

## RECALDO FAMOSO. Multifunktionswagen für die Heißluft-Regeneration.

# blancoinmotion



**RECALDO FAMOSO bietet alle Möglichkeiten:** Transport, Kühlung, Zwischenlagerung, Gebinde-Regeneration mit Heißluft, Suppen-Regeneration durch Kontaktwärme und Speisenausgabe im Schöpfsystem.

### **Die Kombination: Heißluft-Regeneration und Kontaktwärme für Suppen.**

RECALDO FAMOSO ist ein innovativer **Multifunktionswagen mit Heißluft-Regeneration**. Er bietet vielseitige Möglichkeiten: Transport, Kühlung, Zwischenlagerung, Gebinde-Regeneration, Speisenausgabe im Schöpfsystem.

Jetzt werden auch Suppen und Soßen glücklich, denn mit RECALDO FAMOSO lassen sich auch **flüssige Speisen regenerieren** (Kontaktwärme). Die Regenerier-Kombi im Multifunktionswagen ist somit einzigartig.

### **Aus dem Vollen schöpfen.**

Die Zeiten, in denen satt werden genügte, sind seit langem vorbei. Heute will man spontan entscheiden und selbst auswählen, was auf den Teller kommt.

Der Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO kommt diesem Wunsch entgegen. Ob Fisch oder Fleisch, Pudding oder Palatschinken, Suppen oder Soßen – er bietet vielseitige Varianten der Regeneration mit Heißluft und Kontaktwärme sowie eine komfortable Speisenausgabevorrichtung.

## RECALDO FAMOSO: Hat alles, kann alles.

RECALDO FAMOSO ist eine fahrbare Regenerierstation mit **Heißfach** (Heißluft), **Kaltfach** (aktive Umluftkühlung) oder **Duofach** (wahlweise Heißluft oder aktive Umluftkühlung) und **integrierter Suppenregeneriereinheit** (Kontaktwärme).

So können zum Beispiel 40 Portionen Suppe in einem Gebinde ohne Umsetzen regeneriert werden; auch Soßen kommen in den Genuss, so fein und schmackhaft zu bleiben, wie sie der Koch zubereitet hat.

Die **elektronische Steuerung** erlaubt ein exaktes Ansteuern der einzelnen Komponenten in den Schrankfächern; **getrennt schaltbare Warmhaltezonen** und das reichhaltige Zubehör setzen den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten des RECALDO FAMOSO keine Grenzen.

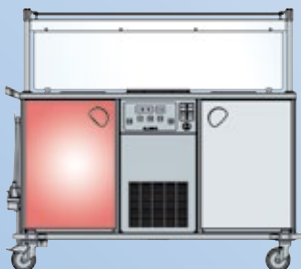
### Das volle Programm von heiß bis kalt:

- Warmhalten von Frischkost (Cook & Serve)
- Aktive Nacherwärmung der Warmspeisen
- Gekühlte Zwischenlagerung
- Regeneration von Kühlkost (Cook & Chill)
- Integrierte Regeneration von flüssigen Speisen
- Aktive Kühlung der Kaltspeisen
- Beheizte Ausgabeflächen
- Beleuchtetes Wärmebord

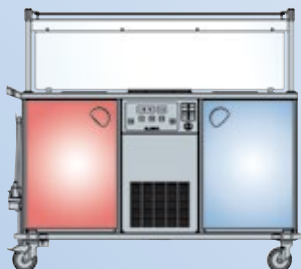
## Die Unterbau- und Abdeckungsvarianten sind untereinander frei kombinierbar:

### Einige Kombinationsmöglichkeiten für den Unterbau

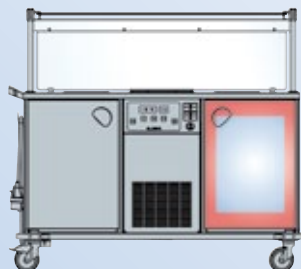
(Alle Modelle serienmäßig mit kundenseitigem Klappbord aus CNS)



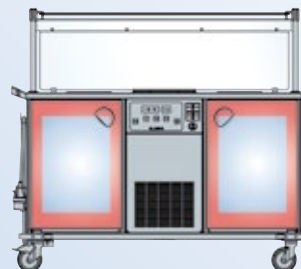
- Grundmodell:** Unterbau mit
- 1 beheizbaren Schrankfach und
  - 1 neutralen Schrankfach



- Unterbau mit
- 1 beheizbaren Schrankfach und
  - 1 umluftgekühlten Schrankfach



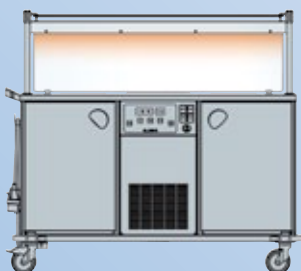
- Unterbau mit
- 1 neutralen Schrankfach und
  - 1 Duofach (beheizbar/umluftgekühlt)



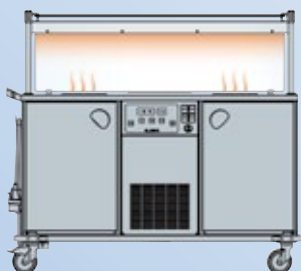
- Unterbau mit
- 2 Duofächern (beheizbar/umluftgekühlt)

### Modellvarianten bei der Abdeckung

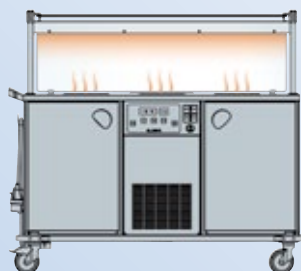
(Alle Modelle serienmäßig mit Hustenschutz sowie integriertem Wärme- und Beleuchtungsbord)



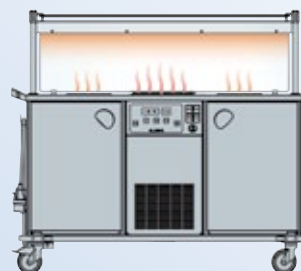
- Grundmodell:** Abdeckung
- glatt, unbeheizt



- Abdeckung mit
- 2 beheizbaren Warmhalteflächen



- Abdeckung mit
- 3 beheizbaren Warmhalteflächen



- Abdeckung mit
- 2 beheizbaren Warmhalteflächen
  - und Suppen-Regeneration

# Die fahrbare Regenerierstation von BLANCO INMOTION.

## Ein Grundmodell, viele Variationen.

Mit RECALDO FAMOSO sind Sie immer passend ausgestattet: Die Schrankfächer im Unterbau können in verschiedenen Kombinationen aktiv umluftgekühlt, neutral, umluftbeheizt oder mit Duofach gewählt werden.

Bei allen Modellen sorgt ein Klappbord an der Kundenseite dafür, dass man Teller und Tablett komfortabel abstellen kann. Alle Modelle sind mit einem Hustenschutz mit integriertem Wärme- und Beleuchtungsbord ausgestattet.

## Sie haben die Wahl.

Die verschiedenen Unterbau- und Abdeckungsvarianten sind frei kombinierbar – stellen Sie sich einfach Ihren perfekten RECALDO FAMOSO zusammen.

## Der RECALDO FAMOSO bei BLANCO INMOTION. Systemlösungen, die mehr bewegen.

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



	RECALDO FAMOSO
	Fahrbare Regenerierstation mit Variationsmöglichkeiten: Heißfach, Kaltfach (aktive Umluftkühlung), Duofach, beheizbare Ausgabeflächen und integrierter Suppenregeneriereinheit. Zum Lagern, Transportieren, Warmhalten und Ausgeben von Frischkost oder zum Kühlhalten und Regenerieren kaltportionierter Speisen im Gebinde.
<b>Ausführung Grundmodell</b>	Abdeckung glatt, ohne beheizbare Warmhalteflächen; Unterbau mit 1 neutralen und 1 beheizbaren Schrankfach; Klappbord kundenseitig; Hustenschutz ohne Durchreiche mit integriertem Wärme- und Beleuchtungsbord; Rollen stahlverzinkt, ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller
<b>Maße (L x B x H)</b>	1500 x 700 x 1320 mm (Höhe bis Hustenschutz) Arbeitshöhe: 900 mm
<b>Kapazität</b>	Max. 8 x GN 1/1-55 je Schrankfach
<b>Gewicht (kg)</b>	ca. 175 kg
<b>Elekt. Anschluss*</b>	400 V / 16 A / von 1,1 kW bis max. 10,8 kW (abhängig von jeweiliger Ausführung)
<b>Temperaturbereich Kühlung und Heißluft</b>	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +2 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationsfach (Umluftheizung): gradgenau regelbar von +30 °C bis +140 °C
<b>Kältemittel</b>	R 134a
<b>Besonderheiten</b>	Regeneration von Speisen im Heißluftfach <b>und</b> von flüssigen Speisen in der „Suppenregeneriereinheit“ und Kühlung von Kaltspeisen in <b>einer</b> fahrbaren Einheit Mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord Alle Funktionen (Kühlung, Heißluft, Wärmebord, beheizbare Ausgabeflächen, Suppenregenerierung) können separat angesteuert werden Modulares Konstruktionsprinzip
<b>Modellvarianten Unterbau</b>	Neutrale, beheizbare, umluftgekühlte und Duo-Schrankfächer sind beliebig miteinander kombinierbar
<b>Modellvarianten Abdeckung</b>	Abdeckung mit 2 beheizbaren Warmhalteflächen Abdeckung mit 3 beheizbaren Warmhalteflächen Abdeckung mit 2 beheizbaren Warmhalteflächen und Suppen-Regeneration (Kontaktwärme), Kapazität 1x GN-Behälter 1/2-195 zum Regenerieren von flüssigen Speisen (ca. 40 Portionen)
<b>Schutzart</b>	IP X4
<b>Material</b>	CNS 18/10, Kunststoff

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

# zubehör

Zubehör / Option
Umlaufender Stoßschutz
Klappbord stirnseitig, rechts, CNS glatt
Klappbord stirnseitig, rechts, CNS Rundrohr
Hustenschutz mit Durchreiche, Durchreichhöhe 275 mm
2er GN-Deckelablage, rechts (nicht in Verbindung mit Klappbord stirnseitig, rechts)
Klappbord kundenseitig, CNS Rundrohr
Stahlverzinkte Rollen mit Elastikbereifung, 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, 160 mm
Edelstahlrollen, 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, 160 mm
Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, 160 mm
Stahlverzinkte Rollen, 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, 200 mm
Stahlverzinkte Rollen mit Elastikbereifung, 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, 200 mm
Edelstahlrollen, 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, 200 mm
Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, 2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, 200 mm
Eutektische Platte aus Kunststoff, GN 1/1 (-3 °C), Art.-Nr. 568 136
Eutektische Platte aus Kunststoff, GN 1/1 (-12 °C), Art.-Nr. 573 332



# qualität

## **Systemlösungen von BLANCO für die Gemeinschaftspflegung.**

Am Anfang stehen Ihre Wünsche. Diese angemessen umzusetzen, ist für uns Herausforderung und Anspruch zugleich.

Mit einem umfangreichen, aufeinander abgestimmtem Produktprogramm und unserem langjährigem Know-how finden wir für Sie die passende Lösung.

Produkte von BLANCO sind bekannt für Ihre gute Qualität – vom Material bis zur Verarbeitung. Mit ergonomischem Design und durchdachten Funktionen machen sie den Arbeitsalltag in der Gemeinschaftspflegung einfach leichter.

Von der Beratung bis zum Service bietet Ihnen BLANCO zuverlässige Professionalität, der Sie vertrauen können.

# blancoinmotion

## BLANCO INMOTION – das System ist der Star.

Wer in der Gemeinschaftsverpflegung mehr bewegen will, muss über den Tellerrand hinaus schauen. Produkte sind keine Einzelkämpfer, sie sind Teil eines Systems, in dem Mensch und Technik harmonieren und auch in Stoßzeiten perfekt zusammen spielen.

Das **Speisenverteilsystem BLANCO INMOTION** bietet über 100 hochwertige Modelle, die Hand in Hand arbeiten und Ihnen helfen, dass von der Portionierung in der Küche bis zur Speisenausgabe alles reibungslos läuft: **Anrichten, Portionieren, Verteilen, Aufbewahren, Transportieren, Kühlen, Regenerieren, Warmhalten, Ausgeben, Abräumen** – an alles ist gedacht.

Ob **Frischkost** (Cook & Serve), **Kühlkost** (Cook & Chill), **Tablettsystem** oder **Schöpfsystem** – BLANCO INMOTION bietet für jeden Einsatzbereich die ideale Lösung.

**BLANCO INMOTION** ist das perfekte System für die professionelle Speisenverteilung, von der **Beratung** und den **Produkten** bis hin zur **Optimierung** der Arbeitsabläufe in der Küche.

Die **hohe Verarbeitungsqualität**, das **ergonomische Design** und die **zuverlässige Technik** der Produkte erleichtern den Arbeitsalltag und sorgen für **Investitionssicherheit**:

- Bühnenspender
- Korbspender
- Tablettspender
- Universalspender
- Tellerspender
- Einbauspender
- Tablett-Transportwagen
- Speisenverteilländer
- Regeneration mit Induktionstechnik
- Regeneration mit Heißluft
- aktiv gekühlte Speisenverteilländer
- Geschirr-Rückgabebänder
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Bankettwagen

**BLANCO INMOTION.**  
Systemlösungen, die mehr bewegen.



## 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](http://www.blanco.de)  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

# BLANCO