

**BLANCO**  
GERMANY

**BLANCO SERVISTAR**  
Système porte-assiettes breveté

blancoservistar



Réglable en continu pour toute taille  
d'assiette jusqu'à 30 cm



Support d'assiette breveté  
avec surface Softgrip



Acier inoxydable de haute  
qualité, solidement soudé



## BLANCO SERVISTAR avec support d'assiette breveté: Ergonomie de travail, et souplesse au service.

Le système innovant d'empilage d'assiettes BLANCO SERVISTAR crée de la place pour la créativité gastronomique, l'efficacité au travail et un trajet détendu du cuisinier au convive.

Grâce à sa finition de haute qualité "made in Germany", le SERVISTAR convainc par une stabilité maximale – même entièrement rempli sur un sol inégal.

Avec ses supports d'assiettes brevetés, SERVISTAR offre à votre porcelaine un maintien doux et sûr dans toutes

les positions. SERVISTAR se garnit facilement et les assiettes se laissent facilement prélever.

Avec SERVISTAR, vous trouvez la modèle adapté pour chaque exigence: version roulante sur roues, pour montage mural ou portable.

**BLANCO SERVISTAR. Pour que tout aille comme sur des roulettes lors du dressage, du transport et du service.**



### **Aussi doux et sûr que la main humaine: Le support d'assiettes unique, breveté.**

Certaines formes sont uniquement surpassées par l'original: la pince à assiette brevetée SERVISTAR est basée sur l'exemple naturel de la main humaine – à la fois puissante et douce.

Grâce à leur forme unique, les supports d'assiettes maintiennent parfaitement les assiettes. Le petit pouce supplémentaire donne aux assiettes une stabilité supplémentaire et veille à l'équilibre optimal en toute position.

Grâce à la surface Softgrip finement élastique, les assiettes reposent de façon douce et antidérapante sur les supports d'assiettes.

**Pas de cliquètement, pas de tintement, pas d'énervement:** Les supports d'assiettes uniques SERVISTAR font du dressage, du transport et du service une affaire sûre et rapide.

## Parfait par la forme et la fonction: Des assistants esthétiques et incontournables.

SERVISTAR est parfait pour la manipulation de repas prêts lorsque la place est comptée. Par exemple, le BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 n'occupe par exemple que 0,5 m<sup>2</sup> pour 80 assiettes.

Votre créativité ne connaît ainsi pratiquement plus de limites: chaque paire individuelle de supports d'assiettes supporte jusqu'à 1 kg. Et avec un espacement des assiettes de 80 mm, vous pouvez également laisser libre cours à votre fantaisie pour la décoration.

Que vous optiez pour le GASTRO sur roues, le PORTABEL à porter ou le STATIC pour le montage mural: avec leur élégant design, tous les modèles SERVISTAR font même bonne présentation côté salle.

La qualité "made by BLANCO" signifie également une convivialité de maintenance maximale:



les supports d'assiettes peuvent être commandés individuellement et se remplacent rapidement et simplement – le cas échéant, cela peut vous faire gagner pas mal de temps et d'argent.

**BLANCO SERVISTAR.**  
**Pour de nombreux pros,**  
**le meilleur système d'empilage**  
**d'assiettes existant au monde.**



**NOUVEAU:**  
**La poignée de poussée réglable en hauteur** (uniquement pour le SERVISTAR GASTRO, en option)

La robuste poignée de poussée en acier inoxydable hygiénique est vite là lorsque vous en avez besoin. Et vite enlevée lorsqu'elle dérange. Elle se laisse simplement monter et démonter et très facilement adapter à chaque taille corporelle.

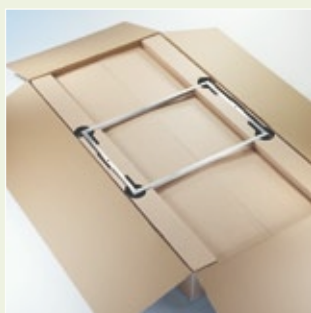
# flatpack

**NOUVEAU!**

**SERVISTAR GASTRO existe dès maintenant également en Flat Pack économisant la place.**

Pour tous les modèles SEVISTAR GASTRO, vous avez maintenant le choix. La livraison se fait soit – comme d'habitude – prêt à l'emploi dans l'état entièrement assemblé.

Ou vous optez pour la livraison dans le nouveau Flat Pack compact. Vous pouvez ainsi réduire vos frais de transport et de stockage. Mentionnez simplement le numéro correspondant lors de la commande.



**Parfaitement emballé, rapidement assemblé:** chez BLANCO, la qualité réside également dans l'emballage soigné. Avec notre concept d'emballage intelligent Flat Pack, toutes les pièces sont rangées de manière claire

et abritée pour le transport. Quelques manipulations suffisent pour assembler le SERVISTAR GASTRO en peu de temps.

## Regardez seulement de plus près: Efficace dans les moindres détails.

Des matériaux de haute qualité, une finition de premier choix et un design exigeant – voilà ce qui caractérise la qualité de la marque BLANCO.

Et comme cela ne nous suffit pas encore, vous trouverez dans BLANCO SERVISTAR de nombreux détails bien étudiés qui vous facilitent le travail journalier.



### Plus d'espace pour des idées créatives

Avec son espacement des assiettes de 80 mm, le SERVISTAR vous laisse assez de place pour toutes vos idées de présentation appétissante des repas.



### Plus de stabilité pour tous les jours

Les cadres en acier inoxydable résistant à la torsion et solidement soudés donnent au SERVISTAR sa robustesse – afin que vous puissiez manœuvrer en sûreté même à plein chargement.



### Plus de sécurité dans toutes les situations

Les supports d'assiettes brevetés avec surface Softgrip assurent une sécurité maximale lors du transport – même lors du franchissement de seuils et sur des sols inégaux.



### Plus de flexibilité lors du service

Les rangées de supports d'assiettes s'adaptent en continu à toutes les tailles d'assiette jusqu'à 30 cm – qu'elles soient rondes ou polygonales. Les vis de réglage ergonomiques et la modulation bien structurée vous permettent d'adapter très simplement votre SERVISTAR à la taille d'assiette désirée.



Supplément pratique pour les modèles SERVISTAR avec quatre ou six rangées de supports d'assiettes: vous pouvez régler deux rangées (face avant et face arrière) sur une autre taille d'assiette – et tenir ainsi à disposition deux ou trois tailles d'assiettes différentes.

# BLANCO SERVISTAR GASTRO

## Mobiles, sur roues

Illustr. avec  
accessoire assiettes



Modèles	SERVISTAR GASTRO 30	SERVISTAR GASTRO 40	SERVISTAR GASTRO 60	SERVISTAR GASTRO 80	SERVISTAR GASTRO 120
Description	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Système d'empilage d'assiettes, <u>roulant, avec roues</u></li> <li>» En acier inoxydable de haute qualité</li> <li>» Livraison au choix entièrement assemblé ou en Flat Pack économisant la place, pour montage par le client (Prière de mentionner le numéro de commande correspondant.)</li> </ul>				
Supports d'assiettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Support d'assiette de forme unique, breveté, avec surface Softgrip</li> <li>» Capacité portante maximale par paire: 1 kg</li> <li>» Espacement des assiettes 80 mm</li> <li>» Réglable en continu pour tailles d'assiettes jusqu'à 30 cm</li> </ul>				
Modèle de roue	» ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein				
	SERVISTAR GASTRO 30	SERVISTAR GASTRO 40	SERVISTAR GASTRO 60	SERVISTAR GASTRO 80	SERVISTAR GASTRO 120
Capacité	30 assiettes	40 assiettes	60 assiettes	80 assiettes	120 assiettes
Rangées d'assiettes	2 de 15 assiettes	4 de 10 assiettes	4 de 15 assiettes	4 de 20 assiettes	6 de 20 assiettes
Dim. (L x l x H) en mm	653 x 398 x 1456	653 x 663 x 1056	653 x 663 x 1456	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Poids env. (avec roues en matière plastique)	env. 14 kg	env. 16 kg	env. 18,5 kg	env. 23 kg	env. 29 kg
Variante de livraison	Livraison assemblé	Livraison assemblé	Livraison assemblé	Livraison assemblé	Livraison assemblé
Variante de roues Référence	Matière plastique * <b>573 703</b>	Matière plastique * <b>573 707</b>	Matière plastique * <b>573 711</b>	Matière plastique * <b>573 695</b>	Matière plastique * <b>573 699</b>
Variante de roues Référence	Acier galvanisé <b>573 702</b>	Acier galvanisé <b>573 706</b>	Acier galvanisé <b>573 710</b>	Acier galvanisé <b>573 694</b>	Acier galvanisé <b>573 698</b>
Variante de livraison	Livraison en Flat Pack	Livraison en Flat Pack	Livraison en Flat Pack	Livraison en Flat Pack	Livraison en Flat Pack
Variante de roues Référence	Matière plastique * <b>573 705</b>	Matière plastique * <b>573 709</b>	Matière plastique * <b>573 693</b>	Matière plastique * <b>573 697</b>	Matière plastique * <b>573 701</b>
Variante de roues Référence	Acier galvanisé <b>573 704</b>	Acier galvanisé <b>573 708</b>	Acier galvanisé <b>573 692</b>	Acier galvanisé <b>573 696</b>	Acier galvanisé <b>573 700</b>
Dim. du Flat Pack (L x l x H) en mm	1353 x 423 x 341	953 x 676 x 247	1353 x 683 x 247	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Poids du Flat Pack	env. 18 kg	env. 21 kg	env. 24,5 kg	env. 29 kg	env. 38,5 kg
Taille de lot sur palette	8 Flat Packs par palette	8 Flat Packs par palette	6 Flat Packs par palette	6 Flat Packs par palette	6 Flat Packs par palette
Dim. du pack sur palette en mm	1400 x 770 x 1820	1400 x 770 x 1850	1400 x 770 x 1610	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Poids de la palette	env. 164 kg	env. 188 kg	env. 167 kg	env. 194 kg	env. 251 kg

\* inoxydable suiv. DIN 18867-8


# BLANCO SERVISTAR PORTABEL à porter BLANCO SERVISTAR STATIC pour le montage mural

Illustr. avec  
accessoire assiettes



Modèles	SERVISTAR PORTABLE 10	SERVISTAR PORTABLE 20	SERVISTAR STATIC 7	SERVISTAR STATIC 10	SERVISTAR STATIC 20
Description	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Système d'empilage d'assiettes, <u>à porter</u></li> <li>» En acier inoxydable de haute qualité</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>» Système d'empilage d'assiettes, <u>pour le montage mural</u></li> <li>» En acier inoxydable de haute qualité</li> </ul>		
Supports d'assiettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Support d'assiette de forme unique, breveté, avec surface Softgrip</li> <li>» Capacité portante maximale par paire: 1 kg</li> <li>» Espacement des assiettes 80 mm</li> <li>» Réglable en continu pour tailles d'assiettes jusqu'à 30 cm</li> </ul>				
Capacité	10 assiettes	20 assiettes	7 assiettes	10 assiettes	20 assiettes
Rangées d'assiettes	1 de 10 assiettes	2 de 10 assiettes	1 de 7 assiettes	1 de 10 assiettes	1 de 20 assiettes
Dim. (L x l x H) en mm	530 x 360 x 865	530 x 590 x 905	350 x 231 x 595	350 x 231 x 835	350 x 231 x 1635
Poids	env. 5 kg	env. 6,5 kg	env. 2 kg	env. 2,5 kg	4 kg
Référence	<b>569 921</b>	<b>569 922</b>	<b>569 923</b>	<b>569 924</b>	<b>569 925</b>

## accessoires

Illustration	Désignation	pour les modèles	Référence
	<b>Poignée de poussée réglable en hauteur</b> En acier inoxydable robuste	Tous les SERVISTAR GASTRO	<b>573 717</b>
sans illustration	<b>Enveloppe d'hygiène</b> Avec cadre en inox pour accueillir l'enveloppe d'hygiène, pour la protection des repas contre les pertes de chaleur et les influences externes, Matériau: PE 200µ	SERVISTAR GASTRO 30 SERVISTAR GASTRO 40 SERVISTAR GASTRO 60 SERVISTAR GASTRO 80 SERVISTAR GASTRO 120	<b>573 712</b> <b>573 713</b> <b>573 714</b> <b>573 715</b> <b>573 716</b>
sans illustration	<b>Plaque de rangement</b> Crée une surface de rangement supplémentaire. (ne peut pas être combinée avec un blocage d'assiette ou une enveloppe d'hygiène.) <b>ATTENTION: pas en cas de livraison en Flat Pack</b>	SERVISTAR GASTRO 30 SERVISTAR GASTRO 40 SERVISTAR GASTRO 60 SERVISTAR GASTRO 80	A indiquer lors de la commande
sans illustration	<b>Blocage d'assiette</b> Peut même empêcher les assiettes de glisser dans des situations extrêmes (uniquement pour nouvelle commande, rééquipement impossible.) <b>ATTENTION: livraison en Flat Pack</b>	Tous les SERVISTAR GASTRO	A indiquer lors de la commande
sans illustration	<b>Roues en acier inoxydable</b> ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	Tous les SERVISTAR GASTRO	A indiquer lors de la commande

## Le groupe BLANCO CS: Trois axes de développement qualitatif.

**BLANCO CS** (Customized Solutions) se concentre avec ses trois unités d'affaires Catering Systems, Medical Care Systems et Industrial Components sur les besoins des groupes cibles professionnels.

Pour les grandes cuisines et la restauration de collectivité, pour les cliniques et cabinets médicaux ainsi que pour les clients de l'industrie, nous développons, produisons et commercialisons des produits de haute qualité qui sont à la pointe dans de nombreuses branches.

**Chez BLANCO CS, l'être humain est au centre de nos préoccupations.**

BLANCO CS s'engage fortement pour des objectifs écologiques et sociaux. Nous documentons cet engagement dans notre rapport de durabilité, les lignes directrices d'entreprise et environnementales. En tant que membre de la Table ronde de Caux, nous nous engageons au respect de principes commerciaux éthiques.

BLANCO CS est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2008 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.

Avec des développements innovants, une qualité de produit éprouvée et un excellent service, **Catering Systems** sert depuis de nombreuses années de référence dans la restauration de collectivité.

Avec pour résultat des solutions judicieuses pour une gestion de la cuisine et de la restauration efficiente et basée sur la qualité.

### Notre équipe vous conseillera volontiers :

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systems  
P.O. Box 13 10  
75033 OBERDERDINGEN  
GERMANY  
Phone +49 7045 44-81900  
Fax +49 7045 44-81481  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [catering.export@blanco.de](mailto:catering.export@blanco.de)

# BLANCO