



## Équipement de distribution de repas, induction ou air pulsé, pour liaisons chaude et froide

### Modèles induction

RECALDO PORTO 16/20 . . . . .	238
RECALDO PORTO 24/30 . . . . .	239
RECALDO PORTO UK. . . . .	240
RECALDO CLASSICO . . . . .	241
Porcelaine système . . . . .	242
Accessoires pour induction . . . . .	243

### Modèles air pulsé

BLANCO DS-ONE . . . . .	244
RECALDO AVENTO pour plateaux. . . . .	246
Accessoires pour RECALDO AVENTO . . . . .	249
BLANCO UNITRAY . . . . .	250
Accessoires pour BLANCO UNITRAY . . . . .	252
RECALDO FAMOSO. . . . .	254
Accessoires pour RECALDO FAMOSO . . . . .	255

## Parfait pour le maintien ou la remise en température: La technique à induction de BLANCO

Vous trouverez le programme complet pour la régénération des repas avec induction chez BLANCO INMOTION – des bornes techniques et des chariots à induction mobiles aux systèmes de plateaux et porcelaines appropriés. BLANCO vous propose des solutions bien au point avec une technique conviviale, qui vous permet des résultats optimaux pour la qualité des repas.



### Entrée libre

Le chariot pour plateaux avec les repas préportionnés est introduit portes ouvertes dans la borne technique. Les surfaces d'induction se glissent automatiquement en dessous des plateaux.



### Etanchéité périphérique

Le joint d'étanchéité périphérique de la borne technique empêche les influences thermiques de l'extérieur pendant la phase de réfrigération ou de régénération.



### RECALDO PORTO

Borne technique mobile pour l'induction au lieu de la distribution des repas.



### RECALDO PORTO UK

Borne technique stationnaire réfrigérée par air pulsé au lieu de la distribution des repas.



### RECALDO CLASSICO

Chariot à induction mobile avec réfrigération à air pulsé intégrée pour les déplacements courts.

### Bien réfrigéré

La forme spéciale des compartiments à plateaux à l'intérieur de l'appareil RECALDO CLASSICO permet une réfrigération homogène par air pulsé pendant le transport et l'entreposage des repas – du premier au dernier plateau.



### Programmé pour la fraîcheur

La commande pour le chariot à induction et les bornes techniques est d'utilisation simple. Elle permet de régénérer ou réchauffer les repas particulièrement en douceur dans le respect des prescriptions d'hygiène légales.

## Période de pointe pour la logistique de restauration tendue: La technique à air pulsé de BLANCO INMOTION.

Préportionnés sur plateaux ou système à cuves, liaison chaude ou liaison froide, garnissage direct ou indirect – la technique à air chaud de BLANCO offre la solution appropriée pour chaque utilisation. La combinaison de l'air chaud actif et de la réfrigération active à air pulsé veille à ce que les repas chauds soient bien chauds et les plats froids restent bien frais.

### Borne technique à air chaud BLANCO DS-ONE (pour plateaux au format Euronorm ou Gastronorm)

Equipe rodée pour la logistique de restauration: La borne technique à air chaud élancée DS-ONE et le chariot de transport de plateaux robuste mais maniable TT DS-ONE





### BLANCO UNITRAY

(pour plateaux au format Gastronorm ou au format spécial 565 x 332,5 mm)

La paroi de séparation thermique sépare le compartiment chauffé et le compartiment réfrigéré. Le chariot de transport UNISERV, la claie et le châssis de transfert maniable assurent une mobilité optimale.



### RECALDO FAMOSO

(pour une liaison chaude parfaite et distribution avec le système à cuves)

Le chariot universel: Chariot multifonction pour la distribution flexible des repas. Avec air chaud et réfrigération active à air pulsé dans les compartiments d'armoire ainsi qu'une unité à chaleur de contact dans le recouvrement, p. ex. pour les soupes.

### RECALDO AVENTO

(pour plateaux au format Euronorm)

Le chariot de transfert optionnel ainsi que la claie avec châssis de transfert vous offrent toutes les possibilités pour une logistique de transport bien rodée.



## Une technique unique: Le système BLANCO Ice. Une maîtrise optimale de la liaison froide.

Le système BLANCO Ice permet l'utilisation de glace liquide respectueuse de l'environnement pour tous les processus de réfrigération de la liaison froide.

### **Contribue à économiser de l'énergie et de l'argent.**

Avec les systèmes de réfrigération conventionnels, l'énergie est consommée de jour pendant la production lorsque l'électricité est chère. Avec la technologie de la glace liquide, vous pouvez produire la glace avec décalage dans le temps par rapport à la consommation. Vous profitez ainsi des périodes économiques à bas tarif.

En outre, la glace liquide peut être produite de nuit lorsque la température ambiante est moins élevée. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 30 % de l'énergie nécessaire à cet effet.

Les installations existantes ou planifiées de glace liquide peuvent être utilisées pour créer une chaîne de froid complète sans faille. La glace liquide comme agent caloporteur central permet d'économiser des investissements dans une technique de réfrigération supplémentaire.

### **Respectueux de l'environnement et sûr.**

Le circuit de glace liquide est fermé. Il ne se forme pas de déchets ni substances polluantes l'environnement.

La charge de CO2 est par exemple env. 13 fois plus faible pour la réfrigération de chariots de transport de plateaux du système BLANCO Ice que pour la réfrigération avec zéolithe et env. 25 fois plus faible que pour la réfrigération au CO2 (glace carbonique). La réfrigération à la glace liquide assure une température de réfrigération constante durable qui est de manière fiable conforme aux exigences HACCP. Elle ménage particulièrement les repas, ceux-ci étant protégés du gel et du dessèchement.

### **Permet une réfrigération mobile indépendante de l'électricité.**

Avec leurs réservoirs intégrés de glace liquide, les chariots de transport de plateaux du système BLANCO Ice maintiennent les repas au frais pendant jusqu'à 16 heures. Les chariots n'ont besoin d'aucun apport d'énergie externe à cet effet, pas d'électricité et pas de câble – pour une flexibilité maximale lors du transport et de la distribution.

### **Un climat ambiant agréable pour une meilleure ambiance de travail.**

Pour le portionnement avec le système BLANCO Ice, aucun local de portionnement réfrigéré n'est nécessaire, le portionnement peut se faire à température ambiante normale – pour un travail plus agréable et la satisfaction du personnel.

### **La réfrigération avec la glace liquide et le système BLANCO Ice sont fortement économiques, énergétiquement efficaces et respectueux de l'environnement.**

Nous sommes volontiers à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

## BLANCO INMOTION: Une gamme ergonomique et complète.

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 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

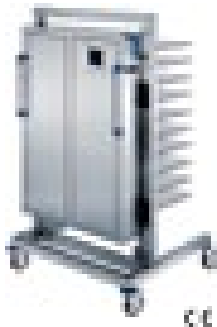


## Induction – RECALDO PORTO 16/20

- Puissance de raccordement totale: 3,4 kW, raccordement électrique: 230V / 50 Hz / avec contact de terre latéral
- Espacement des plateaux (dimensions intérieures): 107 mm ou 97 mm, insertion longitudinale
- Emplacements de chauffage: 2 composants de chauffage
- Commande avec interface de données
- Protection contre les chocs par butée murale
- Modèle des roues: ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, bandages en caoutchouc plein
- Réglage en hauteur manuel



### RECALDO PORTO 16/20 – Borne technique

Illustration	Modèle	Capacité	Espacement correspondant des glissières pour TTW	Dimensions L x l x H (mm)	Prix en € HTVA
	<b>RECALDO PORTO 16</b>	2 x 8 plateaux Euronorm	115 mm	1170 x 830 x 1320 mm	
			105 mm	1170 x 800 x 1240 mm	
	<b>RECALDO PORTO 20</b>	2 x 10 plateaux Euronorm	115 mm	1170 x 830 x 1550 mm	
			105 mm	1170 x 830 x 1450 mm	

### Options pour RECALDO PORTO 16/20

Illustration	Désignation	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Raccordement électrique: 400V CEE ou 400V CH</b>	
sans illustration	<b>Emplacements de chauffage: 3 composants de chauffage</b>	
sans illustration	<b>Commande avec protocole de données suivant HACCP</b>	
sans illustration	<b>Réglage en hauteur électrique</b>	
sans illustration	<b>Appareil autonome</b>	


Chariot de transport de plateaux à simple paroi, à double paroi et convenant pour installation de lavage !  
Dimensions: correspond à un chariot TTW avec diamètre des roues 160 mm.

## Induction – RECALDO PORTO 24/30

- Puissance de raccordement totale: 5,1 kW, raccordement électrique: 400V CEE
- Espacement des plateaux (dimensions intérieures): 107 mm ou 97 mm, insertion longitudinale
- Emplacements de chauffage: 2 composants de chauffage
- Commande avec interface de données
- Protection contre les chocs par butée murale
- Modèle des roues: ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, bandages en caoutchouc plein
- Réglage en hauteur manuel



### RECALDO PORTO 24/30 – Borne technique

Illustration	Modèle	Capacité	Espacement correspondant des glissières pour TTW	Dimensions L x l x H (mm)	Prix en € HTVA
	RECALDO PORTO 24	2 x 12 plateaux Euronorm	105 mm	1170 x 800 x 1660 mm	
		3 x 8 plateaux Euronorm	115 mm	1540 x 860 x 1320 mm	
			105 mm	1540 x 800 x 1240 mm	
	RECALDO PORTO 30	3 x 10 plateaux Euronorm	115 mm	1540 x 860 x 1550 mm	
			105 mm	1500 x 800 x 1450 mm	

### Options pour RECALDO PORTO 24/30

Illustration	Désignation	Prix en € HTVA
sans illustration	Raccordement électrique: 400V CH	
sans illustration	Emplacements de chauffage: 3 composants de chauffage	
sans illustration	Commande avec protocole de données suivant HACCP	
sans illustration	Divers modèles de roues	
sans illustration	Réglage en hauteur électrique	
sans illustration	Appareil autonome	

Chariot de transport de plateaux à simple paroi, à double paroi et convenant pour installation de lavage !  
Dimensions: correspond à un chariot TTW avec diamètre des roues 160 mm.

## Induction – RECALDO PORTO UK

- Raccordement électrique: 400 V / 3 ~ / N / PE
- Température: réglable en continu de +4 °C à +15 °C (température ambiante +32 °C)
- Espacement des plateaux (dimensions intérieures): 97 mm ou 108 mm
- Modèle de plateaux: plateau Euronorm, insertion longitudinale
- Emplacements de chauffage: 2 composants de chauffage
- Commande avec interface de données
- Réglage en hauteur électrique



### RECALDO PORTO UK – Borne technique avec réfrigération par air pulsé

Illustration	Modèle	Capacité	Espacement correspondant des glissières pour TTW	Dimensions L x l x H (mm)	Prix en € HTVA
	<b>RECALDO PORTO UK 16</b>	2 x 8 plateaux Euronorm	115 mm	1150 x 930 x 1690 mm	
			105 mm	1150 x 930 x 1610 mm	
	<b>RECALDO PORTO UK 20</b>	2 x 10 plateaux Euronorm	115 mm	1150 x 930 x 1920 mm	
			105 mm	1150 x 930 x 1820 mm	
	<b>RECALDO PORTO UK 24</b>	2 x 12 plateaux Euronorm	105 mm	1150 x 930 x 2030 mm	
			115 mm	1580 x 930 x 1690 mm	
		3 x 8 plateaux Euronorm	105 mm	1580 x 930 x 1610 mm	
			115 mm	1580 x 930 x 1920 mm	
	<b>RECALDO PORTO UK 30</b>	3 x 10 plateaux Euronorm	115 mm	1580 x 930 x 1920 mm	
			105 mm	1580 x 930 x 1820 mm	

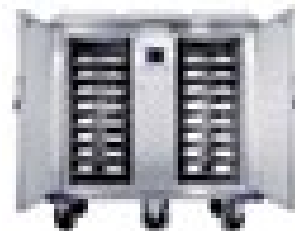
### Options pour RECALDO PORTO UK

Illustration	Désignation	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Raccordement électrique: 400V CH</b>	
sans illustration	<b>Espacement des plateaux (dimensions intérieures): 107 mm</b> (pour le modèle RECALDO PORTO UK 24, exécution 2 x 12 pas possible)	
sans illustration	<b>Emplacements de chauffage: 3 composants de chauffage</b>	
sans illustration	<b>Commande avec protocole de données suivant HACCP</b>	

Chariot de transport de plateaux à simple paroi, à double paroi et convenant pour installation de lavage !  
Dimensions: correspond à un chariot TTW avec diamètre des roues 160 mm.

## Induction – RECALDO CLASSICO

- Raccordement électrique: 230 V / 50 Hz / avec contact de terre latéral
- Température de réfrigération: réglable en continu de + 4 °C à +15 °C (température ambiante +32 °C)
- Modèle de plateaux: plateau Euronorm à insertion longitudinale
- Emplacements de chauffage: 2 composants de chauffage
- Commande avec interface de données
- Modèle des roues: ø 160 mm, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes, acier galvanisé
- Avec butoirs de protection contre les chocs



### RECALDO CLASSICO 16 ou 20 – Chariots à induction avec réfrigération active à air pulsé

Illustration	Modèle	Capacité	Ecartement des plaques porte-plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Prix en € HTVA
	<b>RECALDO CLASSICO 16</b>	2 x 8 plateaux Euronorm	Dimensions intérieures: 100 mm	1446 x 758 x 1467 mm	
	<b>RECALDO CLASSICO 20</b>	2 x 10 plateaux Euronorm	Dimensions intérieures: 85 mm	1446 x 758 x 1467 mm	
	<b>RECALDO CLASSICO 20</b>	2 x 10 plateaux Euronorm, Insertion longitudinale	Dimensions intérieures: 100 mm	1446 x 758 x 1683 mm	
	<b>RECALDO CLASSICO 24</b>	2 x 12 plateaux Euronorm, Insertion longitudinale	Dimensions intérieures: 85 mm	1446 x 758 x 1683 mm	

### Options pour RECALDO CLASSICO

Illustration	Désignation	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Raccordement électrique: 400V CEE ou 400V CH</b>	
sans illustration	<b>Modèle de plateaux: plateau compact, système en vrac</b>	
sans illustration	<b>Emplacements de chauffage: 3 composants de chauffage</b>	
sans illustration	<b>Commande avec protocole de données suivant HACCP</b>	
sans illustration	<b>Galerie</b>	
sans illustration	<b>Divers modèles, dispositions et tailles de roues (ø 160 mm et ø 200 mm)</b>	
sans illustration	<b>Protection périphérique contre les chocs</b>	
sans illustration	<b>Timon et accouplement</b>	

## Induction – Porcelaine système

### Standard Seltmann

Illustration	Série Fabricant	Désignation	Teinte	Dimensions (mm) Contenance (l)	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Standard Seltmann</b>	<b>Assiette</b> plate, revêtue	blanc uni	ø 260 mm	<b>572 348</b>	

### Tessia Seltmann

Illustration	Série Fabricant	Désignation	Teinte	Dimensions (mm) Contenance (l)	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Tessia Seltmann</b>	<b>Assiette</b> , revêtue	blanc uni	ø 210 mm / 230 mm	<b>572 259</b>	
		<b>Assiette</b> , revêtue avec nervure Y	blanc uni	ø 210 mm / 230 mm	<b>572 258</b>	
		<b>Bol à ragoût</b> , revêtu	blanc uni	ø 170 mm, 0,9 l	<b>572 253</b>	
		<b>Couvercle en plastique</b> pour bol à ragoût	gris	ø 170 mm	<b>570 205</b>	
		<b>Bol de soupe</b> , revêtu	blanc uni	ø 125 mm, 0,45 l	<b>572 257</b>	
		<b>Bol de soupe</b> , revêtu, antidébordement	blanc uni	ø 130 mm, 0,45 l	<b>572 256</b>	
		<b>Couvercle</b> pour bol de soupe	gris	ø 130 mm	<b>570 202</b>	
		<b>Pot à café</b> , revêtu	blanc uni	0,35 l	<b>572 255</b>	
		<b>Pot à café</b> avec couvercle enfichable, matière plastique	gris		<b>570 204</b>	
		<b>Coupe à salade/dessert</b>	blanc uni	ø 130 mm	<b>572 247</b>	
		<b>Couvercle</b> pour coupe à salade/dessert	transparent	ø 130 mm	<b>572 310</b>	
		<b>Gobelet à café</b>	blanc uni	0,25 l	<b>572 349</b>	

### Standard Bauscher


Illustration	Série Fabricant	Désignation	Teinte	Dimensions (mm) Contenance (l)	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Standard Bauscher</b>	<b>Assiette</b> plate, revêtue	blanc uni	ø 260 mm	<b>570 024</b>	

### Quadro Bauscher



Illustration	Série Fabricant	Désignation	Teinte	Dimensions (mm) Contenance (l)	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Quadro Bauscher</b>	<b>Assiette</b> ronde-carrée, segmentée, revêtue	blanc uni	225 x 225 mm	<b>573 556</b>	
		<b>Bol à ragoût</b> , revêtu	blanc uni	ø 170 mm, 0,9 l	<b>573 554</b>	
		<b>Couvercle en plastique</b> pour bol à ragoût	gris	ø 170 mm, 0,9 l	<b>570 205</b>	
		<b>Bol de soupe</b> , revêtu	blanc uni	ø 130 mm, 0,45 l	<b>573 552</b>	
		<b>Couvercle</b> pour bol de soupe	gris	ø 130 mm	<b>570 202</b>	
		<b>Bol de soupe</b> , revêtu, antidébordement	blanc uni	ø 130 mm, 0,45 l	<b>573 558</b>	
		<b>Couvercle</b> pour bol de soupe, matière plastique	gris	ø 130 mm	<b>570 010</b>	
		<b>Pot à café</b> , revêtu	blanc uni	0,35 l	<b>571 604</b>	
		<b>Pot à café</b> avec couvercle enfichable, matière plastique	gris		<b>570 204</b>	
		<b>Coupe à salade/dessert</b>	blanc uni	ø 130 mm	<b>571 202</b>	
		<b>Couvercle</b> pour coupe à salade/dessert	transparent	ø 130 mm	<b>572 310</b>	
		<b>Gobelet à café</b>	blanc uni	0,25 l	<b>571 013</b>	

## Accessoires pour induction

### Plateaux

Article	Modèle	Désignation	Dimensions (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Plateaux à induction</b>	<b>Plateau Euronorm</b> antidérapant, avec marquages pour vaisselle pour 2 emplacements de chauffage	530 x 370 mm	<b>573 423</b>	
		<b>Plateau Euronorm</b> avec relief de centrage pour 2 emplacements de chauffage	530 x 370 mm	<b>568 229</b>	

### Cloches

Article	Modèle	Désignation	Teinte/ matériau	Dimensions (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b><u>Cloches à induction</u></b>	<b>Cloche Induct pour série porcelaine TESSIA/QUADRO</b> Matière plastique à double paroi avec doublure inox	gris	ø 225 mm hauteur 56 mm	<b>572 297</b>	
		<b>Cloches à induction pour assiettes ø 260 mm</b> Matière plastique à double paroi avec doublure inox	gris	ø 260 mm hauteur 56 mm	<b>573 560</b>	
sans illustration	<b><u>Cloches</u></b>	<b>Cloche</b> Matière plastique à simple paroi	transparent	ø 260 mm hauteur 61 mm	<b>572 231</b>	

### Accessoires

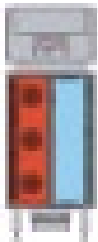
Illustration	Modèle	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b><u>Enregistreur de données externe</u></b>	Appareil mobile de protocole de données selon HACCP		
	<b>Clé USB 1GB</b>	Clé USB	<b>537 070</b>	

## Borne DS One à air pulsé


- Borne technique à air chaud avec réfrigération active à air pulsé
- Commande: fonctionnement manuel ou programmé
- Faible profondeur totale pour un encombrement minimal
- Processus d'arrimage et de désarrimage assisté électromagnétiquement sans dispositif de centrage d'entrée



### Borne technique à air chaud DS-ONE CS pour la liaison chaude

Illustration	Modèle	Capacité	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance / raccord. électrique	Prix en € HTVA
	<b>DS-ONE 16/24 CS</b>	Dépend du chariot de transport utilisé	723 x 374 x 1824 mm	6,85 kW 400 V / 16 A	
	<b>DS-ONE 20/30 CS</b>	Dépend du chariot de transport utilisé	723 x 374 x 2061 mm	6,85 kW 400 V / 16 A	

### Borne technique à air chaud DS-ONE CC pour la liaison froide

	<b>DS-ONE 16/24 CC</b>	Dépend du chariot de transport utilisé	723 x 374 x 1824 mm	9,85 kW 400 V / 16 A	
	<b>DS-ONE 20/30 CC</b>	Dépend du chariot de transport utilisé	723 x 374 x 2061 mm	9,85 kW 400 V / 16 A	

### Options/accessoires DS-ONE

Illustration	Désignation	Référence	Prix en € HTVA	
sans illustration	<b>Evaporateur électrique d'eau de condensation</b>			
	2 portes battantes en mélamine, verrouillables			
	Pieds réglables pour l'option TT DS-ONE avec châssis suspendu			
	Raccordement à une installation réfrigérante centralisée			
	Commande avec protocole de données			
	Commande avec outil de communication de service			
	Transfert des données par radio			
		Câble d'adaptateur 400 V vers 240 V, fiche avec terre latérale, coudée (uniquement liaison froide)	573 122	
		Câble d'adaptateur 400 V vers 240 V, fiche CEE bleue, coudée (uniquement liaison froide)	573 123	
		Appareil à main pour transfert de données	573 151	
	<b>Thermomètres de température à cœur</b>			
		Outil de communication de service pour 1 serveur	573 126	
		Outil de communication de service pour 3 serveurs	573 127	
		Outil de communication de service pour 5 serveurs	573 128	
		Outil de communication de service pour 5 clients	573 129	
		Outil de communication de service pour 10 clients	573 130	
	Outil de communication de service pour 15 clients	573 131		
	Distributeur de plateaux CCE-V 54/33 pour 100 plateaux à air chaud au format GN 530 x 325 mm	573 370		
	Distributeur de plateaux CCE-V 54/38 pour 100 plateaux à air chaud Euronorm 530 x 370 mm	573 539		

# Navette pour transport des plateaux repas TT DS-ONE

- Isolation à double paroi
- Corps intérieur et extérieur découplés thermiquement
- Utilisable pour plateaux EN et GN (format EN: 530 x 370 mm; format GN: 530 x 325 mm)
- Des butoirs de protection contre les chocs périphériques protègent le chariot des détériorations
- Modèle des roues: 2 roues fixes (ø 200 mm), 2 roues pivotantes (ø 160 mm) avec frein, acier galvanisé



## Chariot de transport de plateaux TT DS-ONE

Illustration	Modèle	Capacité	Espacement des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Prix en € HTVA
	TT DS-ONE 16 EN, GN	2 x 8 plateaux	118 mm	898 x 792 x 1393 mm	
	TT DS-ONE 24 EN, GN	2 x 12 plateaux	79 mm	898 x 792 x 1393 mm	
	TT DS-ONE 20 EN, GN	2 x 10 plateaux	118 mm	898 x 792 x 1630 mm	
	TT DS-ONE 30 EN, GN	2 x 15 plateaux	79 mm	898 x 792 x 1630 mm	

## Options/accessoires pour chariots de transport TT DS-ONE


Illustration	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Timon et accouplement</b> en inox		
	<b>Butoirs supplémentaires de protection contre les chocs</b> en PE-HD		
	<b>Dispositif de blocage supplémentaire</b> pour angle d'ouverture de la porte 255°		
	<b>Dispositif verrouillable</b>		
	<b>Paroi de séparation thermique</b> avec grille de séparation verticale en inox		
	<b>Châssis suspendu</b>		
	<b>Divers modèles de roues</b>		
	<b>Système d'enregistreur de données</b>		
	<b>Mémoire de valeurs de mesure</b> pour TT DS-ONE	573 517	
	<b>Station de lecture</b> pour mémoire de valeurs de mesure	573 518	
	<b>Set pour PC 1</b> pour système enregistreur de données	573 519	
	<b>Set pour PC 2</b> pour système enregistreur de données	573 520	
	<b>Étiquette de marquage</b> TT DS-ONE	573 542	
	<b>Plateau GN</b> pour air chaud 530 x 325 mm, brun	573 135	
<b>Plateau GN</b> pour air chaud 530 x 325 mm, gris	573 136		
<b>Plateau EN</b> pour air chaud 530 x 370 mm	572 787		
<b>Waiting Tray</b>	573 521		
<b>Chariot de transport pour Waiting Tray</b>	573 522		

## Chariot à air pulsé – RECALDO AVENTO avec paroi de séparation


- Chariots à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux EN
- Commande: fonctionnement manuel ou programmé
- Paroi de séparation intégrée
- Modèles des roues: 2 roues fixes (ø 200 mm), 2 roues pivotantes (ø 160 mm) avec frein
- Protection périphérique contre les chocs
- Galerie périphérique



### Chariots à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, avec paroi de séparation, pour Cook & Serve

Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/rac-cord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	RECALDO AVENTO 16 T-T CS	2 x 8 plateaux EN	118 mm	1150 x 855 x 1390 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 775	
	RECALDO AVENTO 20 T-T CS	2 x 10 plateaux EN	118 mm	1150 x 855 x 1630 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 776	
	RECALDO AVENTO 24 T-T CS	2 x 12 plateaux EN	79 mm	1150 x 855 x 1390 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 772	
	RECALDO AVENTO 30 T-T CS	2 x 15 plateaux EN	79 mm	1150 x 855 x 1630 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 774	

### Chariots à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, avec paroi de séparation, pour Cook & Chill



Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/rac-cord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	RECALDO AVENTO 16 T-T CC	2 x 8 plateaux EN	118 mm	1150 x 855 x 1390 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 779	
	RECALDO AVENTO 20 T-T CC	2 x 10 plateaux EN	118 mm	1150 x 855 x 1630 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 780	
	RECALDO AVENTO 24 T-T CC	2 x 12 plateaux EN	79 mm	1150 x 855 x 1390 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 777	
	RECALDO AVENTO 30 T-T CC	2 x 15 plateaux EN	79 mm	1150 x 855 x 1630 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 778	

## Chariot à air pulsé – RECALDO AVENTO sans paroi de séparation



- Chariots à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux EN
- Commande: fonctionnement manuel ou programmé
- Paroi de séparation intégrée dans la claie (claie voir accessoires)
- Modèles des roues: 2 roues fixes (ø 200 mm), 2 roues pivotantes (ø 160 mm) avec frein
- Protection périphérique contre les chocs
- Galerie périphérique



### Chariot à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, sans paroi de séparation, pour Cook & Serve

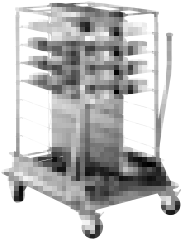

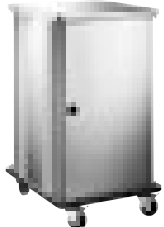
Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>RECALDO AVENTO 16/24 T CS</b>	selon la claie:		1150 x 855 x 1390 mm	7,0 kW / 400 V / 16 A	572 781	
		2 x 8 plateaux EN ou 2 x 12 plateaux EN	118 mm ou 79 mm				
	<b>RECALDO AVENTO 20/30 T CS</b>	selon la claie:		1150 x 855 x 1630 mm	7,0 kW / 400 V / 16 A	572 782	
		2 x 10 plateaux EN ou 2 x 15 plateaux EN	118 mm ou 79 mm				

### Chariot à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, sans paroi de séparation, pour Cook & Chill

Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>RECALDO AVENTO 16/24 T CC</b>	selon la claie:		1150 x 855 x 1390 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 783	
		2 x 8 plateaux EN ou 2 x 12 plateaux EN	118 mm ou 79 mm				
	<b>RECALDO AVENTO 20/30 T CC</b>	selon la claie:		1150 x 855 x 1630 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 784	
		2 x 10 plateaux EN ou 2 x 15 plateaux EN	118 mm ou 79 mm				

## Accessoires RECALDO AVENTO plateau, sans paroi de séparation

### Options/ accessoires RECALDO AVENTO plateau, sans paroi de séparation

Illustration	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Claie 16 plateaux</b> Espacement des plateaux 118 mm	572 789	
	<b>Claie 24 plateaux</b> Espacement des plateaux 79 mm	572 882	
	<b>Claie 20 plateaux</b> Espacement des plateaux 118 mm	572 790	
	<b>Claie 30 plateaux</b> Espacement des plateaux 79 mm	572 881	
	<b>Châssis de transfert pour claie</b>	572 797	
	<b>Housse de protection pour claie 16/24</b>	572 795	
	<b>Housse de protection pour claie 20/30</b>	572 796	
	<b>Chariot de transfert 16/24, à double paroi</b>	572 792	
	<b>Chariot de transfert 20/30, à double paroi</b>	572 794	

# Accessoires pour RECALDO AVENTO

## Options/accessoires pour tous les modèles RECALDO AVENTO

Illustration	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	Commande avec protocole de données		
	Appareil à main pour protocole de données		
	Commande avec outil de communication de service		
	Logiciel pour outil de communication de service		
	Timon et accouplement		
	Tablette rabattable, sur le petit côté		
	Support pour sac à déchets, sur le petit côté		
	Divers modèles de roues		
	Plateau EN pour air pulsé	572 787	
	Cloche de régénération pour assiette 260 mm	572 378	
	Cloche de régénération pour assiette 230 mm (ronde)	573 015	
	Cloche de régénération pour assiette 230 mm (Quadro)	573 016	
	Waiting Tray	573 521	
	Chariot de transport pour Waiting Tray	573 522	
Distributeur de plateaux CCE-V 54/38 pour 100 plateaux à air chaud Euronorm 530 x 370			

Une large sélection d'autres composants système est disponible.

## Air pulsé – BLANCO UNITRAY

- Chariots à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, au choix pour plateaux GN ou plateaux étendus
- Commande: fonctionnement manuel ou programmé
- Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm
- Protection périphérique contre les chocs
- Modèle des roues: 2 roues fixes (ø 200 mm), 2 roues pivotantes (ø 160 mm) avec frein, acier galvanisé



### Chariot à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, avec paroi de séparation, pour Cook & Serve

Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/raccord. électrique	Prix en € HTVA
	<b>BLANCO UNITRAY 16 T-T CS</b>	2 x 8 plateaux	118 mm	1140 x 770 x 1352 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 20 T-T CS</b>	2 x 10 plateaux	118 mm	1140 x 770 x 1590 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 24 T-T CS</b>	2 x 12 plateaux	79 mm	1140 x 770 x 1352 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 30 T-T CS</b>	2 x 15 plateaux	79 mm	1140 x 770 x 1590 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	

### Chariot à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, avec paroi de séparation, pour Cook & Chill

Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/raccord. électrique	Prix en € HTVA
	<b>BLANCO UNITRAY 16 T-T CC</b>	2 x 8 plateaux	118 mm	1140 x 770 x 1352 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 20 T-T CC</b>	2 x 10 plateaux	118 mm	1140 x 770 x 1590 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 24 T-T CC</b>	2 x 12 plateaux	79 mm	1140 x 770 x 1352 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 30 T-T CC</b>	2 x 15 plateaux	79 mm	1140 x 770 x 1590 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	

## Air pulsé – BLANCO UNITRAY

- Chariots à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, au choix pour plateaux GN ou plateaux étendus
- Commande: fonctionnement manuel ou programmé
- Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm
- Protection périphérique contre les chocs
- Modèle des roues: 2 roues fixes (ø 200 mm), 2 roues pivotantes (ø 160 mm) avec frein, acier galvanisé



### Chariot à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, sans paroi de séparation, pour Cook & Serve



Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/raccord. électrique	Prix en € HTVA
UNITRAY T (Illustr. avec accessoires, claie, châssis de transfert)  	<b>BLANCO UNITRAY 16/24 T CS</b>	selon la claie:		1140 x 770 x 1352 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
		2 x 8 plateaux ou 2 x 12 plateaux	118 mm ou 79 mm			
	<b>BLANCO UNITRAY 20/30 T CS</b>	selon la claie:		1140 x 770 x 1590 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
		2 x 10 plateaux ou 2 x 15 plateaux	118 mm ou 79 mm			

### Chariot à air pulsé avec réfrigération active à air pulsé, pour plateaux, sans paroi de séparation, pour Cook & Chill

Illustration	Modèle	Capacité	Espace-ment des plateaux	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance/raccord. électrique	Prix en € HTVA
UNITRAY T (Illustr. avec accessoires, claie, châssis de transfert)  	<b>BLANCO UNITRAY 16/24 T CC</b>	selon la claie:		1140 x 770 x 1352 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
		2 x 10 plateaux ou 2 x 15 plateaux	118 mm ou 79 mm			
	<b>BLANCO UNITRAY 20/30 T CC</b>	selon la claie:		1140 x 770 x 1590 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
		2 x 10 plateaux ou 2 x 15 plateaux	118 mm ou 79 mm			

## Accessoires pour BLANCO UNITRAY

### Options/accessoires pour BLANCO UNITRAY sans paroi de séparation

Illustration	Désignation		Référence	Prix en € HTVA	
	<b>Claie</b>	16 plateaux 530 x 325 mm	118 mm	<b>573 137</b>	
		24 plateaux 530 x 325 mm	79 mm	<b>573 139</b>	
		20 plateaux 530 x 325 mm	118 mm	<b>573 141</b>	
		30 plateaux 530 x 325 mm	79 mm	<b>573 143</b>	
	<b>Claie</b>	16 plateaux 565 x 332,5 mm	118 mm	<b>573 138</b>	
		24 plateaux 565 x 332,5 mm	79 mm	<b>573 140</b>	
		20 plateaux 565 x 332,5 mm	118 mm	<b>573 142</b>	
		30 plateaux 565 x 332,5 mm	79 mm	<b>573 144</b>	
	<b>Housse de protection</b> pour claie pour BLANCO UNITRAY 16/24			<b>573 154</b>	
	<b>Housse de protection</b> pour claie pour BLANCO UNITRAY 20/30			<b>573 155</b>	
<b>Châssis de transfert</b> pour claie			<b>573 149</b>		
UNISERV (Illustr. avec UNITRAY et acces- soires) 	<b>Chariot de transfert</b> UNISERV 16/24 à simple paroi (761 x 805 x 1328 mm)		<b>573 145</b>		
	<b>Chariot de transfert</b> UNISERV 20/30 à simple paroi (761 x 805 x 1565 mm)		<b>573 147</b>		
	<b>Chariot de transfert</b> UNISERV 16/24 à double paroi (759 x 844 x 1398 mm)		<b>573 146</b>		
	<b>Chariot de transfert</b> UNISERV 20/30 à double paroi (759 x 844 x 1635 mm)		<b>573 148</b>		

### Options/accessoires pour BLANCO UNITRAY modèles Cook & Chill

sans illustration	<b>Câble d'adaptateur</b> 400 V vers 240 V, fiche avec contact de terre latéral, coudée (uniquement pour modèles Cook & Chill)	<b>573 122</b>
	<b>Câble d'adaptateur</b> 400 V vers 240 V, fiche CEE bleue, coudée (uniquement pour modèles Cook & Chill)	<b>573 123</b>

### Options/accessoires pour tous les BLANCO UNITRAY

sans illustration	<b>Commande</b> avec protocole de données	
	<b>Commande</b> avec outil de communication de service	
	<b>Transfert des données</b> par radio	
	<b>Assistance électrique de roulement</b>	
	<b>Timon et accouplement</b>	
	<b>Galerie périphérique</b>	
	<b>Tablette rabattable</b> , sur le petit côté	
	<b>Support pour sac à déchets</b> , sur le petit côté	

# Accessoires pour BLANCO UNITRAY

## Options/accessoires pour tous les BLANCO UNITRAY

Illustration	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Dispositif de support pour bol de soupe</b> avec moulure élargie de protection contre les chocs		
	<b>Dispositif verrouillable</b>		
	<b>Support de connecteur supplémentaire</b> sur le toit		
	<b>Prise de courant</b> sur le côté du chariot au lieu du câble de raccordement		
	<b>Divers modèles de roues</b>		
	<b>Plateau</b> pour air pulsé 565 x 332,5 mm, brun	573 132	
	<b>Plateau</b> pour air pulsé 565 x 332,5 mm, jaune	573 133	
	<b>Plateau</b> pour air pulsé 565 x 332,5 mm, gris	573 134	
	<b>Plateau</b> pour air pulsé 530 x 325 mm, brun	573 135	
	<b>Plateau</b> pour air pulsé 530 x 325 mm, gris	573 136	
	<b>Appareil à main</b> pour transfert de données	573 151	
	<b>Thermomètres de température à cœur</b>	573 150	
	<b>Outil de communication de service</b> pour 1x serveur	573 126	
	<b>Outil de communication de service</b> pour 3x serveur	573 127	
	<b>Outil de communication de service</b> pour 5x serveur	573 128	
	<b>Outil de communication de service</b> pour 5x client	573 129	
	<b>Outil de communication de service</b> pour 10x client	573 130	
	<b>Outil de communication de service</b> pour 15x client	573 131	
	<b>Clip avec étiquette de marquage</b>	573 153	
	<b>Bol de soupe</b> 3,5 l pour BLANCO UNITRAY	573 152	
	<b>Cloche de régénération</b> pour assiette 260 mm	572 378	
	<b>Cloche de régénération</b> pour assiette 230 mm (ronde)	573 015	
	<b>Cloche de régénération</b> pour assiette 230 mm (Quadro)	573 016	
	<b>Waiting Tray</b>	573 521	
<b>Chariot de transport pour Waiting Tray</b>	573 522		
<b>Distributeur de plateaux CCE-V 54/33</b> pour 100 plateaux à air chaud GN 530 x 325 mm	573 370		
<b>Distributeur de plateaux CCE-V 57/34</b> pour 100 plateaux à air chaud Extended 565 x 332,5 mm	573 371		

## Air pulsé – RECALDO FAMOSO

- Station de régénération à air pulsé pour conditionnement avec réfrigération active à air pulsé
- Espacement des cornières d'appui dans les compartiments d'armoire: 75 mm
- Tablette basculante inox côté client
- Protection hygiénique sans passe-plat avec chaleur intégrée et panneau d'éclairage
- Butoirs de protection contre les chocs
- Roues ø 160 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé





Illustration	Modèle	Version des compartiments d'armoire et du recouvrement	Capacité par compartiment d'armoire	Dimensions L x l x H (mm)	Puissance / raccord. électrique	Prix en € HTVA
<p>RECALDO FAMOSO Modèle de base (Illustr. avec accessoires)</p>	RECALDO FAMOSO HNN (modèle de base)	Soubassement: <b>chaud et neutre</b> Recouvrement: <b>neutre</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	4,45 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO NKS	Soubassement: <b>neutre et froid</b> Recouvrement: <b>régénération de la soupe et 2 surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	2,65 kW 230 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HKS	Soubassement: <b>chaud et froid</b> Recouvrement: <b>régénération de la soupe et 2 surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	6,25 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO NKW	Soubassement: <b>neutre et froid</b> Recouvrement: 2 ou 3 <b>surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	1,9 kW ou 2,3 kW 230 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HKW	Soubassement: <b>chaud et froid</b> Recouvrement: 2 ou 3 <b>surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	5,5 kW ou 5,9 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO NKN	Soubassement: <b>neutre et froid</b> Recouvrement: <b>neutre</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	1,1 kW 230 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HKN	Soubassement: <b>chaud et froid</b> Recouvrement: <b>neutre</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	4,7 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HNS	Soubassement: <b>chaud et neutre</b> Recouvrement: <b>régénération de la soupe et 2 surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	5,89 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HHS	Soubassement: <b>chaud et chaud</b> Recouvrement: <b>régénération de la soupe et 2 surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	9,85 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HW	Soubassement: <b>chaud et neutre</b> Recouvrement: 2 ou 3 <b>surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	5,23 kW ou 5,63 kW 400 V / 16 A	
RECALDO FAMOSO HHW	Soubassement: <b>chaud et chaud</b> Recouvrement: 2 ou 3 <b>surfaces de maintien au chaud</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	8,83 kW ou 9,23 kW 400 V / 16 A		
RECALDO FAMOSO HHN	Soubassement: <b>chaud et chaud</b> Recouvrement: <b>neutre</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	8,03 kW 400 V / 16 A		

RECALDO FAMOSO avec compartiment duo (avec compartiment duo capacité jusqu'à 7 x GN 1/1-55)

# Accessoires pour RECALDO FAMOSO

## Options/accessoires pour tous les RECALDO FAMOSO

Illustration	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Tablette basculante</b> sur le petit côté à droite, inox lisse		
sans illustration	<b>Tablette basculante</b> sur le petit côté à droite, tube rond inox		
	<b>Tablette basculante</b> sur le long côté, côté client, tube rond inox		
	2e rangement pour couvercles GN à droite		
	Protection hygiénique y compris panneau de chauffage et d'éclairage, avec passe-plat, hauteur 275 mm		
	Protection périphérique contre les chocs		
	<b>Plaque eutectique</b> (-12°C), en matière plastique, compatible Gastronorm	573 332	
	<b>Plaque eutectique</b> (-3°C), en matière plastique, compatible Gastronorm	568 136	
sans illustration	<b>G-SR 1/2</b> (pour régénération de la soupe)	366 292	

## Options de roues avec 4 roues

sans illustration	Roues, acier galvanisé, <b>ø 160 mm</b> , élastiques, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein		
	Roues, inox, <b>ø 160 mm</b> , 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein		
	Roues, inox, <b>ø 160 mm</b> , élastiques, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein		
	Roues, acier galvanisé, <b>ø 200 mm</b> , 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein		
	Roues, acier galvanisé, <b>ø 200 mm</b> , élastiques, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein		
	Roues, inox, <b>ø 200 mm</b> , 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein		
	Roues, inox, <b>ø 200 mm</b> , élastiques, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein		

## Options de roues avec 6 roues

sans illustration	Roues, acier galvanisé, <b>ø 160 mm</b> , 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		
	Roues, acier galvanisé, <b>ø 160 mm</b> , élastiques, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		
	Inox, <b>ø 160 mm</b> , 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		
	Inox, <b>ø 160 mm</b> , élastiques, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		
	Roues, acier galvanisé, <b>ø 200 mm</b> , 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		
	Roues, acier galvanisé, <b>ø 200 mm</b> , élastiques, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		
	Roues, inox, <b>ø 200 mm</b> , 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		
	Roues, inox, <b>ø 200 mm</b> , élastiques, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, 2 roues fixes		

