von GN-Behältern unterschiedlicher Größe und Tiefe		
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 
Material	Polypropylen, Polyamid	Polypropylen	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	<b>564 650</b>	<b>573 956</b>	<b>566 240</b> <b>574 526</b> <b>574 527</b> <b>574 528</b> <b>574 529</b>	<b>566 241</b> <b>574 530</b> <b>574 531</b> <b>574 532</b> <b>574 533</b>

\* Farbe der Beschlagteile



<b>BLT 420 K</b>	<b>BLT 620 KUS</b> Abb. mit Zubehör GN-Behälter	<b>BLT 620 KV</b> Abb. mit Zubehör GN-Behälter
BLANCOTHERM 420 K	BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KV
Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, Verschluss oben
663 x 445 x 470 mm	630 x 430 x 660 mm	630 x 430 x 660 mm
2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150
12,00 kg	15,0 kg	14,0 kg
Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		Verschluss oben
Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	Abnehmbare Stecktür	
11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern	12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht		
Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling	--	Verschluss oben, abnehmbare Stecktür – dadurch können die gestapelten bzw. nebeneinanderstehenden Behälter bei engen Raumverhältnissen problemlos geöffnet werden
Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 
Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
<b>573 514</b> <b>574 534</b> <b>574 535</b> <b>574 536</b> <b>574 537</b>	<b>566 243</b> <b>574 538</b> <b>574 539</b> <b>574 540</b> <b>574 541</b>	<b>564 358</b>

# BLANCOTHERM K, UNBEHEIZT



Modell	BLT 620 KUF Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KUF-F
Bezeichnung	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KUF-F
Ausführung	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür	Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür, fahrbar
Maße L x B x H	660 x 440 x 660 mm	710 x 440 x 831 mm
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150	
Gewicht	15,5 kg	25,0 kg
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet - Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	
Behälter-Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern	
Besonderheit	- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht - Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches Handling	
	--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)
Abkühlkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur heißer Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> <p><b>BLT 160 K: 66,2°</b> DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Zeit in Minuten</p>	<p>Temp. der heißen Speisen in °C</p> <p><b>BLT 160 K: 66,2°</b> DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Zeit in Minuten</p>
Aufwärmkurve gemäß DIN EN 12571 (Temperatur kalter Speisen nach drei Stunden, Erläuterungen siehe Seite 10)	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> <p><b>BLT 620 K: 3,75°</b> DIN EN 12571: 7,0°</p> <p>Zeit in Minuten</p>	<p>Temp. der kalten Speisen in °C</p> <p><b>BLT 620 K: 3,75°</b> DIN EN 12571: 7,0°</p> <p>Zeit in Minuten</p>
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	<b>564 365</b> <b>574 542</b> <b>574 543</b> <b>574 544</b> <b>574 545</b>	<b>569 262</b> <b>574 546</b> <b>574 547</b> <b>574 548</b> <b>574 549</b>





BLT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne	BLT 620 KF	BLT 620 KF mit Kondensat-Rinne
BLANCOTHERM 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne	BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KF mit Kondensat-Rinne
Unbeheizt, Frontlader mit Flügeltür, fahrbar	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, fahrbar	Unbeheizt, Frontlader mit Stecktür, fahrbar
747 x 440 x 831 mm	680 x 430 x 831 mm	747 x 430 x 831 mm
2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150		
25,7 kg	24,0 kg	24,7 kg
- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
- Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar	- Abnehmbare Stecktür	
- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht		
- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)		
- Mit Kondensat-Auffangrinne - Griffmulde stirnseitig oben in der Tür für einfaches Handling	--	- Mit Kondensat-Auffangrinne
Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 	Temp. der heißen Speisen in °C 
Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 	Temp. der kalten Speisen in °C 
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
573 317 574 550 574 551 574 552 574 553	564 350 574 554 574 555 574 556 574 557	573 316 574 558 574 559 574 560 574 561

## BLANCOTHERM K, **BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR** (TOPLADER MIT SILIKONHEIZUNG)

Die Tabelle mit Bestückungsbeispielen finden Sie auf Seite 23.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	<b>BLT 320 KB</b> Abb. mit Zubehör GN-Behälter	<b>BLT 320 KBR</b> Abb. mit Zubehör GN-Behälter
Bezeichnung	BLANCOTHERM 320 KB	BLANCOTHERM 320 KBR
Ausführung	Beheizbar, Toplader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Toplader
Maße L x B x H	643 x 430 x 375 mm	
Kapazität	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	
Gewicht	13,5 kg	
Elektrischer Anschluss	220–240 V (AC) / 50–60 Hz / 400 W	
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Energiesparende Silikonheizung</li> <li>- Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung (stirnseitig angebracht), der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann</li> </ul>	
	- Betriebsanzeige über Leuchtdiode	- Temperatur im Innern des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +95 °C
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch stirnseitig im Behälter liegende Edelstahl-Spannverschlüsse, die im Deckel einrasten	
Behälter-Innenraum	- Vertiefungen im Randbereich zur sicheren Aufnahme von Zwischenstegen	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spülmaschinentauglich bis maximal +96 °C durch verschließbare Netzanschlussbuchse</li> <li>- Innenbehälter aus Edelstahl ermöglicht Direktbestückung</li> <li>- Nass und trocken beheizbar (Temperaturverluste bei trockener Beheizung)</li> <li>- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht</li> </ul>	
	--	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gradweise Temperaturregelung von +40 °C bis +95 °C über digitalen Regler</li> <li>- Temperaturanzeige mit LED-Display</li> </ul>
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X6	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	<b>566 242</b> <b>574 563</b> <b>574 564</b> <b>574 565</b> <b>574 566</b>	<b>572 228</b> <b>574 567</b> <b>574 568</b> <b>574 569</b> <b>574 570</b>

# BLANCOTHERM K, **BEHEIZBAR / BEHEIZ- UND REGELBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



Modell	BLT 420 KBUH	BLT 420 KBRUH
Bezeichnung	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader
Maße L x B x H	692 x 445 x 470 mm	
Kapazität	2x GN 1/1-150	
Gewicht	16,0 kg	
Elektrischer Anschluss **	220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W	
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluft-Heiz-Modul</li> <li>- Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Betriebszustandsanzeige „Power“</li> <li>- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +85 °C</li> </ul>
Verschluss / Deckel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet</li> <li>- Flügeltür um 270° schwenkbar und abnehmbar</li> </ul>	
Behälter-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 11 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 31 mm zum Einschieben von GN-Behältern</li> </ul>	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht</li> <li>- Griffmulde links oben in der Tür für leichteres Umsetzen und verbessertes Handling des Behälters</li> <li>- Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +96 °C</li> <li>- Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling</li> </ul>	
	--	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gradweise Temperatur-Regulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler</li> <li>- Temperaturanzeige mit LED-Display</li> </ul>
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl	
Schutzart	IP X4	
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	<b>573 515</b> <b>574 571</b> <b>574 572</b> <b>574 573</b> <b>574 574</b>	<b>573 516</b> <b>574 575</b> <b>574 576</b> <b>574 577</b> <b>574 578</b>

\*\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## BLANCOTHERM K, **BEHEIZBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



Modell	BLT 620 KBUH Abb. mit Zubehör GN-Behälter	BLT 620 KBUH-F	BLT 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Bezeichnung	BLANCOTHERM 620 KBUH	BLANCOTHERM 620 KBUH-F	BLANCOTHERM 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne
Ausführung	Beheizbar, Frontlader	Beheizbar, Frontlader, fahrbar	
Maße L x B x H	692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
Kapazität	2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150		
Gewicht	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Elektrischer Anschluss **	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
Heizung / Temperaturbereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluft-Heiz-Modul</li> <li>- Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann</li> <li>- Betriebszustandsanzeige „Power“</li> <li>- Elektronische Temperaturbegrenzung auf max. +90 °C</li> </ul>		
Verschluss / Deckel	- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
Behälter- Innenraum	- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal 96 °C</li> <li>- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht</li> <li>- Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling</li> </ul>		
	--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Material	Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
Schutzart	IP X4		
Best-Nr. * grau blau rot grün gelb	<b>572 536</b> <b>574 579</b> <b>574 580</b> <b>574 581</b> <b>574 582</b>	<b>573 314</b> <b>574 583</b> <b>574 584</b> <b>574 585</b> <b>574 586</b>	<b>573 318</b> <b>574 587</b> <b>574 588</b> <b>574 589</b> <b>574 590</b>







# BLANCOTHERM K, **BEHEIZ- UND REGELBAR** (FRONTLADER MIT UMLUFTHEIZUNG)



BLT 620 KBRUH	BLT 620 KBRUH-F	BLT 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
BLANCOTHERM 620 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne
Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader	Beheizbar, regelbar, mit Temperaturanzeige, Frontlader, fahrbar	
692 x 440 x 660 mm	742 x 440 x 831 mm	747 x 440 x 831 mm
2x GN 1/1-200 oder 3x GN 1/1-150		
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluft-Heiz-Modul</li> <li>- Temperatur im Inneren des Behälters ist gradweise regelbar von +40 °C bis +85 °C</li> <li>- Elektroanschluss mit Netzsteckerkupplung, der durch Spezialdrehverschluss wasserdicht verschlossen werden kann</li> </ul>		
- Verschluss durch längsseitig im Behälter liegenden Edelstahl-Spannverschluss, der in der Tür einrastet		
- 12 Paar angeformte Auflagesicken mit einem Sickenabstand von 39 mm zum Einschieben von GN-Behältern		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ohne Tür spülmaschinentauglich bis maximal +96 °C</li> <li>- Ergonomisch geformte Edelstahl-Tragebügel mit Kunststoff-Tragegriffen, längsseitig angebracht</li> <li>- Gradweise Temperaturregulierung von +40 °C bis +85 °C über digitalen Regler</li> <li>- Temperaturanzeige mit LED-Display</li> <li>- Griffmulde links oben in der Tür für einfaches Handling</li> </ul>		
--	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8)	- Fahrbar (4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei nach DIN 18867-8) - Mit Kondensat-Auffangrinne
Polypropylen, Polyamid, Edelstahl		
IP X4		
<b>572 537</b> <b>574 591</b> <b>574 592</b> <b>574 593</b> <b>574 594</b>	<b>573 315</b> <b>574 595</b> <b>574 596</b> <b>574 597</b> <b>574 598</b>	<b>573 319</b> <b>574 599</b> <b>574 600</b> <b>574 601</b> <b>574 602</b>

## ZUBEHÖR



Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	<b>ROLA 13</b> Ausgabe-Rolli mit Deckelablage	1 St. BLT 160 K oder 1 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0  Trag- fähigkeit 25 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff stahlverzinkt	<b>572 341</b>  <b>572 342</b>
	<b>ROLLI-100</b> Transport-Rolli	4 St. BLT 160 K oder 3 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159	4,5  Trag- fähigkeit 130 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm stahlverzinkt	<b>568 236</b>
	<b>ROLLI-125</b> Transport-Rolli	4 St. BLT 160 K oder 3 St. 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187	4,5  Trag- fähigkeit 180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff	<b>568 237</b>
ohne Abbildung	<b>Schubstange</b> zum besseren Schieben	ROLLI-100 oder ROLLI-125	--	--	--	<b>568 926</b>

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	<b>BTA 3</b> Transport- und Ausgabewagen	2 St. BLT 160 K oder 2 St. BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	1070 x 780 x 840/230/300	31,0  Trag- fähigkeit 150 kg  max. Belas- tung je Bord 100 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff stahlverzinkt	<b>572 325</b>  <b>572 326</b>
	<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C) aus Kunststoff, gastronomgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	<b>568 136</b>
		BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K	483 x 283 x 36	4,2	--	<b>569 315</b>
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronomgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	<b>573 332</b>
	<b>Einschubrahmen</b> aus Edelstahl für Gastronorm-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder BLT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	--	<b>564 352</b>
	<b>ST 3</b> GN-Steg aus Edelstahl für Behälter-Zusammenstel- lung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 325 mm	--	--	<b>550 650</b>
	<b>ST 5</b> GN-Steg aus Edelstahl, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstel- lung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen	Länge: 530 mm	--	--	550 651

## ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
	<b>Spezialstift</b> abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menü- karten	alle BLT K	--	--	--	<b>564 361</b>
	<b>BLANCOTHERM- Menükarte</b> ohne Beschriftung	alle BLT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	--	<b>564 353</b>
	<b>Menükarten-Box</b> Kartenbox für BLANCOTHERM- Menükarten (Kapazität: 25 Stück)	alle BLT K	--	--	--	<b>564 355</b>

## OPTIONEN

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Farbe
	<b>Farbige Beschlagteile</b>	Alle BLT K (außer BLT 320 ECO, BLT 320 ECO-C, BLT 620 KV)	<b>grau</b>
			<b>blau</b>
			<b>rot</b>
			<b>grün</b>
			<b>gelb</b>
	<b>Kundenlogo</b> per Lasergravur jeweils beidseitig auf der Trägerplatte bei den Griffen, auf allen Farben der Beschlagteile möglich	Alle BLT K (außer BLT 320 ECO, BLT 320 ECO-C)	



# BESTÜCKUNGSBEISPIELE

## Beispiele für Bestückung BLANCOTHERM 160 K, BLANCOTHERM 320 K



Für ein  
3-Komponenten-Menü:  
2 x GN 1/4 100 mm tief  
1 x GN 1/2 100 mm tief  
1 Steg ST 3  
(ca. 14 Menüs)

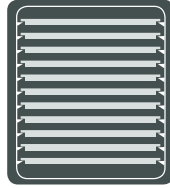
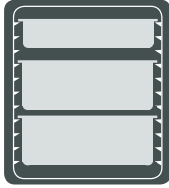


Für ein  
4-Komponenten-Menü:  
2 x GN 1/6 100 mm tief  
2 x GN 1/3 100 mm tief  
2 Stege ST 3  
(ca. 10 Menüs)

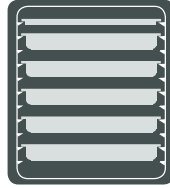
## Beispiele für Bestückung BLANCOTHERM 420 K

Für ein  
3-Komponenten-Menü:

1 x GN 1/1-65,  
2 x GN 1/1-100  
(ca. 40 Menüs)



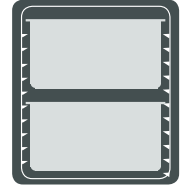
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,  
5 x GN 1/1-40



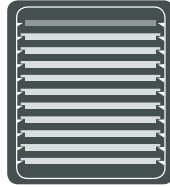
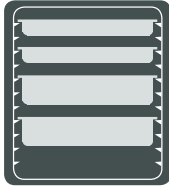
2 x GN 1/1-20,  
3 x GN 1/1-65,



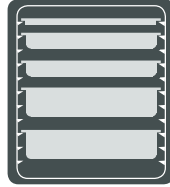
2 x GN 1/1-150

Für ein  
4-Komponenten-Menü:

2 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-65  
(ca. 30 Menüs)



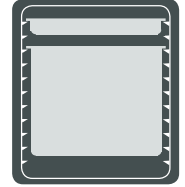
1 Kühlelement,  
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,  
2 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-20,  
1 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-100

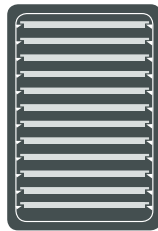
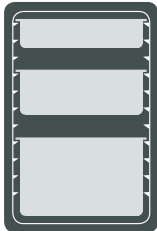


1 x GN 1/1-40,  
1 x GN 1/1-200

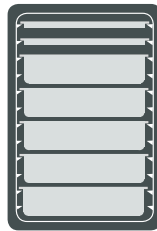
## Beispiele für Bestückung BLANCOTHERM 620 K

Für ein  
3-Komponenten-Menü:

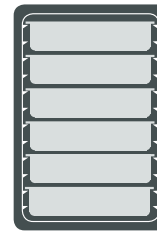
1 x GN 1/1-65,  
1 x GN 1/1-100,  
1 x GN 1/1-200  
(ca. 60 Menüs)



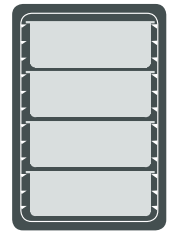
12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,  
5 x GN 1/1-65



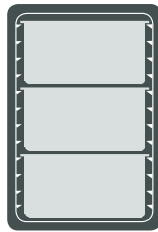
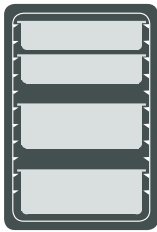
6 x GN 1/1-65



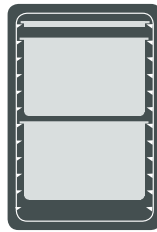
4 x GN 1/1-100

Für ein  
4-Komponenten-Menü:

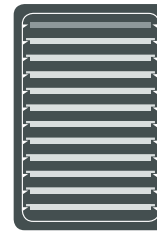
2 x GN 1/1-65,  
2 x GN 1/1-100  
(ca. 40 Menüs)



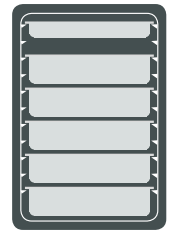
3 x GN 1/1-150



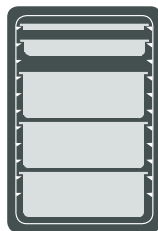
1 x GN 1/1-20,  
2 x GN 1/1-200



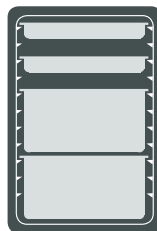
1 Kühlelement,  
11 x GN 1/1-20



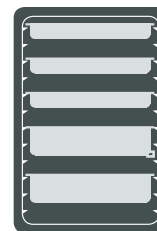
1 x GN 1/1-40,  
5 x GN 1/1-65



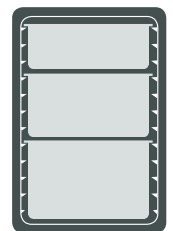
1 x GN 1/1-20,  
1 x GN 1/1-40,  
3 x GN 1/1-100,



2 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-150,



3 x GN 1/1-40,  
2 x GN 1/1-65,



1 x GN 1/1-100,  
1 x GN 1/1-150,  
1 x GN 1/1-200

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Railway

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# TABLETT- TRANSPORTWAGEN

Für sichere und hygienische Speisenverteilung im Tablettssystem.

# STARKE UNTERSTÜTZUNG.

Die **Tablett-Transportwagen** von BLANCO Professional.

Souveräner Auftritt in ausgezeichnetem Design: strapazierfähig, hochwertig und formvollendet.

Vier ergonomische Schiebegriffe mit großzügigem Griffdurchmesser erleichtern den Transport – egal, in welche Richtung es gehen soll.

Der extrabreite, umlaufende Stoßschutz bietet Schutz für Wagen und Mobiliar und für die Hände beim Schieben durch schmale Gänge und Türen.



Die Tablett-Transportwagen (TTW) von BLANCO Professional packen ordentlich mit an: Die fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablett. Vier extra lange Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische

Griffhöhe für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren – unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen. Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand. Das spart Ihnen wertvolle Zeit.

**Qualität, die sich sehen lassen kann:  
BLANCO Tablett-Transportwagen  
– für sichere und hygienische  
Speisenverteilung im Tablettsystem.**

## Überzeugend von außen und von innen: Qualität der Marke BLANCO.



### Hochwertige Materialien

BLANCO Tablett-Transportwagen werden aus hochwertigem Edelstahl (Werkstoff 1.403) gefertigt. Die mikrolierte Oberfläche ist extrem resistent gegen Verschmutzungen und Keime.



### Getrennte Fächer

Alle Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden, auch bei den 3-türigen Modellen. Das erleichtert die Entnahme der Tablett und hilft, die Temperaturen im Innenraum möglichst lange konstant zu halten.



### Tiefgezogene Auflagesicken

Unsere tiefgezogenen Sickenwände mit integrierter Kippsicherung bestehen aus einem Stück – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert Ihnen die Reinigung, minimiert die Verletzungsgefahr und schont die Tablett.

# COOL.

## BLANCO Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung.

Bei BLANCO Professional werden die Kühlelemente direkt in den Türen platziert – einfach die Kühlelemente (Eutektische Platten) in die Halterungen an den Türinnenseiten einschieben, fertig!

Durch dieses Konstruktionsprinzip ist der Innenraum komplett mit geschlossenen Sickenwänden ausgestattet. Bei Bestückung und Entnahme der Tablettts können Sie jedes Schrankfach einzeln öffnen.

Für Sie bedeutet das: Kein unerwünschter Luftaustausch zwischen den Fächern, besserer Temperaturerhalt, schnelle Zugänglichkeit der Kühlelemente, leichtere Reinigung und bessere Hygiene – weil BLANCO Professional einfach weiterdenkt.



**TTW-PK 20-115 DZE**  
Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert, für Euronorm-Tabletts

## TABLETT-TRANSPORTWAGEN ZUR PASSIVEN KÜHLUNG MIT EUTEKTISCHEN PLATTEN



Für Euronorm-Tablets	TTW-PK 16-115 DZE	TTW-PK 20-115 DZE	TTW-PK 24-115 DDE	TTW-PK 30-115 DDE
Ausführung	Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert, für Euronorm-Tablets			
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (<u>nicht</u> im Lieferumfang enthalten)</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Eutektische Platten	Mit 2 Eutektischen Platten	Mit 4 Eutektischen Platten	Mit 3 Eutektischen Platten	Mit 6 Eutektischen Platten
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Euronorm-Tablets, Längseinschub	20 Euronorm-Tablets, Längseinschub	24 Euronorm-Tablets, Längseinschub	30 Euronorm-Tablets, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1122 x 783 x 1406 mm	1122 x 783 x 1636 mm	1554 x 783 x 1406 mm	1554 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	119 kg	133 kg	164 kg	179 kg
Best.-Nr.	<b>573 722</b>	<b>573 725</b>	<b>573 728</b>	<b>573 731</b>

## TABLETT-TRANSPORTWAGEN ZUR PASSIVEN KÜHLUNG MIT EUTEKTISCHEN PLATTEN



Für Gastronorm-Tabletts	TTW-PK 16-115 DZG	TTW-PK 20-115 DZG	TTW-PK 24-115 DDG	TTW-PK 30-115 DDG
Ausführung	Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung, doppelwandig, isoliert, für Gastronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (<u>nicht</u> im Lieferumfang enthalten)</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Eutektische Platten	Mit 2 Eutektischen Platten	Mit 4 Eutektischen Platten	Mit 3 Eutektischen Platten	Mit 6 Eutektischen Platten
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1032 x 783 x 1406 mm	1032 x 783 x 1636 mm	1419 x 783 x 1406 mm	1419 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	113 kg	125 kg	153 kg	171 kg
Best.-Nr.	<b>573 734</b>	<b>573 737</b>	<b>573 740</b>	<b>573 743</b>



## TABLETT-TRANSPORTWAGEN, **DOPPELWANDIG, ISOLIERT**



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 DEU	TTW 20-115 DEU	TTW 32-115 DZU	TTW 40-115 DZU
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts			
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Flügelüren/Schrankräume	1/1	1/1	2/2	2/2
Kapazität	16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	870 x 956 x 1406 mm	870 x 956 x 1636 mm	1452 x 956 x 1406 mm	1452 x 956 x 1636 mm
Gewicht (kg)	92 kg	102 kg	138 kg	158 kg
Best.-Nr.	<b>573 745</b>	<b>573 747</b>	<b>573 749</b>	<b>573 751</b>

## TABLETT-TRANSPORTWAGEN, **DOPPELWANDIG, ISOLIERT**



Für Euronorm-Tabletts	TTW 16-115 DZE	TTW 20-115 DZE	TTW 24-115 DDE	TTW 30-115 DDE
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, für Euronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Eutektische Platten	Mit 2 Eutektischen Platten			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1122 x 783 x 1406 mm	1122 x 783 x 1636 mm	1554 x 783 x 1406 mm	1554 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	111 kg	124 kg	151 kg	166 kg
Best.-Nr.	<b>573 721</b>	<b>573 724</b>	<b>573 727</b>	<b>573 730</b>
Für Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 DZG	TTW 20-115 DZG	TTW 24-115 DDG	TTW 30-115 DDG
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, für Gastronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Eutektische Platten	Mit 2 Eutektischen Platten			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1032 x 783 x 1406 mm	1032 x 783 x 1636 mm	1419 x 783 x 1406 mm	1419 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	106 kg	118 kg	143 kg	159 kg
Best.-Nr.	<b>573 733</b>	<b>573 736</b>	<b>573 739</b>	<b>573 742</b>

## TABLETT-TRANSPORTWAGEN, EINWANDIG



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 EEU	TTW 20-115 EEU	TTW 32-115 EEU	TTW 40-115 EEU
Ausführung	Tablett-Transportwagen, einwandig, für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts			
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Flügelüren/Schrankräume	1/1	1/1	2/2	2/2
Kapazität	16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	870 x 956 x 1406 mm	870 x 956 x 1636 mm	1452 x 956 x 1406 mm	1452 x 956 x 1636 mm
Gewicht (kg)	71 kg	79 kg	109 kg	129 kg
Best.-Nr.	<b>573 744</b>	<b>573 746</b>	<b>573 748</b>	<b>573 750</b>

## TABLETT-TRANSPORTWAGEN, EINWANDIG



Für Euronorm-Tabletts	TTW 16-115 EZE	TTW 20-115 EZE	TTW 24-115 EDE	TTW 30-115 EDE
Ausführung	Tablett-Transportwagen, einwandig, für Euronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1122 x 783 x 1406 mm	1122 x 783 x 1636 mm	1554 x 783 x 1406 mm	1554 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	93 kg	103 kg	127 kg	141 kg
Best.-Nr.	<b>573 720</b>	<b>573 723</b>	<b>573 726</b>	<b>573 729</b>
Für Gastronorm-Tabletts	TTW 16-115 EZG	TTW 20-115 EZG	TTW 24-115 EDG	TTW 30-115 EDG
Ausführung	Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, für Gastronorm-Tabletts			
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9</li> <li>- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm</li> <li>- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen</li> <li>- Robuster umlaufender Stoßschutz</li> <li>- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt</li> </ul>			
Flügeltüren/Schrankräume	2/2	2/2	3/3	3/3
Kapazität	16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub
Sickenabstand	115 mm	115 mm	115 mm	115 mm
Maße L x B x H (mm)	1032 x 783 x 1406 mm	1032 x 783 x 1636 mm	1419 x 783 x 1406 mm	1419 x 783 x 1636 mm
Gewicht (kg)	89 kg	98 kg	119 kg	134 kg
Best.-Nr.	<b>573 732</b>	<b>573 735</b>	<b>573 738</b>	<b>573 741</b>

# ZUBEHÖR

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.
ohne Abbildung	<b>Eutektische Platte</b> (-12 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	<b>573 332</b>
	<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	<b>568 136</b>
	<b>Sickenabstand 105 mm mit Kippsicherung</b> , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	alle TTW (nicht möglich bei TTW-PK)	-
	<b>Sickenabstand 115 mm ohne Kippsicherung, für Kompakt-Tabletts</b> , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	TTW für EN-Tabletts; TTW für EN- und GN-Tabletts	-
	<b>Zugdeichsel und Kupplung aus CNS</b> , an der Stirnseite arretierbar. Bei Bestellung bitte angeben, ob Zugdeichsel links oder rechts (nur bei Rollenordnung A möglich)	alle TTW	-
	<b>Antistatikband</b>	alle TTW	-
	<b>Umlaufende, gefräste Stoßschutzleiste aus PE</b>	TTW für 16/20 EN-Tabletts; TTW für 16/20 GN-Tabletts	-
		TTW für 24/30 EN-Tabletts; TTW für 24/30 GN-Tabletts	-
		TTW für 16/20 EN- und GN-Tabletts	-
		TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts	-
<b>Zusätzlicher, gefräster Stoßschutz am Dach</b>	alle TTW	-	
<b>Umlaufende Galerie</b> aus CNS, 50 mm hoch, auf Gehrung verschweißt	TTW 16/20	-	
	TTW 24/30/32/40	-	
<b>Rollen</b>			
Rollenanordnung	Bezeichnung	für Modell	
Rollenanordnung A 	<b>Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW	
	<b>Stahlverzinkte Rollen, ø 200 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle TTW	
	<b>Stahlverzinkte Rollen, ø 200 mm</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW	
	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm</b> , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW	
	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm</b> , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW	
Rollenanordnung D 	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm</b> , <b>Rollenanordnung D:</b> 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts	
	<b>Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm</b> , <b>Rollenanordnung D:</b> 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts	

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.com

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# REGALWAGEN

Die große Flotte für einen sicheren Speisentransport



← Glatte Oberflächen  
für einfache Reinigung und  
maximale Hygiene

← Durchschubsicherung  
auf beiden Seiten

← Maximale Stabilität  
durch verschweißte  
Querverstrebungen  
auf beiden Seiten



# GUTE FAHRT

**Regalwagen von BLANCO Professional. Qualität macht das Rennen.**

BLANCO Regalwagen überzeugen durch die ideale Kombination aus Stabilität und Mobilität, denn auch Speisen wollen sicher von A nach B kommen.

Besonders im Detail zeigt sich die hochwertige Verarbeitung: Die Rohrbügel haben eine glatte Oberfläche, das heißt, keine Einzüge, keine Schmutzkanten, mehr Hygiene und mehr Design.

Bestücken, Lagern, Transportieren und Ausgeben! BLANCO Regalwagen sind perfekt für den multifunktionalen Einsatz und bieten reichlich Platz für GN-Behälter, GN-Bleche, GN-Tabletts und GN-Roste.

Wählen Sie aus 19 Modellen und dem sinnvollen Zubehörprogramm von Verkleidungen in Edelstahl und Resopal bis hin zu Staubschutz- und Isolierhauben.

Freuen Sie sich auf eine starke Flotte, die für jeden Anlass das passende Modell bietet.

**BLANCO Regalwagen:  
Serienmäßig mit langer Lebensdauer.**



#### **Rundum Stabilität**

Der robuste umlaufende Bodenrahmen ist ein zusätzlicher Stabilitätsfaktor. Zudem schützt er die Auflageschienen vor Deformierung.



#### **Sicherheit zuerst**

Das spezielle U-Profil der Auflageschienen fungiert als integrierte Kippsicherung.



#### **Quer verbunden**

Querverstrebungen erhöhen die Gesamtstabilität. Dank ihrer versetzten Anordnung können alle Auflageschienen genutzt werden.



#### **Glatte Oberfläche**

Rohrbügel ohne Einzüge. Das sorgt nicht nur für ein schönes, funktionelles Design, sondern auch für maximale Hygiene, da es keine Schmutzkanten gibt.



#### **Auch unterwegs sicher**

Die Durchschubsicherung ist beidseitig angebracht und sorgt somit in jeder Richtung für einen sicheren Transport.



#### **Stoßschutz serienmäßig**

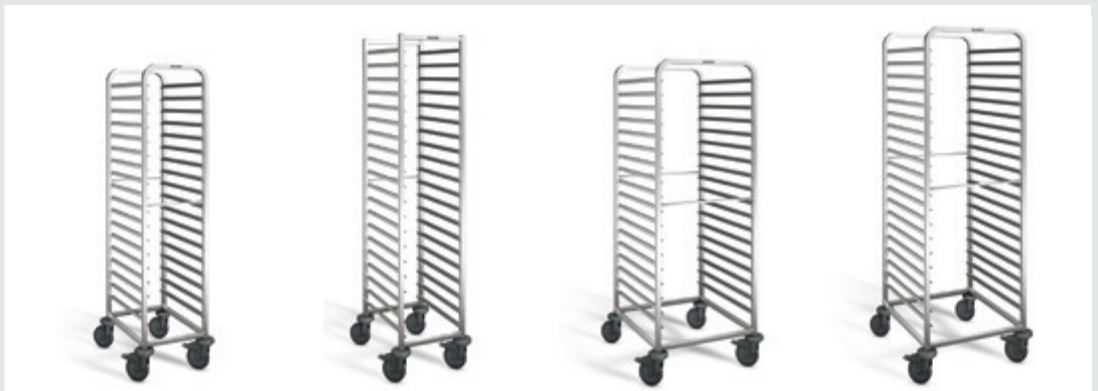
Alle Regalwagen sind mit starkem Stoßschutz ausgestattet. Sie bewahren Wagen und Inventar vor Beschädigungen.

## BLANCO REGALWAGEN



Modell	RWRA 850 Regalwagen	RWRA 851 Regalwagen	RWRA 852 Regalwagen	RWR 751 Regalwagen
Besonderheit	mit Arbeitsplatte		2-teilig, mit Arbeitsplatte	
Maße (L x B x H)	460 x 613 x 845 mm	662 x 733 x 845 mm	820 x 613 x 845 mm	662 x 733 x 845 mm
Auflagenpaare	8 Paar		16 Paar	7 Paar
Auflagenabstand	73 mm			
Kapazität	8 GN 1/1 oder 16 GN 1/2	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	16 GN 1/1 oder 32 GN 1/2	7 GN 2/1 oder 14 GN 1/1
Gewicht (Kunststoffrollen)	15 kg	20 kg	22 kg	16 kg
Tragfähigkeit	100 kg	200 kg	180 kg	200 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>572 926</b>	Kunststoff* <b>572 928</b>	Kunststoff* <b>572 930</b>	Kunststoff* <b>572 932</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>572 925</b>	stahlverzinkt <b>572 927</b>	stahlverzinkt <b>572 929</b>	stahlverzinkt <b>572 931</b>

\* rostfrei gem. DIN 18867-8



Modell	RWR 160 Regalwagen	RWR 160-20 Regalwagen	RWR 161 Regalwagen	RWR 161-20 Regalwagen
Maße (L x B x H)	460 x 613 x 1645 mm	460 x 613 x 1800 mm	662 x 733 x 1645 mm	662 x 733 x 1800 mm
Auflagenpaare	18 Paar	20 Paar	18 Paar	20 Paar
Auflagenabstand	73 mm	75 mm	73 mm	75 mm
Kapazität	18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2	20 GN 1/1 oder 40 GN 1/2	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	20 GN 2/1 oder 40 GN 1/1
Gewicht (Kunststoffrollen)	15 kg	19 kg	25 kg	
Tragfähigkeit	200 kg			
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>572 934</b>	Kunststoff* <b>572 303</b>	Kunststoff* <b>572 936</b>	Kunststoff* <b>572 304</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>572 933</b>	stahlverzinkt <b>568 497</b>	stahlverzinkt <b>572 935</b>	stahlverzinkt <b>568 498</b>

\* rostfrei gem. DIN 18867-8

## BLANCO REGALWAGEN



Modell	RWRR 161 Regalwagen	RWRE 161 Regalwagen	RWR-VP 163 Regalwagen	RWR SK-161 Regalwagen
Besonderheit	im leeren Zustand raumsparend ineinander zu schieben	für Einfahrkühlschränke	zum Lagern und Bereitstellen von vorportionierten und abgedeckelten Kaltkomponenten	Salat- und Dessert-Ausgabewagen mit Entnahmeklappen
Maße (L x B x H)	662 x 734 x 1645 mm	587 x 658 x 1645 mm	671 x 832 x 1675 mm	662 x 733 x 1645 mm
Auflagenpaare	18 Paar		12 Paar	5 Paar + 9 Paar
Auflagenabstand	73 mm		115 mm	115 mm + 73 mm
Kapazität	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	24 EN Tablett	14 GN 2/1-20 oder 14 BZG 2/1-20
Gewicht (Kunststoffrollen)	25 kg		18 kg	30 kg
Tragfähigkeit	200 kg		240 kg	200 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>572 938</b>	Kunststoff* <b>572 940</b>	Kunststoff* <b>572 923</b>	Kunststoff* <b>572 944</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>572 937</b>	stahlverzinkt <b>572 939</b>	stahlverzinkt <b>572 945</b>	stahlverzinkt <b>572 943</b>

\* rostfrei gem. DIN 18867-8

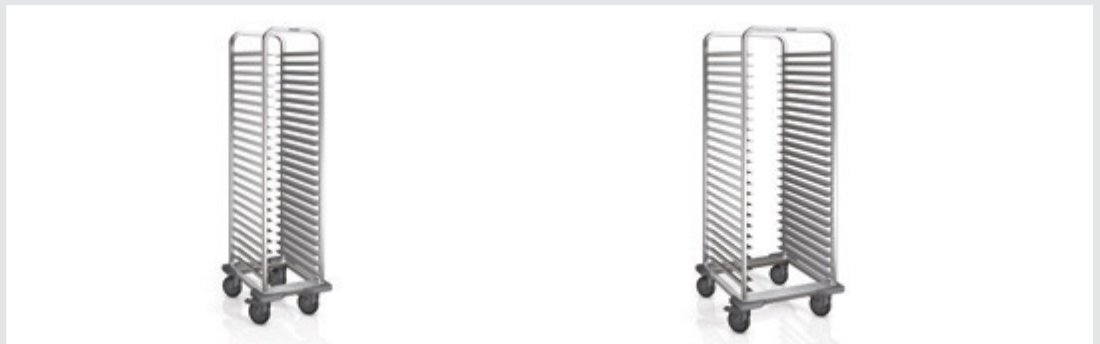
Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

## BLANCO REGALWAGEN FÜR DEN EINSATZ BEI COOK & CHILL / MIT EUTEKTISCHEN PLATTEN



Modell	RWR 2 Regalwagen	RWR 3 Regalwagen	RWR 2-A Regalwagen	RWR 3-A Regalwagen
Besonderheit	2-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	3-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	2-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	3-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern
Maße (L x B x H)	812 x 625 x 900 mm	1165 x 625 x 900 mm	812 x 625 x 1200 mm	1165 x 625 x 1200 mm
Auflagenpaare	6 Paar + 2 Paar	9 Paar + 3 Paar	6 Paar + 2 Paar + 2 Paar im Aufsatz	9 Paar + 3 Paar + 3 Paar im Aufsatz
Auflagenabstand	165 mm			
Kapazität	8 GN 1/1	12 GN 1/1	10 GN 1/1	15 GN 1/1
Gewicht (Kunststoffrollen)	17 kg	23 kg	22 kg	31 kg
Tragfähigkeit	60 kg	70 kg		80 kg
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>572 305</b>	Kunststoff* <b>572 306</b>	Kunststoff* <b>572 307</b>	Kunststoff* <b>572 308</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>568 432</b>	stahlverzinkt <b>568 446</b>	stahlverzinkt <b>568 403</b>	stahlverzinkt <b>568 416</b>

\* rostfrei gem. DIN 18867-8



Modell	RWR-EP 23 Regalwagen	RWR-EP 46 Regalwagen
Besonderheit	zum Transport und zur Lagerung von Eutektischen Platten im Kühlhaus	
Maße (L x B x H)	464 x 619 1675 mm	668 x 739 x 1675 mm
Auflagenpaare	23 Paar	
Auflagenabstand	58 mm	
Kapazität	23 Eutektische Platten (Längseinschub)	46 Eutektische Platten (Quereinschub)
Gewicht (Kunststoffrollen)	31 kg	39 kg
Tragfähigkeit	200 kg	
Rollenausführung	ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff* <b>573 962</b>	Kunststoff* <b>573 963</b>

\* rostfrei gem. DIN 18867-8

## ZUBEHÖR

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	<b>Staubschutzhaube für Regalwagen</b>	<b>Staubschutzhaube</b> , bestehend aus durchsichtigem und reißfestem PE, 200 µ, 5-seitiger Schutz, mit Klettverschluss	RWR 160	<b>573 717</b>
			RWR 161	<b>568 772</b>
			RWRR 161	<b>568 757</b>
			RWRR 162	<b>573 018</b>
			RWR-VP 163	<b>568 773</b>
	<b>Isolierhaube für Regalwagen</b>	<b>Isolierhaube</b> , Innen- und Außenseite aus lebensmitteltauglichem und reißfestem PE, 300 µ, Füllung: 3 mm dickes PP, beidseitig aluminisiert, 5-seitiger Schutz (Füllung: 3 mm dickes PP), mit Klettverschluss, (nicht geeignet für RWR mit Verkleidung)	RWR 160	<b>568 774</b>
			RWR 161	<b>568 775</b>
			RWRR 161	<b>568 905</b>
			RWRR 162	<b>568 776</b>
			RWR-VP 163	<b>573 017</b>
	<b>Verkleidung aus CNS</b>	<b>Verkleidung</b> 2- oder 3-seitig aus CNS	alle RWR	<b>Bitte bei Bestellung angeben</b>
	<b>Resopal-Verkleidung</b>	<b>Verkleidung</b> 2- oder 3-seitig aus Resopal	alle RWR,  nicht erhältlich für: RWRR 161 RWRE 161 RWR SK 161	
	<b>Abdeckung</b>	<b>Wagendach</b> aus CNS	RWR 160 RWR 161 RWR 162	
	<b>Schiebegriff</b>	<b>Schiebegriff</b> aus CNS	RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A, RWR 160, RWR 160-20, RWR 161, RWR 161-20, RWR 162	
	<b>Transportsicherungsbügel</b>	Transportsicherungsbügel aus CNS	RWR 160, RWR 161, RWR 162, RWR-VP 163, RWR 160-20, RWR 161-20, RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852, RWR 751	

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.com

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# BLANCO BANKETTWAGEN

**Perfekt** parken, punktgenau servieren.

**INHALT**

BLANCO Bankettwagen	4
Für warme und kalte Speisen	6
Bestückungsbeispiele	8
Maximal-Bestückung	9
Qualität im Detail	10

**Produktübersicht**

BLANCO Bankettwagen,	
– beheizt	12
– gekühlt	14
Zubehör und Optionen	15





# IMMER WILLKOMMEN.

Die **BLANCO Bankettwagen** – zur richtigen Zeit am richtigen Ort.

Auf dem Weg von der Küche bis zum Gast vergeht oft eine Menge Zeit. Die größte Herausforderung ist dabei das Beibehalten der Speisenqualität.

Gut, wenn Ihnen dann die ausgereifte Technik der Bankettwagen von BLANCO zur Seite steht.

BLANCO Bankettwagen verfügen über zuverlässige Umlufttechnik zum Warm und Kalthalten, die auch im Dauereinsatz Höchstleistungen bringt.

**Heiß oder kalt: Mit BLANCO Bankettwagen kommt's an wie frisch aus der Küche.**



# ZUVERLÄSSIG, ROBU

Qualität von **BLANCO** ist unverwechselbar und die praxisorientierte Technik in jeder Hinsicht auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.



# JUST, SCHÖN.

Die Bankettwagen-Familie von BLANCO Professional erfüllt höchste Ansprüche an Design, Funktionalität und Ergonomie.

Schon der Anblick macht Appetit: Mit ihrem klaren Design und dem souveränen Erscheinungsbild machen die Bankettwagen von BLANCO Professional in jedem Ambiente eine gute Figur.

BLANCO Bankettwagen sehen nicht nur unerschämmt gut aus: Gradgenaue Temperatur-Regulierung und hervorragende Isoliereigenschaften halten die Qualität von Speisen auf höchstem Niveau – selbst bei längeren Standzeiten. Egal, ob beim festlichen Tellerbankett oder beim Einsatz von GN-Behältern im Kantinen- und Bufettbetrieb.

## Hat alles, was die Arbeit leichter macht.

- Die Schiebegriffe machen ihn leicht manövrierbar. Mit ihrem großzügigen Griffdurchmesser liegen sie besonders gut in der Hand.
- Einfaches Einstellen und Überwachen der Temperatur durch das benutzerfreundliche Design des digitalen Reglers.
- Breite Stoßleisten an den Stirnseiten des Wagens schützen die Hände beim Durchfahren von Türen und schmalen Gängen.

## Alles lecker. Auch bei großen Mengen.

- Zuverlässige Kontrolle durch leistungsstarke, gradgenau regulierbare Umluft-Kühlung bzw. -Heizung.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung: Abstandhalter an der Rückwand sorgen dafür, dass die Umluft im Innenraum rundum zirkulieren kann.
- Die umluftbeheizbaren Bankettwagen können mit Feuchtluft oder trocken beheizt werden – ganz wie es den Speisen am besten bekommt.



**reddot design award  
winner 2011**

**Funktion und Form,  
die überzeugen:  
Die BLANCO Bankett-  
wagen wurden mit  
dem begehrten  
„red dot design award“  
ausgezeichnet.**

# KÜHL-WAGEN.

Im **BLANCO Bankettwagen mit Umluft-Kühlung** bleibt Kaltes schön frisch.

Ob Salat oder Pudding, Sorbet oder Parfait: im großen, gradgenau regelbaren Kühltemperatur-Bereich lässt sich von +8 °C bis -10 °C jede Anforderung genauestens regeln. Gleichmäßige, leistungsstarke Umluftkühlung sorgt für die Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperaturen.



**Intelligente Technik, clever verpackt: Die kleine, hocheffiziente Kühlmaschine ist sicher im Wageninneren integriert. So haben Sie beim Transport maximale Bodenfreiheit und die Technik ist sicher geschützt – sogar beim Überfahren von Schwellen und Bodenunebenheiten.**

# WÄRME-SPEICHER.

Und im **BLANCO Bankettwagen mit Umluft-Heizung** bleibt Warmes lecker.



Suppe muss heiß sein – Gemüse nur warm, sonst zerfällt es. Warme Gerichte brauchen unterschiedliche Temperaturen um appetitlich auf den Tisch zu kommen. Das geschlossene Umluft-Heizsystem lässt sich exakt aufs Grad von +30 °C bis +90 °C einstellen.

Leistungsstark erreicht die Umluftheizung die Maximaltemperatur in nur 15 Minuten. Beheizt werden können die Wagen wahlweise trocken oder feucht.

Die Feuchtluftbeheizung schafft ein thermostatisch geregeltes Innenraumklima und optimiert die Wärmeübertragung auf die Speisen. Das Austrocknen kann verhindert werden. Der Wassertank hält für ca. 5 bis 6 Stunden. Er lässt sich schnell und einfach nachfüllen. Die umluftbeheizten Modelle BW 22 und BW 36 können ganz nach Wunsch mit oder ohne Mittelwand verwendet werden.

**Maximal  
flexible  
Bestückung**

**Die einzigartige, halbhohe Mittelwand ermöglicht Ihnen den gleichzeitigen Einsatz von durchgehenden Rosten (1084 x 650 mm) und GN-Behältern oder kleineren Gastro-norm-Rosten.**

# FREIE MENÜWAHL.

## Bestückung der Bankettwagen – ganz variabel.

Zum Einstellen von Tellern oder Schüsseln wird er mit Rosten verwendet. Speisen, die in GN-Behältern zwischengelagert sind werden direkt eingeschoben.

BLANCO Bankettwagen gibt es wahlweise mit 75 mm oder 115 mm Sickenabstand – so stehen bei gleicher Gerätegröße unterschiedliche Kapazitäten zur Wahl.



















Beispiel für Bestückung mit GN-Behältern und durchgehenden Rosten im umluftbeheizten Bankettwagen BW 36.

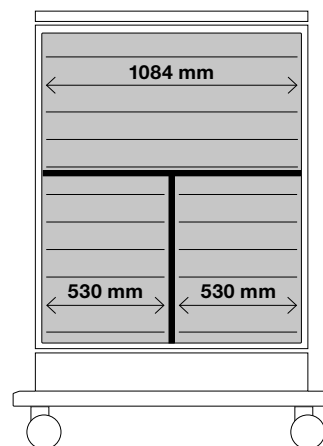


Beispiel für Maximalbestückung mit Tellern inklusive Clochen im umluftbeheizten Bankettwagen BW 18.

# MAXIMALBESTÜCKUNG

a: ohne Mittelwand • b: mit halbohoher Mittelwand • c: mit hoher Mittelwand

Modell	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15	
Anordnung der Schrankfächer											
Sickenabstand in mm	115	75	115			75			115	75	
<b>Mit GN-Behältern</b>											
	GN 2/1-100	11	9	–	12	22	–	8	18	10	7
	GN 2/1-65	11	18	–	12	22	–	18	36	10	15
	GN 1/1-100	22	18	–	24	44	–	16	36	20	14
	GN 1/1-65	22	36	–	24	44	–	36	72	20	30
<b>Mit GN-Rosten GR 2/1 (650 x 530 mm) und nicht gestapelten Tellern</b>											
GN-Roste GR 2/1		11	17	–	12	22	–	16	34	9	14
	Teller ø 24 cm	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Teller ø 26 cm	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Teller ø 28 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Teller ø 30 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Teller ø 31 cm	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
<b>Mit Rosten (1084 x 650 mm) und nicht gestapelten Tellern</b>											
Roste 1084 x 650 mm		–	–	11	5	–	17	8	–	–	–
	Teller ø 24 cm	–	–	88	40	–	136	64	–	–	–
	Teller ø 26 cm	–	–	88	40	–	136	64	–	–	–
	Teller ø 28 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	–
	Teller ø 30 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	–
	Teller ø 31 cm	–	–	66	30	–	102	48	–	–	–
<b>Mit Rosten und gestapelten Tellern mit Clochen abgedeckt Max. 3 Teller mit Clochen übereinander (Höhe je Teller mit Cloche: ca. 65 mm)</b>											
GN-Roste GR 2/1		6	6	–	6	12	–	4	12	5	5
Roste 1084 x 650 mm		–	–	6	3	–	6	3	–	–	–
Teller ø 26 cm		64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



**BW 22**  
mit halbohoher  
Mittelwand

# FEINARBEIT.

Qualität von **BLANCO Professional** zeigt sich im Detail.



## Hochwertige Materialien.

BLANCO Bankettwagen werden aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die superglatte, mikrolierte Oberfläche ist besonders hygienisch. Die Kunststoffteile bestehen aus strapazierfähigem Polyethylen und Polyamid.



## Tiefgezogen Auflagesicken.

Fertigungs-Knowhow von BLANCO für eine perfekte Innenausstattung – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert die Reinigung und schafft zusätzliche Arbeitssicherheit für das Personal.



## Robuster Stoßschutz.

Hält mehr aus und hält länger: Der umlaufend geschlossene und extrabreite Stoßschutz schützt Wagen, Wände und Mobiliar.



## Mit Sicherheit gut untergebracht.

Die praktische Kabelführung sorgt dafür, dass Ihnen das Kabel auch im eingesteckten Zustand nicht im Weg ist. Das Kabel wird sicher unterhalb des Scharniers geführt und ist damit vor dem Einklemmen beim Öffnen der Türen geschützt.



## Umlaufende Dichtungsrahmen.

Die umlaufenden Dichtungsrahmen stellen sicher, dass die beheizte oder gekühlte Luft dort bleibt, wo sie hingehört: im Inneren der Wagen. Sie können einfach ohne Werkzeug herausgenommen werden – servicefreundlich und hygienisch.

## Energie effizient nutzen.

Der doppelwandig konstruierte Korpus ist durchgehend isoliert. In Verbindung mit dem Dichtungsrahmen in der Tür kann so keine Kalt- oder Warmluft entweichen – und wird keine Energie umsonst verbraucht.

Sowohl bei Korpus als auch Türen sind äußere und innere Edelstahlhülle thermisch vollständig voneinander getrennt.

Die eingesetzte Energie kann optimal zum Warm- bzw. Kalthalten der Speisen genutzt werden. Bei den umluftgekühlten Modellen sorgt ein Türkontaktschalter zusätzlich für das automatische Abschalten der Kühlung bei länger offener Tür. Das spart Strom. Und schützt vor Vereisung.



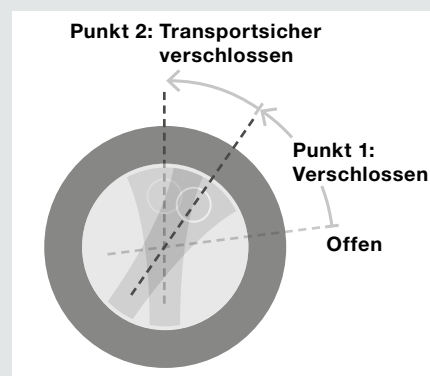
### Mehr Bewegungsfreiheit.

Allzeit manövrierbereit: Die Türen sind so angebracht, dass die Schiebegriffe auch bei geöffneter Tür leicht zugänglich sind. Die robusten Scharniere ermöglichen eine Türöffnung bis zu 268°, die Türen lassen sich mittels Magneten schnell und einfach arretieren.



### Sichere Türen.

Alle BLANCO Bankettwagen haben Türen mit einer 2-Punkt-Verriegelung. Bei zweifacher Verriegelung sind die Türen damit absolut transportsicher verschlossen. Beim einfachen Schließen können die Türen im Notfall auch von innen ganz leicht geöffnet werden. Sie erfüllen damit alle Sicherheitsanforderungen nach DIN EN 60335-2-89.



## Intelligente Lösungen für bestes Handling: Die beheizbaren BLANCO Bankettwagen.



### Heizmodul Herausnehmbar.

Mit seinem ergonomischen Griff ist das Umluftheizmodul besonders leicht herausnehmbar. Und auch der Wassertank für die Feuchtluftbeheizung lässt sich bequem entnehmen. Beste Voraussetzungen für schnelle Reinigung und optimale Sauberkeit und Hygiene.



### Nichts im Weg und trotzdem dicht.

Durch clever angebrachte Dichtungen dichten sich die beiden Türen gegenseitig ab – auch ohne Mittelwand, die Ihnen beim Hantieren mit großen Rosten oder Platten im Weg ist. Praktisch: Die Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden. Das erleichtert die Arbeit, schützt vor unnötigem Temperaturverlust und hilft, Energie zu sparen.



### Mit oder ohne Mittelwand.

Die umluftbeheizten Modelle BW 22 und BW 36 können Sie mit oder ohne Mittelwand verwenden – je nachdem, ob Sie mit GN-Behältern oder mit Rosten arbeiten. Eine Innovation von BLANCO Professional ist die halbohohe Mittelwand für den kombinierten Einsatz von Rosten und GN-Behältern in einem Wagen.

## BLANCO BANKETTWAGEN, BEHEIZT

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BW 11 Bankettwagen, beheizt	BW 18 Bankettwagen, beheizt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig und isoliert</li> <li>- Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung</li> </ul>	
Heizung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluftbeheizt</li> <li>- Gradgenau regelbar von +30 °C bis +90 °C</li> <li>- Anzeige mit LED-Display</li> <li>- Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar</li> <li>- Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Warmluftverteilung</li> <li>- Heizeinschub herausnehmbar</li> </ul>	
Aufheizzeit	ca. 15 Minuten	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich</li> <li>- Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil</li> <li>- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar</li> <li>- Vollständig geöffnete Tür arretierbar</li> <li>- Innenraum: Hygieneausführung HS</li> <li>- Schutzart: IP X4</li> </ul>	
Tür	1 Flügeltür	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 11 Paar tiefgezogene Auflagesicken</li> <li>- Sickenabstand: 115 mm</li> <li>- 1 Schrankfach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 18 Paar tiefgezogene Auflagesicken</li> <li>- Sickenabstand: 75 mm</li> <li>- 1 Schrankfach</li> </ul>
Max. Anzahl GN-Behälter*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65
Max. Anzahl Roste*	11 Roste GR 2/1	17 Roste GR 2/1
- Teller ø 24–26 cm	- 44 Teller	- 68 Teller
- Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	- 22 Teller	- 34 Teller
Rollenausführung	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	146 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	<b>573 574</b>	<b>573 575</b>

\* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

# BLANCO BANKETTWAGEN, BEHEIZT



Modell	BW 22 Bankettwagen, beheizt	BW 36 Bankettwagen, beheizt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig und isoliert</li> <li>- Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung</li> </ul>	
Heizung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluftbeheizt</li> <li>- Gradgenau regelbar von +30 °C bis +90 °C</li> <li>- Anzeige mit LED-Display</li> <li>- Mit oder ohne Feuchtluft beheizbar</li> <li>- Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Warmluftverteilung</li> <li>- Heizeinschub herausnehmbar</li> </ul>	
Aufheizzeit	ca. 15 Minuten	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich</li> <li>- Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil</li> <li>- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar</li> <li>- Vollständig geöffnete Tür arretierbar</li> <li>- Innenraum: Hygieneausführung HS</li> <li>- Schutzart: IP X4</li> </ul>	
Tür	2 Flügeltüren	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 11 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand</li> <li>- Sickenabstand: 115 mm</li> <li>- Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 18 Paar tiefgezogene Auflagesicken ohne Mittelwand</li> <li>- Sickenabstand: 75 mm</li> <li>- Je nach Mittelwand 1–2 Schrankfächer</li> </ul>
Max. Anzahl GN-Behälter*	Ohne Mittelwand keine GN	
Max. Anzahl Roste* - Teller ø 24–26 cm - Teller ø 28–32 cm (nicht gestapelt)	Ohne Mittelwand 11 Roste (1084 x 650) - 88 Teller - 66 Teller	Ohne Mittelwand 17 Roste (1084 x 650) - 136 Teller - 102 Teller
Rollenausführung	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt, ø 160 mm	
Maße (L x B x H)	1390 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	225 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	<b>573 576</b>	<b>573 577</b>

\* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

## BLANCO BANKETTWAGEN, UMLUFTGEKÜHLT

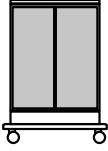
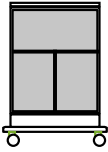

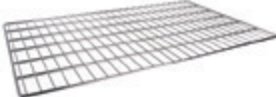
Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	BW-UK 10 Bankettwagen, umluftgekühlt	BW-UK 15 Bankettwagen, umluftgekühlt
Korpus-Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doppelwandig und isoliert</li> <li>- Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung</li> </ul>	
Kühlung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aktiv umluftgekühlt</li> <li>- Gradgenau regelbar von <math>-10\text{ °C}</math> bis <math>+8\text{ °C}</math></li> <li>- Anzeige mit LED-Display</li> <li>- Abstandhalter an der Rückwand zur optimalen Kaltluftverteilung</li> <li>- Revisionsblende an der Geräterückseite</li> </ul>	
Vorkühlzeit	Von $+25\text{ °C}$ auf $+2\text{ °C}$ : ca. 15 Minuten	
Kältemittel	R 404A	
Elektr. Anschluss	220–240 V AC/50 Hz oder 60 Hz/0,5 kW	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schiebegriffe auch bei geöffneten Türen zugänglich</li> <li>- Tür doppelwandig, isoliert und thermisch getrennt, mit umlaufendem, herausnehmbarem Dichtungsprofil</li> <li>- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar</li> <li>- Vollständig geöffnete Tür arretierbar</li> <li>- Innenraum: Hygieneausführung HS</li> <li>- Schutzart: IP X4</li> </ul>	
Rollenausführung	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt, $\varnothing 160\text{ mm}$	
Tür	1 Flügeltür	
Schrank-Innenraum	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 Paar tiefgezogene Auflagesicken</li> <li>- Sickenabstand: 115 mm</li> <li>- 1 Schrankfach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 Paar tiefgezogene Auflagesicken</li> <li>- Sickenabstand: 75 mm</li> <li>- 1 Schrankfach</li> </ul>
Max. Anzahl GN-Behälter*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Max. Anzahl Roste*	9 GR 2/1 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teller <math>\varnothing 24\text{--}26\text{ cm}</math></li> <li>- Teller <math>\varnothing 28\text{--}32\text{ cm}</math> (nicht gestapelt)</li> </ul>	14 GR 2/1 <ul style="list-style-type: none"> <li>- 56 Teller</li> <li>- 28 Teller</li> </ul>
Maße (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	
Gewicht	180 kg	
Max. Tragfähigkeit	200 kg	
Material	CNS 18/10, Polyethylen, Polyamid	
Best.-Nr.	<b>573 578</b>	<b>573 579</b>

\* Maximalbestückung: Siehe Seite 9

## ZUBEHÖR UND OPTIONEN

Abbildung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Maße Kapazität	Best.-Nr.
	Hohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	–	<b>573 580</b>
		BW 36		<b>573 581</b>
	Halbhohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22	–	<b>573 582</b>
		BW 36		<b>573 583</b>
	Gastronorm-Roste GR 2/1	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	650 x 530 mm	<b>550 266</b>
	Rost aus CNS	BW 22, BW 36 (nur ohne hohe Mittelwand)	1084 x 650 mm	<b>146 646</b>

Rollenanordnung	Modell Bezeichnung	für Modelle	Rollendurchmesser
Anordnung A 	Stahlverzinkte Rollen wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	ø 160 mm
		alle Modelle	ø 200 mm
Anordnung A 	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle Modelle	ø 160 mm
		alle Modelle	ø 200 mm
Anordnung D 	Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich	BW 22, BW 36	–

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.com

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# BLANCOTHERM E

**Extra edel. Extra groß. Speisentransportbehälter aus Edelstahl.**

**INHALT**

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie	4
Vorsprung durch Technik	5
Details: Systemfamilie BLANCOTHERM E	6
Details: BLANCOTHERM EUK	8
Alles passt: Modellübersicht	10

**PRODUKTÜBERSICHT**

BLANCOTHERM E, unbeheizt	12
BLANCOTHERM EB, beheizbar	13
BLANCOTHERM EUK, umluftgekühlt	14
Professionelles Zubehör	15





# EDELSTAHL

**Quantität** mit Qualität beim Speisentransport.

Große Mengen stellen besondere Herausforderungen an den Speisentransport. Mit der BLANCOTHERM E Systemfamilie sind Sie auf alles vorbereitet. Sie vereint edle Optik, ausgereifte Technik und maximalen Komfort.

Es gibt sie in drei verschiedenen Größen, unbeheizt und mit Umluftheizung. Hinzu kommen BLANCOTHERM EUK mit aktiver Umluftkühlung. Alle Modelle sind kompatibel zur Kunststoff-Systemfamilie und überzeugen durch die 5-Sterne-Qualität von BLANCOTHERM: Tech-

nik, Design, Material, Funktion und Zubehör – alles vom Feinsten, alles zum fairen Preis. Highlight der beheizbaren Modelle ist das Multitalent BLANCOTHERM 820 EBTF. Er ist zugleich Top- und Frontlader und mit einer zusätzlichen Ausgabeoption versehen. So lässt er sich für Speisentransport und -bereitstellung ebenso perfekt einsetzen wie für die Speisenausgabe.

**Die BLANCOTHERM Systemfamilie.  
Immer eine Innovation voraus.**



# GROSSMEISTER

## Edel, stark und kompatibel: Die BLANCOTHERM E Systemfamilie.

Manchmal muss es eben mehr sein, meistens muss es schnell gehen. Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Ihnen die perfekte Auswahl:

Die bewährten Modelle aus Kunststoff machen die Arbeit leicht, die Edelstahl-Generation bietet Stabilität und Sicherheit. Und das beste: Sie können frei kombinieren und je nach Einsatzgebiet das optimale Set zusammenstellen.

### Die Modelle der Edelstahl-Generation sind auf alles vorbereitet:

Vielfalt für alle Fälle: Es gibt sie als Frontlader, Front- und Toplader, unbeheizt, mit Umluftheizung und mit Umluftkühlung. Ein umfangreiches Zubehörprogramm rundet das Angebot ab.

Der **wasserdichte Innenkorpus** ohne Schmutzfugen bietet Ihnen optimale Hygiene (Hygieneausführung H1, strahlwassergeschützt).

Der **doppelwandige Edelstahlkorpus** und die **hervorragende Isolierung** aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung: Kaltes bleibt frisch, Heißes bleibt lecker, stundenlang.

**Fahrbar:** Alle Modelle verfügen über eine stabile Rollenaufnahme.



### Mit Sicherheit mehr Sicherheit, garantiert mehr Komfort.

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie hat alles, was Sie brauchen. Für Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen – immer eine perfekte Lösung.

### Alles in Edelstahl? Edelstahl und Kunststoff? Wie Sie wünschen.

Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Kompatibilität auf der ganzen Linie.

## Vorsprung durch Technik: Raffinessen für gutes Essen.



### **BLT 820 EBTF**

Hat alles, kann alles: Toplader, Frontlader, Umluftheizung, Ausgabeoption. Das Multitalent 820 EBTF ist einer für alles: Speisentransport, Speisenbereitstellung, Speisenausgabe.

### **BLANCOTHERM E vereint Optik und Technik in Perfektion.**

In der Edelstahl-Generation finden Sie viele sinnvolle Details, die Sie woanders vergeblich suchen. Geschmack ist eben doch eine Frage der Technik:

### **Selbsttätige Dampfregulierung.**

Warme Speisen bilden Feuchtigkeit, daraus wird Dampf, es entsteht Überdruck, das Essen leidet. Nicht bei BLANCO. Denn der Klappenmechanismus sorgt für Druckausgleich. Er lässt sich manuell betätigen oder reagiert selbsttätig bei Überdruck im Inneren.

### **Einzigartig: Kondensat-Auffangrinne.**

Sie fängt das Kondenswasser auf und verhindert das Auslaufen beim Öffnen der Tür. Sicherheit statt Rutschpartien, die Verletzungsgefahr wird reduziert. So muss es sein: innen gut, außen sicher.

### **Zuverlässig: Wasserdichter Innenkorpus.**

Die sorgfältige Konstruktion des Innenkorpus ohne Schmutzfugen bietet Ihnen mit der serienmäßigen Hygieneausführung H1 zuverlässigen Strahlwasserschutz. Eben 1A-Qualität von BLANCO.

### **Innen gut, außen gut, alles gut.**

**BLANCOTHERM E, einfach rundum perfekt.**

# BESTMARKE

**Edle Optik, robuste Technik:**

**BLANCOTHERM E setzt Maßstäbe.**

**Hochwertige Materialien, beste Verarbeitung und ausgefeilte**

**Technik bis ins Detail:** Türen mit Schnell-Spannverschluss, automatische Feuchtigkeitsregulierung, Innentemperaturanzeige, Kondensat-Auffangrinne und viele weitere clevere Details gibt es bei BLANCO serienmäßig.

BLANCOTHERM E Transportbehälter sind **FCKW-frei hergestellt.**

Sie bestehen aus **umweltgerechten** Materialien, sind physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.

BLANCOTHERM E Transportbehälter überzeugen durch **Top-Qualität** auf der ganzen Linie. Sollte allerdings doch mal ein Servicefall auftreten, können Verschleißteile, wie zum Beispiel Rollen und Griffe, problemlos ausgetauscht werden.



**Feuchtigkeitsregulierung**

Selbsttätiges oder manuelles Öffnen der Klappen bei Überdruck durch Dampf im Innenraum. Der sofortige Druckausgleich schont Produkt (hohe Lebensdauer!) und sorgt für beste Speisenqualität.



**Wasserdichter Innenkorpus**

Keine Schmutzkanten, keine Schmutzfugen – für optimale Hygiene. Die Kantradien ermöglichen eine leichte Reinigung. Hygieneausführung H1 und Strahlwasserschutz.



#### Anzeige der Innentemperatur

Hoher Bedienkomfort bei beheizten und unbeheizten Modellen durch einfaches Ablesen der Innenraumtemperatur: ohne Netzteil, ohne Öffnen der Behältertür, ohne Temperaturverlust.



#### Kondensat-Auffangrinne

Tür auf, Wasser raus? Nicht bei BLANCO. Eine Spezialrinne fängt austretendes Kondenswasser auf. Die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.



#### Schneller Spannverschluss

Optimales Handling durch Spannverschluss: Mit einem Handgriff auf, mit einem Handgriff zu.



#### Ergonomischer Schiebegriff

Liegt gut in der Hand, ist gut zur Hand: ergonomisch optimierte Höhe und angenehmer Griffdurchmesser für müheloses Handling. Die integrierte Stoß-Schutzfunktion sorgt zusätzlich für hohe Sicherheit.



#### Hochfunktionales Heizmodul, VDE-geprüft, IP X5

Leicht zu bedienen, leicht zu entnehmen und leicht zu reinigen. Der Netzstecker ist vor Stößen geschützt, das dehnbare Spiralkabel hat keinen Bodenkontakt. Optimal für Hygiene, Sicherheit und Langlebigkeit. (Heizmodul nur bei beheizten Modellen.)



#### Ideale Heißluftzirkulation

Der neue Grad der Technik: Prägungen in der Rückwand des Innenkorpus sorgen für eine perfekte Heißluftzirkulation und somit für optimale Speisenqualität durch gleichmäßige Temperaturverteilung.



#### DIN-Norm serienmäßig

Top in Norm und Form: Die robusten Kunststoffrollen erfüllen schon in der Grundausstattung alle Anforderungen gemäß DIN 18867 (Teil 8).



#### Seine Stärke: Stabilität

Die robuste Kunststoff-Bodenplatte bietet optimalen Stoßschutz, die stabile Rollenaufnahme und der weite Rollenabstand sorgen für hohe Standfestigkeit und Kippsicherheit – auch beim LKW-Transport.



#### Mikrolierte Oberfläche

Makro Qualität: Optimale Hygiene und geringer Reinigungsaufwand durch mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10.

# COOLER TYP

Speisentransportbehälter **BLANCOTHERM EUK** – mit aktiver Umluftkühlung.



Die Mousse muss auch nach Stunden noch frisch und lecker sein? Die gekühlten Gebinde aus der Zentralküche sollen bis zur Regeneration zwischengelagert werden?

Kein Problem mit den Modellen BLANCOTHERM EUK (aus Edelstahl, mit Umluft-Kühlung). Die aktive Umluftkühlung sorgt für das HACCP-gerechte Kalthalten der Speisen. Egal, ob bei Cook&Serve oder bei Cook&Chill.

Mit den BLANCOTHERM EUK sind Sie bestens gerüstet für den sicheren Transport und die zuverlässige Lagerung gekühlter Speisen.

Clever gemacht – das Luftleitblech für rundum gleichmäßige Kühlung. Die einzigartige Luftführung ist der Clou bei den BLANCOTHERM EUK:

Die aktive Umluftkühlung erzeugt einen beständig bewegten gekühlten Luftstrom. Durch das spezielle Luftleitblech wird die kalte Luft besonders gleichmäßig im Innenraum verteilt und legt sich wie ein kühlender Luftschleier über die Speisen.

Diese clevere Lösung sorgt für beste Kühlergebnisse, im oberen wie im unteren Bereich des BLANCOTHERM EUK. Egal, ob der Nutzraum halb oder voll bestückt ist.

**Diese coolen Typen gewinnen jedes Match.**

**Schneller:** Das gleiche Raumvolumen wird doppelt so schnell von +25 °C auf +2 °C gekühlt wie bei vergleichbaren Modellen mit aktiver stiller Kühlung.

**Sicherer:** Bei der aktiven Umluftkühlung kann kein Kondenswasser an den Außen- und Innenwänden der Behälter entstehen. Kein Wasser, kein Rutschen, keine Unfallgefahr! Und einfach besser für die Qualität der Speisen.

**Zuverlässiger:** Mit ihrer integrierten Abtauautomatik sind die BLANCOTHERM EUK bestens für den Dauereinsatz geeignet. Kein Vereisen, kein Ärger!

**Energiesparend:** Der integrierte Türkontaktschalter schaltet die Kühlung beim Öffnen der Tür automatisch ab.



#### Gleichmäßige Kühlung

Ein spezielles Luftleitblech sorgt für gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum – oben wie unten, halb wie voll bestückt. Es ist leicht zu entnehmen und einfach zu reinigen.



#### Kein Kondenswasser im Nutzraum

Dank Umluftkühlung entsteht Kondenswasser nur am Verdampfer – der vom Nutzraum komplett abgetrennt ist – und wird in der leicht entnehmbaren Auffangschale gesammelt.



#### Digitaler Temperaturregler

Benutzerfreundlich durch LED-Display auf Augenhöhe und integrierten Ein- und Aus-Schalter. Die Temperatur kann gradgenau von +2 °C bis +15 °C eingestellt und kontrolliert werden.



#### Hohe Bodenfreiheit

Fahren über Schwellen? Unebenheiten? Reinigung mit Wasser? Kein Problem! Die spritzwassergeschützte Kühlmaschine (IP X4) liegt oberhalb der Bodenkonstruktion und ist so außerhalb der Gefahrenzone.



#### Kabel am Korpus

Das robuste Spiralkabel für den Netzanschluss ist extrem dehnbar und hohen Belastungen gewachsen. Es ist fest im Korpus verankert und kann weder verloren gehen noch vergessen werden.

# IDEEN MIT SYSTEM

**Alles** passt. Alles passt zusammen.

Die Edelstahl-Generation fügt sich perfekt in die BLANCOTHERM Systemfamilie ein. Sie ist mit allen Kunststoff-Transportbehältern kompatibel und kombinierbar. Die Prägungen auf den Abdeckungen ermöglichen das leichte Stapeln und sorgen zudem für einfaches Handling.

Edelstahl neben Kunststoff, Kunststoff auf Edelstahl – alles passt perfekt zusammen.



## Modellübersicht BLANCOTHERM E (aus Edelstahl)

	unbeheizt	beheizbar (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige	gekühlt (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BLT 820 E BLT 1020 E BLT 1220 E	BLT 820 EB BLT 1020 EB BLT 1220 EB	BLT 1020 EUK BLT 1220 EUK
Front-/Toplader = Bestückung von vorne und oben	--	BLT 820 EBTF	--

### Modellbezeichnungen

BLT = BLANCOTHERM  
E = Edelstahl  
EB = Edelstahl, beheizbar  
EUK = Edelstahl, mit Umluft-Kühlung  
TF = Top- und Frontlader

## BLT E – unbeheizt





## Maximalbestückung

	BLT 820 E / EB / EBTF		BLT 1020 E / EB / EUK		BLT 1220 E / EB / EUK	
Bestückung mit GN 1/1-55	max. entsprechend	11 Stück 79,2 Liter	max. entsprechend	14 Stück 100,8 Liter	max. entsprechend	20 Stück 144,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-65	max. entsprechend	6 Stück 51 Liter	max. entsprechend	7 Stück 59,5 Liter	max. entsprechend	10 Stück 85,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-100	max. entsprechend	5 Stück 66,5 Liter	max. entsprechend	7 Stück 93,1 Liter	max. entsprechend	10 Stück 133,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-150	max. entsprechend	3 Stück 60,0 Liter	max. entsprechend	4 Stück 80,0 Liter	max. entsprechend	6 Stück 120,0 Liter

Maximal-Bestückungen der BLANCOTHERM E (Edelstahl) Speisentransportbehälter mit BLANCO Gastronormbehältern GN 1/1

### BLT EUK – umluftgekühlt



BLT 1020 EUK



BLT 1220 EUK

### BLT EB – beheizbar



BLT 820 EB



BLT 820 EBTF



BLT 1020 EB



BLT 1220 EB

## BLANCOTHERM E, UNBEHEIZT



Weitere Informationen über diese Produkte und BLANCOTHERM K (aus Kunststoff) sowie das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Modell	BLT 820 E	BLT 1020 E	BLT 1220 E
Bezeichnung	BLANCOTHERM 820 E	BLANCOTHERM 1020 E	BLANCOTHERM 1220 E
Ausführung	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader
Maße L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 79,5 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	56 kg	63 kg	83 kg
Elektrischer Anschluss	--	--	--
Einsatzbereich	-20 °C bis +100 °C		
Heizung und Temperaturbereich	--		
Aufheizzeit	--		
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügel Tür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar		
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern		
Anzahl Auflagesicken	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm		
Besonderheit	- Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation - Mit Kondensat-Auffangrinne - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)		
Material	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
Best-Nr.	<b>572 515</b>	<b>572 518</b>	<b>572 520</b>

# BLANCOTHERM EB, BEHEIZBAR



Modell	BLT 820 EB	BLT 820 EBTF	BLT 1020 EB	BLT 1220 EB
Bezeichnung	BLANCOTHERM 820 EB	BLANCOTHERM 820 EBTF	BLANCOTHERM 1020 EB	BLANCOTHERM 1220 EB
Ausführung	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Top-/Frontlader mit zusätzlicher Ausgabeoption	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Frontlader
Maße L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1060 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 79,5 Liter	max. 88,0 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	59 kg	61 kg	66 kg	86 kg
Elektrischer Anschluss *	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,38 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,38 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,38 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,76 kW
Einsatzbereich	–20 °C bis +100 °C			
Heizung und Temperaturbereich	Umluftheizung, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C, stufenlos regelbar			
Aufheizzeit	25 Minuten			
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar			
	--	Verschluss oben (Deckel): stirnseitige Spannverschlüsse,	--	--
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern			
Anzahl Auflagesicken	11 Paar	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm			
Besonderheit	- Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation - Mit Kondensat-Auffangrinne - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)			
Material	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid, Polypropylen	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
Best-Nr.	<b>572 516</b>	<b>572 517</b>	<b>572 519</b>	<b>572 521</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).







# BLANCOTHERM EUK, UMLUFTGEKÜHLT



Modell	BLT 1020 EUK	BLT 1220 EUK
Bezeichnung	BLANCOTHERM 1020 EUK	BLANCOTHERM 1220 EUK
Ausführung	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader
Maße L x B x H	540 x 845 x 1430 mm	540 x 845 x 1775 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	100 kg	120 kg
Elektrischer Anschluss *	220–240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW	
Kühlung, Kältemittel und Temperaturbereich	- Aktive Umluftkühlung, Kältemittel R 134a, - Gradgenaue Regelung von +2 °C bis +15 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)	
Kälteleistung	0,37 kW bei t <sub>0</sub> = -10 °C (Verdampfungstemperatur) und t <sub>u</sub> = +32 °C (Umgebungstemperatur)	
Abkühlzeit auf +2 °C	25 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)	30 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 150° schwenkbar, komplett abnehmbar	
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagensicken zum Einschieben von GN-Behältern	
Anzahl Auflagensicken	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm	
Besonderheit	- Leistungsstarke, aktive Umluftkühlung - Gleichmäßige horizontale und vertikale Kälteverteilung durch spezielle Luftführung in der Tür - Kühlmaschine oberhalb Bodenkonstruktion für maximale Bodenfreiheit und Hygiene - Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	
Schutzart	IP X4	IP X4
Material	CNS 18/10, Kunststoff	
Best-Nr.	<b>572 862</b>	<b>572 863</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	Maße	Gewicht (kg)	Best.-Nr.
	<b>Menükarten-Halterung</b> für Tür frontseitig (Abb. mit BLT E Menükarte, im Lieferumfang nicht enthalten)	--		Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>BLT E Menükarte</b> mit Schlüsselochung (nur in Verbindung mit Menükarten-Halter)	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	<b>572 513</b>
	<b>Spezialstift</b> abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menükarten	--	--	<b>564 361</b>
	<b>Menükarten-Box</b> Kartenbox für BLANCOTHERM-Menükarten, Kapazität: 25 Stück (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)	--	--	<b>564 355</b>
	<b>Einschubrahmen</b> aus Edelstahl, für Gastronorm-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	L x B X H (mm): 530 x 325 x 156	--	<b>564 352</b>
	<b>ST 3</b> GN-Steg aus Edelstahl, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 325 mm	--	<b>550 650</b>
	<b>ST 5</b> GN-Steg aus Edelstahl, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 530 mm	--	<b>550 651</b>
	<b>Eutektische Platte (-3 °C)</b> aus Kunststoff, gastronormgerecht	L x B X H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	<b>568 136</b>
	<b>Eutektische Platte (-12 °C)</b> aus Kunststoff, gastronormgerecht	L x B X H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	<b>573 332</b>
ohne Abbildung	<b>Schiebegriff</b> zusätzlicher Schiebegriff an Geräterückseite	ø 32 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	<b>Antistatik-Rollen, ø 125 mm</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, aus Kunststoff, (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Edelstahl-Rollen, ø 125 mm</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Edelstahl-Rollen, ø 160 mm</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Edelstahl-Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	<b>Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung</b> 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und komplette Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# BLANCO SAW/SAG/STW

**Auf der Überholspur:** Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen,  
die Sie schnell weiterbringen.

# PERFEKTER SERVICE.

**Auf Nummer sicher** mit den Speisenausgabe- und Speisentransportwagen von BLANCO Professional.

Bei der Speisenverteilung ist Zeit ein wichtiger Faktor für die Qualität. Je frischer das Essen ankommt, desto besser schmeckt es dem Gast. Aber auf dem Weg von der Küche zur Ausgabe müssen oft lange Flure und enge Stellen, Aufzüge und Schwellen überwunden werden.

Mit den Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von BLANCO Professional sind Sie schnell und sicher unterwegs. An den robusten und langlebigen Wagen ist jedes Detail praxiserprobt und durchdacht: von den ergonomischen Griffen und dem robusten Stoßschutz bis zu den eingepprägten Bain-Marie-Beckennummern und der vielseitigen Auswahl an Rollen.

**Mit den Speisenausgabe- und Speisentransportwagen von BLANCO Professional sind Sie bei der Speisenverteilung immer einen Schritt voraus.**





## Ein gut eingespieltes Team erleichtert Ihnen die Arbeit.

Alle Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen sind Teil des BLANCO Systems für qualitätsbewusste, effiziente Speisenverteilung. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.blanco-professional.de](http://www.blanco-professional.de) oder bei Ihrem Fachhandelspartner.

### INHALT

Speisenverteilung für Profis	4
Praxisgerechte Optionen	6
Durchdachte Details	8

### Produktübersicht

BLANCO Speisenausgabewagen, offen, beheizbar (SAW, SAW-L)	10
BLANCO Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft) (SAW-UK)	11
BLANCO Speisenausgabewagen, geschlossen, beheizbar (SAG)	12
BLANCO Speisentransportwagen (STW)	13
Zubehör für SAW/SAG/STW	14
Rollenausführungen für SAW/SAG/STW	15



# SELBSTLÄUFER.

**Speisenverteilung für Profis.** Ob für die Speisenausgabe oder beim Portionieren am Band: Mit den ergonomisch optimierten Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von BLANCO Professional sind Sie für Ihre Herausforderungen bestens gerüstet.



**Speisenausgabewagen SAW 3** mit Zubehör GN-Behälter

## Speisenausgabewagen mit offenem Unterbau SAW

Diese Modelle sind mit einem bis vier Warmhaltebecken (Bain-Maries) erhältlich. Die eingeschweißten und tiefgezogenen Becken bieten jeweils Platz für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung. Alle Becken verfügen über eine gradweise Temperaturregelung von +30 °C bis +95° C und sind einzeln beheiz- und regelbar.

## Speisenausgabewagen SAW-L

Diese Ausgabewagen mit offenem Unterbau sind speziell für den Einsatz an Anfahrwänden konstruiert. Die Bedienelemente und der Schiebegriff dieser Modelle befinden sich an der Längsseite des Wagens.



**Umluftgekühlter Speisenausgabewagen SAW 2-UK**

## Speisenausgabewagen mit Umluftkühlung SAW-UK

Die Ausgabewagen mit Umluftkühlung (SAW-UK) sind mit einer in die Abdeckung integrierten Umluftkühlwanne ausgestattet. Die Kühlwanne bietet je nach Modell Platz für zwei oder drei GN 1/1-200 bzw. deren Unterteilung. Die Wanne ist entnehmbar und der Verdampfer zur einfachen Reinigung hochklappbar. Die Umluftkühlwanne verfügt über eine gradweise Temperaturregelung von +2 °C bis +15° C (bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C).

KURZBEZ.	PRODUKT	SEITE
SAW	Speisenausgabewagen, offen	10
SAW-L	Speisenausgabewagen, offen, für Anfahrwände	11
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)	11
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen	12
STW	Speisentransportwagen	14



**Speisenausgabewagen SAG 3**

#### **Speisenausgabewagen mit Schrankfächern SAG**

Die Speisenausgabewagen mit geschlossenem Unterbau (SAG) sind mit zwei bzw. drei Warmhaltebecken (gradgenau regelbar von +30 °C bis +95° C) sowie mit zwei bzw. drei beheizbaren Schrankfächern (regelbar von +30 °C bis +80° C) ausgestattet.



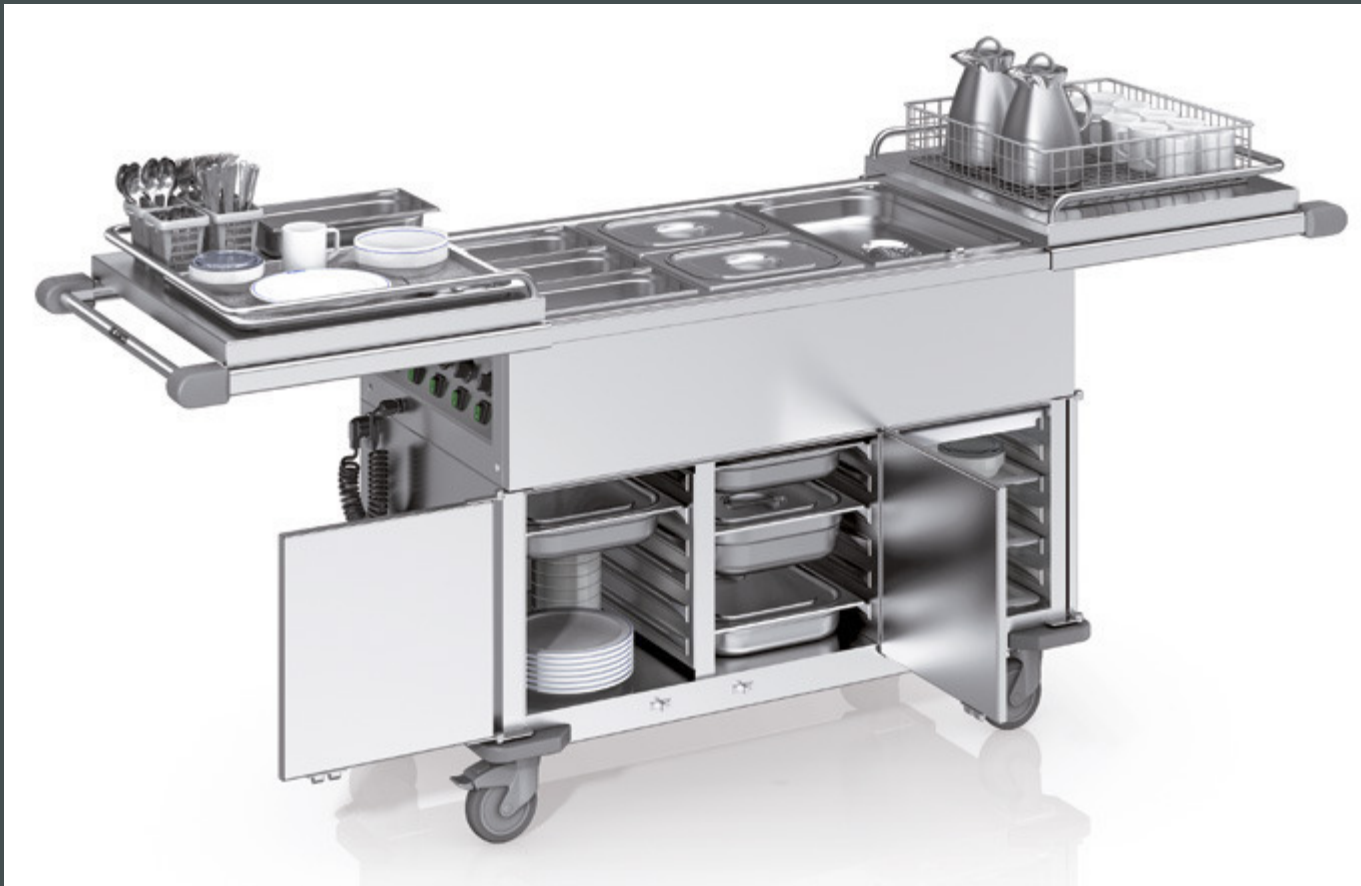
**Speisentransportwagen STW 2**

#### **Speisentransportwagen STW**

Die Transportwagen von BLANCO Professional verfügen über zwei beheizbare Schrankfächer (regelbar von +30 °C bis +85° C). Die Schrankfächer sind mit 9 Paar tiefgezogenen Auflegesicken im Abstand von 57,5 mm gearbeitet. Damit können Sie pro Schrankfach je 9 x GN 1/1 transportieren. Optional ist zum Beispiel der Aufsatz einer 3-seitigen oder umlaufenden Galerie möglich – für zusätzliche Ablagefläche, von der nichts so leicht herunterfallen kann.

# MEHR SPIELRAUM FÜR PROFIS.

**Sie wissen selbst am besten, was gut für Sie ist.** Unsere praxisgerechten Optionen helfen Ihnen bei der Bewältigung Ihrer Aufgaben. Tag für Tag.



### **Speisenausgabewagen SAG 3**

mit Schiebedeckel (inklusive Galerie) als praktische Abstellfläche. Ihr gern gesehener Begleiter für die Speisenausgabe im Schöpfsystem.

## Jede Verpflegungslogistik ist anders: Sie entscheiden, was Sie brauchen.

Bei BLANCO Professional finden Sie neben den praxiserprobten Grundmodellen eine sinnvolle Auswahl an Optionen. Alle Wagen überzeugen mit ihrem ergonomischem Handling und der bewährten Funktionalität. Standardmäßige Details, wie die abnehmbare Revisionsblende für die Elektrik an der Stirnseite, sorgen zudem für erstklassige Servicefreundlichkeit.

Die Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen von BLANCO Professional passen sich flexibel an Ihre Bedürfnisse an: vom Edelstahl-Klappbord bis zum Schiebedeckel mit aufgesetzter Galerie, von der GN-Deckelablage bis zum umlaufenden Stoßschutz. Und mit einer vielseitigen Auswahl an verschiedensten Rollenausführungen.



### **SAG mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord**

Alle Speisenausgabewagen, außer SAW 1, stehen Ihnen optional auch mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord zur Verfügung. Das stabile Glas-aufsatzbord mit Hustenschutz sorgt für optimale Hygiene, das integrierte Wärmebord hilft beim Warmhalten.



### **Speisenausgabewagen SAW 2**

mit Klappborden aus Edelstahl. Die Borde bieten Platz zum Abstellen während der Ausgabe. Und lassen sich danach ganz einfach wieder abklappen.



# DIE GROSSEN KLEINIGKEITEN.

**Für Sie achten wir auf jedes Detail.** Profitieren Sie von unserem Know-how.

**Als unser Kunde dürfen Sie zu Recht das Beste von uns erwarten.** Deshalb schenken wir auch den scheinbar kleinen Details unsere ganz besondere Aufmerksamkeit. Mit mehr als 65 Jahren Erfahrung in der Ausstattung von Großküchen wissen wir, was für Sie wichtig ist. Und geben unseren Produkten deshalb in jeder Hinsicht den letzten Schliff. Damit Sie mit Qualität von BLANCO Professional lang zufrieden sind.



## Benutzerfreundlichkeit

Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit den elektrischen Geräten von BLANCO Professional.



## Hohe Verarbeitungsqualität

Keine Rillen, keine Spalten: Die sauber verschweißten Abdeckungen bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt und sorgen für einfache Reinigung.

## In der Summe überzeugend: Qualität von BLANCO Professional.



### Mikrolierte Oberfläche

Die durchgehend mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10 ist besonders schmutzresistent und sorgt für optimale Hygiene.



### Kunststoff-Rollen nach DIN

Die robusten Kunststoff-Rollen der Grundausstattung erfüllen alle Anforderungen gemäß DIN 18867, Teil 8. Sie wollen mehr? Weitere Rollenausführungen auf Seite 14.



### Ergonomische Schiebegriffe

Der durchgehende Sicherheits-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.



### Robuste Stoßschutzecken

Keine Sorge, wenn's mal etwas enger wird: die breiten Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Mobiliar und Geräte.



### Eingeschweißte Borde

Die eingeschweißten Borde der offenen Speise-Ausgabewagen (SAW) sorgen für maximale Stabilität.



### Spritz- und Strahlwasserschutz

Alle Wagen sind spritz- und strahlwassergeschützt (Schutzart IP X5).



### Abdeckung mit Profilrand

Der Profilrand (SAW 2-4 und SAG) sorgt für Abfließen des Kondenswassers zurück ins Bain-Marie-Becken und vermindert so die Rutschgefahr.



### Eingeprägte Beckennummern

Die eingepprägten Beckennummern erleichtert den Arbeitsablauf und sind auch nach tausendmal drüberwischen noch prima zu erkennen.



### Hygiene leicht gemacht

Die Innenräume der Schrankfächer sind entsprechend der Hygienerichtlinien durchgehend in Hygieneausführung H1 gefertigt.

## BLANCO SPEISENAUSGABEWAGEN, OFFEN, BEHEIZBAR

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



(Abbildung mit Zub.)

Modell	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eingeschweißte, tiefgezogene Becken, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden, geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken</li> <li>- Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C</li> <li>- Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert</li> <li>- Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- Eingeschweißtes Ablagebord</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>			
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18867, Teil 7</li> </ul>			
Besonderheit	- Abdeckung ohne Profilrand	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abdeckung mit Profilrand</li> <li>- Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegenüber Bedienfeldseite</li> </ul>		
Maße L x B x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm			
Kapazität	1 Einzelbecken für 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4 Einzelbecken für 4x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Gewicht (in kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Anschlusswert*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Schutzart	IP X5			
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/ Optionen	- Klappbord an den Längs- seiten angebracht	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord</li> <li>- Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht</li> <li>- Klappdeckel 1/3 zu 2/3 (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter)</li> <li>- Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung</li> <li>- GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht</li> </ul>		
	Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14			
Best.-Nr.	<b>572 152</b>	<b>572 153</b>	<b>572 154</b>	<b>572 155</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).



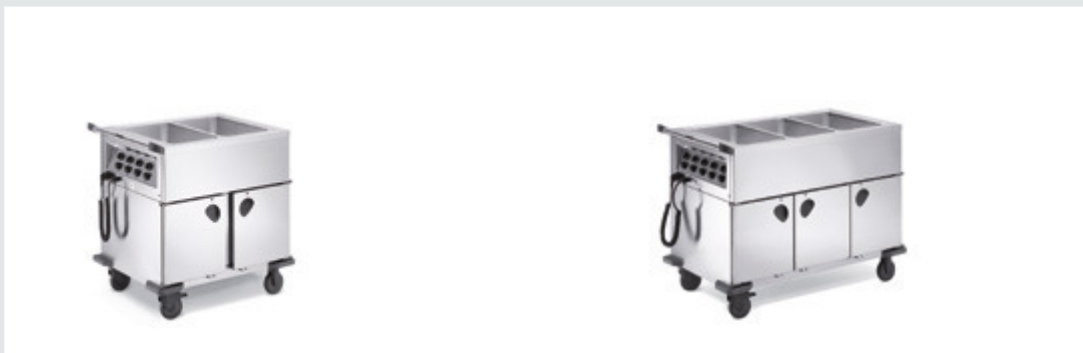
## BLANCO SPEISENAUSGABEWAGEN, KÜHLBAR (UMLUFT)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK kühlbar (Umluft)	SAW 3-UK kühlbar (Umluft)
- siehe links			<ul style="list-style-type: none"> <li>- In die Abdeckung integrierte Umluftkühlwanne, entnehmbar, Verdampfer hochklappbar</li> <li>- gradweise Temperaturregelung von +2 °C bis +15 °C, bei Umgebungstemperatur von +32 °C</li> <li>- Digitaler Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Längsseite des Gerätes</li> <li>- Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18867, Teil 7</li> </ul>				
- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform			- Netzspannung 220–240 V, 50 Hz, CE-konform	
- Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,37 kW bei <math>t_0 = -10</math> °C (Verdampfungstemp.) und <math>t_u = +32</math> °C (Umgebungstemp.)</li> <li>- Kältemittel: R 134a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,45 kW bei <math>t_0 = -10</math> °C (Verdampfungstemp.) und <math>t_u = +32</math> °C (Umgebungstemp.)</li> <li>- Kältemittel: R 134a</li> </ul>
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	4 Einzelbecken für 4x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1 Kühlwanne für 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1 Kühlwanne für 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord</li> <li>- GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht</li> <li>- GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung</li> <li>- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff</li> </ul>	
Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14				
<b>572 156</b>	<b>572 157</b>	<b>572 551</b>	<b>572 429</b>	<b>572 430</b>

## BLANCO SPEISENAUSGABEWAGEN, GESCHLOSSEN, BEHEIZBAR

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

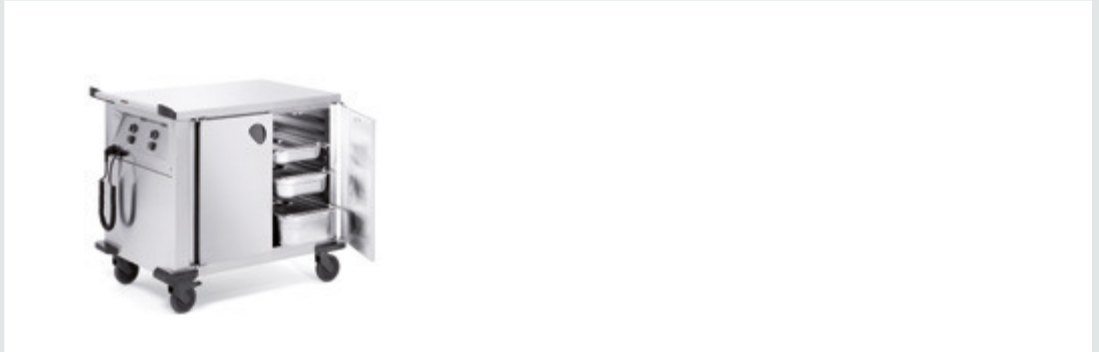


Modell	SAG 2	SAG 3
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eingeschweißte, tiefgezogene Becken für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden, geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken</li> <li>- Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C</li> <li>- Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert</li> <li>- Abdeckung mit Profilrand</li> <li>- Beheizbare Schrankfächer mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +80 °C regelbar</li> <li>- Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>	
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18867, Teil 7</li> </ul>	
Besonderheit	–	–
Maße L x B x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm	
Kapazität	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung</li> <li>- 2 Schrankfächer, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, (Abstand 57,5 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung</li> <li>- 3 Schrankfächer, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, (Abstand 57,5 mm)</li> </ul>
Gewicht (in kg)	62 kg	85,5 kg
Anschlusswert*	1,9 kW	2,85 kW
Schutzart	IP X5	
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche	
Zubehör/ Optionen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klappbord an der Stirn und/oder den Längsseiten angebracht</li> <li>- Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter)</li> <li>- Schiebendeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung</li> <li>- GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht</li> <li>- Zugdeichsel links oder rechts</li> <li>- Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord</li> <li>- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid)</li> <li>- Kühlelement (Eutektische Platte)</li> <li>- Weitere Rollenausführungen siehe Seite 14</li> </ul>	
Best.-Nr.	<b>572 150</b>	<b>572 151</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## BLANCO SPEISETRANSPORTWAGEN

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	STW 2 (Abbildung mit Zubehör GN-Behälter)
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Beheizbare Schrankfächer für je 9 x GN 1/1, Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +85 °C regelbar</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs, Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18867, Teil 7</li> </ul>
Maße L x B x H (in mm)	1009 x 714 x 915 mm
Arbeitshöhe (mm)	885 mm
Kapazität	2 beheizbare Schrankfächer für je 9 x GN 1/1 mit 9 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm)
Gewicht (in kg)	68,5 kg
Anschlusswert*	1,0 kW
Schutzart	IP X5
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche
Zubehör/ Optionen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid)</li> <li>- Aufsatz einer Galerie, 3-seitig oder umlaufend</li> <li>- Elektronischer Temperaturregler mit Digitalanzeige</li> <li>- Zugdeichsel links oder rechts</li> <li>- Kühlelement (Eutektische Platte)</li> </ul>
Best.-Nr.	<b>572 159</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## ZUBEHÖR FÜR SAW/SAG/STW

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
Hustenschutz mit Wärmebord 	<b>Hustenschutz,</b> gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	<b>Hustenschutz,</b> gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm,  <b>Wärmebord</b> aus Edelstahl, mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, ungerichtet, separat zuschaltbar, 230 V	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (mit 400V CEE-Stecker)	—
	<b>Schiebendeckel</b> aus CNS 18/10, mit Kondensatabstreifer, Kunststoff-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	<b>Schiebendeckel</b> aus CNS 18/10, mit Kondensatabstreifer, Kugellager-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
ohne Abbildung	<b>Galerie, 3-seitig</b> aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	—
ohne Abbildung	<b>Galerie, 4-seitig</b> aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	—
	<b>Abklappbares Bord, längsseitig</b> 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	<b>Abklappbares Bord, stirnseitig</b> 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
ohne Abbildung	<b>Klappdeckel 2/3 zu 1/3</b> aus CNS 18/10, 1/3 Deckel als Ablagebord nutzbar, 2/3 Deckel mit integriertem Deckelhalter	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
ohne Abbildung	<b>GN-Deckelhalter,</b> aus CNS 18/10, für GN 1/1 oder deren Unterteilung  Hinweis: <sup>1)</sup> stirnseitig angebracht gegenüber Schiebegriff <sup>2)</sup> längsseitig angebracht unterhalb Schiebegriff	SAW 2 <sup>1)</sup> , SAW 3 <sup>1)</sup> , SAW 4 <sup>1)</sup> SAW L-2 <sup>2)</sup> , SAW L-3 <sup>2)</sup> , SAW L-4 <sup>2)</sup> SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 <sup>1)</sup> , SAG 3 <sup>1)</sup>	—
ohne Abbildung	<b>Umlaufender Stoßschutz</b>	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
ohne Abbildung	<b>Zugdeichsel und Kupplung</b> aus CNS 18/10	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	<b>Elektronischer Temperaturregler</b>	STW 2	—
	<b>Eutektische Platte (-12 °C)</b> aus Kunststoff, gastrornormgerecht	alle SAG STW 2	<b>573 332</b>
	<b>Eutektische Platte (-3 °C)</b> aus Kunststoff, gastrornormgerecht	alle SAG STW 2	<b>568 136</b>

## ROLLENAUSFÜHRUNGEN FÜR SAW/SAG/STW

Bezeichnung	Rollen- durchmesser	Ausführung	für Modelle
<b>Antistatikrollen, aus Kunststoff</b>	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
<b>Edelstahlrollen</b>	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW, alle SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, STW 2
<b>Stahlverzinkte Rollen</b>	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle SAW, alle SAG
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, STW 2, alle SAW-UK
	ø 200 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle SAG, STW 2
<b>Luftidentische Rollen</b>	ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, alle SAW-UK, alle SAG, STW 2
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# SPENDER

**Tablets, Teller, Suppenschalen:** Mit Spendern von BLANCO Professional  
immer auf dem richtigen Weg.

# WEGGEFÄHRTEN.

**Ob beim Catering oder der Portionierung: Die robusten Spender von BLANCO Professional bieten Ihnen die perfekte Unterstützung für Ihre Prozesskette.**

So vielfältig wie die Aufgaben bei Speisenverteilung und Speisenausgabe: Die Spender von BLANCO Professional. Ob unbeheizt oder beheizbar, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen, fahrbar oder zum Einbau – hier finden Sie immer das passende Modell.

Beste Verarbeitung, ergonomisches Design, lange Lebensdauer und die hygienische Oberfläche zeichnen alle unsere Spender aus. Perfekt aufeinander abgestimmt helfen sie Ihnen, Prozessabläufe zu optimieren – qualitätsbewusst, kostenbewusst und effizient.



reddot design award  
winner 2012



**Tellerspender TS-K2 18-33**  
mit Kühlschlitzen

### Tellerspender

Mit jeder Menge Innovationen und durchdachten Details sind die Tellerspender von BLANCO Professional sparsam im Verbrauch und glänzen mit hoher Aufnahmekapazität. Die Tellerspender erhalten Sie mit 1 oder 2 Tellerröhren, unbeheizt, beheizbar (auch mit Umluftheizung) oder mit Kühlschlitzen.



**Tablettspender CCE 54/38**  
offen (mit Zubehör Tablett)

### Tablettspender

Die Tablettspender nehmen es mit bis zu 100 Tablett im Format 530 x 370 mm auf. Für Speisenverteilung und Speisenausgabe steht Ihnen optional der praktische Besteckaufsatz (mit oder ohne Serviettenspender) zur Verfügung. Für die automatische Abstapelung bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen erhalten Sie spezielle Tablettspender.



**Bühnenspender CHV 58/58**  
mit Umluftheizung

### Bühnenspender

Die vielseitigen Bühnenspender gibt es unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen.



## Perfekte Abstimmung sorgt für reibungsloses Zusammenspiel.

Alle Spender lassen sich ideal mit den Speisen-Ausgabewagen und Speisen-Transportwagen von BLANCO Professional kombinieren – für eine Prozesskette, bei der alle Komponenten bestens aufeinander abgestimmt sind. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com) oder bei Ihrem Handelspartner.

### INHALT

Tellerspender mit Format	4
Tellerspender im Detail	6
Spender mit Vorzügen	8

### Produktübersicht

Tellerspender	10
Tablettspender	12
Bühnenspender	13
Korbspender	14
Universalspender	16
Spender für Warmhalte-Unterteile	17
Spender zum Einbau	18



**Korbspender CE-UK 53/53**  
mit Umluftkühlung

#### Korbspender

Perfekt für den Einsatz in der Speisenverteilung: Die Korbspender mit leistungsfähiger Umluftheizung oder Umluftkühlung. Natürlich erhalten Sie die hochwertigen Korbspender auch unbeheizt oder mit Kühlschlitz. Wie bei allen Spendern von BLANCO Professional können Sie auch hier die Federspannung kann an das Gewicht der Geschirr- und/oder Systemteile anpassen.



**Universalspender UNI-H 58/58**  
mit Umluftheizung

#### Universalspender

Die variablen Spender gibt es mit wahlweise mit Umluftheizung, unbeheizt oder mit Kühlschlitz. Fürs schonende Stapeln der unterschiedlichsten Geschirrarten sind die Universalspender mit Führungsstäben aus Kunststoff ausgestattet – so wird Abrieb am Porzellan wirkungsvoll verhindert.



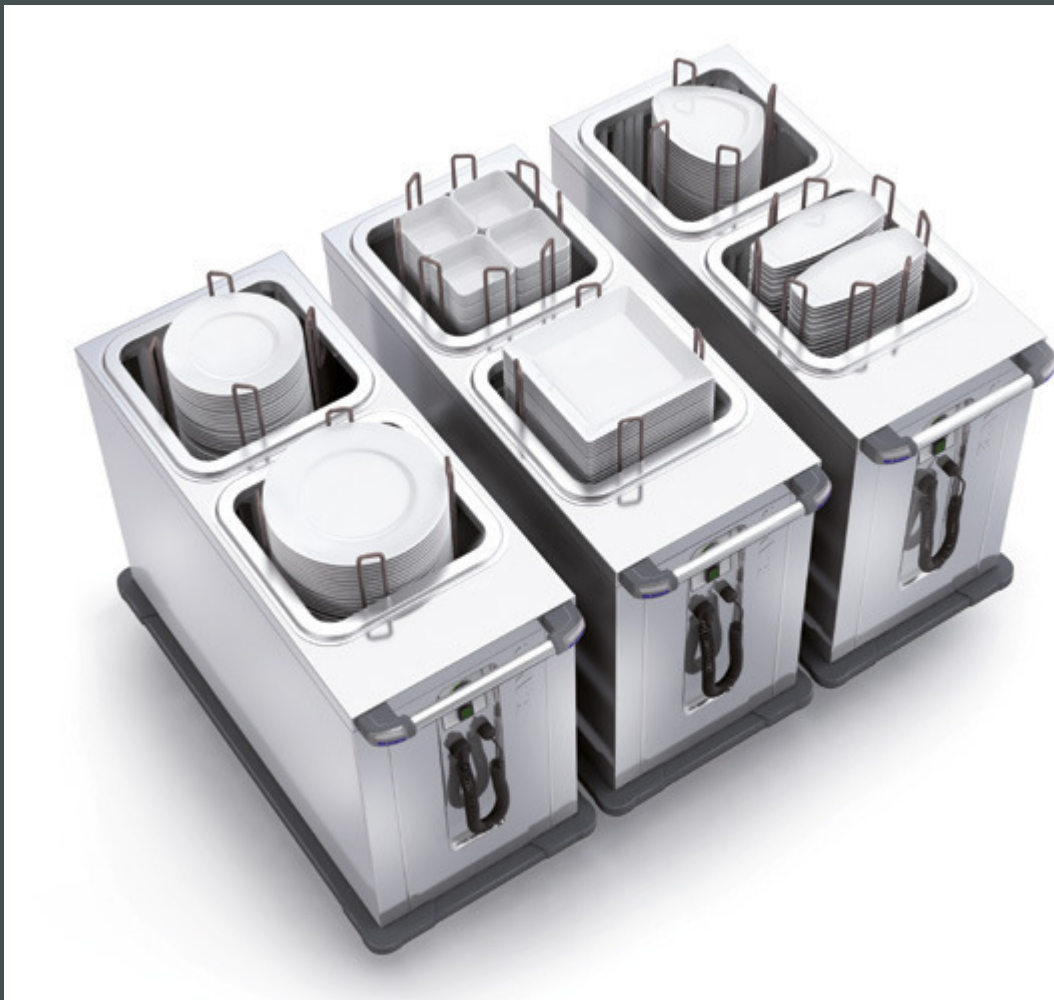
**Spender zum Einbau**  
Tablettspender CEB 53/37

#### Spender zum Einbau

Tablett-, Teller-, Korb- und Universalspender in bewährter Qualität von BLANCO Professional erhalten Sie auch für den Einbau in Ihre individuelle Architektur.

# TELLERSPENDER MIT FORMAT.

Mit den vielseitigen Tellerspendern von BLANCO Professional können Sie nicht nur jede Menge Geschirr lagern, transportieren, bereitstellen und effizient warm halten. Sondern auch noch eine Extraportion Energie sparen.



reddot design award  
winner 2012

**Eine für alles:** Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Tellerspender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen. Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen können Sie sogar bis zu vier Stapel kleiner Schüsseln, Schalen oder Teller in nur einer einzigen Röhre unterbringen.

## Bis zu 20 Prozent weniger Energie. Und dazu 20 Prozent mehr Kapazität.



### Energie gezielt einsetzen.

Bei allen beheizbaren Tellerspendern stehen Ihnen der ECO- und der Boost-Modus zur Verfügung. Im Boost-Modus können Sie das Geschirr bei Bedarf schnell auf hohe Temperaturen bringen. Der ECO-Modus bietet Ihnen die beste Energieeffizienz, wenn Sie mittlere Temperaturen über längere Zeit halten möchten.

### Energie effizient nutzen.

Gute Isolierung spart jede Menge Energie. Deshalb haben wir für die Tellerspender von BLANCO Professional eine besonders stark isolierende Haube aus EPP (expandiertes Polypropylen) entwickelt. Damit bleibt die erzeugte Hitze extra lange im Spender – und die Tellerspender verbrauchen bis zu 20 Prozent weniger Energie.\*



### Kapazität erhöhen, Kosten senken.

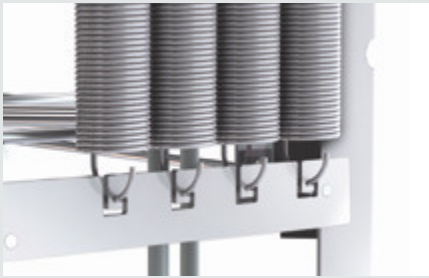
Die Tellerspender sind mit einer einzigartigen, besonders flachen Stapelplattform ausgestattet. Deshalb können Sie damit bis zu 20 Prozent mehr Standardteller stapeln als bisher. So sparen Sie Platz in Küche und Kühlung und können die Lagerkosten senken. Höhere Führungsstangen und Abdeckhauben sorgen zusätzlich für Halt und Sicherheit.

MODELL	AUSFÜHRUNG TELLERSPENDER	SEITE
TS-1 18-33	Tellerspender, fahrbar, unbeheizt, mit 1 Tellerröhre	10
TS-H1 18-33	Tellerspender, fahrbar, beheizt, mit 1 Tellerröhre	11
TS-2 18-33	Tellerspender, fahrbar, unbeheizt, mit 2 Tellerröhren	10
TS-K2 18-33	Tellerspender, fahrbar, mit Kühlschlitzen, mit 2 Tellerröhren	10
TS-H2 18-33	Tellerspender, fahrbar, beheizt, mit 2 Tellerröhren	11
TS-UH2 18-33	Tellerspender, fahrbar, mit Umluftheizung, mit 2 Tellerröhren	11
TSE-1 18-33	Tellerspender zum Einbau, unbeheizt, 1 Tellerröhre	18
TSE-H1 18-33	Tellerspender zum Einbau, beheizt, 1 Tellerröhre	18

\* Im Vergleich zu Abdeckhauben aus Polycarbonat.

# TELLERSPENDER IM DETAIL.

**Kleine Extras, die das Leben leichter machen:** Oft sind es gerade die kleinen Extras, die für große Begeisterung sorgen – das Mehr an Komfort für einen zügigen Arbeitsablauf.



## Wunschgewicht leicht gemacht

Alle Tellerspender lassen sich ohne Werkzeug schnell und einfach an das Gewicht der Geschirrtteile anpassen – dank Easy-Setting-System (ESS).



## Entnehmbare Tellerröhren

Die Tellerröhren können Sie komplett aus dem Korpus entnehmen. Das ist extrem praktisch, wenn Sie die Federn an das Geschirrgewicht anpassen möchten, und erleichtert Ihnen Reinigung und Wartung der Spender.



## Wissen, wann Schluss ist

Das optionale Nachfüll-Signal zeigt Ihnen an, dass die Teller im Spender zu Ende gehen. So können Sie rechtzeitig für Nachschub sorgen und Ihre Versorgungskette läuft ohne Unterbrechung weiter.



## Gut aufgehoben

"Wohin mit dem Deckel?" – Mit dem Halteclip ist das keine Frage mehr. Der praktische Clip wird einfach am Schiebegriff eingeklickt und schon sind die Abdeckhauben sicher aufgehoben.



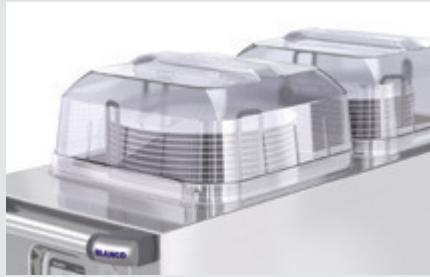
## Saubere Lösung

Alle fahrbaren Spender erhalten Sie optional mit Reinigungsschublade. Perfekt zum gründlichen und trotzdem Zeit sparenden Säubern der Spender.



## Passt genau zu Ihnen

Die optional erhältliche, 3-seitige Verkleidung wird mit Magneten befestigt. Die Abnehmbarkeit erleichtert die Reinigung der Spender und kann bei Bedarf auch ohne Verkleidung eingesetzt werden.



### Für jeden Einsatz der passende Deckel

Alle umluftbeheizten Tellerspender sind mit der energiesparenden Haube aus EPP ausgestattet – ideal zum Halten der höheren Tellertemperaturen in der Speisenverteilung. Die EPP-Hauben sind besonders leicht, extrem robust, spülmaschinenfest und verspröden nicht. Sie können für alle Tellerspender-Modelle als Zubehör bestellt werden.

Für die Geschirrpräsentation an der Speisenausgabe erhalten Sie die statisch beheizten Tellerspender mit der bewährten durchsichtigen Haube aus Polycarbonat.

### Extra Platz für Gastronormbehälter

Der Einhängerahmen für Gastronorm-Behälter macht sich bei der Speisenausgabe und auch beim Portionieren nützlich. Perfekt für das platz sparende Bereitstellen zum Beispiel von Besteck oder Servietten.

## Die perfekte Ergänzung für ein stimmiges Ambiente: Die farbigen Tellerspender von BLANCO Professional.

Bei allen beheizbaren und neutralen Modellen der BLANCO Tellerspender haben Sie die Auswahl aus 13 tollen Farben. Die Tellerspender bilden die perfekte Ergänzung für Ihren farblich fein abgestimmten Gastbereich. Appetitliche Farben für glückliche Gäste.



Die gesamte  
Farbauswahl  
finden Sie auf  
Seite 20.

# SPENDER MIT VORZÜGEN.

**Extrem robust und bestens verarbeitet:** Alle Spender von BLANCO Professional überzeugen mit vorzüglichen Details.

**Bestleistung liegt bei uns in der Familie.** Denn in jedem einzelnen Spender, der unser Haus verlässt, stecken mehr als 65 Jahre Erfahrung in der Ausstattung von Großküchen. Wir wissen, was für Sie als Kunde wichtig ist. Deshalb sind unsere Produkte besonders ergonomisch entwickelt, robust konstruiert und leicht zu bedienen. Qualität von BLANCO Professional ist Qualität, auf die Sie sich lang verlassen können.



## Benutzerfreundlichkeit

Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit den elektrischen Geräten von BLANCO Professional.



## Hochwertig und hygienisch

Die durchgehend mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10 ist besonders schmutzresistent und sorgt für optimale Hygiene.

MODELL	AUSFÜHRUNG SPENDER	SEITE	MODELL	AUSFÜHRUNG SPENDER	SEITE
CCE	Tablettspender und Korbspender, offen	12	SHVS	Spender für Warmhalte-Unterteile	17
CE	Tablettspender, Korbspender und Bühnenspender, geschlossen	12, 13, 14, 15	TS	Tellerspender	10
CEB	Korbspender, Tablettspender zum Einbau	19, 20	TSE	Tellerspender zum Einbau	18
CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar	19	UNI	Universalspender	16
CEK	Korbspender und Bühnenspender, mit Kühlschlitzen	15	UNI-B	Universalspender zum Einbau	19
CE-UK	Korbspender, kühlbar (Umluft)	14	UNI-H	Universalspender, beheizbar (Umluft)	16
CHV	Bühnenspender und Korbspender, umluftbeheizbar	13, 14	UNI-K	Universalspender, mit Kühlschlitzen	17

## In der Summe überzeugend: Qualität von BLANCO Professional.



### Kunststoff-Rollen nach DIN

Die robusten Kunststoff-Rollen der Grundausstattung erfüllen alle Anforderungen gemäß DIN 18867, Teil 8. Sie wollen mehr? Weitere Rollenausführungen auf Seite 23.



### Ergonomische Schiebegriffe

Der durchgehende Sicherheits-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.



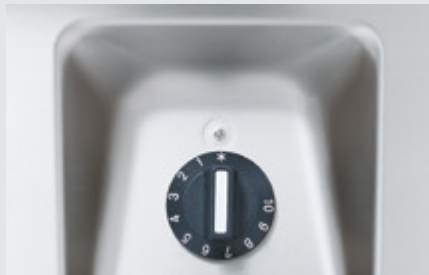
### Leicht zugängliche Technik

Für Reinigung, Service und Wartung lassen sich die Seitenverkleidungen des umluftgekühlten Modells ohne Werkzeug ganz einfach abnehmen.



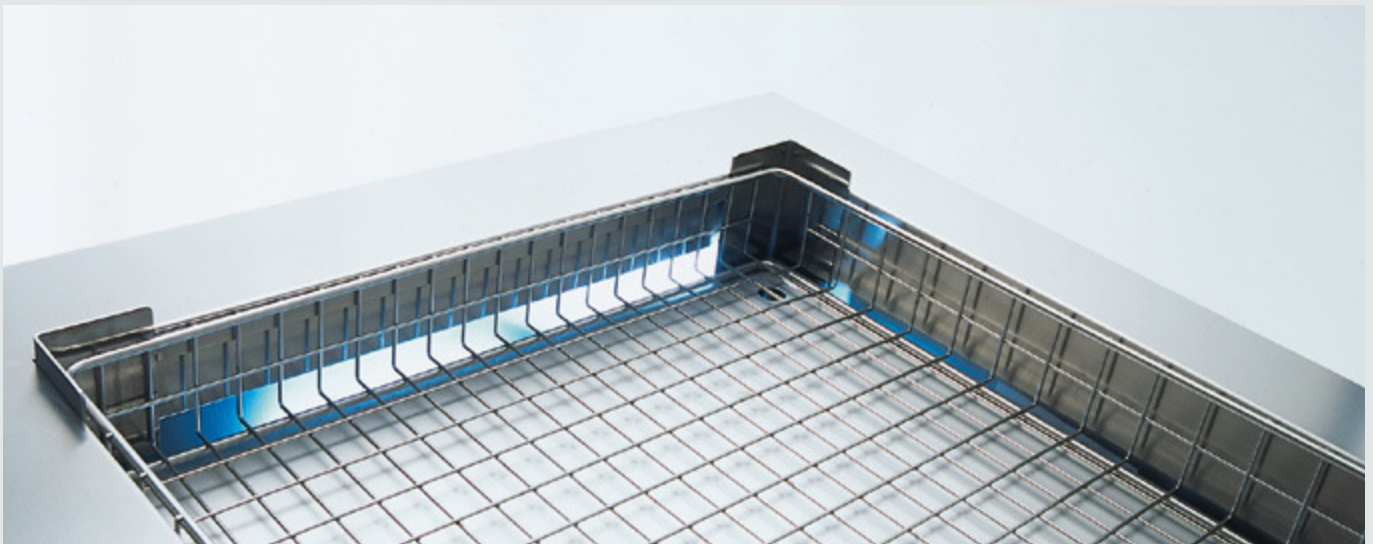
### Robuste Stoßschutzecken

Keine Sorge, wenn's mal etwas enger wird: die breiten Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Mobiliar und Geräte.



### Spritz- und Strahlwasserschutz

Fast alle Wagen sind spritz- und strahlwassergeschützt (Schutzart IP X5, Ausnahme: CE-UK 53/53 mit IP X4).



## BLANCO TELLERSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	TS-1 18-33 unbeheizt	TS-2 18-33 unbeheizt	TS-K2 18-33 mit Kühlschlitzen
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Porzellan- und/oder Systemteile</li> <li>- Quadratische Tellerrohre, komplett entnehmbar</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>		
Besonderheit	—		Mit Kühlschlitzen zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen
Maße L x B x H (mm)	554 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm	990 x 520 x 1030 mm
Höhe inkl. Abdeckhauben (mm)	—	—	—
Kapazität	Ca. 80 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm
Stapelhöhe	Mit Abdeckhaube: 800 mm, ohne Abdeckhaube: 785 mm		
Abdeckhaube	Optional, aus Polycarbonat (420 x 420 mm)		
Gewicht (in kg)	37 kg	56 kg	54 kg
Anschlusswert*	—		
Schutzart	—		
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21–23		
Best.-Nr.	<b>573 774</b>	<b>573 776</b>	<b>573 777</b>





TS-H1 18-33 beheizbar	TS-H2 18-33 beheizbar	TS-UH2 18-33 beheizbar (Umluft)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Porzellan- und/oder Systemteile</li> <li>- Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar</li> <li>- Inkl. Halteclip für Abdeckhauben</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse</li> <li>- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18665, Teil 6</li> </ul>		
Mit Abdeckhaube aus Polycarbonat (420 x 420 mm), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen		- Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung - Mit Abdeckhaube aus EPP (426 x 426), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen
680 x 520 x 1030 mm	1076 x 520 x 1030 mm	1114 x 520 x 1030 mm
1080 mm	1080 mm	1120 mm
Ca. 80 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm	Ca. 160 Teller, rund: ø 18–33 cm, eckig: max. 28 x 28 cm
Mit Abdeckhaube: 800 mm, ohne Abdeckhaube: 785 mm		
Aus Polycarbonat (420 x 420 mm)		Aus EPP (426 x 426 mm)
44 kg	69 kg	74 kg
0,9 kW	1,2 kW	1,5 kW
IP X5		
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Siehe Seite 21–23		
<b>573 775</b>	<b>573 778</b>	<b>573 779</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## BLANCO TABLETTSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	CCE 54/38 offen	CCE-A offen	CE 54/38 geschlossen
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Tablettts angepasst werden</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>		
Besonderheit	—	Ausführung mit seitlichen Tablettführungen für die Abstapelung von Tablettts an Geschirr-Rückföhrbändern	Korpus geschlossen
Maße L x B x H (mm)	816 x 543 x 931 mm	906 x 514 x 931 mm	785 x 514 x 931 mm
Lichtes Maß L x B x H (mm)	—		
Arbeitshöhe (mm)	900 mm		
Kapazität	Ca. 100 Tablettts, 530 x 370 mm		
Stapelhöhe	700 mm	700 mm	540 mm
Gewicht (in kg)	31,5 kg	35 kg	48,5 kg
Anschlusswert*	—		
Schutzart	—		
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Zubehöör/Optionen	Siehe Seite 21–23		
Best.-Nr.	<b>572 183</b>	<b>572 184</b>	<b>572 469</b>

# BLANCO BÜHNENSPENDER



CHV 58/58 beheizbar (Umluft)	CE 58/58 unbeheizt	CE 88/61 unbeheizt	CEK 58/58 mit Kühlschlitzen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar</li> <li>- Mit Stülpdeckel aus Polycarbonat (617 x 617 mm), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse</li> <li>- Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18665, Teil 6</li> </ul>	—	—	Mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen
958 x 714 x 931 mm	818 x 714 x 931 mm	1128 x 740 x 931 mm	818 x 714 x 931 mm
581 x 581 mm	581 x 581 mm	881 x 611 mm	581 x 581 mm
900 mm			
Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen			
Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm			
85,0 kg	58 kg	74 kg	58 kg
230 V / 1,8 kW	—		
IP X5	—		
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Siehe Seite 21–23			
<b>572 192</b>	<b>572 193</b>	<b>572 194</b>	<b>572 854</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## BLANCO KORBSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	CHV 53/53 beheizbar (Umluft)	CHV 66/54 beheizbar (Umluft)	CE-UK 53/53 kühlbar (Umluft)
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18665, Teil 6</li> </ul>		
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung</li> <li>- Mit Stülpdeckel zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar</li> <li>- Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite</li> <li>- 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,37 kW bei <math>t_0 = -10\text{ °C}</math> (Verdampfungstemp.) und <math>t_u = +32\text{ °C}</math> (Umgebungstemp.)</li> <li>- Kältemittel FCKW-frei (R 134a)</li> <li>- Mit Stülpdeckel zur Vermeidung von Kälteeverlust im gekühlten Betrieb immer aufsetzen</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur von +2 °C bis +15 °C regelbar bei Umgebungstemperatur +32 °C</li> <li>- Digitaler Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Längsseite des Gerätes</li> <li>- 220–240 V, 50Hz, CE-konform</li> </ul>
Maße L x B x H (mm)	898 x 714 x 931 mm	1038 x 714 x 931 mm	1313 x 790 x 1065 mm
Lichtes Maß (in mm)	535 x 535 mm	660 x 540 mm	535 x 535 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm		
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm		5 Körbe mit Höhe 115 mm oder 8 Körbe mit Höhe 75 mm
Für Korbmaße	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm
Stapelhöhe	Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel inklusive)		
Stülpdeckel	Aus Polycarbonat (557 x 557 mm)	Aus Polycarbonat (697 x 697 mm)	Aus Polycarbonat (557 x 557 mm)
Gewicht (in kg)	70 kg	72 kg	117 kg
Anschlusswert*	1,8 kW	1,8 kW	0,4 kW
Schutzart	IP X5		IP X4
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Zubehör/ Optionen	Siehe Seite 21–23		
Best.-Nr.	<b>572 185</b>	<b>572 186</b>	<b>572 431</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).



Abb. mit Zubehör

CCE 53/53 unbeheizt	CCE 66/54 unbeheizt	CE 53/53 unbeheizt	CE 66/54 unbeheizt	CEK 53/53 mit Kühlschlitzen
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>				
—				Korpus mit Kühlschlitzen, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen
816 x 543 x 931 mm	883 x 641 x 900 mm	758 x 714 x 931 mm	898 x 714 x 931 mm	758 x 714 x 931 mm
536 x 536 mm	658 x 538 mm	535 x 535 mm	660 x 540 mm	535 x 535 mm
900 mm				
6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm				
500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm	650 x 530 x 75/115 mm	500 x 500 x 75/115 mm 525 x 525 x 75/115 mm
700 mm		Ohne Stülpedeckel: 540 mm, mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel nicht inklusive)		
—		Optional, aus Polycarbonat (557 x 557 mm)	Optional, aus Polycarbonat (697 x 557 mm)	Optional, aus Polycarbonat (557 x 557 mm)
33 kg	48 kg	43 kg	48 kg	42 kg
—				
—				
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche				
Siehe Seite 21–23				
<b>572 187</b>	<b>574 387</b>	<b>572 189</b>	<b>572 190</b>	<b>572 191</b>

## BLANCO UNIVERSALSPENDER

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Abb. mit Zubehör

Modell	UNI-H 59/29 beheizbar (Umluft)	UNI-H 58/58 beheizbar (Umluft)	UNI 59/29 unbeheizt	UNI 58/58 unbeheizt
Grundausstattung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führungsstäbe aus Kunststoff verhindern Abrieb am Porzellan</li> <li>- Mithilfe der variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe können die unterschiedlichsten Porzellan- und/oder Systemteile gestapelt werden</li> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>			
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung</li> <li>- Mit Stülpdeckel zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte</li> <li>- Temperaturregler, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18665, Teil 6</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18665, Teil 6</li> </ul>	
Maße L x B x H (mm)	898 x 514 x 931 mm	958 x 714 x 931 mm	788 x 514 x 931 mm	818 x 714 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	590 x 290 mm	580 x 580 mm	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Arbeitshöhe (mm)	900 mm			
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen			
Führungsstäbe	6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe
Stapelhöhe	Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel inklusive)		Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel nicht inklusive)	
Stülpdeckel	Aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	Aus Polycarbonat (617 x 617 mm)	Optional, aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	Optional, aus Polycarbonat (617 x 617 mm)
Gewicht (in kg)	68,5 kg	92,5 kg	48,5 kg	66 kg
Anschlusswert*	1,8 kW		—	
Schutzart	IP X5		—	
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21–23			
Best.-Nr.	<b>572 195</b>	<b>572 196</b>	<b>572 197</b>	<b>572 198</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

## BLANCO SPENDER FÜR WARMHALTE-UNTERTEILE



Abb. mit Zubehör



Abb. mit Zubehör



UNI-K 59/29 mit Kühlschlitzen	UNI-K 58/58 mit Kühlschlitzen	2 SHVS 26 beheizbar (Umluft)
- Siehe links		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speziell für wachsgefüllte Warmhalte-Unterteile aus CNS</li> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Teller angepasst werden</li> <li>- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente</li> <li>- Massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung</li> <li>- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8</li> </ul>
- Korpus mit Kühlschlitzen, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausgestattet mit leistungsstarker Umluft-Gebläse-Heizung</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur ca. +135 °C, nicht regelbar</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs</li> <li>- 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18665, Teil 6</li> </ul>
788 x 514 x 931 mm	818 x 714 x 931 mm	1144 x 548 x 1062 mm
590 x 290 mm	580 x 580 mm	ø 260 mm
900 mm		970 mm
Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen		2 Röhren für 98 Warmhalte-Unterteile, ø 260 mm
6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	—
Ohne Stülpdeckel: 540 mm, mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel nicht inklusive)		Stapelhöhe: 664 mm, Klappdeckel aus CNS sind fest am Gerät montiert
Optional, aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	Optional, aus Polycarbonat (617 x 617 mm)	—
48 kg	65,5 kg	82,0 kg
—		3,0 kW
—		IP X5
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche		
Siehe Seite 21–23		
<b>572 199</b>	<b>572 468</b>	<b>572 908</b>

## BLANCO TELLERSPENDER ZUM EINBAU

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	TSE-1 18-33 ET: 630 Tellerspender, unbeheizt	TSE-1 18-33 ET: 750 Tellerspender, unbeheizt	TSE-H1 18-33 ET: 684 Tellerspender, statisch beheizbar	TSE-H1 18-33 ET: 800 Tellerspender, statisch beheizbar
Grundausstattung	- Easy-Setting-System (ESS) für einfache Federeinstellung, zum Anpassen an das Gewicht der Porzellan- und/oder Systemteile			
Besonderheit	—		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mit Abdeckhaube aus Polycarbonat (420 x 420 mm), zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb immer aufsetzen</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar</li> <li>- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse</li> <li>- Netzspannung 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> </ul>	
Maße L x B x H (mm)	425 x 425 x 760 mm	425 x 425 x 875 mm	480 x 480 x 810 mm	480 x 480 x 930 mm
Einbautiefe (mm)	630 mm	750 mm	684 mm	800 mm
Kapazität	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm
Führungsstäbe	—			
Stapelhöhe	Mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm	Mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm	Mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm	Mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm
Abdeckhaube	Optional, aus Polycarbonat (420 x 420 mm)		Aus Polycarbonat (420 x 420 mm)	
Gewicht (in kg)	13 kg	14 kg	29 kg	31 kg
Anschlusswert*	—		0,825 kW	
Schutzart	—		IP X4	
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21–23			
Best.-Nr.	<b>573 780</b>	<b>573 781</b>	<b>573 782</b>	<b>573 783</b>

\* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).



## BLANCO KORB- UND UNIVERSALSPENDER ZUM EINBAU



<b>CEB 50/50</b> Korbspender, unbeheizt	<b>CEBH 50/50</b> Korbspender, beheizt	<b>UNI-B 59/29</b> Universalspender, unbeheizt	<b>UNI-B 58/58</b> Universalspender, unbeheizt
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden</li> <li>- Zum Einbau von unten</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führungsstäbe aus Kunststoff verhindern Abrieb am Porzellan</li> <li>- Mithilfe der variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe können die unterschiedlichsten Porzellan- und/oder Systemteile gestapelt werden</li> <li>- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden</li> <li>- Zum Einbau von unten</li> </ul>	
Offene Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschlossene Ausführung</li> <li>- Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung</li> <li>- Mit Stülpedeckel zur Vermeidung von Wärmeverlust im beheiztem Betrieb</li> <li>- Geräteinnenraum-Temperatur von +30 °C bis +110 °C regelbar</li> <li>- 220–240 V, 50–60 Hz, CE-konform</li> <li>- Geeignet für Optimierungsanlagen</li> <li>- Gemäß DIN 18665, Teil 6</li> </ul>	—	
600 x 545 x min. 765 bis max. 865 mm (höhenverstellbar)	700 x 691 x min. 785 bis max. 870 mm (höhenverstellbar)	613 x 375 x min. 765 bis max. 865 mm (höhenverstellbar)	587 x 663 x min. 765 bis max. 865 mm (höhenverstellbar)
—			
6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	
—		8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe	
—		Ohne Stülpedeckel: 540 mm, mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel nicht inklusive)	
Optional, aus Polycarbonat (Stülpedeckel nicht inklusive) (557 x 557 x 163 mm)		Optional, aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	Optional, aus Polycarbonat (617 x 617 mm)
19 kg	64,5 kg	32 kg	36 kg
—	1,8 kW	—	
—		—	
Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Siehe Seite 21–23			
<b>590 025</b>	<b>572 206</b>	<b>572 470</b>	<b>572 471</b>

## BLANCO TABLETTSPENDER ZUM EINBAU

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

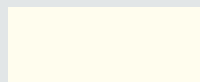


Modell	CEB 47/36 Tablettspender zum Einbau von unten	CEB 47/36 Tablettspender zum Einbau von oben	CEB 53/37 Tablettspender zum Einbau von unten	CEB 53/37 Tablettspender zum Einbau von oben
Grundausstattung	- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden - Offene Ausführung			
Besonderheit	—	Inkl. umlaufendem Flansch	—	Inkl. umlaufendem Flansch
Maße L x B x H (mm)	585 x 405 x min. 765 bis max. 865 mm		615 x 405 x min. 765 bis max. 865 mm	
Lichtes Maß (in mm)	490 x 380 mm		540 x 380 mm	
Kapazität	ca. 100 Tablett, 470 x 360 mm		ca. 100 Tablett, 530 x 370 mm	
Gewicht (in kg)	16,5 kg	19 kg	17 kg	19,5 kg
Material	Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche			
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 21–23			
Best.-Nr.	<b>590 023</b>	<b>564 021</b>	<b>590 024</b>	<b>564 022</b>

## Farben sind die Würze des Lebens



**01** | signalweiß  
RAL 9003



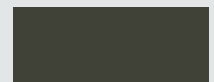
**02** | perlweiß  
RAL 1013



**03** | blassbraun  
RAL 8025

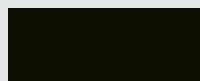


**00** | steingrau  
RAL 7030



**04** | umbragrau  
RAL 7022

BLANCO Professional bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept: mit farbigen Tellerspender und Verkleidungen für die Frontcooking-Station BLANCO COOK, das Speisenausgabe-System BASIC LINE, für Tablett-Abräumwagen und die bewährten Servierwagen.



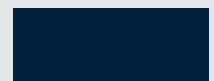
**05** | graphitschwarz  
RAL 9011



**06** | ginstergelb  
RAL 1032



**07** | karminrot  
RAL 3002



**08** | saphirblau  
RAL 5003



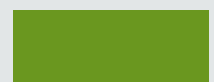
brombeere  
Pantone 228 C



limette  
Pantone 382 C



espresso  
Pantone 4695 C



granny  
Pantone 370 C



## OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR SPENDER

Abbildung	Bezeichnung	Maße	für Modelle	Best.-Nr.
ohne Abbildung	Verkleidung Dekor-Verkleidung, Edelstahl hinterlegt in Rot, Blau, Grün oder Gelb	—	für alle fahrbaren Spender (außer Spender mit Kühlschlitzen und Tellerspender)	—
ohne Abbildung	Verkleidung Vollflächiges Dekor	—	für alle fahrbaren Spender (außer Spender mit Kühlschlitzen und Tellerspender)	—
	Verkleidung 3-seitig mit Dekorplatten, abnehmbar	—	alle fahrbaren Tellerspender außer TS-K2 18-33	—
	Korpus pulverbeschichtet in verschiedenen Farben (siehe Seite 20)	—	alle fahrbaren Tellerspender außer TS-K2 18-33	—
	Korb aus Stahldraht kunststoffbeschichtet, Maschenweite: 35 x 25 mm, Maschendraht ø 2,5 mm, Rahmendraht ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	<b>144 801</b>
		500 x 500 x 115 mm		<b>144 802</b>
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	<b>952 032</b>
		650 x 530 x 115 mm		<b>952 033</b>
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	<b>296 284</b>
		525 x 525 x 115 mm		<b>296 285</b>
	Korb aus CNS 18/10 elektrolytisch gegläntzt, Maschenweite: 35 x 25 mm, Maschendraht ø 2,5 mm, Rahmendraht ø 6,0 mm	500 x 500 x 75 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	<b>144 803</b>
		500 x 500 x 115 mm		<b>144 804</b>
		650 x 530 x 75 mm	CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	<b>952 030</b>
		650 x 530 x 115 mm		<b>952 031</b>
		525 x 525 x 75 mm	CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	<b>296 286</b>
		525 x 525 x 115 mm		<b>296 287</b>
	Abdeckhaube, eckig, transparent, aus Kunststoff	640 x 340 x 125 mm	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	<b>146 904</b>
		697 x 577 x 163 mm	CHV 66/54, CE 66/54	<b>296 815</b>
		617 x 617 x 175 mm	CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	<b>296 814</b>
		557 x 557 x 163 mm	CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	<b>296 813</b>

## OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR SPENDER

Abbildung	Bezeichnung	Maße	für Modelle	Best.-Nr.
	Abdeckhaube, quadratisch, transparent, aus Polycarbonat	420 x 420 x 175 mm	alle Tellerspender	<b>573 771</b>
	Abdeckhaube, quadratisch, silbergrau, aus EPP	426 x 426 x 217 mm	alle Tellerspender	<b>573 767</b>
	Halteclip für Abdeckhauben, aus Kunststoff	—	alle fahrbaren Tellerspender	<b>573 814</b>
ohne Abbildung	Abdeckhaube 88/61 aus EPP	983 x 709,5 x 178 mm	CE 88/61	<b>367 558</b>
	Besteckaufsatz ohne Serviettenspender	525 x 280 x 210 mm	CCE 53/53, CCE 54/38	—
		710 x 280 x 323 mm	CE 54/38	
	Besteckaufsatz mit Serviettenspender	525 x 280 x 335 mm	CCE 53/53, CCE 54/38	—
		710 x 343 x 368 mm	CE 54/38	
ohne Abbildung	4 zusätzliche Tellerführungsstäbe, Stahl, nilsanbeschichtet	—	alle Tellerspender	—
	Tellerführungsstäbe niedrig, bis Oberkante Flansch Tellerröhre, Stahl, nilsanbeschichtet	—	alle Tellerspender	—
ohne Abbildung	Führungsstäbe aus Kunststoff (1 Stück)	—	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B	<b>376 905</b>
	Nachfüllsignal, rot (1 Stück)	—	alle Tellerspender	<b>573 838</b>
	Klappbord, stirnseitig, Edelstahl	453 x 245 x 35 mm	alle fahrbaren Tellerspender	—

## OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR SPENDER

Abbildung	Bezeichnung	Maße	für Modelle	Best.-Nr.
	GN-Einhängerahmen, stirnseitig, Edelstahl, zum Einhängen von 3 GN 1/6	476,5 x 165 x 42,5 mm	alle fahrbaren Tellerspender	—
	Reinigungsschubblende	—	alle fahrbaren Tellerspender	—
ohne Abbildung	Umlaufender Stoßschutz	—	alle fahrbaren Tellerspender, CE-UK	—
ohne Abbildung	Umlaufender Flansch für Einbau von oben	—	Einbauspende CEB 50/50	<b>590 103</b>
			Einbauspende UNI-B 59/29	<b>572 472</b>
			Einbauspende UNI-B 58/58	<b>572 473</b>

## ROLLENAUSFÜHRUNGEN

Bezeichnung	Rollen-durchmesser	Ausführung	für Modelle
<b>Edelstahlrollen</b>	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Spender
	ø 160 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	CE-UK 53/53
<b>Stahlverzinkte Rollen</b>	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Spender außer CE-UK 53/53
	ø 160 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	CE-UK 53/53
	ø 200 mm	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	CE-UK 53/53

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# BASIC LINE

Das vielseitige Speisenausgabe-System von BLANCO Professional

Neue  
Modelle  
und  
Optionen



**VIelfalt in Serie**





Weitere Details und alle Modelle  
der neuen BASIC LINE finden Sie auf  
[www.blanco-basicline.com](http://www.blanco-basicline.com)



**BASIC LINE** verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget. Die neuen Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die verbesserte Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget.

**Die neue BASIC LINE. Noch flexibler und modularer.  
Die perfekte Kombination aus Form und Funktion.**



**FÜR GROSS  
UND KLEIN**



Leicht gemacht: Konfigurieren Sie Ihre BASIC LINE Module auf [https://konfigurator.blanco-professional.com/basicline\\_de](https://konfigurator.blanco-professional.com/basicline_de)



**Familienfreundlich: die kindgerechte Ausstattung bei der Speisenausgabe durch niedrigere Speisenausgabemodule. Die neue BASIC LINE Kids passt perfekt für Kinder und lässt sich genauso gestalten wie die Module für die Großen.**

# SMART

**Ausstattungsvariante BASIC LINE Smart: Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund.**

**Mehr Speisenqualität, mehr Flexibilität und der Wille zu Kreativität und Improvisation, wenn es um das Ambiente bei der Speisenausgabe geht?**

Wer auf das Verhältnis von Preis zu Funktion großen Wert legt, ist bei der Ausstattungsvariante BASIC LINE Smart bestens aufgehoben. Sie ist die perfekte

Grundausstattung. Ihre Module erfüllen alle funktionalen Ansprüche an die gelungene Speisenpräsentation. Ohne Kompromisse bei der Qualität.

Kurze Planungszeit, lange Lebenszeit und Module für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstation und

verschiedene Vitrinen. Alle Module erhalten Sie im Format 3x oder 4x GN 1/1 – oder mit individuellen Maßen –, geeignet für die Aufstellung einzeln oder in Linie, an der Wand oder freistehend und in bester Qualität „made by BLANCO Professional“.



### BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Smart

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- Brückenaufsatz in Edelstahl
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller



#### Brückenaufsatz und Hustenschutz

Der optimierte Brückenaufsatz präsentiert sich schlanker und bietet mehr Einsicht auf die Speisen. Der verlängerte Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas hat eine Durchreichehöhe von 280 mm. Optional ist er auch bis zur Abdeckung herabgezogen erhältlich.



#### Neu: Edle Korpusfarbe

Die neue Standard-Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043) wirkt edel und passt in fast jedes Ambiente. Besonders schön ist der Kontrast zum Edelstahl von Abdeckung und Brückenaufsatz.



#### Fahrbar und flexibel

Dank vier Lenkrollen mit Zwillingsbereifung lassen sich die Module schnell und sicher manövrieren oder für einen Event neu arrangieren. Mit beiden serienmäßigen Feststellern arretieren Sie das Modul sicher am Platz.



#### Optional: Wärmestrahler und Beleuchtung

Energieeffiziente Keramik-Infrarotstrahler richten die Wärme gezielt auf die Speisen. Der Brückenaufsatz bleibt kühl. Neueste LED-Technik sorgt für gleichmäßige Ausleuchtung und setzt die Speisen ins passende Warm- oder Kaltlicht. Beide Optionen sind unabhängig voneinander konfigurierbar.



#### Optional: Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr

Bewährt: Die abklappbaren Tabletrutschen aus Edelstahl in Rundrohr sind praktisch und stabil. Auf Wunsch gibt es auch stirnseitige Abstellborde in gleicher Ausführung und Höhe.



#### Optional: Tellerrutsche in Edelstahl mit glatter Oberfläche

Die Tellerrutschen aus Edelstahl haben eine glatte Oberfläche und sind auch abklappbar und bündig mit der Abdeckung. Zusätzliche stirnseitige Abstellborde erweitern die Abstellmöglichkeiten.

# EMOTION

**Ausstattungsvariante BASIC LINE Emotion – weil bunter besser „isst“. Mit farbigen Verkleidungen bringen Sie Abwechslung in den Alltag.**

**Mehr Farbe, mehr Emotion, mehr Gäste. Klar: Schmecken soll es. Aber Ihre Gäste erwarten noch mehr. Sie möchten sich wohlfühlen und eine gute Zeit haben.**

Mit den facettenreichen BLANCO Farben können Sie Ihren Gästen ein rundum gelungenes Ambiente mit Gute-Laune-Faktor bieten.

Die Ausstattungsvariante BASIC LINE Emotion legt den Grundstein dafür und ist dank der serienmäßigen Tabletrutsche für die Selbstbedienung auf Tablett bestens vorbereitet.

Dazu gibt es viele clevere Optionen für die komfortable Nutzung und optisch gelungene Aufstellung: Bedienseitige Verkleidungen sind als Türen ausgeführt,

für optimale Raumnutzung und mehr Ordnung z.B. bei Free-Flow-Aufstellung. Modulverbinder-Sets erlauben die nachträgliche Aufstellung in Linie und sind leicht wieder lösbar. Auch voll flexibel: wechselbare Frontverkleidungen, nachrüstbarer Hustenschutz, Teller- und Tabletrutschen zum Tauschen und Nachrüsten.



### BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Emotion

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- Brückenaufsatz in Edelstahl
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung in Brombeere
- + Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr

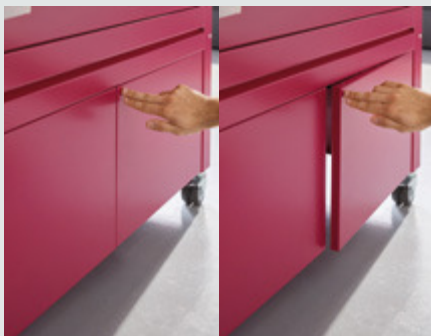


#### Mix und Match: Korpusfarbe und Frontverkleidung

Kühle Modernität, behagliches Ambiente oder farbenfrohes Mix und Match? 14 BLANCO Farben bieten für jedes Ambiente den passenden Farbton.

#### Mobil oder fest am Platz

In der Serienausstattung kommen die Module der BASIC LINE auf Rollen. Planen Sie die fixe Aufstellung der Module, können diese aber auch mit Stellfüßen und umlaufenden Sockelblenden versehen werden.



#### Optional: Bedienseitige Verkleidung mit Flügeltüren

Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Dahinter versteckt sich jede Menge Stauraum, mit und ohne Grundboden verwendbar.



#### Optional: Grundboden

Mit Hilfe des eingebauten Grundbodens wird der Stauraum unterhalb des Moduls zum mobilen Schrankraum.



#### Optional: Abdeckung Schalterblende, abklappbar

Bei Wandaufstellung bzw. Aufstellung als Free-Flow-Lösung sieht das nicht nur gut aus, es verhindert auch versehentliches oder mutwilliges Betätigen der Schalter.

# DESIGN

**Ausstattungsvariante BASIC LINE Design: Mehr geht nicht. Freuen Sie sich auf maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation.**

**Noch mehr als eine appetitliche Speisenpräsentation. Liegt Ihr Fokus auf einer hochwertigen Speisenausgabe, die kaum Wünsche offen lässt?**

Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf mit der BASIC LINE Design. Durch die Kombination von Farben und Materialien

entstehen völlig unterschiedliche Designs – passend zu Ihren Vorstellungen und Ihren Gästen, perfekt abgestimmt auf Ihr Ambiente.

Serienmäßig ist hier der neue „Highline“-Hustenschutz. Er sieht nicht nur verdammt gut aus, sondern kann zusätzlich auch als Abstellbord genutzt werden.

Selbstverständlich gibt es alle anderen Optionen für noch mehr Komfort auch bei der BASIC LINE Design.

**BASIC LINE Design ist auf der ganzen Linie hochwertig in Optik, Material und Design.**





### BASIC LINE W-3, Warmbuffet, Ausstattungsvariante Design

Serienausstattung:

- Mobiles Warmbuffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung mit drei einzeln, nass oder trocken beheizbaren Bain-Maries für GN 1/1, 230-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung kundenseitig, belegt mit Resopal-Schichtstoff Dekor Rustic Oak
- + Kundenseitige Tabletrutsche, belegt mit Resopal-Schichtstoff Dekor Rustic Oak
- + Brückenaufsatz Highline in Edelstahl mit kundenseitigem Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas



#### Highline Brückenaufsatz

Der edle Highline Brückenaufsatz, hier mit kundenseitigem Hustenschutz, bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick. Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich GN-Behälter noch besser tauschen.



#### Resopal-Frontverkleidung

Für mehr Vielfalt bei der Kombination von Farbe und Material: die Frontverkleidung aus einer Holzplatte, belegt mit Resopal-Schichtstoff in den ca. 200 verschiedenen Resopal-Dekoren „Colours“ oder „Woods“.



#### Resopal-Tablettrutschen

Die abklappbaren Tabletrutschen sind aus Multiplex-Holz, belegt mit Resopal-Schichtstoff-Dekor. Metallführungen für die Tablets verhindern Abrieb. Zur Kundenseite sind die Ecken harmonisch abgerundet.



#### Optional: Resopal-Abstellbord, stirnseitig

Auf gleicher Höhe wie die Tablett- oder Tellerrutschen lassen sich auch abklappbare Abstellborde anbringen. Für noch mehr Stellmöglichkeiten.



#### Optional: Stellfüße mit Sockelblenden

Planen Sie die feste Aufstellung Ihrer BASIC LINE, gibt es Stellfüße aus Edelstahl und Sockelblenden für einen hygienischen und optisch sauberen Abschluss zum Fußboden.



#### Optional: BASIC LINE in Linie

Fahrbare und fest stehende Module lassen sich mithilfe der Modulverbinder-Sets leicht und stabil verbinden. Eine Profilblende – beschichtet in der gewählten Korpusfarbe – verdeckt den Spalt zwischen den Modulen.

# KIDS

**Kinderfreundlich:** Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen die Ausstattungsvariante **BASIC LINE Kids** und auch alle **BASIC LINE** Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tabletrutsche zur Wahl.

Ob für Schulverpflegung oder Family-Restaurants: Die Speisenausgabe für Kinder klappt am besten, wenn die Speisenpräsentation auch auf die Größe der Kinder abgestimmt ist.

Deshalb bietet die neue BASIC LINE Kids niedrigere Module mit einer Ausgabehöhe von 750 mm, ausgelegt für Kinder von der Kita bis zur Grundschule.

Die BASIC LINE Kids Module gibt es als

- Warmbuffet
- Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung
- Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung
- Neutralbuffet

Für größere Kinder finden die normalen Module mit 900 mm Höhe, z.B. mit abgesenkter Tabletrutsche, ihren Einsatz. An allen Ausstattungslinien Smart, Emotion und Design kann die Tabletrutsche ohne großen Aufwand abgesenkt befestigt werden.

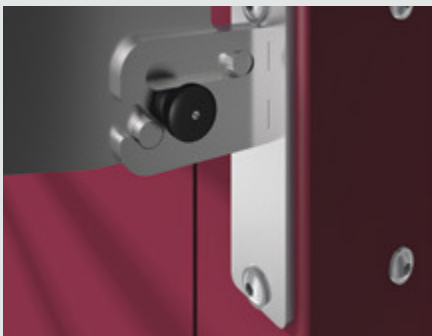


**Schnell zu finden:** Alle Module, die für die Verpflegung von Kindern geeignet sind, haben wir mit diesem Symbol gekennzeichnet.



**Herumspielen ist woanders:  
Die neue Schalterblende.**

Zum Abdecken der Ein-/Ausschalter und Temperaturregler an Warm- oder Neutralbuffets gibt es auf Wunsch eine hochklappbare Abdeckblende. Bei Wandaufstellung bzw. Aufstellung als Free-Flow-Lösung sieht das nicht nur gut aus, sondern verhindert auch versehentliches oder mutwilliges Herumspielen an den Schaltern.

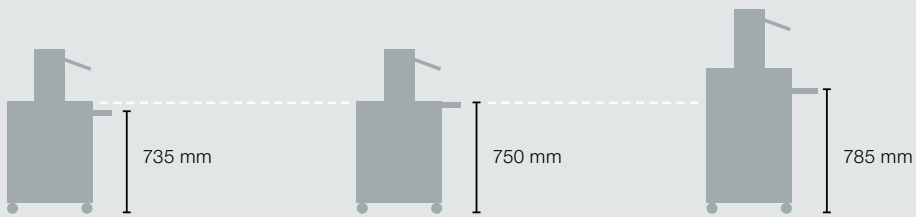


**Safety first: Kindersicherung  
für abklappbare Tabletrutschen.**

Durch einen verriegelten Bolzen können die Tabletrutschen sowohl im hoch- als auch heruntergeklappten Zustand fest arretiert werden. Zur Sicherheit für die jungen Gäste.



## Ausgabehöhen für Kinderverpflegung



### **BASIC LINE Kids**

Modul-Höhe Kids (750 mm)  
mit Tabletrutsche auf 735 mm  
für Kinder bis ca. 10 Jahre

### **BASIC LINE Kids**

Modul-Höhe Kids (750 mm)  
mit Tellerrutsche bündig  
zur Abdeckung  
für Kinder bis ca. 10 Jahre

### **BASIC LINE Smart, Emotion, oder Design**

Modul-Höhe (900 mm)  
mit Tabletrutsche auf 785 mm  
für Kinder ab ca. 10 Jahren



### **BASIC LINE Kids**

Niedrige Modul-Höhe (750 mm)  
mit Tellerrutsche und Abstellbord

## BASIC LINE – ALLE MODULE



Warmbuffet



Kaltbuffet mit  
aktiver, stiller Kühlung



Kaltbuffet mit  
aktiver Umluftkühlung



Neutralbuffet



Suppenstation



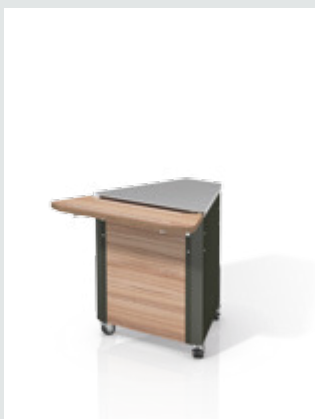
Kassenstand



Einfahrwand



Anfahrwand



Inneneck



Außeneck

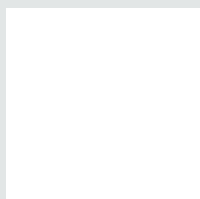


Aufsatzkühlvitrine

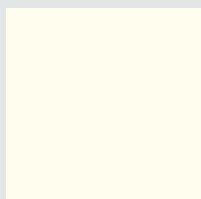


Ständerkühlvitrine

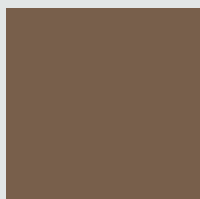
## BLANCO FARBEN UND DEKORE



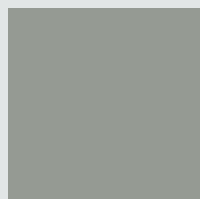
signalweiß  
RAL 9003



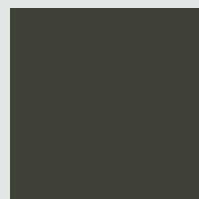
perlweiß  
RAL 1013



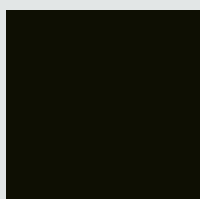
blassbraun  
RAL 8025



steingrau  
RAL 7030



umbragrau  
RAL 7022



graphitschwarz  
RAL 9011



ginstergelb  
RAL 1032



kaminrot  
RAL 3002



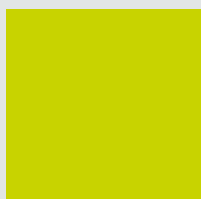
saphirblau  
RAL 5003



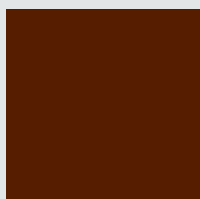
verkehrsgrau B  
RAL 7043



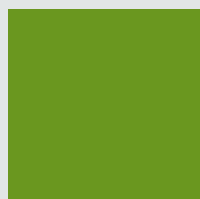
brombeere  
Pantone 228 C



limette  
Pantone 382 C

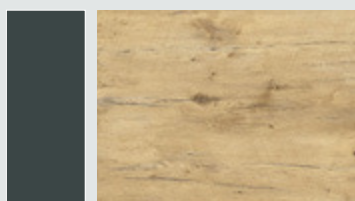


espresso  
Pantone 4695 C

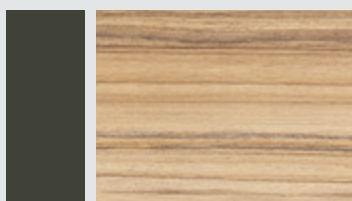


granny  
Pantone 370 C

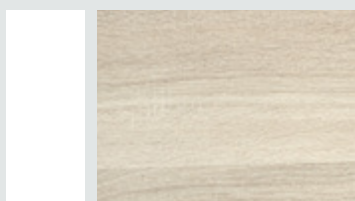
## INSPIRATION: FÜR KORPUS UND VERKLEIDUNG



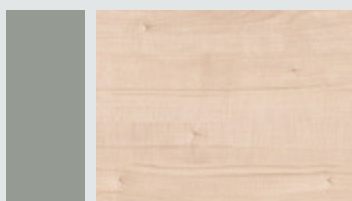
**Korpus:** verkehrsgrau B, RAL 7043  
**Front:** Resopal Rustic Oak



**Korpus:** umbragrau, RAL 7022  
**Front:** Resopal Coco Bolo



**Korpus:** signalweiß, RAL 9003  
**Front:** Resopal Solano Oak



**Korpus:** steingrau, RAL 7030  
**Front:** Resopal Visby Maple



Mehr Infos zu den Resopal-Farben  
und -Dekoren finden Sie auf  
[www.blanco-professional.com/de/resopal](http://www.blanco-professional.com/de/resopal)

# DIE DETAILS

**BASIC LINE.** Vielseitig im Einsatz, einmalig in der Qualität.



## Edel und belastbar: der Brückenaufsatz Highline

Der neue Highline Brückenaufsatz ist ein echter Hingucker. Die ein- oder beidseitig angebrachten Glasborde übernehmen die Funktion des Hustenschutzes und machen sich richtig gut als zusätzliches Abstellbord. Jedes Glasbord ist bis 10 kg belastbar. Ein weiterer Vorteil: Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich die darunter befindlichen GN-Behälter noch leichter tauschen und die Speisen sind noch besser einsehbar.



## Schnell im Griff: Übersichtliche Bedienblende für Wärmestrahler und LED-Beleuchtung

Die neue Bedienblende: Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler sind übersichtlich angeordnet und lassen sich einzeln schalten. Energie fließt also nur bei Bedarf. Energie-effiziente LED-Leuchten setzen die Speisen ins jeweils passende Warm- oder Kaltlicht. Auf Wunsch verschwinden die Bedienelemente hinter der optionalen Schalterblende.



## Geheimes Raumwunder: bedien-seitige Verkleidung mit Flügeltüren

Hier versteckt sich jede Menge Stauraum: Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Der Stauraum kann mit oder ohne Grundboden genutzt werden. Zusätzlich ist das Entleeren der Bain-Maries schnell erledigt.



### Optisch einwandfrei:

#### Modulverbindung für Module in Linie

Ganz einfach: Die neuen Modulverbinder lassen sich jederzeit, auch nachträglich, ganz leicht an den Modulen befestigen. Die Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen den Modulen ist in der jeweiligen Korpusfarbe beschichtet. So lassen sich sowohl fahrbare als auch Module auf Stellfüßen verbinden.



### Einfach flexibel: Tablett-, Tellerrutschen und Abstellborde

Durch vorgefertigte Bohrungen können die abklappbaren Tablett- und Tellerrutschen sowohl kunden- als auch bedienseitig angeschraubt werden. Das ermöglicht volle Flexibilität bei der Aufstellung und ist auch nachträglich möglich. Alle Module haben tiefer gesetzte Bohrungen für abgesenkte Tabletrutschen und Abstellborde für die Verpflegung von Kindern.



### Perfekt integriert: Lüftungsschlitze im Brückenaufsatz

In alle Module wurde ein neues Profil-Element eingesetzt. Bei den Warmbuffets dienen die Lüftungsschlitze dem Ableiten der Wärme von den Wärmestrahlern. Alle Module sind damit optisch einheitlich ausgestattet, egal ob Standard- oder Highline-Brückenaufsatz.

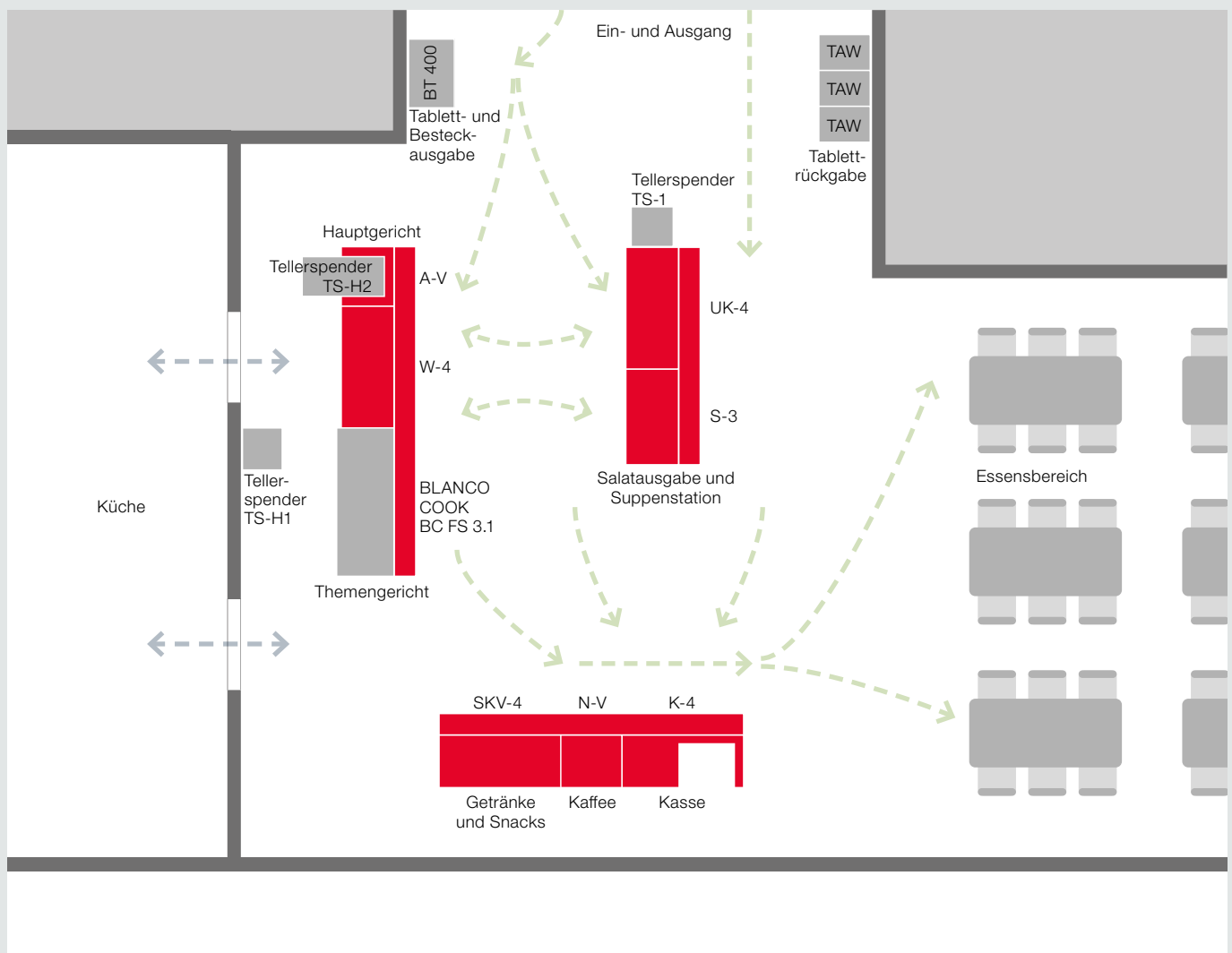


### Planungsfreiheit für Länge und Winkel: variable Module

Neutralbuffets, Ein- und Anfahrwand sind in der Länge variabel bestellbar. Die Eck-Module sind im Winkelmaß frei wählbar. Das gibt Ihnen neue Freiheit bei der Planung, auch abseits des rechten Winkels, und Sie finden individuelle Lösungen für Ihre Anforderung oder räumliche Gegebenheiten.

# IN DER PRAXIS

## BASIC LINE Beispiel für die Verpflegung von ca. 150 Gästen



### Besteck und Tablettausgabe:

- Mobiler Transportwagen BT 400 für ca. 120 Tablettts und bis zu 500 Besteckteile

### Salatbar und Suppenstation:

- Tellerspender TS-1 für ca. 80 Salat-Teller oder Schüsseln
- BASIC LINE UK-4 Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung für 4 GN 1/1
- BASIC LINE S-3 Suppenstation für ca. 10 l Suppe, mit eingebautem, beheiztem Tellerspender TSE-1H für Suppenschüsseln

### Warmausgabe:

- Anfahrwand BASIC LINE A-V (1000 mm) für beheizten Tellerspender TS-H2 für ca. 160 Teller
- BASIC LINE W-4 Warmbuffet für 4 GN 1/1
- Frontcooking-Station BLANCO COOK BC FS 3.1 für bis zu 3 Auf Tisch-Kochgeräte, mit zusätzlichem, beheiztem Tellerspender TS-H1

### Getränke, Snacks, Kaffee und Kasse:

- BASIC LINE SKV-4 Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung und Aufsatzkühlvitrine für Getränke, Snacks und vorportionierten Nachtisch

- BASIC LINE N-V Neutralbuffet zur Kaffee-Ausgabe

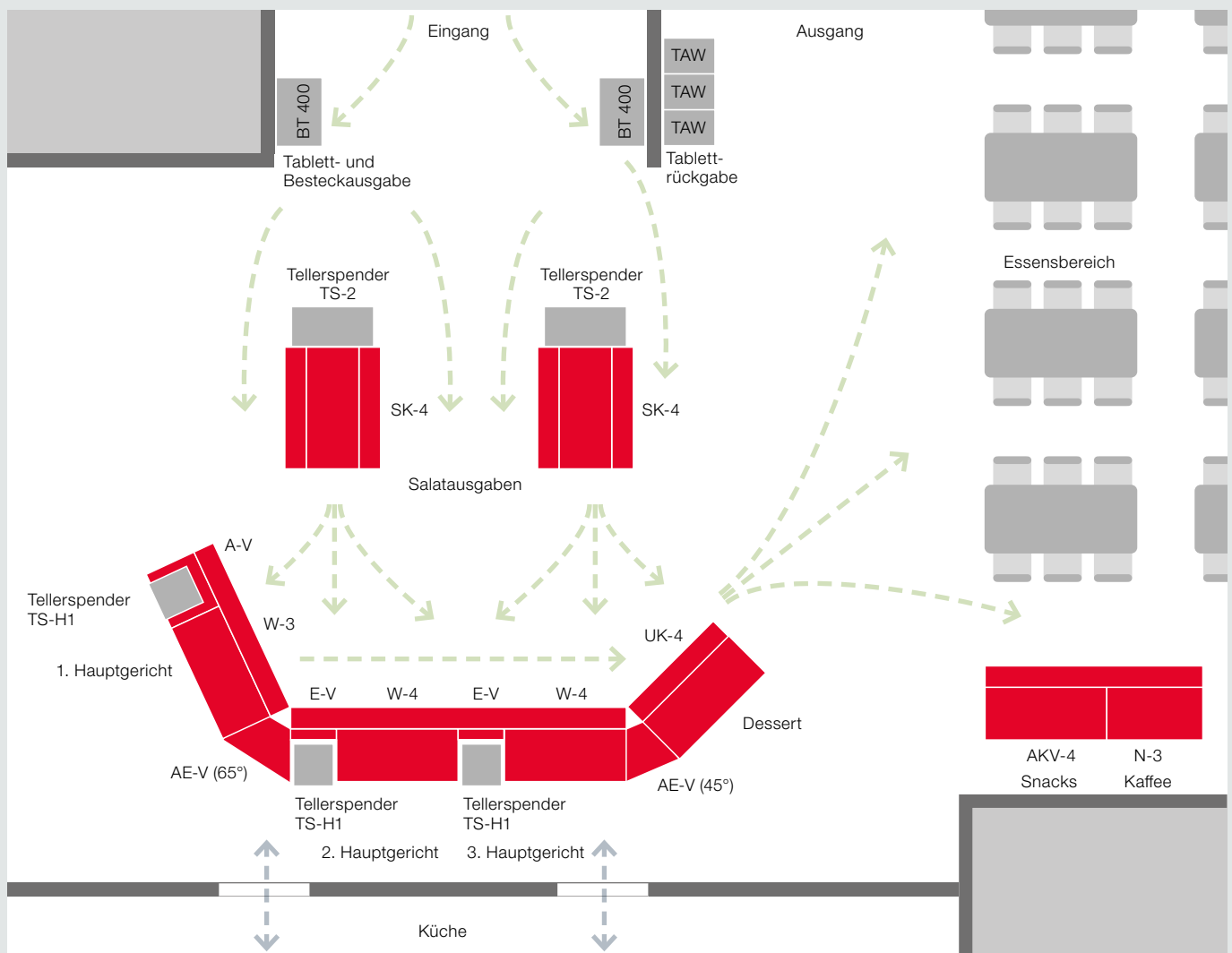
- BASIC LINE K-4 Kassenstand

### Geschirrrückgabe:

- Tablett-Abräumwagen TAW zur Rückgabe der benutzten Tablettts



## BASIC LINE Beispiel für die Verpflegung von ca. 300 Gästen



### Besteck und Tablettausgabe:

- Zwei Transportwagen BT 400 für je ca. 120 Tablett- und Besteckausgabe

### Salatbar:

- Zwei BASIC LINE SK-4 Kaltbuffets mit stiller Kühlung für je 4 GN 1/1
- Zwei Tellerspender TS-2 für je ca. 160 Salat-Teller oder Schüsseln

### Warmausgabe:

- Anfahrwand BASIC LINE A-V (800 mm) für beheizten Tellerspender TS-H1 für ca. 80 Teller

- zwei Einfahrwände BASIC LINE E-V (550 mm) für beheizten Tellerspender TS-H1 für je ca. 80 Teller
- BASIC LINE W-3 Warmbuffet für je 3 GN 1/1
- zwei BASIC LINE W-4 Warmbuffets für je 4 GN 1/1
- Zwei BASIC LINE AE-V Außeneck-Module mit verschiedenen Winkeln je nach räumlichen Gegebenheiten

### Kaltausgabe für Desserts:

- BASIC LINE UK-4 Kaltbuffet für 4 GN 1/1, umluftgekühlt

### Snacks und Kaffee:

- BASIC LINE AKV-4 Neutralbuffet mit Aufsatzkühlvitrine für Snacks
- BASIC LINE N-3 Neutralbuffet zur Kaffee-Ausgabe.

### Geschirrrückgabe:

- Tablett-Abraumwagen TAW zur Rückgabe der benutzten Tablett- und Besteckteile

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.com

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# BLANCO MANHATTAN

**Module** und optionale Ausstattung



# MANHATTAN

## Speisenausgabesystem

Warmausgabe	4
Kalt- und Getränkeausgabe	10
Kaltausgabe, umluftgekühlt	14
Neutralausgabe	18
PRE-MIX / POST-MIX Modul	26
Einfahrwand	32
Anfahrwand	34
Vitrine, gekühlt	40
Ständervitrine, gekühlt	42
Kassenstand	44
Inneneck-Modul	48
Außeneck-Modul	50
Inneneck-Modul	52
Außeneck-Modul	56
Besteck- und Tablettausgabe	60
Übersicht Granit-Abdeckungen	60
Übersicht Resopal-Farben und -Dekore	61
MANHATTAN Module im Überblick	62

## MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 3

- CNS-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweißten Warmhaltebecken mit Einzelabläufen
- Kapazität: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, einzeln nass oder trocken beheizbar
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MWA 3	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken Abstand: 75 mm, für GN 1/1	1200 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 609</b>
MANHATTAN MWA 3	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig <b>geschlossenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken Abstand: 75 mm, für GN 1/1, 1 doppelwandige Flügeltür	1200 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 610</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Tür, abschließbar</b>	4.4 Tür, abschließbar (2 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindingssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung			
	7.3 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.8 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
	7.9 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm)			
	7.10 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung			
	7.11 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
	<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts
8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindingssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig				

## MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 4

- CNS-Abdeckung mit 4 fugenlos eingeschweißten Warmhaltebecken mit Einzelabläufen
- Kapazität: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, einzeln nass oder trocken beheizbar
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MWA 4	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1550 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 611</b>
MANHATTAN MWA 4	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig 2 <b>geschlossene</b> Schrankfächer mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 612</b>
MANHATTAN MWA 4	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig 2 <b>geschlossene, umluftbeheizte</b> und <b>isolierte</b> Schrankfächer mit je 4 Paar Auflegewinkeln, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 613</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 4

Bezeichnung	Ausführung				
<b>Abdeckungen</b>	1.1	Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2	Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3	Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1	kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2	kundenseitig, Edelstahl			
	2.3	stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4	stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]



# OPTIONEN FÜR MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 4

Bezeichnung	Ausführung				
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl				
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl				
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]	
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]	
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts	
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module				
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module				
<b>Tür, abschließbar</b>	4.4 Tür, abschließbar (3 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend		
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]	
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank				
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]	
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]	
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]	
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]	
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]	
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung				
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung				
	7.3 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung und Wärmestrahler				
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)				
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung				
	7.8 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler				
	7.9 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm)				
	7.10 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung				
	7.11 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler				
	<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
		8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 5

- CNS-Abdeckung mit 5 fugenlos eingeschweißten Warmhaltebecken mit Einzelabläufen
- Kapazität: 5 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C, einzeln nass oder trocken beheizbar
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MWA 5	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflegesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1900 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 614</b>
MANHATTAN MWA 5	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig 3 <b>geschlossene</b> Schrankfächer: 1 Fach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflegesicken, 2 Fächer mit je 4 Paar Auflegewinkeln, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 3 doppelwandige Flügeltüren	1900 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 615</b>
MANHATTAN MWA 5	<b>Warmausgabe</b> nass oder trocken beheizbar  bedienseitig 3 <b>geschlossene</b> Schrankfächer: 1 Fach mit 4 Paar tiegezogenen Auflegesicken, 2 <b>umluftbeheizte</b> und <b>isolierte</b> Fächer mit je 4 Paar Auflegewinkeln, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 3 doppelwandige Flügeltüren	1900 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 616</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 5

Bezeichnung	Ausführung				
<b>Abdeckungen</b>	1.1	Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2	Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3	Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1	kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2	kundenseitig, Edelstahl			
	2.3	stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4	stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]

# OPTIONEN FÜR MANHATTAN WARMAUSGABE MWA 5

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Tür, abschließbar</b>	4.4 Tür, abschließbar (4 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung			
	7.3 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
	7.9 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm)			
	7.10 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung			
	7.11 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN KALT- UND GETRÄNKEAUSGABE MKA 3

- CNS-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter Kühlwanne
- Kapazität: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Temperaturbereich: +7 °C bis +12 °C bei einer Umgebungstemperatur von +25 °C, werksseitig eingestellt auf +7 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MKA 3	<b>Kalt- und Getränkeausgabe mit aktiver stiller Kühlung</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1	1200 x 700 x 900	230 V Schuko-Stecker	<b>566 603</b>
MANHATTAN MKA 3	<b>Kalt- und Getränkeausgabe mit aktiver stiller Kühlung</b>  bedienseitig <b>geschlossenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm, 1 doppelwandige Flügeltür	1200 x 700 x 900	230 V Schuko-Stecker	<b>566 604</b>
MANHATTAN MKA 3	<b>Kalt- und Getränkeausgabe mit aktiver stiller Kühlung</b>  bedienseitig <b>umluftgekühltes, isoliertes</b> Schrankfach mit 4 Paar Auflegewinkeln, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 1 doppelwandige Flügeltür	1200 x 700 x 900	230 V Schuko-Stecker	<b>566 605</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALT- UND GETRÄNKEAUSGABE MKA 3

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]

# OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALT- UND GETRÄNKEAUSGABE MKA 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig, mit Kühlschlitzen	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig, mit Kühlschlitzen	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Tür</b>	4.4 Tür, abschließbar (1 Tür)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektr. Anschluss</b>	4.7 400 V			
<b>Flaschenauszug</b>	4.8 Flaschenauszug, nur in Verbindung mit gekühltem Unterbau			
<b>Einlegerost</b>	4.9 3 Stück im Set, Edelstahl, für Getränkeausgabe			
<b>Tauwasser-Verdunster</b>	4.11 Elektrische Tauwasser-Verdunstung (nur in Verbindung mit umluftgekühltem Schrankfach)			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.5 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
	7.13 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm), mit Beleuchtung			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

# MANHATTAN KALT- UND GETRÄNKEAUSGABE MKA 4

- CNS-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter Kühlwanne
- Kapazität: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Temperaturbereich: +7 °C bis +12 °C bei einer Umgebungstemperatur von 25 °C, werksseitig eingestellt auf +7 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MKA 4	<b>Kalt- und Getränkeausgabe mit aktiver stiller Kühlung</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1550 x 700 x 900	230 V Schuko-Stecker	<b>566 606</b>
MANHATTAN MKA 4	<b>Kalt- und Getränkeausgabe mit aktiver stiller Kühlung</b>  bedienseitig 2 <b>geschlossene</b> Schrankfächer mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900	230 V Schuko-Stecker	<b>566 607</b>
MANHATTAN MKA 4	<b>Kalt- und Getränkeausgabe mit aktiver stiller Kühlung</b>  bedienseitig 2 <b>umluftgekühlte, isolierte</b> Schrankfächer mit je 4 Paar Auflegewinkeln Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900	230 V Schuko-Stecker	<b>566 608</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALT- UND GETRÄNKEAUSGABE MKA 4

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]

# OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALT- UND GETRÄNKEAUSGABE MKA 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig, mit Kühlschlitzen	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig, mit Kühlschlitzen	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Tür</b>	4.4 Tür, abschließbar (2 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektr. Anschluss</b>	4.7 400 V			
<b>Flaschenauszug</b>	4.8 Flaschenauszug, nur in Verbindung mit gekühltem Unterbau			
<b>Einlegerost</b>	4.9 4 Stück im Set, Edelstahl, für Getränkeausgabe			
<b>Tauwasser-Verdunster</b>	4.11 Elektrische Tauwasser-Verdunstung (nur in Verbindung mit umluftgekühltem Schrankfach)			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.5 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
	7.13 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm), mit Beleuchtung			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN KALTAUSGABE UMLUFT MKU 3

- CNS-Abdeckung mit gekanteter, fest integrierter Umluftkühlwanne mit FCKW-freier Isolierung
- Unter der herausnehmbaren Einlegewanne befindet sich ein großflächiger Lamellenverdampfer, der zur leichteren Reinigung hochklappbar ist
- Kapazität: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C, werksseitig eingestellt auf +7 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Mit elektrischer Tauwasser-Verdunstung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865

Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MKU 3	<b>Kaltausgabe Umluft mit aktiver Umluftkühlung</b>  Unterbau geschlossen	1200 x 820 x 900	230 V Schuko-Stecker	573 367

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALTAUSGABE UMLUFT MKU 3

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			



# OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALTAUSGABE UMLUFT MKU 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Elektr. Anschluss</b>	4.7 400 V			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.5 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
	7.13 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm), mit Beleuchtung			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN KALTAUSGABE UMLUFT MKU 4

- CNS-Abdeckung mit gekanteter, fest integrierter Umluftkühlwanne mit FCKW-freier Isolierung
- Unter der herausnehmbaren Einlegewanne befindet sich ein großflächiger Lamellenverdampfer, der zur leichteren Reinigung hochklappbar ist
- Kapazität: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich: +2 °C bis +12 °C bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C, werksseitig eingestellt auf +7 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Mit elektrischer Tauwasser-Verdunstung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865

Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MKU 4	<b>Kaltausgabe Umluft mit aktiver Umluftkühlung</b>  Unterbau geschlossen	1550 x 820 x 900	230 V Schuko-Stecker	<b>573 368</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALTAUSGABE UMLUFT MKU 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

# OPTIONEN FÜR MANHATTAN KALTAUSGABE UMLUFT MKU 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Elektr. Anschluss</b>	4.7 400 V			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.5 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
	7.13 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm), mit Beleuchtung			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 3

- CNS-Abdeckung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MNE 3	<b>Neutralausgabe</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1200 x 700 x 900	566 596
MANHATTAN MNE 3	<b>Neutralausgabe</b>  bedienseitig 2 <b>geschlossene</b> Schrankfächer mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1200 x 700 x 900	566 597

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 3

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Tür</b>	4.4 Tür, abschließbar (2 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektrischer Anschluss</b>	4.7 400 V, notwendig bei Glas-Aufsatzbord mit Beleuchtung			
	4.8 230 V, notwendig bei Glas-Aufsatzbord mit Beleuchtung			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b> (* nur in Verbindung mit elektrischem Anschluss 4.7)	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung*			
	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.5 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung*			
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung*			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
	7.13 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm), mit Beleuchtung*			
	<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts
8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig				

## MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 4

- CNS-Abdeckung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MNE 4	<b>Neutralausgabe</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1550 x 700 x 900	566 598
MANHATTAN MNE 4	<b>Neutralausgabe</b>  bedienseitig 3 <b>geschlossene</b> Schrankfächer mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 3 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900	566 599

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 4

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Tür</b>	4.4 Tür, abschließbar (3 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektrischer Anschluss</b>	4.7 400 V, notwendig bei Glas-Aufsatzbord mit Beleuchtung			
	4.8 230 V, notwendig bei Glas-Aufsatzbord mit Beleuchtung			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b> (* nur in Verbindung mit elektrischem Anschluss 4.7)	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung*			
	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.5 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung*			
	7.6 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.7 1-etagig, beidseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung*			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
	7.13 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm), mit Beleuchtung*			
	<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts
8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig				

# MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 5

- CNS-Abdeckung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MNE 5	<b>Neutralausgabe</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1900 x 700 x 900	566 600
MANHATTAN MNE 5	<b>Neutralausgabe</b>  bedienseitig 3 <b>geschlossene</b> Schrankfächer: 2 Fächer mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 1 Fach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde, Abstand: 75 mm, 4 doppelwandige Flügeltüren	1900 x 700 x 900	566 601

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 5

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			



## OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE 5

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Tür</b>	4.4 Tür, abschließbar (4 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektrischer Anschluss</b>	4.7 400 V, notwendig bei Glas-Aufsatzbord mit Beleuchtung			
	4.8 230 V, notwendig bei Glas-Aufsatzbord mit Beleuchtung			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b> (*nur in Verbindung mit elektrischem Anschluss 4.7)	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung*			
	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.5 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm), mit Beleuchtung*			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
	7.13 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm), mit Beleuchtung*			
	<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts
8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig				

## MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE V

- CNS-Abdeckung
- Aufstellung nur zwischen 2 Modulen möglich
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MNE V	<b>Neutralausgabe</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	800–1900 x 700 x 900	566 602

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE V

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

# OPTIONEN FÜR MANHATTAN NEUTRALAUSGABE MNE V

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Anknüpfung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Anknüpfung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektrischer Anschluss</b>	4.7 400 V			
	4.8 230 V			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.4 1-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche (275 mm)			
	7.12 2-etagig, kundenseitig herabgezogen mit Durchreiche oben und unten (155 und 275 mm)			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 3

- CNS-Abdeckung
- Bedienseite geschlossen
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MPP 3	<b>PRE-MIX / POST-MIX Modul mit Einfahrnische (917 x 475 x 800 mm)</b>  zum Einfahren von Getränke-Containern, 2 Flügeltüren	1200 x 700 x 900	566 896

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 3

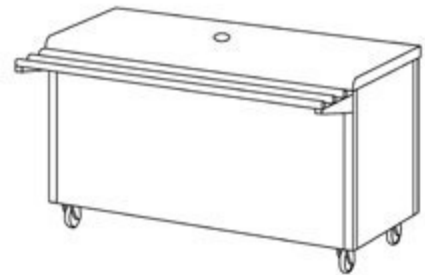
Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Steckdosen</b>	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Elektrischer Anschluss</b>	4.7 400 V			
	4.8 230 V			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			
<b>Kabeldurchbruch</b>	10.1 für CNS-Abdeckung, mittig			

## MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 4

- CNS-Abdeckung
- Bedienseite geschlossen
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MPP 4	<b>PRE-MIX / POST-MIX Modul mit Einfahrnische (1267 x 475 x 800 mm)</b>  zum Einfahren von Getränke-Containern, 2 Flügeltüren	1550 x 700 x 900	566 897

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 4

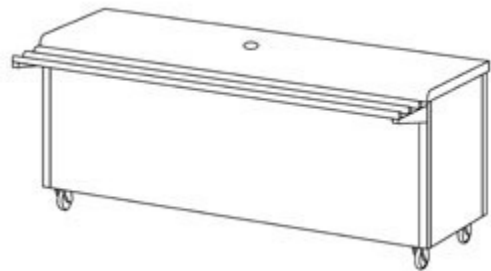
Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Steckdosen</b>	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Elektrischer Anschluss</b>	4.7 400 V			
	4.8 230 V			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			
<b>Kabeldurchbruch</b>	10.1 für CNS-Abdeckung, mittig			

## MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 5

- CNS-Abdeckung
- Bedienseite geschlossen
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MPP 5	<b>PRE-MIX / POST-MIX Modul mit Einfahrnische (1617 x 475 x 800 mm)</b>  zum Einfahren von Getränke-Containern, 2 Flügeltüren	1900 x 700 x 900	566 898

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 5

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]

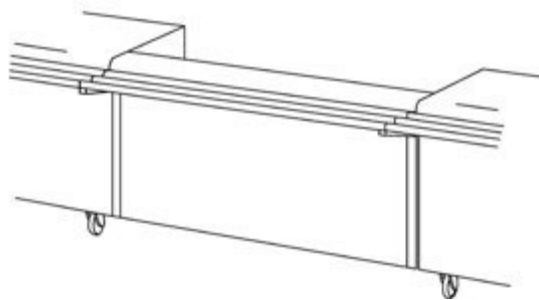


## OPTIONEN FÜR MANHATTAN PRE-MIX / POST-MIX MODUL MPP 5

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Steckdosen</b>	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Elektrischer Anschluss</b>	4.7 400 V			
	4.8 230 V			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			
<b>Kabeldurchbruch</b>	10.1 für CNS-Abdeckung, mittig			

## MANHATTAN EINFABRWAND MEN V

- CNS-Abdeckung
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen
- Gem. DIN 18865



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MEN V	<b>Einfabrwand</b> Einfabrnische (500 bis 1550 x 500 mm) zum Einfahren von Spendern, Aufstellung des Moduls nur zwischen zwei Modulen möglich (ausgenommen Eck-Module)	500–1500 x 200 x 900	566 899

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN EINFABRWAND MEN V

Bezeichnung	Ausführung
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“
	2.2 kundenseitig, Edelstahl
<b>Sockelblenden</b>	3.3 längsseitig
	3.3.1 kundenseitig
	3.3.2 bedienseitig
	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN EINFAHRWAND MEN V

Bezeichnung	Ausführung				
Tablettrutsche	5.1	Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.3	Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
Modulverbindung	6.1	Modulverbindingssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
	8.1	für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
Edelstahlblende	8.2	für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindingssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 3

- CNS-Abdeckung
- Bedienseitig rechts eine Schuko-Steckdose 230 V, z. B. zum Anschließen eines Tellerspenders
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MAN 3	<b>Anfahrwand</b>  Einfahrnische (950 x 500 mm) mit CNS-Blende, 2 Schuko-Steckdosen 230 V in einer Höhe von 800 mm  z.B. für SAW-L 2, SAW 2 oder 2 BLANCOTHERM (in Verbindung mit 1 x ROLA 13)	1200 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	<b>566 619</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 3

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig		
		3.3.2 bedienseitig		
		3.3.3 kunden- und bedienseitig		
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, hinter kundenseitiger Verkleidung zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, hinter kundenseitiger Verkleidung zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Glas-Aufsatzbord</b>	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung			
	7.3 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
	7.9 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm)			
	7.10 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung			
	7.11 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 4

- CNS-Abdeckung
- Bedienseitig rechts eine Schuko-Steckdose 230 V, z. B. zum Anschließen eines Tellerspenders
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MAN 4	<b>Anfahrwand</b>  Einfahrnische (1300 x 500 mm) mit CNS-Blende, 2 Schuko-Steckdosen 230 V in einer Höhe von 800 mm  z.B. für SAW-L 3, SAW 3 oder 3 BLANCOTHERM (in Verbindung mit 1 x ROLA 13)	1550 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	566 620

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 4

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

# OPTIONEN FÜR MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 4

Bezeichnung	Ausführung			
Sockelblenden (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig		
		3.3.2 bedienseitig		
		3.3.3 kunden- und bedienseitig		
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
Steckdosen	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
Abstellbord	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
Tablettrutsche	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
Modulverbindung	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
Glas-Aufsatzbord	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung			
	7.3 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
	7.9 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm)			
	7.10 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung			
	7.11 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
Edelstahlblende	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 5

- CNS-Abdeckung
- Bedienseitig rechts eine Schuko-Steckdose 230 V, z. B. zum Anschließen eines Tellerspenders
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MAN 5	<b>Anfahrwand</b>  Einfahrnische (1650 x 500 mm) mit CNS-Blende, 2 Schuko-Steckdosen 230 V in einer Höhe von 800 mm  z.B. für 1 SAW 4 oder 3 BLANCOTHERM (in Verbindung mit 1 x ROLA 13)	1900 x 700 x 900	400 V CEE-Stecker	566 621

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 5

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			



# OPTIONEN FÜR MANHATTAN ANFAHRWAND MAN 5

Bezeichnung	Ausführung			
Sockelblenden (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig		
		3.3.2 bedienseitig		
		3.3.3 kunden- und bedienseitig		
3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]	
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
Abstellbord	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
Tablettrutsche	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
Modulverbindung	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
Glas-Aufsatzbord	7.1 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung			
	7.2 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung			
	7.3 1-etagig, kundenseitig herabgezogen bis Abdeckung, mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
	7.9 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm)			
	7.10 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung			
	7.11 2-etagig, kundenseitig herabgezogen, unten: bis Abdeckung, oben: mit Durchreiche (155 mm), mit Beleuchtung und Wärmestrahler			
Edelstahlblende	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN VITRINE, GEKÜHLT MVK 4

- Umluftgekühlte Vitrine mit CNS-Boden
- 3 Etagen, Kapazität je Etage: 3 x GN 1/1
- Kundenseitig 9 Entnahmeklappen mit Griffleisten, bedienseitig 2 Schiebetüren
- Integrierte Kaltlicht-Leiste zur Ausleuchtung der Speisen
- Temperaturbereich Vitrine: +4 °C bis +12 °C, werksseitig eingestellt auf +7 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Inkl. elektrischer Tauwasserverdunstung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon mit 2 Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MVK 4	<b>Vitrine, gekühlt</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1550 x 700 x 900 (Unterbau)  1550 x 700 x 680 (Vitrine)	230 V Schuko-Stecker	<b>566 624</b>
MANHATTAN MVK 4	<b>Vitrine, gekühlt</b>  bedienseitig 2 <b>geschlossene</b> Schrankfächer, mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900 (Unterbau)  1550 x 700 x 680 (Vitrine)	230 V Schuko-Stecker	<b>566 625</b>
MANHATTAN MVK 4	<b>Vitrine, gekühlt</b>  bedienseitig 2 <b>geschlossene, umluftgekühlte und isolierte</b> Schrankfächer, mit je 4 Paar Auflegewinkeln, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900 (Unterbau)  1550 x 700 x 680 (Vitrine)	230 V Schuko-Stecker	<b>566 626</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN VITRINE, GEKÜHLT MVK 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN VITRINE, GEKÜHLT MVK 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig, mit Kühlschlitzen	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig, mit Kühlschlitzen	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankupplung weiterer Module			
<b>Tür</b>	4.4 Tür, abschließbar (2 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektr. Anschluss</b>	4.7 400 V			
<b>Flaschenauszug</b>	4.8 Flaschenauszug			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindingssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindingssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

# MANHATTAN STÄNDERVITRINE, GEKÜHLT MVS 4

- Abdeckung aus CNS mit fugenlos eingeschweißter Kühlwanne und aufgesetzter, umluftgekühlter Vitrine
- Kapazität der Kühlwanne: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Vitrine: 2 Etagen, Kapazität je Etage: 3 x GN 1/1, kundenseitig 6 Entnahmeklappen mit Griffleisten, bedienseitig 2 Schiebetüren, integrierte Kaltlicht-Leiste zur Ausleuchtung der Speisen
- Durchreichhöhe zwischen Abdeckung und Vitrine: 250 mm
- Kühlwanne und Vitrine getrennt regelbar
- Temperaturbereich Vitrine und Kühlwanne: +7 °C bis +12 °C bei einer Umgebungstemperatur von +25 °C, werksseitig eingestellt auf +7 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Inkl. elektrischer Tauwasserverdunstung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon mit 2 Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MVS 4	<b>Ständervitrine, gekühlt</b>  bedienseitig <b>offenes</b> Schrankfach mit 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken für Zwischenborde (siehe Optionen), Abstand: 75 mm	1550 x 700 x 900 (Unterbau)  1550 x 700 x 765 (Vitrine)	230 V Schuko-Stecker	<b>569 608</b>
MANHATTAN MVS 4	<b>Ständervitrine, gekühlt</b>  bedienseitig 2 <b>geschlossene</b> Schrankfächer mit je 4 Paar tiefgezogenen Auflagesicken, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900 (Unterbau)  1550 x 700 x 765 (Vitrine)	230 V Schuko-Stecker	<b>569 609</b>
MANHATTAN MVS 4	<b>Ständervitrine, gekühlt</b>  bedienseitig 2 <b>geschlossene, umluftgekühlte und isolierte</b> Schrankfächer mit je 4 Paar Aufлагewinkeln, Abstand: 75 mm, jeweils für GN 1/1, 2 doppelwandige Flügeltüren	1550 x 700 x 900 (Unterbau)  1550 x 700 x 765 (Vitrine)	230 V Schuko-Stecker	<b>569 610</b>

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN STÄNDERVITRINE, GEKÜHLT MVS 4

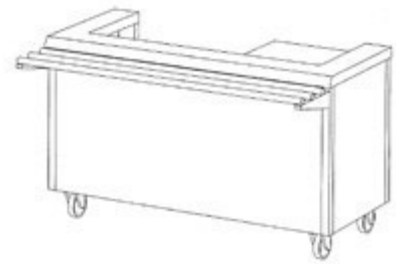
Bezeichnung	Ausführung				
<b>Abdeckungen</b>	1.1	Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2	Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3	Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
<b>Verkleidungen</b>	2.1	kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2	kundenseitig, Edelstahl			
	2.3	stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4	stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Rollenausführung</b>	3.1	Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			

# OPTIONEN FÜR MANHATTAN STÄNDERVITRINE, GEKÜHLT MVS 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Stellfüße</b>	3.2 Stellfüße, Edelstahl			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig, mit Kühlschlitzen	3.3.1 kundenseitig	3.3.2 bedienseitig	3.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.1 Schuko-Steckdose, 230 V, in der Blende	4.1.1 links	4.1.2 mitte	4.1.3 rechts
	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Tür</b>	4.4 Tür, abschließbar (2 Türen)	gleichschließend	verschiedenschließend	
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Zwischenbord</b>	4.6 Zwischenbord, Edelstahl, für Ausführung mit offenem Schrank			
<b>Elektr. Anschluss</b>	4.7 400 V			
<b>Flaschenauszug</b>	4.8 Flaschenauszug			
<b>Einlegerost</b>	4.9 3 Stück im Set, Edelstahl, für Getränkeausgaben			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig	5.1.2 bedienseitig	5.1.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig	5.3.2 bedienseitig	5.3.3 kunden-/bedienseitig [2x]
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Kühlung</b>	7.1 geeignet für Umgebungstemperatur +32 °C			
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN KASSENSTAND MKS 4

- Modul 3-seitig geschlossen
- CNS-Abdeckung, kundenseitige Breite: 200 mm
- Leicht abgesenkte CNS-Tischplatte zur Aufnahme einer Kasse: 500 x 500 mm
- 2-seitig geschlossener Fußraum mit schräg eingebauter Fußauflage und 2 Schuko-Steckdosen
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon mit 2 Feststeller, stahlverzinkt
- Kunden- und stirnseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MKS 4	Kassenstand Kassentisch bedienseitig links	1550 x 700 x 900	230 V Schuko- Stecker	566 617
MANHATTAN MKS 4	Kassenstand Kassentisch bedienseitig rechts	1550 x 700 x 900	230 V Schuko- Stecker	566 618

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KASSENSTAND MKS 4

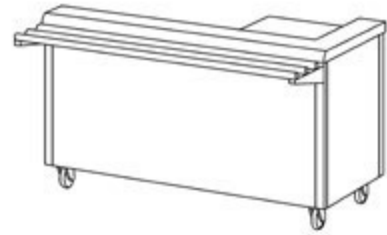
Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KASSENSTAND MKS 4

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3 längsseitig	3.3.1 kundenseitig		
		3.3.2 bedienseitig		
		3.3.3 kunden- und bedienseitig		
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Steckdosen</b>	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, hinter kundenseitiger Verkleidung, zur Ankopplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, im Installationsfach zur Ankopplung weiterer Module			
<b>Abstellbord</b>	4.5 Edelstahl, stirnseitig	4.5.1 links	4.5.2 rechts	4.5.3 links u. rechts [2x]
<b>Elektr. Anschluss</b>	4.7 400 V			
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN KASSENSTAND MKSS 4

- Modul 2-seitig geschlossen (Aufstellung nur in Verbindung mit einem weiteren Modul möglich)
- CNS-Abdeckung, kundenseitige Breite: 200 mm
- Leicht abgesenkte CNS-Tischplatte zur Aufnahme einer Kasse: 500 x 500 mm
- 2-seitig geschlossener Fußraum mit schräg eingebauter Fußauflage und 2 Schuko-Steckdosen
- Rollen ø 125 mm, 3 Lenkrollen stahlverzinkt, davon mit 2 Feststeller
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr.
MANHATTAN MKSS 4	Kassenstand Kassentisch bedienseitig links	1550 x 700 x 900	230 V Schuko- Stecker	566 902
MANHATTAN MKSS 4	Kassenstand Kassentisch bedienseitig rechts	1550 x 700 x 900	230 V Schuko- Stecker	566 903

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KASSENSTAND MKSS 4

Bezeichnung	Ausführung	
Abdeckungen	1.1	Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)
	1.2	Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)
	1.3	Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)
Verkleidungen	2.1	kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“
	2.2	kundenseitig, Edelstahl
Rollenausführung	3.1	Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl
Stellfüße	3.2	Stellfüße, Edelstahl
Sockelblenden (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3	längsseitig
		3.3.1 kundenseitig
		3.3.2 bedienseitig
	3.3.3 kunden- und bedienseitig	

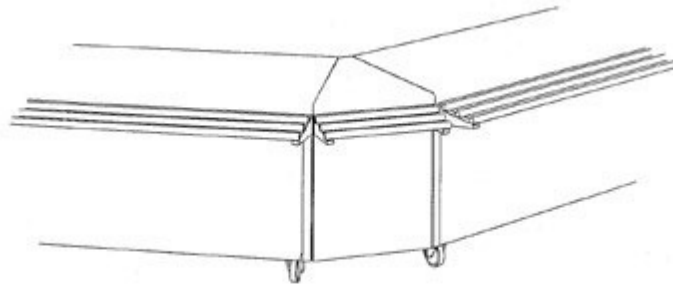


## OPTIONEN FÜR MANHATTAN KASSENSTAND MKSS 4

Bezeichnung	Ausführung			
Steckdosen	4.2 Schuko-Steckdose, 230 V, hinter kundenseitiger Verkleidung, zur Ankupplung weiterer Module			
	4.3 CEE-Steckdose, 400 V, hinter kundenseitiger Verkleidung, zur Ankupplung weiterer Module			
Elektr. Anschluss	4.7 400 V			
Tablettrutsche	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
Modulverbindung	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	
Edelstahlblende	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN INNENECK-MODUL 45° MI 45

- CNS-Abeckung
- Ohne Rollen oder Stellfüße
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



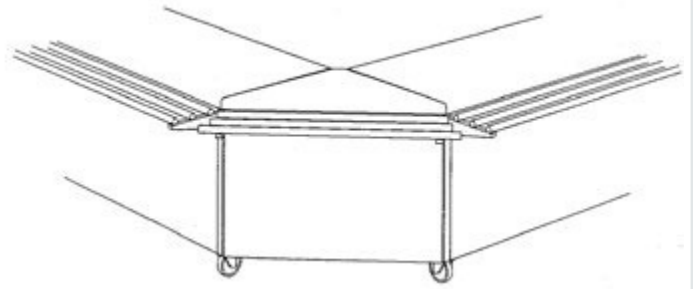
Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MI 45	<b>Inneneck-Modul 45°</b> bedienseitig mit CNS-Blende Aufstellung des Eck-Moduls nur zwischen zwei Modulen möglich	600 x 700 x 900	566 627

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN INNENECK-MODUL 45° MI 45

Bezeichnung	Ausführung
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“
	2.2 kundenseitig, Edelstahl
<b>Sockelblende</b>	3.3.1 kundenseitig
	3.3.2 bedienseitig
	3.3.3 kunden- und bedienseitig
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr, kundenseitig
	5.2 Resopal, Dekor „steingrau“, kundenseitig
<b>Edelstahlblende</b>	8.3 für Aluminium-Eckprofile, kundenseitig; Set, bestehend aus 2 Blenden

## MANHATTAN INNENECK-MODUL 90° MI 90

- CNS-Abeckung
- Ohne Rollen oder Stellfüße
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



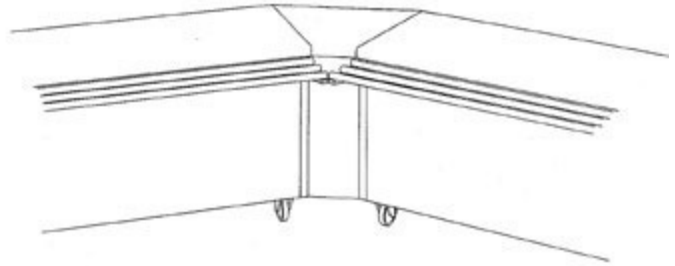
Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MI 90	<b>Inneneck-Modul 90°</b> bedienseitig mit CNS-Blende Aufstellung des Eck-Moduls nur zwischen zwei Modulen möglich	750 x 750 x 900	566 629

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN INNENECK-MODUL 90° MI 90

Bezeichnung	Ausführung
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“
	2.2 kundenseitig, Edelstahl
<b>Sockelblende</b>	3.3.1 kundenseitig
	3.3.2 bedienseitig
	3.3.3 kunden- und bedienseitig
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr, kundenseitig
	5.2 Resopal, Dekor „steingrau“, kundenseitig
<b>Edelstahlblende</b>	8.3 für Aluminium-Eckprofile, kundenseitig; Set, bestehend aus 2 Blenden

## MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 45° MA 45

- CNS-Abeckung
- Ohne Rollen oder Stellfüße
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



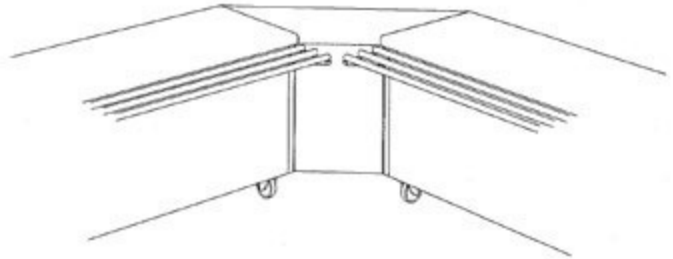
Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MA 45	<b>Außeneck-Modul 45°</b> bedienseitig mit CNS-Blende Aufstellung des Eck-Moduls nur zwischen zwei Modulen möglich	800 x 700 x 900	566 628

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 45° MA 45

Bezeichnung	Ausführung
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“
	2.2 kundenseitig, Edelstahl
<b>Sockelblende</b>	3.3.1 kundenseitig
	3.3.2 bedienseitig
	3.3.3 kunden- und bedienseitig
<b>Edelstahlblende</b>	8.3 für Aluminium-Eckprofile, kundenseitig; Set, bestehend aus 2 Blenden

## MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 90° MA 90

- CNS-Abeckung
- Ohne Rollen oder Stellfüße
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MA 90	<b>Außeneck-Modul 90°</b> bedienseitig mit CNS-Blende Aufstellung des Eck-Moduls nur zwischen zwei Modulen möglich	1020 x 1020 x 900	566 630

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 90° MA 90

Bezeichnung	Ausführung
<b>Abdeckungen</b>	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)
<b>Verkleidungen</b>	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“
	2.2 kundenseitig, Edelstahl
<b>Sockelblende</b>	3.3.1 kundenseitig
	3.3.2 bedienseitig
	3.3.3 kunden- und bedienseitig
<b>Edelstahlblende</b>	8.3 für Aluminium-Eckprofile, kundenseitig; Set, bestehend aus 2 Blenden

## MANHATTAN INNENECK-MODUL 45° MIF 45

- CNS-Abeckung
- Rollen ø 125 mm, 3 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MIF 45	Inneneck-Modul 45° bedienseitig mit CNS-Blende	810 x 700 x 900	566 900

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN INNENECK-MODUL 45° MIF 45

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN INNENECK-MODUL 45° MIF 45

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3.1 kundenseitig			
	3.3.2 bedienseitig			
	3.3.3 kunden- und bedienseitig			
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN INNENECK-MODUL 90° MIF 90

- CNS-Abeckung
- Rollen ø 125 mm, 3 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MIF 90	Inneneck-Modul 90° bedienseitig mit CNS-Blende	1020 x 700 x 900	566 901

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN INNENECK-MODUL 90° MIF 90

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

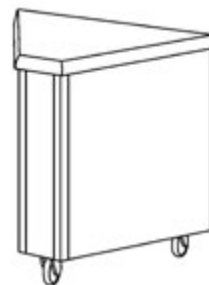


## OPTIONEN FÜR MANHATTAN INNENECK-MODUL 90° MIF 90

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3.1 kundenseitig			
	3.3.2 bedienseitig			
	3.3.3 kunden- und bedienseitig			
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 kundenseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 kundenseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 45° MAF 45

- CNS-Abeckung
- Rollen ø 125 mm, 3 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MAF 45	Außeneck-Modul 45° bedienseitig mit CNS-Blende	800 x 700 x 900	566 904

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 45° MAF 45

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 45° MAF 45

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3.1 kundenseitig			
	3.3.2 bedienseitig			
	3.3.3 kunden- und bedienseitig			
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 bedienseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 bedienseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindungssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindungssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 90° MAF 90

- CNS-Abeckung
- Rollen ø 125 mm, 3 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt
- Kundenseitige Verkleidung siehe Optionen



Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN MAF 90	Außeneck-Modul 90° bedienseitig mit CNS-Blende	1020 x 700 x 900	566 905

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 90° MAF 90

Bezeichnung	Ausführung			
Abdeckungen	1.1 Granit, Gruppe I (Bianco Sardo, Rosa Beta)			
	1.2 Granit, Gruppe II (Baltic Braun, Nero Impala, Pedras Salgadas)			
	1.3 Granit, Gruppe III (Labrador Blue Pearl, Labrador Emerald Pearl, Nero Assoluto)			
Verkleidungen	2.1 kundenseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“			
	2.2 kundenseitig, Edelstahl			
	2.3 stirnseitig, Resopal, „Plain Colours“ oder „Woodgrains Authentic“	2.3.1 links	2.3.2 rechts	2.3.3 links u. rechts [2x]
	2.4 stirnseitig, Edelstahl	2.4.1 links	2.4.2 rechts	2.4.3 links u. rechts [2x]
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl			
Stellfüße	3.2 Stellfüße, Edelstahl			

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN AUSSENECK-MODUL 90° MAF 90

Bezeichnung	Ausführung			
<b>Sockelblenden</b> (nur in Verbindung mit Stellfüßen 3.2)	3.3.1 kundenseitig			
	3.3.2 bedienseitig			
	3.3.3 kunden- und bedienseitig			
	3.4 stirnseitig	3.4.1 links	3.4.2 rechts	3.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Tablettrutsche</b>	5.1 Edelstahl-Rundrohr	5.1.1 bedienseitig		
	5.2 Edelstahl-Rundrohr, stirnseitig	5.2.1 links	5.2.2 rechts	5.2.3 links u. rechts [2x]
	5.3 Resopal, Dekor „steingrau“	5.3.1 bedienseitig		
	5.4 Resopal, Dekor „steingrau“, stirnseitig	5.4.1 links	5.4.2 rechts	5.4.3 links u. rechts [2x]
<b>Modulverbindung</b>	6.1 Modulverbindingssatz	6.1.1 links	6.1.2 rechts	6.1.3 links u. rechts [2x]
<b>Edelstahlblende</b>	8.1 für Aluminium-Eckprofil, kundenseitig	8.1.1 links	8.1.2 rechts	8.1.3 links u. rechts [2x]
	8.2 für Modulverbinder, kundenseitig, nur in Verbindung mit Modulverbindingssatz, pro Modul nur eine Blende notwendig			

## MANHATTAN BESTECK- UND TABLETTAUSGABE BT 400

- Mit Besteckaufsatz inkl. 5 Besteckbehältern der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig abklappbarer Plexiglasabdeckung und 1 CNS-Serviettenspender für Größe 125 x 90 mm
- Kapazität: ca. 120 Tablettts, ca. 500 Besteckteile
- Rollen ø 125 mm, 3 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt

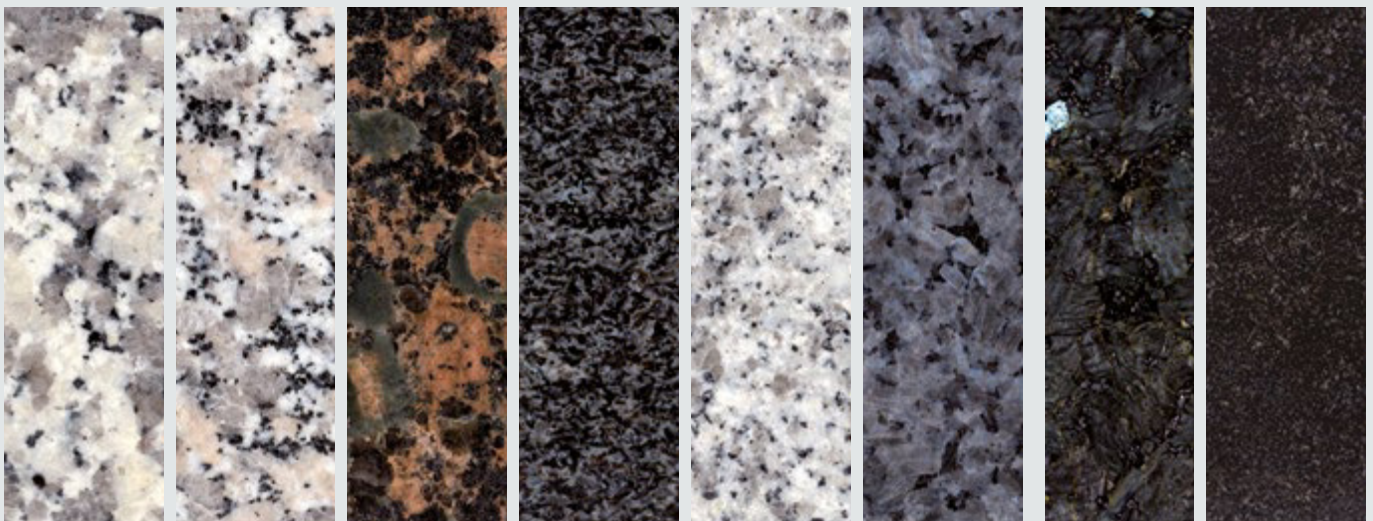


Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.
MANHATTAN BT 400	Besteck- und Tablettausgabewagen	900 x 700 x 1270	566 316

## OPTIONEN FÜR MANHATTAN BESTECK- UND TABLETTAUSGABE BT 400

Bezeichnung	Ausführung
Rollenausführung	3.1 Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Edelstahl

## MANHATTAN GRANIT-ABDECKUNGEN



Bianco Sardo

Rosa Beta

Baltic Braun

Nero Impala

Pedras Salgadas

Labrador Blue Pearl

Labrador Emerald Pearl

Nero Assoluto

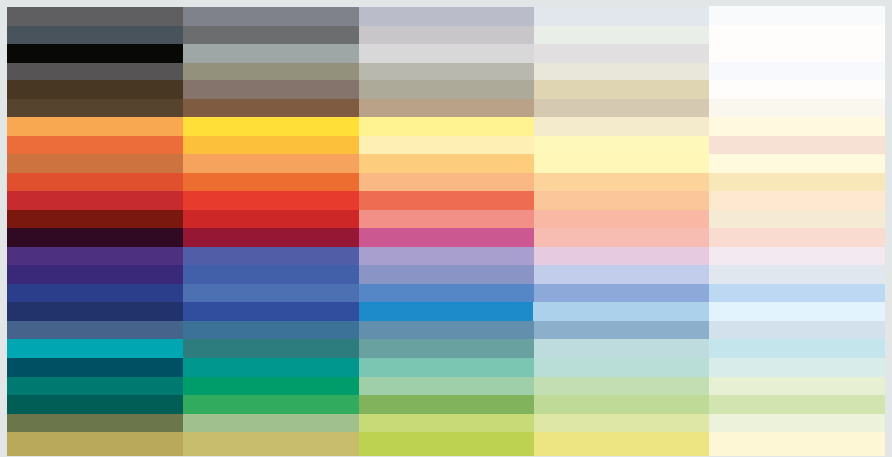
Gruppe I

Gruppe II

Gruppe III

## RESOPAL – PLAIN COLOURS

Die Resopal-Verkleidungen für MANHATTAN sind in den Farben „Plain Colours“ oder den Holzdekoren „Woodgrains Authentic“ erhältlich. Die hier abgebildeten Muster sind nicht farbverbindlich. Weitere Informationen und die gesamte Farbpalette finden Sie im Internet unter [www.resopal.de](http://www.resopal.de)



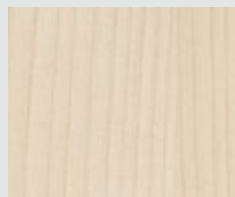
## RESOPAL – „WOODGRAINS AUTHENTIC“



4489-60  
**Sunset Cruise**  
Holz



4447-60  
**Noce Romantica**  
Nussbaum



4367-60  
**Sun Maple**  
Ahorn



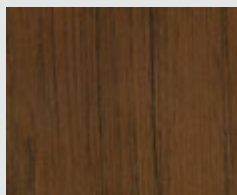
4483-60  
**Weasel Larch**  
Holz



4325-60  
**Eternal Cherry**  
Kirschbaum



4478-60  
**Almond Pear**  
Birnb Baum



4426-60  
**Java Teak**  
Teak



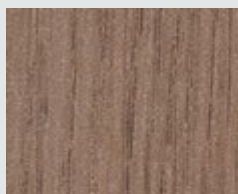
4359-60  
**Capital Elm**  
Ulme



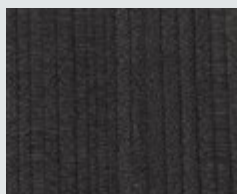
4306-60  
**Global Beech**  
Buche



4469-60  
**Mora Birch**  
Birke



4314-60/EM  
**Loft Oak**  
Eiche



4496-60  
**Black Tulip**  
Holz



4305-60  
**New Oslo Beech**  
Buche



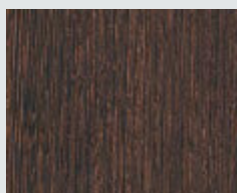
4209-60  
**Ottawa Maple**  
Ahorn



4312-60  
**Quebec Oak**  
Eiche



4328-60  
**Passion Cherry**  
Kirschbaum



4390-60/EM  
**Wenge Bonobo**  
Wenge



4369-60  
**Ambient Maple**  
Ahorn



4448-60  
**Unique Elm**  
Ulme



4457-60  
**Yorkshire Oak**  
Eiche



4387-60  
**Lounge Mahogany**  
Mahagoni



4471-60  
**White Acacia**  
Holz



4360-60  
**Real Ash**  
Esche



4451-60  
**Noce Paola**  
Nussbaum














4484-60  
**Zermatt Pine**  
Pinie

		Modellvariante				Optionen														
Abbildung	Modelle	Maße L x B x H (mm)	Schrankfächer				Abdeckungen		Verkleidungen		Aufstellvarianten				Steckdosen		Elektr. Anschluss		Sons- tiges	
			offen	geschlossen	beheizt	gekühlt	Edelstahl	Granit	Resopal	Edelstahl	Rollen stahlverzinkt	Edelstahl-Rollen	Stellfüße	Sockelblenden	230 V in Blende	230 V im Installationsfach	400 V im Installationsfach	230 V	400 V	Zwischenbord
<b>Legende</b>																				
▲ Modellvariante																				
■ serienmäßig																				
○ optional																				
<b>Warmausgabe</b>																				
	MWA 3	1200 x 700 x 900	▲	▲			■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■		
	MWA 4	1550 x 700 x 900	▲	▲	▲		■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	
	MWA 5	1900 x 700 x 900	▲	▲	▲		■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	
<b>Kaltausgabe</b>																				
	MKA 3	1200 x 700 x 900	▲	▲		▲	■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	○
	MKA 4	1550 x 700 x 900	▲	▲		▲	■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	○
<b>Kaltausgabe Umluft</b>																				
	MKU 3	1200 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	
	MKU 4	1550 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	
<b>Neutralausgabe</b>																				
	MNE 3	1200 x 700 x 900	▲	▲			■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MNE 4	1550 x 700 x 900	▲	▲			■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MNE 5	1900 x 700 x 900	▲	▲			■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	MNE V	800–1900 x 700 x 900	▲	▲			■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	○	○	○
<b>Pre-Mix/Post-Mix</b>																				
	MPP 3	1200 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○		○	○	○	○	
	MPP 4	1550 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○		○	○	○	○	
	MPP 5	1900 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○		○	○	○	○	
<b>Einfahrwand</b>																				
	MEN V	500–1500 x 200 x 900					■	○	○	○										
<b>Anfahrwand</b>																				
	MAN 3	1200 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○		○	○	■		
	MAN 4	1550 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○		○	○	■		
	MAN 5	1900 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○		○	○	■		
<b>Vitrine gekühlt</b>																				
	MVK 4	1550 x 700 x 900	▲	▲		▲	■		○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	○
<b>Ständervitrine gekühlt</b>																				
	MVS 4	1550 x 700 x 900	▲	▲		▲	■	○	○	○	■	○	○	○	○	○	○	■	○	○





		Modellvariante				Optionen															
Abbildung	Modelle	Maße L x B x H (mm)	Schrankfächer				Abde- ckungen	Verklei- dungen		Aufstellvarianten			Steckdosen		Elektr. An- schluss	Sons- tiges					
<b>Legende</b>			offen	geschlossen	beheizt	gekühlt	Edelstahl	Granit	Resopal	Edelstahl	Rollen stahlverzinkt	Edelstahl-Rollen	Stellfüße	Sockelblenden	230 V in Blende	230 V im Installationsfach	400 V im Installationsfach	230 V	400 V	Zwischenbord	Flaschenauszug
<b>Kassenstand, 3-seitig geschlossen</b>																					
	MKS 4	1550 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○	○		○	■	○		
<b>Kassenstand, 2-seitig geschlossen</b>																					
	MKSS 4	1550 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○		○	○	■	○		
<b>Inneneck 45°</b>																					
	MI 45	600 x 700 x 900					■	○	○	○				○							
<b>Inneneck 90°</b>																					
	MI 90	750 x 750 x 900					■	○	○	○				○							
<b>Außeneck 45°</b>																					
	MA 45	800 x 700 x 900					■	○	○	○				○							
<b>Außeneck 90°</b>																					
	MA 90	1020 x 1020 x 900					■	○	○	○				○							
<b>Inneneck 45°</b>																					
	MIF 45	810 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○							
<b>Inneneck 90°</b>																					
	MIF 90	1020 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○							
<b>Außeneck 45°</b>																					
	MAF 45	800 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○							
<b>Außeneck 90°</b>																					
	MAF 90	1020 x 700 x 900					■	○	○	○	■	○	○	○							
<b>Besteck- und Tablettausgabe</b>																					
	MBT	900 x 600 x 1270									■	○									

## Optionen

Sonstiges

Tablett-  
rutschen

Einlegerost für Getränke	Türen abschließbar	Edestahlblende für Eckprofile	Modulverbindungssatz	Abstellbord stirnseitig	Edestahl-Rundrohr	Kunststoffbeschichtete Schichtholzplatte
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>				
		<input type="radio"/>				
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		<input type="radio"/>				

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Catering

Railway

Medical

Industrial



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# BLANCO COOK

**Frontcooking für Profis:** Die beste Generation des mobilen Kochsystems von BLANCO Professional – mit ION TEC.

# APPETITMACHER

**Vorsprung durch Frontcooking: Mit BLANCO COOK sind Sie nah am Gast und erschließen neue Umsatzmöglichkeiten.**

## Neue Kunden finden

Frontcooking hat Potenzial. Was in der Erlebnisgastronomie dazu gehört, eröffnet anderen Branchen neue Umsatzchancen. Denn auch hier suchen Kunden Erlebnis und Genuss.

## Kunden binden

Qualität und Transparenz überzeugen. Das schafft Vertrauen und lässt Ihre Kunden umso lieber wiederkommen.

## Erlebnis für alle Sinne

Darf es zum Genuss noch eine spannende Abwechslung sein? Frontcooking ist unterhaltsam und verkürzt Wartezeiten. Mit Know-how, verlockenden Gerichten und professionellem Equipment lässt sich Frontcooking fast überall einsetzen und gewinnbringend vermarkten. Zeigen Sie Ihre Fähigkeiten und geben Sie dem Gast einen weiteren Grund, sich für Sie zu entscheiden und wiederzukommen.

Infos über Zielgruppen, clevere Produkte, Rezepte, Schulungen und Workshops finden Sie auch auf:  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



**We train, we coach, we care: Frontcooker werden mit der BLANCO Professional Academy**



Unter dem Motto „We train, we coach, we care“ bietet die BLANCO Professional Academy ein Rundum-Schulungs- und Trainingsangebot. Vom Workshop über Einzel- und Gruppenarbeit findet jeder Teilnehmer ein interessantes und abwechslungsreiches Programm, das in Deutsch oder Englisch absolviert werden kann.

Alle Angebote sind Kombinationen aus Theorie und Praxis, abgestimmt und fokussiert auf die jeweilige Zielgruppe und eingebettet in Lernwelten, um nachhaltiges Lernen zu garantieren.

Das gesamte Schulungsprogramm können Sie anfordern unter:  
[blanco.professional.academy@blanco.de](mailto:blanco.professional.academy@blanco.de)

Hier geht's direkt zur  
BLANCO Professional Academy:



# HEISS BEGEHRT

**BLANCO COOK:** Erfolgsrezept für ein neues Kocherlebnis



Beim Kochen vor dem Gast müssen Profis sich uneingeschränkt auf ihr Equipment verlassen können. Das BLANCO COOK Kochsystem erfüllt diesen Anspruch mit Bravour und begleitet Sie, wo Kochen als Performance erwartet wird und Schmecken beim Schauen beginnt.

Herzstück des mobilen Kochsystems ist die BLANCO COOK Frontcooking-Station. Mit ihrer hoch-effizienten Absaug- und Filtertechnik sorgt sie für bestes Klima am Set und macht unabhängig von stationären Dunstabzugshauben.

Die Frontcooking-Station gibt es für zwei bis vier Kochgeräte. Dreizehn verschiedene Auftisch-Kochgeräte ergänzen die Station. Sie alle sind zuverlässig, schnell, leistungsstark und damit perfekt für den professionellen Einsatz in Kantine und Restaurant, in der Mensa oder auf der Hotelterrasse.

# COOK MAL.

**Durchdacht bis ins kleinste Detail:** Die Highlights der Frontcooking-Station.

## BLANCO COOK Frontcooking-Station

- Die Absaugbrücke bietet viel Platz für Zutaten, eignet sich als Ausgabefläche und lässt freien Einblick auf das Kochgeschehen.
- Funktionales Design mit durchgehend glatten Flächen.
- Steckdosen hinter den Kochgeräten sorgen für sicher verstaute Kabel.
- Lüfter und Filter sind von der Kochseite her zugänglich.
- Nützlicher Stauraum unterhalb der Einstellnische.



Frontcooking-Station BC-FS 4, bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



### Freiheit für fleißige Hände

Weil die Absaugbrücke so schlank ist, bleibt mehr Platz zum Anrichten und Ablegen.



### BLANCO CONTROL – übersichtlich und einfach

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung der Frontcooking-Station ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



### Filterwechsel – schnell und leicht

Einfach den Deckel der Absaugbrücke abheben, Fettfilter entnehmen und ab in die Spülmaschine – ganz ohne Werkzeug.



# DIE LUFT IST REIN.

## Frontcooking-Station BLANCO COOK – mit der Lizenz zum Durchatmen.

Beim Braten und Brutzeln, Kochen und Woken entstehen Kochdämpfe, die nach oben in den Raum aufsteigen. Die Absaugbrücke der BLANCO COOK Frontcooking-Station erfasst diese Wrasen oberhalb der Kochgeräte – und ist deshalb wesentlich effizienter als andere Methoden.

Durch die schlanke Form der Brücke haben Koch und Gast freien Einblick auf das Kochgeschehen.

Großzügige Arbeitsflächen und zusätzlicher Stauraum schaffen den nötigen Kreativbereich für die Akteure. Die Frontcooking-Station BLANCO COOK benötigt keine separate Dunstabzugshaube, ersetzt jedoch keine raumluftechnische Anlage.

### Getestet und für gut befunden:

Leistungsstarke Fettfilter der Bauart A (DIN 18869-5) lassen keinerlei Flammen durchschlagen. Dies bestätigt das brandschutztechnische Gutachten eines unabhängigen Sachverständigen.

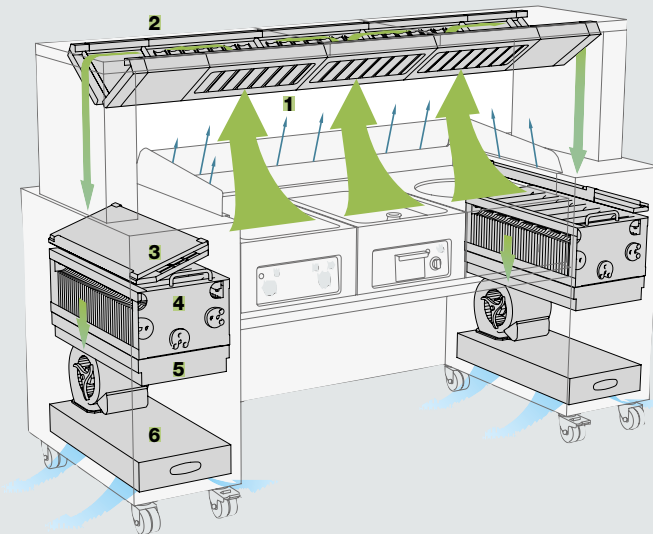
Mit der optionalen Filtertechnik ION TEC erzielt BLANCO COOK noch bessere Ergebnisse im Kampf gegen Kochdämpfe und filtert auch Blaurauch aus den Wrasen heraus.

Zudem wurde das Fett- und Geruchsfilter-system weiter optimiert. Zwei schlanke Aktivkohlefilter-Matten ersetzen die bisherigen 16 schweren Patronen des Aktivkohlefilter-Systems. Das erleichtert den Filterwechsel erheblich, reduziert die Kosten pro Betriebsstunde und verringert das Gewicht der Kochstation.



# ALLES KLAR.

Unser **Mehrstufenmodell** für gute Atmosphäre – auf Wunsch mit ION TEC.



So funktioniert es:

- 1 Durch Unterdruck entsteht ein Sog, der die Wrasen in die Absaugbrücke zieht. Um die Absaugeffizienz zu erhöhen, leitet der dreiseitige Luftstrom die Wrasen zusätzlich direkt in die Absaugbrücke.
- 2 In der Absaugbrücke wird Fett abgeschieden und sammelt sich in den Auffangwannen.
- 3 Vliesfilter nehmen Feuchtigkeit und Aerosole auf.
- 4 Mit dem optionalen Filtersystem ION TEC werden Geruchspartikel und Blaurauch reduziert.
- 5 Aktivkohle bindet die Geruchsmoleküle zuverlässig.
- 6 Die gereinigte Luft tritt nach unten aus.

**Clevere Optionen und Zubehör:**

Für eine individuelle Arbeitsplatzgestaltung.



#### Perfekter Schutz

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er ganz einfach nach unten geklappt werden.



#### Spot an

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



#### Aufstellen, bitte

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.

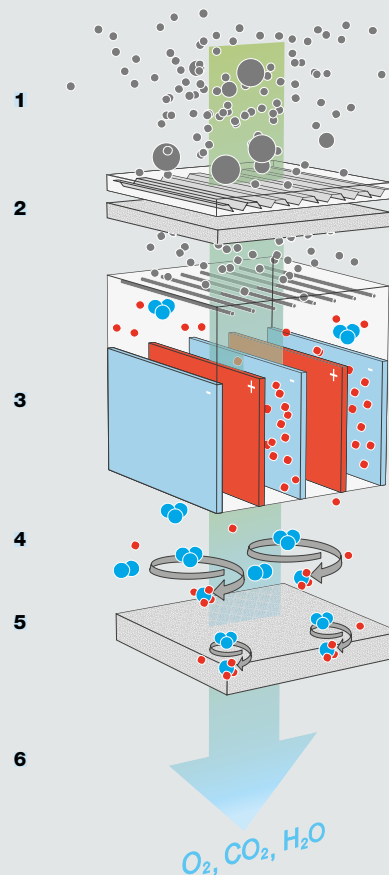
Weitere Infos im Erklärvideo:  
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

## Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.



### So funktioniert es:

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



Die Frontcooking-Station BLANCO COOK benötigt keine separate Dunstabzugshaube, ersetzt jedoch keine raumluftechnische Anlage.



### Raum gewinnen: Multi-Rahmen

Der Multi-Rahmen bietet Platz fürs Nebengeschäft wie Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



### Schienen für alle Fälle

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



### Umbau im Handumdrehen

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.

# BUNTER. BESSER.

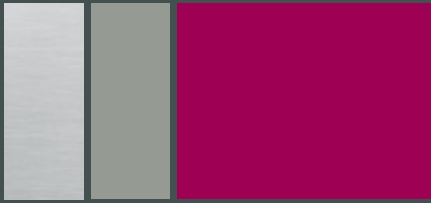
**BLANCO COOK Upgrade:** Bieten Sie Ihren Gästen Raum zum Wohlfühlen – durch viele individuelle Designmöglichkeiten in Farben und Material.

Ab sofort sind auch die Abluftkanäle der Absaugbrücke farblich konfigurierbar, mit pulverbeschichteten Verkleidungen in insgesamt 14 Farben. Die Verkleidung kann einfach befestigt und nachgerüstet werden. So ist es möglich, nicht nur die Front- und Seitenverkleidungen, sondern auch den oberen Bereich der Frontcooking-Station farbig zu gestalten. Komplet „durchgestylt“ fügt sie sich perfekt ins Ambiente ein oder setzt bewusst Akzente.



Der fahrbare Einstelltisch für das Frontcooking-System BLANCO COOK. Für das schnelle und mühelose Ein- und Ausfahren Ihrer Auftisch-Kochgeräte.

## Unsere Inspirationen für Ihre Kombinationen.



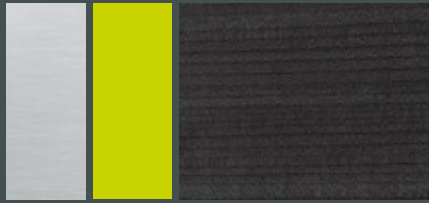
### Säulen der Absaugbrücke:

Unverkleidet in Edelstahl

### 3-Seitige Verkleidung:

Korpus in steingrau, pulverbeschichtet

Front in brombeere, pulverbeschichtet



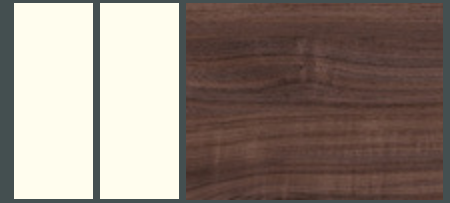
### Säulen der Absaugbrücke:

Unverkleidet in Edelstahl

### 3-Seitige Verkleidung:

Korpus in limette, pulverbeschichtet

Front belegt mit Resopal Schichtstoff, Black Tulip  
(Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours“  
und „Woods“)



### Säulen der Absaugbrücke:

Säulenverkleidung, perlweiß, pulverbeschichtet,  
mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen,  
zur Reinigung abnehmbar

### 3-Seitige Verkleidung:

Korpus in perlweiß, pulverbeschichtet,  
vollflächige Frontverkleidung mit Resopal Schicht-  
stoff belegt, Noce Savinelli  
(Zur Auswahl stehen die Resopal Dekore „Colours“  
und „Woods“)



Wechselbare Front- und Seitenverkleidung für Ihre BLANCO COOK Frontcooking-Station in 14 attraktiven Farben. Alternativ kann die Front auch mit Resopal-Schichtstoff in den Farben „Colours“ und „Woods“ belegt werden.



Pulverbeschichtete Verkleidung der Abluftkanäle zusätzlich zu den vielfältigen, bisherigen Verkleidungsoptionen.

- Einfache Befestigung
- Zur Reinigung abnehmbar
- Nachrüstung jederzeit möglich

Weitere Infos im Erklärvideo:

<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>



# PERFEKT AUSGERÜSTET.

**Flexible und zuverlässige Helfer am Set: Alles zum Heißmachen und Warmhalten.**

Sie führen Blitzaufträge aus: Grillen, Woken, Garen – diese kompakten, starken Helfer machen Köche glücklich! Die Auftisch-Kochgeräte des BLANCO COOK Systems bieten Ihnen durchdachte Technik und zuverlässige Performance für Profis.

Das eingespielte Team der Auftischgeräte ist 100 % „made in Germany“ und präsentiert sich im hochwertigen BLANCO-Design. Es steht für Bestleistung in Sachen Handling und Hygiene.

Die Induktionstechnologie aus dem Hause E.G.O. (Oberderdingen) zeichnet sich durch Schnelligkeit, besonders hohe Zuverlässigkeit und lange Lebensdauer aus.

Mit der Regelung via Drehknebel passen Sie Ihren Energiebedarf dem Auslastungsgrad an.

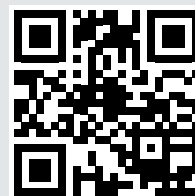
Dank der kompakten Ausführung und einer Tiefe von nur 62 cm passen alle Auftisch-Kochgeräte auf jede normale Arbeitsplatte und sind flexibel kombinierbar.

**BLANCO COOK – und die Show kann beginnen!**



**Das Frontcooking-Trio für heiße Kochshows:**  
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakoher

Alles über Frontcooking finden Sie auf:  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



## Details, die jedem schmecken.



### Nur 62 cm tief:

Die Module passen auf jede Standard-Arbeitsplatte.



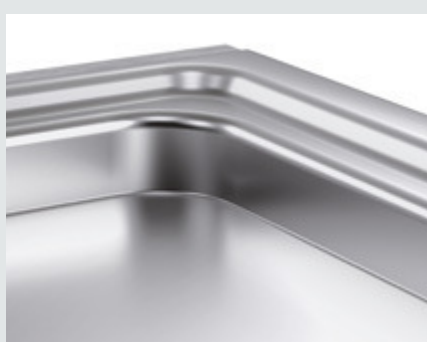
### Gewohnte Bedienung:

Die Drehknebel mit stufenloser Temperaturwahl bzw. Leistungsregulierung sorgen für gewohnt sicheren Griff. Die Kontrollleuchten zeigen den Betriebszustand an.



### Immer auf einer Höhe:

Die serienmäßig höhenverstellbaren Füße lassen sich leicht justieren. So bringen Sie BLANCO COOK ganz einach in Linie.



### Leicht zu reinigen:

Mikrolierte Edelstahl-Oberflächen, große Radien und fugenlos eingeschweißte Koch- und Bratzonen erleichtern die Reinigung – für beste Hygiene und optimales, sauberes Arbeiten.



### Sicher im Handling:

Praktische Ablaufstopfen, leicht zugängliche Auffangschale für Fett- und Bratrückstände und großzügig dimensionierte Sicherheitsabläufe für Flüssigkeiten sorgen für ein betriebssicheres Arbeiten ohne Verletzungsrisiko.

# MODULAR.

**Leistungsstarke Auftisch-Kochgeräte** für Frontcooking und Catering zum Kochen, Grillen, Woken, Frittieren und Warmhalten.



## Induktionskochfeld

Es erkennt den Topf, erzeugt ein elektromagnetisches Feld und produziert so die Wärme direkt im Topfboden. Bei einem sensationellen Wirkungsgrad von mehr als 90 Prozent brauchen 5 Liter Wasser mit dem BC IH 5000 nur 6,5 Minuten bis zum Sieden. Willkommener Nebeneffekt: Durch die geringe Wärmeabgabe wird der Arbeitsplatz nicht mit aufgeheizt.



## 2-Zonen Induktionskochfeld

Anbraten und Warmhalten? Das 2-Zonen-Induktionskochfeld schafft das gleichzeitig. Hoher Wirkungsgrad durch automatische Topferkennung.



## Flächen-Induktionskochfeld

Flächenökonomie! Das rechteckige Kochfeld gibt Brätern und Pfannen geballte Energie.



## Induktionswok

Weil die Induktionsspule an die Rundung der Ceran®-Cuvette angepasst ist, wird die Energie besonders gleichmäßig auf den Wok übertragen. Verbrennungen sind nicht zu befürchten, da Kochfeld und Induktions-Cuvette sich nicht erhitzen.



## Ceran®-Kochfeld

Die robuste Ceran®-Kochfläche hat zwei Kochzonen, die separat voneinander einzustellen sind. Das Ceranglas ist 6 mm stark, hochbruchfest und sehr leicht zu reinigen.





### Grillbräter

Der flexibel einsetzbare Grillbräter hat eine vertieft fugenlos eingeschweißte Grillfläche aus 15 mm starkem Chromstahl für beste Bratergebnisse. Der großzügig dimensionierte Sicherheitsauslauf sorgt für eine schnelle Entleerung.



### Grillplatte

Glatt oder gerillt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Fast eine Garantie dafür, dass Fleisch, Fisch oder Gemüse ihre Bestform erhalten. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale.



### Grillplatte, glatt

Kleiner Fisch oder große Putenbrust – dieser Grill schafft sie alle. Getrennt regelbare Heizzonen bringen Effizienz zum Zuschalten.



### Pastakocher

Gerne Nudeln – aber bitte schnell! Der Pastakocher bietet Platz für bis zu 6 Pastakörbe. Das nahtlos tiefgezogene Wasserbecken wird über eine Spezialheizung beheizt und verfügt über einen Wasserablauf mit verschließbarer Öffnung.



### Fritteuse

Die Fritteuse verfügt über eine herauschwenkbare Heizung und eine unbeheizte Kaltzone am Beckenboden. Die Temperaturregelung erfolgt gradgenau über einen Drehknebel.



### Bain-Marie

Im nahtlos tiefgezogenen Becken, das thermisch vom Korpus getrennt ist, können Speisen warmgehalten oder in GN-Behältern präsentiert werden. Der Ablaufhahn ist extern angebracht. Es besteht keine Verbrühungsgefahr.



### Warmhalteplatte

Auch dieser großflächige Warmhaltebereich ist thermisch vom Korpus getrennt. Die Temperatur lässt sich genau über einen Drehknebel regeln.



### Multi-Element

Wer es gesehen hat, möchte es haben, weil hier von Kochutensilien bis Zutaten alles Wichtige griffbereit ist. Die praxisgerechte Ausrichtung am GN-Maß erlaubt die schnelle Bestückung. Das Multi-Element passt genau zu den BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräten.

## FRONTCOOKING-STATION BC FS

Weitere Informationen über diese Produkte sowie über das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



Modell	Frontcooking-Station BC FS 2.1	Frontcooking-Station BC FS 3.1	Frontcooking-Station BC FS 4.1		
Ausführung	Mobile Frontcooking-Station mit Einstellbord für Auf Tisch-Kochgeräte				
Grundausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absaugbrücke mit flammendurchschlagsicheren Fettfiltern (Bauart A nach DIN 18869-5)</li> <li>- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige</li> <li>- 3 Leistungsstufen für bedarfsgerechte Absaugung</li> <li>- Luftdüsen für wrasenführenden Luftstrom entlang der Geräte-Einstellnische (dreiseitig)</li> <li>- Netzanschlusskabel (ca. 4 m)</li> <li>- Herausnehmbares Einstellbord mit max. Belastung von ca. 150 kg</li> <li>- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords</li> </ul>				
Höhe Unterbau	900 mm				
Schutzart	IP X4 bei ausgebautem Lüfter				
Rollenausführung	Vollrad-Kunststoffrollen, $\varnothing$ 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
Material	Edelstahl CNS 18/10 (AISI 304)				
Modell	BC FS 2.1	BC FS 3.1	BC FS 3.1 BHG	BC FS 3.1 BHG-I	BC FS 4.1
Ausstattung	siehe Grundausrüstung	siehe Grundausrüstung	siehe Grundausrüstung, Beleuchtung, geschlossener Hustenschutz und Galerie	siehe Grundausrüstung, Beleuchtung, geschlossener Hustenschutz und Galerie, mit ION TEC	siehe Grundausrüstung, geschlossener Hustenschutz
Anzahl Kochgeräte mit max. Maßen (B x T x H)	für 2 Auf Tisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm	für 3 Auf Tisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm			für 4 Auf Tisch-Kochgeräte 400 x 650 x 300 mm
Geräte-Einstellnische (B x T x H)	806 x 648 x 300 mm	1211 x 648 x 300 mm			1616 x 648 x 300 mm
Nutzraum unter Geräte-Einstellbord (B x T x H)	830 x 648 x 575 mm	1235 x 648 x 575 mm			1640 x 648 x 575 mm
Steckdosen (max. Leistungsaufnahme)	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW)	3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)			4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW)
Stecker	16 A CEE-Stecker	32 A CEE-Stecker			32 A CEE-Stecker
Elektr. Anschluss	400 V, 50–60 Hz, 3N PE	400 V, 50–60 Hz, 3N PE			400 V, 50–60 Hz, 3N PE
Leistung	10,8 kW	20,8 kW			20,8 kW
Außenmaße (B x T x H)	1544 x 756 x 1362 mm	1949 x 756 x 1362 mm			2354 x 756 x 1362 mm
Best.-Nr.	<b>574 400</b>	<b>574 401</b>	<b>574 405</b>	<b>574 406</b>	<b>574 402</b>

## OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION BC FS

Option	Bezeichnung	für Modelle
<b>Elektrischer Anschluss</b>	16 A CEE-Stecker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC FS 3.1
	32 A CEE-Stecker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC FS 2.1
	63 A CEE-Stecker, 400 V, 50–60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC FS 4.1
<b>Zusatzsteckdosen</b>	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	alle BC FS
<b>Elektrostatische Filterung ION TEC</b>	zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC FS
<b>Beleuchtung</b>	über den Kochgeräten platziert mit 5 LED-Spots, 20 W	BC FS 2.1
	mit 7 LED-Spots, 28 W	BC FS 3.1
	mit 9 LED-Spots, 36 W	BC FS 4.1
<b>Hustenschutz</b>	aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar	alle BC FS
<b>Galerie</b>	aus CNS-Rundrohr, kunden- und stirnseitig	alle BC FS
<b>Tablettrutsche</b>	aus CNS-Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche oder
	Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“	Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche
<b>Grundboden</b>	aus CNS, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	alle BC FS
<b>Edelstahlrollen</b>	8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	alle BC FS
<b>Stellfüße</b>	aus CNS	alle BC FS
<b>Sockelblenden</b>	aus CNS, kundenseitig	alle BC FS

Alles über Frontcooking finden Sie auf:  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



## OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION BC FS

Option	Bezeichnung	Ausführung	für Modelle
 <p>3-seitige Verkleidung: Korpus in Steingrau, pulverbeschichtet, Front in Ginstergelb, pulverbeschichtet</p>	3-seitige Verkleidung	kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet,  Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC FS 2.1 BC FS 3.1 BC FS 4.1
 <p>3-seitige Verkleidung: Korpus in Verkehrsgrau, pulverbe- schichtet, Front in Dekor Rustic Oak</p>		kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff (Colours, Woods),  Stirnseiten pulverbeschichtet	
 <p>Korpus in Edelstahl, Front in Delicious Oak</p>	Frontverkleidung	kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL (High Pressure Laminate), Materialstärke: 4 mm,  belegt mit Resopal-Schichtstoff (Colours, Woods)	
 <p>Säulen der Absaugbrücke in Karminrot</p>	Säulenverkleidung	pulverbeschichtet,  Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	

Mehr Infos zu den Resopal-Farben  
und -Dekoren finden Sie unter:  
[www.blanco-professional.com/resopal](http://www.blanco-professional.com/resopal)

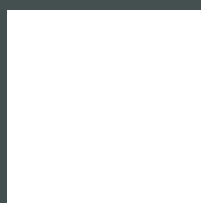


# KREATIVITÄT UND VIELFALT.

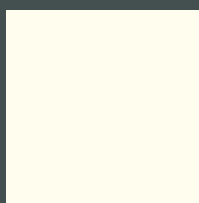
**Farben sind die Würze des Lebens:** Mit den 14 ausgesuchten Farben von BLANCO Professional bringen Sie Abwechslung in den Alltag und machen das Besondere noch schöner.

Ob kunterbunt gemischt oder in edler Monochromie – mit dem gezielten Einsatz von Farben schaffen Sie Atmosphäre zum Wohlfühlen. BLANCO Professional bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept: von den neuen,

wechselbaren Verkleidungen für die Frontcooking-Station BLANCO COOK und die Tablett-Abräumwagen über die Tellerspender und das Speisenausgabe-System BASIC LINE bis hin zu den bewährten Servierwagen.



signalweiß  
RAL 9003



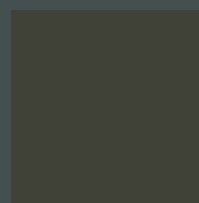
perlweiß  
RAL 1013



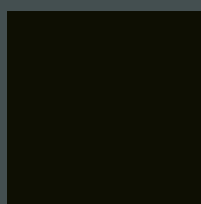
blassbraun  
RAL 8025



steingrau  
RAL 7030



umbragrau  
RAL 7022



graphitschwarz  
RAL 9011



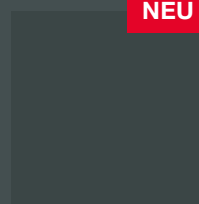
ginstergelb  
RAL 1032



karminrot RAL 3002



saphirblau  
RAL 5003



verkehrsgrau B  
RAL 7043

NEU



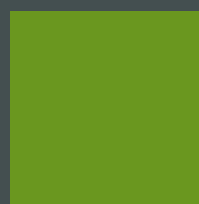
brombeere  
Pantone 228 C



limette  
Pantone 382 C



espresso  
Pantone 4695 C



granny  
Pantone 370 C

## OPTIONEN/ZUBEHÖR FÜR FRONTCOOKING-STATION BC FS

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	
	<b>KTE 2-462</b>	<b>Unterbau-Kühltisch,</b> 2 Flügeltüren, 2 höhenverstellbare Auflagesicken für Gastronorm- Behälter (max. 2 x GN 1/1), zum Einfahren in BC FS 3.1, BC FS 4.1	1190 x 654 x 564 mm	220–240 V 1N PE 16 A 50 Hz 0,265 kW	<b>370 396</b>	
		anstelle einer Tür <b>zwei Vollauszüge</b> übereinander (Nutzhöhe jeweils 135 mm)				
		<b>GN-Rost GR 1/1,</b> aus CNS				<b>550 267</b>
		<b>GN-Rost,</b> rilsanbeschichtet, GRR 1/1				<b>550 269</b>
Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.		
	<b>Fahrbarer Einstelltisch</b>	zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die BLANCO COOK Frontcooking-Station (kann auch anstelle des Geräte-Einstellbordes direkt mit der BC FS konfiguriert werden)	BC FS 2.1 BC FS 3.1 BC FS 4.1	<b>574 309</b> <b>574 310</b> <b>574 311</b>		
	<b>Ablageboden</b>	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC FS 2.1 BC FS 3.1 BC FS 4.1	<b>574 379</b> <b>574 380</b> <b>574 381</b>		
	<b>Transport-Rolli BC ROL 6x4</b>	zum Einfahren eines BLANCOTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm	alle BC FS	<b>573 570</b>		
	<b>Multi-Rahmen mit Bügel</b>	aus CNS zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle	alle BC FS	<b>573 977</b>		
		<b>Einlegebrett aus Glas</b> zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Multi-Rahmen	<b>573 978</b>		
	<b>Schubladen- schienen-Set</b>	bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords	alle BC FS	<b>573 979</b>		
	<b>BLANCO COOK Systemeinweisung</b>	Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte BLANCO COOK Frontcooking- Station, Handhabung der BLANCO COOK Auftischgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC FS	<b>999 125</b>		

## BLANCO COOK INDUKTIONSKOCHFELDER UND INDUKTIONSWOKS



Modell	Induktionskochfeld			Induktionswok			
Ausstattung Grundgerät	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Glatte Oberfläche aus Ceran</li> <li>- Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O.</li> <li>- Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel</li> <li>- Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen</li> <li>- Hoher Wirkungsgrad</li> <li>- Luftfilter am Geräteboden</li> <li>- Höhenverstellbare Drehfüße</li> <li>- Netzanschlusskabel (1,5 m)</li> </ul>						
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm						
Schutzart	IP X4						
Zubehör	siehe Seite 19						
Material	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche</li> <li>- Ceran® (6 mm stark)</li> </ul>						
Modell	BC IH 3500	BC IH 5000	BC IH 2Z 5000 2-Zonen Induktionskochfeld	BC SIH 5000 Flächen- Induktionskochfeld	BC IW 3500	BC IW 5000	
Ausführung	Induktionskochfeld mit einer runden Kochzone Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm		Induktionskochfeld mit zwei runden Kochzonen Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je Ø 220 mm)	Induktionskochfeld mit einer rechteckigen Kochzone Automatische Topferkennung ab Ø 120 mm 1 Heizzone (2 Spulen mit je 220 x 220 mm)	Induktionswok mit einer Cuvette aus Ceran®		
Nutzfläche (B x T)	339 x 564 mm Kochzone ø 220 mm		339 x 564 mm (2 Kochzonen mit je Ø 220 mm)	339 x 564 mm mm (Kochzone 220 x 447 mm)	Cuvette ø 300 mm		
Stecker	Schukostecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker		Schukostecker	16 A CEE-Stecker	
Elektr. Anschluss	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A		220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Wärmeabgabe Normalbetrieb	sensibel	245	350	350	350	140	200
	latent	90	140	140	140	56	80
Leistung	3,5 kW	5,0 kW	2 x 2,5 kW (5 kW)		5,0 kW (2 x 2,5 kW)	3,5 kW	5,0 kW
Gewicht	19 kg	19 kg	27 kg	27 kg	18 kg	18 kg	
Best.-Nr.	<b>574 197</b>	<b>574 198</b>	<b>574 199</b>	<b>574 200</b>	<b>574 201</b>	<b>574 202</b>	

## BLANCO COOK GRILLPLATTEN



Modell	Grillplatte, glatt			Grillplatte, gerillt		
Ausstattung Grundgerät	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umlaufend fugenlos verschweißte Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Reinigung und Hygiene</li> <li>- Wannentiefe 30 mm</li> <li>- 15 mm starke Grillplatte für optimale Temperaturspeicherung</li> <li>- Extrem leistungsstark bis + 250 °C</li> <li>- Gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper</li> <li>- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich</li> <li>- Ablauf-Öffnung inkl. Fettablaufstopfen aus Teflon</li> <li>- Großflächige, ausziehbare Fettauffangwanne, Fassungsvermögen 1,6 Liter</li> <li>- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln</li> <li>- 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</li> <li>- Höhenverstellbare Drehfüße</li> <li>- Netzanschlusskabel (1,5 m)</li> </ul>					
Temp.-Bereich	+80 °C bis +250 °C					
Schutzart	IP X4					
Zubehör	siehe Seite 19					
Material	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche</li> <li>- Grillfläche aus vergütetem, korrosionsbeständigem Chromstahl (Werkstoff 1.2316)</li> </ul>					
Modell	BC GF 3500	BC GF 4200	BC GF 8400	BC GR 3500	BC GR 4200	
Ausführung	Grillplatte mit gerader, glatter Oberfläche/Grillfläche			Grillplatte mit gerader, gerillter Oberfläche/Grillfläche		
			2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen			
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm		800 x 620 x 240 mm	400 x 620 x 240 mm		
Nutzfläche (B x T)	304 x 506 mm (davon beheizt 304 x 435 mm)		704 x 506 mm (davon 704 x 435 mm beheizt)	304 x 506 mm (davon beheizt 304 x 435 mm)		
Stecker	Schuko-stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	Schuko-stecker	16 A CEE-Stecker	
Elektr. Anschluss	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Wärmeabgabe	sensibel	1155	1386	2772	1155	1386
	latent	1400	1680	3360	1400	1680
Leistung	3,5 kW	4,2 kW	8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	3,5 kW	4,2 kW	
Gewicht	34 kg		69 kg	31 kg		
Best.-Nr.	<b>574 203</b>	<b>574 204</b>	<b>574 205</b>	<b>574 206</b>	<b>574 207</b>	



# BLANCO COOK GRILL-BRÄTER, PASTAKOCHER, FRITTEUSE



Abb. mit Zubehör

Abb. mit Zubehör

Modell	Grill-Bräter BC DG 4200	Pastakocher BC PC 4800	Fritteuse BC DF 5000	
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umlaufend fugenlos verschweißte Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Reinigung und Hygiene</li> <li>- Wannentiefe 65 mm</li> <li>- 15 mm starke Grillplatte für optimale Temperaturspeicherung</li> <li>- Extrem leistungsstark bis + 250 °C</li> <li>- Gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper</li> <li>- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich</li> <li>- Ablauf-Öffnung inkl. Fettablaufstopfen aus Teflon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien</li> <li>- Tiefes Becken für die Aufnahme von Gastronorm-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe</li> <li>- Kurze Aufheizzeit durch direkt außen anliegende Spezialheizung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien</li> <li>- Kaltzone am Beckenboden</li> <li>- Herausschwenkbarer, innenliegender Heizkörper</li> <li>- Aufhängevorrichtung für Frittierkörbe</li> <li>- Inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehnebeln</li> <li>- 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</li> <li>- Höhenverstellbare Drehfüße</li> <li>- Netzanschlusskabel (1,5 m)</li> </ul>			
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm			
Schutzart	IP X4			
Zubehör	siehe Seite 19			
Material	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche</li> <li>- Grillfläche aus vergütetem, korrosionsbeständigem Chromstahl (Werkstoff 1.2316)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche</li> <li>- Becken aus korrosionsbeständigem V4A Stahl (Werkstoff 1.4404)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche</li> </ul>	
Fassungsvermögen	7 Liter	20 Liter	min. 5 Liter, max. 6,5 Liter	
Ablauf	Sicherheitsausguss mit Klemmschraube, Ablaufstopfen aus Teflon für Becken	Sicherheitsablaufhahn	Sicherheitsablaufhahn	
Nutzfläche (B x T)	304 x 506 mm	304 x 509 mm	238 x 346 mm	
Temp.-Bereich	+80 °C bis +250 °C	+45 °C bis +100 °C	+100 °C bis +180 °C	
Stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	16 A CEE-Stecker	
Elektr. Anschluss	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	
Wärmeabgabe Normalbetrieb	sensibel	1386	600	450
	latent	1680	960	3500
Leistung	4,2 kW	4,8 kW	5,0 kW	
Gewicht	33 kg	14 kg	16 kg	
Best.-Nr.	<b>574 208</b>	<b>574 210</b>	<b>574 211</b>	

## BLANCO COOK CERAN®-KOCHFELD, BAIN-MARIE, WARMHALTEPLATTE, MULTI-ELEMENT



Abb. mit Zubehör  
GN-Behälter

Modell	Ceran®-Kochfeld BC CH 4300	Bain-Marie BC BM 700	Warmhalteplatte BC HP 700	Multi-Element BC ME		
Ausführung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceran®-Kochfeld (6 mm stark) mit Strahlungsheizkörpern und 2 runden Kochzonen</li> <li>- 2 Strahlungsheizkörper (1,8 kW und 2,5 kW)</li> <li>- Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands</li> <li>- Stufenlose Temperaturregulierung je Kochzone mit Drehknebel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nahtlos tiefgezogenes Becken mit großen Eckradien und außenliegender Beheizung</li> <li>- Tiefes Becken für die Aufnahme von Gastronorm-Behältern bis 150 mm Tiefe</li> <li>- 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</li> <li>- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich</li> <li>- Einsilikonierte, 3 mm starke Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10</li> <li>- 2 Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</li> <li>- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oben und vorne offenes Element zum Einhängen bzw. Einschieben von GN-Behältern und GN-Blechen</li> <li>- Einfache Reinigung dank durchgehend glatter Flächen</li> <li>- spülmaschinentauglich (ohne Füße)</li> </ul>		
	Netzanschlusskabel (1,5 m)					
	Höhenverstellbare Drehfüße			Höhenverstellbare Drehfüße		
Außenmaße (B x T x H)	400 x 620 x 240 mm					
Schutzart	IP X4			--		
Zubehör	siehe Seite 19			siehe Seite 19		
Material	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche - Becken aus korrosionsbeständigem V4A Stahl (Werkstoff 1.4404)	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche	- Edelstahl CNS 18/10 (Werkstoff 1.4301) mit mikrolierter Oberfläche		
Kapazität:	--	max. 1x GN 1/1-150	--	Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100		
Nutzfläche (B x T)	339 x 564 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 220 mm	304 x 509 mm	340 x 565 mm	--		
Temp.-Bereich	--	+45 °C bis +95 °C	+55 °C bis +120 °C	--		
Stecker	16 A CEE-Stecker	Schukostecker	UK-Stecker	Schukostecker	UK-Stecker	--
Elektr. Anschluss	400 V, 50–60 Hz 3N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	220–240 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	250 V, 50–60 Hz 1N PE, 16 A	--
Wärmeabgabe Normalbetrieb	sensibel	860	88	101	--	
	latent	344	140	140	--	
Leistung	4,3 kW	0,7 kW	0,7 kW	--		
Gewicht	12 kg	15,5 kg	18 kg	7 kg		
Best.-Nr.	<b>574 209</b>	<b>574 212</b>	<b>574 368</b>	<b>574 213</b>	<b>574 369</b>	<b>573 458</b>

## ZUBEHÖR FÜR AUFTISCH-KOCHGERÄTE

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr.
	<b>Ceran®-Reinigungsschaber</b>	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceranium®-Kochfeld BC CH	<b>568 489</b>
	<b>Rundboden-Wokpfanne</b> aus CNS, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	<b>573 513</b>
	<b>Pastakorbsetz</b> , bestehend aus 6 Körben: ca. GN 1/6-100, je mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	Für Pastakocher BC PC	<b>574 254</b>
	<b>Pastakorbsetz</b> , bestehend aus 2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100, je mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	Für Pastakocher BC PC	<b>574 255</b>
	<b>Gastronorm Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95</b> gelocht, mit Klappgriffen	Für Pastakocher BC PC	<b>550 971</b>
	<b>Deckel mit Griffmulde GD 1/1</b> zum Abdecken	Für Pastakocher BC PC	<b>550 658</b>
	<b>Grill-Reinigungsschaber, glatt</b>	Für Grill-Bräter BC DG, für Grillplatte BC GF, glatt	<b>573 252</b>
ohne Abbildung	<b>Grill-Reinigungsschaber, gerillt</b>	Für Grillplatte BC GR, gerillt	<b>574 306</b>
	<b>Spritzschutz</b>	Für Grillplatten BC GF und BC GR (außer BC GF 8400)	<b>574 256</b>
	<b>Spritzschutz</b>	Für Grillplatte BC GF 8400	<b>574 257</b>
ohne Abbildung	<b>BLANCO COOK Antihaft-Pflege</b> 500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für verbessertes Antihaftverhalten	Für Grillplatten und Grill-Bräter	<b>574 302</b>
	<b>Frittierkorbsetz</b> (2 Stück) mit isolierten Griffen je 95 x 260 x 110 mm (B x T x H)	Für Fritteuse BC DF	<b>574 258</b>
	<b>Frittierkorb</b> mit isoliertem Griff 220 x 260 x 110 mm (B x T x H)	Für Fritteuse BC DF	<b>574 259</b>
	<b>Klemmsteg</b> aus CNS 18/10 zur Abdeckung des Spalts zwischen zwei BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräten	Für alle Modelle	<b>574 298</b>

Alles über Frontcooking finden Sie unter:  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



#### **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

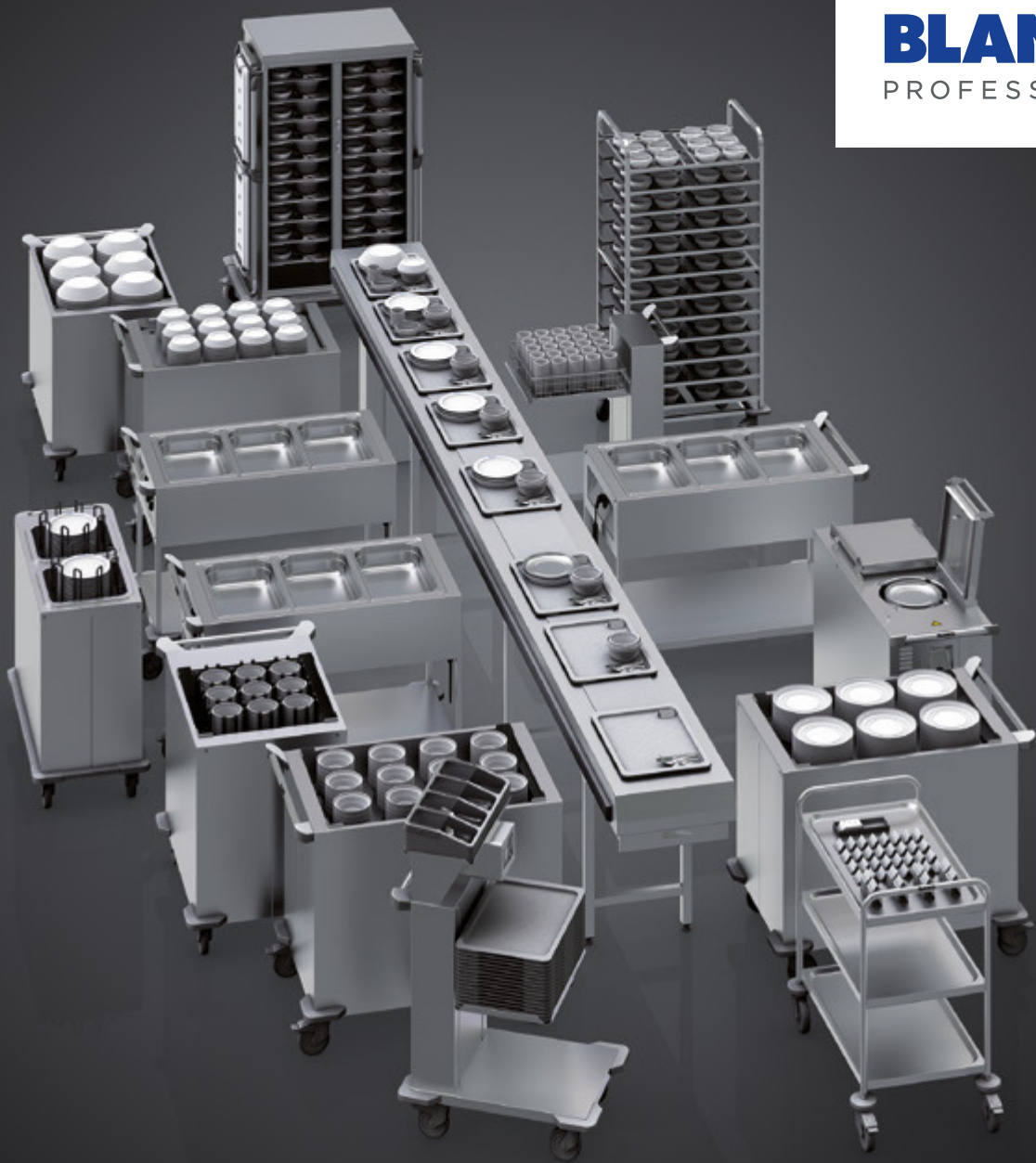
Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in drei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
[catering@blanco.de](mailto:catering@blanco.de)  
[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# AM LAUFENDEN BAND.

**Sinnvolle Lösungen** für Ihre Speisenverteilung beim Zwischenlagern,  
Portionieren, Transportieren und Ausgeben bei Cook & Chill und Cook & Serve.

# GUTEN APPETIT

**Erstklassige Lösungen für Cook & Chill und Cook & Serve:** Was gut gekocht wurde, soll auch lecker bei den Gästen ankommen. Die hochwertigen Helfer für Lagerung, Portionierung, Transport und Ausgabe von BLANCO Professional stehen Ihnen dabei zuverlässig zur Seite.

Bei der Speisenverteilung folgen viele Arbeitsschritte in möglichst perfektem Ablauf aufeinander. Produktlösungen von BLANCO Professional helfen Ihnen täglich, die Prozesse sicherer und effizienter zu gestalten.



## Inhalt

Speisenverteilung mit BLANCO Professional Cook & Serve	2
Cook & Chill, Portionierung im gekühlten Raum	4
Cook & Chill, Portionierung bei Raumtemperatur	6
Cook & Chill, Portionierung bei Raumtemperatur mit gekühltem Speisenverteilband	8
	10

## Produktübersicht

Kühlstationen	12
Speisenverteilbänder	16
Speisenausgabe- und -transportwagen	19
Spender	20
Tablett-Transportwagen	22
Servierwagen	23

### Entscheidend ist, wie es ankommt.

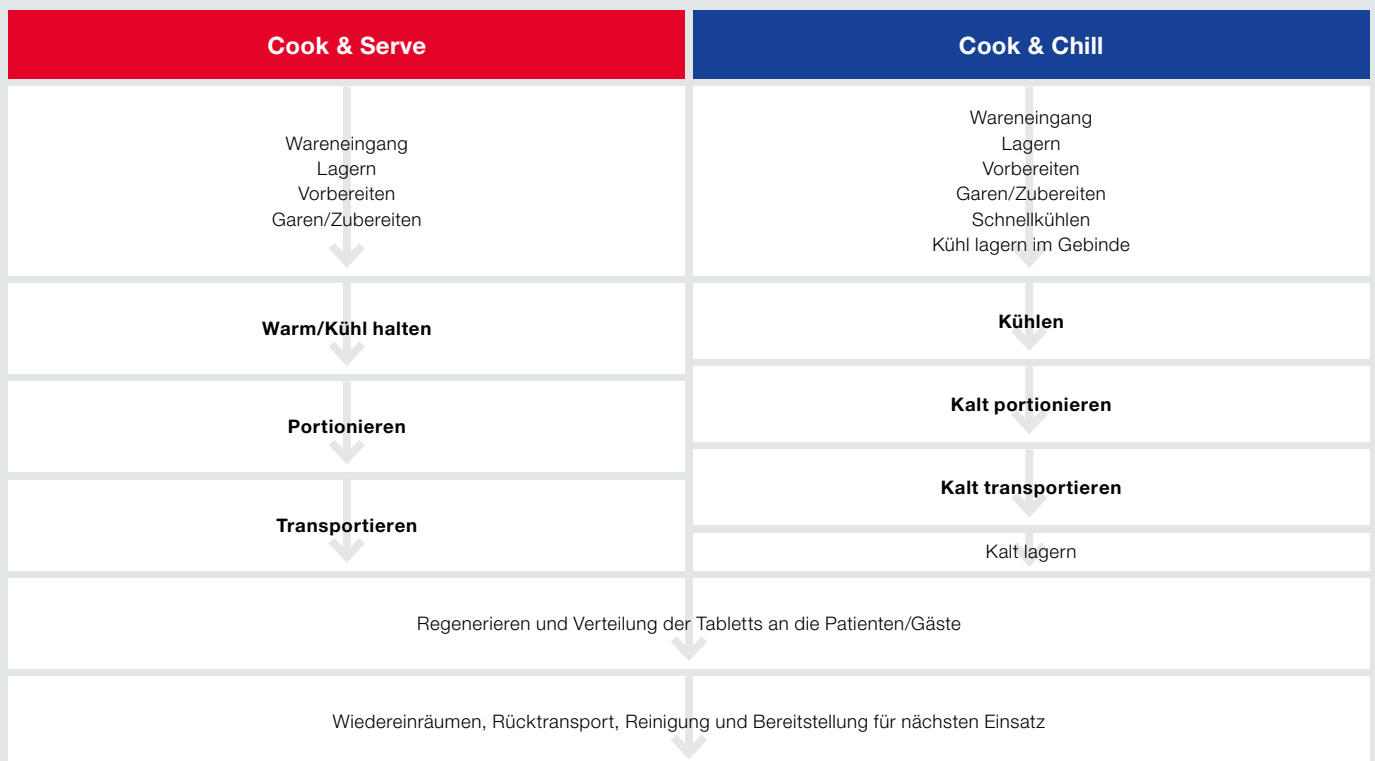
Für Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, für Schulen und Kindergärten steigen die Anforderungen an gesundes, nährstoffreiches und appetitliches Essen.

Ob Cook & Serve oder Cook & Chill, Tablett- oder Schöpfsystem: Mit den maßgeschneiderten Produkten und Systemen von BLANCO Professional können Sie Ihren Gästen die bestmögliche Speisenqualität bieten.

### Prozesse verbessern und Wirtschaftlichkeit erhöhen.

Die Analyse Ihrer Anforderungen und eine sorgfältige Beratung gehören auf Wunsch mit zum Leistungspaket. Die ergonomische Gestaltung und erstklassige Verarbeitung unserer Produkte aus hochwertigen, hygienischen Werkstoffen erleichtern dem Personal täglich die Arbeit. Mehr noch: Auf lange Sicht helfen sie, gesund zu wirtschaften.

Mit BLANCO Professional entscheiden Sie sich für perfekt aufeinander abgestimmte Produkte zur Optimierung Ihrer Prozessabläufe. So wird es gleich viel einfacher, die Speisen ansehnlich und lecker zu Ihren Gästen zu bringen – kostenbewusst, qualitätsbewusst und effizient.



**Die hohe Kunst der qualitätsbewussten Speisenverteilung:** Viele Menschen auf einmal mit gutem Essen zu versorgen, ist immer eine Herausforderung. Das Produktsystem von BLANCO Professional hilft Ihnen beim Aufbau eines effektiven und effizienten Arbeitsablaufs und der Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperaturen. Bei Cook & Serve und Cook & Chill. Von der Basislösung bis zum High-End-Szenario.

# COOK & SERVE

**Bei Frischkost muss es schnell gehen:** Das perfekt eingespielte Team von **BLANCO Professional** sorgt für fließende Arbeitsabläufe und beste Speisenqualität.



## Tablett-Transportwagen

TTW-PK 20-115 DZE, mit Eutektischen Platten bestückt

Warmhalten, Kühlen, Portionieren und Transportieren – um die Qualität und Frische der Speisen bei Cook & Serve zu erhalten, ist es wichtig, bei jedem Schritt im Verteilprozess die geforderte Temperatur zu behalten. Schnelligkeit ist hier der entscheidende Faktor für Speisenqualität – also ein reibungsloser Ablauf bei Transport und Portionierung. Sinnvoll aufeinander abgestimmte Produkte und zeitgemäße Technik von BLANCO Professional sorgen für einen optimalen Workflow.

Speziell beim Speisentransport und bei der Speisenausgabe sind beste Isoliereigenschaften und gutes Handling gefragt: Portionierte Speisen bringen Sie mit den BLANCO Tablett-Transportwagen sicher und zügig zu den Gästen. Wenn Sie im Schöpfsystem servieren, helfen Ihnen die vielseitigen Speisen-Ausgabewagen zuverlässig bei Transport und Ausgabe.



## Bühnenspender

CE 88/61 für Isolierober-, -unterteile für Teller und Suppenschalen



## Bühnenspender

CE 88/61

## SAW 3



## Tellerspender

TS-UH2 18-33 zum Warmhalten und Abstapeln von Hauptspeisentellern



## Regalwagen

RWR-VP 163 für vorportionierte Kaltkomponenten wie Desserts oder Salate



## Korbspender

CCE 53/53 für Tassen



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar



Kühlstation KS-UKI  
und Regalwagen  
RWR-VP 163



### Für eine Extra-Portion Temperatursicherheit

Die starke Alternative beim HACCP-gerechten Kühlhalten vorportionierter Kaltspeisen, wie Desserts und Salaten, bei Raumtemperatur: Die Kühlstation KS-UKI RWR-VP 163 mit integrierter, aktiver Umluftkühlung, in Kombination mit dem Regalwagen RWR-VP 163 KS.

### Speisenausgabewagen SAW 3

mit drei nass und trocken beheizbaren Einzelbecken für Speisen in Gastronorm-Behältern



### Spezial-Spender für Warmhalte-Unterteile

2 SHVS 26 für Warmhalte-Unterteile für Hauptspeisenteller



### Bühnenspender

CE 88/61



### Servierwagen

SW 8x5-3, mobile Ablage, z.B. für Patientenkarten

SAW 3



### Speisenverteilband GSPV



### Universalspender

UNI-H 58/58 zum Warmhalten und Ab stapeln von Suppentassen



### Bühnenspender

CE 88/61 für Isolierober-, -unterteile für Teller und Suppenschalen



### Tablettspender

CCE 54/38 für Tablett, inkl. optionalem Besteckaufsatz mit Serviettenspender

# COOK & CHILL

## Portionierung im gekühlten Raum: Robustes Equipment von BLANCO Professional für die klassische Art der Kaltportionierung.

Bei der Portionierung im gekühlten Raum sind Spender und Bänder ohne zusätzliche Kühltechnik ausreichend, um einen HACCP-gerechten Arbeitsablauf sicherzustellen.

Für Zwischenlagerung, Transport, Bereitstellung und Portionierung im gekühlten Raum finden Sie bei BLANCO Professional eine praxismgerechte Auswahl an Speisenverteilbändern, robusten Spendern und mobilen Helfern, wie Servier- und Regalwagen.

Ergonomisch sinnvolle Details unterstützen Ihre Mitarbeiter bei einem effizienten Arbeitsablauf. Beste Verarbeitung und hochwertiger Edelstahl sorgen für lange Lebensdauer und optimale Hygiene.

In Bühnen-, Korb- und Tellerspender mit Kühlschlitz stehen die gekühlten Geschirrtile bereit. Vorportionierte Speisenkomponenten, wie Desserts oder Salate, können in den wendigen Regalwagen zwischengelagert und direkt aus dem Kühlraum ans Band gefahren werden.

Ob Gurt- oder Rundriemenband: Die Bandgeschwindigkeit können Sie von 2,5 bis 12 Meter pro Minute frei wählen. Und damit exakt für Ihren Portionierablauf optimieren.

**Bei Cook & Chill stellt das Einhalten der geforderten Kühltemperaturen die größte Herausforderung dar. Mit Produkten von BLANCO Professional können Sie zwischen vielen Varianten der Portionierung wählen – abgestimmt auf Ihre räumlichen Gegebenheiten, Ihr Budget und die Speisemenge. Zum Beispiel:**

1. Portionierung im gekühlten Raum
2. Portionierung bei Raumtemperatur
3. Portionierung bei Raumtemperatur als High-End-Lösung



Gekühlter Raum gemäß  
HACCP-Richtlinien

### Bühnenspender

CE 88/61 für Clochen auf  
Hauptspeisentellern



### Korbspender

CE 53/53 für Deckel, Clochen  
für Suppen- und Eintopfschalen



### Regalwagen

RWR 3-A



### Bühnenspender

CEK 58/58 für Suppen- und  
Eintopfschalen, mit Kühl-  
schlitzen zum vorhergehenden  
Kühlen der Geschirrtelle  
im Kühlraum



### Tellerspender

TS-K2 18-33 für  
Hauptspeisen-  
teller, mit Kühlschlitzen  
zum vorhergehenden  
Kühlen der Geschirrtelle  
im Kühlraum



### Tablettspender

CCE 54/38 für Tablett, inkl. optionalem  
Besteckaufsatz mit Serviettenspender



### Speisenverteilband RSPV



### Regalwagen

RWR 3-A mit Aufsatz, zum  
Einhängen von GN-Behältern



### Servierwagen

SW 8x5-3, mobile Ablage,  
z.B. für Patientenkarten

### Regalwagen

RWR-VP 163 für vor-  
portionierte Kaltkomponenten  
wie Desserts oder Salate



### Korbspender

CCE 53/53 für Tassen



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar

# COOK & CHILL

## Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur: Die Lösung für kaltes Bestücken am Band.

Wenn kein gekühlter Portioniererraum vorhanden ist oder die Portionierung mit Rücksicht auf die Mitarbeiter bei angenehmer Raumtemperatur erfolgen soll, können die umluftgekühlten Spender und Ausgabewagen von BLANCO Professional ihre Stärken voll ausspielen. Ob vorportioniert oder im Gebinde: Mit der gradgenau regelbaren Umluftkühlung bleiben die Speisen bis zur Verteilung auf dem Band im HACCP-gerechten Temperaturbereich.

Geschirrtteile, wie Teller oder Suppen- und Eintopfschalen, können Sie in den praktischen Spendern mit Kühlschlitzen bis kurz vor ihrem Einsatz im Kühlraum lagern – das vorgekühlte Geschirr hilft Ihnen, die geforderten Speisentemperaturen auch während der Portionierung einzuhalten.

Die Laufgeschwindigkeit der Gurt- oder Rundriemenbänder von BLANCO Professional können Sie exakt an Ihren Workflow anpassen (2,5–12 m/min). Hochwertiger Edelstahl und die qualitätsbewusste Verarbeitung sorgen auch hier für leichte Reinigung und beste Hygienevoraussetzungen.

**Korbspender CE-UK 53/53**  
mit aktiver Umluftkühlung, für  
vorportionierte Salate und Desserts



### Korbspender

CE 53/53 für Deckel, Clochen für  
Suppen- und Eintopfschalen



### Bühnenspender

CE 88/61 für Clochen auf Hauptspeisentellern



### Speisenausgabewagen SAW 3-UK

mit aktiver Umluftkühlung, Kühlwanne für  
gekühlte Speisen im Gebinde



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar



### Speisenausgabewagen SAW 3-UK

mit aktiver Umluftkühlung, Kühlwanne für gekühlte Speisen im Gebinde



### Speisenausgabewagen SAW 3-UK

mit aktiver Umluftkühlung, Kühlwanne für gekühlte Speisen im Gebinde



### Servierwagen

SW 8x5-3, mobile Ablage, z.B. für Patientenkarten



### Speisenverteilband RSPV



### Tablettspender

CCE 54/38 für Tablett, inkl. optionalem Besteckaufsatz mit Serviettenspender



### Bühnenspender

CEK 58/58 für Suppen- und Eintopfschalen, mit Kühlschlitzen zum vorhergehenden Kühlen der Geschirrtteile im Kühlraum



### Tellerspender

TS-K2 18-33 für Hauptspeisenteller, mit Kühlschlitzen zum vorhergehenden Kühlen der Geschirrtteile im Kühlraum

# COOK & CHILL

**High-End für HACCP: Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur mit dem umluftgekühltem Speisenverteilsband RSPV-UK.**

Die Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur verschafft Ihnen maximale Freiheit bei der Wahl des Portionierraums. Für maximale Temperatur-sicherheit und eine lückenlose Kühlkette sorgt das umluftgekühlte Speisenverteilsband von BLANCO Professional – die Königsklasse für die Portionierung bei normaler Raumtemperatur. Der gekühlte Luftschleier hält die Speisen auf dem

Band auch während des Portionierens auf Idealtemperatur und gewährleistet so die durchgängige Einhaltung der HACCP-Richtlinien.

Als leistungsstarke Ergänzung glänzen die Kühlstationen für Regalwagen oder Universalspender, auch bei großen Speisen- und Geschirrmengen. Mit integrierter Umluftkühlung oder angeschlos-

sen an eine bauseitige Kälteanlage, eignen sie sich perfekt zum Herunterkühlen von Geschirr und zum Kalthalten von Speisen und Geschirr am Band. Bei BLANCO Professional finden Sie immer durchdachte Lösungen für eine komplette Kühlkette und maximale Hygiene bei Cook & Chill.

## Schnell und effektiv kühlen, auch bei größeren Mengen.

Ein weiterer Baustein für Ihre lückenlose Kühlkette: Statt der Spender mit Kühlschlitzen verwenden Sie die Zentralkühlstationen mit passenden Universalspendern ZKS. Sie bieten zuverlässige Leistung beim Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtteilen oder beim Kalthalten von vorportionierten Speisen. Die indirekt gekühlten Universalspender übernehmen den Transport zum Ab Stapeln von Geschirr oder vorportionierten Speisen zum Band.

### Zentralkühlstationen ZKS-UK 2

zum Kühlen von Geschirr oder vorportionierten Speisen in Universalspendern ZKS



### Universalspender

UNI 88/60 ZKS



### Universalspender

UNI 60/60 ZKS



Indirekt gekühlte Universalspender ZKS zum Transport und Ab Stapeln von Geschirr oder vorportionierten Speisen.



**Servierwagen**

SW 8x5-3, mobile Ablage,  
z.B. für Patientenkarten

**Tablettspender**

CCE 54/38 für Tablettts, inkl.  
optionalem Besteckaufsatz  
mit Serviettenspender



**Kühlstation** KS-UK RWR 3-A  
mit **Regalwagen** RWR 3-A KS  
zum Kühlen von Speisen im  
Gebinde



**Kühlstation**  
KS-UK RWR-VP 163  
mit **Regalwagen**  
RWR-VP 163 KS  
zum Kühlen von  
vorportionierten Sa-  
laten und Desserts

**Tellerspender**

TS-K2 18-33 für  
Hauptspesenteller,  
mit Kühlschlitzen  
zum vorhergehenden  
Kühlen der Geschir-  
teile im Kühlraum

**Bünnenspender**

CEK 58/58 für  
Suppen- und  
Eintopfschalen, mit  
Kuschlitzen zum  
vorhergehenden  
Kühlen der Geschir-  
teile im Kühlraum



**Kühlstation** KS-UK RWR 3-A  
mit **Regalwagen** RWR 3-A KS

**Korbspender**

CCE 53/53 für Tassen

**Bünnenspender**

CE 88/61 für Clochen  
auf Hauptspesentellern



**Umluftgekühltes  
Speisenverteiband  
RSPV-UK**

**Korbspender**

CE 53/53 für Deckel, Clochen  
für Suppen- und Eintopfschalen



**Raumtemperatur**  
ca. 22 °C



nicht beheizt oder gekühlt



beheizbar



kühlbar

# KÜHLSTATIONEN

**Ganz einfach cool bleiben** mit den leistungsstarken Kühlstationen zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtteilen und zum Kalthalten von Speisen – vor und während der Portionierung.

Perfekte Partner bei der Portionierung: Die Kühlstationen von BLANCO Professional mit den exakt abgestimmten Regalwagen oder Universalspendern sorgen für HACCP-gerechte Temperaturen von Speisen und Geschirr, auch ohne gekühlten Raum.

Die Kühlstationen gibt es wahlweise mit aktiver, integrierter Umluftkühlung oder zum Anschluss an eine bauseitige Kälteanlage.

## **Kühlstation KS-UK für Regalwagen RWR 3 KS und 3-A KS**

Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Gebinde.

- Aktive Umluftkühlung
- Alle GN-Behälter werden durch einen Kaltluftschleier schonend und effektiv gekühlt, auch die im Aufsatz des Regalwagens eingehängten GN-Behälter
- Mit 2 isolierten Türen zur Vermeidung von Kälteverlusten
- Kühltemperatur gradgenau regelbar
- Einfaches und sicheres Ein- und Ausfahren der Regalwagen durch Einfahrhilfen

## **Kühlstation KS-UK für Regalwagen RWR-VP 163 KS**

Zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten, vorportionierten Speisen (z. B. Salate, Desserts in Schalen oder Schüsselchen).

- Aktive Umluftkühlung
- Mit frontseitig gekühltem Luftschleier, um einen Luftaustausch der Kaltluft in der Kühlstation mit der warmen Raumluft zu verhindern
- Kühltemperatur gradgenau regelbar
- Sicheres Ein- und Ausfahren des Regalwagens durch Einfahrhilfen

## **Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit eingefahrenem Regalwagen RWR 3-A KS**

Das dynamische Duo zum Kalthalten der am Band bereitgestellten Speisen im Gebinde.

Weitere Informationen über diese Produkte sowie das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).







#### Kühlstation KS-UK RWR 3-A

- Für Regalwagen RWR 3 KS und RWR 3-A KS
- Zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Regalwagen
- Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen
- Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A
- Bedienseitig sind 2 doppelwandige und isolierte, im Verhältnis 2:1 geteilte Türen angebracht
- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW
- Zu installierende Kälteleistung: 2,4 kW (bei  $t_0 = -10$  °C)
- Abmessungen: ca. 1290 x 1110 x 1375 mm
- Gewicht: ca. 210 kg

**Best.-Nr. 372 599**

#### Regalwagen RWR 3 KS

- Zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band
- Der Regalwagen wird in die Kühlstation eingefahren
- Indirekte Kühlung der Speisen durch die Kühlstation
- Zur Vermeidung von Kälteverlusten ist der Regalwagen mit einer durchgehenden Bodenplatte versehen
- Abstand der Auflageschienen: 82 mm

- Anzahl Auflagenpaare: 3 x 7 Stück im Unterbau + 3 Einhängelplätze oben
- Kapazität: 24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2
- Abmessungen ca. 1180 x 625 x 900 mm
- Gewicht: ca. 30 kg

**Best.-Nr. 573 384** (Kunststoffrollen)  
**Best.-Nr. 573 385** (stahlverzinkte Rollen)

#### Regalwagen RWR 3-A KS

- Anzahl Auflagenpaare: 3 x 7 Stück im Unterbau + je 3 Einhängelplätze oben und 3 im Aufsatz
- Kapazität: 27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2
- Abmessungen: ca. 1180 x 823 x 1200 mm
- Gewicht: ca. 38 kg

**Best.-Nr. 573 386** (Kunststoffrollen)  
**Best.-Nr. 573 387** (stahlverzinkte Rollen)



#### Kühlstation KS-UK RWR-VP 163

- Für Regalwagen RWR-VP 163 KS
- Zum Kalthalten der im Regalwagen bereitgestellten, vorportionierten Speisen am Band
- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- Optional: doppelwandige, isolierte Tür zur Nutzung der Kühlstation ähnlich eines Einfahrkühlschranks

- Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen
- Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A
- Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/0,2 kW
- Zu installierende Kälteleistung: 2,8 kW (bei  $t_0 = -10$  °C)
- Abmessungen: ca. 780 x 1185 x 1940 mm
- Gewicht: ca. 255 kg

**Best.-Nr. 372 514**

#### Kühlstation KS-UKI RWR-VP 163

- Mit integrierter Kühlmaschine
- Kältemittel: R404A
- Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/1,9 kW
- Kälteleistung: 2,8 kW
- Abmessungen: ca. 780 x 1.185 x 1940 mm
- Gewicht: ca. 300 kg

**Best.-Nr. 373 622**

#### Regalwagen RWR-VP 163 KS

- Zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tablett am Band
- Der Regalwagen wird in die Kühlstation eingefahren
- Indirekte Kühlung der Speisen durch die Kühlstation
- Zur Vermeidung von Kälteverlusten ist der Regalwagen mit einer durchgehenden Bodenplatte versehen
- Anzahl Auflagenpaare: 12
- Abstand der Auflageschienen: 115 mm
- Kapazität: 24 Tablett (Euronorm/Gastronorm)
- Abmessungen: ca. 671 x 832 x 1675 mm
- Gewicht: ca. 20 kg

**Best.-Nr. 573 388** (Kunststoffrollen)  
**Best.-Nr. 573 389** (stahlverzinkte Rollen)

## BLANCO ZENTRALKÜHLSTATIONEN FÜR SPENDER


**Zentralkühlstation ZKS-UK 1**
**Zentralkühlstation ZKS-UK 2**
**Zentralkühlstation ZKS-UK 3**

- Anfahrstation für Universalspender UNI 60/60 ZKS und UNI 88/60 ZKS
- Zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirteilen bzw. zum Kalthalten von vorportionierten Speisen im Universalspender ZKS
- Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen
- Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A
- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- Optional: Wandhängende Ausführung
- Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/0,1 kW

- Zu installierende Kälteleistung: 0,6 kW (bei  $t_0 = -10$  °C)
- Kapazität: 1 Universalspender ZKS
- Abmessungen: ca. 890 x 600 x 930 mm
- Gewicht: ca. 50 kg

- Zu installierende Kälteleistung: 1,2 kW (bei  $t_0 = -10$  °C)
- Kapazität: 2 Universalspender ZKS
- Abmessungen: ca. 1690 x 600 x 930 mm
- Gewicht: ca. 95 kg

- Zu installierende Kälteleistung: 1,8 kW (bei  $t_0 = -10$  °C)
- Kapazität: 3 Universalspender ZKS
- Abmessungen: ca. 2490 x 600 x 930 mm
- Gewicht: ca. 145 kg

**Best.-Nr. 372 138**
**Best.-Nr. 372 135**
**Best.-Nr. 371 451**

**Zentralkühlstation ZKS-UKI 1**
**Zentralkühlstation ZKS-UKI 2**

- Anfahrstation für Universalspender UNI 60/60 ZKS und UNI 88/60 ZKS
- Zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirteilen bzw. zum Kalthalten von vorportionierten Speisen im Universalspender ZKS
- Mit integrierter Kühlmaschine
- Kältemittel: R134a
- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- Optional: Wandhängende Ausführung

- Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/0,6 kW
- Kapazität: 1 Universalspender ZKS
- Abmessungen: ca. 1690 x 600 x 930 mm
- Gewicht: ca. 105 kg

- Anschlusswert: 220–240 V AC/50 Hz/0,8 kW
- Kapazität: 2 Universalspender ZKS
- Abmessungen: ca. 2490 x 600 x 930 mm
- Gewicht: ca. 160 kg

**Best.-Nr. 372 696**
**Best.-Nr. 372 695**

## BLANCO UNIVERSALSPENDER FÜR ZENTRAKÜHLSTATIONEN



**Universalspender UNI 88/60 ZKS**

**Universalspender UNI 60/60 ZKS**

- Zum Kalthalten und Bereitstellen von Geschirteilen bzw. vorportionierten Speisen für die Portionierung am Band
- Der Universalspender wird an die Zentralkühlstation angedockt
- Indirekte Kühlung der Geschirteile bzw. der vorportionierten Speisen durch die Zentralkühlstation
- Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft durch spezielles Luftführungssystem
- Mit Spenderabdeckung aus Kunststoff zur Vermeidung von Kälteverlusten
- Doppelwandig, isoliert mit thermischer Trennung zur Vermeidung von Kälteverlusten und Kondenswasserbildung
- Kapazität: abhängig vom Stapelgut
- Stapelhöhe: 495 mm

- Stapelplattform: 877 x 597 mm
- Abmessungen: ca. 1184 x 752 x 933 mm (Höhe mit Deckel: 980 mm)
- Gewicht: ca. 115 kg

- Stapelplattform: 597 x 597 mm
- Abmessungen: ca. 904 x 752 x 933 mm (Höhe mit Deckel: 980 mm)
- Gewicht: ca. 100 kg

**Best.-Nr. 371 547** (Kunststoffrollen)

**Best.-Nr. 371 546** (Kunststoffrollen)

## ZUBEHÖR/OPTIONEN FÜR UNI ZKS

Bezeichnung	Maße	für Modelle	Best.-Nr.
Kunststoff-Führungsstäbe	—	alle UNI ZKS	<b>371 905</b>
Korb aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet	500 x 500 x 75 mm	UNI 60/60 ZKS	<b>144 801</b>
	500 x 500 x 115 mm		<b>144 802</b>
	525 x 525 x 75 mm		<b>296 284</b>
	525 x 525 x 115 mm		<b>296 285</b>
Korb aus Edelstahl	500 x 500 x 75 mm		<b>144 803</b>
	500 x 500 x 115 mm		<b>144 804</b>
	525 x 525 x 75 mm		<b>296 286</b>
	525 x 525 x 115 mm		<b>296 287</b>

Rollen	Durchmesser	Ausführung	für Modelle
<b>Edelstahlrollen</b>	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	
<b>Stahlverzinkte Rollen</b>	ø 125 mm	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	

Weitere Informationen über diese Produkte sowie das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

# BÄNDER FÜR DIE PORTIONIERUNG

**Läuft!** Unsere Speisenverteilmäander sind das i-Tüpfelchen für Ihren Workflow.

Das Verteilband ist das Herzstück Ihres Arbeitsablaufs bei der Portionierung. Wenns hier glatt läuft, können Sie einen entscheidenden Zeit- und Kostenvorteil gewinnen.

Ob als Gurt- oder Riemenband, mit drei oder dreizehn Metern Länge oder mit aktiver Umluftkühlung: Hochwertig gefertigt aus robustem Edelstahl, bieten Ihnen alle Bänder von BLANCO Professional beste Voraussetzungen für leichte Reinigung und optimale Hygiene.

Schluss mit störenden Stopps: Die Geschwindigkeit der Bänder von BLANCO Professional lässt sich ganz einfach an Ihr Personal und Ihren Portionierungsablauf anpassen. So können Sie den Portionierprozess optimieren und lästige Stand- und Stoppzeiten minimieren.

Praktisches Zubehör, wie zusätzliche Steckdosen, Fußschalter oder Schwenk- bzw. Klapptische, hilft Ihnen, das Band an die Erfordernisse Ihres Hauses anzupassen.



#### Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur

Das Speisenverteilmäander RSPV-UK mit aktiver Umluftkühlung. Für optimale Temperatursicherheit bei der Portionierung ohne gekühlten Raum.



#### Sie haben die Wahl

Ob Sie ein Gurt- oder ein Rundriemenband bevorzugen: Der Sensor-Endschalter am Bandende und die Not-Aus-Taster an Bandanfang und -ende sorgen für Sicherheit im Betrieb. Zusätzliche Schalter können Sie optional nach Belieben ergänzen.



#### Praxisgerechtes Zubehör

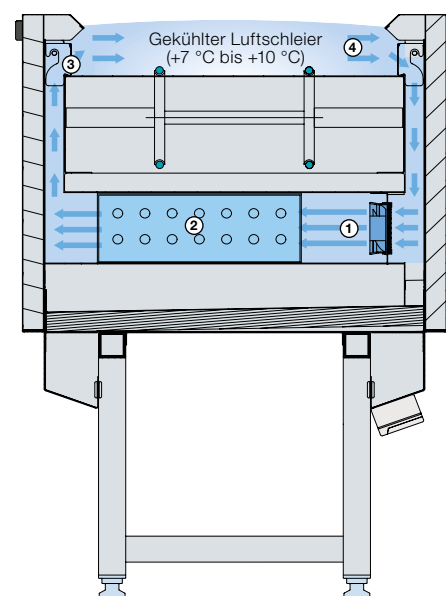
Der Schwenktisch für Patientenkarten oder der praktische Klapptisch können optional an Bandanfang oder Bandende angebracht werden.



**Vorteile am laufenden Band:  
Das Speisenverteillband RSPV-UK  
mit Umluftkühlung.**

Das Speisenverteillband RSPV-UK mit Umluftkühlung ermöglicht die lückenlose Aufrechterhaltung der Kühlkette während der Kalt-Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur. Der gekühlte

Luftschleier hält die Speisen auf dem Band auf Idealtemperatur und gewährleistet ein einfaches Kalt-Portionieren unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien. Ebenso praktisch ist die Reinigung: Die Seitenverkleidungen und die Lüftungsgitter sind einfach und ohne Werkzeug abnehmbar.



**Auch ohne Kühlung allzeit bereit**

Beim umluftgekühlten Verteillband RSPV-UK sind Bandbetrieb und Kühlung unabhängig voneinander schaltbar. Das ermöglicht auch den energiesparenden Einsatz ohne Kühlbetrieb, zum Beispiel für die Frühstücksportionierung.



**Umluftkühlung für maximale Sicherheit**

Ein gekühlter Luftschleier sorgt beim umluftgekühlten Band RSPV-UK für die sichere Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperatur der Speisen auf dem Band.

**Funktionsprinzip**

Der Lüfter (1) zieht Luft ein und lässt sie durch den Kühler (2) strömen, der die Luft auf die gewünschte Temperatur herunterkühlt. Die gekühlte Luft wird auf der anderen Seite nach oben durch das Lüftungsgitter (3) geleitet. So entsteht ein permanent gekühlter Luftschleier, der die Speisen auf dem Rundriemen-Band (4) HACCP-gerecht kühl halten kann.

## BLANCO BÄNDER FÜR DIE SPEISENVERTEILUNG



Gurtband GSPV	Rundriemenband RSPV	RSPV-UK
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gurtband, feststehend</li> <li>- Material CNS 18/10</li> <li>- Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende</li> <li>- Hauptschalter am Schaltschrank</li> <li>- Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar</li> <li>- Wartungsfreier Trommelmotor</li> <li>- Breite: 500 mm</li> <li>- Höhe: 900 mm</li> <li>- Längen von 3 bis 9 m mit einem Antrieb, ab 9,5 m mit 2 Antrieben</li> <li>- Einteilig bis max. 3,5 m Länge, auf Wunsch bis 6 m</li> <li>- Schmutzabstreifer mit entleerbarem Sammelbehälter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rundriemenband, feststehend</li> <li>- Material CNS 18/10</li> <li>- Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende</li> <li>- Hauptschalter am Schaltschrank</li> <li>- Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar</li> <li>- Wartungsfreier Trommelmotor</li> <li>- Breite: 500 mm</li> <li>- Höhe: 900 mm</li> <li>- Längen von 3 bis 9 m mit einem Antrieb, ab 9,5 m mit 2 Antrieben</li> <li>- Einteilig bis max. 3,5 m Länge, auf Wunsch bis 6 m</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umluftgekühltes Speisenverteillband, feststehend</li> <li>- Temperaturbereich von +7 °C bis +15 °C</li> <li>- Anschluss an eine bauseitige, zentrale Kühlung, - Optional mit integrierter Kühlung (bis Bandlängen 5 m)</li> <li>- Elektrischer Anschluss: 400 V, 3 N PE</li> <li>- Material: CNS 18/10</li> <li>- Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang</li> <li>- Hauptschalter am Schaltschrank</li> <li>- Geschwindigkeit von 2,5 12 m/min. einstellbar</li> <li>- Wartungsfreier Trommelmotor</li> <li>- Breite: 630 mm</li> <li>- Höhe: 900 mm</li> <li>- Längen von 3 bis 9 m mit einem Antrieb, ab 9,5 m mit 2 Antrieben</li> </ul>

## OPTIONEN

Bezeichnung	Maße	für Modelle
Förderband fahrbar (Bandlänge bis max. 6 m)	–	GSPV, RSPV
Schukosteckdosen 230 V (Anzahl und Platzierung flexibel)	–	alle
CEE-Steckdosen 230 V/400 V (Anzahl und Platzierung flexibel)	–	alle
Fußschalter für den Bandlauf (am Bandende)	–	alle
Stoßschutzprofil beidseitig	–	alle
Schubkasten für Patientenkarten (am Bandanfang)	–	alle
Schwenktisch für Patientenkarten (rechts oder links am Bandanfang oder Bandende)	350 x 325 mm	alle
Klapptisch (rechts oder links am Bandanfang oder Bandende)	600 x 400 mm	alle

Weitere Informationen über diese Produkte sowie das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

# SAW, SAG, STW

**Beheizbar oder gekühlt:** Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen, die Sie schnell weiterbringen.

## Ein gut eingespieltes Team erleichtert Ihnen die Arbeit.

Alle Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen sind Teil des BLANCO Systems für qualitätsbewusste, effiziente Speisenverteilung. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.blanco-professional.de](http://www.blanco-professional.de) oder bei Ihrem Fachhandelspartner.

MODELL	AUSFÜHRUNG
SAW	Speisenausgabewagen, offen
SAW-L	Speisenausgabewagen, offen, Bedienelemente längsseitig
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen
STW	Speisentransportwagen



**Speisenausgabewagen SAW 3**  
mit Zubehör GN-Behälter



**Umluftgekühlter Speisenausgabewagen SAW 2-UK**

## Speisenausgabewagen mit offenem Unterbau SAW

Erhältlich mit einem bis vier Warmhaltebecken (Bain-Maries). Die eingeschweißten und tiefgezogenen Becken bieten jeweils Platz für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung. Alle Becken verfügen über eine gradweise Temperaturregelung von +30 °C bis +95 °C und sind einzeln beheiz- und regelbar.

## Speisenausgabewagen mit Umluftkühlung SAW-UK

Die Ausgabewagen mit Umluftkühlung (SAW-UK) sind mit einer in die Abdeckung integrierten Umluftkühlwanne ausgestattet. Sie bietet Platz für GN 1/1-200 bzw. deren Unterteilung. Die Wanne ist entnehmbar und der Verdampfer zur einfachen Reinigung hochklappbar. Die Umluftkühlwanne verfügt über eine gradweise Temperaturregelung.

# SPENDER

Die robusten Spender von BLANCO Professional bieten Ihnen die perfekte Unterstützung für Ihre Prozesskette.



reddot design award  
winner 2012



**Tellerspender TS-K2 18-33  
mit Kühlschlitzen**

## Tellerspender

Mit jeder Menge durchdachten Details sind die Tellerspender von BLANCO Professional sparsam im Verbrauch und glänzen mit hoher Aufnahmekapazität. Die Tellerspender erhalten Sie mit 1 oder 2 Tellerröhren, unbeheizt, beheizbar (auch mit Umluftheizung) oder mit Kühlschlitzen.



**Tablettspender CCE 54/38  
offen (mit Zubehör Tablett)**

## Tablettspender

Die Tablettspender nehmen es mit bis zu 100 Tablett im Format 530 x 370 mm auf. Für Speisenverteilung und Speisenausgabe steht Ihnen optional der praktische Besteckaufsatz (mit oder ohne Serviettenspender) zur Verfügung. Für die automatische Abstapelung bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen erhalten Sie spezielle Tablettspender.



**Bühnenspender CHV 58/58  
mit Umluftheizung**

## Bühnenspender

Die vielseitigen Bühnenspender gibt es unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen. In der Serienausstattung der umluftbeheizten Variante ist der Stülpedeckel aus Polycarbonat bereits enthalten.

### MODELL

### AUSFÜHRUNG SPENDER

CCE	Tablettspender und Korbspender, offen
CE	Tablettspender, Korbspender und Bühnenspender, geschlossen
CEB	Korbspender, Tablettspender zum Einbau
CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar
CEK	Korbspender und Bühnenspender, mit Kühlschlitzen
CE-UK	Korbspender, kühlbar (Umluft)
CHV	Bühnenspender und Korbspender, umluftbeheizbar

### MODELL

### AUSFÜHRUNG SPENDER

SHVS	Spender für Warmhalte-Unterteile
TS	Tellerspender
TS-H	Tellerspender, fahrbar, beheizbar
TS-K	Tellerspender, fahrbar, mit Kühlschlitzen
TS-UH2	Tellerspender, fahrbar, mit Umluftheizung
UNI	Universalspender
UNI-H	Universalspender, beheizbar (Umluft)
UNI-K	Universalspender, mit Kühlschlitzen



### Ein gut eingespieltes Team erleichtert Ihnen die Arbeit.

Alle Spender sind Teil des BLANCO Systems für qualitätsbewusste, effiziente Speisenverteilung. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.blanco-professional.de](http://www.blanco-professional.de) oder bei Ihrem Fachhandelspartner.



**Korbspender CE-UK 53/53  
mit Umluftkühlung**

#### Korbspender

Perfekt für den Einsatz in der Speisenverteilung: Die Korbspender mit leistungsfähiger Umluftheizung oder Umluftkühlung. Natürlich erhalten Sie die hochwertigen Korbspender auch unbeheizt oder mit Kühlschlitzen. Wie bei allen Spendern von BLANCO Professional kann auch hier die Federspannung an das Gewicht der Geschirr- und/oder Systemteile angepasst werden.



**Universalspender UNI-H 58/58  
mit Umluftheizung**

#### Universalspender

Die variablen Spender gibt es wahlweise mit Umluftheizung, unbeheizt oder mit Kühlschlitzen. Fürs schonende Stapeln der unterschiedlichsten Geschirrarten sind die Universalspender mit Führungsstäben aus Kunststoff ausgestattet – so wird Abrieb am Porzellan wirkungsvoll verhindert.

#### Der Tellerspender für alles

Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Tellerspender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen. Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen kann man sogar bis zu vier Stapel kleiner Schüsseln, Schalen oder Teller in nur einer einzigen Röhre unterbringen.



# STARKE UNTERSTÜTZUNG

**Die Tablett-Transportwagen** von BLANCO Professional – für sichere und hygienische Speisenverteilung im Tablettsystem.

Die Tablett-Transportwagen (TTW) von BLANCO Professional packen ordentlich mit an: Fugenlos tiefgezogene Auflagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablets. Vier extra lange Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische Griffhöhe für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren – unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen. Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand. Das spart wertvolle Zeit.



#### **Vier ergonomische Schiebegriffe**

Der großzügige Griffdurchmesser erleichtert den Transport – egal, in welche Richtung es gehen soll.

#### **Extrabreiter, umlaufender Stoßschutz**

Schutz für Wagen, Mobiliar und für die Hände beim Schieben durch schmale Gänge und Türen.

## BLANCO Servierwagen: In Qualität und Stabilität auf der Überholspur.

Erstklassige Verarbeitung für lange Lebensdauer. BLANCO Servierwagen sind hochwertig verarbeitet und garantieren bei maximaler Stabilität und Tragkraft auch die Wendigkeit, die es in Stoßzeiten erfordert.

Die Servier- und Abräumwagen gibt es in allen Größen sowie mit 2, 3, 4 oder 5 Borden für große Aufnahmekapazitäten. Ob Transport, Zwischenlagerung oder Aufbewahrung – BLANCO Professional bietet für jede Anforderung das ideale Modell.



### Fest verbunden.

Perfekt geschweißte, durchgehende Nähte verbinden und stabilisieren Rohrrahmen und Borde. Das hält.



### Stabil und sicher.

Eingerollte Kanten und ein großer, tiefgezogener Profilrand machen die Borde nicht nur super stabil und belastbar. Sie schützen bei der Arbeit auch vor Verletzungen.



Servierwagen SW 6 x 4-2



Servierwagen SW 8 x 5-3



Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC

Weitere Informationen über diese Produkte sowie das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

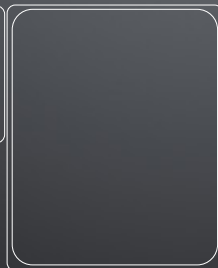
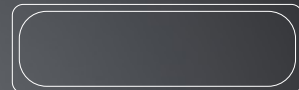
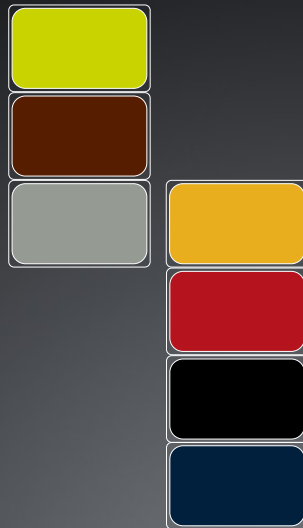
Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



*People  
food  
emotions.*

# NEUHEITEN FRÜHJAHR 2016

**Fröhlich, vielseitig, praktisch:** Frische Farben, mehr Flexibilität und leichtes Arbeiten mit den Neuheiten von BLANCO Professional.

# BUNTER ISST BESSER.

**Mehr Farbe, mehr Emotion, mehr Gäste.** Mit den Frühjahrs-Neuheiten von BLANCO Professional bringen Sie noch mehr Schwung in Ihre Verpflegung – von farbenfrohen und praktischen Lösungen fürs Frontcooking bis zu Tellerspendern und Tablett-Abräumwagen, die überall gerne gesehen sind.



**NEU:** Der fahrbare Einstelltisch für das Frontcooking-System BLANCO COOK. Für das schnelle und mühelose Ein- und Ausfahren Ihrer Auftisch-Kochgeräte.

**NEU:** Tellerspender mit Korpus in 13 tollen Farben – rundum abgestimmt auf Frontcooking mit BLANCO COOK und das Speisenausgabesystem BLANCO BASIC LINE.

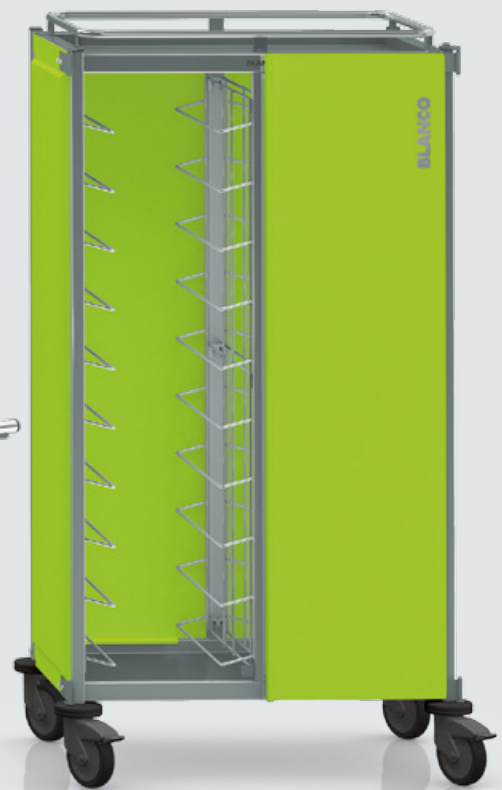
## Ein attraktives Ambiente macht Lust auf mehr. Bieten Sie Ihren Gästen Raum zum Wohlfühlen.

Klar: Schmecken soll es. Aber Ihre Gäste erwarten noch mehr. Sie möchten sich wohlfühlen und eine gute Zeit haben. Mit den facettenreichen Farben und cleveren Optionen von BLANCO Professional können Sie Ihren Gästen ein rundum gelungenes

Ambiente mit Gute-Laune-Faktor bieten. Schaffen Sie ein Erlebnis für alle Sinne, das Ihre Gäste begeistert – authentisch, einzigartig, verführerisch.



**NEU:** Wechselbare Front- und Seitenverkleidung für Ihre BLANCO COOK Frontcooking-Station in 13 attraktiven Farben. Alternativ kann die Front auch mit Resopal-Schichtstoff in den Farben „Plain Colors“ oder „Woodgrains“ belegt werden.



**NEU:** Schöner Abräumen mit den Türen und optionalen Verkleidungen der Tablett-Abräumwagen von BLANCO Professional. Aus Edelstahl oder in einer von 13 schönen Farben.

# MEHR FARBE, MEHR FREUDE.

**Schöne Abwechslung und vereinfachtes Handling:** Die Frontcooking-Station BLANCO COOK gibt's nun mit wechselbarer Verkleidung. Dazu der neue fahrbare Einstelltisch und farbenfrohe Tellerspender – für Kochfreude pur, die Ihre Gäste begeistert.



## **Wie es Ihnen gefällt und wie's zu Ihnen passt:**

Ihre neue BLANCO COOK Frontcooking-Station können Sie mit einer farbigen Verkleidung aus pulverbeschichtetem Feinblech ausstatten. Fronten und Seiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar. Für die Front können Sie zusätzlich zu den 13 BLANCO Farben auch zwischen

Resopal-Schichtstoff in den Farben „Plain Colors“ und „Woodgrains“ wählen. Die Verkleidungen sind einfach zu montieren und können jederzeit ausgetauscht werden – passend zu Ihren Räumen, Ihrem Farbkonzept, Ihrem Motto.



## Die perfekte Ergänzung für ein stimmiges Ambiente: Die farbigen Tellerspender von BLANCO Professional.

Bei allen beheizbaren und neutralen Modellen der BLANCO Tellerspender haben Sie nun die Auswahl aus 13 tollen Farben. Die Tellerspender bilden die perfekte Ergänzung für Ihren farblich fein abgestimmten Gastbereich. Appetitliche Farben für glückliche Gäste.



## Spart Zeit und Kraft: Der fahrbare Einstelltisch.

**Einfach Fahren statt schwer tragen** – mit dem neuen, fahrbaren Einstelltisch werden Transport und Wechsel Ihrer Auftisch-Kochgeräte zur leichten Übung. Der Einstelltisch ist jederzeit nachrüstbar. Das abgebildete Ablagebord ist optional bestellbar und kann einfach eingehängt werden, ohne zu schrauben. Erhältlich für 2, 3 oder 4 Auftischgeräte und passend für alle BLANCO COOK Frontcooking-Stationen.



Der fahrbare Einstelltisch wird einfach mit Auftisch-Kochgeräten in die BLANCO COOK Frontcooking-Station eingefahren und schon startet die Kochshow.



# SCHÖNER ABRÄUMEN.

**Mit Durchblick, in Farbe oder ganz aus Edelstahl:** Mit ihren neuen Türen passen die Tablett-Abbräumwagen von BLANCO Professional in jedes Ambiente.

Präsentabel aufgeräumt, hygienisch transportiert: Mit den optionalen Türen verschwindet verschmutztes Geschirr schnell aus dem Sichtbereich Ihrer Gäste. Die Türen sind einfach zu montieren und auch bei Ihren vorhandenen BLANCO Tablett-Abbräumwagen nachrüstbar. Erhältlich in den 13 BLANCO Farben oder komplett aus Edelstahl gefertigt (mit oder ohne Glaseinsatz)



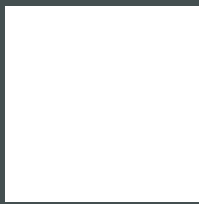
**Praktisch und sicher:** Die Türen können innerhalb des Stoßschutzes arretiert werden – geöffnet oder geschlossen.

# KREATIVITÄT UND VIELFALT.

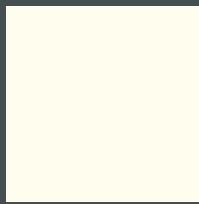
**Farben sind die Würze des Lebens:** Mit den 13 ausgesuchten Farben von **BLANCO Professional** bringen Sie Abwechslung in den Alltag und machen das **Besondere noch schöner.**

Ob kunterbunt gemischt oder in edler Monochromie – mit dem gezielten Einsatz von Farben schaffen Sie Atmosphäre zum Wohlfühlen. BLANCO Professional bietet Ihnen die passende Farbwelt für Ihr gastronomisches Konzept: von den neuen,

wechselbaren Verkleidungen für die Frontcooking-Station BLANCO COOK und die Tablett-Abräumwagen über die Tellerspender und das Speisenausgabe-System BASIC LINE bis hin zu den bewährten Servierwagen.



**01** | signalweiß  
RAL 9003



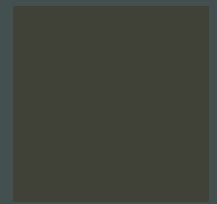
**02** | perlweiß  
RAL 1013



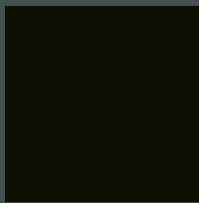
**03** | blassbraun  
RAL 8025



**00** | steingrau  
RAL 7030



**04** | umbragrau  
RAL 7022



**05** | graphitschwarz  
RAL 9011



**06** | ginstergelb  
RAL 1032



**07** | karminrot  
RAL 3002



**08** | saphirblau  
RAL 5003



brombeere  
Pantone 228 C



limette  
Pantone 382 C



espresso  
Pantone 4695 C



granny  
Pantone 370 C

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Railway

# PERFEKT GESTYLT, OPTIMIERTES FILTERSYSTEM

**Upgrade der Frontcooking-Station BLANCO COOK – mit erweiterten Verkleidungs-Optionen und stark vereinfachtem Handling für den Kunden.**



## Attraktives Design

Ab sofort sind auch die **Abluftkanäle der Absaugbrücke** farblich konfigurierbar, mit pulverbeschichteten Verkleidungen in insgesamt 13 Farben. So ist es möglich, nicht nur die Front- und Seitenverkleidungen, sondern auch den oberen Bereich der Frontcooking-Station farbig zu gestalten. Die Verkleidung kann einfach befestigt und zur Reinigung kinderleicht abgenommen werden. Sie ist jederzeit nachrüstbar.



## Verbessertes Fett- und Geruchsfiltersystem

**Zwei schlanke Aktivkohlefilter-Matten** ersetzen die bisherigen 16 schweren Patronen des Aktivkohlefilter-Systems. Das erleichtert u.a. den Filterwechsel erheblich, reduziert die Kosten pro Betriebsstunde und verringert das Gewicht der Kochstation.

**Der Lüftermotor** befindet sich nach wie vor auf einem herausziehbaren Trägerblech mit entnehmbarem Netzstecker – zum leichten Ausbau für die Reinigung. Neu ist seine Positionierung am Ende des Fett- und Geruchsfilter-Systems, für eine effektivere Wirkungsweise der Filterkomponenten.



Weitere Infos im Erklärvideo:  
<https://youtu.be/bZg-3QzuDm0>

Lust auf mehr?  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)

# FARBVIELFALT UND INDIVIDUELLES LOGO

**Neue Optionen für BLANCOTHERM Kunststoff – ganz im Zeichen der Individualisierung.**

## Beschlagteile in 4 neuen Farben

Die Beschlagteile der meisten Modelle kann man jetzt zusätzlich zur grauen Standardausführung in vier neuen Farben bestellen: Rot, Grün, Blau und Gelb.

## Mehrwert für den Kunden:

- Auswahl nach persönlichen Präferenzen
- logistische Zuordnung und Kennzeichnung von Speisen, z.B. Warm/Kaltspeisen, Halal-/Non-Halal-Food.



Alles über die neuen BLANCOTHERM K finden Sie unter [www.blancotherm.de](http://www.blancotherm.de)



ca1663/06-2017 SAP 195 741 Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.



## Individuelles Logo

Auch ein kundenindividuelles Logo kann ab sofort per Lasergravur beidseitig auf den Trägerplatten der Griffe angebracht werden. In hochwertiger Optik ist damit eine Personalisierung möglich und es ergeben sich Werbemöglichkeiten beim Catering, Partyservice etc.