

NOUVEAU!

BLANCO DS-ONE Borne technique à air chaud

A la pointe du progrès pour
la logistique de la restauration en flux tendus.

blanco ds-one



miracle économique

Un duo formidable pour votre logistique en restauration: Borne technique à air chaud DS-ONE et chariot de transport de BLANCO.

De longs trajets rendent-ils nécessaire un double ou un triple jeu de chariots pour votre distribution de repas? La nouvelle borne technique à air chaud DS-ONE de BLANCO peut alors constituer pour vous la solution la plus économique:

Au lieu de chariots de transport peu maniables avec technique de régénération intégrée, la borne technique installée à demeure se charge de la réfrigération et de la régénération des repas. Le transport et la distribution se font dans de solides chariots de transport isolés qui se passent de technique intégrée. Ceci rend les chariots plus faciles à manier et moins chers à l'achat.

Avec la nouvelle borne technique DS-ONE, vous pouvez ainsi non seulement diminuer la dépense d'investissement totale, mais également les coûts de maintenance et d'entretien.

Ici, chacun fait ce dont il est le plus capable.

La borne technique à faible encombrement se charge du maintien au froid et au chaud ainsi que de la régénération des repas. Les processus d'arrimage et de désarrimage des chariots de transport se déroulent de manière rapide et sûre avec une assistance électromagnétique. Et la commande conviviale facilite, pour les collaborateurs, l'utilisation optimale de la technique.

Les chariots de transport parfaitement isolés assurent le transport sûr des repas. Insensibles aux conditions sévères de fonctionnement des grandes cuisines, les robustes chariots résistent également aux situations qui font souvent la vie dure aux chariots avec technique intégrée.

La forme de construction compacte, limitant le poids, facilite le transport des chariots par camion. Et en fonctionnement en traction, les chariots de transport maniables offrent un net avantage.



NOUVEAU: borne technique à air chaud DS-ONE avec chariot de transport de plateaux approprié TT DS-ONE (Illustration avec accessoires en option)



Partenaire parfait pour la liaison chaude et la liaison froide: Pour toutes les situations et toutes les tailles.

Afin que les plats fraîchement cuisinés arrivent également frais et appétissants chez les convives.

Liaison chaude avec DS-ONE:

Lors du portionnement et du transport, les repas fraîchement préparés sont vulnérables. Les repas chauds refroidissent et les plats froids s'échauffent. Que vous désiriez compenser ces pertes de températures directement après le portionnement dans la cuisine ou après le transport dans les stations – la borne technique DS-ONE est déjà prête.

Simplement arrimer le chariot de transport, réchauffer ou réfrigérer et les légumes et la soupe, la salade et le pudding arrivent appétissants et goûteux chez le convive.

Avec air chaud et réfrigération par air pulsé, régénérer avec précision.

Liaison froide avec DS-ONE:

Après le transport dans les stations, le chariot de transport avec les repas portionnés à froid est arrimé à la borne technique DS-ONE. La réfrigération active par air pulsé maintient au frais de manière fiable et conforme HACCP les repas portionnés à froid.

Dans le compartiment de maintien au chaud, la régénération des repas à l'air chaud démarre au moment prédéfini. Dans le compartiment réfrigéré, la réfrigération par air pulsé assure la température correcte pour les desserts et les salades. A l'expiration de la durée de régénération, les plateaux sont distribués aux convives.



Un pour tous.

Que vous utilisiez des plateaux au format Euronorm ou Gastronorm, la borne technique DS-ONE convient pour les deux formats de plateaux et tous les éléments système courants.

La borne technique DS-ONE existe en 2 tailles, tant pour les modèles de liaison chaude que de liaison froide.

Les chariots de transport de plateaux correspondants TT DS-ONE pour 16, 20, 24 ou 30 plateaux conviennent tant pour l'utilisation de plateaux Gastronorm qu'Euronorm.

Liaison chaude		Liaison froide
Portionnement des repas fraîchement préparés sur plateaux		Portionnement des repas froids et composants frais sur plateaux
Plateaux dans le chariot de transport (TT)		Plateaux dans le chariot préalablement réfrigéré (TT)
TT à la borne technique (compensation des pertes de température pendant le portionnement)	Transport des TT vers le lieu de distribution	Transport des TT vers le lieu de distribution
Transport des TT vers le lieu de distribution	TT à la borne technique (compensation des pertes de température pendant le portionnement et le transport)	TT à la borne technique (réfrigération et régénération des repas chauds portionnés à froid, maintien au froid des plats froids)
Distribution des plateaux aux patients/convives		
Rangement des plateaux, transport, nettoyage et mise à disposition pour le service suivant		

Pour que les repas arrivent à bon port: Des idées futées pour la régénération et l'hygiène.

Qualité parfaite des repas grâce à une répartition optimisée des températures.

L'appétit du convive est la plus belle preuve du bon fonctionnement d'une chaîne de distribution de repas. En coopération avec le chariot de transport TT DS-ONE, la borne technique DS-ONE vous met dans les meilleures conditions pour satisfaire convives et patients:

- L'air chaud ou froid est soufflé **de l'avant** sur toutes les rangées de plateaux. Le système de circulation d'air atteint ainsi **tous les plateaux de manière homogène**, même tout en bas et tout en haut du chariot.
- Première classe dans la deuxième rangée: **Des parois intermédiaires parcourues par de l'air** conduisent l'air chaud ou froid de manière fiable également vers la rangée arrière de plateaux du chariot de transport. La **distribution homogène des températures** dans le compartiment réfrigéré et le compartiment chauffant assure les **meilleurs résultats possibles de régénération et de réfrigération**
- Les **espacements relativement grands entre les plateaux** de 79 mm (pour 24 ou 30 plateaux) et 118 mm (pour 16 ou 20 plateaux) permettent une **excellente circulation** de l'air chaud et de l'air froid.



Illustr.: Paroi de séparation thermique des compartiments chauffant et réfrigéré

- Le grand espacement des plateaux vous garantit également de pouvoir utiliser les **éléments système courants** – pour une flexibilité maximale et la protection de l'investissement.
- La **séparation thermique** intelligemment conçue **évite tout échange d'air indésirable** entre les compartiments chauffant et réfrigéré. Ce qui est chaud reste chaud et les plats froids restent à l'abri de la chaleur rayonnante.

Hygiène et respect HACCP en toute facilité.

Une distribution professionnelle des repas signifie également le respect strict des prescriptions d'hygiène.

La forme de construction modulaire de nos chariots de transport et leur finition

impeccable facilitent le nettoyage – hygiénique, pratique, bon:

- Les **joints de porte** des bornes techniques et des chariots de transport peuvent être **démontés sans outillage**. Ceci permet une hygiène optimale en simplifiant le nettoyage.
- Les chariots de transport sont de construction **modulaire**. La paroi médiane (= paroi de séparation thermique), les parois intermédiaires latérales et les porte-plateaux sont démontables sans outillage. Les chariots se laissent ainsi **nettoyer hygiéniquement sans grands efforts**.
- Equipés des **roues inox en option**, les chariots de transport peuvent même être nettoyés dans l'**installation de lavage** automatique.
- Le corps intérieur des chariots de transport est conforme aux exigences de l'**exécution hygiène H3**. Le plancher, les parois latérales et le toit sont soudés étanches, il n'y a **pas de recoins ni rainures où s'incruste la saleté**.
- Avec la borne technique à air chaud DS-ONE, vous pouvez si nécessaire télécharger les **données des cycles de température** de la borne technique sur votre PC – pour un enregistrement et une consignation conformes **HACCP** de toutes les données.



Des détails techniques convaincants: Encombrement minimal et sécurité maximale.

Grande puissance à faible encombrement.

Avec une profondeur de seulement 40 cm, la borne technique DS-ONE se fond directement dans le couloir ou dans la station.

Arrimage et désarrimage rapides et sûrs.

L'arrimage des chariots de transport se fait de manière conviviale avec l'assistance d'un électro-aimant. Dès lors, la borne DS-ONE n'a pas besoin de dispositif de centrage d'entrée dépassant dans le local – pas de risque de trébuchement, pas de risque d'accident, simplement plus de sécurité.

Un signal acoustique confirme l'arrimage correct à la borne. Le désarrimage se fait automatiquement.

En outre, le couplage électromagnétique empêche tout déplacement imprévu du chariot de transport.

Conditions favorables pour une longue vie.

La qualité de BLANCO est une qualité à laquelle vous pouvez vous fier. Les matériaux de haute qualité et la finition solide assurent une longue durée de vie aux chariots.

En sécurité tout est sous contrôle.



Illustr.: La commande bien structurée et facile d'emploi.

Commande confortable

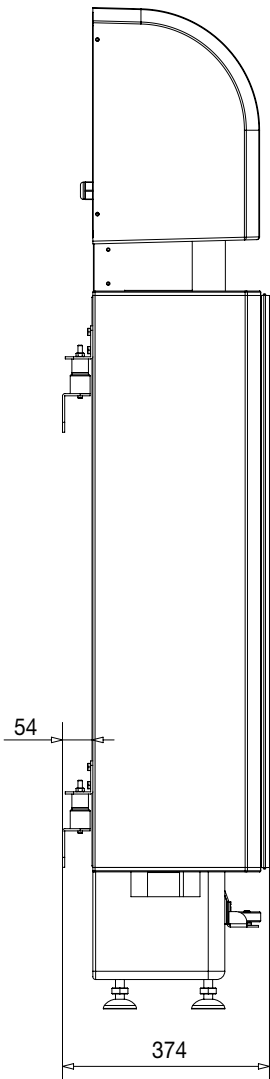
- Pour une régénération manuelle ou programmée.
- Adaptable spécialement à vos besoins spécifiques.
- Facile à programmer, simple à utiliser.

Avec protocole de données (en option)

- Les données des cycles de température peuvent être téléchargées via une interface infrarouge et transmises à votre PC.
- Conforme HACCP grâce à l'enregistrement et à la consignation de toutes les données.

Transfert des données par radio (en option)

- Les données sont transmises par radio directement à votre PC.
- Pas de câble supplémentaire ni téléchargement de données nécessaires.

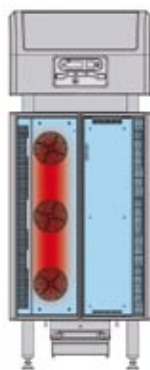


faible encombrement



Borne technique à air chaud DS-ONE CC pour liaison froide (Cook & Chill)

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Pour liaison froide

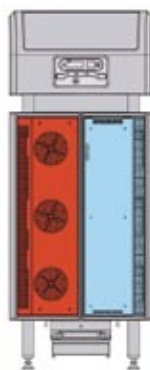
A gauche: Compartiment de régénération active à air pulsé et régénération à l'air chaud

A droite: compartiment avec réfrigération active à air pulsé

Modèle	DS-ONE 16/24 CC (pour 16 ou 24 plateaux)	DS-ONE 20/30 CC (pour 20 ou 30 plateaux)
Version	Borne technique à air chaud avec un compartiment de régénération, à réfrigération active, à air pulsé et air chaud pour le maintien au froid et la régénération subséquente des repas chauds ainsi qu'un compartiment réfrigéré par air pulsé pour le maintien au froid des plats froids.	
Dimensions (L x P x H)	723 x 374 x 1824 mm	723 x 374 x 2061 mm
Capacité	Dépend du chariot de transport utilisé: 2 x 8 plateaux (max. 16 plateaux) ou 2 x 12 plateaux (max. 24 plateaux) au format EN ou GN. <u>Chariots de transport appropriés voir page 8.</u>	Dépend du chariot de transport utilisé: 2 x 10 plateaux (max. 20 plateaux) ou 2 x 15 plateaux (max. 30 plateaux) au format EN ou GN. <u>Chariots de transport appropriés voir page 9.</u>
Poids (kg)	env. 120 kg	env. 135 kg
Raccord. électrique	400V / 16 A / 9,85 kW	
Plage de température réfrigération et air chaud	Réfrigération à air pulsé: réglable au degré près de +4 °C à +15 °C (pour une température ambiante de +32 °C) Régénération à l'air chaud: réglable au degré près de +45 °C à +140 °C	
Fluide réfrigérant	R 404a	
Processus d'arrimage et de désarrimage des chariots de transport	Assisté électromagnétiquement pour un arrimage rapide et sûr L'arrimage correct est confirmé par un signal acoustique Le désarrimage se fait automatiquement	
Particularités	Faible profondeur totale pour un encombrement minimal Processus d'arrimage et de désarrimage assisté par électro-aimant sans dispositif de centrage d'entrée Fonctionnement manuel ou programmé Documentation HACCP (via PC) Appareil autonome avec montage mural Joints amovibles sans outillage	
Accessoires/options	Voir page 10	
Nettoyage	Nettoyage par simple essuyage	
Matières	Inox, aluminium, matière plastique	

Borne technique à air chaud DS-ONE CS pour liaison chaude (Cook & Serve)

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Pour liaison chaude

A gauche: compartiment à air chaud pour le maintien au chaud ou le réchauffement

A droite: compartiment avec réfrigération active à air pulsé

Modèle	DS-ONE 16/24 CS (pour 16 ou 24 plateaux)	DS-ONE 20/30 CS (pour 20 ou 30 plateaux)
Version	Borne technique avec compartiment à air chaud pour le maintien au chaud ou le réchauffement de repas fraîchement préparés et compartiment à réfrigération active à air pulsé pour le maintien au froid de repas portionnés à froid.	
Dimensions (L x P x H)	723 x 374 x 1824 mm	723 x 374 x 2061 mm
Capacité	Dépend du chariot de transport utilisé: 2 x 8 plateaux (max. 16 plateaux) ou 2 x 12 plateaux (max. 24 plateaux) au format EN ou GN. <u>Chariots de transport appropriés voir page 8.</u>	Dépend du chariot de transport utilisé: 2 x 10 plateaux (max. 20 plateaux) ou 2 x 15 plateaux (max. 30 plateaux) au format EN ou GN. <u>Chariots de transport appropriés voir page 9.</u>
Poids (kg)	env. 120 kg	env. 135 kg
Raccord. électrique	400V / 16A / 6,85 kW	
Plage de température réfrigération et air chaud	Réfrigération à air pulsé: réglable au degré près de +4 °C à +15 °C (pour une température ambiante de +32 °C) Compartiment à air chaud: réglable au degré près de +45 °C à +140 °C	
Fluide réfrigérant	R 404a	
Processus d'arrimage et de désarrimage des chariots de transport	Assisté électromagnétiquement pour un arrimage rapide et sûr L'arrimage correct est confirmé par un signal acoustique Le désarrimage se fait automatiquement	
Particularités	Faible profondeur totale pour un encombrement minimal Processus d'arrimage et de désarrimage assisté par électro-aimant sans dispositif de centrage d'entrée Documentation HACCP (via PC) Appareil autonome avec montage mural Joints amovibles sans outillage	
Accessoires/options	Voir page 10	
Nettoyage	Nettoyage par simple essuyage	
Matières	Inox, aluminium, matière plastique	

Chariot de transport de plateaux TT DS-ONE pour 16 ou 24 plateaux, convenant pour borne technique DS-ONE 16/24

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Capacité:
16 ou 24 plateaux

Modèle	TT DS-ONE 16 EN, GN (pour 16 plateaux Euronorm ou Gastronorm)	TT DS-ONE 24 EN, GN (pour 24 plateaux Euronorm ou Gastronorm)
Plage d'utilisation	Chariot de transport pour le transport sûr de repas chauds ou plats froids	
Dimensions (L x l x H)	898 x 792 x 1393 mm	
Capacité	2 x 8 plateaux (max. 16 plateaux) au format EN 530 x 370 mm ou au format GN 530 x 325 mm	2 x 12 plateaux (max. 24 plateaux) au format EN 530 x 370 mm ou au format GN 530 x 325 mm
Espacement des plateaux	118 mm	79 mm
Poids (kg)	env. 130 kg	
Portes	4 portes à deux battants Isolation à double paroi avec profils d'étanchéité amovibles Verrouillage 2 points, à fermeture auto Angle d'ouverture: 270°, avec blocage	
Intérieur de l'appareil	2 compartiments avec chacun 8 paires de glissières espacées de 118 mm	2 compartiments avec chacun 12 paires de glissières espacées de 79 mm
Processus d'arrimage et de désarrimage	Assisté électromagnétiquement pour un arrimage rapide et sûr L'arrimage correct est confirmé par un signal acoustique Le désarrimage se fait automatiquement	
Modèle/particularités	Utilisable pour plateaux EN et GN (530 x 370 mm ou 530 x 325 mm) Porte-plateaux et paroi de séparation amovibles pour le nettoyage Corps intérieur et extérieur découplés thermiquement Protection périphérique contre les chocs Corps intérieur exécution hygiène H3 Compatible avec le tunnel de lavage (avec roues en inox en option) 2 poignées de poussée Construction particulièrement robuste Roulant, à l'avant: 2 roues pivotantes avec frein (ø 160 mm), à l'arrière: 2 roues fixes (ø 200 mm), roues en acier galvanisé	
Accessoires/options	Voir page 10	
Matières	Inox, aluminium, matière plastique	

Chariot de transport de plateaux TT DS-ONE pour 20 ou 30 plateaux, convenant pour borne technique DS-ONE 20/30

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits et sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Capacité:
20 ou 30 plateaux

Modèle	TT DS-ONE 20 EN, GN (pour 20 plateaux Euronorm ou Gastronorm)	TT DS-ONE 30 EN, GN (pour 30 plateaux Euronorm ou Gastronorm)
Plage d'utilisation	Chariot de transport pour le transport sûr de repas chauds ou plats froids	
Dimensions (L x l x H)	898 x 792 x 1630 mm	
Capacité	2 x 10 plateaux (max. 20 plateaux) au format EN 530 x 370 mm ou au format GN 530 x 325 mm	2 x 15 plateaux (max. 30 plateaux) au format EN 530 x 370 mm ou au format GN 530 x 325 mm
Espacement des plateaux	118 mm	79 mm
Poids (kg)	env. 150 kg	
Portes	4 portes à deux battants Isolation à double paroi avec profils d'étanchéité amovibles Verrouillage 2 points, à fermeture auto Angle d'ouverture: 270°, avec blocage	
Intérieur de l'appareil	2 compartiments avec chacun 10 paires de glissières espacées de 118 mm	2 compartiments avec chacun 15 paires de glissières espacées de 79 mm
Processus d'arrimage et de désarrimage	Assisté électromagnétiquement pour un arrimage rapide et sûr L'arrimage correct est confirmé par un signal acoustique Le désarrimage se fait automatiquement	
Modèle/particularités	Utilisable pour plateaux EN et GN (530 x 370 mm ou 530 x 325 mm) Porte-plateaux et paroi de séparation amovibles pour le nettoyage Corps intérieur et extérieur découplés thermiquement Protection périphérique contre les chocs Corps intérieur exécution hygiène H3 Compatible avec le tunnel de lavage (avec roues en inox en option) 2 poignées de poussée Construction particulièrement robuste Roulant, à l'avant: 2 roues pivotantes avec frein (ø 160 mm), à l'arrière: 2 roues fixes (ø 200 mm), roues en acier galvanisé	
Accessoires/options	Voir page 10	
Matières	Inox, aluminium, matière plastique	

accessoires/options

Borne technique à air chaud DS-ONE:

Options

- Evaporateur électrique d'eau de condensation
- 2 portes battantes, verrouillables
- Commande avec protocole de données
- Commande avec outil de communication de service
- Transfert des données par radio (pour la commande avec outil de communication)

Borne technique à air chaud DS-ONE:

Accessoires

	Référence
Câble d'adaptateur pour fonctionnement 240 V avec fiche avec contact de terre latéral (p. application de liaison chaude)	573 122
Câble d'adaptateur pour fonctionnement 240 V avec fiche CEE bleue (p. application de liaison chaude)	573 123
Appareil à main de transfert de données (pour la commande avec protocole de données)	573 151
Sonde de température à cœur, externe	573 361
Logiciel pour outil de communication de service pour 1 serveur	573 126
Logiciel pour outil de communication de service pour 3 serveur	573 127
Logiciel pour outil de communication de service pour 5 serveur	573 128
Logiciel pour outil de communication de service pour 5 clients	573 129
Logiciel pour outil de communication de service pour 10 clients	573 130
Logiciel pour outil de communication de service pour 15 clients	573 131

Chariot de transport de plateaux TT DS-ONE:

Options

- Timon et accouplement en inox
- Butoirs supplémentaires de protection contre les chocs, en matière plastique
- Dispositif de blocage supplémentaire pour angle d'ouverture de la porte 255°
- Dispositif verrouillable
- Roues inox, côté poussée: 2 roues pivotantes avec frein, (ø 160 mm), côté arrimage: 2 roues fixes (ø 200 mm)
- Roues inox, côté poussée: 2 roues pivotantes avec frein, (ø 160 mm), côté arrimage: 2 roues pivotantes avec blocage directionnel central (ø 160 mm)

Chariot de transport de plateaux TT DS-ONE:

Accessoires

BLANCO vous propose un programme étendu de plateaux au format Gastronom et Euronorm ainsi que de la vaisselle et des cloches assorties. Consultez-nous, nous vous aiderons volontiers à composer votre équipement pour la régénération à l'air chaud.



Triplement orienté sur le marché, simplement bon.

La société BLANCO CS GmbH + Co KG se concentre avec ses trois unités d'affaires Catering Systems, Medical Care Systems et Industrial Components sur les besoins des groupes visés professionnels.

Pour les grandes cuisines et la restauration de collectivités, pour les cliniques et cabinets médicaux ainsi que pour les clients de l'industrie, nous développons, produisons et commercialisons des produits de haute qualité qui sont à la pointe dans de nombreuses branches.

Qualité dans le style de la maison.

Avec des développements innovants, une qualité de produit éprouvée et un excellent service, le domaine Catering Systems sert depuis de nombreuses années de référence dans la restauration de collectivité.

Avec pour résultat des solutions judicieuses pour une gestion de la cuisine et de la restauration efficace et basée sur la qualité.

Chez BLANCO, vous êtes au centre de nos préoccupations.

BLANCO CS est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2000 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.

Notre équipe vous conseillera volontiers:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 OBERDERDINGEN
GERMANY

Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
Internet www.blanco.de
E-Mail catering.export@blanco.de

BLANCO