

Programmiert auf appetitliche Frische:

Die bedienfreundliche Steuerung für Induktionswagen und Andockstationen von BLANCO

blancoinmotion



Beep, Essen ist fertig!

Die Steuerung von BLANCO perfektioniert die Regeneration.

BLANCO INMOTION serviert die neue Generation der Speisenregeneration:

Induktionstechnik mit innovativer Steuerung.

Das System ist einfach zu bedienen und erlaubt ein besonders schonendes Regenerieren unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer und hygienischer Gesichtspunkte. So werden nicht nur die hohen Ansprüche an die Speisenqualität, sondern auch die seit dem 1. Januar 2006 verschärften HACCP-Forderungen erfüllt.

Die Vorteile der Induktionstechnik

- Energiesparendes Verfahren mit hohem Wirkungsgrad, die Wärme wird am Geschirrboden erzeugt und direkt an die Speisen abgegeben.
- Exakte Steuerung der Leistungsstufen und der Energie.
- Energieübertragung findet nur bei beschichtetem Porzellan statt, also genau da, wo es gewünscht und gebraucht wird.

Perfekt für alle Produktionsarten

Induktion eignet sich zum Nacherwärmen (Cook & Serve) und zum Regenerieren (Cook & Chill, Cook & Freeze). Mit BLANCO INMOTION sind Sie dafür bestens ausgestattet. Das Produkt-Programm bietet Ihnen vielseitige Geräte für jeden Einsatz und mit der BLANCO Steuerung das perfekte Tool für die automatische Regeneration. Damit die Speisen so geschmackvoll und nahrhaft auf den Tisch kommen wie frisch zubereitet.

blancoinduktion

BLANCO hat langjährige Erfahrung und bietet das komplette Programm für die Regeneration per Induktion – von Andockstationen und Induktionswagen bis zu Spezialgeschirr und der benutzerfreundlichen Steuerung.

Highlights sind die bewährten RECALDO Modelle mit zwei oder drei regelbaren Heizstellen pro Tablett. Somit werden Suppen und verschiedene Warmspeisen nicht in einen Topf geworfen, sondern unabhängig voneinander regeneriert.



RECALDO CLASSICO

Induktionswagen für kurze Wege

- Wird nach der Portionierung direkt mit Tablett bestückt.
- Die Umluftkühlung hält die Speisen vor dem Regenerieren kühl.
- Umluftkühlung und Regeneration sind unabhängig voneinander steuerbar.
- Fugenloses Innengehäuse in Hygieneausführung H3.
- Kapazität für 16, 20 oder 24 Euronorm-Tablets.



RECALDO PORTO UK

Andockstation bei langen Wegen

- Nach der Portionierung werden die Speisen in Tablett-Transportwagen zur Andockstation transportiert.
- Andockstation mit Umluftkühlung für die Kühlphase.
- Gleichmäßige Kühlung.
- Umluftkühlung und Regeneration sind unabhängig voneinander steuerbar.
- Kapazität für 16, 20, 24 oder 30 Euronorm-Tablets.



RECALDO PORTO

Andockstation bei langen Wegen

- Nach der Portionierung werden die Speisen z.B. in vorgekühlten Tablett-Transportwagen zur Andockstation transportiert.
- Standgerät oder mobile Andockstation zur Kombination mit mehreren im Einsatz befindlichen Tablett-Transportwagen vor Ort.
- Kapazität für 16, 20, 24 oder 30 Euronorm-Tablets.

Steuern Sie Perfektion an: gradgenau, punktgenau.

Lassen Sie die Technik machen, was sie am besten kann: Auf Knopfdruck für Sie arbeiten! Dank der bedienfreundlichen Steuerung erteilen Sie klare Anweisungen, die zur vollsten Zufriedenheit ausgeführt werden.

Schnell programmiert, bestens regeneriert.

Die Steuerung ist im Induktionswagen bzw. in der Andockstation integriert. Durch die leicht verständliche Bedienung haben Sie alles im Griff und dank des großen LCD-Grafikdisplays behalten Sie auch von Weitem alles im Auge. Die optionalen Kerntemperaturfühler dienen der exakten Messung der Speisentemperatur. Die Werte werden protokolliert und können jederzeit ausgewertet werden.

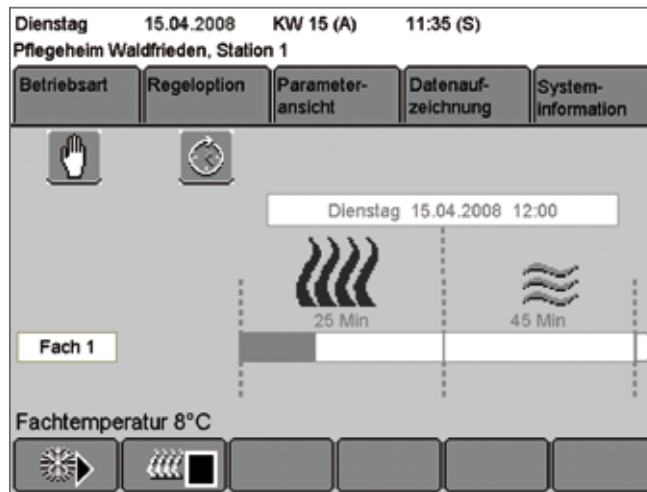
Das PC-Programm für Windows

Bestandteil der Steuerung ist ein PC-Programm, das auf jedem Windows-PC installiert werden kann. Damit können Sie vom Schreibtisch aus die Steuerung programmieren, Kühl-, Regenerier- und Warmhaltephasen einstellen und die Einstellungen via USB-Stick einfach auf den Wagen übertragen. Außerdem bietet das Programm die Möglichkeit, Daten auszuwerten und zu archivieren, sowie eine Übersicht über alle Geräte, die im Einsatz sind.

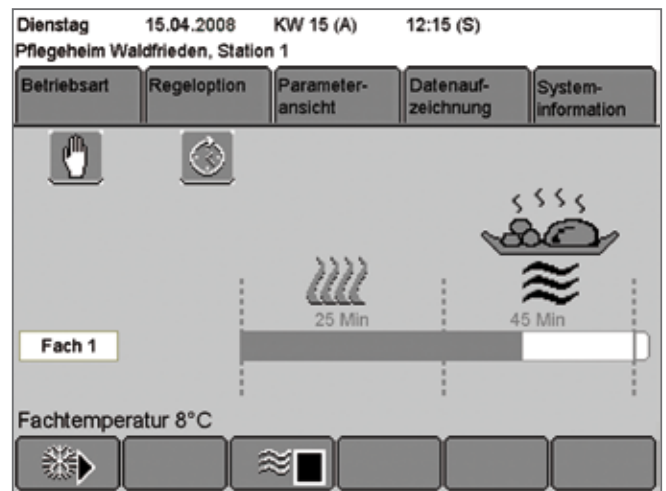
Manuell und automatisch!

Die Steuerung hat vier Betriebsarten: Manuell-Start, Stecker-Start, Timer-Start und Programm-Start, bei dem ein 2-Wochen-Programm mit bis zu sechs unterschiedlichen Essenszeiten pro Tag programmiert werden kann, individuell abgestimmt auf Menü und Suppe. Im Manuell-Betrieb können die Zeiten und Leistungsstufen für Regenerieren, Warmhalten und Kühlen direkt an der Steuerung eingestellt werden.

Die Steuerung lässt sich somit perfekt an Ihre speziellen Arbeitsabläufe anpassen.

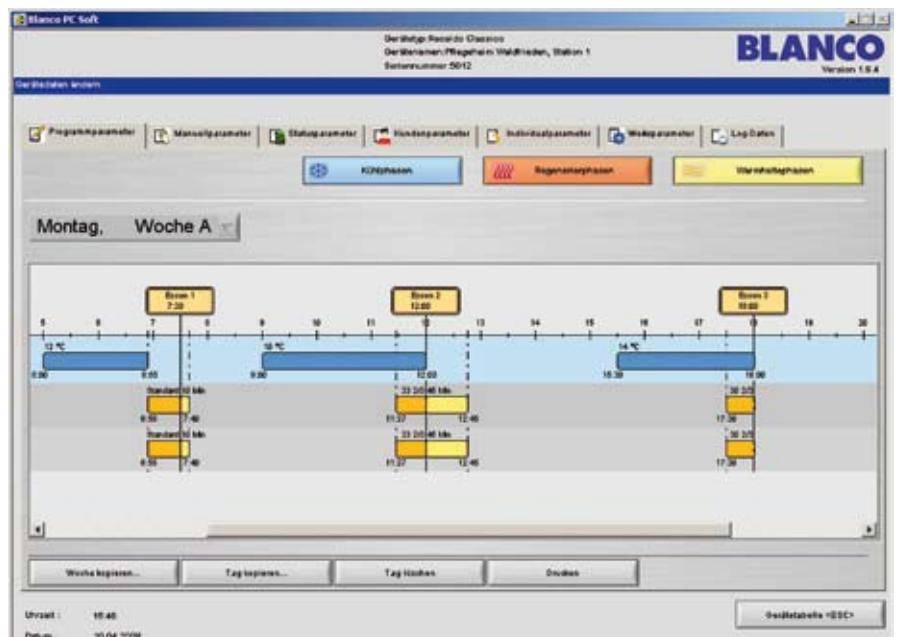


Leicht verständlich: Alle wichtigen Informationen auf einen Blick. Der Balken zeigt an, wie weit die Regeneration fortgeschritten ist und wann die Speisenverteilung beginnen kann.



Einfach zu bedienen:

An der PC-Software können die verschiedenen Phasen und Essenszeiten für jeden Tag minutiös festgelegt werden. Einmal vorgenommene Einstellungen können jederzeit wieder aufgerufen werden.





BLANCO

Esc

steuervorteil

**Steuern Sie in die Zukunft.
Alle Vorteile auf einen Blick.**

Großes LCD-Grafikdisplay

Das große Display sorgt für gute Lesbarkeit auch aus größerer Distanz.

Flächenbündige Folientastatur

Bietet hohen Bedienkomfort: Tastenbelegung am Wagen ist leicht zu verstehen und in allen Programm-Bereichen gleich aufgebaut.

Datenprotokollierung

Die Steuerung ist mit einem internen Datenlogger ausgestattet. Er protokolliert Temperaturwerte, Statusmeldungen, Parameteränderungen und Eingriffe durch Mitarbeiter. Damit ermöglicht er HACCP-konforme Speisenverteilung.

Standard-USB-Schnittstelle

Die USB-Schnittstelle erlaubt einfachen und sicheren Austausch von Daten.

Optional verfügt die Steuerung über eine Ethernet-Schnittstelle.

Auswertung und Archivierung

Daten können mittels USB-Stick von der Wagensteuerung heruntergeladen und auf den PC übertragen werden. Das PC-Programm erlaubt eine komfortable Auswertung und Archivierung.

Bequem am PC arbeiten

Die Tagesabläufe lassen sich unabhängig vom Standort des Induktionswagens oder der Andockstation programmieren.

Individuelle Optionen

Frei programmierbare 24V-Ausgänge zur individuellen Ansteuerung von vier externen Signalgebern, z. B. Leuchten. Für mehr Komfort vor Ort.

Optimale Hygiene

Zuverlässiger Schutz vor Schmutz- und Strahlwasser (IP X5): Alle technischen Komponenten sind im Frontteil integriert und somit während der Reinigung geschützt.

Servicefreundlich

Schnelle Hilfe wird jetzt noch schneller: Fehlerprotokolle können per E-Mail ausgetauscht werden. Korrigierte Parameter oder Software-Updates werden mittels USB-Stick an die Steuerung übergeben.

Zugriff nur für Berechtigte!

Zugriffsrechte werden über das PC-Programm vergeben. Nur berechtigte Mitarbeiter können Veränderungen vornehmen. Dadurch werden Fehler vermieden und die Bedienung ist besonders sicher.

Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO