

NOUVEAU!

Les nouveaux chariots banquet de BLANCO: une famille qui a du caractère.

La nouvelle famille de chariots banquet de BLANCO satisfait aux exigences les plus élevées de design, de fonctionnalité et d'ergonomie. Avec leur design moderne et leur apparence souveraine, ils font bonne figure dans n'importe quel environnement.

Les chariots banquet de BLANCO ne sont pas seulement d'une beauté insolente. Grâce à leur régulation de température au degré près et aux excellentes caractéristiques d'isolation, ils assurent la meilleure qualité possible des repas – même en cas d'attente prolongée.

Fiables, robustes, élégants:
la qualité de BLANCO
est inimitable.



reddot design award
winner 2011



« **NOUVEAU:** les poignées de poussée allongées offrent une manœuvrabilité parfaite pour chaque taille corporelle. Avec leur grand diamètre, les poignées reposent particulièrement bien dans la main.

« **NOUVEAU:** grâce au design convivial du thermostat numérique, le réglage et la surveillance de la température sont très simples.

« **NOUVEAU:** des moulures de protection contre les chocs élargies aux petits côtés des chariots banquet protègent les mains lors du passage de portes et couloirs étroits.

Les repas froids restent frais: chariots banquet BLANCO avec réfrigération par air pulsé.

Salade ou pudding, sorbet ou parfait: grâce à la plage importante de température de réfrigération réglable au degré près de +8 °C à -10 °C, vous pouvez vous préparer parfaitement à chaque demande de réfrigération.

La réfrigération par air pulsé homogène et puissante assure le respect fiable des températures exigées selon HACCP.

Dans le nouveau chariot banquet BLANCO, la machine frigorifique est intégrée dans le corps. Vous disposez ainsi d'une garde au sol maximale lors du transport et la technique est protégée de manière sûre – même en cas de franchissement de seuils et d'inégalités du sol.

Avec les chariots banquet BLANCO, vous optez clairement pour la qualité. Vos clients sauront également l'apprécier.

La réfrigération ou le chauffage par air pulsé, puissants et réglables au degré près, vous donnent un contrôle fiable de la température. Et ainsi du maintien de la qualité des repas.

Des pièces d'écartement à la paroi arrière veillent à la circulation optimale de l'air partout à l'intérieur des chariots banquet. On obtient ainsi une distribution de température la plus régulière possible.

NOUVEAU: la petite machine frigorifique à haut rendement est intégrée à l'intérieur du chariot, où elle est protégée de manière sûre.

La consommation est également excellente: les nouveaux chariots banquet réfrigérés par air pulsé de BLANCO consomment quelque 30 % d'électricité en moins que les modèles similaires précédents.



Les repas chauds restent succulents: chariots banquet BLANCO avec chauffage par air pulsé.

Soupes, nouilles, poisson, légumes – chaque plat chaud requiert une autre température pour rester appétissant et frais. Le système fermé de chauffage par air pulsé des chariots banquet BLANCO est réglable au degré près de +30°C à +90°C selon le repas.

Avec le puissant chauffage par air pulsé, vous atteignez en seulement 15 minutes +90°C. Les chariots peuvent être chauffés au choix secs ou humides.

Le chauffage à l'air humide crée un climat intérieur régulé par thermostat et optimise le transfert de chaleur vers

les repas. Ceci permet d'éviter un dessèchement. Le réservoir d'eau a une capacité d'env. 5 à 6 heures. Le remplissage est facile et rapide.

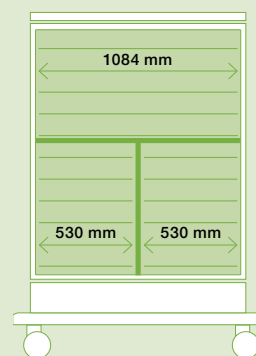
Vous pouvez utiliser les modèles chauffés par air pulsé BW 22 et BW 36 avec ou sans paroi médiane – exactement selon vos besoins.



NOUVEAU: la poignée ergonomique améliorée du module de chauffage extractible simplifie le nettoyage et la maintenance.

Nouveau et absolument unique en soi: flexibilité maximale avec la paroi médiane semi-haute.

Une innovation de BLANCO: la paroi médiane semi-haute pour l'utilisation simultanée de grilles continues (1084 x 650 mm) et de récipients GN ou de grilles GN plus petites.



highlight

Chariot banquet BLANCO, réfrigéré par air pulsé



Modèle	BW-UK 10 Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé	BW-UK 15 Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé
Exécution du corps	<ul style="list-style-type: none"> » Isolation à double paroi » Corps extérieur et intérieur avec séparation thermique 	
Réfrigération	<ul style="list-style-type: none"> » A réfrigération active par air pulsé » Réglable au degré près de -10 °C à +8 °C » Affichage par DEL » Pièces d'écartement à l'arrière pour une circulation optimale de l'air froid » Cache de maintenance à l'arrière de l'appareil 	
Prérefroidissement	» De +25 °C à +2 °C: env. 15 minutes	
Fluide réfrigérant	» R 404A	
Raccord. électr.	» 220-240 V AC/50 Hz ou 60 Hz/0,5 kW	
Particularité	<ul style="list-style-type: none"> » Poignées de poussée accessibles même lorsque les portes sont ouvertes » Porte à double paroi, isolée et thermiquement séparée, avec profil d'étanchéité périphérique amovible » Verrouillage 2 points à fermeture automatique pour le transport (avec position de sécurité), verrouillable » Porte verrouillable en position entièrement ouverte » Espace intérieur: exécution hygiène HS » Degré de protection: IP X4 	
Modèle de roue	» 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	
Matériau	» Acier inoxydable 18/10, polyéthylène, polyamide	
Modèle	BW-UK 10	BW-UK 15
Désignation	Chariot banquet BW-UK 10 réfrigéré par air pulsé	Chariot banquet BW-UK 15 réfrigéré par air pulsé
Porte	1 porte à deux battants	1 porte à deux battants
Intérieur de l'armoire	10 paires de glissières embouties Espacement des glissières de 115 mm 1 compartiment d'armoire	15 paires de glissières embouties Espacement des glissières de 75 mm 1 compartiment d'armoire
Récipients GN max.*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Nombre max. de grilles*	9 GR 2/1	14 GR 2/1
» Assiettes ø 24-26 cm	» 36 assiettes	» 56 assiettes
» Assiettes ø 28-32 cm (non empilées)	» 18 assiettes	» 28 assiettes
Dimensions (L x l x H)	840 x 945 x 1920 mm	840 x 945 x 1920 mm
Référence	573 578	573 579

* Equipement maximal: voir dernière page



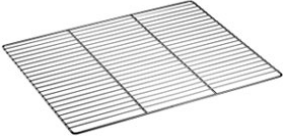

Chariot banquet Blanco, chauffant





Modèle	BW 11 Chariot banquet, chauffé	BW 18 Chariot banquet, chauffé	BW 22 Chariot banquet, chauffé	BW 36 Chariot banquet, chauffé
Exécution du corps	<ul style="list-style-type: none"> » Isolation à double paroi » Corps extérieur et intérieur avec séparation thermique 			
Chauffage	<ul style="list-style-type: none"> » Chauffé par air pulsé » Réglable au degré près de +30 °C à +90 °C » Affichage par DEL » Chauffage avec ou sans air humide » Pièces d'écartement à la paroi arrière pour une circulation optimale de l'air chaud » Élément chauffant amovible 			
Montée en température	» env. 15 minutes			
Raccord. électr.	» 220-240 V AC/ 50-60 Hz/ 2,2 kW			
Particularité	<ul style="list-style-type: none"> » Poignées de poussée accessibles même lorsque les portes sont ouvertes » Porte à double paroi, isolée et thermiquement séparée, avec profil d'étanchéité périphérique amovible » Verrouillage 2 points à fermeture automatique pour le transport (avec position de sécurité), verrouillable » Porte verrouillable en position entièrement ouverte » Espace intérieur: exécution hygiène HS » Degré de protection: IP X4 			
Matériau	» Acier inoxydable 18/10, polyéthylène, polyamide			

Modèle	BW 11	BW 18	BW 22	BW 36
Désignation	Chariot banquet BW 11 chauffé	Chariot banquet BW 18 chauffé	Chariot banquet BW 22 chauffé	Chariot banquet BW 36 chauffé
Porte	1 porte à deux battants	1 porte à deux battants	2 portes battantes	2 portes battantes
Intérieur de l'armoire	11 paires de glissières embouties Espacement des glissières de 115 mm 1 compartiment d'armoire	18 paires de glissières embouties Espacement des glissières de 75 mm 1 compartiment d'armoire	11 paires de glissières sans paroi médiane Espacement des glissières de 115 mm Selon la paroi médiane, 1-2 compartiments d'armoire	18 paires de glissières sans paroi médiane Espacement des glissières de 75 mm Selon la paroi médiane, 1-2 compartiments d'armoire
Réceptacles GN max.*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65	Sans paroi médiane, pas de GN	Sans paroi médiane, pas de GN
Nombre max. de grilles* » Assiettes ø 24-26 cm » Assiettes ø 28-32 cm (non empilées)	11 grilles GR 2/1 » 44 assiettes » 22 assiettes	17 grilles GR 2/1 » 68 assiettes » 34 assiettes	Sans paroi médiane 11 grilles (1084 x 650 mm) » 88 assiettes » 66 assiettes	Sans paroi médiane 17 grilles (1084 x 650 mm) » 136 assiettes » 102 assiettes
Modèle des roues	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm
Dimensions (L x l x H)	840 x 945 x 1920 mm	840 x 945 x 1920 mm	1390 x 945 x 1920 mm	1390 x 945 x 1920 mm
Référence	573 574	573 575	573 576	573 577
* Equipement maximal: voir dernière page				

Accessoires pour chariot banquet

Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions Capacité	Référence
	Paroi médiane haute amovible avec échelles à rayonnage	BW 22	--	573 580
		BW 36		573 581
	Paroi médiane semi-haute amovible avec échelles à rayonnage	BW 22	--	573 582
		BW 36		573 583
	Grilles Gastronorm GR 2/1	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36*	650 x 530 mm	550 266
	Grille en inox	BW 22, BW 36 (uniquement sans paroi médiane haute)	1084 x 650 mm	146 646
sans illustration	Support d'assiettes en inox pour le transport de max. 8 assiettes jusqu'à 31 cm ø. Les supports d'assiettes peuvent être insérés sans grilles directement dans les glissières du compartiment d'armoire.		650 x 530 x 310 mm	566 653
		BW 11, BW 18,	max. 3 pièces	
		BW-UK 10, BW-UK 15	max. 2 pièces	
	Cloche en inox avec trou de maniement, à simple paroi	tous les BW	ø 260 mm hauteur 49 mm	572 979

Disposition des roues	Modèle Désignation	pour les modèles	Diamètre des roues
Disposition A 	Roues en acier galvanisé au choix 2 roues fixes et 2 roues pivotantes ou 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous les modèles	Ø 160 mm
		tous les modèles	Ø 200 mm
Disposition A 	Roues en acier inoxydable avec bandages creux au choix 2 roues fixes et 2 roues pivotantes ou 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein de stationnement	tous les modèles	Ø 160 mm
		tous les modèles	Ø 200 mm

Roues en disposition D pour BW 22 et BW 36 possibles sur demande

Disposition D

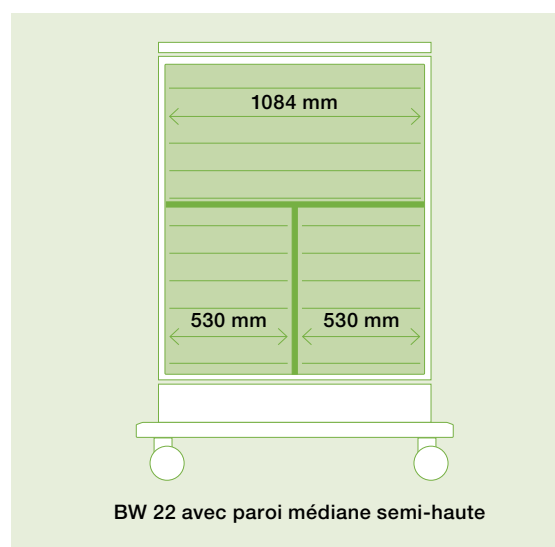


accessoires

Capacité et volume des chariots banquet

a: sans paroi médiane, b: avec paroi médiane semi-haute, c: avec paroi médiane haute

Modèle	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Disposition des compartiments d'armoire										
Espacement des glissières en mm	115	75	115			75			115	75
Avec récipients GN										
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
Avec grilles GN GR 2/1 (650 x 530 mm) et assiettes non empilées										
Grilles GN GR 2/1	11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
Assiettes ø 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
Assiettes ø 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
Assiettes ø 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Assiettes ø 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Assiettes ø 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Avec grilles (1084 x 650 mm) et assiettes non empilées										
Grilles 1084 x 650 mm	-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
Assiettes ø 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
Assiettes ø 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
Assiettes ø 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Assiettes ø 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Assiettes ø 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Avec grilles et assiettes empilées, recouvertes de cloches										
Max. 3 assiettes avec cloches l'une au-dessus de l'autre (hauteur par assiette avec cloche: env. 65 mm)										
Grilles GN GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Grilles 1084 x 650 mm	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Assiettes ø 26 cm	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



équipement maximal

Utiliser efficacement l'énergie:

les nouveaux chariots banquet BLANCO consomment moins d'électricité.

Avec le nouveau chariot banquet de BLANCO, vous tirez le maximum de chaque kilowattheure.

Le corps est à double paroi et complètement isolé. Avec le cadre d'étanchéité dans la porte, ceci empêche parfaitement l'air chaud ou l'air froid de s'échapper. Pas de perte de température, pas d'énergie gaspillée.

Tant pour le corps que pour les portes, l'enveloppe extérieure et l'enveloppe intérieure en acier inoxydable sont complètement séparées thermiquement l'une de l'autre. L'énergie consommée peut être utilisée de manière optimale pour le maintien au chaud ou au froid des repas.

Pour les modèles réfrigérés par air pulsé, un interrupteur de contact de porte veille en outre à ce que la réfrigération se désactive automatiquement

lorsque la porte reste ouverte pendant une période prolongée. Ceci économise de l'électricité et offre simultanément une protection contre le givrage.

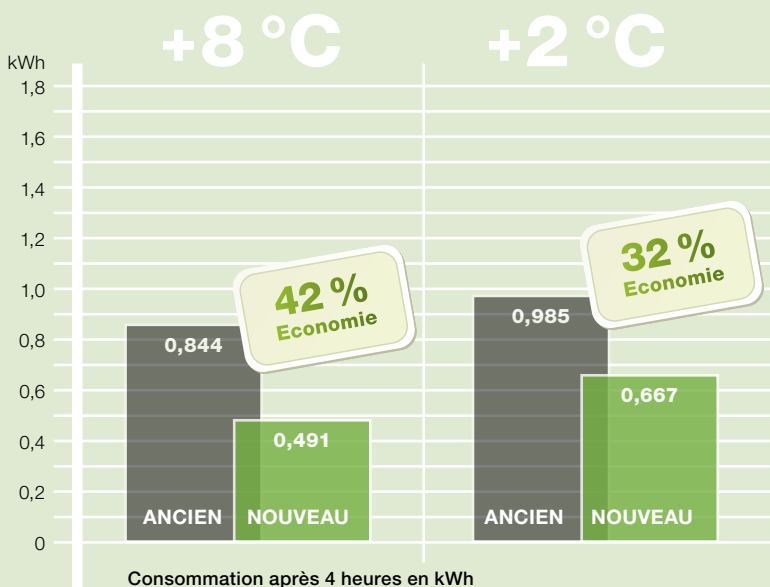


Nous continuons de développer – afin que vous fassiez des économies et pour le bien de l'environnement.

Isolation de haut niveau, construction intelligente et technique efficace: les nouveaux chariots banquet BLANCO consomment nettement moins d'énergie que leurs prédécesseurs.

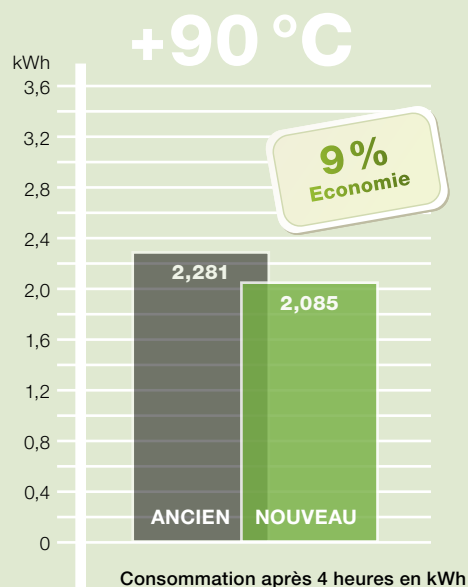
Chariot banquet réfrigéré par air pulsé BW-UK15

Consommation d'énergie pour une durée de réfrigération de 4 heures (sans contenu) et une température intérieure de +8°C ou +2°C.



Chariot banquet chauffé par air pulsé BW 18

Consommation d'énergie pour une durée de chauffage de 4 heures (sans contenu) et une température intérieure de +90°C.



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