



## BLANCO INMOTION

### Chariots de distribution et de transport de repas, niveaux constants, convoyeur

SAG, SAW, STW,  
niveaux constants,  
convoyeurs

#### Chariots de distribution et de transport de repas

Chariots de distribution de repas . . . . . 54

Chariots de transport de repas . . . . . 57

Accessoires pour chariots de distribution  
et de transport de repas . . . . . 57

#### Niveaux constants

Distributeurs à plate-forme . . . . . 59

Niveaux constants pour paniers . . . . . 60

Niveaux constant plateaux . . . . . 62

Niveaux constant universels . . . . . 63

Niveaux constants pour assiettes . . . . . 64

Distributeurs universels à encastrer . . . . . 66

Niveaux constants à encastrés pour paniers . . 66

Distributeurs de plateaux pour encastrement . . 67

Niveaux constants à encastrés pour assiettes . . 68

Accessoires pour niveaux constants . . . . . 70

#### Convoyeur

Convoyeur à cordes . . . . . 72

Convoyeur à bandes . . . . . 72

Bande de portionnement des repas  
réfrigérée par air pulsé . . . . . 73

Accessoires /options . . . . . 74

Convoyeur à cordes pour retour de vaisselle . . 75



## Un investissement toujours rentable – chariots de distribution de repas BLANCO INMOTION

Comme éléments de liaison important entre la cuisine et les convives, les chariots de distribution de repas doivent avant tout pouvoir préserver la qualité des repas: aussi bien jusqu'au dernier convive que pendant le portionnement à la bande. Les chariots de distribution de repas BLANCO INMOTION maîtrisent les deux avec bravoure. Sélectionnez parmi une large gamme de chariots et d'accessoires votre menu BLANCO INMOTION personnel.



**Le deux en un:**  
SAG 2 – 2 bain-marie et  
2 compartiments



**Le quatre en un:**  
SAG 2-THK – Bain-marie, comparti-  
ment chaud et froid, niveaux constants  
chauffe assiettes intégré, pare haleine,  
le plus complet.



**Le lighth:**  
SAW 3 – Uniquement trois  
bain-marie, pour aide au por-  
tionnement des repas, à la  
chaîne de conditionnement.



1



3



2

- 1 L'intérieur des compartiments d'armoire est entièrement réalisé avec exécution hygiène H1. L'enveloppe extérieure en acier inoxydable est étanche aux éclaboussures et au jet d'eau (IP X5).
- 2 Des butoirs robustes de protection contre les chocs en polyamide protègent l'appareil et le mobilier. Les roues robustes en matière plastique sont conformes à toutes les exigences selon DIN 18867, partie 8.
- 3 Les parties du corps soudées et les recouvrements en acier inoxydable offrent une protection parfaite contre la saleté et l'entrée d'eau. Un bord profilé retient l'eau de condensation de manière fiable.



## Mobilité et flexibilité avec la gamme: Des niveaux constants BLANCO INMOTION

Quelles que soit l'utilisation, les distributeurs BLANCO INMOTION convainquent par leur qualité, leur capacité et leur technique raffinée. Ils sont utilisables aussi bien pour le self-service ou comme réserve derrière la distribution de repas. Pour assiettes, tasses ou plateaux, avec les distributeurs vous êtes dans le bon.



**Pour plateaux**

Avec montée automatique des plateaux.



**A encastrer**

Distributeur d'assiettes, chauffé, pour env. 70 assiettes.



**Avec chauffage par air pulsé**

Distributeur avec 2 tubes pour env. 120 assiettes.



**Pour parties inférieures avec noyau en cire**

Distributeur spécial avec chauffage par air pulsé.



**Pour la réfrigération**

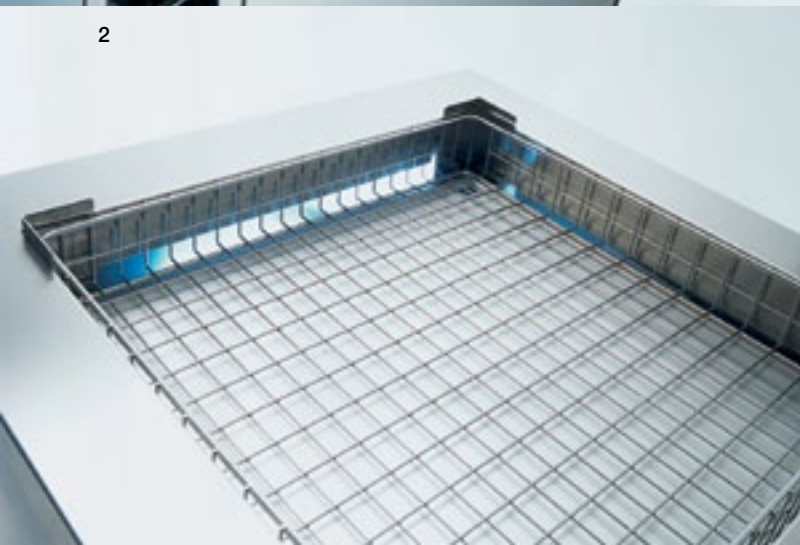
Des fentes de réfrigération permettent la réfrigération homogène en chambre froide.



1



3



2

1 Caractéristique de qualité: l'acier inoxydable proprement soudé avec surface microlissée rend les distributeurs de BLANCO si robustes et durables dans les conditions sévères de la cuisine.

2 Entrée en scène: la tension du ressort des distributeurs peut être adaptée de manière flexible au poids des pièces en porcelaine et/ou des pièces système utilisées,

3 Tout est maîtrisé: les poignées de poussée de sécurité ergonomiques reposent particulièrement bien dans la main avec leurs 32 mm de diamètre. La protection contre les chocs assure une sécurité supplémentaire.

## Pour un portionnement réussi de vos repas – avec les convoyeurs à bandes ou cordes BLANCO INMOTION

Le système innovant offre des avantages en série: Le portionnement à froid sans chambre froide. Avec la bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé RSPV-UK, le portionnement à froid peut maintenant se faire à température ambiante agréable, naturellement dans le respect absolu des règles HACCP.



- 1 Un rideau d'air réfrigéré garantit le respect des températures exigées suivant HACCP pour les repas sur la bande.
- 2 Le fonctionnement de la bande et la réfrigération peuvent être commandés indépendamment l'un de l'autre. Ceci permet également l'utilisation non réfrigérée économisant l'énergie, p. ex. lors du portionnement du petit déjeuner.

## BLANCO INMOTION – Une gamme unique, complète et adaptée:

Qu'il s'agisse de liaison chaude ou liaison froide, d'un système de plateaux ou de conditionnement, le programme de produits BLANCO INMOTION vous ouvre toutes les possibilités d'un concept de portionnement des repas taillé sur mesure.

Avec BLANCO INMOTION, vous optez pour des produits parfaitement harmonisés d'optimisation de vos déroulements de processus. L'analyse approfondie de vos besoins et des conseils mûrement réfléchis font sur demande également partie des prestations.

Les normes, exigences de température et prescriptions nationales spécifiques sont tout autant prises en compte que la possibilité d'une documentation HACCP complète.

La conception ergonomique, une mise en œuvre de première classe et les matériaux de haute qualité, hygiéniques, facilitent le travail journalier du personnel. Plus encore: à long terme, ils vous aident à contribuer à une bonne santé. Et font de BLANCO INMOTION un investissement pour l'avenir, dont chaque cent vaut de l'or.

BLANCO INMOTION.

Des solutions système qui donnent du mouvement.

- Régénération par technique à induction
- Régénération à l'air chaud
- Chariots de transport de plateaux
- Chariots banquet
- Chariots de distribution des repas
- Bandes de portionnement des repas à réfrigération active
- Bandes de portionnement des repas
- Convoyeurs à bande de débarrassage
- Chariots de distribution de repas
- Chariots de transport de repas
- Distributeurs à plate-forme
- Distributeurs de paniers
- Distributeurs de plateaux
- Distributeurs universels
- Distributeurs d'assiettes
- Distributeurs encastrés



## BLANCO INMOTION – Chariots de distribution de repas

- En acier inoxydable
- Chariots de distribution de repas, chauffés, ouverts
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Cuves réglables et chauffées séparément
- Plage de température +30 °C à +95 °C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



### Chariots de distribution de repas, chauffés, ouverts


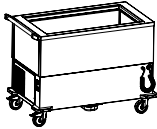
Illustration	Modèle	Désignation	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>SAW 1</b>	<b>Chariot de distribution de repas, 1 cuve simple</b> avec thermostat, chauffée humide et sèche  Capacité: 1x GN1/1-200 ou ses subdivisions	750 x 508 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	24,5 kg	0,7 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 152</b>	
	<b>SAW 2</b>	<b>Chariot de distribution de repas, 2 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches  Capacité: 2x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	936 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 153</b>	
SAW 3 (Illustr. avec accessoires: récipients GN) 	<b>SAW 3</b>	<b>Chariot de distribution de repas, 3 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches  Capacité: 3x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1276 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	44 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 154</b>	
	<b>SAW 4</b>	<b>Chariot de distribution de repas, 4 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches  Capacité: 4x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1615 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	57,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 155</b>	
	<b>SAW L-2</b>	<b>Chariot de distribution de repas, 2 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches, <b>spécialement pour l'utilisation avec une niche de service</b> (poignée de poussée et tableaux de commande sur le côté longitudinal) Capacité: 2x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	900 x 749 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 156</b>	
	<b>SAW L-3</b>	<b>Chariot de distribution de repas, 3 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches, <b>spécialement pour l'utilisation avec une niche de service</b> (poignée de poussée et tableaux de commande sur le côté longitudinal) Capacité: 3x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1241 x 749 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	48 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 157</b>	
sans illustration 	<b>SAW L-4</b>	<b>Chariot de distribution de repas, 4 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches, <b>spécialement pour l'utilisation avec une niche de service</b> (poignée de poussée et tableaux de commande sur le côté longitudinal) Capacité: 4x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1574 x 749 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	65,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 551</b>	

## BLANCO INMOTION – Chariots de distribution de repas

- En acier inoxydable
- Chariots de distribution de repas, réfrigérés (réfrigération active par air pulsé)
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein
- Plage de température +2°C à +15°C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



### Chariots de distribution de repas, réfrigérés



Illustration	Modèle	Désignation	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>SAW 2-UK</b>	<b>Chariot de distribution de repas, cuve réfrigérante pour 2 x GN1/1-200 ou leurs subdivisions</b>	936 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	98 kg	0,4 kW 220–240 V 50Hz	<b>572 429</b>	
	<b>SAW 3-UK</b>	<b>Chariot de distribution de repas, cuve réfrigérante pour 3 x GN1/1-200 ou leurs subdivisions</b>	1276 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	118 kg	0,5 kW 220–240 V 50Hz	<b>572 430</b>	

# BLANCO INMOTION – Chariots de distribution de repas


- En acier inoxydable
- Chariots de distribution de repas, chauffés, fermés
- Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, ø 125 mm, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein
- Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément
- Plage de température des cuves: +30 °C à +95 °C, plage de température des compartiments d'armoire chauffés: +30 °C à +80 °C, plage de température des compartiments d'armoire réfrigérés par air pulsé: +2 °C à +15 °C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



## Chariots de distribution de repas, chauffés, fermés

Illustration	Modèle	Désignation	Compartiments d'armoire	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<u>SAG 2</u>	<b>Chariot de distribution de repas, 2 cuves simples</b> pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions avec thermostat, <b>2 compartiments d'armoire</b>	<b>2 compartiments</b> , chauffés, avec chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm	936 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	62 kg	1,9 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>572 150</b>	
	<u>SAG 3</u>	<b>Chariot de distribution de repas, 3 cuves simples</b> pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions avec thermostat, <b>3 compartiments d'armoire</b>	<b>3 compartiments</b> , chauffés, avec chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm	1276 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	85,5 kg	2,85 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 151</b>	

## Chariots de distribution de repas, chauffés/réfrigérés, fermés

	<u>SAG 2-THK</u>	<b>Chariot de distribution de repas, 2 cuves simples</b> avec thermostat, <b>2 compartiments d'armoire</b> , distributeur d'assiettes intégré chauffé <b>Distributeur d'assiettes</b> pour diamètre des assiettes 21-26 cm, <b>support de louche</b> , intégré <b>support de couverc. GN</b> , tout réglable et chauffé séparément	<b>2 compartiments</b> , dont <b>1 compartiment chauffé</b> avec 6 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm, <b>1 compartiment à réfrigération active par air pulsé</b> , avec 4 paires de cornières d'appui pour GN 1/1, Espacement: 75 mm	1493 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	140,5 kg	2,3 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>572 161</b>	
	en option également disponible <b>sans distributeur d'assiettes</b>							
	<u>SAG 2-THK</u>	<b>Chariot de distribution de repas, 2 cuves simples</b> avec thermostat, <b>2 compartiments d'armoire</b> , distributeur d'assiettes intégré chauffé <b>Distributeur d'assiettes</b> pour diamètre des assiettes 21-26 cm, <b>support de louche</b> , intégré <b>support de couverc. GN</b> , tout réglable et chauffé séparément	<b>2 compartiments</b> , dont <b>1 compartiment chauffé</b> , <b>1 compartiment neutre</b> , avec chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm	1493 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	125 kg	2,15 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>572 222</b>	
en option également disponible <b>sans distributeur d'assiettes</b>								

# BLANCO INMOTION – Chariots de transport de repas

- En acier inoxydable
- Chariots de transport de repas, chauffés
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



## Chariots de transport de repas, chauffés

Illustration	Modèle	Désignation	Compartiments d'armoire	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
<p>STW 2 (illustration avec accessoires: récipients GN)</p>	STW 2	<p><b>Chariot de transport de repas, 2 compartiments d'armoire,</b></p> <p>Plage de température: +30°C à +85°C</p>	<p>2 compartiments, chauffés, avec chacun 9 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm</p>	<p>1009 x 714 x 915 mm</p> <p>Hauteur de travail: 885 mm</p>	68,5 kg	<p>2 roues fixes,</p> <p>2 roues pivotantes avec frein</p>	<p>1,0 kW</p> <p>220–240 V</p> <p>50–60Hz</p>	572 159	




## Accessoires pour chariots de distribution et de transport de repas

Illustration	Modèle	Désignation	Pour modèle	Prix en € HTVA
	<b>Protection hygiénique</b>	<b>Protection hygiénique</b> , bombée, côté client abaissée jusqu'au recouvrement ou côté client avec une hauteur passe-plat de 275 mm	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG 2-THK SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAW 4, SAW L-4,	
	<b>Protection hygiénique avec panneau de chauffage</b>	<b>Protection hygiénique</b> , bombée, côté client abaissée jusqu'au recouvrement ou côté client avec une hauteur passe-plat de 275 mm, <b>panneau de chauffage</b> en acier inoxydable avec 1 élément thermique céramique 250 W par bain-marie, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG 2-THK SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAW 4, SAW L-4 (avec fiche CEE 400V)	
	<b>Couvercle à coulisse avec galerie, périphérique</b>	Couvercle à coulisse en inox 18/10 (AISI 304) avec racleur à condensat, <b>coulisse en matière plastique</b> et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAG 2 *** SAW 3, SAG 3 ***	
		Couvercle à coulisse en inox 18/10 (AISI 304) avec racleur à condensat, <b>coulisse à roulement à billes</b> et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAG 2 *** SAW 3, SAG 3 ***	
		*** pour SAG 2, SAG 3, couvercle à coulisse pas combinable avec disposition des roues B		
sans illustration	<b>Galerie, sur 3 côtés</b> , en inox 18/10 (AISI 304), hauteur 50 mm		STW 2	
sans illustration	<b>Galerie, sur 4 côtés</b> , en inox 18/10 (AISI 304), hauteur 50 mm			
	<b>Tablette rabattable</b> , sur le long côté, largeur 245 mm		SAW 1 SAW 2, SAG 2, SAW 2-UK SAW 3, SAW 3-UK, SAG 3 SAG 2-THK SAW 4	
			SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAG 2, SAG 3, SAW 2-UK, SAW 3-UK,	
	<b>Tablette rabattable</b> , sur le petit côté, largeur 245 mm, charge répartie max.: 25 kg		SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAG 2, SAG 3, SAW 2-UK, SAW 3-UK,	


SAG, SAW, STW, niveaux constants, convoyeurs

## Accessoires pour chariots de distribution et de transport de repas

• \* inoxydable suiv. DIN 18867-8

Illustration	Désignation	Pour modèle	Référence 	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Couvercle rabattable 2/3 sur 1/3</b> en inox 18/10 (AISI 304), 1/3 couvercle utilisable comme <b>panneau de rangement</b> , 2/3 couvercle avec <b>support de couvercle GN intégré</b> pas possible en cas de protections hygiéniques <b>sans support de couvercle intégré</b> , tous deux utilisables comme rangement	SAW 2, SAG 2 SAW 3, SAG 3 SAW 4 SAG 2-THK		
sans illustration	<b>Support de couvercle GN</b> en inox 18/10 (AISI 304) pour GN 1/1 ou ses subdivisions  Remarque: * monté sur le petit côté vis-à-vis de la poignée de poussée ** monté sur le long côté en dessous de la poignée de poussée	SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK * SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK * SAW 4 * SAW L-2 ** SAW L-3 ** SAW L-4 **		
sans illustration	<b>protection périphérique contre les chocs</b>	SAG 2, SAW 2-UK SAG 3, SAW 3-UK, SAG 2-THK STW 2		
sans illustration	<b>Timon et accouplement</b> en inox 18/10 (AISI 304)	SAG 2, SAG 3, SAG 2-THK, STW 2		
Thermostat électronique 	<b>Thermostat</b> électronique	STW 2		
Plaquette eutectique 	<b>Plaquette eutectique</b> (-12 °C) en <b>matière plastique</b> GN 1/1	tous les SAG, STW 2	<b>573 332</b>	
	<b>Plaquette eutectique</b> (-3°C) en <b>matière plastique</b> GN 1/1	tous les SAG, STW 2	<b>568 136</b>	
sans illustration	<b>Dispositif de blocage de couvercle</b>	SAG 2-THK		





## Roues pour chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas

Illustration	Modèle	Désignation	Pour modèle	Supplément de prix en € HTVA 
sans illustration	<b>Roues antistatiques en matière plastique*</b>	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b> 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>125 mm</b>	tous les SAW tous les SAG, SAW-UK, STW	
sans illustration	<b>Roues en acier inoxydable</b>	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b> 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 125 mm</b> 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 160 mm</b> 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b> 2 roues fixes et 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 160 mm</b>	tous les SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3 tous les SAG, SAW-UK, STW tous les SAG, SAW-UK, STW tous les SAG, SAW-UK, STW SAG 2-THK	
sans illustration	<b>Roues en acier galvanisé</b>	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b> 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 125 mm</b> 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b> 2 roues fixes et 4 roues pivotantes, dont 2 av. frein, <b>ø 160 mm</b> 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 200 mm</b>	tous les SAW tous les SAG, STW tous les SAG, SAW-UK, STW SAG 2-THK tous les SAG, STW, SAW-UK	
sans illustration	<b>Roues en matière plastique*</b>	2 roues fixes et 4 roues pivotantes, dont 2 av. frein, <b>ø 125 mm</b>	SAG 2-THK	
Disposition roues B	<b>Disposition des roues B</b>	** pour SAG 2, SAG 3, disposition des roues B non combinable avec couvercle à coulisse	SAG 2 **, SAG 3 **, STW	

## BLANCO INMOTION – Distributeurs à plate-forme

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée
- Garniture intérieure revêtue à la poudre
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)





Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)/ plate-forme L x l (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>CHV 58/58</b>	<b>Distributeur à plate-forme, chauffé (air pulsé)</b>  +30°C à +110°C couvercle cloche inclus	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	958 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	85 kg	1,8 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>572 192</b>	
	<b>CE 58/58</b>	<b>Distributeur à plate-forme, non chauffés</b>	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	58 kg		<b>572 193</b>	
	<b>CE 88/61</b>	<b>Distributeur à plate-forme, non chauffés</b>	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> sans couvercle cloche: 540 mm	1128 x 740 x 931 mm 881 x 611 mm	74 kg		<b>572 194</b>	
	<b>CEK 58/58</b>	<b>Distributeur à plate-forme, avec fentes de refroidissement pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides</b>	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche 680 mm sans couvercle cloche 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	58 kg		<b>572 854</b>	

## BLANCO INMOTION – Niveaux constants chauffant pour paniers




- En acier inoxydable
- Distributeurs de paniers, chauffés (air pulsé)
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)

Illustration	Modèle	Désignation	Dimensions des paniers/ capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>CHV 53/53</b>	<b>Distributeur de paniers, chauffé (air pulsé)</b>  +30 °C à +110 °C modèle fermé couvercle cloche inclus	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut  <u>Hauteur d'empilage:</u> av. couv. cloche: 680 mm s. couv. cloche: 540 mm	898 x 714 x 931 mm	70 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 185</b>	
	<b>CHV 66/54</b>	<b>Distributeur de paniers, chauffé (air pulsé)</b>  +30 °C à +110 °C modèle fermé couvercle cloche inclus	<u>Dimensions des paniers:</u> 650 x 530 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut  <u>Hauteur d'empilage:</u> av. couv. cloche: 680 mm s. couv. cloche: 540 mm	1038 x 714 x 931 mm	72 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 186</b>	

## BLANCO INMOTION – Niveaux constants réfrigéré pour paniers





- En acier inoxydable
- Distributeurs de paniers, réfrigérés (réfrigération active par air pulsé), +2 °C à 15 °C
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée
- Protection contre les projections d'eau (IP X4)

Illustration	Modèle	Désignation	Dimensions des paniers/ capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>CE-UK 53/53</b>	<b>Distributeur de paniers</b>	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Capacité:</u> 5 paniers de 115 mm ou 8 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	1313 x 790 x 1065 mm	117 kg	0,4 kW 220–240 V 50Hz	<b>572 431</b>	

# BLANCO INMOTION – Niveaux constants pour paniers

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée






Illustration	Modèle	Désignation	Dimensions des paniers/ capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix en € HTVA
 CCE 53/53 (illustr. avec accessoire panier)	<b>CCE 53/53</b>	<b>Distributeur de paniers</b>  version ouverte	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	816 x 543 x 931 mm	33 kg	<b>572 187</b>	
 CCE 66/54	<b>CCE 66/54</b>	<b>Distributeur de paniers</b>  modèle ouvert	<u>Dimensions des paniers:</u> 650 x 530 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 10 paniers de 75 mm de haut  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	816 x 700 x 931 mm	37 kg	<b>572 188</b>	
sans illustration	<b>CEE 50/50</b>	<b>Distributeur de paniers</b>  ouvert d'un côté  pour l'introduction et l'empilage de paniers vides sur le fond du distributeur  Poignée du côté ouvert  Poignée du côté fermé	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm 9 paniers de 75 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 780 mm sans couvercle cloche: 640 mm	816 x 657 x 932 mm	50 kg	<b>573 083</b>  <b>573 084</b>	
 CE 53/53	<b>CE 53/53</b>	<b>Distributeur de paniers</b>  modèle fermé	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 10 paniers de 75 mm de haut  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	758 x 714 x 931 mm	43 kg	<b>572 189</b>	
 CE 66/54	<b>CE 66/54</b>	<b>Distributeur de paniers</b>  modèle fermé	<u>Dimensions des paniers:</u> 650 x 530 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	898 x 714 x 931 mm	48 kg	<b>572 190</b>	
 CEK 53/53	<b>CEK 53/53</b>	<b>Distributeur de paniers, avec fentes de refroidissement</b>  pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 10 paniers de 75 mm de haut  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	758 x 714 x 931 mm	42 kg	<b>572 191</b>	

SAG, SAW, STW,  
niveaux constants,  
convoyeurs

# BLANCO INMOTION – Niveaux constant plateaux

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée



Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix en € HTVA
CCE 54/38 (illustr. avec accessoire plateaux) 	<b>CCE 54/38</b>	<b>Distributeur de plateaux,</b> modèle ouvert	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	816 x 555 x 931 mm	31,5 kg	<b>572 183</b>	
sans illustration	<b>CCE-V 54/38</b>	<b>Distributeur de plateaux,</b> modèle ouvert, renforcé	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux à air chaud pour RECALDO AVENTO ou TT DS-ONE, au format Euronorm 530 x 370 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	917 x 511 x 912 mm	41 kg	<b>573 539</b>	
	<b>CCE-V 54/33</b>	<b>Distributeur de plateaux,</b> modèle ouvert, renforcé	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux à air chaud pour BLANCO UNITRAY, au format GN 530 x 325 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	917 x 511 x 912 mm	41 kg	<b>573 370</b>	
	<b>CCE-V 57/34</b>	<b>Distributeur de plateaux,</b> modèle ouvert, renforcé	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux à air chaud pour BLANCO UNITRAY, au format Extended 565 x 332,5 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	917 x 511 x 912 mm	41 kg	<b>573 371</b>	
CCE-A 	<b>CCE-A</b>	<b>Distributeur de plateaux,</b> modèle ouvert  avec guidages latéraux pour plateaux	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	906 x 514 x 931 mm	35 kg	<b>572 184</b>	
		sans guidages latéraux pour plateaux					<b>573 167</b>
CE 54/38 	<b>CE 54/38</b>	<b>Distributeur de plateaux,</b> modèle fermé	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux max. 530 x 370 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 540 mm	788 x 513 x 931 mm	48,5 kg	<b>572 469</b>	



Distributeur de plateaux spécial pour le défilage automatique dans le cas d'un lave-vaisselle partiellement ou entièrement automatique sur demande

# BLANCO INMOTION – Niveaux constant universels


- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)




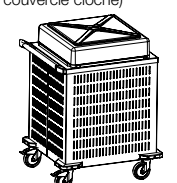
## Distributeurs universels, chauffés

Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)/ plate-forme L x l (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	UNI-H 59/29	<b>Distributeur universel,</b> chauffé (air pulsé) +30 °C à +110 °C, modèle fermé, y compris couvercle cloche et 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	898 x 514 x 931 mm 590 x 290 mm	68,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	572 195	
	UNI-H 58/58	<b>Distributeur universel,</b> chauffé (air pulsé) +30 °C à +110 °C, modèle fermé, y compris couvercle cloche et 8 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	958 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	91 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	572 196	

## Distributeurs universels, non chauffés

 <small>(illustr. av. access. assiettes)</small>	UNI 59/29	<b>Distributeur universel,</b> non chauffé, modèle fermé, y compris 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	788 x 514 x 931 mm 590 x 290 mm	48,5 kg		572 197	
	UNI 58/58	<b>Distributeur universel,</b> non chauffé, modèle fermé, y compris 8 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	66 kg		572 198	

## Distributeurs universels avec fentes de refroidissement

 <small>(illustr. av. access. assiettes)</small>	UNI-K 59/29	<b>Distributeur universel</b> avec fentes de refroidissement, pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides, y compris 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	788 x 514 x 931 mm 590 x 290 mm	48 kg		572 199	
 <small>(illustr. avec accessoire couvercle cloche)</small>	UNI-K 58/58	<b>Distributeur universel</b> avec fentes de refroidissement, pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides, y compris 8 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	65,5 kg		572 468	

# BLANCO INMOTION – Niveaux constants pour assiettes

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée
- Plage de température de +30 °C à +110 °C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



## Distributeurs d'assiettes, chauffés

Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>1 SHE 21-26</b>	<b>Distributeur d'assiettes, chauffés</b> statiquement couvercle cloche inclus	env. 60 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	653 x 513 x 931 mm	34,5 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 162</b>	
	<b>1 SHE 26-31</b>	<b>Distributeur d'assiettes, chauffé</b> statiquement couvercle cloche inclus	env. 60 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	653 x 513 x 931 mm	35 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 163</b>	
	<b>2 SHE 21-26</b>	<b>Distributeur d'assiettes, chauffé</b> statiquement couvercle cloche inclus	env. 120 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	898 x 513 x 931 mm	45 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 164</b>	
	<b>2 SHE 26-31</b>	<b>Distributeur d'assiettes, chauffé</b> statiquement couvercle cloche inclus	env. 120 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	1018 x 513 x 931 mm	49,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 165</b>	

## Distributeurs d'assiettes, chauffés (air pulsé)

	<b>2 SHV 21-26</b>	<b>Distributeur d'assiettes, chauffé (air pulsé),</b> couvercle cloche inclus	env. 120 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	958 x 513 x 931 mm	48 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 166</b>	
	<b>2 SHV 26-31</b>	<b>Distributeur d'assiettes, chauffé (air pulsé),</b> couvercle cloche inclus	env. 120 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	1018 x 513 x 931 mm	51 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 167</b>	
	<b>2 SHVS 26</b>	<b>Distributeur pour parties inférieures de maintien au chaud, chauffé (air pulsé),</b> puiss. de chauff. renforcée, couvercle inclus (acier inoxydable)	98 parties inférieures de maintien au chaud (référence 570 950) ø 26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle rabattable fixé: 664 mm	1144 x 548 x 1062 mm  Hauteur de travail: 970 mm	82 kg	3,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 908</b>	

# BLANCO INMOTION – Niveaux constants pour assiettes

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox avec protection contre les chocs intégrée



## Distributeurs d'assiettes, non chauffés

Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>2 SE 21-26</b>	<b>Distributeur d'assiettes, non chauffé</b>	env. 120 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	788 x 513 x 931 mm	26,5 kg		<b>572 173</b>	
	<b>2 SE 26-31</b>	<b>Distributeur d'assiettes, non chauffé</b>	env. 120 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	818 x 513 x 931 mm	28 kg		<b>572 174</b>	
sans illustration	<b>3 SE 18-21</b>	<b>Distributeur d'assiettes non chauffé</b>	env. 180 assiettes ø 18-21 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> sans couvercle cloche: 620 mm	948 x 513 x 931 mm	31 kg		<b>572 907</b>	

## Distributeurs d'assiettes avec fentes de refroidissement

 <small>(illustr. avec accessoire assiettes)</small>	<b>2 SEK 21-26</b>	<b>Distributeur d'assiettes avec fentes de refroidissement pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides</b>	env. 120 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	788 x 513 x 931 mm	26 kg		<b>572 175</b>	
	<b>2 SEK 26-31</b>	<b>Distributeur d'assiettes avec fentes de refroidissement pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides</b>	env. 120 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	869 x 513 x 931 mm	27 kg		<b>572 176</b>	

## BLANCO INMOTION – Niveaux constants à encastrés pour paniers

- En acier inoxydable



### Distributeurs d'assiettes pour encastrement, non chauffés

Illustration	Modèle	Désignation	Dimensions des paniers/ capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA	
	CEB 50/50	<b>Distributeur de paniers,</b> pour montage par le bas, non chauffé	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 10 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> av. couverc. cloche: 680 mm s. couverc. cloche: 540 mm	600 x 545 x min.765- max.865 mm (réglable en hauteur)	19 kg		590 025		
		modèle ouvert							
		Bride pour montage par le haut						590 103	

### Distributeurs de paniers à encastrer, chauffés

	CEBH 50/50	<b>Distributeur de paniers,</b> pour encastrement, chauffé (air pulsé)  +30 °C à +110 °C modèle fermé, couvercle cloche inclus	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 10 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> av. couverc. cloche: 680 mm s. couverc. cloche: 540 mm	700 x 691 x 785 mm	64,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	572 206	
--	------------	---	--	--------------------	---------	--------------------------------	---------	--

## BLANCO INMOTION – Distributeurs universels à encastrer

- En acier inoxydable







Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix en € HTVA
	UNI-B 59/29	<b>Distributeur universel</b> pour montage par le bas, non chauffé, y compris 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	613 x 375 x min. 765 - max. 865 mm (réglable en hauteur)	32 kg	572 470	
			Bride pour montage par le haut				
	UNI-B 58/58	<b>Distributeur universel</b> pour montage par le bas, non chauffé, y compris 8 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	587 x 663 x min. 765 - max. 865 mm (réglable en hauteur)	36 kg	572 471	
			Bride pour montage par le haut				

# BLANCO INMOTION – Distributeurs de plateaux à encastrer

• en acier inoxydable



Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ plate-forme L x l (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>CEB 47/36</b>	<b>Distributeur de plateaux</b>  Montage par le bas	env. 100 plateaux 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 - max. 865 mm (réglable en hauteur)	16,5 kg	<b>590 023</b>	
	<b>CEB 47/36</b>	<b>Distributeur de plateaux</b> (bride périphérique incluse)  Montage par le haut	env. 100 plateaux 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 - max. 865 mm (réglable en hauteur)	19 kg	<b>564 021</b>	
	<b>CEB 53/37</b>	<b>Distributeur de plateaux</b>  Montage par le bas	env. 100 plateaux 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 - max. 865 mm (réglable en hauteur)	17 kg	<b>590 024</b>	
	<b>CEB 53/37</b>	<b>Distributeur de plateaux</b> (bride périphérique incluse)  Montage par le haut	env. 100 plateaux 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 - max. 865 mm (réglable en hauteur)	19,5 kg	<b>564 022</b>	

SAG, SAW, STW,  
niveaux constants,  
convoyeurs

# BLANCO INMOTION – Niveaux constants à encastrés pour assiettes

• En acier inoxydable



## Distributeurs d'assiettes pour encastrément, non chauffés

Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	RE 18-21 ET 672	<b>Distributeur d'assiettes</b> , non chauffé,  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable	env. 55 assiettes ø 18-21 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 600 mm	305 x 305 x 680 mm  Dimensions de la découpe: 292 x 292 mm	4,5 kg		572 177	
	RE 18-21 ET 746	<b>Distributeur d'assiettes</b> , non chauffé,  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable	env. 60 assiettes ø 18-21 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 670 mm	305 x 305 x 754 mm  Dimensions de la découpe: 292 x 292 mm	4,5 kg		572 178	
	RE 21-26 ET 672	<b>Distributeur d'assiettes</b> , non chauffé,  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable	env. 55 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 600 mm sans couvercle cloche: 540 mm	355 x 355 x 680 mm  Dimensions de la découpe: 342 x 342 mm	5 kg		572 179	
	RE 21-26 ET 746	<b>Distributeur d'assiettes</b> , non chauffé,  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable	env. 60 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	355 x 355 x 754 mm  Dimensions de la découpe: 342 x 342 mm	5,5 kg		572 181	
	RE 26-31 ET 672	<b>Distributeur d'assiettes</b> , non chauffé,  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable	env. 55 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage :</u> avec couvercle cloche: 600 mm sans couvercle cloche: 540 mm	405 x 405 x 680 mm  Dimensions de la découpe: 392 x 392 mm	6 kg		572 180	
	RE 26-31 ET 746	<b>Distributeur d'assiettes</b> , non chauffé,  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable	env. 60 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	405 x 405 x 754 mm  Dimensions de la découpe: 392 x 392 mm	6 kg		572 182	

# BLANCO INMOTION – Niveaux constants à encastrés pour assiettes

- En acier inoxydable
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)







## Distributeurs d'assiettes pour encastrément, chauffés

Illustration	Modèle	Désignation	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>RHE 21-26 ET 668</b>	<b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement +30 °C à +85°C  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable,  couvercle cloche inclus	env. 55 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 535 mm sans couvercle cloche: 480 mm	355 x 355 x 676 mm  Dimensions de la découpe: 345 x 345 mm	13,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 170</b>	
	<b>RHE 21-26 ET 802</b>	<b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement +30 °C à +85°C  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable,  couvercle cloche inclus	env. 70 assiettes ø 21-26 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	355 x 355 x 810 mm  Dimensions de la découpe: 345 x 345 mm	14,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 169</b>	
	<b>RHE 26-31 ET 668</b>	<b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement +30 °C à +85°C  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable,  couvercle cloche inclus	env. 55 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 535 mm sans couvercle cloche: 480 mm	405 x 405 x 676 mm  Dimensions de la découpe: 395 x 395 mm	15,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 172</b>	
	<b>RHE 26-31 ET 802</b>	<b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement +30 °C à +85°C  pour vaisselle ronde, diamètre de tube réglable,  couvercle cloche inclus	env. 70 assiettes ø 26-31 cm  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	405 x 405 x 810 mm  Dimensions de la découpe: 395 x 395 mm	17,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 171</b>	

# Accessoires pour niveaux constants BLANCO INMOTION



## Accessoires

Illustration	Désignation	Pour modèle	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Dispositif de blocage de couvercle</b>	tous les distributeurs d'assiettes		
sans illustration	<b>Capacité décor</b> acier inoxydable doublé en rouge, bleu, vert ou jaune	pour tous les distributeurs roulants (sauf distributeurs avec fentes de refroidissement et tous les CCE)		
sans illustration	<b>Capacité décor</b> décor sur toute la surface (Resopal)	pour tous les distributeurs roulants (sauf distributeurs avec fentes de refroidissement et tous les CCE)		
sans illustration	<b>Barres de guidage</b> en matière plastique (1 pce)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B	 <b>146 523</b>	
sans illustration	<b>Protection périphérique contre les chocs</b>	CE-UK		
sans illustration	<b>Tiroir de nettoyage</b>	2 SHE 21-26, 2 SHE 26-31		

## Paniers



Illustration	Désignation	Pour modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Panier en fil d'acier</b> revêtu de matière plastique, ouverture de maille: 35 x 25 mm Fil de maille: ø 2,5 mm Fil de cadre: ø 6 mm Teinte: gris	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	500 x 500 x 75 mm	<b>144 801</b>	
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 802</b>	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 032</b>	
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 033</b>	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 284</b>	
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 285</b>	
	<b>Panier en inox 18/10 (AISI 304)</b> brillant électrolytique, largeur de maille: 35 x 25 mm Fil de maille: ø 2,5 mm Fil de cadre: ø 6 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	500 x 500 x 75 mm	<b>144 803</b>	
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 804</b>	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 030</b>	
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 031</b>	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 286</b>	
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 287</b>	

## Couvercles

Illustration	Désignation	Pour modèle	Diamètre / Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Couvercle cloche de tube</b> rond, transparent, en matière plastique	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	ø 360 mm Hauteur : 125 mm	<b>146 581</b>	
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	ø 410 mm Hauteur : 125 mm	<b>146 582</b>	
	<b>Couvercle cloche de tube</b> anguleux, transparent, en matière plastique	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	640 x 340 x 125 mm	<b>146 904</b>	
		CHV 66/54, CE 66/54	697 x 577 x 163 mm	<b>296 815</b>	
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/28, CE 58/58, UNI-B 58/58	617 x 617 x 175 mm	<b>296 814</b>	
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	557 x 557 x 163 mm	<b>296 813</b>	

# Accessoires pour niveaux constants BLANCO INMOTION

## Rangement pour couverts

Illustration	Désignation	Pour modèle	Dimensions L x l x H (mm)	 Prix en € HTVA
	<b>Rangement pour couverts</b> sans distributeur de serviettes	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 280 x 210 mm	
		CE 54/38	710 x 280 x 323 mm	
	<b>Rangement pour couverts</b> avec distributeur de serviettes	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 280 x 335 mm	
		CE 54/38	710 x 343 x 368 mm	

## Roues pour distributeurs roulants

Illustration	Modèle	Désignation	Pour modèle	 Supplément de prix en € HTVA
sans illustration	<b>Roues antistatiques</b>	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, inoxydables suiv. DIN 18867-8, en matière plastique, <b>ø 125 mm</b>	CE-UK 53/53	
sans illustration	<b>Roues en acier inoxydable</b>	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les distributeurs roulants	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 125 mm</b>	CE-UK 53/53	
		4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 160 mm</b>	CE-UK 53/53	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b>	CE-UK 53/53	
sans illustration	<b>Roues en acier galvanisé</b>	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les distributeurs roulants sauf CE-UK 53/53	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 125 mm</b>	CE-UK 53/53	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b>	CE-UK 53/53	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 200 mm</b>	CE-UK 53/53	

# BLANCO INMOTION – Convoyeur à bandes et à cordes

- Matériau inox 18/10
- Interrupteur marche/arrêt, Capteur de fin de course à la fin de la bande, bouton-poussoir d'arrêt d'urgence au début de la bande et à la fin de la bande
- Interrupteur principal sur l'armoire électrique
- Vitesse réglable de 2,5–12 m/min
- Racler d'impuretés avec récipient de collecte vidable (uniquement GSPV)
- Moteur à tambour sans entretien



## Convoyeur à cordes RSPV

Illustration	Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Convoyeur à cordes, fixe,</b>  en une pièce jusqu'à max. 3500 mm, sur demande jusqu'à 6000 mm	<b>RSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>sur demande</b>	
		<b>RSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 9,5*</b>	9500 x 500 x 900 mm		
	autres longueurs sur demande				

CE

## Convoyeur à bande GSPV

Illustration	Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Convoyeur à bande, fixe,</b>  en une pièce jusqu'à max. 3500 mm, sur demande jusqu'à 6000 mm	<b>GSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>sur demande</b>	
		<b>GSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 9,5</b>	9500 x 500 x 900 mm		
<b>GSPV 10,0</b>	10000 x 500 x 900 mm				
	autres longueurs sur demande				


CE

## BLANCO INMOTION – Convoyeur réfrigéré

- Plage de température de +7 °C à +15 °C
- Raccordement à une réfrigération centrale existante, également glace liquide, ou en option avec réfrigération intégrée (longueurs de bande jusqu'à 5 m)



### Bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé RSPV-UK


Illustration	Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	Bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé, fixe	RSPV-UK 3,0	3000 x 630 x 900 mm	400 V 3N PE	572 432	
		RSPV-UK 4,0	4000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 5,0	5000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 6,0	6000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 7,0	7000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 8,0	8000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 9,0	9000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 10	10000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 11	11000 x 630 x 900 mm			
		RSPV-UK 12	12000 x 630 x 900 mm			

### Accessoires/options pour RSPV-UK

Illustration	Désignation	
sans illustration	Réfrigération interne	
sans illustration	Enregistreur de données	
sans illustration	Adaptateur pour fiche	

# Accessoires pour convoyeurs à bandes et à cordes BLANCO INMOTION

## Accessoires/options pour RSPV, RSPV-UK et GSPV

Désignation	Version	 Supplément de prix en € HTVA
<b>Convoyeur roulant</b> Pas possible pour RSPV-UK	4 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, <b>ø 125 mm</b> , jusqu'à longueur de bande 3500 mm	
	6 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, <b>ø 125 mm</b> , longueur de bande de 3600 à max. 6000 mm	
	4 roues pivotantes avec frein, acier inoxydable, <b>ø 125 mm</b>	
	6 roues pivotantes avec frein, acier inoxydable, <b>ø 125 mm</b>	
	4 roues pivotantes avec frein, matière plastique (inoxydables suiv. DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b>	
	6 roues pivotantes avec frein, matière plastique (inoxydables suiv. DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b>	
<b>Prise de courant de sécurité 230 V</b>	simple, avec support (console), max. 16 pièces	par pièce
	par paire, opposées, avec support (console), max. 8 paires	par paire
<b>Prise de courant CEE 230 V</b>	simple, avec support (console), max. 16 pièces	par pièce
	par paire, opposées, avec support (console), max. 8 paires	par paire
<b>Prise de courant CEE 400 V</b>	simple, avec support (console), max. 5 pièces	par pièce
	par paire, opposées, avec support (console), max. 2 paires	par paire
<b>Canal à câbles</b>	Canal à câbles, des deux côtés, matière plastique	par m linéaire
<b>Disjoncteur différentiel</b>	Disjoncteur différentiel (pour max 8 prises de courant)	
<b>Bouton-poussoir marche/arrêt</b>	1 bouton-poussoir marche/arrêt supplémentaire (au début de la bande)	
	2 boutons-poussoirs marche/arrêt supplémentaires	
	3 boutons-poussoirs marche/arrêt supplémentaires	
	4 boutons-poussoirs marche/arrêt supplémentaires	
<b>Bouton-poussoir d'arrêt d'urgence</b>	1 bouton-poussoir d'arrêt d'urgence supplémentaire	
	2 boutons-poussoirs d'arrêt d'urgence supplémentaires	
	3 boutons-poussoirs d'arrêt d'urgence supplémentaires	
	4 boutons-poussoirs d'arrêt d'urgence supplémentaires	
<b>Interrupteur au pied</b>	Interrupteur au pied avec transformateur d'isolement (à la fin de la bande / armoire électrique)	
<b>Profil de protection contre les chocs</b>	Profil de protection contre les chocs des deux côtés	par m linéaire
<b>Tiroir coulissant pour cartes de données de patient</b>	Tiroir coulissant pour cartes de données de patient (uniquement possible au début de la bande)	
<b>Table pivotante pour cartes de données de patient</b>	Table pivotante pour cartes de données de patient, dimensions 350 x 325 mm, montée à droite* ou à gauche* au début de la bande ou à la fin de la bande * (vu dans le sens d'avancement de la bande sur la vue en élévation)	par pièce
<b>Table rabattable</b>	Table rabattable, dimensions 600 x 400 mm, montée à droite* ou à gauche* au début de la bande ou à la fin de la bande * (vu dans le sens d'avancement de la bande sur la vue en élévation)	

# BLANCO INMOTION – Convoyeur à bandes

Veuillez tenir compte:

En cas de dépassement des longueurs totales et courbes mentionnées dans la suite, des **entraînements supplémentaires** sont à prévoir:

- bande rectiligne jusqu'à max. 9000 mm de longueur de bande,
- avec 1 courbe à 90° jusqu'à max. 7000 mm de longueur de bande,
- avec 2 courbes à 90° jusqu'à max. 5000 mm de longueur de bande,

## Convoyeur à cordes pour retour de vaisselle

Illustration	Modèle	Désignation	Unité de prix	Prix en € HTVA
	<b>Base</b>	Cuve RF-W, auge RF-M et table lisse RF-T	Prix de base	
	<b>RF-W</b>	Tronçon de chargement en forme d'auge en inox avec guidages latéraux pour plateaux, bac de collecte et bonde à bouchon 2"	Prix de base Surprix par m linéaire	
	<b>RF-M</b>	Tronçon de chargement en forme d'auge en inox avec guidages latéraux pour plateaux sans bac de collecte	Prix de base Surprix par m linéaire	
	<b>RF-T</b>	Bande pour convoyeur à cordes de prolongement, en inox avec table lisse, sans guidages latéraux	Surprix par m linéaire	
	<b>RF-K 45°</b>	<b>Courbe à 45°</b> , table lisse avec guidage latéral pour plateaux, corps en inox	Pièce	
	<b>RF-K 90°</b>	<b>Courbe à 90°</b> , table lisse avec guidage latéral pour plateaux, corps en inox	Pièce	
	<b>RF-K 180°</b>	<b>Courbe à 180°</b> , table lisse avec guidage latéral pour plateaux, corps en inox	Pièce	

## Accessoires/options pour convoyeur à cordes pour retour de vaisselle

Désignation	Version	Supplément de prix en € HTVA
		 *plus frais de montage en régie
Entraînement supplémentaire		
Cellule photoélectrique fin de course sans limitation de hauteur		
Latte de guidage pour plateaux, des deux côtés		par m linéaire
Empileur avec cellule photoélectrique		
Circuit d'accumulation (cell. photoél.), entraînem. incl.		
Transducteur de signal acoustique		
Transducteur de signal optique		
Tunnel d'insonorisation, amovible		par m linéaire
Consoles pour fixation murale		
Structure d'accrochage	pour revêtement fourni par le client	par m linéaire
Habillage frontal du tronçon de chargement en segments, longueur max. 1300 mm	Inox 18/10, poli verticalement, grain 180	par m linéaire
	Resopal	par m linéaire
	Inox 18/10, revêtu à la poudre	par m linéaire
	Placage bois	par m linéaire
Plinthe en inox 18/10, hauteur 150 mm	pour habillage frontal	par m linéaire
Canal à câbles	des deux côtés, matière plastique	par m linéaire

