

BLANCO
PROFESSIONAL



Noch mehr Modelle auf Lager!

Fragen Sie unser Vertriebsteam.
(Siehe Hinweis auf Seite 2)

PREISLISTE

Geschäftseinheit Catering – gültig ab 1. April 2021



BLANCO Professional Service

Beratung, Kundendienst und Ersatzteile
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81416
E-Mail service.pro@blanco.de

Ersatzteil-Webshop

Rund um die Uhr: Ersatzteile, Bedienungs-
anleitungen und weitere Dokumente
www.blanco-professional.com/de/spare-parts



Allen Lieferungen liegen unsere allgemeinen Verkaufs-,
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen zugrunde:
www.blanco-professional.com/de/gtc

Lieferungen unter € 250,- (Ersatzteile unter € 150,-)
erfolgen unfrei bzw. werden anteilige Fracht-, Verpackungs-
und sonstige Abwicklungskosten individuell (Ersatzteile
pauschal € 4,90; Ausnahme Sperrgut mit individueller
Berechnung) berechnet, außerdem generell 0,2 % des
Warenwerts für Transportversicherung. Bei einem Auftrags-
wert unter € 250,- (Ersatzteile unter € 75,-) wird ein
Mindermengenzuschlag in Höhe von € 25,- (Ersatzteile € 15,-)
berechnet.

**Mit dieser Preisliste werden alle bisherigen Preislisten
dieser Produkte ungültig.** Die angegebenen Preise sind
lediglich Grundlagen für die Verrechnung mit dem Handel und
keine empfohlenen Wiederverkaufspreise.

Sämtliche Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

**Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen
Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden
zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).**

**Viele weitere Modelle sind kurzfristig verfügbar.
Fragen Sie unser Vertriebsteam!**

BLANCO COOK



Gastronorm-Behälter	GN-Behälter Buffet Line • GN-Behälter, Edelstahl • GN-Deckel, Edelstahl GN-Behälter, Polycarbonat • GN-Deckel, Polycarbonat GN-Bleche • GN-Behälter, Edelstahl, gelocht • Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht Zubehör • Kombidämpfer-Sets
BLANCOTHERM Speisentransportbehälter	BLANCOTHERM Kunststoff, unbeheizt • BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt BLANCOTHERM Kunststoff Zubehör BLANCOTHERM Edelstahl, unbeheizt • BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt BLANCOTHERM Edelstahl, gekühlt BLANCOTHERM Edelstahl Zubehör
Speisenausgabe-/-transportwagen Spender Bänder Kühlstationen	Speisenausgabewagen • Speisentransportwagen • Zubehör Tellerspender • Zubehör • Bühnenspender • Korbspender • Tablettspender Universalspender • Einbauspender • Zubehör Rundriemenband • Gurtband • Umluftgekühltes Speisenverteilband • Zubehör Kühlstationen für Regalwagen • Zentralkühlstationen für Spender
Tablett-Transportwagen	Tablett-Transportwagen, einwandig, unbeheizt Tablett-Transportwagen, doppelwandig, unbeheizt Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung Tablett-Transportwagen, doppelwandig, unbeheizt, Hygieneausführung H1 Zubehör
Servier-/Abräumwagen Tablett-Abräumwagen Regalwagen	Servierwagen • Abräumwagen • Zubehör Tablett-Abräumwagen • Zubehör Regalwagen • Zubehör
Transportwagen	Gewürzwagen • Löffelwagen • Tellerwagen Bestecktauchwagen • Plattformwagen • Korb-Transportwagen Kartoffel- und Gemüsewaschwagen • Besteck- und Tablettwagen Vorrats- und Abfallbehälter • Vorratswagen Rollhocker • Allzweckwagen • Zubehör
Bankettwagen SERVISTAR Tellerstapelsystem	Bankettwagen, beheizt • Bankettwagen, umluftgekühlt • Zubehör SERVISTAR GASTRO • Zubehör
BLANCO COOK	BLANCO COOK I-flex • Zubehör • BLANCO COOK classic • Zubehör Induktionskochfeld • Induktionswok • Grill-Bräter • Grillplatte Ceran®-Kochfeld • Pastakoche • Fritteuse • Bain-Marie Warmhalteplatte • Multi-Element • Zubehör für Auf Tischgeräte
Speisenausgabesystem BASIC LINE	Warmbuffet Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung • Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung Neutralbuffet Suppenstation • Kassenstand • Einfahrwand • Anfahrwand • Inneneck Außeneck • Aufsatzvitrine • Ständervitrine
Gewerbespülen Einrichtungsteile	Ausguss-/Spültischabdeckung AB, ES, ZS, ZM, Z • Handwasch-Ausgussbecken- Kombination • Handwaschbecken • Einbaubecken • Einschweißbecken • Zubehör Bain-Marie • Besteck- und Serviettenspender • Becherspender Gewürzbehälter • Klappstisch

INHALT

Gastronorm-Behälter 13

Gastronorm-Behälter Buffet Line	19
Gastronorm-Behälter, Edelstahl	21
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	26
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	29
Einlegeböden, gelocht, Polycarbonat	29
Gastronorm-Bleche	30
Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	31
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	32
Zubehör für Gastronorm-Behälter	33

BLANCOTHERM 35

BLANCOTHERM K, unbeheizt	40
BLANCOTHERM K, beheizt/umluftbeheizt	42
Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff	44
BLANCOTHERM E, unbeheizt	46
BLANCOTHERM E, beheizt	47
BLANCOTHERM E, gekühlt	48
Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl	48

Speisenausgabe-, Speisentransportwagen, Spender, Bänder, Kühlstationen 51

Speisenausgabewagen	57
Speisentransportwagen	60
Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen	60
Tellerspender	64
Zubehör für Tellerspender	66
Bühnenspender	68
Spender für Warmhalte-Unterteile	68
Korbspender	69
Tablettspender	71
Universalspender	72
Tellerspender zum Einbau	73
Korbspender zum Einbau	74
Universalspender zum Einbau	74
Tablettspender zum Einbau	75
Zubehör für Spender	76
Rundriemenband	79
Gurtband	79
Umluftgekühltes Speisenverteilband	80
Zubehör/Optionen	81
Kühlstationen für Regalwagen	82
Zentralkühlstationen für Spender	84

BLANCO Tablett-Transportwagen 87

Tablett-Transportwagen, einwandig	89
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	92

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert	95
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1	98
Zubehör für Tablett-Transportwagen	99

Servier- und Abräumwagen, Tablett-Abräumwagen, Regalwagen 101

Servierwagen	105
Abräumwagen	109
Zubehör für Servier- und Abräumwagen	110
Tablett-Abräumwagen	114
Zubehör für Tablett-Abräumwagen	115
Regalwagen	117
Regalwagen für Cook & Chill	119
Regalwagen für Eutektische Platten	119
Zubehör für Regalwagen	120

Transportwagen 123

Gewürzwagen	124
Löffelwagen	124
Tellerwagen	124
Bestecktauchwagen	125
Plattformwagen	125
Korb-Transportwagen	126
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
Besteck- und Tablettwagen	127
Vorrats-/Abfallbehälter	128
Vorratswagen	128
Rollhocker	128
Allzweckwagen	128
Zubehör für Transportwagen	129

BLANCO Bankettwagen, SERVISTAR 131

Bankettwagen, beheizt	136
Bankettwagen, umluftgekühlt	137
Zubehör und Optionen für Bankettwagen	138
SERVISTAR GASTRO	140
Zubehör für SERVISTAR	141

BLANCO COOK 143

BLANCO COOK I-flex	154
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK I-flex	157
BLANCO COOK classic	161
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK classic	163
Induktionskochfeld, Induktionswok	167
Grill-Bräter, Grillplatte	168

Ceran®-Kochfeld, Pastakoher	169
Fritteuse, Bain-Marie, Warmhalteplatte	170
Multi-Element	171
Zubehör für Auf Tischgeräte	171

Speisenausgabesystem BASIC LINE 173

Ausstattung und Optionen in der Übersicht	178
Warmbuffet	180
Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung	184
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung	188
Neutralbuffet	192
Neutralbuffet, variabel	196
Suppenstation	198
Kassenstand	202
Einfahrwand, variabel	204
Anfahrwand, variabel	206
Inneneck, variabel	208
Außeneck, variabel	210
Aufsatzvitrine, gekühlt	212
Ständervitrine, gekühlt	216

Gewerbespülen und Einrichtungsteile 223

Ausgussbecken AB	224
Spültischabdeckungen AB, ES, ZS, Z, ZM	224
Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	226
Handwaschbecken	228
Einbaubecken EE	229
Einbau-Schwenk-/Doppelschwenkbecken	229
Einschweißbecken Softline	230
Einschweißbecken Hardline	231
Zubehör für Gewerbespülen	232
Seifenspender	235
Papierkorb	235
Desinfektionsspender	235
Handtuchspender	235
Bain-Marie	236
Besteck- und Serviettenspender	238
Becherspender	238
Gewürzbehälter	239
Sonstige Einrichtungsteile	239
Klapptisch	239

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät. Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BLANCO Gastronorm-Behälter

12–33

BLANCOTHERM
Speisentransportbehälter

34–49

BLANCO Speisenausgabe-/
Speisentransportwagen
BLANCO Spender
BLANCO Bänder
BLANCO Kühlstationen

50–85

BLANCO Tablett-Transportwagen

86–99

BLANCO Servier-/Abräumwagen
BLANCO Tablett-Abräumwagen
BLANCO Regalwagen

100–121

BLANCO Transportwagen

122–129

BLANCO Bankettwagen
SERVISTAR Tellerstapelsystem

130–141

BLANCO COOK

142–171

Speisenausgabesystem
BASIC LINE

172–221

BLANCO Gewerbespülen
Einrichtungsteile

222–240

INHALT nach Produktgruppen

Bezeichnung	Seite	Bezeichnung	Seite
Abdeckhaube	77	Einbau-Doppelschwenkbecken	229
Abfallbehälter	112	Einbau-Korbspender	74
Ablaufventil	232	Einbau-Schwenkbecken	229
Ablaufverbindung	232	Einbau-Serviettenspender	238
Abräumstation	109	Einbau-Tablettspender	75
Abräumwagen	109	Einbau-Tellerspender	73
Allzweckwagen	128	Einbau-Universalspender	74
Anfahrwand BASIC LINE	206	Einfahrwand BASIC LINE	204
Armaturen	233	Einlegboden, Gastronorm, gelocht	33
Aufsatzvitrine BASIC LINE	212	Einlegboden, Gastronorm, gelocht, Polycarbonat	29
Ausgussbecken	224	Einschweißbecken	230
Außeneck BASIC LINE	210	Einschweiß-Schwenkbecken	229
Bain-Marie	236	Eutektische Platte	44
Bain-Marie, Auftischgerät	170	Fritteuse, Auftischgerät	170
Bankettwagen, beheizt	136	Frontcooking-System	154
Bankettwagen, gekühlt	137	Gastronorm-Behälter Buffet Line	19
Becherspender	238	Gastronorm-Behälter, CNS	21
Besteckbehälter	112, 238	Gastronorm-Behälter, gelocht	31
Bestecktauchwagen	125	Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
Besteck- und Serviettenspender	238	Gastronorm-Bleche, Edelstahl	30
Besteck- und Tablettwagen	127	Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	29
BLANCO COOK classic	161	Gastronorm-Rost	33
BLANCO COOK I-flex	154	Gastronorm-Rost, verstärkt	33
BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt	47	Gewerbspülen	224
BLANCOTHERM Edelstahl, umluftgekühlt	48	Gewürzbehälter	239
BLANCOTHERM Edelstahl, unbeheizt	46	Gewürzschütte	239
BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt	42	Gewürzwagen	124
BLANCOTHERM Kunststoff, unbeheizt	40	Grill-Bräter, Auftischgerät	168
Buffet Line	19	Grillplatte, Auftischgerät	168
Bühnenspender	68	Gurtband	79
Ceran®-Kochfeld, Auftischgerät	169	Handtuchspender	235
Deckel für Gastronorm-Behälter, CNS	26	Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	226
Desinfektionsspender	235	Induktionskochfeld, Auftischgerät	167
Doppel-Schwenkbecken	229	Induktionswok, Auftischgerät	167
Einbau-Bain-Marie	236	Inneneck BASIC LINE	208
Einbau-Becken	229	Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung BASIC LINE	184

Bezeichnung	Seite
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung BASIC LINE	188
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
Kassenstand BASIC LINE	202
Klapproste	234
Klapptisch	239
Kocheinsätze	32
Kochstation	154
Kombidämpfer-Sets	33
Körbe	76
Korbspender	69
Korbspender zum Einbau, unbeheizt	74
Korb-Transportwagen	126
Kühlstationen	82
Löffelwagen	124
Mischbatterien	233
Multi-Element	171
Neutralbuffet BASIC LINE	192
Papierkorb	235
Pastakocher, Auftischgerät	169
Plattformwagen	125
Regalwagen	117
Rollhocker	128
Rost, Gastronorm	33
Rundriemenband	79
Rundriemenband, umluftgekühlt	80
Salat- und Dessert-Ausgabewagen	118
Seifenspende	235
Servierwagen	105
Servierwagen BASIC GDD	107
Servierwagen in Leichtbauweise	107
SERVISTAR	140
Speisenausgabesystem BASIC LINE	180
Speisenausgabewagen	57
Speisentransportbehälter	40
Speisentransportbehälter, Edelstahl, beheizt	47
Speisentransportbehälter, Edelstahl, umluftgekühlt	48

Bezeichnung	Seite
Speisentransportbehälter, Edelstahl, unbeheizt	46
Speisentransportbehälter, Kunststoff, beheizt	42
Speisentransportbehälter, Kunststoff, unbeheizt	40
Speisentransportwagen	60
Spender für Warmhalte-Unterteile	68
Spültischabdeckungen	224
Ständervitrine BASIC LINE	216
Standrohrventile	232
Stege für Gastronorm-Behälter	33
Suppenstation BASIC LINE	198
Tablett-Abraumwagen	114
Tablettspender	71
Tablettspender zum Einbau	75
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	92
Tablett-Transportwagen, einwandig	89
Tablett-Transportwagen, Hygieneausführung H1	98
Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung	95
Tellerspender	64
Tellerspender zum Einbau	73
Tellerstapelsystem SERVISTAR	140
Tellerwagen	124
Transport-Rolli für BLANCOTHERM	44
Transportwagen für BLANCOTHERM	44
Transportwagen für Speisentransportbehälter	44
Umluftgekühltes Speisenverteilband	80
Universalspender	72
Universalspender zum Einbau	74
Vorrats-/Abfallbehälter und Zubehör	128
Vorratswagen	128
Warmbuffet BASIC LINE	180
Warmhalteplatte, Auftischgerät	170

INHALT nach Produkt-Kurzbezeichnungen

Abkürzung	Bezeichnung	Seite	Abkürzung	Bezeichnung	Seite
AB	Ausgussbecken/Spültischabdeckung	224	BZG	Gastronorm-Bleche	30
AFB	Abfallbehälter	112	BZG-G	Gastronorm-Bleche, geglüht	30
ARW	Abräumwagen	109	CCE	Korbspender, unbeheizt, offene Ausführung	69
AZWA	Allzweckwagen	128	CCE	Tablettspender, offene Ausführung	71
BC BM	Bain-Marie, Auftischgerät	170	CE	Bühnenspender, unbeheizt, geschlossene Ausführung	68
BC CH	Ceran®-Kochfeld, Auftischgerät	169	CE	Korbspender, unbeheizt, geschlossene Ausführung	69
BC DF	Fritteuse, Auftischgerät	170	CE	Tablettspender	71
BC DG	Grill-Bräter, Auftischgerät	168	CEB	Korbspender zum Einbau	74
BC classic	BLANCO COOK classic	161	CEB	Tablettspender zum Einbau	75
BC G	Grillplatte, Auftischgerät	168	CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar	74
BC I-flex	BLANCO COOK I-flex	154	CEK	Korbspender mit Kühlschlitzen	70
BC IH	Induktionskochfeld, Auftischgerät	167	CE-UK	Korbspender, kühlbar (Umluft)	70
BC IW	Induktionswok, Auftischgerät	167	CHV	Bühnenspender, beheizbar, Umluft	68
BC ME	Multi-Element, Auftischgerät	171	CHV	Korbspender, beheizbar, geschlossene Ausführung	70
BC PC	Pastakocher, Auftischgerät	169	D 400	Deckel für Vorrats-/Abfallbehälter (VBR)	128
BC HP	Warmhalteplatte, Auftischgerät	170	DB	Doppel-Schwenkbecken	229
BDP	Becherspender-Einbaurohre	238	E	Schwenkbecken	229
BDPW	Becherspender für Wandmontage	238	E	Einschweißbecken	230
BGN	Besteckbehälter	112	ED	Einbau-Doppelschwenkbecken	230
BLT	BLANCOTHERM	34	EE	Einbaubecken	229
BLT *E	BLANCOTHERM Edelstahl, unbeheizt	46	ES	Spültischabdeckung, ein Becken seitlich	224
BLT *EB	BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt, Frontlader	47	FUS	Fahrgestell für Abfallbehälter	128
BLT *EBTF	BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt, Top-/Frontlader	47	G-BM	Bain-Marie	236
BLT *EUK	BLANCOTHERM Edelstahl, umluftgekühlt, Frontlader	48	GD	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde, CNS	26
BLT *K	BLANCOTHERM Kunststoff, unbeheizt	40	GD-B	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde für GN-B, CNS	27
BLT *KB	BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt	42	GD-BL	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, CNS	27
BLT *KBR	BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt, mit digitalem Temperaturregler	42	GDD	Gastronorm-Deckel mit Dichtung, CNS	26
BLT *KBUH	BLANCOTHERM Kunststoff, umluftbeheizt	42	GDD-B	Gastronorm-Deckel mit Dichtung für GN-B, CNS	27
BLT *KBRUH	BLANCOTHERM Kunststoff, umluftbeheizt, regelbar	42	GD-F	Gastronorm-Deckel ohne Griffmulde, CNS	27
BME	Einbau-Bain-Marie	237	GD-K	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde, Polycarbonat	29
BMS	Einschweiß-Bain-Marie	237	GD-KL	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, Polycarbonat	29
BSP	Besteckspender	238	GD-L	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, CNS	26
BT	Besteck- und Tablettwagen	127	GDS-U	Universal-Scharnierdeckel, CNS	27
BTA	Transport- und Ausgabewagen für BLANCOTHERM K	44	GDS-UL	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung, CNS	27
BTT	Plattformwagen	125	G-ELB	Einlegeboden, gelocht, CNS	33
BTW	Bestecktauchwagen	125	G-KELB	Einlegeboden, gelocht, Polycarbonat	29
BW	Bankettwagen, beheizt	136			
BW-UK	Bankettwagen, gekühlt	137			

Abkürzung	Bezeichnung	Seite
G-KEN	Gastronorm-Kocheinsatz, CNS	32
G-KEN G	Gastronorm-Kocheinsatz mit Klappgriffen, CNS	32
GN	Gastronorm-Behälter, CNS	21
GN-B	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, CNS	21
GN-BUF	Gastronorm-Behälter zur Speisenpräsentation	19
GNE	Gastronorm-Blech, emailliert	30
GN-K	Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
GN-P	Gastronorm-Behälter CNS, gelocht	31
GR	Gastronorm-Rost	33
GRR	Gastronorm-Rost, rilsanbeschichtet	33
GSPV	Gurtband	79
GW	Gewürzwagen	124
GWB	Gewürzbehälter	129, 239
GWL	Gewürzwagen inkl. Bestückung	124
GWS	Gewürzschütte	239
HAU	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination	226
HSE 31	Handtuchspender	235
HW-K	Handwaschbecken mit Standhahn mit mechanischer Kniebedienung	227
KWA	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
KWAF	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
KWT	Korbtransportwagen	126
LW	Löffelwagen	124
MCS	Mobile Abräumstation	109
PFWP	Plattformwagen	125
PFWS	Plattformwagen	125
ROHO	Rollhocker	128
ROLA	Ausgabe-Rolli	44
ROLLI	Transport-Rolli	44
RSPV	Rundriemenband	79
RSPV-UK	Rundriemenband, umluftgekühlt	80
RWR	Regalwagen	82, 117
RWR*A	Regalwagen, Cook & Chill	119
RWR SK	Salat- und Dessert-Ausgabewagen	118
RWRA	Regalwagen mit Arbeitsplatte	117
RWRE	Regalwagen für Einfahrkühlschränke	118
RWRR	Regalwagen, im leeren Zustand ineinanderzuschieben	118
RWR VP	Regalwagen für vorportionierte Kaltkomponenten	83, 120
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen	59
SAW	Speisenausgabewagen, offen	57

Abkürzung	Bezeichnung	Seite
SAW L	Speisenausgabewagen, beheizbar offen, für Anfahrwand	57
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)	58
SHE	Tellerspender, beheizt	65
SHVS	Tellerspender, beheizbar, Umluft, für Warmhalte-Unterteile	68
SSP-BT	Unterbau-Serviettenspender	238
SSP-E	Einbau-Serviettenspender	238
SSP-T	Tisch-Serviettenspender	238
ST	Steg	33
STW	Speisentransportwagen	60
SW	Servierwagen	105
TAW	Tablett-Abräumwagen	114
TS	Tellerspender, unbeheizt	64
TSE	Tellerspender zum Einbau, unbeheizt	73
TSE-H	Tellerspender zum Einbau, beheizt	73
TS-H	Tellerspender, beheizt	65
TTW	Tablett-Transportwagen	89
TV 25	Seifen-/Desinfektionsspender	235
TWH	Tellerwagen	124
UNI	Universalspender, unbeheizt	72
UNI-B	Universalspender zum Einbau, unbeheizt	74
UNI-H	Universalspender, beheizbar	72
UNI-K	Universalspender mit Kühlschlitz	72
VB	Vorratswagen	128
VBR	Vorrats-/Abfallbehälter	128
VBR K	Vorrats-/Abfallbehälter mit Deckel	128
W	Handwaschbecken mit angeschweißter Dreieckskonsole	228
WB	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung	228
WBS	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung und selektiv gesteuerter Mischbatterie	228
Z	Spültischabdeckung, zwei Becken	225
ZM	Spültischabdeckung, zwei Becken mittig	225
ZS	Spültischabdeckung, zwei Becken seitlich	225

Rollen – Überblick und Eigenschaften

Abbildungen ähnlich



Rollentyp	Edelstahl			Kunststoff	Antistatisch	Luftidentisch	
Gehäuse	Rostfreier Chromnickelstahl	Rostfreier Chromnickelstahl	Rostfreier Chromnickelstahl	Polyamid	Polyamid	Polyamid	Stahlblech, gepresst
Laufbelag	Standard-Vollgummi (spurlos grau)	Elastik-Vollgummi (spurlos grau)	TPE ¹	TPE ¹	TPE ¹	TPE ¹	Zweikomponenten-Vollgummi (spurlos grau)
Belagshärte*	80° Shore A	65° Shore A	63° Shore A	85° Shore A	85° Shore A	63° Shore A	65° Shore A
Lagerart	Rollenlager, nichtrostend	Rollenlager, nichtrostend	Gleitlager	Kugellager, nichtrostend	Kugellager, nichtrostend	Kugellager, nichtrostend	Rollenlager
Felge	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Stahlblech, verzinkt
Fadenschutz	nein	nein	nein	ja	ja	ja	nein
∅ Rollen** (mm)	∅ 160; ∅ 200	∅ 160; ∅ 200	∅ 125	∅ 125	∅ 125	∅ 125	∅ 160
Besonderheiten					gelb markiert je Rollensatz 2 antistatisch	blau markiert	
Temperaturbeständigkeit	-25 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C
Eigenschaften	universell einsetzbar, vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend	vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend, sehr hoher Fahrkomfort, hohe Abriebfestigkeit, besonders niedriger Anfahr- und Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8,	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8, hohe elektrische Leitfähigkeit	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8, besonders geräuscharm	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, besonders geräuscharm
Verwendung***	BLT Edelstahl, Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen	BLT Edelstahl, Bankettwagen, Tablett-Transportwagen	<u>Alle fahrbaren Produkte außer:</u> - BLT Kunststoff, - Tablett-Abraumwagen, - Bankettwagen	<u>Alle fahrbaren Produkte außer:</u> - Tablett-Transportwagen, - Bankettwagen, - BLANCO COOK, - BASIC LINE, - Plattformwagen PFWP	Servierwagen, Abraumwagen, Transportwagen, Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen, Regalwagen	Tablett-Abraumwagen, Servierwagen, Abraumwagen	Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen, Servierwagen, Abraumwagen

* Härterer Rollenbelag besser bei weicheren Böden, wie z.B. Teppichen, geeignet. Weiche Rollenbeläge eignen sich sehr gut für harte Bodenbeläge, wie Fliesen. Je härter der Laufbelag, desto lauter die Fahrgeräusche.

** Je größer der Rollendurchmesser, desto geringer der Rollwiderstand und desto leichter die Manövrierbarkeit.

*** Die genauen Rollenoptionen für die einzelnen Produkte entnehmen Sie bitte den jeweiligen Kapiteln.

Abbildungen ähnlich



Rollentyp	Stahl, verzinkt					Luftbereift	
Gehäuse	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, verzinkt-chromatiert	Stahlblech, verzinkt-chromatiert	Stahlblech	Stahlblech
Laufbelag	Standard-Vollgummi (spurlos grau)	Elastik-Vollgummi (spurlos grau)	TPE ¹	Polyamid	TPE ¹	Luftbereift	Luftbereift
Belagshärte*	80° Shore A	65° Shore A	85° Shore A	70 ° +/- 5° Shore D	85 ° Shore A	Shore-Härte abhängig von Reifendruck, optimaler Druck auf Rolle vermerkt	
Lagerart	Rollenlager	Rollenlager	Gleitlager	Gleitlager	Kugellager	Kugellager	Rollenlager
Felge	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
Fadenschutz	nein	nein	nein	nein	ja	nein	nein
ø Rollen**	ø 160; ø 200	ø 160; ø 200	ø 125	ø 75	ø 75	ø 180	ø 200
Besonderheiten				Doppelrolle		Reifendruck muss eingehalten und regelmäßig überprüft werden	
Temperaturbeständigkeit	-25 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	bis +50 °C	-20 °C bis +60 °C
Eigenschaften	universell einsetzbar, vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend	vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend, sehr hoher Fahrkomfort, hohe Abriebfestigkeit, besonders niedriger Anfahr- und Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	kontaktverfärbungsfrei, sehr abriebfest, sehr geringer Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	vibrationsdämpfend, äußerst bodenschonend, höchster Fahrkomfort, geringer Rollwiderstand bei schlechten Bodenverhältnissen	vibrationsdämpfend, äußerst bodenschonend, höchster Fahrkomfort, geringer Rollwiderstand bei schlechten Bodenverhältnissen
Verwendung***	BLT Edelstahl, Speisenausgabewagen, Bankettwagen, Tablett-Transportwagen	BLT Edelstahl	Alle fahrbaren Produkte außer : - BLT Edelstahl, - Tablett-Transportwagen, - Bankettwagen, - BLANCO COOK, - BASIC LINE	BLANCO COOK	BASIC LINE	Servierwagen	Servierwagen Abräumwagen

¹ Thermoplastisches Elastomer

GASTRONORM- BEHÄLTER

Qualität und Funktion kommen besser an.

Mit einem umfangreichen Gastronorm-Behälter-Programm hat BLANCO Professional für alle denkbaren Aufgaben im täglichen Großküchenbetrieb eine Lösung. Sicher werden auch Sie bei über 200 verschiedenen Modellen die passende Ausführung finden.



Gastronorm-Behälter

Gastronorm-Behälter Buffet Line	19
Gastronorm-Behälter, Edelstahl	21
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	26
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	29
Einlegeböden, gelocht, Polycarbonat	29
Gastronorm-Bleche	30
Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	31
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	32
Zubehör für Gastronorm-Behälter	33

Qualität „Made in Germany“

Für extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag: Mehr als 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für extra Qualität von BLANCO Professional:

- Robust, formbeständig und korrosionsbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

**Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden.
Und ist in kürzester Zeit lieferbar.**

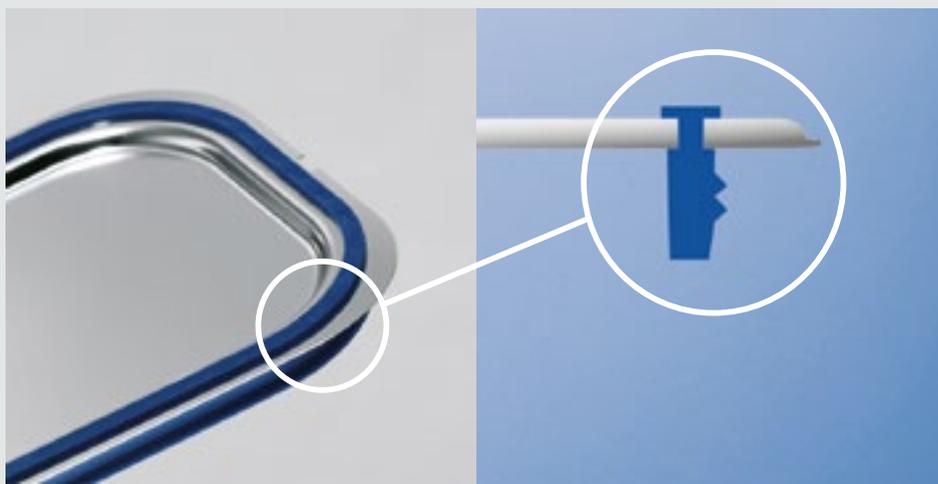
BUFFET LINE



BLANCO Buffet Line

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation stehen die edlen schwarzen oder weißen Gastronorm-Behälter der Buffet Line zur Verfügung. Unempfindlich und hygienisch machen Sie die Speisen zum leckeren Hingucker.





Der Gastronorm-Dichtungsdeckel GDD

Durch die Formschlussdichtung hält die Verbindung CNS-Deckel und Silikon-Dichtung auf Dauer. Die Dichtung bleibt am Deckel und fällt nicht in die Suppe.



Das Aufsatzgestell GDD

ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung.



SW 10 x 6-3 BASIC GDD



Das Maß der Gastronomie

Das bewährte Basismodell aus CNS.



Immer griffbereit

Bügelgriffe für optimales Handling.



Leicht zu sehen

Transparentes Polycarbonat für Lagerung und Transport von kalten Speisen.



Gesund gekocht

Perforiert für schonendes Dämpfen und Kochen.



Knusprig und kross

Granit-emailliert zum Braten und Backen.

Clever kombiniert: Die fix und fertigen Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer.

Die 3 Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer mit Behältern, Blechen und Rosten im Gastronorm-Format bieten Ihnen die perfekte GN-Grundausstattung für fast alle Kombidämpfergrößen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.

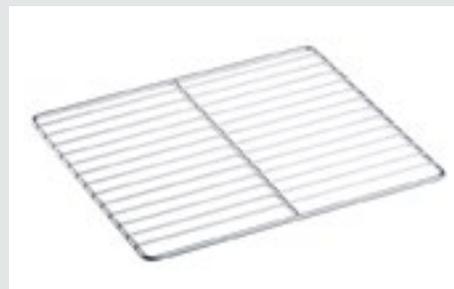
GN-Set Classic
(Der Kombidämpfer ist nicht im Lieferumfang enthalten)



Trockengelegt
Einlegeböden zum Abtropfen gewaschener Lebensmittel.



Groß rauskommen
Kleine Behälter werden mit Stegen auf das 1/1-Maß gebracht.



Einfach eingesetzt
Mit Hilfe von Rosten werden auch Behälter außerhalb der Gastronorm transportfähig.



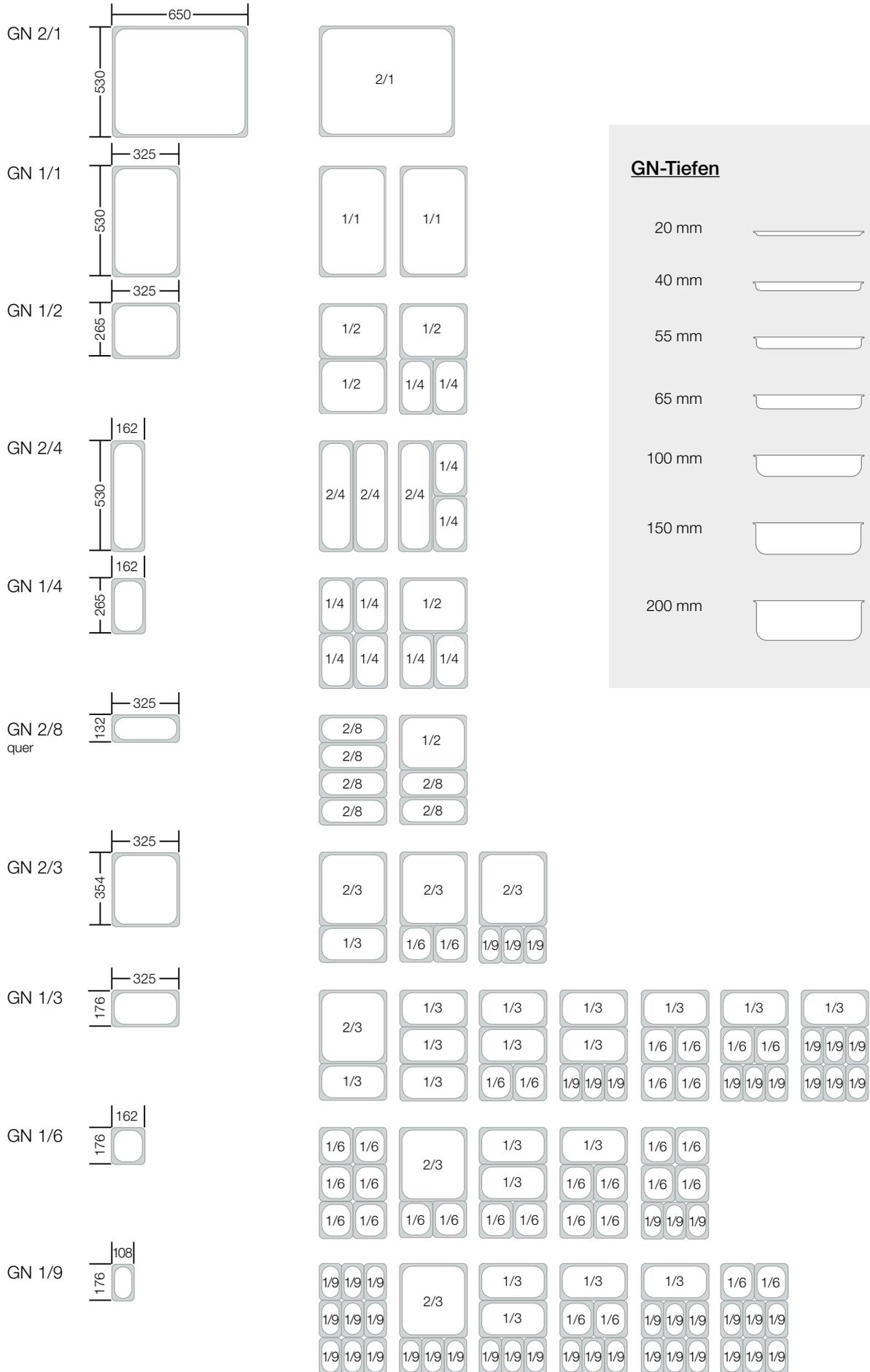
**Unverwechselbar:
BLANCO Gastronorm-
Behälter mit Ihrem Logo
oder Firmennamen.**

- Für fast alle BLANCO Gastronorm-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname) oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

Preis auf Anfrage

Gastronorm-Behälter – Maße und ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidenmatter Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet



Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation

1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN-BUF 1/1-20 black</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	573 908	
	<u>GN-BUF 1/1-40 black</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	573 909	
	<u>GN-BUF 1/1-65 black</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	573 910	
	<u>GN-BUF 1/1-100 black</u>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	573 911	

1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

 	<u>GN-BUF 1/2-20 black</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	573 912	
	<u>GN-BUF 1/2-40 black</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	573 913	
	<u>GN-BUF 1/2-65 black</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	573 914	
	<u>GN-BUF 1/2-100 black</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	573 915	

2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

 	<u>GN-BUF 2/4-20 black</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	573 916	
	<u>GN-BUF 2/4-40 black</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	573 917	
	<u>GN-BUF 2/4-65 black</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	573 918	
	<u>GN-BUF 2/4-100 black</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	573 919	

1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

 	<u>GN-BUF 1/3-20 black</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	573 920	
	<u>GN-BUF 1/3-40 black</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	573 921	
	<u>GN-BUF 1/3-65 black</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	573 922	

Für eine
besonders
ansprechende
Speisen-
präsentation

Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidmattter Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet



1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-BUF 1/1-20 white</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	573 923	
	<u>GN-BUF 1/1-40 white</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	573 924	
	<u>GN-BUF 1/1-65 white</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	573 925	
	<u>GN-BUF 1/1-100 white</u>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	573 926	

1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

	<u>GN-BUF 1/2-20 white</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	573 927	
	<u>GN-BUF 1/2-40 white</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	573 928	
	<u>GN-BUF 1/2-65 white</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	573 929	
	<u>GN-BUF 1/2-100 white</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	573 930	

2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

	<u>GN-BUF 2/4-20 white</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	573 931	
	<u>GN-BUF 2/4-40 white</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	573 932	
	<u>GN-BUF 2/4-65 white</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	573 933	
	<u>GN-BUF 2/4-100 white</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	573 934	

1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

	<u>GN-BUF 1/3-20 white</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	573 935	
	<u>GN-BUF 1/3-40 white</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	573 936	
	<u>GN-BUF 1/3-65 white</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	573 937	

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



2/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 550 566	
	<u>GN 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 550 065	
	<u>GN 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 550 593	
	<u>GN 2/1-100</u>	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 550 594	
	<u>GN 2/1-150</u>	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 Liter	1 550 595	
	<u>GN 2/1-200</u>	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 Liter	1 550 596	

1/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

 	<u>GN 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 550 565		
	<u>GN 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 550 064		
	<u>GN 1/1-55</u>	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 Liter	1 565 845		
	<u>GN 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 589		
	<u>GN 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 550 590		
	<u>GN 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 550 591		
	<u>GN 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 550 592		
	Deckel für GN 1/1	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde					550 658
<u>GD-L 1/1</u>		Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 677	
<u>GD-F 1/1</u>		Deckel ohne Griffmulde					564 956	
<u>GDD 1/1</u>		Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 663	
<u>GDS-U 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel					566 910	
<u>GDS-UL 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	
GN-B 1/1-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	<u>GN-B 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 953		
	<u>GN-B 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 555 952		
	<u>GN-B 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 555 951		
	<u>GN-B 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 555 950		
Deckel für GN-B 1/1	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde					550 086	
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 093	
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 075	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel					566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



1/2 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	1 550 563	
	<u>GN 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	1 550 063	
	<u>GN 1/2-55</u>	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 Liter	1 565 844	
	<u>GN 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 550 581	
	<u>GN 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 550 582	
	<u>GN 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 550 583	
	<u>GN 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 550 584	
	<u>GD 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde					550 656
	<u>GD-L 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 675
	<u>GD-F 1/2</u>	Deckel ohne Griffmulde					564 957
	<u>GDD 1/2</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 661
	<u>GN-B 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 555 943	
	<u>GN-B 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 555 942	
	<u>GN-B 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 555 941	
	<u>GN-B 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 555 940	
	<u>GD-B 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde					550 084
	<u>GD-BL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 091
	<u>GDD-B 1/2</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 073

2/4 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 2/4-20</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	1 564 367	
	<u>GN 2/4-40</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	1 555 821	
	<u>GN 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 822	
	<u>GN 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 555 823	
	<u>GN 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 555 824	
	<u>GD 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde					556 538
	<u>GD-L 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					564 902
	<u>GN-B 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 564 908	
	<u>GN-B 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 564 909	
	<u>GN-B 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 564 910	
	<u>GD-B 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde					564 904
	<u>GD-BL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					564 906

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

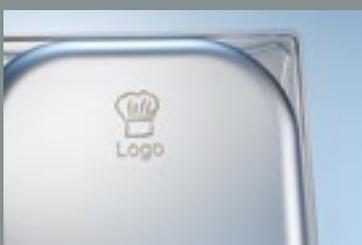


1/4 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 1/4-20</u>	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	1 550 561	
	<u>GN 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 550 573	
	<u>GN 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 550 574	
	<u>GN 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 550 575	
	<u>GN 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 550 576	
Deckel für GN 1/4	<u>GD 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde					550 654
	<u>GD-L 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 673
	<u>GDD 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 659
GN-B 1/4-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen 	<u>GN-B 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 555 934	
	<u>GN-B 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 555 933	
	<u>GN-B 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 932	
	<u>GN-B 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 555 931	
Deckel für GN-B 1/4	<u>GD-B 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde					550 082
	<u>GD-BL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 089
	<u>GDD-B 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 071

2/8 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 2/8-65</u>	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 Liter	1 555 827	
	<u>GN 2/8-100</u>	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 Liter	1 555 828	
	<u>GN 2/8-150</u>	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 Liter	1 555 829	
Deckel für GN 2/8	<u>GD 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde					550 076
	<u>GD-L 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 078



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



2/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	1 550 564	
	<u>GN 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 550 066	
	<u>GN 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 550 585	
	<u>GN 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 586	
	<u>GN 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 550 587	
	<u>GN 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 550 588	
Deckel für GN 2/3	<u>GD 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 657
	<u>GD-L 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 676
	<u>GDD 2/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 662
	<u>GN-B 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 555 948	
	<u>GN-B 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 947	
	<u>GN-B 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 555 946	
	<u>GN-B 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 555 945	
Deckel für GN-B 2/3	<u>GD-B 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 085
	<u>GD-BL 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 092
	<u>GDD-B 2/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 074

1/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 1/3-20</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	1 550 562	
	<u>GN 1/3-40</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 550 067	
	<u>GN 1/3-55</u>	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 Liter	1 565 846	
	<u>GN 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 550 577	
	<u>GN 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 550 578	
	<u>GN 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 550 579	
	<u>GN 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 550 580	
	Deckel für GN 1/3	<u>GD 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				
<u>GD-L 1/3</u>		Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 674
<u>GD-F 1/3</u>		Deckel ohne Griffmulde					564 961
<u>GDD 1/3</u>		Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 660
	<u>GN-B 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 555 938	
	<u>GN-B 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 555 937	
	<u>GN-B 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 555 936	
	<u>GN-B 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 555 935	
Deckel für GN-B 1/3	<u>GD-B 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 083
	<u>GD-BL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 090
	<u>GDD-B 1/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 072

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



1/6 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
 	<u>GN 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 550 569		
	<u>GN 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 550 570		
	<u>GN 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 550 571		
	<u>GN 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 550 572		
Deckel für GN 1/6	<u>GD 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 653	
	<u>GD-L 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 672	
	<u>GDD 1/6</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 664	
GN-B 1/6-150 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen  	<u>GN-B 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 555 930		
	<u>GN-B 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 555 929		
	<u>GN-B 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 555 928		
	<u>GN-B 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 555 927		
Deckel für GN-B 1/6	<u>GD-B 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 081	
	<u>GD-BL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 088	
	<u>GDD-B 1/6</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 070	

1/9 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

GN 1/9-100  	<u>GN 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 Liter	1 550 567		
	<u>GN 1/9-100</u>	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 Liter	1 550 568		
Deckel für GN 1/9	<u>GD 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde					550 652	
	<u>GD-L 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 671	



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
GD 1/1 	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	550 658		
	<u>GD 1/2</u>		550 656		
	<u>GD 2/4</u>		556 538		
	<u>GD 1/4</u>		550 654		
	<u>GD 2/8</u>		550 076		
	GD 1/2 		<u>GD 2/3</u>	550 657	
			<u>GD 1/3</u>	550 655	
			<u>GD 1/6</u>	550 653	
			<u>GD 1/9</u>	550 652	
			GD-L 1/2 	<u>GD-L 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung
<u>GD-L 1/2</u>	550 675				
<u>GD-L 2/4</u>	564 902				
<u>GD-L 1/4</u>	550 673				
<u>GD-L 2/8</u>	550 078				
<u>GD-L 2/3</u>	550 676				
<u>GD-L 1/3</u>	550 674				
<u>GD-L 1/6</u>	550 672				
<u>GD-L 1/9</u>	550 671				
GDD 1/1 	<u>GDD 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C		1 550 663	
	<u>GDD 1/2</u>		1 550 661		
	<u>GDD 1/4</u>		1 550 659		
	<u>GDD 2/3</u>		1 550 662		
	<u>GDD 1/3</u>		1 550 660		
	<u>GDD 1/6</u>		1 550 664		

Abbildung	Modell/Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Kapazität	Best.-Nr.	Preise in € ohne MwSt.
Aufsatzgestell GDD 	Aufsatzgestell GDD zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssdichtung, passend für Servierwagen SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm	30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	574 167	siehe Seite 112

Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 086	
	<u>GD-B 1/2</u>		550 084	
	<u>GD-B 2/4</u>		564 904	
	<u>GD-B 1/4</u>		550 082	
	<u>GD-B 2/3</u>		550 085	
	<u>GD-B 1/3</u>		550 083	
	<u>GD-B 1/6</u>		550 081	
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 093	
	<u>GD-BL 1/2</u>		550 091	
	<u>GD-BL 2/4</u>		564 906	
	<u>GD-BL 1/4</u>		550 089	
	<u>GD-BL 2/3</u>		550 092	
	<u>GD-BL 1/3</u>		550 090	
	<u>GD-BL 1/6</u>		550 088	
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C	1 550 075	
	<u>GDD-B 1/2</u>		1 550 073	
	<u>GDD-B 1/4</u>		1 550 071	
	<u>GDD-B 2/3</u>		1 550 074	
	<u>GDD-B 1/3</u>		1 550 072	
	<u>GDD-B 1/6</u>		1 550 070	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 911	
	<u>GD-F 1/1</u>	Deckel ohne Griffmulde	564 956	
	<u>GD-F 1/2</u>		564 957	
	<u>GD-F 1/3</u>		564 961	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchstark, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumfähig



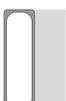
1/1 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN-K 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	502 x 298 mm	9,0 Liter	1 551 426	
	<u>GN-K 1/1-100</u>	100			13,3 Liter	1 551 427	
	<u>GN-K 1/1-150</u>	150			20,0 Liter	1 551 428	
	<u>GN-K 1/1-200</u>	200			26,4 Liter	1 551 429	
Deckel für GN-K 1/1	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde				551 446	
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 452	
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 457	

1/2 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	298 x 238 mm	4,0 Liter	1 551 430	
	<u>GN-K 1/2-100</u>	100			6,2 Liter	1 551 431	
	<u>GN-K 1/2-150</u>	150			9,0 Liter	1 551 432	
	<u>GN-K 1/2-200</u>	200			11,9 Liter	1 551 433	
Deckel für GN-K 1/2	<u>GD-K 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				551 447	
	<u>GD-KL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 453	
	<u>G-KELB 1/2</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 458	

2/4 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 Liter	568 227	
	<u>GN-K 2/4-100</u>	100			5,3 Liter	568 228	
Deckel für GN-K 2/4	<u>GD-K 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				568 923	
	<u>GD-KL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				568 922	

1/4 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	238 x 136 mm	1,7 Liter	1 551 438	
	<u>GN-K 1/4-100</u>	100			2,6 Liter	1 551 439	
	<u>GN-K 1/4-150</u>	150			3,8 Liter	1 551 440	
Deckel für GN-K 1/4	<u>GD-K 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 449	
	<u>GD-KL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 455	

1/3 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 150 mm	2,5 Liter	1 551 434	
	<u>GN-K 1/3-100</u>	100			3,8 Liter	1 551 435	
	<u>GN-K 1/3-150</u>	150			5,6 Liter	1 551 436	
	<u>GN-K 1/3-200</u>	200			7,1 Liter	1 551 437	
Deckel für GN-K 1/3	<u>GD-K 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 448	
	<u>GD-KL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 454	

Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchsicher, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig



1/6 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	153 x 139 mm	1,1 Liter	1 551 441	
	<u>GN-K 1/6-100</u>	100			1,6 Liter	1 551 442	
	<u>GN-K 1/6-150</u>	150			2,3 Liter	1 551 443	
Deckel für GN-K 1/6	<u>GD-K 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 450	
	<u>GD-KL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 456	

1/9 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	150 x 83 mm	0,6 Liter	1 551 444	
	<u>GN-K 1/9-100</u>	100			0,9 Liter	1 551 445	
Deckel für GN-K 1/9	<u>GD-K 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 451	

Gastronorm-Deckel, Polycarbonat, für Gastronorm-Behälter

- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Kompatibel zu Gastronorm-Behältern aus Edelstahl



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	551 446	
	<u>GD-K 1/2</u>		551 447	
	<u>GD-K 2/4</u>		568 923	
	<u>GD-K 1/4</u>		1 551 449	
	<u>GD-K 1/3</u>		1 551 448	
	<u>GD-K 1/6</u>		1 551 450	
	<u>GD-K 1/9</u>		1 551 451	
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung	551 452	
	<u>GD-KL 1/2</u>		551 453	
	<u>GD-KL 2/4</u>		568 922	
	<u>GD-KL 1/4</u>		1 551 455	
	<u>GD-KL 1/3</u>		1 551 454	
	<u>GD-KL 1/6</u>		1 551 456	

Einlegeböden, gelocht, aus Polycarbonat

- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C

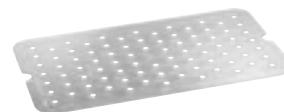


Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße L x B (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm	467 x 263 mm	1 551 457	
	<u>G-KELB 1/2</u>		265 x 205 mm	1 551 458	

Gastronorm-Bleche



Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, verstärkte Ausführung

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>BZG 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 625	
	<u>BZG 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 628	
	<u>BZG 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 629	
	<u>BZG 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 630	
	<u>BZG 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	550 631	
	<u>BZG 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	550 632	
	<u>BZG 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 Liter	550 633	
	<u>BZG 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 634	
	<u>BZG 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 635	
	<u>BZG 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 636	

Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, spezial-geglüht

	<u>BZG-G 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 505	
	<u>BZG-G 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 503	
	<u>BZG-G 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 504	
	<u>BZG-G 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	556 081	

Gastronorm-Bleche, mit glattem Rand, emailliert

	<u>GNE 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 022	
	<u>GNE 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 Liter	550 023	
	<u>GNE 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 Liter	550 024	
	<u>GNE 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 025	
	<u>GNE 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 026	
	<u>GNE 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 027	
	<u>GNE 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 046	
	<u>GNE 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 047	
	<u>GNE 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 048	

Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

* nur Bodenlochung

** Boden- und Seitenwandlochung

*** nur Seitenwandlochung



2/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN-P 2/1-20</u> * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 565 993	
	<u>GN-P 2/1-40</u> * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 565 789	
	<u>GN-P 2/1-65</u> ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 565 790	
	<u>GN-P 2/1-100</u> **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 565 791	

1/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 1/1-20</u> * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 565 994	
	<u>GN-P 1/1-40</u> *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 565 794	
	<u>GN-P 1/1-65</u> ***	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 266 386	

2/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 2/3-40</u> *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 565 799	
	<u>GN-P 2/3-65</u> **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 565 800	
	<u>GN-P 2/3-100</u> **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 565 801	
	<u>GN-P 2/3-150</u> **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 565 802	
	<u>GN-P 2/3-200</u> **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 565 803	

1/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 1/3-40</u> *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 565 813	
	<u>GN-P 1/3-65</u> **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 565 814	
	<u>GN-P 1/3-100</u> **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 565 815	
	<u>GN-P 1/3-150</u> **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 565 816	
	<u>GN-P 1/3-200</u> **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 565 817	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

* Boden- und Seitenwandlochung

** Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

*** Eck- und Seitenwandlochung zur umlüfteten Warmhaltung von Speisen in gewärmten Unterbauten von Herdanlagen



1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 487	
	<u>G-KEN 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 407	
	<u>G-KEN 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 486	
	<u>G-KEN 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 490	
	<u>G-KEN 1/1-195</u> ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	574 820	

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/2-60</u> *	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 Liter	550 488	
	<u>G-KEN 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 502	
	<u>G-KEN 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 557	
	<u>G-KEN 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 558	

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 970	
	<u>G-KEN G 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 971	
	<u>G-KEN G 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 972	
	<u>G-KEN G 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 973	

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 967	
	<u>G-KEN G 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 968	
	<u>G-KEN G 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 969	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Gastronorm-Behälter

Steg, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Durchmesser Rahmen / Zwischenstege (mm)	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	ST 3	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung		325 x 23 mm	550 650	
	ST 3F	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung		325 x 23 mm	566 254	
	ST 5F	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung		530 x 23 mm	550 651	

Gastronorm-Rost

	GR 2/1	Rost aus CNS	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	550 266	
	GR 1/1		ø 5 mm / ø 3 mm	530 x 325 mm	550 267	
	GR 1/1 quer		ø 6 mm / ø 4 mm	530 x 325 mm	572 889	
	GR 2/3		ø 5 mm / ø 3 mm	354 x 325 mm	550 049	

Gastronorm-Rost, verstärkt

	GR 2/1 V	Rost aus CNS, verstärkt	ø 7 mm / ø 4 mm	650 x 530 mm	572 888	
	GR 1/1 V			530 x 325 mm	572 890	

Gastronorm-Rost, rilsanbeschichtet

	GRR 2/1	Rost, rilsanbeschichtet	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	550 268	
	GRR 1/1			530 x 325 mm	550 269	

Einlegeboden, Edelstahl, gelocht

	G-ELB 1/1	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm		470 x 265 x 15 mm	550 645	
	G-ELB 1/2			265 x 205 x 15 mm	550 647	
	G-ELB 1/4			205 x 102 x 15 mm	550 649	
	G-ELB 2/3			294 x 265 x 15 mm	550 646	
	G-ELB 1/3			256 x 116 x 15 mm	550 648	

Kombidämpfer-Sets

Modell	Set bestehend aus				Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe		
Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)	4 x	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	573 438	
	2 x	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	1 x	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	2 x	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	2 x	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40 mm		
	2 x	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65 mm		
	1 x	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)	6 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 439	
	3 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	2 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	3 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	3 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	1 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig), (Abbildung siehe Seite 17)	10 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 440	
	4 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	3 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	4 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	1 x	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	4 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
	1 x	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40 mm		

BLANCOTHERM

Da passt alles zusammen: Die BLANCOTHERM Systemfamilie.

Wenn von der Küche bis zur Speisenausgabe weite Strecken zurückgelegt werden, braucht es gut isolierende Speisentransportbehälter. Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Ihnen die perfekte Auswahl:

BLANCOTHERM K Modelle aus Kunststoff sind kompakt und gleichzeitig sehr robust. Die BLANCOTHERM E Edelstahl-Generation bietet Stabilität und Sicherheit für den Transport größerer Speisemengen.

Und das Beste: Sie können sie kombinieren und je nach Einsatzgebiet das optimale Set zusammenstellen.

BLANCOTHERM E

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie hat alles, was Sie brauchen für Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen – immer eine perfekte Lösung.

- Frontlader, Front- und Toplader, unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Umluftkühlung
- Fahrbar: Alle Modelle verfügen über eine stabile Rollenaufnahme
- Doppelwandiger Edelstahlkorpus
- Wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen für optimale Hygiene (Hygieneausführung H1, strahlwassergeschützt)
- Hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Umfangreiches Zubehörprogramm



BLANCOTHERM K

Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen – mit BLANCOTHERM K sind Sie bestens ausgestattet.

- Toplader, Frontlader, unbeheizt, beheizbar, regelbar, in fünf Größen, fahrbare Modelle
- Aufeinander abgestimmt und flexibel einsetzbar
- Aus tiefgezogenem Kunststoff
- Leicht zu tragen, extrem robust
- Doppelwandige Kunststoff-Korpus und clevere Isolierung aus FCKWfreiem PUR-Schaum bewahren die Temperatur über viele Stunden
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen für sicheren Halt, auch beim platz sparenden Übereinanderstapeln
- Beschläge mit eigenem Logo und in verschiedenen Farben erhältlich

**BLANCOTHERM****BLANCOTHERM Kunststoff**

BLANCOTHERM K, unbeheizt	40
BLANCOTHERM K, beheizt/umluftbeheizt	42
Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff	44

BLANCOTHERM Edelstahl

BLANCOTHERM E, unbeheizt	46
BLANCOTHERM E, beheizt	47
BLANCOTHERM E, gekühlt	48
Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl	48



BLANCOTHERM K

**Lecker transportiert, lecker verpackt – Speisentransportbehälter
BLANCOTHERM K aus Kunststoff.**

In 5-Sterne-Qualität werden warme und kalte Speisen im BLANCOTHERM K vorzüglich warm oder kalt gehalten. Außen wie innen überzeugen die BLANCOTHERM K mit Technik, Design, Funktion und Zubehör.



BLANCOTHERM 620 KUF

Das Modell mit dem größten Füllvolumen. Die Flügeltür ist 270° schwenkbar und abnehmbar.



BLANCOTHERM 420 K

Frontlader mit Flügeltür, unbeheizt.



BLANCOTHERM 320 KB

Toplader, beheizbar, mit Betriebszustandsanzeige und Edelstahl-Inlet.



Unverwechselbar

Mit Ihrem Logo oder Firmennamen – einzigartig, unverwechselbar und bereits ab einem Stück. Dauerhaft und spülmaschinenfest.



Bringt mehr Farbe ins Leben

BLANCOTHERM K mit farbigen Beschlagteilen. Fast alle Modelle gibt es mit Beschlagteilen in den Farben Blau, Rot, Grün, Gelb und Grau.



Beste Speisenqualität

Beheizbare BLANCOTHERM mit gradgenau regelbarer Innenraum-Temperatur von +40 °C bis +85 °C bzw. +95 °C.



Innen Edelstahl

BLT 320 KB und 320 KBR mit Edelstahl-Inlet für direkte Bestückung.



Griffgerecht ergonomisch

Edelstahl-Tragebügel mit rutschfestem Kunststoffgriff.



Schnell informiert

Praktische Menükartenhalter zeigen, was es gibt.



Sicher fixiert

Vertiefungen für Stege, damit auch kleine GN-Behälter sicher sitzen.



Perfekt verschlossen

Obenseitiger Verschluss für leichtes Öffnen, auch bei direkt nebeneinander stehenden Behältern.



Kondensat-Rinne

Vier BLT-Modelle für zusätzliche Sicherheit: Die Rinne fängt austretendes Kondenswasser auf, die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.



Hygienisch einwandfrei

Alle BLANCOTHERM K sind spülmaschinentauglich (beheizbare Modelle BLT 320 mit verschlossener Netzanschlussbuchse, umluftbeheizbare Modelle BLT 420 und 620 ohne Tür).



Umweltgerecht

Der Kunststoff ist FCKW-frei, recyclebar und lebensmittelbeständig.



Kompatibel konstruiert
Edelstahl oder Kunststoff?
BLANCOTHERM K und E
sind absolut kompatibel
und können gemeinsam
eingesetzt werden.



BLANCOTHERM BLT 1020 EUK

Der coole Typ: Frontlader mit aktiver Umluftkühlung für HACCP-gerechtes Kalthalten der Speisen.



BLANCOTHERM BLT 820 EBTF

Das Multitalent: Toplader, Frontlader, Umluftheizung und Ausgabefunktion in einem.

BLANCOTHERM E

Gebaut für ein ganzes Küchenleben – Speisentransportbehälter BLANCOTHERM E aus Edelstahl

Mit BLANCOTHERM E sind Sie auf große Mengen und den Großküchenalltag bestens vorbereitet. Edle Optik, ausgereifte Technik und maximaler Komfort machen diese Speisentransportbehälter zum begehrten Küchenhelfer. Ganz gleich, ob als unbeheiztes Modell, als EB mit langlebiger Umluftheizung oder als EUK mit leistungsstarker Umluftkühlung.



Leicht gemacht

Zum Reinigen lässt sich das Heizmodul einfach entnehmen. Der Netzstecker ist vor Stößen geschützt.



Dicht gebaut

Durch den wasserdichten Innenkorpus in Hygieneausführung H1 gibt es keine Schmutzfugen. Das ermöglicht eine leichte Reinigung.



Gleichmäßig gekühlt (EUK)

Das spezielle Luftleitblech sorgt für eine gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum.



Gut gefahren

Ergonomischer Schiebegriff für müheloses Handling. Der integrierte Stoßschutz bietet hohe Sicherheit beim Rangieren.



Optimal gelöst (EUK)

Kondenswasser entsteht nur am Verdampfer außerhalb des Nutzraumes. Es wird in der leicht entnehmbaren Auffangschale gesammelt.



Benutzerfreundlich (EUK)

Mit dem digitalen Temperaturregler kann die Temperatur gradgenau eingestellt und kontrolliert werden.

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich



BLT Kunststoff, ECO

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Farbe Beschlagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 320 ECO-C BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff zum Einstellen mehrer GN-Behälter GN 1/1 oder deren Unterteilung übereinander, mit Klemmdeckel, mit angeformten Kufen und Griffen	4x GN 1/1-55 oder deren Unterteilung 3x GN 1/1-65 oder deren Unterteilung 2x GN 1/1-100 oder deren Unterteilung 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	630 x 415 x 345 mm	7,5 kg		573 956	
	BLT 320 ECO BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Klemmdeckel, mit angeformten Kufen und Griffen	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	630 x 415 x 345 mm	7 kg		564 650	

Zum Einstapeln
von GN-Behältern

BLT Kunststoff, unbeheizt

	BLT 160 K BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Deckel	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	634 x 430 x 230 mm	7 kg	grau blau rot grün gelb	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529 (380 888)	
	BLT 320 K BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Deckel	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 340 mm	8 kg	grau blau rot grün gelb	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533 (380 892)	
	BLT 420 K BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Flügeltür	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	663 x 445 x 470 mm	12 kg	grau blau rot grün gelb	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537 (380 893)	
	BLT 620 KUS BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Stecktür, Verschluss seitlich	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	630 x 430 x 660 mm	15 kg	grau blau rot grün gelb	566 243 574 538 574 539 574 540 574 541 (380 894)	

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich



BLT Kunststoff, unbeheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Farbe Beslagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BLT 620 KV (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 620 KV BLANCOTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Stecktür, Verschluss oben</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>630 x 430 x 660 mm</p>	14 kg	grau	<p>564 358 (380 895)</p>	
 <p>BLT 620 KUF (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 620 KUF BLANCOTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>660 x 440 x 660 mm</p>	15,5 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>564 365 574 542 574 543 574 544 574 545 (380 896)</p>	
 <p>BLT 620 KUF-F</p>	<p>BLT 620 KUF-F BLANCOTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>710 x 440 x 831 mm</p>	25 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>569 262 574 546 574 547 574 548 574 549 (380 897)</p>	
 <p>BLT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne</p>	<p>BLT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>747 x 440 x 831 mm</p>	25,7 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>573 317 574 550 574 551 574 552 574 553 (380 898)</p>	
 <p>BLT 620 KF (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 620 KF BLANCOTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Stecktür, Verschluss seitlich</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>680 x 430 x 831 mm</p>	24 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>564 350 574 554 574 555 574 556 574 557 (380 899)</p>	
 <p>BLT 620 KF mit Kondensat-Rinne</p>	<p>BLT 620 KF mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransport- behälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Stecktür, Verschluss seitlich</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>747 x 430 x 831 mm</p>	24,7 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>573 316 574 558 574 559 574 560 574 561 (380 900)</p>	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich (umluftbeheizte BLT nur ohne Tür)



BLT Kunststoff, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Gewicht (kg)	Farbe Beschlagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BLT 320 KB (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 320 KB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, beheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, mit Deckel, Innenbehälter aus CNS 18/10</p>	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	grau blau rot grün gelb	<p>566 242 574 563 574 564 574 565 574 566</p> <p>(380 901)</p>	
 <p>BLT 320 KBR (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 320 KBR BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +95 °C, mit Deckel, Innenbehälter aus CNS 18/10</p>	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	grau blau rot grün gelb	<p>572 228 574 567 574 568 574 569 574 570</p> <p>(380 902)</p>	
 <p>BLT 420 KBUH</p>	<p>BLT 420 KBUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C mit Flügeltür</p>	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	grau blau rot grün gelb	<p>573 515 574 571 574 572 574 573 574 574</p> <p>(380 903)</p>	
 <p>BLT 420 KBRUH</p>	<p>BLT 420 KBRUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür</p>	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	grau blau rot grün gelb	<p>573 516 574 575 574 576 574 577 574 578</p> <p>(380 904)</p>	
 <p>BLT 620 KBUH</p>	<p>BLT 620 KBUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C mit Flügeltür</p>	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	grau blau rot grün gelb	<p>572 536 574 579 574 580 574 581 574 582</p> <p>(380 905)</p>	
 <p>BLT 620 KBUH-F</p>	<p>BLT 620 KBUH-F BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür</p>	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	grau blau rot grün gelb	<p>573 314 574 583 574 584 574 585 574 586</p> <p>(380 906)</p>	

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich (umluftbeheizte BLT nur ohne Tür)



BLT Kunststoff, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Gewicht (kg)	Farbe Beslagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	grau blau rot grün gelb	573 318 574 587 574 588 574 589 574 590 (380 907)	
	BLT 620 KBRUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	grau blau rot grün gelb	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594 (380 910)	
	BLT 620 KBRUH-F BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	grau blau rot grün gelb	573 315 574 595 574 596 574 597 574 598 (380 912)	
	BLT 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	grau blau rot grün gelb	573 319 574 599 574 600 574 601 574 602 (380 913)	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff

* Rostfrei gemäß DIN 18867-8

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	ROLA 13 Ausgabe-Rolli mit Deckelablage, aus rostfreiem Edelstahl	1 St. BLT 160 K oder 1 St. BLT 320 K/KB/KBR/ECO	592 x 425 x 535 mm	10 kg 50 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
						Kunststoff *	572 341
						Stahl, verzinkt	572 342
	ROLLI-100 Transport-Rolli aus Polypropylen	4 St. BLT 160 K oder 3 St. BLT 320 K/KB/KBR/ECO oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159 mm	4,5 kg 130 kg	Stahl, verzinkt 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm	568 236	
	ROLLI-125 Transport-Rolli aus Polypropylen	4 St. BLT 160 K oder 3 St. 320 K/KB/KBR/ECO oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg 180 kg	Kunststoff * 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	568 237	
						Schubstange zum besseren Schieben, aus rostfreiem Edelstahl	ROLLI-100 oder ROLLI-125
	BTA Transport- und Ausgabewagen aus rostfreiem Edelstahl 2 Borde: 940 x 700 mm Lichtes Maß zw. den Borden: 300 mm	2 St. BLT 160 K oder 2 St. BLT 320 K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	1060 x 770 x 840 mm	31 kg 150 kg Max. Belastung je Bord: 100 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	574 987
						Stahl, verzinkt	574 988
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		568 136	
		BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K	483 x 283 x 36 mm	4,0 kg		569 315	
		Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		573 332

Spülmaschinen-
geeignet bis
max. +90 °C (nicht
für Granulat-
spülmaschine)

Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff

Zubehör

Abbildung	Modell	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<p>Einschubrahmen (Abb. inkl. Zubehör GN-Steg)</p> 	<p>Einschubrahmen aus CNS 18/10, für Gastronorm-Behälter geeignet bis 150 mm Tiefe</p>	<p>BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder BLT 620 K/KBUH/KBRUH</p>	<p>530 x 325 x 156 mm</p>	0,5 kg	564 352	
<p>ST 3</p> 	<p>ST 3 GN-Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9</p>	<p>BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen</p>	<p>Länge: 325 mm</p>		550 650	
<p>ST 5</p> 	<p>ST 5 GN-Steg aus CNS 18/10, mit Federarretierung, für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9</p>	<p>BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen</p>	<p>Länge: 530 mm</p>		550 651	
<p>Spezialstift</p> 	<p>Spezialstift abwaschbar, zur Beschriftung der Menükarten</p>	<p>alle BLT K</p>			564 361	
<p>Menükarte</p> 	<p>Menükarte ohne Beschriftung</p>	<p>alle BLT K</p>	<p>DIN A 6 (148 x 105 mm)</p>		564 353	
<p>Menükartenbox (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)</p> 	<p>Menükartenbox für BLANCOTHERM-Menükarten (Kapazität: 25 Stück)</p>	<p>alle BLT K</p>	<p>165 x 96 x 128 mm</p>		564 355	

Option

Abbildung	Modell	für Modelle	Staffelung	Preis in € ohne MwSt.
<p>Kundenlogo</p> 	<p>Kundenlogo per Lasergravur jeweils beidseitig auf der Trägerplatte bei den Griffen, auf allen Farben der Beschlagteile möglich</p>	<p>Alle BLT K (außer BLT 320 ECO, BLT 320 ECO-C)</p>	<p>1-4 BLT 5-9 BLT ab 10 BLT</p> <p>Hinweis: Preise beziehen sich jeweils auf sortenreine Mengen (Je Modell in gleicher Ausführung)</p>	

BLANCOTHERM Edelstahl

- Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



BLT Edelstahl, unbeheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 820 E BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, mit Flügeltür, fahrbar	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 11 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 977 mm	56 kg	572 515 (364 931)	
	BLT 1020 E BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, mit Flügeltür, fahrbar	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1150 mm	63 kg	572 518 (364 934)	
	BLT 1220 E BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, mit Flügeltür, fahrbar	GN-Behälter bis max. 5x GN 1/1-200 20 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1495 mm	83 kg	572 520 (364 936)	

BLANCOTHERM Edelstahl

- Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



BLT Edelstahl, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 820 EB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 11 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 977 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	59 kg	572 516 (364 932)	
	BLT 820 EBTF BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, Top- und Frontlader, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 11 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1060 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	61 kg	572 517 (364 933)	
	BLT 1020 EB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1150 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	66 kg	572 519 (364 935)	
	BLT 1220 EB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 5x GN 1/1-200 20 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1495 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	86 kg	572 521 (364 937)	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCOTHERM Edelstahl

- Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller

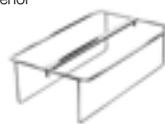


BLT Edelstahl, umluftgekühlt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 1020 EUK BLANCOTHERM Speisentransportbehälter, umluftgekühlt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 845 x 1430 mm	220–240 V AC 50 Hz 0,3 kW	100 kg	572 862 (367 412)	
	BLT 1220 EUK BLANCOTHERM Speisentransportbehälter, umluftgekühlt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C	GN-Behälter bis max. 5x GN 1/1-200 20 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 845 x 1775 mm	220–240 V AC 50 Hz 0,3 kW	120 kg	572 863 (367 413)	

Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl

Zubehör für alle BLT Edelstahl Modelle

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	568 136	
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht			573 332	
Einschubrahmen (Abb. inkl. Zubehör GN-Steg) 	Einschubrahmen aus CNS 18/10 für Gastronorm-Behälter bis 150 mm Tiefe	530 x 325 x 156 mm		564 352	
	ST 3, GN-Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 325 mm		550 650	
	ST 5, GN-Steg aus CNS 18/10, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 530 mm		550 651	

Spülmaschinen-
geeignet bis
max. +90 °C (nicht
für Granulat-
spülmaschine)

Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl

Zubehör für alle BLT Edelstahl Modelle

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Spezialstift, abwaschbarer zur Beschriftung der Menükarten			564 361	
	Menü-Kartenhalterung für Tür frontseitig				
BLT E Menükarte	BLT E Menükarte mit Schlüssellochung (ohne Beschriftung)	DIN A6 (148 x 105 mm)		572 513	
 Menü-Kartenbox (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)	Menü-Kartenbox für BLANCOTHERM-Menükarten (Kapazität: 25 Stück)			564 355	

Optionen BLT Edelstahl

Modell	Bezeichnung	für Modell 	Preis in € ohne MwSt.
	Schiebegriff zusätzlich an Geräterückseite, ø 32 mm	alle BLT Edelstahl	
ohne Abbildung	Tür nicht aushängbar	alle BLT Edelstahl	ohne Mehrpreis
	Zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach Kunststoffplatte analog Bodenplatte, für BLT E 1220 und BLT EB 1220 nur in Verbindung mit Rollen ø 160 mm, nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich	BLT E, BLT EB BLT EUK	
	Dach glatt mit 4-seitiger Galerie aus Edelstahl, für BLT E 1220 und BLT EB 1220 nur in Verbindung mit Rollen ø 160 mm, nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich	BLT E, BLT EB BLT EUK	
Antistatikrollen	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, Kunststoff, ø 125 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 540 x 815 mm)	alle BLT Edelstahl	
Edelstahlrollen	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 540 x 815 mm)	alle BLT Edelstahl	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

SPEISENVERTEILUNG FÜR PROFIS

Erstklassige Lösungen für Cook & Chill und Cook & Serve: Was gut gekocht wurde, soll auch lecker bei den Gästen ankommen. Die hochwertigen Helfer für Lagerung, Portionierung, Transport und Ausgabe von BLANCO Professional stehen Ihnen dabei zuverlässig zur Seite.



Speisenausgabe-, Speisentransportwagen, Spender, Bänder, Kühlstationen

Speisenausgabe- und Speisentransportwagen

Speisenausgabewagen	57
Speisentransportwagen	60
Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen	60

Spender

Tellerspender	64
Zubehör für Tellerspender	66
Bühnenspender	68
Spender für Warmhalte-Unterteile	68
Korbspender	69
Tablettspender	71
Universalspender	72
Tellerspender zum Einbau	73
Universalspender zum Einbau	74
Korbspender zum Einbau	74
Tablettspender zum Einbau	75
Zubehör für Spender	76

Bänder

Rundriemenband	79
Gurtband	79
Umluftgekühltes Speisenverteilband	80
Zubehör/Optionen	81

Kühlstationen

Kühlstationen für Regalwagen	82
Zentralkühlstationen für Spender	84

SPENDER

Ob beim Catering oder der Portionierung: Die robusten Spender von BLANCO Professional bieten Ihnen die perfekte Unterstützung für Ihre Prozesskette.

So vielfältig wie die Aufgaben bei Speisenverteilung und Speisenausgabe: die Spender von BLANCO Professional. Ob unbeheizt oder beheizbar, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen, fahrbar oder zum Einbau – hier finden Sie immer das passende

Modell. Beste Verarbeitung, ergonomisches Design, lange Lebensdauer und die hygienische Oberfläche zeichnen alle unsere Spender aus. Perfekt aufeinander abgestimmt helfen sie Ihnen, Prozessabläufe zu optimieren – qualitätsbewusst, kostenbewusst und effizient.



Tellerspender TS-H2 18-33
Beheizbarer Tellerspender mit farbigem Korpus, abgestimmt auf BLANCO COOK und das Speisenausgabesystem BASIC LINE.



Tellerspender TSE-H1 18-33 ET: 800
Statisch beheizbar zum Einbau



Korbspender CEBH 50/50
mit Umluft-Heizung zum Einbau von unten. Die Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden



Korbspender CE-UK 53/53 mit Umluftkühlung
Perfekt für den Einsatz in der Speisenverteilung. Die Federspannung kann an das Gewicht der Geschirr- und/oder Systemteile angepasst werden.

Eine für alles

Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Spender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen. Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen können Sie sogar bis zu vier Stapel kleiner Schüsseln, Schalen oder Teller in nur einer einzigen Röhre unterbringen.



Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit den elektrischen Geräten von BLANCO Professional.



Tellerspender optional mit Einhängerahmen für Gastronorm-Behälter – praktisch für die Speisenausgabe und beim Portionieren. Perfekt zum Platzsparen, z.B. beim Bereitstellen von Besteck oder Servietten.



Der durchgehende Schiebegriff liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.



Universalspender UNI-H 58/58 mit Umluftheizung
Variabler Spender, für schonendes Stapeln der unterschiedlichsten Geschirrarten mit Führungsstäben aus Kunststoff ausgestattet.



Tablettspender CCE 54/38
Optional mit praktischem Besteckaufsatz.

Für das automatische Ab stapeln bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen erhalten Sie spezielle Tablettspender.

High-End für Cook & Chill: Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur mit dem umluftgekühlten Speisenverteillband RSPV-UK.

Die Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur verschafft Ihnen maximale Freiheit bei der Wahl des Portionierraums. Für maximale Temperatursicherheit und eine lückenlose Kühlkette sorgt das umluftgekühlte Speisenverteillband.

Als leistungsstarke Ergänzung glänzen die Kühlstationen für Regalwagen oder Universalspender.

**Kühlstation
KS-UK RWR-VP 163
mit Regalwagen
RWR-VP 163 KS**

**Kühlstation KS-UK RWR 3-A
mit Regalwagen
RWR 3-A KS**

Servierwagen SW 8x5-3

**Tablettspender
CCE 54/38**

**Tellerspender
TS-K2 18-33**

**Bühnenspender
CEK 58/58**

**Kühlstation
KS-UK RWR 3-A
mit Regalwagen
RWR 3-A KS**

**Korbspender
CCE 53/53**

**Umluftgekühltes
Speisenverteillband
RSPV-UK**

**Bühnenspender
CE 88/61**

**Korbspender
CE 53/53**

BÄNDER

Das Filetstück Ihrer Speisen-Portionierung – BLANCO Speisenverteilländer.



Gurtband GSPV



Rundriemenband RSPV

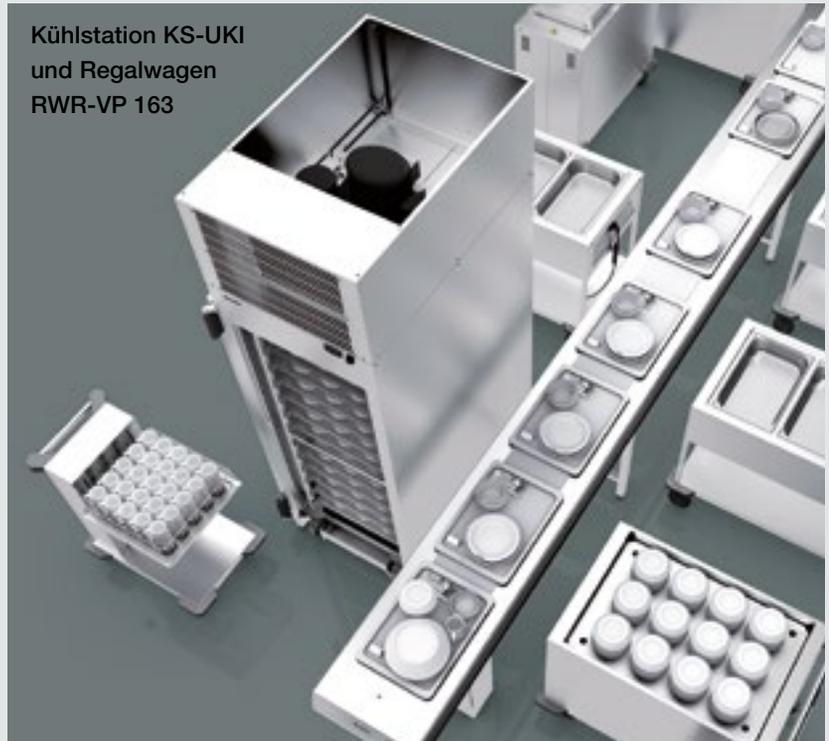


Umluftgekühltes Speisenverteillband RSPV-UK

KÜHLSTATIONEN

Ganz einfach cool bleiben mit den leistungsstarken Kühlstationen zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtteilen und zum Kalthalten von Speisen – vor und während der Portionierung.

Kühlstation KS-UKI
und Regalwagen
RWR-VP 163



Perfekte Partner bei der Portionierung:

Die Kühlstationen von BLANCO Professional mit den exakt abgestimmten Regalwagen oder Universalspendern sorgen für HACCP-gerechte Temperaturen von Speisen und Geschirr, auch ohne gekühlten Raum. Die Kühlstationen gibt es wahlweise mit aktiver, integrierter Umluftkühlung oder zum Anschluss an eine bauseitige Kälteanlage.

Zentralkühlstationen ZKS-UK 2 und
Universalspender UNI 60/60 ZKS



SAW/SAG/STW



Der Puffer

SAW 3 für die Portionierung am Band.



Der Spezialist

SAW L-2 mit Schiebegriff an der Längsseite und für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert.



Der Doppelpack

SAG 2 in der klassischen 2-Becken-Version.



STW 2

mit zwei beheizbaren Schrankfächern.



Für optimale Hygiene steht neben dem Hustenschutz mit Durchreiche auch eine herabgezogene Variante zur Verfügung, die kundenseitig mit der Arbeitsfläche abschließt.



Robuste Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Gerät und Mobiliar. Die robusten Kunststoffrollen erfüllen alle Anforderungen nach DIN 18867, Teil 8.



Verschweißte Korpusteile und Abdeckungen aus Edelstahl bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt. Ein Profilrand hält Kondenswasser zuverlässig zurück.

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, offen
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Becken separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, beheizbar, offen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAW 1 Speisenausgabewagen, 1 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 1 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	750 x 508 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	24,5 kg	0,7 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 152 (362 645)	
	SAW 2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 153 (362 657)	
SAW 3 (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter) 	SAW 3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	44 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 154 (362 663)	
	SAW 4 Speisenausgabewagen, 4 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1615 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	57,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 155 (362 678)	
	SAW L-2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite) Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	900 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 156 (362 682)	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, offen
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Becken separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, beheizbar, offen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAW L-3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite) Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1241 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	48 kg	2,1 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 157 (362 689)	
	SAW L-4 Speisenausgabewagen, 4 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite) Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1574 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	65,5 kg	2,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 551 (365 165)	

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, gekühlt (aktive Umluftkühlung)
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller
- Temperaturbereich +2 °C bis +15 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, gekühlt

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAW 2-UK Speisenausgabewagen, Kühlwanne für 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	98 kg	0,4 kW 220–240 V 50 Hz	572 429 (364 368)	
	SAW 3-UK Speisenausgabewagen, Kühlwanne für 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	118 kg	0,5 kW 220–240 V 50 Hz	572 430 (364 373)	

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen, Schrankfächer in Hygieneausführung H1
- Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, ø 125 mm
- Becken und Schrankräume separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich der Becken: +30 °C bis +95 °C, Temperaturbereich der beheizbaren Schrankräume: +30 °C bis +80 °C, Temperaturbereich der umluftgekühlten Schrankräume: +2 °C bis +15 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen

Abbildung	Modell	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAG 2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 2 Schrankräume, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	2 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 150 (362 576)	
	SAG 3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 3 Schrankräume, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	3 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 151 (362 593)	
	SAG L-2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 2 Schrankräume (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite), 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	2 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	896 x 746 x 933 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 842 (380 423)	
	SAG L-3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 3 Schrankräume (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite), 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	3 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1236 x 746 x 933 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 843 (380 424)	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Speisentransportwagen

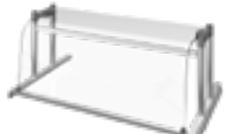
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisentransportwagen, beheizbar
- Schrankfächer in Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisentransportwagen, beheizbar

Abbildung	Modell	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>STW 2 (Abbildung mit Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>STW 2 Speisentransportwagen, 2 Schrankräume,</p> <p>Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C</p>	<p>2 Fächer, beheizbar, mit je 9 Paar Auflage- sicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm</p>	<p>1009 x 714 x 915 mm</p> <p>Arbeitshöhe: 885 mm</p>	68,5 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	1,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 159 (362 575)	

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Hustenschutz mit Wärmebord</p>	<p>Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas</p>	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK	
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK	
		SAW 4, SAW L-4,	
 <p>Hustenschutz mit Wärmebord, Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung her- untergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas Wärmebord aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, ungerregelt, separat zuschaltbar, 230 V</p>	<p>SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2</p> <p>SAW 3, SAW L-3, SAG 3 , SAG L-3</p> <p>SAW 4, SAW L-4 (mit 400 V CEE-Stecker)</p>		
 <p>Nachrüstbarer Hustenschutz</p>	<p>Nachrüstbarer Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, ESG Sicherheitsglas</p>	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAW L-2, SAW 2-UK	auf Anfrage
		SAW 3, SAG L-3, SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK	
		SAW 4, SAW L-4	

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell		Preis in € ohne MwSt.
	Schiebedeckel mit Galerie, umlaufend Schiebedeckel aus Edelstahl mit Kondensatabstreifer, Kugellager-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm (nicht nachträglich nachrüstbar)	SAW 2, SAG 2		
		SAW 3, SAG 3		
	Galerie, 3-seitig , aus Edelstahl, Höhe 50 mm	STW 2		
	Galerie, 4-seitig , aus Edelstahl, Höhe 50 mm	STW 2		
	Abklappbares Bord, längsseitig , 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg	SAW 1		
		SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK, SAG 2, SAG L-2		
		SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK, SAG 3, SAG L-3		
		SAW 4, SAW L-4		
	Abklappbares Bord, stirnseitig , 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, SAG 2, SAG 3, SAG L-2, SAG L-3, SAW 2-UK, SAW 3-UK		
ohne Abbildung	Spezial-Isolierung zwischen Becken und Wärmefach für den Transport von kalten Speisen im Unterbau unter Einsatz von eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)	SAG 2		
		SAG 3		
	Seifen-/Desinfektionsmittelspender VD 20 aus Kunststoff, mit Halterung für SAG/SAW/STW inkl. Kunststoffflasche	alle SAG, alle SAW, STW 2		575 144
	Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25 aus Edelstahl, mit Halterung für SAG/SAW/STW inkl. Kunststoffflasche	alle SAG, alle SAW, STW 2		575 145

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Höhe bis Oberkante Abdeckung von 700 mm bis 899 mm frei wählbar	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4		
Korpus farbig foliert 	Korpus farbig foliert erhältlich in 12 verschiedenen Farben, Farben siehe Seite 102	SAG 2 SAG 3		
Klappdeckel 	Klappdeckel 2/3 zu 1/3 aus Edelstahl, 1/3 Deckel als Ablagebord nutzbar, 2/3 Deckel mit integriertem GN-Deckelhalter nicht möglich bei Hustenschutz-Aufsätzen	SAW 2, SAG 2 SAW 3, SAG 3 SAW 4		
GN-Deckelhalter 	GN-Deckelhalter aus Edelstahl für GN 1/1 oder deren Unterteilung Hinweis: * stirnseitig angebracht gegenüber des Schiebegriffs ** längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs *** stirnseitig angebracht rechts des Schiebegriffs	SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK *, SAG L-2 *** SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK *, SAG L-3 *** SAW 4 * SAW L-2 ** SAW L-3 ** SAW L-4 **		
Umlaufender Stossschutz 	Umlaufender Stoßschutz	SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK STW 2		
Elektronischer Temperaturregler 	Elektronischer Temperaturregler nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich	STW 2		
Eutektische Platte 	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff GN 1/1	alle SAG, STW 2	573 332 	
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff GN 1/1	alle SAG, STW 2	568 136 	

Spülmaschinen-
geeignet bis
max. +90 °C (nicht
für Granulat-
spülmaschine)

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

- * Rostfrei gemäß DIN 18867-8

Rollen für Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen

Modell	Bezeichnung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
Antistatische Rollen*	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW	
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	
Edelstahlrollen	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3	
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 160 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW	Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoff Rollen
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 200 mm	alle SAG, STW, SAW-UK	
Luftidentische Rollen	4 Lenkrollen*, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW	
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 160 mm	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
		alle SAG, SAW-UK, STW	
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
SAG 2, SAG 3, SAW-UK, STW			

Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gem. DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Tellerspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TS-1 18-33 Tellerspender, unbeheizt	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 80 kg	554 x 520 x 1030 mm	37 kg		573 774 (374 289)	
	TS-2 18-33 Tellerspender, unbeheizt	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm	56 kg		573 776 (374 292)	
 TS-1 18-33 Kids (Abb. mit Zubehör)	TS-1 18-33 Kids Tellerspender, unbeheizt, mit niedriger Höhe für Kinderverpflegung	 ca. 60 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 650 mm ohne Abdeckhaube: 635 mm Max. Zuladung: 65 kg	554 x 520 x 880 mm	34 kg		574 766 (382 472)	
 TS-2 18-33 Kids (Abb. mit Zubehör)	TS-2 18-33 Kids Tellerspender, unbeheizt, mit niedriger Höhe für Kinderverpflegung	 ca. 120 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 650 mm ohne Abdeckhaube: 635 mm Max. Zuladung: 130 kg	990 x 520 x 880 mm	52 kg		574 765 (382 470)	

Tellerspender mit Kühlschlitzen

	TS-K2 18-33 Tellerspender mit Kühlschlitzen zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm	54 kg		573 777 (374 293)	
--	---	--	---------------------------	-------	--	-----------------------------	--

Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar (TS-Modelle)
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung (TS-Modelle)
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gem. DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Tellerspender, beheizbar

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TS-H1 18-33 Tellerspender , statisch beheizbar, Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus PC, inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 80 kg	680 x 520 x 1030 mm	44 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 775 (374 291)	
	TS-H2 18-33 Tellerspender , statisch beheizbar, Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus PC, inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	1076 x 520 x 1030 mm	69 kg	1,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 778 (374 294)	

Tellerspender, beheizbar (Umluft)

	TS-UH2 18-33 Tellerspender , beheizbar (Umluft), Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus EPP. inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	1114 x 520 x 1030 mm	74 kg	1,5 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 779 (374 295)	
---	--	--	----------------------------	-------	---------------------------------	-----------------------------	--

Tellerspender INMOTION, beheizbar

	2 SHE 21-26 Tellerspender , statisch beheizbar, inkl. Abdeckhaube, Schutzart: IP X5, Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C, runde Tellerröhren, ohne Easy-Setting-System	ca. 120 Teller ø 21–26 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 670 mm ohne Abdeckhaube: 620 mm	885 x 520 x 937 mm	45 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 836 (383 048)	
	2 SHE 26-31 Tellerspender , statisch beheizbar, inkl. Abdeckhaube, Schutzart: IP X5, Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C, runde Tellerröhren, ohne Easy-Setting-System	ca. 120 Teller ø 26–31 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 670 mm ohne Abdeckhaube: 620 mm	1005 x 520 x 937 mm	49,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 837 (383 047)	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Tellerspender

Optionen/Zubehör für Tellerspender TS

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Mehrpreis Abdeckhaube aus EPP (statt Haube aus PC)	alle statisch beheizten Tellerspender		
Abb. mit Zubehör 	Korpus pulverbeschichtet in 12 verschiedenen Farben, Farben siehe Seite 102	alle fahrbaren Tellerspender außer 2 SHE		auf Anfrage
	4 zusätzliche Tellerführungsstäbe , Stahl, rilsanbeschichtet (Preis pro Röhre)	alle Tellerspender		
	Tellerführungsstäbe niedrig , Stahl, rilsanbeschichtet (bis Oberkante Flansch Tellerröhre)	alle Tellerspender		
	Umlaufender Stoßschutz	alle fahrbaren Tellerspender		
Abb. mit Zubehör 	Nachfüllsignal , rot (Preis pro Röhre, 4 Stück montiert)	alle Tellerspender		
	GN-Einhängerahmen , stirnseitig, Edelstahl, zum Einhängen von 3x GN 1/6 (476,5 x 165 x 42,5 mm)	alle fahrbaren Tellerspender		
Abb. mit Zubehör 	Reinigungsschublade	alle fahrbaren Tellerspender, nicht für 2 SHE Spender erhältlich		

Zubehör für Tellerspender

Optionen/Zubehör für Tellerspender TS

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Abb. mit Zubehör 	Abdeckhaube, quadratisch, transparent, aus Polycarbonat (420 x 420 x 175 mm)	alle Tellerspender	573 771	
	Abdeckhaube, quadratisch, silbergrau, aus EPP (426 x 426 x 217 mm)	alle Tellerspender	573 767	
	Halteclip für Abdeckhauben, aus Kunststoff	alle fahrbaren Tellerspender	573 814	
Abb. mit Zubehör 	Nachfüllsignal, rot (1 Stück, nicht montiert)	alle Tellerspender	573 838	
ohne Abbildung	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Tellerspender		Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen
ohne Abbildung	Edelstahlrollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Tellerspender		

Optionen/Zubehör für Tellerspender INMOTION

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Abdeckhaube rund, transparent, aus Polycarbonat	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	315 x 315 x 125 mm	146 581	
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	365 x 365 x 125 mm	146 582	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Bühnenspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Pulverbeschichtete Innenverkleidung
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)
- Max. Zuladung: 200 kg



Bühnenspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CE 58/58 Bühnenspender, nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	58 kg		574 891 (383 373)	
	CE 88/61 Bühnenspender, nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> ohne Abdeckhaube: 540 mm	1115 x 730 x 911 mm 881 x 611 mm	77 kg		574 892 (383 374)	

Bühnenspender, mit Kühlschlitzen

	CEK 58/58 Bühnenspender, mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube 680 mm ohne Abdeckhaube 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	58 kg		574 893 (383 375)	
---	---	--	------------------------------------	-------	--	-----------------------------	--

Bühnenspender, beheizbar (Umluft)

	CHV 58/58 Bühnenspender, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C inkl. Abdeckhaube	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	945 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	85 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 890 (383 372)	
---	---	--	------------------------------------	-------	---------------------------------	-----------------------------	--

Spender für Warmhalte-Unterteile

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	2 SHVS 26 Spender für Warmhalte- Unterteile beheizbar (Umluft), verstärkte Heizleistung, inkl. Deckel aus CNS	98 Warmhalte-Unterteile ø 26 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Klappdeckel fest montiert: 664 mm	1168 x 548 x 1067 mm Arbeitshöhe: ca. 970 mm	82 kg	3,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 902 (383 371)	

Korbspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg



Korbspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>CCE 53/53 (Abb. mit Zubehör Korb)</p>	CCE 53/53 Korbspender offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	33 kg	574 917 (383 253)	
 <p>CCE 66/54</p>	CCE 66/54 Korbspender offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 712 x 900 mm	37 kg	574 918 (383 253)	
 <p>CE 53/53</p>	CE 53/53 Korbspender geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	745 x 700 x 911 mm	43 kg	574 905 (383 378)	
 <p>CE 66/54</p>	CE 66/54 Korbspender geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 700 x 911 mm	48 kg	574 906 (383 379)	

Korbspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg



Korbspender, gekühlt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CE-UK 53/53 Korbspender, gekühlt (aktive Umluftkühlung), +2 °C bis +15 °C, strahlwasser- geschützt (IP X4) Auch als Universalspender mit Führungsstäben erhältlich	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 5 Körbe à 115 mm oder 8 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	abhängig von Ausstattung		0,4 kW 220–240 V 50 Hz	383 386	Preis auf Anfrage

Korbspender mit Kühlschlitzen

	CEK 53/53 Korbspender, mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	745 x 700 x 911 mm	42 kg		574 907 (383 380)	
---	--	--	--------------------	-------	--	-----------------------------	--

Korbspender, beheizbar (Umluft)

	CHV 53/53 Korbspender, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, spritz- und strahlwasser- geschützt (IP X5) geschlossene Ausführung inkl. Abdeckhaube	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 700 x 911 mm	70 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 903 (383 376)	
	CHV 66/54 Korbspender, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, spritz- und strahlwasser- geschützt (IP X5) geschlossene Ausführung inkl. Abdeckhaube	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	1025 x 700 x 911 mm	75 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 904 (383 377)	

Tablettspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg

Spezielle
Tablettspender für das
automatische Abstapeln
bei teil- oder vollautomatischen
Spülmaschinen
auf Anfrage



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CCE 54/38 Tablettspender, offene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	31,5 kg	574 927 (383 253)	
	CCE-V 54/33 Tablettspender, offene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, im GN-Format 530 x 325 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	41 kg	574 928 (383 253)	
	CCE-A Tablettspender, offene Ausführung mit seitlichen Tablettführungen	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	35 kg	574 929 (383 253)	
	CCE-A Tablettspender, offene Ausführung ohne seitliche Tablettführungen				574 930 (383 253)	
	CE 54/38 Tablettspender, geschlossene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 80 Tablett max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 540 mm	775 x 520 x 911 mm	37 kg	574 908 (383 381)	

Universalspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)
- Max. Zuladung: 200 kg



Universalspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	UNI 59/29 Universalspender , unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	740 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	48,5 kg		574 911 (383 244)	
	UNI 58/58 Universalspender , unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	66 kg		574 912 (383 390)	

Universalspender mit Kühlschlitzen

	UNI-K 59/29 Universalspender mit Kühlschlitzen, zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	775 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	46 kg		574 913 (383 248)	
	UNI-K 58/58 Universalspender mit Kühlschlitzen, zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	60 kg		574 914 (383 392)	

Universalspender, beheizbar

	UNI-H 59/29 Universalspender , beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Abdeckhaube und 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	68,5 kg	1,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	574 909 (383 387)	
	UNI-H 58/58 Universalspender , beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Abdeckhaube und 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	944 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	91 kg	1,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	574 910 (383 389)	

Tellerspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung



Tellerspender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)/ Einbautiefe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TSE-1 18-33 ET: 630 Tellerspender, unbeheizt	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm Einbautiefe: 630 mm	425 x 425 x 760 mm	13 kg		573 780 (374 296)	
	TSE-1 18-33 ET: 750 Tellerspender, unbeheizt	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Einbautiefe: 750 mm	425 x 425 x 875 mm	14 kg		573 781 (374 297)	

Tellerspender zum Einbau, beheizbar

	TSE-H1 18-33 ET: 684 Tellerspender, statisch beheizbar, Schutzart: IP X4, inkl. Abdeckhaube aus Polycarbonat, Temperatur regelbar von +30 °C bis +85 °C	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm Einbautiefe: 684 mm	480 x 480 x 810 mm	29 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 782 (374 298)	
	TSE-H1 18-33 ET: 800 Tellerspender, statisch beheizbar, Schutzart: IP X4 inkl. Abdeckhaube aus Polycarbonat, Temperatur regelbar von +30 °C bis +85 °C	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Einbautiefe: 800 mm	480 x 480 x 930 mm	31 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 783 (374 299)	

Korbspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Korbspender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CEB 50/50 Korbspender, zum Einbau von unten, unbeheizt, offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	600 x 545 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19 kg		590 025 (294 079)	
						Flansch für Einbau von oben	590 103

Korbspender zum Einbau, beheizbar

	CEBH 50/50 Korbspender, zum Einbau, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> ohne Abdeckhaube: 540 mm	700 x 691 x 785 mm	64,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 206 (362 960)	
--	--	---	--------------------	---------	---------------------------------	-----------------------------	--

Universalspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	UNI-B 59/29 Universalspender zum Einbau von unten, unbeheizt, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	613 x 375 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	32 kg	572 470 (364 826)	
					Flansch für Einbau von oben	572 472

Tablettspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Abbildung	Modell	Kapazität/ Plattform L x B (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CEB 47/36 Tablettspender Einbau von unten	ca. 100 Tablett 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	16,5 kg	590 023 (294 077)	
	CEB 47/36 Tablettspender (inkl. umlaufendem Flansch) Einbau von oben	ca. 100 Tablett 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19 kg	564 021 (294 077)	
	CEB 53/37 Tablettspender Einbau von unten	ca. 100 Tablett 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	17 kg	590 024 (294 078)	
	CEB 53/37 Tablettspender (inkl. umlaufendem Flansch) Einbau von oben	ca. 100 Tablett 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19,5 kg	564 022 (294 078)	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Spender

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Führungsstäbe aus Kunststoff (1 St.)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	379 653	

Körbe

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Korb aus Stahl kunststoffbeschichtet, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: ø 6 mm Farbe: grau	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	144 801	
			500 x 500 x 115 mm	144 802	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	952 032	
			650 x 530 x 115 mm	952 033	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	296 284	
			525 x 525 x 115 mm	296 285	
	Korb aus Edelstahl elektrolytisch gegläntzt, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: 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	144 803	
			500 x 500 x 115 mm	144 804	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	952 030	
			650 x 530 x 115 mm	952 031	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	296 286	
			525 x 525 x 115 mm	296 287	

Zubehör für Spender

Deckel

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Durchmesser/ Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Abdeckhaube eckig, transparent, aus Polycarbonat	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	642 x 342 x 125 mm	146 904	
		CHV 66/54, CE 66/54	710 x 590 x 165 mm	296 815	
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	625 x 625 x 175 mm	296 814	
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	570 x 570 x 165 mm	296 813	
	Abdeckhaube 88/61 aus EPP	CE 88/61	983 x 710 x 178 mm	367 558	
	Umlaufender Stoßschutz	alle fahrbaren Spender, nicht für CE-UK 53/53			

Zubehör für Spender

Besteckaufsatz

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	 Preis in € ohne MwSt.
	Besteckaufsatz ohne Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 455 x 365 mm	
	Besteckaufsatz mit Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 455 x 365 mm	

Rollen für fahrbare Spender

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	 Mehrpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Antistatische Rollen	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff, ø 125 mm	CE-UK 53/53	
ohne Abbildung	Edelstahlrollen	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle fahrbaren Spender	
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	CE-UK 53/53	
		4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	
ohne Abbildung	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle fahrbaren Spender außer CE-UK 53/53	Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 200 mm	CE-UK 53/53	

Bänder

- Material Edelstahl
- Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende
- Hauptschalter am Schaltschrank
- Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar
- Schmutzabstreifer mit entleerbarem Sammelbehälter (nur GSPV)
- Wartungsfreier Trommelmotor
- Maße (B x H): 500 x 900 mm



Rundriemenband RSPV

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Anzahl Bandteile	Länge (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Rundriemenband feststehend, einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	RSPV 3,0	1	3000 mm	383 735	
		RSPV 3,5	1	3500 mm		
		RSPV 4,0	2	4000 mm		
		RSPV 4,5	2	4500 mm		
		RSPV 5,0	2	5000 mm		
		RSPV 5,5	2	5500 mm		
		RSPV 6,0	2	6000 mm		
		RSPV 6,5	3	6500 mm		
		RSPV 7,0	3	7000 mm		
		RSPV 7,5	3	7500 mm		
		RSPV 8,0	3	8000 mm		
		RSPV 8,5	3	8500 mm		
		RSPV 9,0	3	9000 mm		
		RSPV 9,5*	4	9500 mm		
*Hinweis: nur möglich mit weiterem Antrieb (bereits im Preis enthalten)						
weitere Längen auf Anfrage						

Gurtband GSPV

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Anzahl Bandteile	Länge (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Gurtband, feststehend, einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	GSPV 3,0	1	3000 mm	383 736	
		GSPV 3,5	1	3500 mm		
		GSPV 4,0	1	4000 mm		
		GSPV 4,5	1	4500 mm		
		GSPV 5,0	1	5000 mm		
		GSPV 5,5	1	5500 mm		
		GSPV 6,0	1	6000 mm		
		GSPV 6,5	3	6500 mm		
		GSPV 7,0	3	7000 mm		
		GSPV 7,5	3	7500 mm		
		GSPV 8,0	3	8000 mm		
		GSPV 8,5	3	8500 mm		
		GSPV 9,0	3	9000 mm		
		GSPV 9,5	4	9500 mm		
GSPV 10,0	4	10000 mm				
weitere Längen auf Anfrage						

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Bänder

- Temperaturbereich von +7 °C bis +15 °C
- Anschluss an eine bauseitige zentrale Kühlung oder optional mit integrierter Kühlung (bis Bandlängen 5 m)
- Kältemittel R134a bzw. R404a, andere Kälte-träger auf Anfrage
- Maße (B x H): 630 x 900 mm



Umluftgekühltes Speiserverteilstband RSPV-UK

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Länge (mm)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Umluftgekühltes Speiserverteilstband, feststehend	RSPV-UK 3,0	3000 mm	400 V 3N PE	383 737	auf Anfrage
		RSPV-UK 4,0	4000 mm			
		RSPV-UK 5,0	5000 mm			
		RSPV-UK 6,0	6000 mm			
		RSPV-UK 7,0	7000 mm			
		RSPV-UK 8,0	8000 mm			
		RSPV-UK 9,0	9000 mm			
		RSPV-UK 10	10000 mm			
		RSPV-UK 11	11000 mm			
		RSPV-UK 12	12000 mm			
			weitere Längen auf Anfrage			

Zubehör/Optionen für RSPV-UK

Abbildung	Bezeichnung	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Interne Kühlung Kältemittel: R134a	auf Anfrage

Zubehör für Bänder

Zubehör/Optionen für RSPV, RSPV-UK und GSPV

Bezeichnung	Ausführung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
Förderband fahrbar (Nicht möglich bei RSPV-UK, RSPV fahrbar bis 10 m)	4 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt, ø 125 mm , bis Bandlänge 3500 mm		
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt, ø 125 mm , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, ø 125 mm , bis Bandlänge 3500 mm		
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, ø 125 mm , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), ø 125 mm , bis Bandlänge 3500 mm		
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), ø 125 mm , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		

Zubehör für Bänder

Zubehör/Optionen für RSPV, RSPV-UK und GSPV

Bezeichnung	Ausführung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
Schukosteckdose 230 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 12 Stück		je Stück
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 6 Paar		je Paar
CEE-Steckdose 230 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 12 Stück		je Stück
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 6 Paar		je Paar
CEE-Steckdose 400 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 4 Stück		je Stück
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 2 Paar		je Paar
Kabelkanal	Kabelkanal, beidseitig, Kunststoff		je lfd. m
Ein-/Aus-Taster 	1 zusätzlicher Ein-/Aus-Taster (am Bandanfang)	RSPV/GSPV	
	2 zusätzliche Ein-/Aus-Taster	RSPV-UK	
	3 zusätzliche Ein-/Aus-Taster		
	4 zusätzliche Ein-/Aus-Taster		
Fußschalter 	Fußschalter mit Trenntrafo (am Bandende / Schaltschrank)		
Stoßschutzprofil 	Stoßschutzprofil beidseitig		je lfd. m
Schwenktisch für Patientenkarten 	Schwenktisch für Patientenkarten, Abmessung 350 x 325 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht) max. Belastung: 5 kg		je Stück
Klapptisch 	Klapptisch, Abmessung 600 x 400 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht)		

Kühlstation

- Aktive Umluftkühlung
- Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen
- Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- Zu installierende Kälteleistung: 2,4 kW (bei $t_0 = -10$ °C)

Kühlstation KS-UK RWR 3-A

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Kühlstation KS-UK RWR 3-A für Regalwagen RWR 3 KS und RWR 3-A KS, zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Regalwagen, bedienseitig sind 2 doppelwandige, isolierte, im Verhältnis 2:1 geteilte Türen angebracht	ca. 1290 x 1110 x 1375 mm ca. 210 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	372 599	auf Anfrage

Zubehör Regalwagen für Kühlstation KS-UK RWR 3-A

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RWR 3 KS	Regalwagen zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edel- stahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	24 Paar 82 mm	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	ca. 1180 x 625 x 900 mm ca. 30 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 384	auf Anfrage
						Stahl, verzinkt	573 385	
	RWR 3-A KS		27 Paar 82 mm	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2	ca. 1180 x 823 x 1200 mm ca. 38 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 386	
						Stahl, verzinkt	573 387	

Kühlstation

- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- **Optional:** doppelwandige, isolierte Tür zur Nutzung der Kühlstation ähnlich eines Einfahrkühlschranks



Kühlstation

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 KS-UK RWR-VP 163 <small>(Abb. mit Zubehör)</small>	Kühlstation KS-UK RWR-VP 163 für Regalwagen RWR-VP 163 KS, zum Kalthalten der im Regalwagen bereitgestellten, vorportionierten Speisen am Band, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 2,8 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 780 x 1185 x 1940 mm ca. 255 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	372 514	auf Anfrage
 KS-UKI RWR-VP 163 <small>(Abb. mit Zubehör)</small>	Kühlstation KS-UKI RWR-VP 163 für Regalwagen RWR-VP 163 KS, zum Kalthalten der im Regalwagen bereitgestellten, vorportionierten Speisen am Band, mit integrierter Kühlmaschine, Kältemittel: R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, Kälteleistung: 2,8 kW	ca. 780 x 1185 x 2380 mm ca. 290 kg	220–240 V AC 50 Hz 1,9 kW	373 622	

Zubehör Regalwagen RWR-VP 163 KS für Kühlstation KS-UK/-UKI RWR-VP 163

Abbildung	Modell	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 RWR-VP 163 KS	Regalwagen RWR-VP 163 KS zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tablett am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	12 Paar 115 mm	24 x GN- oder EN- Tabletts	ca. 671 x 832 x 1675 mm ca. 20 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 388	auf Anfrage
					Stahl, verzinkt	573 389	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zentralkühlstation für Spender

- Anfahrsstation für Universalspender UNI 60/60 ZKS und UNI 88/60 ZKS
- Zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtellen bzw. zum Kalthalten von vorportionierten Speisen im Universalspender ZKS
- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- **Optional:** Wandhängende Ausführung



Kühlstation

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Zentralkühlstation ZKS-UK 1 für 1 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 0,6 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 890 x 600 x 930 mm ca. 50 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	372 138	auf Anfrage
	Zentralkühlstation ZKS-UK 2 für 2 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 1,2 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 1690 x 600 x 930 mm ca. 95 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	372 135	
	Zentralkühlstation ZKS-UK 3 für 3 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 1,8 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 2490 x 600 x 930 mm ca. 145 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	371 451	
	Zentralkühlstation ZKS-UKI 1 für 1 Universalspender ZKS, mit integrierter Kühlmaschine, Kältemittel: R134a	ca. 1690 x 600 x 930 mm ca. 105 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,6 kW	372 696	
	Zentralkühlstation ZKS-UKI 2 für 2 Universalspender ZKS, mit integrierter Kühlmaschine, Kältemittel: R134a	ca. 2490 x 600 x 930 mm ca. 160 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,8 kW	372 695	

Universalspender für Zentralkühlstationen

- Zum Kalthalten und Bereitstellen von Geschirrtellen bzw. vorportionierten Speisen für die Portionierung am Band
- Der Universalspender wird an die Zentralkühlstation angedockt
- Indirekte Kühlung der Geschirrtellen bzw. der vorportionierten Speisen durch die Zentralkühlstation
- Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft durch spezielles Luftführungssystem
- Mit Spenderabdeckung aus Kunststoff zur Vermeidung von Kälteverlusten
- Doppelwandig, isoliert mit thermischer Trennung zur Vermeidung von Kälteverlusten und Kondenswasserbildung
- Kapazität: abhängig vom Stapelgut, Stapelhöhe: 495 mm



Universalspender UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Universalspender UNI 60/60 ZKS Stapelplattform: 597 x 597 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	ca. 929 x 751 x 911 mm (Höhe mit Deckel: 995 mm) ca. 100 kg	383 384	auf Anfrage

Zubehör/Optionen für UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Kunststoff-Führungsstäbe		371 905	auf Anfrage
	Korb aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet	500 x 500 x 75 mm	144 801	
		500 x 500 x 115 mm	144 802	
		525 x 525 x 75 mm	296 284	
		525 x 525 x 115 mm	296 285	
	Korb aus Edelstahl	500 x 500 x 75 mm	144 803	
		500 x 500 x 115 mm	144 804	
		525 x 525 x 75 mm	296 286	
		525 x 525 x 115 mm	296 287	

Rollen für UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Durchmesser (mm)	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Edelstahlrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,	ø 125 mm	auf Anfrage
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,	ø 125 mm	

TABLETT-TRANSPORTWAGEN

Die Tablett-Transportwagen von BLANCO Professional: Starke Unterstützung für Ihr Team.

Die Tablett-Transportwagen (TTW) von BLANCO Professional packen ordentlich mit an: Die fugenlos tiefgezogenen Auf-lagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablett. Die vier extra langen Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische Griffhöhe –

für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren, unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen. Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand und spart Ihnen so wertvolle Zeit.

**Qualität, die sich sehen lassen kann:
BLANCO Tablett-Transportwagen
– für sichere und hygienische
Speisenverteilung im Tablettssystem.**



Souveräner Auftritt in ausgezeichnetem Design:
strapazierfähig, hochwertig und formvollendet.

Vier ergonomische Schiebegriffe mit groß-
zügigem Griffdurchmesser erleichtern den
Transport – egal, in welche Richtung es
gehen soll.

Der extrabreite, umlaufende Stoßschutz
bietet Schutz für Wagen und Mobiliar
und für die Hände beim Schieben durch
schmale Gänge und Türen.

BLANCO Tablett-Transportwagen

Tablett-Transportwagen, einwandig	89
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	92
Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert	95
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1	98
Zubehör für Tablett-Transportwagen	99

BLANCO Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung.

Bei BLANCO Professional werden die Kühlelemente direkt in den Türen platziert – einfach die Kühlelemente (Eutektische Platten) in die Halterungen an den Türinnenseiten einschieben, fertig!

Durch dieses Konstruktionsprinzip ist der Innenraum komplett mit geschlossenen Sickenwänden ausgestattet. Bei Bestückung und Entnahme der Tablettts können Sie jedes Schrankfach einzeln öffnen.

Für Sie bedeutet das: Kein unerwünschter Luftaustausch zwischen den Fächern, besserer Temperaturehalt, schnelle Zugänglichkeit der Kühlelemente, leichtere Reinigung und bessere Hygiene – weil BLANCO Professional einfach weiterdenkt.



Überzeugend von außen und von innen: Qualität der Marke BLANCO Professional.



Hochwertige Materialien

BLANCO Tablett-Transportwagen werden aus hochwertigem Edelstahl (Werkstoff 1.403) gefertigt. Die mikrolierte Oberfläche ist extrem resistent gegen Verschmutzungen und Keime.



Getrennte Fächer

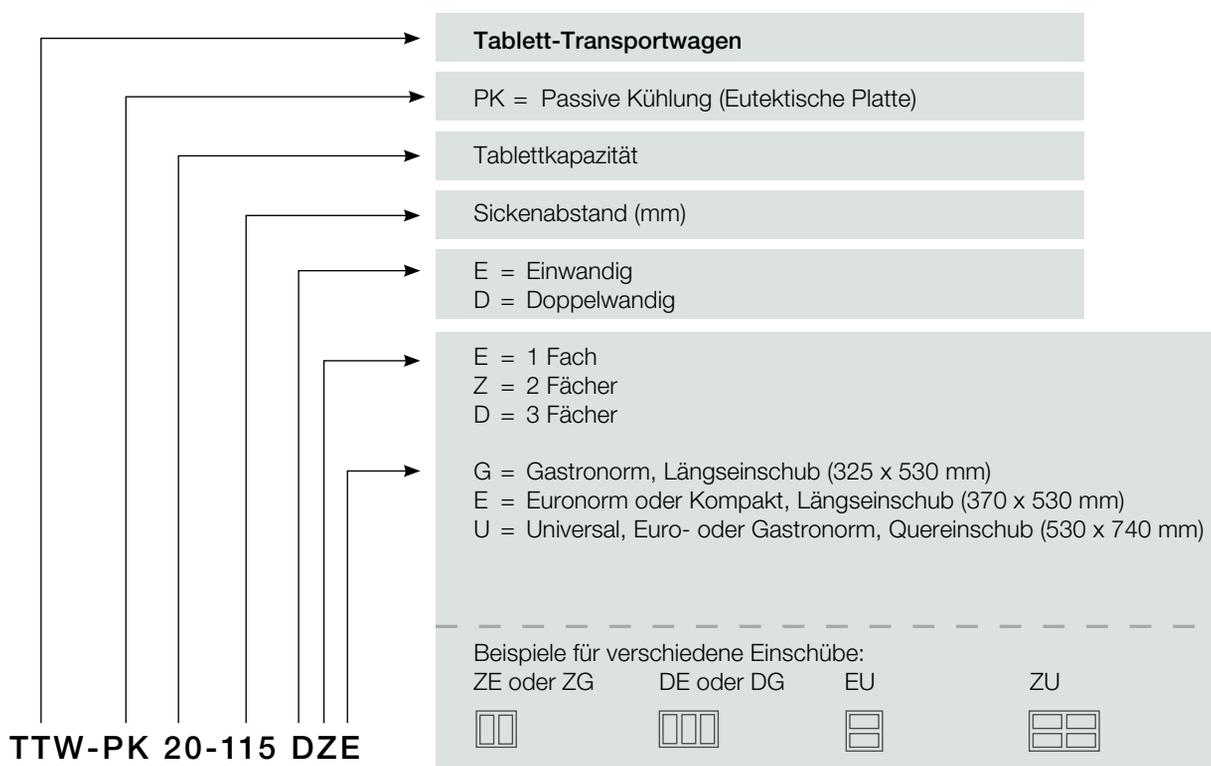
Alle Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden, auch bei den 3-türigen Modellen. Das erleichtert die Entnahme der Tablettts und hilft, die Temperaturen im Innenraum möglichst lange konstant zu halten.



Tiefgezogene Auflagesicken

Unsere tiefgezogenen Sickenwände mit integrierter Kippsicherung bestehen aus einem Stück – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert Ihnen die Reinigung, minimiert die Verletzungsgefahr und schützt die Tablettts.

Erklärung der Kurzbezeichnungen der BLANCO Tablett-Transportwagen.



Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 EZE Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	93 kg	573 720 (374 092)	
	TTW 20-115 EZE Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	103 kg	573 723 (374 093)	
	TTW 24-115 EDE Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	127 kg	573 726 (374 094)	
	TTW 30-115 EDE Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	141 kg	573 729 (374 095)	

Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 EZG Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	89 kg	573 732 (374 096)	
	TTW 20-115 EZG Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	98 kg	573 735 (374 097)	
	TTW 24-115 EDG Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	119 kg	573 738 (374 098)	
	TTW 30-115 EDG Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	134 kg	573 741 (374 099)	

Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	71 kg	573 744 (374 100)	
	TTW 20-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	79 kg	573 746 (374 101)	
	TTW 32-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	109 kg	573 748 (374 102)	
	TTW 40-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	129 kg	573 750 (374 103)	

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DZE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	111 kg	573 721 (374 092)	
	TTW 20-115 DZE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	124 kg	573 724 (374 093)	
	TTW 24-115 DDE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	151 kg	573 727 (374 094)	
	TTW 30-115 DDE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	166 kg	573 730 (374 095)	

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DZG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	106 kg	573 733 (374 096)	
	TTW 20-115 DZG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	118 kg	573 736 (374 097)	
	TTW 24-115 DDG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	143 kg	573 739 (374 098)	
	TTW 30-115 DDG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	159 kg	573 742 (374 099)	

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DEU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	92 kg	573 745 (374 100)	
	TTW 20-115 DEU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	102 kg	573 747 (374 101)	
	TTW 32-115 DZU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	138 kg	573 749 (374 102)	
	TTW 40-115 DZU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	158 kg	573 751 (374 103)	

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert



- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt

Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW-PK 16-115 DZE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	119 kg	573 722 (374 092)	
	TTW-PK 20-115 DZE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 4 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	133 kg	573 725 (374 093)	
	TTW-PK 24-115 DDE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	164 kg	573 728 (374 094)	
	TTW-PK 30-115 DDE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 6 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	179 kg	573 731 (374 095)	

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert



- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt

Für Gastronorm-Tabletts

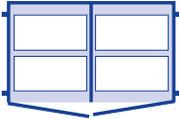
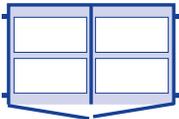
Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW-PK 16-115 DZG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Gastronorm- Tablett, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	113 kg	573 734 (374 096)	
	TTW-PK 20-115 DZG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 4 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Gastronorm- Tablett, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	125 kg	573 737 (374 097)	
	TTW-PK 24-115 DDG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Gastronorm- Tablett, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	153 kg	573 740 (374 098)	
	TTW-PK 30-115 DDG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 6 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Gastronorm- Tablett, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	171 kg	573 743 (374 099)	

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Ausführung mit Mittelwand für den Einschub von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sickenabstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW-PK 32-115 DZU Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	165 kg	574 894 (376 416)	
							
	TTW-PK 40-115 DZU Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	180 kg	574 895 (376 417)	
							

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1



- Doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt

Hygieneausführung H1

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sickenabstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DZE H1 Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tablets, Längseinschub	115 mm	1099 x 727 x 1314 mm	128 kg	574 896 (376 413)	
	TTW 20-115 DZE H1 Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tablets, Längseinschub	115 mm	1099 x 727 x 1544 mm	141 kg	574 898 (376 414)	
	TTW 40-115 DZU H1 Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tablets, Quereinschub	115 mm	1375 x 902 x 1544 mm	180 kg	574 900 (376 415)	

Zubehör für Tablett-Transportwagen

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Eutektische Platte (-12 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	573 332	
	Eutektische Platte (-3 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	568 136	
ohne Abbildung	Sickenabstand 105 mm mit Kippsicherung , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	alle TTW (nicht möglich bei TTW-PK, TTW H1)		ohne Mehrpreis
	Sickenabstand 115 mm ohne Kippsicherung, für Kompakt-Tabletts , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	TTW für EN-Tabletts (nicht möglich bei TTW H1); TTW für EN- und GN-Tabletts (nicht möglich bei TTW-PK U)		ohne Mehrpreis
	Zugdeichsel und Kupplung aus Edelstahl , an der Stirnseite arretierbar. Bei Bestellung bitte angeben, ob Zugdeichsel links oder rechts (nur bei Rollenanzordnung A möglich)	alle TTW		auf Anfrage
ohne Abbildung	Antistatikband	alle TTW		
	Umlaufende, gefräste Stoßschutzleiste aus PE (nicht möglich bei TTW H1)	TTW für 16/20 EN-Tabletts; TTW für 16/20 GN-Tabletts TTW für 24/30 EN-Tabletts; TTW für 24/30 GN-Tabletts TTW für 16/20 EN- und GN-Tabletts TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		
	Zusätzlicher, gefräster Stoßschutz am Dach (nicht möglich bei TTW H1)	alle TTW		
	Umlaufende Galerie aus Edelstahl, 50 mm hoch, auf Gehnung verschweißt	TTW 16/20 TTW 24/30/32/40		
	Transportverschluss	alle TTW		auf Anfrage

Rollen

Rollenanzordnung A 	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 160 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		ohne Mehrpreis
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle TTW		
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		
Rollenanzordnung D 	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm, Rollenanzordnung D: 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm, Rollenanzordnung D: 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		

SERVIERWAGEN

Robuste Helfer im Alltag.



SW 6 x 4-2



SW 6 x 4-3



ARW 9 x 6-3



Mehr Stabilität

Beste Verarbeitung! Durchgehende Schweißnähte verbinden die Rohrrahmen mit den Borden und erhöhen so die Stabilität.



Eingerollte Kanten

Die eingerollten Kanten machen das Bord stabil und sorgen für eine sehr hohe Tragkraft. Zudem schützen sie das Personal vor Verletzungen.



Stoßschutz serienmäßig

Alle Servier- und Abräumwagen sind mit starkem Stoßschutz ausgestattet. Sie bewahren Wagen und Inventar vor Beschädigungen.



Borde mit Profilrand

Alle Borde sind mit einem umlaufenden erhöhten Profilrand gefertigt. Da rutscht nichts über den Rand, selbst wenn es mal ruppig zugeht.



Integrierter Schalldämpfer

Ruhe! Unter jedem Bord ist eine schalldämpfende Antidröhnmatte angebracht. So werden störende Fahrgeräusche deutlich reduziert.

**Servierwagen mit Zweitjob:
Mobile Servierwagen als Besteckausgabe,
Abräumstation oder Arbeitsplatte.**



Arbeitsplatte WB 8 x 5
auf SW 8 x 5-3 mit Verkleidung und Türen in Limette, Holzschneidbrett,
Einhängerahmen mit einem GN 1/6-200, einem GN 1/3-200 und Messerhalter.



Besteckaufsatz CAT 5
an Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC
mit 3-seitiger Verkleidung.

**Servier- und Abräumwagen,
Tablett-Abräumwagen,
Regalwagen**

Servier- und Abräumwagen

Servierwagen	105
Abräumwagen	109
Zubehör für Servier- und Abräumwagen	110

Tablett-Abräumwagen

Tablett-Abräumwagen	114
Zubehör für Tablett-Abräumwagen	115

Regalwagen

Regalwagen	117
Regalwagen für Cook & Chill	119
Regalwagen für Eutektische Platten	119
Zubehör für Regalwagen	121



Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3
mit Zubehör: Abstellbord in Kinderhöhe, Einhängerahmen mit drei GN 1/6-200,
Tropfwanne für Gläserkorb, 3-seitige Verkleidung und Sichtschutz, hier zur
individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck eingesetzt.



Genial einfach

Die Verkleidung kann im Handumdrehen an vorhandene BLANCO Servierwagen angebracht werden. Einfach hinter den Rand des oberen Bordes klemmen und auf dem unteren Bord sicher fixieren. Fertig!

Die dreiseitige Verkleidung ist mit und ohne Flügeltüren erhältlich. Neben Edelstahl bieten Ihnen 12 Verkleidungs-Farben für jedes Ambiente den passenden Farbton und machen aus Ihrem Servierwagen immer einen attraktiven Anblick.



SW 8 x 5-3
mit dreiseitiger Verkleidung und 2 Flügeltüren

BLANCO COLOURS

*** NEU**
bestellbar ab
01.04.2021

Folgende Farben
bestellbar bis 30.09.2021

NEUTRAL COLOURS



LIVING COLOURS



FRESH COLOURS



TABLETT- ABRÄUMWAGEN

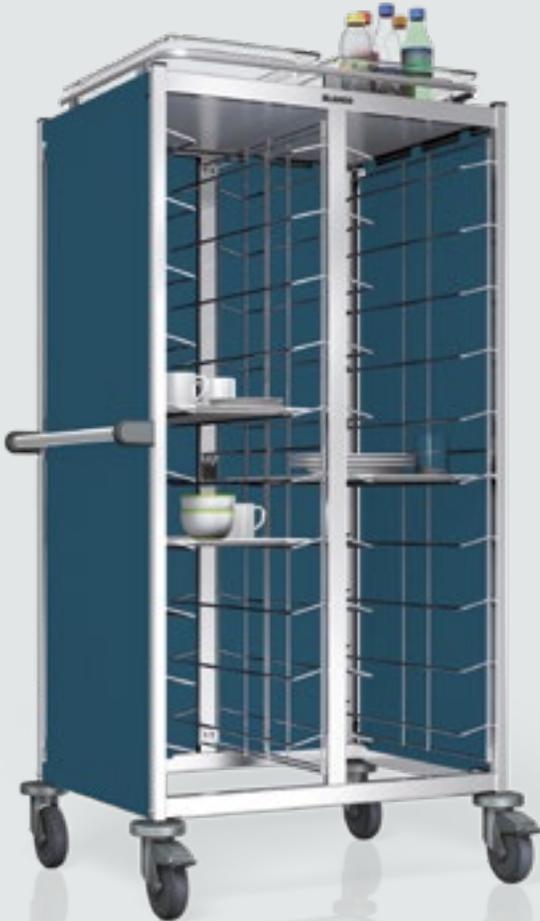
BLANCO Tablett-Abbräumwagen:

- Verschweißte Rahmenkonstruktion aus Edelstahl für maximale Stabilität und Langlebigkeit
- Tablettauflagen aus Edelstahl mit integrierter, beidseitiger Durchschub-sicherung
- Auflagegestelle komplett entnehmbar



BLANCO Tablett-Abbräumwagen mit Verkleidung

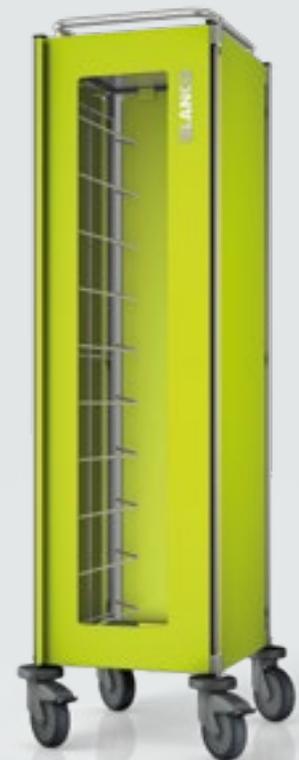
- Verkleidung kann auch nachträglich an BLANCO Tablett-Abbräumwagen angebracht werden
- Erhältlich in Edelstahl und in 12 Farben



TAW 2 x 10
mit 3-seitiger Verkleidung, Schiebegriff,
Wagendach und Galerie



TAW 2 x 10
mit 3-seitiger Verkleidung, Flügeltüren,
Wagendach und Galerie



TAW 10 mit 3-seitiger Verkleidung,
Tür mit Glaseinsatz, Wagendach
und Galerie

REGALWAGEN

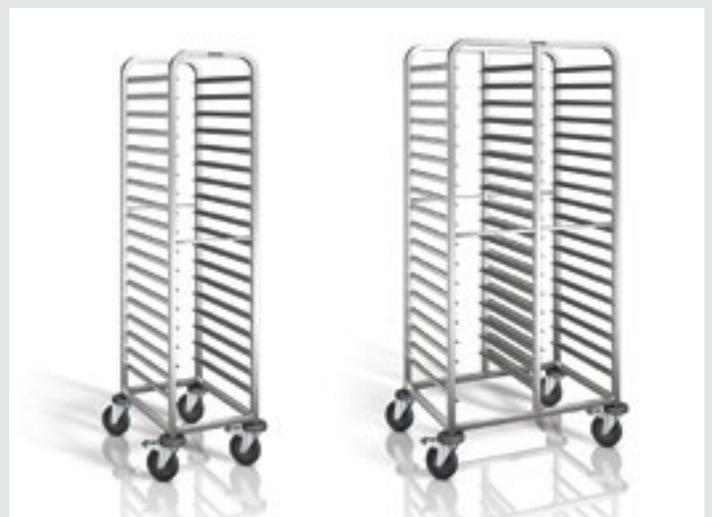
Ob Transport, Zwischenlagerung oder Aufbewahrung, mit den Regalwagen von BLANCO Professional wird jeder Küchenchef glücklich. Regalwagen eignen sich optimal für Lagerung und Transport von GN-Behältern, die Ausgabe von Salaten und Desserts oder zur Portionierung am Band.

RWR 160 Regalwagen
für Lagerung und Transport von GN-Behältern



Regalwagen RWR 2-A
zur Portionierung am Band

Regalwagen RWR 751
alternativ für GN 1/1 oder
GN 2/1 einsetzbar



RWR 160 Regalwagen

RWR 162 Regalwagen

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 6 x 4

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm 585 mm	2 Borde 600 x 400 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	11,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 767</u> (295 852)	
					Stahl, verzinkt	<u>566 246</u> (295 852)	
					luftidentisch	<u>574 722</u> (295 852)	
	SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm 435 mm	2 Borde 600 x 400 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	10,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>574 983</u> (383 652)	
					Stahl, verzinkt	<u>574 984</u> (383 652)	
	SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm 275 mm	3 Borde 600 x 400 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	13,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 768</u> (295 852)	
					Stahl, verzinkt	<u>566 247</u> (295 852)	
					luftidentisch	<u>574 721</u> (295 852)	

Servierwagen SW 8 x 5

	SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm 585 mm	2 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	15,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 769</u> (292 465)	
					Stahl, verzinkt	<u>555 527</u> (292 465)	
					luftidentisch	<u>573 476</u> (292 465)	
	SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm 435 mm	2 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	12,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>574 985</u> (383 653)	
					Stahl, verzinkt	<u>574 986</u> (383 653)	
	SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm 275 mm	3 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 770</u> (292 465)	
					Stahl, verzinkt	<u>555 528</u> (292 465)	
					luftidentisch	<u>573 478</u> (292 465)	

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 8 x 5

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	21,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 771 (292 465)	
					Stahl, verzinkt	563 437 (292 465)	
	SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	25,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 772 (292 465)	
					Stahl, verzinkt	563 438 (292 465)	

Servierwagen SW 9 x 6

	SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm 585 mm	2 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 773 (292 466)	
					Stahl, verzinkt	555 531 (292 466)	
	SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm 275 mm	3 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 774 (292 466)	
					Stahl, verzinkt	555 532 (292 466)	
					luftidentisch	574 732 (292 466)	
	SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	30,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 775 (292 466)	
					Stahl, verzinkt	563 448 (292 466)	
	SW 9 x 6-5	1000 x 650 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	32,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 776 (292 466)	
					Stahl, verzinkt	563 449 (292 466)	

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 10 x 6 BASIC

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 10 x 6-2 BASIC	1100 x 700 x 950 mm 585 mm	2 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 486 (360 659)	
					Stahl, verzinkt	573 487 (360 659)	
					luftidentisch	574 735 (360 659)	
	SW 10 x 6-3 BASIC	1100 x 700 x 950 mm 275 mm	3 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 488 (360 659)	
					Stahl, verzinkt	573 489 (360 659)	
					luftidentisch	574 734 (360 659)	
	SW 10 x 6-4 BASIC	1100 x 700 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	34,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 490 (360 659)	
					Stahl, verzinkt	573 491 (360 659)	
	SW 10 x 6-5 BASIC	1100 x 700 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	37,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 492 (360 659)	
					Stahl, verzinkt	573 493 (360 659)	

Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC GDD

	SW 10 x 6-3 BASIC GDD Servierwagen mit größerem Bordabstand, zur Aufnahme von 3 Aufsatzgestellen GDD (Best.-Nr. 574 167)	1100 x 700 x 1290 mm 445 mm	3 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 50 kg	30,0 kg 150,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	<u>574 166</u>	
					Kunststoff *		

Die unterstrichenen Bestell-Nummern stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 10 x 6

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm 585 mm	2 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 160,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 777 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	555 535 (360 796)	
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 778 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	555 536 (360 796)	
	SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm 275 mm	3 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	28,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 779 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	555 537 (360 796)	
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 780 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	555 538 (360 796)	
					luftidentisch	574 733 (360 796)	
	SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 mm 285 mm	4 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	40,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 781 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	563 458 (360 796)	
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 782 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	563 459 (360 796)	
	SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 mm 205 mm	5 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	42,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 783 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	563 461 (360 796)	
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 784 (360 796)	
					Stahl, verzinkt	563 462 (360 796)	

Abräumwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Abräumwagen ARW 9 x 6

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	ARW 9 x 6-2 Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 585 mm	2 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	19,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 786 (292 468)	
					Stahl, verzinkt	563 022 (292 468)	
	ARW 9 x 6-3 Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 275 mm	3 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 787 (292 468)	
					Stahl, verzinkt	563 055 (292 468)	

Abräumwagen ARW 10 x 6

	ARW 10 x 6-2 Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1100 x 700 x 1010 mm 481 mm	2 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	25,0 kg 160,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 789 (292 469)	
					Stahl, verzinkt	563 090 (292 469)	
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
	Kunststoff *	569 788 (292 469)					
	Stahl, verzinkt	563 095 (292 469)					

Mobile Abräumstation MCS 10 x 6-3

	MCS 10 x 6-3 Mobile Abräumstation mit Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord, Inkl. 4 Knotenbleche je Bord an den 2 oberen Borden, 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten	1100 x 700 x 950 mm	3 Borde 1000 x 600 mm Kapazität: max. 45 Personen		4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff *	382 663	
--	---	---------------------	--	--	--	----------------	--

Zubehör für Servier- und Abräumwagen

- * Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102
- ** Bestellbar bis 30.09.2021



Verkleidungs-Sets

Abbildung	Modell	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Verkleidung, 3-seitig, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zum Einhängen an Servierwagen, zur Reinigung komplett abnehmbar	SW 8x5-2, SW 8x5-3	lime apple green carmine red** graphite black raspberry** stone grey sapphire blue** weitere Farben	<u>574 130</u> <u>574 131</u> <u>574 132</u> <u>574 133</u> <u>574 134</u> <u>574 736</u> <u>574 738</u> <u>*375 453</u>	
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		<u>*383 341</u>	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC, MCS 10x6		<u>*375 455</u>	
		SW 6x4-2 Kids		<u>*383 710</u>	
		SW 8x5-2 Kids		<u>*383 713</u>	
		SW 8x5-2, SW 8x5-3		<u>375 449</u>	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC MCS 10x6		<u>375 451</u>	
		SW 8x5-2, SW 8x5-3	lime apple green carmine red** graphite black raspberry** stone grey sapphire blue** weitere Farben	<u>574 135</u> <u>574 136</u> <u>574 137</u> <u>574 138</u> <u>574 139</u> <u>574 737</u> <u>574 739</u> <u>*375 454</u>	
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		<u>*383 460</u>	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		<u>*375 456</u>	
SW 6x4-2 Kids		<u>*383 712</u>			
SW 8x5-2 Kids		<u>*383 715</u>			
	Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, Edelstahl, zur einfachen Montage an Servierwagen, Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, nicht möglich bei SW mit Knotenblechen	SW 8x5-2, SW 8x5-3		<u>375 450</u>	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		<u>375 452</u>	

Zubehör für Servier- und Abräumwagen

- * Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102
- ** Bestellbar bis 30.09.2021



Verkleidungs-Sets

Abbildung	Modell	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<p>Flügeltüren, granny (Abb. mit Zubehör)</p>	Flügeltüren, frontseitig, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen	SW 8x5-2, SW 8x5-3		*380 362	
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		*383 458	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		*380 363	
		SW 6x4-2 Kids		*383 711	
		SW 8x5-2 Kids		*383 714	
	Flügeltüren, frontseitig, Edelstahl, zur einfachen Montage an Servierwagen	SW 8x5-2, SW 8x5-3		380 360	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		380 361	
<p>Sichtschutz (Abb. mit Zubehör)</p>	Sichtschutz als Sichtschutz oder z.B. zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen Maße (B x L x H): 1031 x 205 x 430 mm	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6	lime apple green carmine red** graphite black raspberry** weitere Farben	574 795 574 796 574 797 574 798 574 799 *382 662	

Zubehör

Abbildung	Modell	für Modell	Best.-Nr.	Mehrpreis in € ohne MwSt.
<p>Galerie</p>	Galerie, 3-seitig, 50 mm hoch, eine Längsseite offen, Nicht in Kombination mit umlaufender Galerie möglich	alle SW		je Bord
	Galerie, umlaufend, 50 mm hoch, Nicht in Kombination mit 3-seitiger Galerie möglich			
<p>Seifen-/ Desinfektionsmittelspender VD 20, Kunststoff</p>	Seifen-/Desinfektionsmittelspender VD 20 aus Kunststoff, mit Halterung für Servierwagen inkl. Kunststoffflasche	alle SW	575 128	
	Seifen-/Desinfektionsmittelspender TV 25 aus Edelstahl, mit Halterung für Servierwagen inkl. Kunststoffflasche	alle SW	575 129	

Zubehör für Servier- und Abräumwagen



Abbildung	Modell	für Modell Maße L x B x H (mm) Kapazität	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	AFB 4 x 2 x 2,5 Abfallbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar, in Verbindung mit Servierwagen max. Befüllung: 13,5 kg (Nicht geeignet für SW 6)	425 x 225 x 250 mm 18,5 Liter	555 509	
	BGN 1/3-150 Besteckbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar	325 x 176 x 150 mm 110 Besteckteile	555 510	
	Aufsatzgestell GDD zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronom-Deckeln mit Formschluss- dichtung, passend für Servierwagen SW 10x6-2, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm 30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	574 167	
	Besteckaufsatz CAT 5 aus Edelstahl, inkl. 5 Besteckbehälter (GN 1/4-150) mit trans- parenter, halbseitig klappbarer Plexiglas-Abdeckung, passend für Servierwagen SW 10 x 6 BASIC, nicht in Verbindung mit luftbereiften Rollen ø 180 mm	1031 x 318 x 361 mm	574 772	

Bord-Verstärkung

	Knotenbleche (4 Stück je Bord) Je Bord mit 4 Knotenblechen erhöht sich die Tragfähigkeit des gesamten SW um 20 kg, die max. Belastung je Bord erhöht sich nicht (am untersten Bord und bei SW 10x6-3 BASIC GDD nicht möglich), die maximal mögliche Gesamttragfähigkeit beträgt 200 kg	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		je Bord
ohne Abbildung	Bordverstärkungsprofil je Bord, erhöht die max. Belastung je Bord um 10 kg, die Trag- fähigkeit des gesamten SW bleibt unverändert	SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		je Bord

Rollen

Abbildung	Modell	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Luftidentische Rollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6 SW 10x6, ARW 10x6	
	Antistatische Rollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	
	Edelstahlrollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6 SW 10x6, ARW 10x6	
	Luftbereifte Rollen, ø 180 mm, 4 Lenkrollen	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC	
	Luftbereifte Rollen, ø 200 mm, wahlweise 2 Bock- und Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 10x6	

Zubehör für Servier- und Abräumwagen



Abbildung	Modell	für Modell Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------------	-----------	--------------------------

Zubehör für Mobile Abräumstation MCS 10 x 6-3

	Ablagebord zum Abstellen von Tablett, eingehängt, durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe (ca. 850 mm) oder Kinderhöhe (ca. 700 mm) einhängbar, aus Edelstahl	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC 544 x 262 x 150 mm	574 780	
	Tropfwanne zum Abstellen von Gläsern und Tassen geeignet für Gläserkörbe (500 mm x 500 mm), aus Edelstahl	MCS 10 x 6-3 578 x 578 x 57 mm	574 779	
	GN-Einhängerahmen zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern, für max. 3x GN 1/6, aus Edelstahl, nicht geeignet für Servierwagen mit Galerie, nicht geeignet für SW 6 x 4	MCS 10 x 6-3 212 x 477 x 126 mm	574 781	
	GN 1/6-200 Gastronormbehälter aus Edelstahl	für GN-Einhängerahmen	1 550 572	siehe Seite 25

Arbeitsplatte

	Arbeitsplatte, Einhängerahmen, Schneidbrett, Messerhalter, Hustenschutz (Abb. mit Zubehör)	Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl. 2x GN 1/3-65 zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65, aus Edelstahl	SW 8 x 5 (ohne Galerie) 773 x 500 x 61 mm	574 773		
		Einhängerahmen für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle, aus Edelstahl	WB 8 x 5 231 x 477 x 200 mm	574 783		
		Schneidbrett auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf	Holz, massive Buche Kunststoff	WB 8 x 5 530 x 325 x 20 mm (GN 1/1)	574 775	
				574 776		
		Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6, Kunststoff	GN 1/6 114 x 162 x 20 mm	574 774		
	Hustenschutz SW SG für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung, aus Acrylglas (PMMA)	SW 8 x 5 828 x 253 x 317 mm	574 782			
	Set Arbeitsplatte Holz (Abb. mit Zubehör)	Set Arbeitsplatte mit Schneidbrett Holz - Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl 2x GN 1/3-65 - Einhängerahmen inkl. Bügel für Küchenrolle - 1x GN 1/6-200 - 1x GN 1/3-200 - Messereinsatz - Schneidbrett Holz	für SW 8 x 5 (ohne Galerie)	574 777		
	Set Arbeitsplatte Kunststoff (Abb. mit Zubehör)	Set Arbeitsplatte mit Schneidbrett Kunststoff - Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl 2x GN 1/3-65 - Einhängerahmen inkl. Bügel für Küchenrolle - 1x GN 1/6-200 - 1x GN 1/3-200 - Messereinsatz - Schneidbrett Kunststoff	für SW 8 x 5 (ohne Galerie)	574 778		

Tablett-Abräumwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung, Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)/ Auflagenabstand (mm)	max. Tragfähigkeit / max. Tragf. je Auflagenpaar (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TAW 10 GN	Tablett-Abräum- wagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar	10 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 21 kg	<u>574 240</u> (378 435)	
	TAW 10 EN		10 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 125 mm		574 241 (378 436)	
	TAW 10 KN		10 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 125 mm		574 242 (378 437)	
	TAW 2 x 10 GN	Tablett-Abräum- wagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar	20 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 33 kg	<u>574 243</u> (378 438)	
	TAW 2 x 10 EN		20 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 125 mm		574 244 (378 439)	
	TAW 2 x 10 KN		20 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 125 mm		574 245 (378 440)	
	TAW 12 GN	Tablett-Abräum- wagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar	12 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 21 kg	<u>574 325</u> (378 435)	
	TAW 12 EN		12 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 100 mm		574 326 (378 436)	
	TAW 12 KN		12 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 100 mm		574 327 (378 437)	
	TAW 2 x 12 GN	Tablett-Abräum- wagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar	24 Gastronorm-Tabletts (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 33 kg	<u>574 328</u> (378 438)	
	TAW 2 x 12 EN		24 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 100 mm		574 329 (378 439)	
	TAW 2 x 12 KN		24 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 100 mm		574 330 (378 440)	

Zubehör für Tablett-Abräumwagen

- * Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102
- ** Bestellbar bis 30.09.2021

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	alle TAW GN, alle TAW EN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	<u>574 845</u> <u>574 854</u> <u>574 863</u> <u>574 872</u> <u>574 881</u> *378 441		
		alle TAW KN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	574 847 574 856 574 865 574 874 574 883 *378 443		
	Seitenwandverkleidung 2-seitig, Edelstahl Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	alle TAW GN, alle TAW EN		378 450		
		alle TAW KN		378 452		
	Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	TAW 10 GN, TAW 12 GN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	<u>574 848</u> <u>574 857</u> <u>574 866</u> <u>574 875</u> <u>574 884</u> *378 444		
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	574 849 574 858 574 867 574 876 574 885 *378 445		
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	574 850 574 859 574 868 574 877 574 886 *378 446		
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	<u>574 851</u> <u>574 860</u> <u>574 869</u> <u>574 878</u> <u>574 887</u> *378 447		
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	574 852 574 861 574 870 574 879 574 888 *378 448		
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	signal white stone grey graphite black sapphire blue** lime weitere Farben	574 853 574 862 574 871 574 880 574 889 *378 449		
		Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, Edelstahl Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	TAW 10 GN, TAW 12 GN		378 453	
			TAW 10 EN, TAW 12 EN		378 454	
			TAW 10 KN, TAW 12 KN		378 455	
			TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN		378 456	
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN		378 457	
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN		378 458	

Zubehör für Tablett-Abräumwagen

• * Alle Verkleidungen und Türen sind in 12 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102

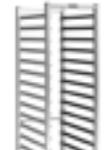
Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Türen, farbig Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	*379 935
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	*379 940
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	*379 941
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	*379 942
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	*379 943
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	*379 944
	Türen, Edelstahl	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	380 026
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	380 027
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	380 028
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	380 029
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	380 030	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	380 031	
	Türen mit Glaseinsatz, farbig Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	*380 000
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	*380 002
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	*380 005
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	*380 006
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	*380 008
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	*380 009
	Türen mit Glaseinsatz, Edelstahl	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	380 032
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	380 033
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	380 034
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	380 035
	TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	380 036		
	TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	380 037		
	Wagendach Edelstahl mit umlaufender Galerie Dach zur Reinigung komplett abnehmbar, Edelstahl	TAW 10 GN, TAW 12 GN	574 246	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	574 247	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	574 248	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	574 249	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	574 250	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	574 251	
ohne Abbildung	Boden Edelstahl	TAW 10 GN, TAW 12 GN	379 962	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	379 961	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	379 963	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	379 965	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	379 964	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	379 966	
	Schiebegriff In Verbindung mit Flügeltüren ist kein Schiebegriff möglich. In Verbindung mit 1 Tür kann der Griff nur links angebracht werden.	alle TAW		
	Zusätzliche Durchschubsicherung (Edelstahl-Stange) Nicht in Verbindung mit 3 seitiger Verkleidung konfigurierbar	TAW 10, TAW 12		
		TAW 2 x 10, TAW 2 x 12		
ohne Abbildung	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	alle TAW		Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen
	Luftidentische Rollen			

Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	RWRA 850	Regalwagen mit Arbeitsplatte	8 Paar 73 mm	8 GN 1/1 oder 16 GN 1/2	460 x 613 x 845 mm	15,0 kg 100,0 kg	Kunststoff *	572 926 (367 601)	
					460 x 613 x 900 mm			Kunststoff *	572 925 (367 601)
	RWRA 850/900						Kunststoff *	569 966	
	RWRA 851	Regalwagen mit Arbeitsplatte	8 Paar 73 mm	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	662 x 733 x 845 mm	20,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 928 (367 602)	
					662 x 733 x 900 mm			Stahl, verzinkt	572 927 (367 602)
	RWRA 851/900						Kunststoff *	569 967	
	RWRA 852	Regalwagen mit Arbeitsplatte, 2-teilig	16 Paar 73 mm	16 GN 1/1 oder 32 GN 1/2	820 x 613 x 845 mm	22,0 kg 180,0 kg	Kunststoff *	572 930 (367 603)	
								Stahl, verzinkt	572 929 (367 603)
	RWR 751	Regalwagen	7 Paar 73 mm	7 GN 2/1 oder 14 GN 1/1	662 x 733 x 845 mm	16,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 932 (367 604)	
								Stahl, verzinkt	572 931 (367 604)
	RWR 160	Regalwagen	18 Paar 73 mm	18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2	460 x 613 x 1645 mm	15,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 934 (367 605)	
								Stahl, verzinkt	572 933 (367 605)
	RWR 160-20	Regalwagen	20 Paar 75 mm	20 GN 1/1 oder 40 GN 1/2	460 x 613 x 1800 mm	19,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 303 (369 666)	
								Stahl, verzinkt	568 497 (369 666)

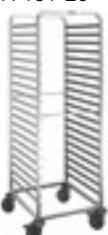
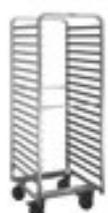
Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<u>RWR 161</u>	Regalwagen	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	662 x 733 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 936 (367 606)	
							Stahl, verzinkt	572 935 (367 606)	
	<u>RWR 161-20</u>	Regalwagen	20 Paar 75 mm	20 GN 2/1 oder 40 GN 1/1	662 x 733 x 1800 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 304 (369 665)	
							Stahl, verzinkt	568 498 (369 665)	
	<u>RWRR 161</u>	Regalwagen im leeren Zustand raumsparend ineinander zu schieben	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	662 x 734 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 938 (367 607)	
							Stahl, verzinkt	572 937 (367 607)	
	<u>RWRE 161</u>	Regalwagen für Einfahr- kühlschränke	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	587 x 658 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 940 (367 608)	
							Stahl, verzinkt	572 939 (367 608)	
	<u>RWR 162</u>	Regalwagen, 2-teilig	36 Paar 73 mm	36 GN 1/1 oder 72 GN 1/2	820 x 613 x 1645 mm	29,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 942 (367 609)	
							Stahl, verzinkt	572 941 (367 609)	
	<u>RWR SK-161</u>	Salat- und Dessert- Ausgabewagen mit Entnahme- klappen	5 Paar 115 mm	14 GN 2/1-20 oder 14 BZG 2/1-20	662 x 733 x 1645 mm	30,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 944 (367 610)	
			9 Paar 73 mm				Stahl, verzinkt	572 943 (367 610)	

Regalwagen

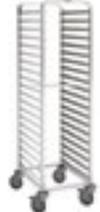
- Aus rostfreiem Edelstahl
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen zum Einsatz von Cook & Chill

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	RWR 2	Regalwagen, 2-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	6 Paar + 2 Paar 165 mm	8 GN 1/1	812 x 625 x 900 mm	17,0 kg 60,0 kg	Kunststoff *	572 305 (367 582)	
							Stahl, verzinkt	568 432 (367 582)	
	RWR 3	Regalwagen, 3-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	9 Paar + 3 Paar 165 mm	12 GN 1/1	1165 x 625 x 900 mm	23,0 kg 70,0 kg	Kunststoff *	572 306 (367 583)	
							Stahl, verzinkt	568 446 (367 583)	
	RWR 2-A	Regalwagen, 2-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	6 Paar + 2 Paar + 2 Paar im Aufsatz 165 mm	10 GN 1/1	812 x 829 x 1200 mm (inkl. Aufsatz)	22,0 kg 70,0 kg	Kunststoff *	572 307 (367 584)	
							Stahl, verzinkt	568 403 (367 584)	
	RWR 3-A	Regalwagen, 3-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	9 Paar + 3 Paar + 3 Paar im Aufsatz 165 mm	15 GN 1/1	1165 x 829 x 1200 mm (inkl. Aufsatz)	31,0 kg 80,0 kg	Kunststoff *	572 308 (367 585)	
							Stahl, verzinkt	568 416 (367 585)	

Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RWR-E 6 x 4 Abb. mit Zubehör	Regalwagen, zum Transport von Eurobehältern 600 x 400 mm	5 Paar 245 mm	5 Eurobehälter E2 600 x 400 x 200 mm	686 x 536 x 1515 mm	14 kg 125 kg	Kunststoff *	575 102	
								Stahl, verzinkt	575 103
	RWR-B 6 x 4	Regalwagen, zum Transport von Backblechen 600 x 400 mm lieferbar ab Juni 2021	20 Paar 73 mm	20 Backbleche 600 x 400 mm	686 x 536 x 1729 mm	21,5 kg 200 kg	Kunststoff *	575 104	
								Stahl, verzinkt	575 105

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht / Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	RWR-VP 163	Regalwagen zum Lagern und Bereitstellen von vorportionierten und abgedeckelten Kaltkomponenten	12 Paar 115 mm	24 EN- oder GN-Tabletts	671 x 832 x 1675 mm	18 kg 240 kg	Kunststoff *	572 923 (367 670)	
							Stahl, verzinkt	572 945 (367 670)	

Regalwagen für Kühlstationen

	RWR 3 KS	Regalwagen zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl,	24 Paar 82 mm	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	ca. 1180 x 625 x 900 mm	ca. 30 kg	Kunststoff *	573 384	auf Anfrage
							Stahl, verzinkt	573 385	
	RWR 3-A KS	geeignet für Kühlstation KS-UK RWR 3-A	27 Paar 82 mm	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2	ca. 1180 x 823 x 1200 mm	ca. 38 kg	Kunststoff *	573 386	
							Stahl, verzinkt	573 387	
	Regalwagen RWR-VP 163 KS	zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tabletts am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl, geeignet für Kühlstation KS-UK/-UKI RWR-VP 163	12 Paar 115 mm	24 x GN- oder EN-Tabletts	ca. 671 x 832 x 1675 mm	ca. 20 kg	Kunststoff *	573 388	auf Anfrage
							Stahl, verzinkt	573 389	

Zubehör für Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Staubschutzhaube für Regalwagen, nicht geeignet für Regalwagen mit Schiebegriff	Staubschutzhaube, bestehend aus lebensmitteltaugli- chem, durchsichtigem und reißfestem PE, 280 µ, 5-seitiger Schutz, genähter Saum mit Reißverschluss	RWR 160	568 771	
			RWR 161	568 772	
			RWRR 161	568 757	
			RWR 162	568 773	
			RWR-VP 163	573 018	
	Isolierhaube für Regalwagen, nicht geeignet für Regalwagen mit Schiebegriff	Isolierhaube, Innen- und Außenseite aus lebensmitteltauglichem und reißfestem PE, 300 µ, beidseitig aluminert, 5-seitiger Schutz (Füllung: 3 mm dickes PP), mit Klettverschluss, nicht geeignet für Regalwagen mit Verkleidung	RWR 160	568 774	
			RWR 161	568 775	
			RWRR 161	568 905	
			RWR 162	568 776	
			RWR-VP 163	573 017	
ohne Abbildung	Verkleidung 2-seitig, Edelstahl		RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A RWRA 850, RWRA 852 RWRA 851, RWR 751 RWR 160 RWR 160-20 RWR 161 RWR 161-20 RWR 162 RWR-VP 163		
Verkleidung	Verkleidung 3-seitig, Edelstahl	RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A RWRA 850 RWRA 851 RWRA 852 RWR 751 RWR 160 RWR 160-20 RWR 161 RWR 161-20 RWR 162 RWR-VP 163			
	Wagendach, aus Edelstahl	RWR 160, RWR 162			
		RWR 161			
	Schiebegriff, aus Edelstahl, nicht in Kombination mit Staubschutz- oder Isolierhauben möglich	RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A, RWR 160, RWR 160-20, RWR 161, RWR 161-20, RWR 162			
	Transportsicherungsbügel, beidseitig aus Edelstahl, nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich, in Verbindung mit 3-seitiger Verkleidung nur ein Transportsicherungsbügel möglich	RWR 160, RWR 161, RWR-VP 163 RWR 160-20, RWR 161-20			
		RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852, RWR 751			
		RWR 162			
ohne Abbildung	Edelstahlrollen		alle RW		

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

TRANSPORTWAGEN

Bereit für alle Transportaufgaben.

In der professionellen Küche und in der Gemeinschaftsverpflegung muss vieles hin- und hergebracht werden. Dafür leisten unsere Transportwagen ganze Arbeit. Ganz gleich welche Anforderungen gestellt werden, wir haben mit einem vielfältigen Produktprogramm die passende Antwort darauf. Ein paar Beispiele sehen Sie hier.



Löffelwagen

Allzeit bereit für Kochlöffel, Rührer und weitere Utensilien.



Der Wagen für die Körbe: Auf den Korb-Transportwagen passen die gängigsten Größen, die sicher auf der Plattform gestapelt werden können.



Der Wagen für den Alltag: Der Vorrats- und Abfallbehälter ist immer da, wo man ihn braucht.

Transportwagen

Gewürzwagen	124
Löffelwagen	124
Tellerwagen	124
Bestecktauchwagen	125
Plattformwagen	125
Korb-Transportwagen	126
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
Besteck- und Tablettwagen	127
Vorrats-/Abfallbehälter	128
Vorratswagen	128
Rollhocker	128
Allzweckwagen	128
Zubehör für Transportwagen	129



Plattformwagen

Universell einsetzbar für schwere Stapelware.



Der Wagen für den feinen Geschmack: Mit dem Gewürzwagen fahren Gewürze, Öl und Essig sicher von einem Ort zum anderen.



Besteck- und Tablettwagen:
Perfekt organisiert – oben Besteck, unten Tablett.

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Gewürzwagen und Zubehör

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	GWL 8 x 6 Gewürzwagen, geschlossene Ausführung, inkl. kompl. Bestückung: 3 Gewürzbehälter GWB 1/6-150, 4 Gewürzdosen, 3 Kippladenflächen inkl. Kusto-Behälter, Gewürzschubladen mit Teleskopauszügen, rückseitige Gale- rien mit Platz für 8 Gewürzflaschen	865 x 675 x 985 mm	54,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 358 (295 195)	
	GW 8 x 5-2 Gewürzwagen, Kapazität: 8 Gewürzdosen, 8 Gewürzbehälter GWB 1/6-150 (Bestü- ckung nicht im Lieferumfang enthalten)	900 x 600 x 950 mm	21,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	569 790 (295 196)	
					Stahl, verzinkt	565 770 (295 195)
					Stahl, verzinkt	550 008 (295 196)

Löffelwagen

	LW 8 x 5-2 Löffelwagen mit 11 unterschiedlich großen, runden Aussparungen im oberen Bord zur Aufnahme von großen Schöpflöffeln, Schneebesen etc., inkl. beidseitiger Galerie zum Einhängen von Kleinteilen, inkl. zusätzlicher Hängeleiste für Löffel, Fleischgabeln etc.	900 x 600 x 950 mm	19,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	569 791 (295 197)	
				Stahl, verzinkt	565 775 (295 197)	

Tellerwagen

	TWH 1 Tellerwagen komplett aus CNS 18/10, inkl. 2 einhängbaren Trenngittern zur Einstellung auf die jeweilige Tellergröße, einseitig beschickbar, mit nach unten schiebbarer Kippschutz- tür, passend für Teller bis max. ø 26 cm, Fassungsvermögen: ca. 150 Teller	984 x 439 x 755 mm	13,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	564 356	
				Kunststoff *		

Bestecktauchwagen

	BTW 9 x 7 Bestecktauchwagen beheizt (+30 °C bis +85 °C), Inhalt: ca. 70 l , unterfahrbar Anschlusswert: 220-240 V/50-60 Hz/1,4 kW	936 x 714 x 623 mm Innenmaß: 630 x 510 x 220 mm	30,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	573 964 (375 941)	
				Kunststoff *		

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Plattformwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	PFWP 8 x 5 Plattformwagen mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 820 x 520 mm	939 x 590 x 950 mm Plattformhöhe: 237 mm	19,0 kg 350,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller ø 160 mm Stahl, verzinkt	575 004 (384 360)	
	PFWP 10 x 6 Plattformwagen mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 1020 x 620 mm	1139 x 690 x 950 mm Plattformhöhe: 252 mm	24,0 kg 400,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm Stahl, verzinkt	574 991 (383 657)	
	BTT 8 x 6 Plattformwagen glatt, Plattformgröße: 500 x 700 mm	651 x 770 x 950 mm Plattformhöhe: 230 mm	11,0 kg 100,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	574 992	
				Stahl, verzinkt	574 993	
	BTT 10 x 8 Plattformwagen glatt, Plattformgröße: 940 x 700 mm	1090 x 770 x 950 mm Plattformhöhe: 230 mm	20,0 kg 250,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller Kunststoff *	574 989 (383 656)	

Transportwagen für Eurobehälter

	TRE 6x4 Plattformwagen für Eurobehälter, ohne Schiebegriff, mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 640 x 430 mm	640 x 430 x 201 mm	8,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
				Kunststoff *	575 096 (385 113)		
					Stahl, verzinkt	575 097 (385 113)	
	TRE 6x4 Plattformwagen für Eurobehälter, inkl. Schiebegriff, mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 640 x 430 mm	742 x 430 x 950 mm Plattformhöhe: 201 mm	10,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	575 098 (385 113)	
Stahl, verzinkt					575 099 (385 113)		
	TWE 6x4 Transportwagen für Eurobehälter	940 x 700 x 1585 mm	50,0 kg 350,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm Stahl, verzinkt	575 101 (385 114)		

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Korb-Transportwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	KWT 5 x 6 Korb-Transportwagen, passend für Geschirrkörbe 500 x 500 mm oder 508 x 508 mm	664 x 580 950 mm Plattformhöhe: 275 mm	10,0 kg 200,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 331 (364 491)	
		Stahl, verzinkt	572 332 (364 491)			
	KWT 5 x 7 Korb-Transportwagen, passend für Geschirrkörbe 650 x 530 mm	814 x 610 x 950 mm Plattformhöhe: 275 mm	11,0 kg 200,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 333 (364 492)	
		Stahl, verzinkt	572 334 (364 492)			

Kartoffel- und Gemüsewaschwagen

	KWA 100 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 2 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 100 l	810 x 620 x 465 mm Innenmaß: 750 x 560 x 300 mm	17,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 363 (295 200)	
		Stahl, verzinkt	565 768 (295 200)			
	KWA 160 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 4 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 160 l	810 x 620 x 555 mm Innenmaß: 750 x 560 x 390 mm	19,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 364 (295 201)	
		Stahl, verzinkt	555 809 (295 201)			
	KWAF 100 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 2 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 100 l	810 x 620 x 750 mm Innenmaß: 750 x 560 x 300 mm	18,5 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 365 (295 202)	
		Stahl, verzinkt	565 766 (295 202)			
	KWAF 160 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 4 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 160 l	810 x 620 x 750 mm Innenmaß: 750 x 560 x 390 mm	21,5 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 366 (295 203)	
		Stahl, verzinkt	565 767 (295 203)			

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Besteck- und Tablettwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm) Kapazität	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.	
	BT 400 Besteck- und Tablettwagen, inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 1 CNS-Servietenspender für Größe 125 x 90 mm	900 x 600 x 1270 mm ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	24,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
					Kunststoff *	572 361 (295 198)	
					Stahl, verzinkt	566 316 (295 198)	
	BT 400 Kids Ausführung wie Modell darüber aber in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung	900 x 600 x 1060 mm ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	23,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	574 832 (295 198)	
					Stahl, verzinkt	574 833 (295 198)	
					Stahl, verzinkt	573 415 (295 198)	
	BT 400 Kids Ausführung wie Modell darüber aber in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung	900 x 600 x 1060 mm ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	20,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	573 414 (295 198)	
					Stahl, verzinkt	573 415 (295 198)	
BT 400 Kids Ausführung wie Modell darüber aber in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung	900 x 600 x 1060 mm ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	20,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	574 834 (295 198)		
				Stahl, verzinkt	574 835 (295 198)		
	BT 800 Besteck- und Tablettwagen, inkl. 10 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 2 CNS-Servietenspender für Größe 125 x 90 mm	900 x 600 x 1485 mm ca. 120 Tablett und ca. 1100 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	41,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
					Kunststoff *	572 362 (295 199)	
					Stahl, verzinkt	566 315 (295 199)	
	BT 800 Besteck- und Tablettwagen, inkl. 10 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung	900 x 600 x 1485 mm ca. 120 Tablett und ca. 1100 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	35,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	573 416 (295 199)	
					Stahl, verzinkt	573 417 (295 199)	
	Alle BT 800 optional auch in Kids-Ausführung mit einer Gesamthöhe von 1280 mm erhältlich						auf Anfrage

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl



Vorrats-/Abfallbehälter und Zubehör

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 75 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	VBR 400 Vorrats-/Abfallbehälter, Inhalt 50 l	ø 400 x 390 mm	8,5 kg		565 909	
	D 400 Deckel mit Hängevorrichtung zum Einhängen des Deckels am Behälterrand oder an den Griffen	ø 430 mm	2,0 kg		565 910	
	FUS 400 Fahrgestell	Höhe: 100 mm	2,0 kg	4 Lenkrollen, Stahl, verzinkt	572 367	
	VBR 400 K Komplett-Behälter, inkl. Deckel und Fahrgestell	ø 430 x 495 mm	12,5 kg	4 Lenkrollen, Stahl, verzinkt	565 913	

Vorratswagen

	VB 75 Vorratswagen inkl. abnehmbarem Scharnierdeckel, halbseitig aufklappbar, Inhalt: 75 l (empfohlen) 90 l (bei Maximalbefüllung)	610 x 400 x 640 mm	13,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	564 882	
--	---	--------------------	---------	--	----------------	--

Rollhocker

	ROHO 5 x 5 Rollhocker mit glatter Abdeckung, umlaufend 30 mm abgekantet, zusätzliche Querverstrebung	450 x 450 x 480 mm	6,5 kg/ 150,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	572 370	
--	---	--------------------	---------------------	--	----------------	--

Allzweckwagen

	AZWA 5 x 5 Allzweckwagen mit 2 glatten Ablageborden und umlaufendem Profilrand Bordmaß: 505 x 505 mm Lichtes Maß zwischen den Borden: 450 mm max. Belastung je Bord: 40 kg	556 x 556 x 800 mm	8,0 kg/ 80,0 kg	4 Antistatik-Lenkrollen	569 612	
	AZWA 8 x 5 Allzweckwagen mit 2 glatten Ablageborden und umlaufendem Profilrand Bordmaß: 805 x 505 mm Lichtes Maß zwischen den Borden: 450 mm max. Belastung je Bord: 40 kg	856 x 556 x 800 mm	10,0 kg/ 80,0 kg	4 Antistatik-Lenkrollen	569 613	

Zubehör für Transportwagen

Gewürzbehälter/-dose

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150</p>	<p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150 aus CNS 18/10 mit klappbarem Plexiglasdeckel</p>	<p>GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (Gewürzwagen)</p>	<p>550 501</p>	
 <p>Gewürzdose</p>	<p>Gewürzdose aus Kunststoff rund, ø 100 mm, Höhe 180 mm, mit klappbarer Schütze</p>	<p>GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (Gewürzwagen)</p>	<p>145 423</p>	

Gastronorm-Kocheinsatz

 <p>G-KEN G 1/1-195</p>	<p>Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-195 Tiefe: 195 mm</p>	<p>alle KWA und KWAf (Kartoffel- und Gemüsewaschwagen)</p>	<p>550 973</p>	
---	---	--	-----------------------	--

Zusätzliches Bord

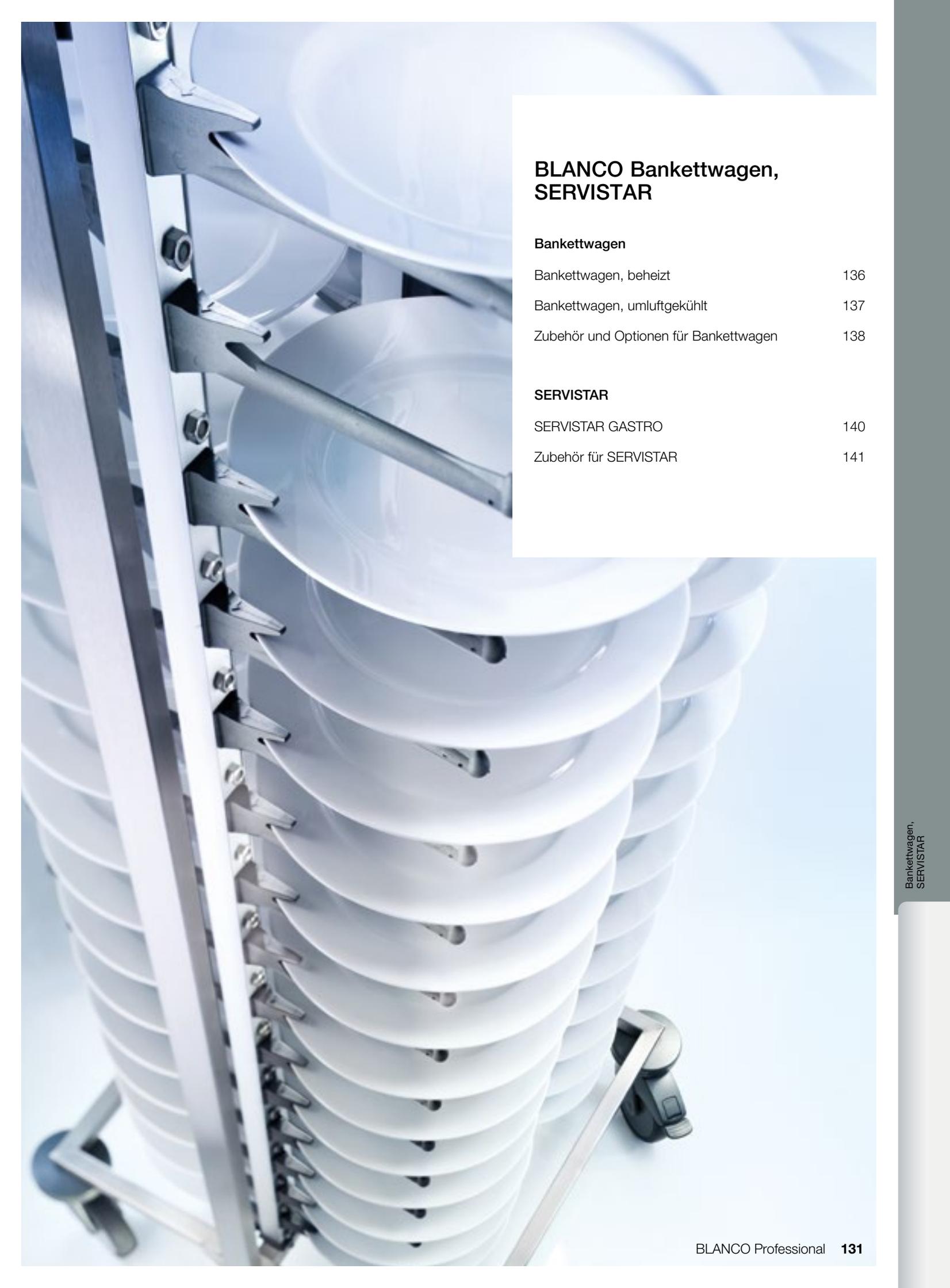
<p>ohne Abbildung</p>	<p>Zusätzliches Bord</p>	<p>BT 400 (Besteck- und Tablettwagen)</p>		
-----------------------	---------------------------------	---	---	--

Besteckbehälter

 <p>Besteckbehälter</p>	<p>Besteckbehälter aus CNS GN 1/4-150 mit schrägem Boden und halbseitig klappbarem Plexiglasdeckel zum Einsetzen und Aufstellen, Maße (L x B x H): 265 x 162 x 150 mm</p>	<p>BT 400/800 (Besteck- und Tablettwagen)</p>	<p>565 786</p>	
--	--	---	-----------------------	--

BLANCO BANKETTWAGEN UND SERVISTAR





BLANCO Bankettwagen, SERVISTAR

Bankettwagen

Bankettwagen, beheizt	136
Bankettwagen, umluftgekühlt	137
Zubehör und Optionen für Bankettwagen	138

SERVISTAR

SERVISTAR GASTRO	140
Zubehör für SERVISTAR	141

Des guten Geschmacks wegen: BLANCO Bankettwagen



Gut gekühlt

Bankettwagen mit Umluftkühlung verfügen über eine gradgenaue Temperaturregelung. Sie ermöglicht die optimale Anpassung an den Kühlbedarf von Kältspeisen. Die kleine, hocheffiziente Kühlmaschine ist sicher im Wageninneren integriert. So haben sie beim Transport maximale Bodenfreiheit und die Technik ist sicher geschützt.



Rundum geschützt

Robuste Stoßbecken schützen Mensch, Gerät und Mobiliar.



Sparsam

Die gekühlten BLANCO Bankettwagen benötigen bis zu 42 % weniger Strom als ihre Vorgängermodelle. So holen Sie das Beste aus jeder Kilowattstunde.



Fein beheizt

Bankettwagen mit Umluftheizung können wahlweise trocken oder mit Feuchtluft beheizt werden. Damit sensible Speisen nicht austrocknen. Die einzigartige, halbohohe Mittelwand ermöglicht den gleichzeitigen Einsatz von durchgehenden Rosten (1084 x 650 mm) und GN-Behältern oder kleineren Gastronorm-Rosten.



Mit Sicherheit gut untergebracht

Die praktische Kabelführung sorgt dafür, dass auch im eingesteckten Zustand das Kabel vor dem Einklemmen beim Öffnen der Türen geschützt ist.

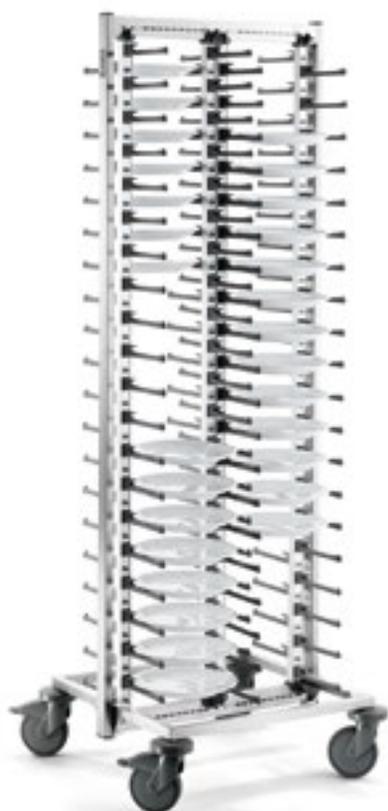


Praktisch gedacht

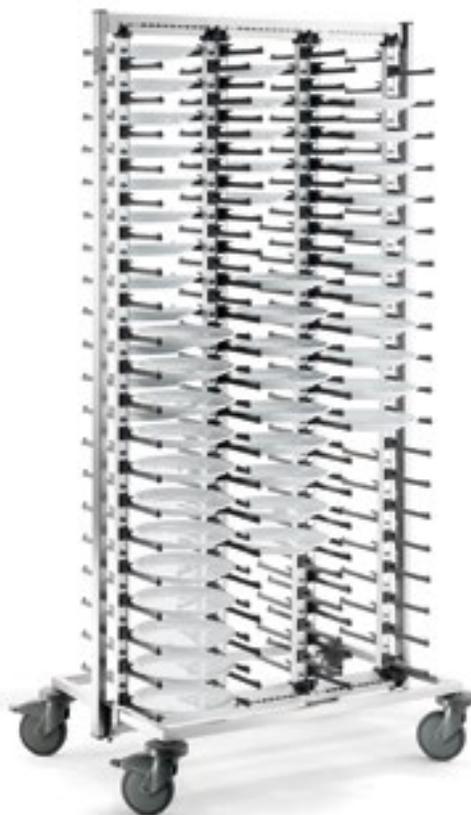
Mit seinem ergonomischen Griff können Heizmodul und Wassertank für die Reinigung schnell entfernt werden.

Schafft Platz in der Küche:

Das Teller-Stapelsystem BLANCO SERVISTAR.



SERVISTAR GASTRO 80



SERVISTAR GASTRO 120

Das innovative Teller-Stapelsystem BLANCO SERVISTAR schafft Raum für gastronomische Kreativität, effektives Arbeiten und einen entspannten Weg vom Koch bis hin zum Gast. Mit seinen cleveren Tellerhaltern bietet SERVISTAR Ihrem Porzellan sanften und sicheren Halt in allen Lagen. SERVISTAR lässt sich leicht bestücken und die Teller lassen sich schnell wieder entnehmen. Und mit ihrem eleganten Design können sich alle Modelle sogar im Frontbereich gut sehen lassen.



Mehr Flexibilität beim Servieren

Die Tellerhalter-Reihen lassen sich stufenlos an alle Tellergrößen bis 30 cm anpassen – egal, ob rund oder eckig.



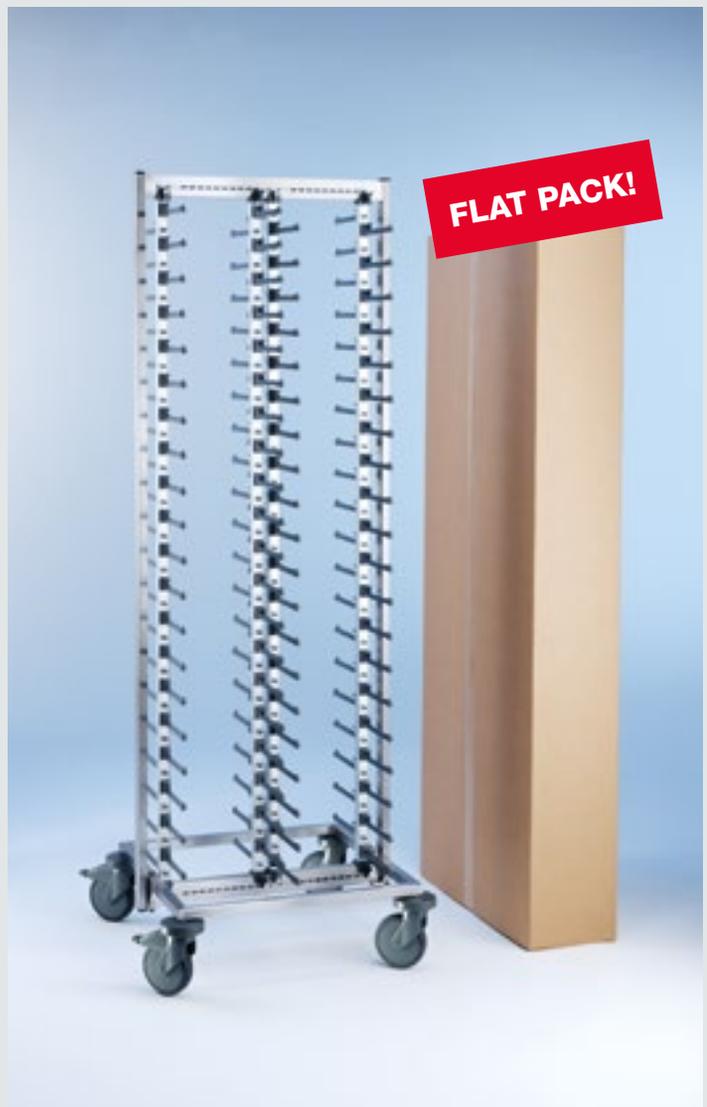
Mehr Raum für kreative Ideen

Mit seinen 80 mm Tellerabstand lässt Ihnen der SERVISTAR genügend Platz für alle Ihre Ideen beim appetitlichen Anrichten der Speisen.



Mehr Stabilität im Alltag

Durch seine hochwertige Verarbeitung überzeugt SERVISTAR mit maximaler Stabilität – auch bei voller Beladung und unebenem Boden. Damit Sie in jeder Situation sicher manövrieren können.



BLANCO SERVISTAR GASTRO

SERVISTAR ist perfekt für das Handling fertiger Speisen auf kleinstem Raum. Zum Beispiel der BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 – für 80 Teller benötigt er nur 0,5 m² Platz.

Die kompakten Flat Packs von BLANCO Professional: Ganz einfach Transport- und Lagerkosten sparen.

Mit den kompakten Flat Packs bekommen Sie große Qualität in kleiner Verpackung – perfekt auf Palette platziert. So wird das Handling ganz einfach und Sie sparen jede Menge Transport- und Lagerkosten.



Der einzigartige, innovative Tellerhalter

Das Design orientiert sich am Vorbild der menschlichen Hand: stark und sanft zugleich. Der kleine Extra-Daumen gibt den Tellern zusätzliche Stabilität und sorgt für beste Balance in jeder Position. Dank der fein-elastischen Softgrip-Oberfläche liegen die Teller weich und rutschfest auf den Tellerhaltern auf – kein Klappern, kein Klirren, kein Ärger.

Bankettwagen, beheizt

- Doppelwandig und isoliert
- Korpus aus Edelstahl, allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
- Schrankfach in Hygieneausführung HS, Rost- und GN-Aufnahme mittels tiefgezogener Sickenwände
- Heizelement mit Heißluftumwälzung, trocken oder feucht beheizbar, zur Reinigung entnehmbar
- Elektronischer Temperaturregler, mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, Temperaturbereich regelbar von +30 °C bis +90 °C
- Elektrischer Anschluss 220–240 V/50–60 Hz/2,2 kW
- Spiralkabel mit Blocklänge 0,625 m, ausziehbar bis 2,1 m
- Umlaufender Stoßschutz schützt den Wagen vor Beschädigung
- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar



reddot design award
winner 2011

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 160 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BW 11 Bankettwagen, umluftbeheizt	11 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 11 GN-Behälter 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 574 (373 202)	
	BW 18 Bankettwagen, umluftbeheizt	18 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 18 GN-Behälter 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 575 (373 202)	
	BW 22 Bankettwagen, umluftbeheizt, ohne Mittelwand	11 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 11 Roste 1084 x 650 mm ohne Mittelwand oder max. 22 GN- Behälter 2/1-100 mit hoher Mittelwand (nur in Verbindung mit Zubehör Hohe Mittel- wand)	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 576 (373 203)	
	BW 36 Bankettwagen, umluftbeheizt, ohne Mittelwand	18 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 17 Roste 1084 x 650 mm ohne Mittelwand oder max. 36 GN- Behälter 2/1-65 mit hoher Mittelwand (nur in Verbindung mit Zubehör Hohe Mittel- wand)	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 577 (373 203)	

Bankettwagen, umluftgekühlt

- Doppelwandig und isoliert, aktiv umluftgekühlt
- Korpus aus Edelstahl, allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
- Schrankfach in Hygieneausführung HS, Rost- und GN-Aufnahme mittels tiefgezogener Sickenwände
- Kühlmaschine im Korpus integriert
- Elektronischer Temperaturregler, mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, Temperaturbereich regelbar von +8 °C bis -10 °C
- Elektrischer Anschluss: 220–240 V AC/50 Hz oder 60 Hz/0,5 kW
- Spiralkabel mit Blocklänge 0,625 m, ausziehbar bis 2,1 m
- Umlaufender Stoßschutz schützt den Wagen vor Beschädigung
- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar



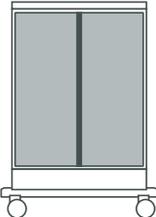
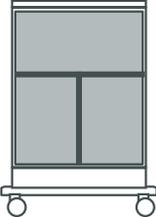
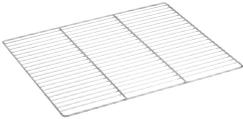
reddot design award
winner 2011

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 160 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BW-UK 10 Bankettwagen, umluftgekühlt	10 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 10 GN-Behälter 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 578 <i>(373 204)</i>	
	BW-UK 15 Bankettwagen, umluftgekühlt	15 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 15 GN-Behälter 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 579 <i>(373 204)</i>	

Optionen für BW-UK

Abbildung	Bezeichnung	Minderpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Optionaler Temperaturbereich von +8 °C bis +2 °C	

Zubehör und Optionen für Bankettwagen

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Hohe Mittelwand 	Hohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 580	
		BW 36		573 581	
Halbhohe Mittelwand 	Halbhohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 582	
		BW 36		573 583	
Gastronorm-Rost GR 2/1 	Gastronorm-Rost GR 2/1 aus Edelstahl	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	650 x 530 mm	550 266	
	Rost aus Edelstahl	BW 22, BW 36 (nur ohne hohe Mittelwand)	1084 x 650 mm	146 646	
ohne Abbildung	Verlängertes Anschlusskabel Blocklänge 1,15 m, ausziehbar bis 3,7 m	alle BW			

Rollen

Abbildung	Modell Bezeichnung	Rollendurchmesser	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
Rollenordnung A 	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 160 mm	alle BW 	ohne Mehrpreis
		ø 200 mm	alle BW 	
Rollenordnung A 	Edelstahl-Rollen mit Elastikbereifung wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 160 mm	alle BW 	
		ø 200 mm	alle BW 	
Rollenordnung D 	Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich			

Maximalbestückung Bankettwagen

a: ohne Mittelwand, b: mit halbhoher Mittelwand, c: mit hoher Mittelwand

Modell	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Anordnung der Schrankfächer										
Sickenabstand in mm	115	75	115			75			115	75

Mit GN-Behältern

	GN 2/1-100	11	9	-	12	22	-	8	18	10	7
	GN 2/1-65	11	18	-	12	22	-	18	36	10	15
	GN 1/1-100	22	18	-	24	44	-	16	36	20	14
	GN 1/1-65	22	36	-	24	44	-	36	72	20	30

Mit GN-Rosten GR 2/1 (650 x 530 mm) und nicht gestapelten Tellern

GN-Roste GR 2/1		11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
	Teller ø 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Teller ø 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Teller ø 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Teller ø 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Teller ø 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28

Mit Rosten (1084 x 650 mm) und nicht gestapelten Tellern

Roste 1084 x 650 mm		-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
	Teller ø 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Teller ø 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Teller ø 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Teller ø 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Teller ø 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-

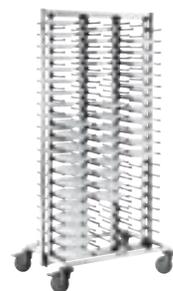
Mit Rosten und gestapelten Tellern, mit Clochen abgedeckt

Max. 3 Teller mit Clochen übereinander (Höhe je Teller mit Cloche: ca. 65 mm)

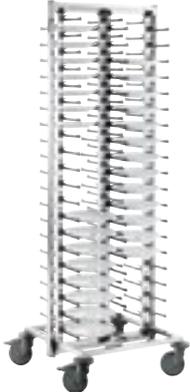
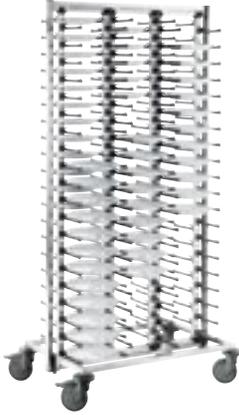
GN-Roste GR 2/1		6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Roste 1084 x 650 mm		-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Teller ø 26 cm		64	68	128	128	128	136	112	136	56	60

SERVISTAR

- Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl
- Maximale Tragfähigkeit je Tellerhalter-Paar: 1 kg
- Tellerabstand 80 mm
- Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm
- Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



SERVISTAR GASTRO, Teller-Stapelsystem, fahrbar, mit Rollen

Abbildung	Bezeichnung Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Liefervariante	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.				
 <p>SERVISTAR GASTRO 80 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	<p>SERVISTAR GASTRO 80 Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 80 Teller</p>	<p>653 x 663 x 1856 mm ca. 23 kg</p>	<p>fertig montiert</p>	<p>aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p>573 695 (373 734)</p>					
				<p>Stahl, verzinkt</p>	<p>573 694 (373 734)</p>					
				<p>im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1753 x 683 x 247 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 29 kg</p>	<p>aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p>573 697 (373 734)</p>				
				<p>Stahl, verzinkt</p>	<p>573 696 (373 734)</p>					
				 <p>SERVISTAR GASTRO 120 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	<p>SERVISTAR GASTRO 120 Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 120 Teller</p>	<p>653 x 933 x 1856 mm ca. 29 kg</p>	<p>fertig montiert</p>	<p>aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p>573 699 (373 735)</p>	
								<p>Stahl, verzinkt</p>	<p>573 698 (373 735)</p>	
<p>im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1753 x 943 x 233 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 38,5 kg</p>	<p>aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8</p>	<p>573 701 (373 735)</p>								
<p>Stahl, verzinkt</p>	<p>573 700 (373 735)</p>									

Zubehör für SERVISTAR

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Höhenverstellbarer Schiebegriff Aus robustem Edelstahl	Alle SERVISTAR GASTRO	573 717	
	Hygienerollo Inkl. Rahmenkonstruktion aus Edelstahl zur Aufnahme des Hygienerollos, zum Schutz der Speisen vor Wärmeverlust und Umwelteinflüssen, Material: PE 280µ	SERVISTAR GASTRO 80	573 715	
		SERVISTAR GASTRO 120	573 716	
	Tellersperre Kann sogar in extremen Transportsituationen ein Verrutschen der Teller verhindern (Nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich). <u>ACHTUNG:</u> Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.	SERVISTAR GASTRO 80		
		SERVISTAR GASTRO 120		
ohne Abbildung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Alle SERVISTAR GASTRO	Mehrpriis zur Ausführung mit verzinkten Rollen	



BLANCO COOK

Entdecken Sie die **FLEXILIGENZ**: flexibler Handlungsspielraum durch intelligente Produkteigenschaften.



FLEXIBILITÄT+INTELLIGENZ
FLEXILIGENZ



BLANCO COOK I-flex



BLANCO COOK classic

Schnell, zu jeder Zeit, an jedem Ort und immer frisch: Diese Entwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung bietet interessante Umsatzpotenziale. Mit den BLANCO COOK Kochstationen können Sie neue Gastro-Konzepte passgenau realisieren und bestehende Angebote aufwerten. Gekocht wird direkt vor den Gästen mit einer cleveren Lösung, die Ihnen großen Handlungsspielraum bietet.

Flexilienz im Kopf

Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee: BLANCO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

Flexilienz im Raum

Freie Platzwahl: BLANCO COOK verbindet Kochtechnik und Dunstabzug in einem System.

Flexilienz in der Zeit

Wechselnde Gerichte von früh bis spät und immer up to date: Mit BLANCO COOK können Sie Ausstattung und Equipment nach Bedarf variieren und ohne Aufwand austauschen.

Flexilienz in der Gestaltung

Für ein stimmiges Ambiente: Passend zu Ihrem Einrichtungsstil bietet Ihnen BLANCO COOK individuelle Gestaltungsmöglichkeiten in Material und Farbe.

Flexilienz in der Organisation

Arbeitserleichterung inklusive: Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt BLANCO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

Flexilienz in der Reinigung

Minimaler Reinigungsaufwand: BLANCO COOK überzeugt mit hygienischen Oberflächen und leicht zugänglichen, spülmaschinentauglichen Teilen, die ohne Werkzeug entnommen werden können.

Flexilienz in der Mobilität

Heute hier, morgen dort: Gut, dass BLANCO COOK Ihnen überallhin folgen kann.

BLANCO COOK

BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK I-flex	154
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK I-flex	157

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK classic	161
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK classic	163

BLANCO COOK classic Auftisch-Kochgeräte

Induktionskochfeld	167
Induktionswok	167
Grill-Bräter	168
Grillplatte	168
Ceran®-Kochfeld	169
Pastakocher	169
Fritteuse	170
Bain-Marie	170
Warmhalteplatte	170
Multi-Element	171
Zubehör für Auftischgeräte	171

Alles zu BLANCO COOK finden Sie unter:
www.banco-cook.com



BLANCO COOK

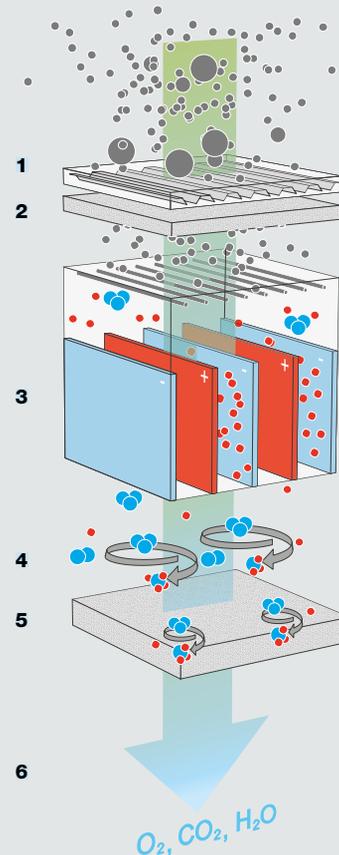
BLANCO COOK im Vergleich: Erfahren Sie, welche Modellreihe am besten zu Ihrem Konzept passt.

NEU

	BLANCO COOK classic	BLANCO COOK I-flex
Anwendungs-Empfehlung		
Output	Mittel bis hoch, Einsatz über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten	Klein bis mittel, Einsatz über den ganzen Tag
Speisenangebot	Gleichbleibendes Speisenangebot über den Tag oder wechselnd über die Woche	Gleichbleibendes oder wechselndes Speisenangebot über den Tag
Mobilität und Einsatz	Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum, hauptsächlich zur Nutzung an einem festen Ort	Mobile Kochstation mit kompakten Abmessungen und geringerem Gewicht, auch für Einsatz außer Haus bzw. im Catering
Kochtechnik		
Kochbereich	Austauschbare Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte	Fest verbautes Induktionskochfeld
Anzahl Kochstellen	Für 2, 3 oder 4 Auftisch-Kochgeräte BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Mit 1, 2 oder 3 Induktionskochfeldern BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kochzubehör	Große Auswahl: 13 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe zum Einschieben und Anschließen an die Gerätesteckdosen	Einfaches Platzieren von induktionsfähigen Kochaufsätzen auf das Induktionskochfeld
Ausführung		
Stromanschluss	400 V / 16 A bis 63 A	230 V / 16 A und 400 V / 16 A
Gewicht	ca. 195–225 kg (ohne Auftisch-Kochgeräte)	ca. 130–150 kg
Aufstellmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Feststehend auf Stellfüßen 	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Mobil (außer Haus) als To-go-Variante • Feststehend auf Stellfüßen • Zum Einbau als Built-in-Variante
Arbeitsfläche	<p><u>Absaugbrücke:</u> viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p> <p><u>Kochbereich:</u> links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen</p>	<p><u>Absaugbrücke:</u> viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p>
Unterbau	<ul style="list-style-type: none"> • als Stauraum mit Grundboden • für mobilen Unterbau-Kühltisch • für Warmbevorratung mittels BLANCOTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • zur Lagerung und Bevorratung der Kochaufsätze • und/oder mit Schubladenblock
Material	Absaugbrücke, Arbeitsflächen und Unterbau vollständig aus Edelstahl	Absaugbrücke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, Unterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech

Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



BLANCO COOK classic



BLANCO COOK I-flex

BLANCO COLOURS

Unsere Inspirationen für Ihre Kombinationen.

BLANCO COOK classic



Säulen der Absaugbrücke:

Säulenverkleidung, graphitschwarz, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in graphitschwarz, pulverbeschichtet
Front in graphitschwarz, pulverbeschichtet



Säulen der Absaugbrücke:

Unverkleidet in Edelstahl

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in steingrau, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Rustic Oak (Zur Auswahl stehen die Resopal
Dekore „Colours“ und „Woods“)



Säulen der Absaugbrücke:

Säulenverkleidung, verkehrsgrau B, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in verkehrsgrau B, pulverbeschichtet,
Front in ginstergelb, pulverbeschichtet

BLANCO COOK I-flex



3-Seitige Verkleidung:

Korpus in perlweiß, pulverbeschichtet
Front in perlweiß, pulverbeschichtet



3-Seitige Verkleidung:

Korpus in verkehrsgrau B, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Rustic Oak (Zur Auswahl stehen die Resopal
Dekore „Colours“ und „Woods“)

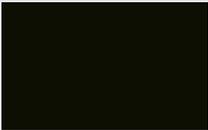


3-Seitige Verkleidung:

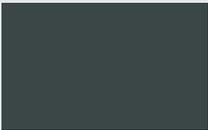
Korpus in saphirblau, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Dubai Ebony (Zur Auswahl stehen die Resopal
Dekore „Colours“ und „Woods“)

*** NEU**
 bestellbar ab
 01.04.2021

NEUTRAL COLOURS



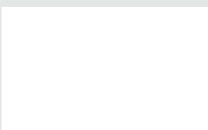
Graphite black



Traffic grey B



Stone grey



Signal white

LIVING COLOURS



Broom yellow



Merlot red*

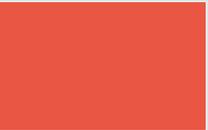


Petrol green*



Sea blue*

FRESH COLOURS



Candy red*



Neomint*



Apple green



Lime

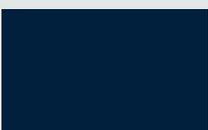
Folgende Farben
 bestellbar bis 30.09.2021



Pale brown



Carmine red



Sapphire blue

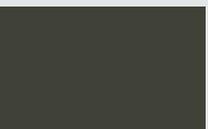


Raspberry



Espresso

Mehr Infos zu den Resopal-Farben
 und -Dekoren finden Sie auf
www.blanco-professional.com/de/resopal



Umbra grey



Pearl white

NEU

COOK I-flex

Kompakt und effizient: Die Kochstation der vielen Möglichkeiten.

Die neue BLANCO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.

So groß wie die Auswahl an Kochequipment, so variabel ist auch das Angebot an Speisen, das von früh bis spät vor den Augen der Kunden à la minute zubereitet werden kann.

Dank kompakter Abmessung und integriertem Dunstabzug lässt sich diese Kochstation auch bei wenig Platz gut integrieren. In der mobilen to go-Variante eignet sich BLANCO COOK I-flex auch bestens für Catering und Außer-Haus-Einsätze.





BLANCO CONTROL Steuerung

Hauptschalter, Licht und die Absaugstufe lassen sich über die Tasten steuern. Das Digital-Display zeigt den Filterwechsel an. Einstellungen wie Sprache, Schnellstart und Reinigungsintervalle können hier eingerichtet werden.



Serienmäßig mit Beleuchtung

Die serienmäßige LED-Lichtleiste über dem Kochfeld leuchtet das Induktionskochfeld optimal aus.



Brücke zum Gast

Die extra schlanke Absaugbrücke gewährt viel Einblick aufs Kochgeschehen. Obenauf bietet sie Platz für Zutaten und eignet sich als Ausgabefläche. Die optionale Galerie macht das Abstellen auf der Brücke noch sicherer.



Gewohnte Bedienung

Jede Induktionskochfläche besteht aus 2 Kochzonen, die getrennt voneinander mit Drehknöpfen geregelt werden können. Auf Wunsch können auch beide Kochzonen zusammenschaltet werden. Das Display zeigt die jeweilige Leistungsstufe an.



Sicher in Position

Die rechteckigen Grillplatten und -bräter werden mit Hilfe von Magneten unter dem Griff in der richtigen Position auf der Kochfläche festgehalten. Dennoch können Sie mühelos entfernt werden.



Praktischer Hustenschutz

Der serienmäßige Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas lässt sich zur leichten Reinigung herunterklappen.



Serienmäßiger Stauraum

Der Unterbau ist in Fächer aufgeteilt, mit Auflagewinkeln und Unterboden ausgestattet. Hier lässt sich das Kochequipment bestens für den schnellen Einsatz lagern.



Schubladen für Nachschub

Im optionalen Schubladenblock mit zwei Auszügen lassen sich GN-Behälter mit vorbereiteten Zutaten einsetzen. Zusätzlich eingeschobene Eutektische Platten halten die Lebensmittel auf Wunsch kühl.



Leichte Filterreinigung

Die Filterkassetten, bestehend aus Fettfilter und Streckmetallfilter, kann man werkzeuglos entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Über einen Ablaufstopfen kann man das Fett ablassen.

COOK classic

Leistungsstark und geräumig: Die Kochstation für maximale Performance.

BLANCO COOK classic zählt zu den bewährten Front-cooking-Lösungen in der Branche. Die Kochstationen für zwei bis vier Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte sind für den täglichen Dauereinsatz genauso ausgelegt wie für Stoßzeiten.

Dank modularer Architektur und einer großen Auswahl an Kochtechnik kann das Speisenangebot von Tag zu Tag variiert werden. Neue gastronomische Trends sind somit einfach umsetzbar.

Die integrierte Absaugbrücke filtert effizient Fett und Gerüche und sorgt für reine Luft im Gastraum. Großzügige Arbeitsflächen und Stauräume sowie abgestimmtes Zubehör optimieren den Workflow für eine einfache und schnelle Zubereitung.



BLANCO COOK classic 4.1
bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



Abbildung mit Zubehör



BLANCO CONTROL – übersichtlich und einfach

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



Spot an

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



Großzügige Abstellfläche

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.



Mehr Arbeitsplatz

Rechts und links der Einstellnische ist viel Platz zum Abstellen, Anrichten und Ablegen.



Raumgewinn: Multi-Rahmen

Der Multi-Rahmen bietet Platz zum Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



Perfekter Schutz

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er einfach nach unten geklappt werden.



Umbau im Handumdrehen

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.



GN-Schienen für alle Fälle

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



Filterwechsel – schnell und leicht

Die Fettfilter mit integrierter Fettauffwange lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen – ganz ohne Werkzeug.

Schneller, heißer, besser!

BLANCO COOK classic zeigt sich in Bestform.

Mit zuverlässiger Technik und starker Performance haben sich BLANCO COOK classic Auftisch-Kochgeräte in der Praxis bereits mehr als bewährt. Sie zeichnen sich durch ihr hochwertiges und funktionales Design aus, das einfaches Handling, Hygiene-Sicherheit und maximale Leistungsfähigkeit garantiert. Die insgesamt 13 verschiedenen Modelle umfassen alles, was Profis zum Kochen brauchen: vom Pastakoher über

Induktionswoks und Grillplatten bis zur Fritteuse. Dank kompakter Abmessungen und einer Tiefe von nur 62 cm passen die Auftisch-Kochgeräte auch auf herkömmliche Arbeitsplatten und sind je nach Bedarf flexibel miteinander kombinierbar.



Induktionskochfelder und Induktionswoks

Je nach Anforderung gibt es das 1-Zonen-Induktionskochfeld, 2-Zonen-Induktionskochfeld, Flächeninduktion oder Induktionswoks – leistungsstark, zuverlässig, langlebig und extrem schnell.



Ceran®-Kochfeld
mit 2 Kochzonen, die separat regelbar sind.

Warmhalteplatte
mit großflächigem Warmhaltebereich.

Pastakoher
zum Energie sparenden Kochen und Dämpfen in Pastakörben oder GN-Kocheinsätzen.

Bain-Marie
zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen in GN-Behältern.

Multi-Element BC ME
bietet Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, zusätzliche Arbeitsfläche und hilft beim Anrichten der Speisen.





Das Frontcooking-Trio für leckere Kochshows:
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakoher.



Fritteuse

mit herauschwenkbarer Heizung und unbeheizter Kaltzone am Beckenboden.



Grill-Bräter

flexibel einsetzbar zum Schmoren, Grillen oder Kochen.



Grillplatten

Gerillt oder glatt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale. Bei der doppelt breiten Grillplatte bringen getrennt regelbare Heizzonen Effizienz zum Zuschalten.



Extra große Grillplatte

BLANCO COOK classic:
Innovative Technik, die jedem schmeckt.

BLANCO COOK I-flex 1

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen
- BLANCO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und des Induktionskochfelds
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	----------------------------	--------------------------

BLANCO COOK I-flex 1

	<p>BC I-flex 1 mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p>fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller</p>	<p>Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 900 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p>575 025 <i>(384 400)</i></p>	
--	---	--	---	--	--



BLANCO COOK I-flex 1 to go

	<p>BC I-flex 1 to go mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p>fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff</p>	<p>Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 960 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p>575 064 <i>(384 400)</i></p>	
--	---	---	---	--	--



BLANCO COOK I-flex 1 built-in

	<p>BC I-flex 1 built-in mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p>Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl</p>	<p>Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 900 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p>575 026 <i>(384 401)</i></p>	
--	---	--	---	--	--



BLANCO COOK I-flex 2

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Zwei fest integrierte Induktionskochfelder mit 4 Kochzonen
- BLANCO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	----------------------------	--------------------------

BLANCO COOK I-flex 2

	BC I-flex 2 mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 013 (384 396)	
	fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller	BC I-flex 2 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 014 (384 396)

BLANCO COOK I-flex 2 to go

	BC I-flex 2 to go mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)	Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 015 (384 396)	
	fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	BC I-flex 2 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 016 (384 396)

BLANCO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen)	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 021 (384 398)	
	Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl	BC I-flex 2 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC			575 022 (384 398)

BLANCO COOK I-flex 3

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 6 Kochzonen
- BLANCO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------	--------------------------

BLANCO COOK I-flex 3

	BC I-flex 3 mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 017 (384 397)	
	BC I-flex 3 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 018 (384 397)

BLANCO COOK I-flex 3 to go

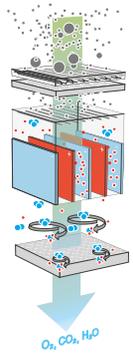
	BC I-flex 3 to go mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	Außenmaße: 1350 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 019 (384 397)	
	BC I-flex 3 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 020 (384 397)

BLANCO COOK I-flex 3 built-in

	BC I-flex 3 built-in mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 023 (384 399)	
	BC I-flex 3 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 024 (384 399)

Optionen für BLANCO COOK I-flex

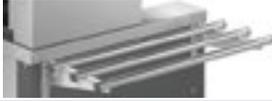
• *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
Korpusfarbe	Korpusfarbe in BLANCO Farben (siehe Seite 147) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex	
Front belegt mit Resopal-Schichtstoff 	Frontfarbe	pulverbeschichtet in BLANCO Farben (siehe Seite 147) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in
		alle BC I-flex 3, außer built-in	
	belegt mit Resopal-Schichtstoff	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in	
		alle BC I-flex 3, außer built-in	
ION TEC 	Elektrostatische Filtration ION TEC zur verbesserten Filtration und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC I-flex	
	Vorbereitung auf elektrostatische Filtration ION TEC Die BC I-flex wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC I-flex	
	Zur Auswahl: Kochfeld bedienseitig links oder rechts	BC I-flex 1	ohne Mehrpreis
Zusatzsteckdose 	Zusatzsteckdose , einphasig, bedienseitig unterhalb des Induktionskochfelds platziert (Ländervariante beachten)	BC I-flex 2	
Galerie 	Galerie aus Edelstahl, Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3	
Schubladenblock 	Schubladenblock mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen). Optional mit zwei Eutektischen Platten zur passiven Kühlung, die man oberhalb jeder Schublade mittels einer integrierten Führungsschiene einschiebt (siehe Seite 16)		
Tablettrutsche Rundrohr 	Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
Tellerrutsche glatt 	Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Optionen für BLANCO COOK I-flex

- *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.	
	Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	alle BC I-flex	
		Edelstahl glatt, abklappbar		
		Resopal*, abklappbar		
ohne Abbildung	Modulverbindungs-Satz zum festen Verbinden von zwei BC I-flex oder in Kombination mit BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	alle BC I-flex		
ohne Abbildung	Edelstahlrollen , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm			
ohne Abbildung	Stellfüße aus Edelstahl			
		Sockelblenden aus Edelstahl, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	kundenseitig/bedienseitig	BC I-flex 1, 2 BC I-flex 3
			stirnseitig links	alle BC I-flex
			stirnseitig rechts	alle BC I-flex

Zubehör für BLANCO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
Kochaufsätze			
Grillplatte, glatt 	Grillplatte 1/1-20, glatt mit glattem Boden, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, inkl. keramischer Antihafbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf dem Induktionskochfeld,	575 027
Grillplatte, gerillt 	Grillplatte 1/1-20, gerillt mit Kreuzriffelung, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg		575 028
Grill-Bräter 	Grill-Bräter 1/1-55 mit glatten Boden, Maße: 530 x 325 x 55 mm, Gewicht: 4,7 kg		575 030
Wokpfanne 	Flachboden-Wokpfanne 3-Schicht-Material (Edelstahl mit Aluminium-Kern) bis zum Rand für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung, mit ergonomischem Griff, ø ca. 30 cm, induktionsgeeignet, Gewicht: 1,5 kg	575 032	

Zubehör für BLANCO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	Pastakoher-Set bestehend aus: - Edelstahlrahmen, - GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen, - GN 1/3-65, - Einhängerrahmen für Pastakörbe, - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 034	
	Bratpfanne aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung und energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramischer Antihafbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 50 mm	ø 20 cm	575 035
		ø 24 cm	575 036
		ø 26 cm	575 037
		ø 28 cm	575 038
	Multi-Element 1/1 aus Edelstahl, zum Vorbereiten und Anrichten oder als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 544 x 330 x 93 mm	575 041	
	Multi-Element 1/3 aus Edelstahl, Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/3-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 190 x 330 x 93 mm	575 042	

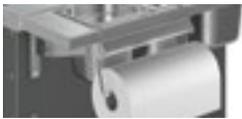
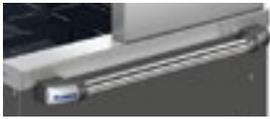
Kochzubehör

	Pfannenwender	aus Silikon, mit Edelstahlgriff, hitzebeständig bis 240 °C, spülmaschinentauglich, optimal für die beschichteten Grillplatten und Pfannen geeignet	575 067
	Pfannenlöffel		575 068
	Grillzange		575 069
	Pastakörbe bestehend aus: - Eihängerahmen für Pastakörbe - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 070	
	Ceran®-Reinigungsschaber	568 489	

Zubehör

	Schneidbrett Kunststoff, mit umlaufender Safrinne, optimal angepasst auf die Größe eines Kochfelds, Maße: 530 x 325 x 20 mm	575 057	
	Hygieneschutz-Brücke Einfache und schnelle Nachrüstung mit einem zusätzlichen Hygieneschutz oberhalb der Absaugbrücke/des Brückenaufsatzes mit Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch), Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial	BC I-flex 1, 2	575 136
		BC I-flex 3	575 137

Zubehör für BLANCO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
Besteck-Köcher Abb. mit Zubehör 	Besteck-Köcher. Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200	575 058	
Messerhalter Abb. mit Zubehör 	Messerhalter aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6	574 774	
GN-Einhängerahmen Abb. mit Zubehör 	GN-Einhängerahmen. aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4	575 059	
Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör 	Geschirrtuchhalter. aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 060	
Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör 	Küchenrollenhalter – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl	575 062	
Multi-Rahmen Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen. aus Edelstahl, zur Befestigung an einem stirnseitigen Abstellbord aus CNS oder Resopal, zur Aufnahme eines GN 1/3, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. Küchenrollenhalter	575 061	
Einlegebrett 	Einlegebrett aus Glas – für Multi-Rahmen, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	573 978	
Schiebegriff 	Schiebegriff zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 063	
ohne Abbildung	BLANCO COOK I-flex Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte BLANCO COOK, Termin nach Vereinbarung.	999 125	Betrag nicht rabattfähig
Eutektische Platte 	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	568 136	
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	573 332	
Aktivkohle-Filtermatte 	Aktivkohle-Filtermatte	380 477	auf Anfrage

BLANCO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

BLANCO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BC classic 2.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 2 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 1544 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 806 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 830 x 648 x 575 mm	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW) 16 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	574 400 (380 235)	
	BC classic 3.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 3 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm	3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW) 32 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 401 (380 236)	
	BC classic 3.1 BHG mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Be- leuchtung, geschlossenem Hustenschutz und Galerie max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 3 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1407 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm		574 405 (380 236)	
	BC classic 3.1 BHG-I mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Beleuchtung, geschlossenem Hustenschutz, Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 3 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte			574 406 (380 236)	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 BLANCO COOK Auf Tisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

BLANCO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BC classic 4.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord und ge- schlossenem Hustenschutz max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 4 BLANCO COOK Auf Tisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW) 32 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 402 (380 237)	

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Elektrostatistische Filterung ION TEC zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC classic		
	Vorbereitung auf elektrostatistische Filterung ION TEC Die BC classic wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC classic		

Elektrische Anschlüsse

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Elektrischer Anschluss 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1		ohne Mehrpreis
	32 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1		ohne Mehrpreis
	63 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1		

Optionen für BLANCO COOK classic

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle		Preis in € ohne MwSt.
Abb. mit Ablagebord 	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die BLANCO COOK classic anstelle des Geräte-Einstellbordes	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1		
	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1		
ohne Abbildung	Zusatzsteckdosen 2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Geräte-Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	alle BC classic		
	Beleuchtung mit LED-Spots (je 4 W), über den Kochgeräten platziert	5 Spots, 20 W	BC classic 2.1	
		7 Spots, 28 W	BC classic 3.1	
		9 Spots, 36 W	BC classic 4.1	
	Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar	BC classic 2.1		
		BC classic 3.1		
		BC classic 4.1		serienmäßig
	Galerie, aus Edelstahl Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC classic 2.1		
		BC classic 3.1		
		BC classic 4.1		
	Tablettrutsche Edelstahl Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tablettrutsche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
		oder		
		Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tablettrutsche	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
	Tablettrutsche, Resopal, abklappbar, kunden- seitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“		BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1	
ohne Abbildung	Grundboden aus Edelstahl, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1		
		Edelstahlrollen , 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm , Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	alle BC classic	
		Stellfüße aus Edelstahl	alle BC classic	
	Sockelblenden aus Edelstahl, kundenseitig, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	BC classic 2.1 BC classic 3.1 BC classic 4.1		

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für BLANCO COOK classic

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
Abb. mit Ablagebord 	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die BLANCO COOK classic	BC classic 2.1	574 309	
		BC classic 3.1	574 310	
		BC classic 4.1	574 311	
	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1	574 379	
		BC classic 3.1	574 380	
		BC classic 4.1	574 381	
Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen mit Bügel aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle	alle BC classic	573 977	
	Einlegebrett aus Glas zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Multi-Rahmen	573 978	
	Transport-Rolli BC ROL 6x4 zum Einfahren eines BLANCOTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm, Tragfähigkeit: ca. 100 kg	alle BC classic	573 570	
	BLT 420 KBRUH BLANCOTHERM Speisentransport-behälter aus Kunststoff, umluft-beheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür, Kapazität: 2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung, 11 Paar Auflage-sicken, Abstand 31 mm	Farbe Beschlagteile: grau 573 516 blau 574 575 rot 574 576 grün 574 577 gelb 574 578	(380 904)	
Weitere BLANCOTHERM Kunststoff finden Sie ab Seite 40				
Abb. mit Zubehör 	Schubladenschienen-Set bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords	alle BC classic	573 979	
ohne Abbildung	BLANCO COOK classic Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte BLANCO COOK classic, Handhabung der BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC classic	999 125	Betrag nicht rabattfähig

Verbrauchsmaterialien/Ersatzteile (Verkauf über BLANCO Professional Service)

	Vlies-Filtermatten 1 Verpackungseinheit = 25 Stück		107 213	auf Anfrage
	Aktivkohle-Filtermatten 1 Satz (1 Satz = 2 Stück)		134 046	auf Anfrage

Verkleidung für BLANCO COOK classic

- Zur nachträglichen Montage
- Kann auch direkt mit der BC classic konfiguriert werden
- In BLANCO Farben (siehe Seite 147)

Verkleidung für BC classic (auch zur nachträglichen Montage)

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	3-seitige Verkleidung	kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet , Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC classic 2.1	380 086
			BC classic 3.1	380 087
			BC classic 4.1	380 088
		kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff (Resopal-Farben/-Dekore: Colours, Woods), Stirnseiten pulverbeschichtet	BC classic 2.1	380 089
			BC classic 3.1	380 090
			BC classic 4.1	380 091
		Dekore: Colours, Woods	BC classic 2.1	380 096
			BC classic 3.1	380 097
			BC classic 4.1	380 098
	Säulenverkleidung pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	alle BC classic	380 794	

Zubehör für BLANCO COOK classic

- Aktive Umluftkühlung, von -2 °C bis +8 °C gradgenau regelbar (bei + 43°C Umgebungstemperatur und 40% relativer Luftfeuchtigkeit)
- Steckerfertig mit Kaltgerätesteckdose (Anschluss länderspezifischer Stecker möglich)
- Verdampfer Gehäuse aus Edelstahl, Lamellenverdampfer komplett inkl. Rohre und Lamellen kunststoffbeschichtet, dadurch ist er korrosionsbeständig und geruchsneutral
- Kältemittel R 134 a, FCKW-frei
- Rollenausführung: ø 50 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Unterbau-Kühltisch für BC classic 3.1, BC classic 4.1

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<p>BC UCT 2D Unterbau-Kühltisch mit 2 Flügeltüren 2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflageschienen zum Einschieben von Gastronorm-Behälter GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	574 392	
	<p>BC UCT 4E Unterbau-Kühltisch mit je 2 Vollauszügen 2 Vollauszüge pro Seite, temperaturisierend ausgeschäumt, mit Magnetdichtungsrahmen, für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar, maximale Tiefe der GN ist 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	574 393	

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Glatte Oberfläche aus Ceran
- Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O.
- Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen
- Hoher Wirkungsgrad
- Luftfilter am Geräteboden
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Induktionskochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BC IH 3500 Induktionskochfeld, automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 197	
	BC IH 5000 Induktionskochfeld, automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 198	
	BC IH 2Z 5000 2-Zonen Induktionskochfeld, 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je ø 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm 2 Kochzonen: je ø 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199	
	BC SIH 5000 Flächen-Induktionskochfeld, 1 rechteckige Kochzone (1 Heizzone 447 x 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: 447 x 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200	

Induktionswok

	BC IW 3500 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 201	
	BC IW 5000 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 202	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Umlaufend fugenlos verschweißte, 15 mm starke Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper
- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich
- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknöpfen
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Grillplatte

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BC GF 3500 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 203	
	BC GF 4200 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 204	
	BC GF 8400 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C, 2 getrennt regelbare Heizzonen	Außenmaße: 620 x 800 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 704 mm davon 435 x 704 mm beheizbar Gewicht: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	574 205	
	BC GR 3500 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 206	
	BC GR 4200 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 207	

Grill-Bräter

	BC DG 4200 Grill-Bräter inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm Fassungsvermögen: 7 Liter Beckentiefe: 65 mm Gewicht: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 208	
---	---	--	--	----------------	--

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Höhenverstellbare Drehfüße
- Netzanschlusskabel (1,5 m)



Ceran®-Kochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BC CH 4300</p>	<p>BC CH 4300 Ceran®-Kochfeld, Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 230 mm Gewicht: 12 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,3 kW</p>	<p>574 209</p>	

Pastakocher

 <p>BC PC 4800 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p>BC PC 4800 Pastakocher nahtlos tiefgezogenes Becken, für die Aufnahme von GN-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Fassungsvermögen: 20 Liter Gewicht: 14 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,8 kW</p>	<p>574 210</p>	
	<p>Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	<p>6 Körben: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 254</p>	
	<p>Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen</p>	<p>2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100</p>		<p>574 255</p>	
	<p>Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 gelocht, mit Klappgriffen</p>	<p>Weitere GN-Kocheinsätze finden Sie auf Seite 32</p>		<p>550 971</p>	
	<p>Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken</p>			<p>550 658</p>	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehnebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Fritteuse

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BC DF 5000 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p>BC DF 5000 Fritteuse nahtlos tiefgezogenes Becken, Kaltzone am Beckenboden, her- ausschwenkbarer, innenliegen- der Heizkörper, inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 346 x 238 mm Fassungsvermögen: min. 5 Liter, max. 6,5 Liter Gewicht: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW</p>	574 211	
	<p>Frittierkorbsatz (2 Stück) mit isolierten Griffen</p>	je 260 x 95 x 110 mm		574 258	
	<p>Frittierkorb mit isoliertem Griff</p>	260 x 220 x 110 mm		574 259	

Bain-Marie

 <p>BC BM 700</p>	<p>BC BM 700 Bain-Marie nahtlos tiefgezogenes Becken, passend für GN-Behälter und GN-Deckel aus Edelstahl, beheizbar von +45 bis +95 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Kapazität: max. 1 x GN 1/1-150 Gewicht: 15,5 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 212	
--	---	---	---	---------	--

Warmhalteplatte

 <p>BC HP 700</p>	<p>BC HP 700 Warmhalteplatte Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich, einsilikonier- te, Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10, Temperaturbereich: +55 bis +120 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 565 x 340 mm Gewicht: 18 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 213	
--	--	--	---	---------	--

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Höhenverstellbare Drehfüße



Multi-Element

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BC ME Multi-Element	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Kapazität: Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100 (dann oben max. GN 1/1-65) Gewicht: 7 kg		573 458	

Zubehör für BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Ceran®-Reinigungsschaber	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceran®-Kochfeld BC CH	568 489	
	Rundboden-Wokpfanne aus Edelstahl, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	573 513	
	Pastakorbsatz, Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	6 Körbe: ca. GN 1/6-100	Für Pastakocher BC PC	574 254
		2 Körbe: ca. GN 1/3-100 und 2 Körbe: ca. GN 1/6-100		574 255
	Gastronom-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 gelocht, mit Klappgriffen	Für Pastakocher BC PC	550 971	
	Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken	Für Pastakocher BC PC	550 658	
	Grill-Reinigungsschaber, glatt	Für Grill-Bräter BC DG, für Grillplatte BC GF, glatt	573 252	
ohne Abbildung	Grill-Reinigungsschaber, gerillt	Für Grillplatte BC GR, gerillt	574 306	
	Spritzschutz	Für Grillplatte BC GF, BC GR (außer BC GF 8400)	574 256	
		Für Grillplatte BC GF 8400	574 257	
ohne Abbildung	BLANCO COOK classic Antihaft-Pflege, 500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für verbessertes Antihaftverhalten	Für Grillplatten und Grill-Bräter	574 302	
	Frittierkorbsatz (2 Stück) mit isolierten Griffen je 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 258	
	Frittierkorb mit isoliertem Griff 260 x 220 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 259	
	Klemmsteg aus Edelstahl 18/10 zur Abdeckung des Spaltes zwischen zwei BLANCO COOK Auftisch-Koch- geräten	Für alle Modelle	574 298	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



BASIC LINE

**Das vielseitige Speisenausgabe-System
von BLANCO Professional**

BASIC LINE MODULE IN DER ÜBERSICHT



Warmbuffet



Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung



Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung



Neutralbuffet



Suppenstation



Kassenstand



Einfahrwand



Anfahrwand



Inneneck



Außeneck



Aufsatzkühlvitrine



Ständerkühlvitrine

Speisenausgabesystem BASIC LINE

Warmbuffet	180
Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung	184
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung	188
Neutralbuffet	192
Neutralbuffet, variabel	196
Suppenstation	198
Kassenstand	202
Einfahrwand, variabel	204
Anfahrwand, variabel	206
Inneneck, variabel	208
Außeneck, variabel	210
Aufsatzvitrine, gekühlt	212
Ständervitrine, gekühlt	216
Ausstattung und Optionen in der Übersicht	178

Leicht gemacht: Konfigurieren Sie Ihre BASIC LINE Module auf <https://configurator.blanco-professional.com>



BASIC LINE verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget.

Die Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die hervorragende Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget. Die Module gibt es für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstationen und verschiedene Vitrinen.

**BASIC LINE Speisenausgabe-System. Noch flexibler und modularer.
Die perfekte Kombination aus Form und Funktion.**

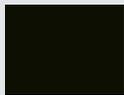
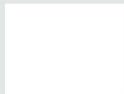


BLANCO COLOURS

***NEU**
bestellbar ab
01.04.2021

Folgende Farben
bestellbar bis 30.09.2021

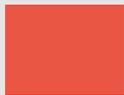
NEUTRAL COLOURS

-  Graphite black
-  Traffic grey B
-  Stone grey
-  Signal white

LIVING COLOURS

-  Broom yellow
-  Merlot red*
-  Petrol green*
-  Sea blue*

FRESH COLOURS

-  Candy red*
-  Neomint*
-  Apple green
-  Lime

-  Pale brown
-  Carmine red
-  Pearl white
-  Sapphire blue
-  Raspberry
-  Umbra grey
-  Espresso

SMART

Ausstattungsvariante BASIC LINE Smart:

Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller



EMOTION

Ausstattungsvariante BASIC LINE Emotion –

weil bunter besser „isst“. Mit farbigen Verkleidungen bringen Sie Abwechslung in den Alltag.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung in einer von 12 verschiedenen BLANCO Farben
- + Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr



DESIGN

Ausstattungsvariante BASIC LINE Design:

Mehr geht nicht. Freuen Sie sich auf maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Highline-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- + Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- + Resopal-Frontverkleidung kundenseitig (Auswahl aus über 180 Dekoren)
- + Kundenseitige Resopal-Tabletrutsche für Warm- und Kaltbuffets





KIDS

Kinderfreundlich: Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen die Ausstattungsvariante BASIC LINE Kids und auch alle anderen BASIC LINE Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tabletrutsche zur Wahl.

Ob für Schulverpflegung oder Family-Restaurants: Die Speisenausgabe für Kinder klappt am besten, wenn die Speisenpräsentation auch auf die Größe der Kinder abgestimmt ist.

Deshalb bietet die neue BASIC LINE Kids niedrigere Module mit einer Ausgabehöhe von 750 mm, ausgelegt für Kinder von der Kita bis zur Grundschule.

Die BASIC LINE Kids Module gibt es als

- Warmbuffet
- Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung
- Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung
- Neutralbuffet



Schnell zu finden: Alle Module, die für die Verpflegung von Kindern geeignet sind, haben wir mit diesem Symbol gekennzeichnet.

BASIC LINE MODULE im Detail



Highline-Brückenaufsatz

Der edle Highline-Brückenaufsatz, hier mit kunden- und bedienseitigem Hustenschutz, bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick. Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich GN-Behälter noch besser tauschen und die Speisen sind noch besser einsehbar.



Bedienblende

Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler sind übersichtlich angeordnet und lassen sich einzeln schalten. Energie-effiziente LED-Leuchten setzen die Speisen ins jeweils passende Warm oder Kaltlicht. Auf Wunsch verschwinden die Bedienelemente hinter der optionalen Schalterblende.



Bedienseitige Verkleidung mit Flügeltüren

Hier versteckt sich jede Menge Stauraum: Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Der Stauraum kann mit oder ohne Grundboden genutzt werden. Zusätzlich ist das Entleeren der Bain-Maries schnell erledigt.



Modulverbindung für Module in Linie

Modulverbinder lassen sich jederzeit, auch nachträglich, ganz leicht an den Modulen befestigen. Die Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen den Modulen ist in der jeweiligen Korpusfarbe beschichtet. So lassen sich sowohl fahrbare als auch Module auf Stellfüßen optisch einwandfrei verbinden.



Tablett-, Tellerrutschen und Abstellborde

Durch vorgefertigte Bohrungen können die abklappbaren Tablett- und Tellerrutschen auch nachträglich sowohl kunden- als auch bedienseitig angeschraubt werden. Für abgesenkte Tabletrutschen und Abstellborde für die Verpflegung von Kindern sind tiefer gesetzte Bohrungen vorhanden.



Variable Module

Neutralbuffets, Ein- und Anfahrwand sind in der Länge variabel bestellbar. Die Eck-Module sind im Winkelmaß frei wählbar. Das gibt Ihnen neue Freiheit bei der Planung, auch abseits des rechten Winkels, und Sie finden individuelle Lösungen für Ihre Anforderung oder räumliche Gegebenheiten.

BASIC LINE Ausstattung und Optionen

Korpusfarbe



Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, in 14 BLANCO Farben

Frontverkleidung



Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, in 12 BLANCO Farben



Spanplatte, belegt mit Resopal-Schichtstoff in über 180 Resopal-Dekoren „Colours“ oder „Woods“

Brückenaufsatz Standard



Hustenschutz Standard



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen, bedienseitig offen



Kundenseitig offen, Durchreichehöhe 280 mm



Kunden- und Bedienseitig offen, Durchreichehöhe 280 mm

Brückenaufsatz Highline



Hustenschutz Highline



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen, bedienseitig offen



Kundenseitig offen, Durchreichehöhe 395 mm



Kunden- und bedienseitig offen, Durchreichehöhe 395 mm

LED-Beleuchtung/Wärmestrahler



LED-Spots, schwenkbar, je 4 W



Einzel zuschaltbare Keramikstrahler, je 200 W



LED-Spots und Keramikstrahler

Kabelführung



Kabelführung nach oben: bei Stromversorgung über die Raumdecke, aufsteckbares Edelstahl-Rundrohr auf dem Brückenaufsatz

Schalterblende



Zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente, pulverbeschichtet in Korpusfarbe

Grundboden



Edelstahl, z.B. zum Einstellen von BLANCOTHERM BLT 420 K/KBUH/KBRUH in Warm- und Neutralbuffets

Beheizbarer Unterbau



mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis + 85 °C, Kapazität: 2 x 6 GN 1/1, max. Tiefe: 55 mm (ggf. wird dadurch das Modul mit einem 400-V-Stromanschluss geliefert)

Zusatz-Steckdosen



2 Steckdosen mit je 230 V (ggf. wird dadurch das Modul mit einem 400-V-Stromanschluss geliefert), Verschiedene Einbauvarianten in Unterbau und Seitenwangen möglich

Einlegeroste



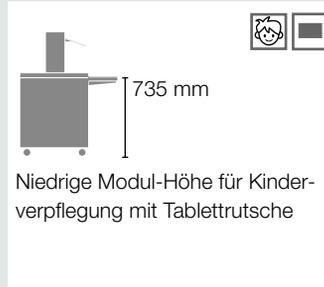
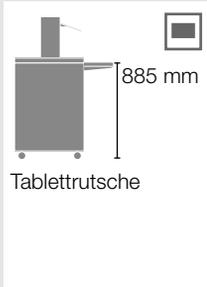
Edelstahl, zur Kühlung von Flaschengetränken bei SK/UK

Klappsicherung

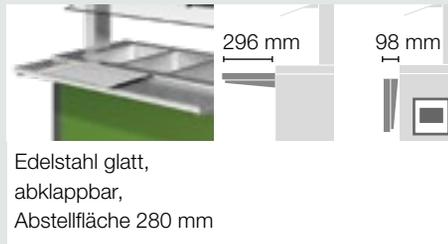
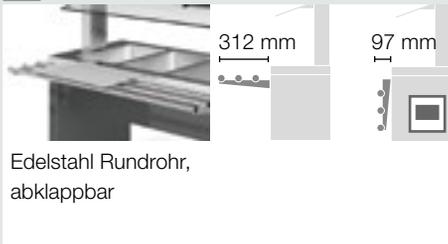


zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde

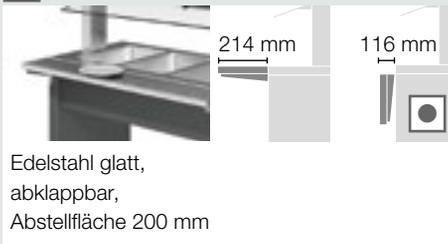
Ausgabehöhen



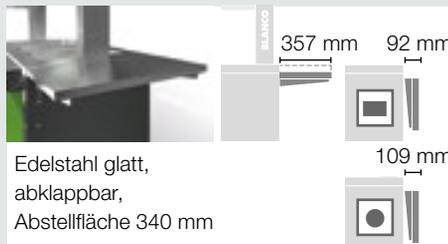
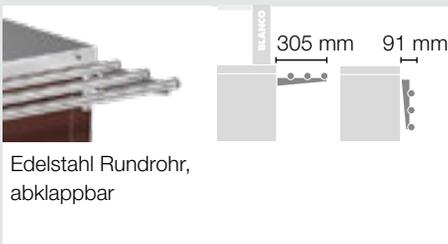
Tablettrutschen (Ausgangsmaß/Berechnungsmaß: Korpus-tiefe 678 mm, ohne Rollenausladung)



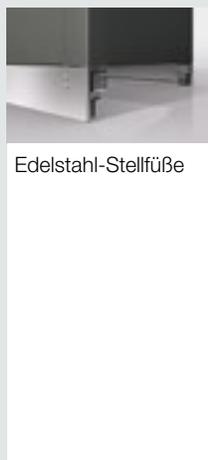
Tellerrutschen (Ausgangsmaß/Berechnungsmaß: Korpus-tiefe 678 mm, ohne Rollenausladung)



Stirnseitige Abstellborde



Aufstellung



Sockelblende



Modulverbinder



BASIC LINE W-3 – Warmbuffet 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweißten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Bain-Maries einzeln, nass oder trocken beheizbar
- Kapazität: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich Becken: +30 °C bis +95 °C
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Wird die max. Leistungsaufnahme von 230 V durch Auswahl optionaler Ausstattung (z.B. beheizbarer Unterbau, Zusatz-Steckdosen) überschritten, erhält das Modul einen 400-V-Anschluss



BASIC LINE W-3, Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE W-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg	381 877	
BASIC LINE W-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg		
BASIC LINE W-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	105 kg		
BASIC LINE W-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 897	

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hustenschutz (Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,6 kW	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit Wärmestrahlern (3 Strahler)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit LED-Beleuchtung (4) und Wärmestrahlern (3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⦿ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je
		⦿ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je
		⦿ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⦿ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⦿ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⦿ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	○ je
		⦿ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	○ je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	○ je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
Klappsicherung zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	⊗	○ je
Abdeckung Schalterblende zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente			-	○	○	○	
Beheizbarer Unterbau	mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C, Leistungsaufnahme +0,5 kW		○	○	○	-	
	Digitale Temperaturanzeige für beheizbaren Unterbau, nur in Kombination mit beheizbarem Unterbau bestellbar		○	○	○	-	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			○	○	○	○	
Kabelführung nach oben bei Stromversorgung über die Raumdecke			○	○	○	○	
Grundboden aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH			-	○	○	○	
Modulverbinder Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			○	○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⦿ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE W-4 – Warmbuffet 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit 4 fugenlos eingeschweißten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Bain-Maries einzeln, nass oder trocken beheizbar
- Kapazität: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich Becken: +30 °C bis +95 °C
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Wird die max. Leistungsaufnahme von 230 V durch Auswahl optionaler Ausstattung (z.B. beheizbarer Unterbau, Zusatz-Steckdosen) überschritten, erhält das Modul einen 400-V-Anschluss



BASIC LINE W-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE W-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	110 kg	381 878	
BASIC LINE W-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	120 kg		
BASIC LINE W-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	130 kg		
BASIC LINE W-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 898	

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hustenschutz (Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,8 kW	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit Wärmestrahlern (4 Strahler)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit LED-Beleuchtung (5) und Wärmestrahlern (4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	○ je
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	○ je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	-	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	○ je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	-	-	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	○ je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	
Beheizbarer Unterbau	mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C, Leistungsaufnahme +0,5 kW		○	○	○	-	
	Digitale Temperaturanzeige für beheizbaren Unterbau, nur in Kombination mit beheizbarem Unterbau bestellbar		○	○	○	-	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	
Grundboden aus Edelstahl	beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		-	○	○	○	
	bei Kombination mit beheiztem Unterbau und Edelstahl-Stellfüßen		-	○	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ ① optional
⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE SK-3 – Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 3/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SK-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SK-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	115 kg	381 879	
BASIC LINE SK-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg		
BASIC LINE SK-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		
BASIC LINE SK-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 899	

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hustenschutz (Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	○ je
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	○ je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	-	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	○ je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	-	-	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	○ je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	
Einlegeroste	Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE SK-4 – Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 4/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SK-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SK-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg	381 880	
BASIC LINE SK-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	150 kg		
BASIC LINE SK-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	165 kg		
BASIC LINE SK-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 900	

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design		Mehrpri Preis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	○ je
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	○ je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	○ je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	○ je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE UK-3 – Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung allseitig abgekantet mit fest integrierter, eingeschweißter Umluftkühlwanne, das Edelstahl-Innenteil der Kühlwanne ist zu Reinigungszwecken komplett herausnehmbar
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE UK-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE UK-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg	381 881	
BASIC LINE UK-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		
BASIC LINE UK-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg		
BASIC LINE UK-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 901	

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	○ je
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	○ je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	-	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	○ je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	-	-	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	○ je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	-	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	
Einlegeroste	Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	
Lüftungsabdeckung	Edelstahl, 2 Stück, zum Abdecken des Spalts zwischen Kühlwanne und Edelstahl-Abdeckung		○	○	○	○	

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE UK-4 – Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung allseitig abgekantet mit fest integrierter, eingeschweißter Umluftkühlwanne, das Edelstahl-Innenteil der Kühlwanne ist zu Reinigungszwecken komplett herausnehmbar
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE UK-4,
Ausstattungvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE UK-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg	381 882	
BASIC LINE UK-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	160 kg		
BASIC LINE UK-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	175 kg		
BASIC LINE UK-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 902	

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	○ je
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	○ je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
		Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	○ je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	-	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	
Lüftungsabdeckung	Edelstahl, 2 Stück, zum Abdecken des Spalts zwischen Kühlwanne und Edelstahl-Abdeckung		○	○	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE N-3 – Neutralbuffet, analog 3 x GN 1/1

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Kapazität: analog 3 x GN 1/1
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE N-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 900 mm		55 kg	381 883	
BASIC LINE N-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm		65 kg		
BASIC LINE N-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm		75 kg		
BASIC LINE N-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 903	

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	 Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Hustenschutz	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,6 kW	mit LED-Beleuchtung (3 Spots) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit Wärmestrahlern (3 Strahler) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit LED-Beleuchtung (4) und Wärmestrahlern (3) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Lichtfarbe LED-Beleuchtung	Auswahl Farbtemperatur (Bitte bei der Bestellung angeben)	Warmweiß 3000 K	○	○	○	○	ohne Mehrpreis	
		Kaltweiß 4000 K						
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	○ je	
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis	
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵	je
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-		
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○ je	
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je	
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-		
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-		
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○ je	
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis	
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-		
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-		
Zusatzausstattung								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○ je	
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je	
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○ je	
		● bedienseitig	-	-	○	○	⤵ je	
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	je	
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-		
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	je	
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	-	○		
	Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-	-			
		○	○	-	-			
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	je	
		■ auf Höhe Tablettrutsche	-	-	○	○		
Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○	-			
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○		
Zusatz-Steckdosen 230 V ³	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○		
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-		
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-		
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-		
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○		
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke (nur in Verbindung mit einem Brückenaufsatz)		○	○	○	○		
Kabeldurchbruch	zur Kabeldurchführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.		-	○	○	○		
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		-	○	○	○		
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○		
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○		
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○		
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	○		
	bedienseitig		-	○	○	○		
	stirnseitig links		-	○	○	○		
	stirnseitig rechts		-	○	○	○		

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - Ⓜ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.
- 3 Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.
Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE N-4 – Neutralbuffet, analog 4 x GN 1/1

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Kapazität: analog 4 x GN 1/1
- Rollen \varnothing 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE N-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 900 mm		65 kg	381 884	
BASIC LINE N-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm		80 kg		
BASIC LINE N-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm		95 kg		
BASIC LINE N-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 904	

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	 Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Hustenschutz	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,8 kW	mit LED-Beleuchtung (4 Spots) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit Wärmestrahlern (4 Strahler) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
		mit LED-Beleuchtung (5) und Wärmestrahlern (4) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Lichtfarbe LED-Beleuchtung	Auswahl Farbtemperatur (Bitte bei der Bestellung angeben)	Warmweiß 3000 K	○	○	○	○	ohne Mehrpreis	
		Kaltweiß 4000 K						
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je	
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis	
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵	je
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-		
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	○	je
		■ bedienseitig	○	○	-	○	①	je
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-		
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-		
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	○	je
		■ bedienseitig	-	-	○	○	①	ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-		
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-		
Zusatzausstattung								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	○	je
		● bedienseitig	○	○	-	○	①	je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	○	je
		● bedienseitig	-	-	○	○	⤵	je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○		je
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-		
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○		je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	-	○		
	Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-	-			
		○	○	-	-			
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○		je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	-	-	○	○		
Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○	-			
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○		
Zusatz-Steckdosen 230 V ³	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	○		
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-		
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	-		
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	-		
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○		
Kabelführung nach oben	bei Stromversorgung über die Raumdecke		○	○	○	○		
Kabeldurchbruch	zur Kabelführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.		-	○	○	○		
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		-	○	○	○		
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○		
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○		
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○		
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	○		
	bedienseitig		-	○	○	○		
	stirnseitig links		-	○	○	○		
	stirnseitig rechts		-	○	○	○		

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - Ⓜ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.
- 3 Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.
Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE N-V – Neutralbuffet variabel

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 400–1900 mm
- Rollen \varnothing 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Variable Breite	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE N-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	690 x 900 mm	400–700 mm	381 885	
BASIC LINE N-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	400–700 mm		
BASIC LINE N-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	400–700 mm		
Für alle N-V		Mehrpriis bis 1000 mm Breite		
		Mehrpriis bis 1300 mm Breite		
		Mehrpriis bis 1600 mm Breite		
		Mehrpriis bis max. 1900 mm Breite		

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpriis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	○	
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	bis 800 mm	–	☉	–	
			Mehrpriis pro 400 mm				
		bedienseitig, ausgeführt als Flügel-türen	bis 800 mm	–	○	–	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	bis 800 mm	–	–	☉	
			Mehrpriis pro 400 mm				
		bedienseitig, ausgeführt als Flügel-türen	bis 800 mm	–	–	○	
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	kundenseitig	bis 800 mm	○	☉	☉	○ je ohne Mehrpriis Preis auf Anfrage
		bedienseitig		○	○	○	
		kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	☉	
		bedienseitig (785 mm Höhe)		○	○	○	
				Mehrpriis pro 400 mm			
	Edelstahl glatt, abklappbar	kundenseitig	bis 800 mm	○	①	–	○ je Preis auf Anfrage
		bedienseitig		○	○	–	
		kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	–	
bedienseitig (785 mm Höhe)		○		○	–		
			Mehrpriis pro 400 mm				

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	-	-	⊙	je	
		■ bedienseitig		-	-	⊙	ohne Mehrpreis	
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		-	-	⊙		
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)		-	-	⊙		
				Mehrpreis pro 400 mm				
Zusatzausstattung								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	⊙	⊙	-	je	
		● bedienseitig		⊙	⊙	-	Preis auf Anfrage	
					Mehrpreis pro 400 mm			
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	-	-	⊙	je	
● bedienseitig			-	-	⊙	Preis auf Anfrage		
				Mehrpreis pro 400 mm				
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche		⊙	⊙	⊙	je	
		☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		⊙	⊙	⊙		
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		⊙	⊙	-	je	
		■ auf Höhe Tablettrutsche		⊙	⊙	-		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		-	-	⊙	je	
		☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		-	-	⊙		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			⊙	⊙	⊙	je	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		bis 800 mm	-	⊙	⊙		
			801-1500 mm					
			1501-1900 mm					
Zusatz-Steckdosen 230 V ³	2 Steckdosen im Unterbau rechts			⊙	⊙	⊙		
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts			⊙	⊙	⊙		
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links			⊙	⊙	⊙		
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts			⊙	⊙	⊙		
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			⊙	⊙	⊙		
Kabeldurchbruch	zur Kabeldurchführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.			-	⊙	⊙		
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		bis 800 mm	-	⊙	⊙		
			801-1200 mm					
			1201-1600 mm					
			1601-1900 mm					
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			⊙	⊙	⊙		
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			⊙	⊙	⊙		
	Edelstahl-Stellfüße			-	⊙	⊙		
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		bis 800 mm	-	⊙	⊙		
			801-1500 mm					
			1501-2200 mm					
	bedienseitig		bis 800 mm	-	⊙	⊙		
			801-1500 mm					
			1501-2200 mm					
stirnseitig links				-	⊙	⊙		
stirnseitig rechts				-	⊙	⊙		

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

³ Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50-60 Hz

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
 ⊙ ⊙ optional
 ⊙ ⊙ optional (Minderpreis)
 - nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE S-3 – Suppenstation analog 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit eingebautem, beheizbarem 10-l-Spring-Suppentopf (bedienseitig links oder rechts eingebaut)
- Optional mit eingebautem, beheiztem Tellerspender
TSE-H1 18-33 ET: 684 mit 8 niedrigen Tellerführungsstäben für Suppenschalen
- Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko zum Anschluss von Suppentopf und Tellerspender
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE S-3,
Ausstattungsvariante Emotion,
Suppentopf bedienseitig rechts eingebaut

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE S-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	75 kg	381 891	
BASIC LINE S-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr- Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg		
BASIC LINE S-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg		
Ersatz-Suppentopf 10 l Suppentopf (ohne Heizelement)				574 718	

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	○	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	–	☉	–	
		bedienseitig	–	○	–	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	–	–	☉	
		bedienseitig	–	–	○	
Suppentopf	10 l Suppentopf (mit Heizelement)	Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	☉	☉	☉	
Tellerspender	TSE-H1, Tellerspender für Suppenstation (auf der gegenüberliegenden Seite des Suppentopfes eingebaut)		○	○	○	
(Bei eingebauten Tellerspender muss eine kunden- und bedienseitige Frontverkleidung gewählt werden.)	② Smart: kunden- und bedienseitige Frontverkleidung für Tellerspender, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, verkehrsgrau B, RAL 7043 ③ Emotion: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174) ④ Design: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Frontverkleidung Resopal ²		②	③	④	② ③ ④

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⤵ je
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	① je
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich
- ② ③ ④ erforderlich für optionalen Tellerspender

BASIC LINE S-4 – Suppenstation analog 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit eingebautem, beheizbarem 10-l-Spring-Suppentopf (bedienseitig links oder rechts eingebaut)
- Optional mit eingebautem, beheiztem Tellerspender
TSE-H1 18-33 ET: 684 mit 8 niedrigen Tellerführungsstäben für Suppenschalen
- Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko zum Anschluss von Suppentopf und Tellerspender
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE S-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE S-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg	381 892	
BASIC LINE S-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr- Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	100 kg		
BASIC LINE S-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	115 kg		
Ersatz-Suppentopf 10 l Suppentopf (ohne Heizelement)				574 718	

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	○	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	–	☉	–	
		bedienseitig	–	○	–	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	–	–	☉	
		bedienseitig	–	–	○	
Suppentopf	10 l Suppentopf (mit Heizelement)	Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	☉	☉	☉	
Tellerspender	TSE-H1, Tellerspender für Suppenstation (auf der gegenüberliegenden Seite des Suppentopfes eingebaut)		○	○	○	
(Bei eingebauten Tellerspender muss eine kunden- und bedienseitige Frontverkleidung gewählt werden.)	② Smart: kunden- und bedienseitige Frontverkleidung für Tellerspender, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, verkehrsgrau B, RAL 7043 ③ Emotion: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174) ④ Design: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Frontverkleidung Resopal ²		②	③	④	② ③ ④

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⊕	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊕ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⊕	⊕ je
		⊕ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	① je
		⊕ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⊕ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⊕ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⊕ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⊕	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⊕ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je
		⊕ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
		⊕ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	
		⊕ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⊕ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⊕ optional (Minderpreis)
- nicht möglich
- ② ③ ④ erforderlich für optionalen Tellerspender

BASIC LINE K-4 – Kassenstand

- Kassentisch bedienseitig rechts oder links auswählbar
- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Edelstahl-Tischplatte mit Durchbruch zur Kabelführung
- Mit Schublade unterhalb der Edelstahl-Tischplatte
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Im Fußraum schräg eingebaute Fußauflage
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE K-4,
Ausstattungsvariante Design,
mit Kassentisch bedienseitig links

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE K-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1595 x 690 x 900 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg	381 890	
BASIC LINE K-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	100 kg		
BASIC LINE K-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	115 kg		

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	○	
Frontverkleidung kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	–	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	–	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal ²		–	–	⊙	
Kassentisch		Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	⊙	⊙	⊙	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	○ ① ohne Mehrpreis	je je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⤵	je
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ ①	je je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-		
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	①	ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①		
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ ①	je je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	⤵	je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○		je
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○		
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-		je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	-		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○		je
		■ auf Höhe Tablettrutsche	-	-	○		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○		je
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○		
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○		
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○		
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○		
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○		
	bedienseitig		-	○	○		
	stirnseitig links		-	○	○		
	stirnseitig rechts		-	○	○		

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ ① optional
⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE E-V – Einfahrwand variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Für das Einfahren von Spendern, der BLANCO COOK Frontcooking-Station oder anderen Produkten zur Speisenausgabe
- Aufstellung nur zwischen zwei Modulen möglich (modulhängend)
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 550–2000 mm (Einfahrnische)
- Korpus pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE E-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Höhe (mm)	Variable Breite	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE E-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	900 mm	550–800 mm	381 886	
BASIC LINE E-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	900 mm	550–800 mm		
BASIC LINE E-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	900 mm	550–800 mm		
Für alle E-V	Mehrpreis bis 1500 mm Breite			
	Mehrpreis bis max. 2000 mm Breite			

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	○	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	bis 800 mm	⊙	⊙	–	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	–	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro 400 mm					
Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig		bis 800 mm	–	–	⊙	
		Mehrpreis pro 400 mm					

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	⊙	⤵	je ① ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⤵	
	Mehrpreis pro 400 mm						
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je ① Preis auf Anfrage
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	—	
	Mehrpreis pro 400 mm						
Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⊙	① ohne Mehrpreis	
	☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		—	—	①		
	Mehrpreis pro 400 mm						
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je ① Preis auf Anfrage
		Mehrpreis pro 400 mm					
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⤵	⤵ Preis auf Anfrage
Mehrpreis pro 400 mm							
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je
Sockelblende	kundenseitig	bis 800 mm	—	○	○		
		801–1500 mm					
		1501–2200 mm					

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE A-V – Anfahrwand variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Für das Einfahren von Spendern, BLANCO COOK oder anderen Produkten zur Speisenausgabe
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 800–2300 mm (Nischenmaß 550–2050 mm)
- Rollen \varnothing 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE A-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Variable Breite	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE A-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	800 mm		381 887	
BASIC LINE A-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	800 mm			
BASIC LINE A-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	800 mm			
Für alle A-V	Mehrpreis bis 1300 mm Breite				
	Mehrpreis bis 1800 mm Breite				
	Mehrpreis bis max. 2300 mm Breite				

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	○	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	bis 800 mm	⊙	⊙	–	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	–	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro 400 mm					
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	bis 800 mm	–	–	⊙	
Mehrpreis pro 400 mm							

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	⊗	⬇	○ je ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage	
		👶 kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⬇		
	Mehrpreis pro 400 mm							
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	○ je Preis auf Anfrage	
		👶 kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	—		
	Mehrpreis pro 400 mm							
Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⊗	① ohne Mehrpreis		
	👶 kundenseitig (785 mm Höhe)		—	—	①			
Mehrpreis pro 400 mm								

Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	○ je Preis auf Anfrage
		Mehrpreis pro 400 mm					
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⬇	⬇
Mehrpreis pro 400 mm							
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	○	je
		👶 auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		○	○	—	je
		■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	—	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		—	—	○	je
		■ auf Höhe Tablettrutsche		—	—	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je
				○	○	○	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen, vertieft in die Innenseite der rechten und linken Seitenwange eingebaut Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz			○	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			○	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße			—	○	○	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		bis 800 mm	—	○	○	
			801–1500 mm				
			1501–2200 mm				
	bedienseitig		bis 800 mm	—	○	○	
			801–1500 mm				
			1501–2200 mm				
stirnseitig links				—	○	○	
stirnseitig rechts				—	○	○	

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- 👶 Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⬇ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.
Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE IE-V – Inneneck variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Winkelmaß variabel, frei wählbar zwischen 45° und 90°
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Mit Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets



BASIC LINE IE-V,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Winkel	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE IE-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	45°	381 888	
BASIC LINE IE-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	45°		
BASIC LINE IE-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	45°		
Für alle IE-V				Mehrpreis 46° bis 60°
				Mehrpreis bis 75°
				Mehrpreis bis 90°

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		-	○	○	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	45°	⊙	⊙	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		-	○	-	ohne Mehrpreis
				Mehrpreis pro weitere 15°			
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	45°	-	-	⊙	
			Mehrpreis pro weitere 15°				

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	45°	○	◎	⊖	je ① ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage	
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⊖		
	Mehrpreis pro weitere 15°							
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	45°	○	①	-	○	je ① Preis auf Anfrage
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	-		
	Mehrpreis pro weitere 15°							
Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	45°	-	-	◎	①	ohne Mehrpreis	
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		-	-	①		
	Mehrpreis pro weitere 15°							

Zusatzausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	45°	○	①	-	○	je ① Preis auf Anfrage
		Mehrpreis pro weitere 15°						
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	45°	-	-	⊖	⊖	Preis auf Anfrage
Mehrpreis pro weitere 15°								
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			◎	◎	◎	ohne Mehrpreis	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○		
	Edelstahl-Stellfüße			-	○	○		
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig	bis 45°	-	○	○			
		46°-60°						
		61°-65°						
		66°-90°						
	bedienseitig	bis 45°	-	○	○			
		46°-60°						
		61°-65°						
		66°-90°						
	stirnseitig links			-	○	○		
	stirnseitig rechts			-	○	○		

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ◎ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⊖ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE AE-V – Außeneck variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Winkelmaß variabel, frei wählbar zwischen 45° und 90°
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Mit Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets



BASIC LINE AE-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Winkel	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE AE-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	45°	381 889	
BASIC LINE AE-V Emotion wie Smart	690 x 900 mm	45°		
BASIC LINE AE-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff	690 x 900 mm	45°		
Für alle AE-V				Mehrpreis 46° bis 60°
				Mehrpreis bis 75°
				Mehrpreis bis 90°

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○		
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	45°	⊗	⊗	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		-	○	-	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro weitere 15°					
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	45°	-	-	⊗	
Mehrpreis pro weitere 15°							
Zusatzausstattung							
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		⊗	⊗	⊗	ohne Mehrpreis	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○		
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○		
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig	bis 45°	-	○	○		
		46°-60°					
		61°-65°					
		66°-90°					
	bedienseitig	bis 45°	-	○	○		
		46°-60°					
		61°-65°					
		66°-90°					
	stirnseitig links			-	○	○	
	stirnseitig rechts			-	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
-  Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- Ⓜ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.
Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE AKV-3 – Aufsatzvitrine, gekühlt, analog 3 x GN 1/1

- Umluftgekühlte Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301, fest aufgesetzt auf ein BASIC LINE Modul
- Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen
- Bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE AKV-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE AKV-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1255 x 690 x 1400 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	175 kg	381 893	
BASIC LINE AKV-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	185 kg		
BASIC LINE AKV-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	195 kg		

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal ²		-	-	⊙	
Frontverkleidung, bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	
		Frontverkleidung Resopal ²	-	-	○	
Aufsatzvitrine	3 Etagen mit kundenseitig 9 Entnahmeklappen, mit 2 höhenverstellbaren Zwischenborden aus ESG-Sicherheitsglas, Gesamthöhe dann 1600 mm		○	○	○	

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⤵ je
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	① je
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
 ○ ① optional
 ⤵ optional (Minderpreis)
 - nicht möglich

BASIC LINE AKV-4 – Aufsatzvitrine, gekühlt, analog 4 x GN 1/1

- Umluftgekühlte Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301, fest aufgesetzt auf ein BASIC LINE Modul
- Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen
- Bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE AKV-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE AKV-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1595 x 690 x 1400 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	225 kg	381 894	
BASIC LINE AKV-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	230 kg		
BASIC LINE AKV-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	245 kg		

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal ²		-	-	⊙	
Frontverkleidung, bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	
		Frontverkleidung Resopal ²	-	-	○	
Aufsatzvitrine	3 Etagen mit kundenseitig 9 Entnahmeklappen, mit 2 höhenverstellbaren Zwischenborden aus ESG-Sicherheitsglas, Gesamthöhe dann 1600 mm		○	○	○	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⤵ je
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	① je
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○ je
		● bedienseitig	-	-	⤵	⤵ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		-	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
 ○ ① optional
 ⤵ optional (Minderpreis)
 - nicht möglich

BASIC LINE SKV-3 – Aufsatzvitrine gekühlt, aufgesetzt auf ein Kaltbuffet BASIC LINE SK-3

- BASIC LINE SK-3 mit umluftgekühlter Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301 und Fußgestell
- Kältemaschine im Unterbau (angeschlossen an das Kaltbuffet BASIC LINE SK-3)
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen, bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit

BASIC LINE SK-3:

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 3/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SKV-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SKV-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 1700 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	200 kg	381 895	
BASIC LINE SKV-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	210 kg		
BASIC LINE SKV-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	220 kg		

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	☉	-	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	○	-	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	☉	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	○	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⊕	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⊕	⊕ je
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	① je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⊕	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⊕ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	
Einlegeroste	Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⊕ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE SKV-4 – Aufsatzvitrine gekühlt, aufgesetzt auf ein Kaltbuffet BASIC LINE SK-4

- BASIC LINE SK-4 mit umluftgekühlter Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301 und Fußgestell
- Kältemaschine im Unterbau (angeschlossen an das Kaltbuffet BASIC LINE SK-4)
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen, bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit

BASIC LINE SK-4:

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 4/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SKV-4, Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SKV-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 1700 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	245 kg	381 896	
BASIC LINE SKV-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	260 kg		
BASIC LINE SKV-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	275 kg		

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	⊙	-	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	○	-	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	⊙	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	○	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⊗	○ je
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⊗	⊗ je
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je
		■ bedienseitig	○	○	-	① je
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○ je
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je
		● bedienseitig	○	○	-	① je
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⊗	○ je
		● bedienseitig	-	-	○	⊗ je
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	
Zusatz-Steckdosen 230 V	2 Steckdosen im Unterbau rechts		○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	
	1 Steckdose im Unterbau rechts, 1 Steckdose Seitenwange links		○	○	○	
	1 Steckdose Seitenwange links, 1 Steckdose Seitenwange rechts		○	○	○	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	
	bedienseitig		-	○	○	
	stirnseitig links		-	○	○	
	stirnseitig rechts		-	○	○	
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⊗ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

Zubehör für BASIC LINE

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
<p>Besteck-Köcher Abb. mit Zubehör</p> 	<p>Besteck-Köcher. Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200</p>	575 058	
<p>Messerhalter Abb. mit Zubehör</p> 	<p>Messerhalter aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6</p>	574 774	
<p>GN-Einhängerahmen Abb. mit Zubehör</p> 	<p>GN-Einhängerahmen. aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4</p>	575 059	
<p>Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör</p> 	<p>Geschirrtuchhalter. aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus</p>	575 060	
<p>Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör</p> 	<p>Küchenrollenhalter – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl</p>	575 062	
<p>Schiebegriff</p> 	<p>Schiebegriff zur stirnseitigen Befestigung am Korpus</p>	575 063	
<p>Adapter-Set Höhe</p> 	<p>Adapter-Set zum Ausgleich der Tabletrutschen-Höhe von BASIC LINE Modulen (900 mm) direkt neben BASIC LINE Kids Modulen (750 mm). Angleichung Tabletrutschen-Höhe auf 735 mm</p>		
	<p>Adapter-Set Tabletrutsche Höhe</p>	575 156	
<p>Adapter-Set Tiefe</p> 	<p>Adapter-Set Tabletrutsche Tiefe</p>	575 157	

Zubehör für BASIC LINE

Abbildung	Bezeichnung	Für Module	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	<p>Nachrüst-Set Hustenschutz, geschlossen Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Einfache und schnelle Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenen Hustenschutz.</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3, BASIC LINE S-3	575 132	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4, BASIC LINE S-4	575 133	
	<p>Nachrüst-Set Hygieneschutz Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Einfache und schnelle Nachrüstung von Modulen mit offenem Hustenschutz auf geschlossenen Hustenschutz sowie zusätzlichem Hygieneschutz oberhalb des Brückenaufsatzes. Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch) entweder oberhalb des Brückenaufsatzes oder wahlweise oberhalb der Edelstahl-Abdeckung (z.B. für Kinder- und Schulverpflegung).</p> <p>Nachrüst-Set bestehend aus CNS-Anbauelementen, 2x ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3, BASIC LINE S-3	575 134	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4, BASIC LINE S-4 BASIC LINE K-4	575 135	
	<p>Nachrüst-Set Hygieneschutz-Brücke Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Einfache und schnelle Nachrüstung mit einem zusätzlichen Hygieneschutz oberhalb der Absaugbrücke/des Brückenaufsatzes mit Durchreichemöglichkeit für Teller (ca. 18 cm hoch).</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3	575 137	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4	575 138	
	<p>Nachrüst-Set Brücken-Auflagebord Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen mit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nachrüst-Set Hustenschutz, geschlossen - Nachrüst-Set Hygieneschutz <p>Das Auflagebord vergrößert die Abstellfläche oberhalb des Brückenaufsatzes und erleichtert das Durchreichen der Teller.</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Auflagebord und einem Kantenschutzprofil.</p>	BASIC LINE W-3, BASIC LINE SK-3, BASIC LINE UK-3, BASIC LINE N-3	575 139	
		BASIC LINE W-4, BASIC LINE SK-4, BASIC LINE UK-4, BASIC LINE N-4,	575 140	
	<p>Nachrüst-Set Hygieneschutz, stirnseitig Zur nachträglichen Montage an BASIC LINE Modulen.</p> <p>Zum stirnseitigen Verschließen des Brückenaufsatzes sowie als zusätzlicher Hygieneschutz oberhalb des Brückenaufsatzes. Bitte beachten: Das Nachrüst-Set ist nicht als Abtrennung zwischen zwei Modulen einsetzbar, sondern jeweils am Ende eines Moduls bzw. einer Ausgabelinie.</p> <p>Nachrüst-Set, bestehend aus CNS-Anbauelementen, ESG-Sicherheitsglas und Befestigungsmaterial.</p>	alle BASIC LINE	575 141	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.



Erstklassige Gewerbespülen von BLANCO Professional.

Schön im Design, sauber in der Ausführung und hochwertig in der Qualität: technisch ausgereifte Einschweißbecken und Arbeitsplatten von BLANCO Professional.



Spültischabdeckung ES



Ausgussbecken/
Spültischabdeckung AB



Spültischabdeckung ZS



Spültischabdeckung Z



Spültischabdeckung ZM



Optimale Sicherheit
Stehborde mit Umschlag, umlaufender
Profilrand.



Mikrolierte Oberfläche
Beste Hygiene, geringster Reinigungsaufwand.



Zwei in einem

Die Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination HAU. Schwere Töpfe kann man bequem auf Tragehöhe ausgießen.

Gewerbespülen und Einrichtungsteile

Gewerbespülen

Ausgussbecken AB	224
Spültischabdeckungen AB, ES, ZS, Z, ZM	224
Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	226
Handwaschbecken	228
Einbaubecken EE	229
Einbau-Schwenk-/Doppelschwenkbecken	229
Einschweißbecken Softline	230
Einschweißbecken Hardline	231
Zubehör für Gewerbespülen	232
Seifenspender	235
Papierkorb	235
Desinfektionsspender	235
Handtuchspender	235

Einrichtungsteile

Bain-Marie	236
Besteck- und Serviettenspender	238
Becherspender	238
Gewürzbehälter	239
Sonstige Einrichtungsteile	239
Klapptisch	239

Einrichtungsteile – die perfekte Ergänzung



Zubehör Papierkorb

Aus Stahlgitter mit weißer Kunststoffbeschichtung.



Zubehör Handtuchspender

Aus Edelstahl, für bis zu 500 Papierhandtücher.



Zubehör Seifenspender

Für Seife oder Desinfektionsmittel, Edelstahl.

Gewerbespülen

Hinweise: * Diese Becken sind mit einem Standrohrventil 1 1/2" mit 2" Auslaufprägung ausgestattet.

Spültischabdeckung/Ausgussbecken AB

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	AB 5x6*	Spültischabdeckung/Ausgussbecken AB aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. Standrohrventil, Auslaufprägung 2"	500 x 600 mm 370 x 340 x 150 mm	576 120	
	AB 5x6-4*		500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 210	
	AB 5x7-4*		500 x 700 mm 400 x 400 x 200 mm	576 310	
	AB 6,5x7		650 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 410	
	AB 7x7		700 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 510	
	AB 7,5x8		750 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm	576 610	

Spültischabdeckung ES

	ES 12x6-4/2 RE* Becken rechts	Spültischabdeckung ES ein Becken seitlich, einseitige Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. Standrohrventil, Auslaufprägung 2"	1200 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 140	
	ES 12x6-4/2 LI* Becken links			576 130	
	ES 12x6-4/3 RE* Becken rechts		1200 x 600 mm 400 x 400 x 300 mm	576 240	
	ES 12x6-4/3 LI* Becken links			576 230	
	ES 12x6-5 RE Becken rechts		1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 340	
	ES 12x6-5 LI Becken links			576 330	
	ES 12x7 RE Becken rechts		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 440	
	ES 12x7 LI Becken links			576 430	
	ES 14x7 RE Becken rechts		1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	576 540	
	ES 14x7 LI Becken links			576 530	

Gewerbespülen

Hinweise: * Diese Becken sind mit einem Standrohrventil 1 1/2" mit 2" Auslaufprägung ausgestattet.

Spültischabdeckung ZS

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	ZS 15x6-4 RE* Becken rechts	Spültischabdeckung ZS zwei Becken seitlich, einseitige Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	1500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 160	
	ZS 15x6-4 LI* Becken links			576 150	
	ZS 15x6-4/2,5 RE* Becken rechts		1500 x 600 mm 400 x 400 x 250 mm	576 260	
	ZS 15x6-4/2,5 LI* Becken links			576 250	
	ZS 16x7 RE Becken rechts		1600 x 700 mm 400 x 500 x 250 mm	576 360	
	ZS 16x7 LI Becken links			576 350	
	ZS 18x6-5 RE Becken rechts		1800 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 460	
	ZS 18x6-5 LI Becken links			576 450	
	ZS 19x7 RE Becken rechts		1900 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 560	
	ZS 19x7 LI Becken links			576 550	
	ZS 20x7 RE Becken rechts		2000 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 660	
	ZS 20x7 LI Becken links			576 650	

Spültischabdeckung Z

	Z 10x6-4*	Spültischabdeckung Z zwei Becken, keine Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	1000 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 170	
	Z 12x6-5		1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 370	
	Z 12x7		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 470	
	Z 14x7		1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	576 570	
	Z 14x8		1400 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm	576 670	

Spültischabdeckung ZM

	ZM 20x6-4*	Spültischabdeckung ZM zwei Becken mittig, Rillenfläche links und rechts, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	2000 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 180	
--	-------------------	---	-------------------------------------	----------------	--

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gewerbespülen

Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination aus Edelstahl, stehende Ausführung



Modell HAU-P



Modell HAU-PS

Beckenmaße:	Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination auf Füßen stehend, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination auf Füßen stehend, mit abnehmbarer Serviceblende, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensorgesteuerten Mischbatterie sowie Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur, Anschluss für sensorgesteuerte Mischbatterie: 230 V		
Maße		Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Außenmaße:	500 x 600 x 850 mm	HAU-P 5x6 (360 467)	<u>566 645</u>	HAU-PS 5x6 (360 467)	
	500 x 600 x 850 mm, mit Serviceblende		<u>573 285</u>		<u>566 647</u>
	500 x 600 x 900 mm		572 553		572 554
Außenmaße:	500 x 700 x 850 mm	HAU-P 5x7 (360 467)	<u>566 255</u>	HAU-PS 5x7 (360 467)	
	500 x 700 x 850 mm, mit Serviceblende		<u>573 286</u>		<u>566 256</u>
	500 x 700 x 900 mm		572 555		572 556

Gewerbespülen

Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination aus Edelstahl, wandhängende Ausführung



Modell HAU-PW



Modell HAU-PSW

Beckenmaße:	Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination wandhängend, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination wandhängend, mit abnehmbarer Serviceblende, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensor-gesteuerten Mischbatterie sowie Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur, Anschluss für sensor-gesteuerte Mischbatterie: 230 V		
Maße		Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Außenmaße:	500 x 600 x 570 mm	HAU-PW 5x6 (360 467)		HAU-PSW 5x6 (360 467)	
	500 x 600 x 570 mm, mit Serviceblende	566 646		566 648	
Außenmaße:	500 x 700 x 570 mm	HAU-PW 5x7 (360 467)		HAU-PSW 5x7 (360 467)	
	500 x 700 x 570 mm, mit Serviceblende	566 271		566 270	

Optionen

für Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination, Optionen für stehende und wandhängende Ausführung

Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
Abnehmbare Serviceblende	alle HAU-P, HAU-PW	
Klapprost aus Edelstahl (anstelle Auflagerost aus Kunststoff), rechts angeschlagen	alle HAU	
Selektiv gesteuerte Mischbatterie mit Batteriebetrieb anstelle Netzanschluss (Batteriebetrieb mit 3-V-Batterie)	HAU-PS, HAU-PSW	Mehrpri
Abfallschublade unterhalb des Ausgussbeckens platziert, lässt sich per Fuß öffnen und schließen, Abfallbehälter: GN-B 2/3-150, zu Reinigungszwecken entnehmbar	alle HAU	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gewerbespülen W, WB, WBS

Handwaschbecken mit Konsolen/Beckenverblendung aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	W 4 x 3,2 x 1,5	Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	506 300	
		Handwaschbecken ohne Konsolen, 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	203 812	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	WB 4 x 3,2 x 1,5	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	507 010	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	W 5,5 x 4,5 x 1,5	Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	505 170	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
		Handwaschbecken ohne Konsolen, ohne Überlaufprägung, 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 38 mm aufgekantet, mit Hahnlochbohrung 28 mm	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	505 821	
		Stopfenventil 1 1/2"			137 277	
	WB 5,5 x 4,5 x 1,5	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 180 500 x 300 x 150	1 1/2"	507 009	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	WBS 4 x 3,2 x 1,5	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, dreiseitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"		
		mit selektiv gesteuerter Armatur 1/2" (Anschluss 230 V)				566 228
		mit selektiv gesteuerter Mischbatterie mit Batteriebetrieb (3-V-Batterie)				573 966
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	HW-K	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung inkl. Standhahn 1/2" mit mechanischer Kniebedienung	550 x 450 x 330 500 x 300 x 150	1 1/2"	575 146	

Gewerbespülen EE, ED

Einbaubecken, Einbau-Schwenkbecken und -Doppelschwenkbecken aus Edelstahl (inkl. Befestigungsmaterial)

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	EE 3 x 4	Einbaubecken mit Überlaufprägung	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 310 x 450	1 1/2"	501 067	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	EE 3 x 4	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 310 x 450	1 1/2"	502 821	
		Standrohrventil 1 1/2"			369 961	
	EE 4 x 4	Einbaubecken mit Überlaufprägung	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 415 x 450	1 1/2"	501 065	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	EE 4 x 4	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 415 x 450	1 1/2"	531 282	
		Standrohrventil 1 1/2"			369 961	
	EE 5 x 5-4,2	Einbaubecken mit Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	504 031	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	EE 5 x 5-4,2	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	531 298	
		Standrohrventil 1 1/2"			369 962	
EE 5 x 5-4,3	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 300 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	504 032		
	Standrohrventil 1 1/2"			369 964		
	EE 3,8 x 5,8	Einbau-Schwenkbecken	380 x 580 / 302 x 502 x 300 Ausschnittmaße: 360 x 560	1 1/2"	505 035	
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	
	ED 7,1 x 5,8	Einbau-Doppelschwenkbecken	710 x 580 / 302 x 502 x 300 Ausschnittmaße: 690 x 560	1 1/2"	505 037	
		Standrohrventil 1 1/2" (2 Stück notwendig)			369 964	
		Ablaufverbindung für Doppelbecken			369 969	

Gewerbespülen E, DB

Einschweiß-Schwenkbecken und -Doppelschwenkbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	E 4 x 4 x 3	Schwenkbecken	400 x 400 x 300	1 1/2"	200 470	
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	
	E 3 x 5 x 3	Schwenkbecken	302 x 502 x 300	1 1/2"	205 873	
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	
	DB 6,6 x 5,4	Doppel-Schwenkbecken	je 302 x 502 x 300	1 1/2"	205 876	
		Standrohrventil 1 1/2" (2 Stück notwendig)			369 964	
		Ablaufverbindung für Doppelbecken			369 969	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gewerbespülen Modell E, Softline

Einschweißbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken mit Überlaufprägung (mittig Stirnseite)	240 x 340 x 150	1 1/2"	200 856	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2" mit Verlängerung			298 026	
	<u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken ohne Überlaufprägung	240 x 340 x 150	1 1/2"	200 855	
		Standrohrventil 1 1/2" komplett mit Kelchplatte			369 961	
	<u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u>	Spülbecken mit Überlaufprägung (mittig Stirnseite)	240 x 370 x 150	1 1/2"	201 148	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	<u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u>	Spülbecken ohne Überlaufprägung	240 x 370 x 150	1 1/2"	203 400	
		Standrohrventil 1 1/2" komplett mit Kelchplatte			369 961	
	<u>E 3,4 x 2,4 x 1,5</u>	Spülbecken mit Überlaufprägung (mittig Längsseite)	340 x 240 x 150	1 1/2"	298 025	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts , mit Überlaufprägung	370 x 340 x 150	2"	364 208	
		Spülbecken, Auslauf links , mit Überlaufprägung			364 209	
	Ab- und Überlaufventil 2"	572 232				
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts , ohne Überlaufprägung	370 x 340 x 150	2"	363 856	
		Spülbecken, Auslauf links , ohne Überlaufprägung			363 857	
	Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte	369 972				
	<u>E 4 x 4 x 2</u>	Spülbecken	400 x 400 x 200	2"	2 200 454	
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 973	
	<u>E 4 x 4 x 2,5</u>	Spülbecken	400 x 400 x 250	2"	2 200 929	
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 974	
	<u>E 5 x 5 x 2,5</u>	Spülbecken	500 x 500 x 250	2"	2 200 931	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	
	<u>E 5 x 5 x 3</u>	Spülbecken	500 x 500 x 300	2"	2 200 932	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	
	<u>E 5 x 5 x 3,5</u>	Spülbecken	500 x 500 x 350	2"	2 200 933	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 967	

Gewerbespülen Modell E, Hardline

Einschweißbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>E 4 x 4 x 3</u>	Spülbecken	400 x 400 x 300	2"	200 930	
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2"-Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 975	
	<u>E 4,5 x 4,5 x 2,5</u>	Spülbecken	450 x 450 x 250	2"	201 292	
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2"-Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 974	
	<u>E 5 x 4 x 2,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	500 x 400 x 250	2"	2 200 463	
		Spülbecken, Auslauf links			2 200 464	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	
	<u>E 5 x 4 x 3</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	500 x 400 x 300	2"	2 208 197	
		Spülbecken, Auslauf links			2 208 198	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	
	<u>E 6 x 5 x 2,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	600 x 500 x 250	2"	200 934	
		Spülbecken, Auslauf links			200 935	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	
	<u>E 6 x 5 x 3</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	600 x 500 x 300	2"	203 569	
		Spülbecken, Auslauf links			203 570	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	
	<u>E 6 x 6 x 3</u>	Spülbecken	600 x 600 x 300	2"	200 936	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	
	<u>E 7 x 6 x 3</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	700 x 600 x 300	2"	200 937	
		Spülbecken, Auslauf links			200 938	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	
	<u>E 7,5 x 5,6 x 3,8</u>	Spülbecken, Auslaufprägung links, ohne Bodengefälle	750 x 560 x 380	2"	200 939	
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 968	
	<u>E 5 x 3 x 1,5</u>	Handwaschbecken mit Überlaufprägung	500 x 300 x 150	1 1/2"	201 483	
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Gewerbespülen

Standrohrventile/Eckschutzsiebe

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Becken-Tiefe (mm)	für Wasserstand (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Standrohrventil mit Gummikonus 1 1/2"	Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 1 1/2", aus rostfreiem Edelstahl	150	130	369 961	
			200	180	369 962	
			250	200	369 963	
			300	250	369 964	
		Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 2", aus rostfreiem Edelstahl	150	130	369 972	
			200	180	369 973	
			250	200	369 974	
			300	250	369 975	
			250	200	369 965	
			300	250	369 966	
	Standrohrventil mit Metallkonus 2"	Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 2", aus rostfreiem Edelstahl	350	300	369 967	
			400	350	369 968	
	Eckschutzsieb	Eckschutzsieb aus Edelstahl, gelocht einschl. Befestigungsmaterial (Haftsauger)	150		503 414	
			200		503 415	
			250		502 829	
			300		502 830	
			350		502 831	
			400		503 416	

Ablaufventile/Zubehör

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Anschluss	für Breite (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	HV	Hebel-Ablaufventil HV (ohne Kipphebel), geeignet für Beckenablaufprägung 3 1/2"	ca. 2"	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Bitte Beckenbreite angeben! Spezielle Auslaufprägung im Becken (Best.-Nr. 560 295) erforderlich! </div>	137 167	
	HÜV	Hebel-Überlaufventil (ohne Kipphebel), geeignet für Beckenablaufprägung 3 1/2"	ca. 2"		550 405	
ohne Abbildung	Kipphebel	passend zu Ablaufventilen HV/HÜV/DHÜV		350	550 017	
				400	550 018	
				500	550 019	
				600	550 020	
				700	550 021	
	Stopfenventil	Stopfenventil mit Kette und Kelchplatte	1 1/2"		137 277	
			2"		372 493	
	Ab- und Überlaufventil	Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe 150 mm/200 mm	1 1/2"		223 063	
		Ab- und Überlaufventil mit Verlängerungsstück (speziell für Einschweißbecken E 2,4x3,4x1,5)	1 1/2"		298 026	
		Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe bis 150 mm	2"		572 232	
		Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe ab 200 mm	1 1/2" und 2"		572 820	
	Doppel-Ab- und -Überlaufgarnitur	Doppel-Ab- und -Überlaufgarnitur	1 1/2"		504 748	
	Ablaufverbindung	für Doppelbecken	1 1/2"		369 969	
		für Doppelbecken	2"		369 970	
	Geruchsverschluss	Kunststoff mit verstellbarem Auslauf, Abgang ø 50 mm	1 1/2"		137 267	
			2"		369 971	

Zubehör für Gewerbespülen

Einlochmischbatterien

Abbildung	Modell	Anschluss	Bohrung (ø mm)	Ausladung (mm)	Höhe (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BLANCO SPICA Hochdruck Zweigriffmischbatterie mit Schwenkauslauf	1/2"	35	200	170	137 324	
	BLANCO SPICA Niederdruck Zweigriffmischbatterie mit Schwenkauslauf für Boiler	1/2"	35	200	170	137 443	
	BLANCO DARAS Hochdruck (Nachfolger BLANCO WEGA) Einhebelmischbatterie mit Schwenkauslauf	1/2"	35	227	162	526 230	
	Mischbatterie mit selektiver Steuerung berührungslos elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Sensor in der Armatur – Auslösung opto-elektronisch, Anschlussspannung 230 V, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Nachrüstung für Batteriebetrieb mit externer Batteriebox möglich	3/8"	32	153	148	574 705	
	Mischbatterie mit selektiver Steuerung, Batteriebetrieb berührungslos elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Sensor in der Armatur – Auslösung opto-elektronisch, Batteriebetrieb mit 6-V-Batterie, mit Hygienespülung und Heißwassersperre	3/8"	32	153	148	574 706	

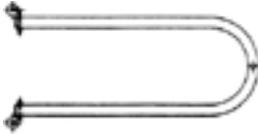
Geschirrwashbrausen

Abbildung	Modell	Anschluss	Lochabst. (mm)	Bohrung (ø mm)	Ausladung (mm)	Höhe (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Geschirrwashbrause, Stand Geschirrwashbrause mit Mischbatterie und Schwenkauslauf, Schlauchlänge ca. 1000 mm	1/2"	153	22	300	1100	137 379	
	Geschirrwashbrause, Wand Geschirrwashbrause mit Mischbatterie und Schwenkauslauf, Schlauchlänge ca. 1000 mm	1/2"	153		300	1100	137 380	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Gewerbespülen

Klapprost/Auflageroste

Abbildung	Modell	für Modelle	für Becken (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<u>Auflagerost</u> Auflagerost aus Kunststoff	alle HAU	370 x 340	365 339	
Klapprost 	<u>Klapprost</u> Klapprost aus Edelstahl, inkl. Befestigungsmaterial für Ausgussbecken Modell AB	alle HAU	370 x 340	565 930	
			500 x 500	565 932	
			600 x 600	565 933	

Wandanschlussprofil

Abbildung	Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Wandanschlussprofil 	<u>Wandanschlussprofil</u> Wandanschlussprofil aus Kunststoff (grau) für Spültischabdeckungen mit Stehbord Preis pro lfm	137 513	

Zubehör für Gewerbespülen

Handtuchspender/Papierkorb

Abbildung	Modell	Füllmenge	Maße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Handtuchspender</p>	<p><u>Handtuchspender HSE 31</u> Handtuchspender für gefaltete Einmalhandtücher (245 x 90 mm), Material: Edelstahlgehäuse geschliffen</p>	250–500 St. je Handtuchqualität	275 x 130 x 355	144 663	
 <p>Seifen-/Desinfektionsspender</p>	<p><u>Seifen-/Desinfektionsspender TV 25</u> Seifen-/Desinfektionsspender, Material: Edelstahlgehäuse geschliffen</p>	1 Liter	94 x 162 x 273	144 665	
 <p>Papierkorb</p>	<p><u>Papierkorb 60 Ltr.</u> Papierkorb für gebrauchte Papierhandtücher. Material: Stahlgitter, kunststoffbeschichtet, weiß (auch für Wandmontage geeignet)</p>	60 Liter	400 x 280 x 630	143 840	
 <p>Seifen-/Desinfektionsmittelspender VD 20</p>	<p><u>Seifen-/Desinfektionsmittelspender VD 20</u> Seifen-/Desinfektionsmittelspender inkl. wiederbefüllbare Kunststoffflasche 1000 ml Material: Kunststoff</p>	1 Liter	100 x 220 x 350	575 153	

Einrichtungsteile – Bain-Marie



Bain-Marie-Becken

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	G-BM 2/1-220 GN-Außenbehälter, Bain-Marie	220	660 x 540 mm	630 x 510 mm	564 450	
	G-BM 2/1-240 GN-Außenbehälter, Bain-Marie	240	660 x 540 mm	630 x 510 mm	567 141	
	G-BM 1/1-210 GN-Außenbehälter, Bain-Marie	210	540 x 335 mm	510 x 305 mm	550 644	

Bain-Marie-Becken

Abbildung	Modell	Maße L x B (mm)	Elektr. Anschluss	Auslauf-Prägung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	BMS 1/1 Einschweiß-Bain-Marie nass beheizbar, indirekte Heizung, servicefreundliche, untergebaute, isolierte Heizwanne mit Rohrheizkörper, für GN 1/1 oder deren Unterteilung	540 x 335 x 215 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	550 301 (361 405)	
				3/4"	564 759 (361 405)	
	BMS 1/1 Einschweiß-Bain-Marie mit verstärkter Heizleistung nass beheizbar, indirekte Heizung, servicefreundliche, untergebaute, isolierte Heizwanne mit Rohrheizkörper, für GN 1/1 oder deren Unterteilung	540 x 335 x 215 mm	230 V 1,0 kW	1/2"	564 760 (361 405)	
				3/4"	564 761 (361 405)	

Einrichtungsteile – Einbau-Bain-Marie



Einbau-Bain-Marie

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Elektr. Anschluss	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BME 1/1 Einbau-Bain-Marie mit Befestigungselementen zum Einbau in Resopalabdeckungen o.ä., nahtlos tiefgezogen, umlaufender Schwallrand, mit Ablaufstutzen, ohne Isolierkasten, Beheizungsart: nass und trocken für GN 1/1 oder deren Unterteilung Temperaturregelung von +30 °C bis +110 °C Thermostat-Drehschalter mit Kontrolllampe	371 x 576 x 250 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	566 260	
	BME-I 1/1 Einbau-Bain-Marie mit Befestigungselementen zum Einbau in Resopalabdeckungen o.ä., nahtlos tiefgezogen, umlaufender Schwallrand, mit Ablaufstutzen, mit Isolierkasten, Beheizungsart: nass und trocken für GN 1/1 oder deren Unterteilung Temperaturregelung von +30 °C bis +110 °C Thermostat-Drehschalter mit Kontrolllampe	371 x 576 x 275 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	566 262	
	Mehrpreis für Kugelhahn				098 215	

Einrichtungsteile



Besteck- und Serviettenspender

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	SSP-E 3 Einbau-Serviettenspender aus Edelstahl Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 338 mm Ausschnittsmaße: 174 x 106 mm	566 311	
	SSP-E 6 Einbau-Serviettenspender aus Edelstahl Kapazität: 500 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 620 mm Ausschnittsmaße: 174 x 106 mm	566 312	
	SSP-T Tisch-Serviettenspender aus Edelstahl Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	566 313	
	SSP-BT Unterbau-Serviettenspender passend für Besteck- und Tablettwagen BT 400/800 Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	566 314	
	BSP 4 Besteckspender mit 4 herausnehmbaren Besteckbehältern GN 1/4-150 aus Edelstahl mit Plexiglas-Hustenschutz, für insgesamt 400 Besteckteile	682 x 304 x 306 mm	565 840	
	Besteckbehälter aus Edelstahl, GN 1/4-150 mit schrägem Boden und halbseitig klappbarem Plexiglasdeckel zum Einsetzen und Aufstellen	265 x 162 x 150 mm	565 786	
	Besteckköcher aus Edelstahl, gelocht	ø 115 mm Höhe 145 mm	144 121	

Becherspender

	BDP Becherspender-Einbauröhre aus Edelstahl, für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für Bechergößen ø 68–90 mm, über Feststellschraube fixierbar	Einbaumaße: Tiefe: 648 mm ø 104 mm	565 452
		für Bechergößen ø 78–93 mm, über Feststellschraube fixierbar	Einbaumaße: Tiefe: 648 mm ø 104 mm	572 570
	BDPH Becherspender-Einbauröhre aus Edelstahl, für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für Bechergößen ø 68–90 mm, über Feststellschraube fixierbar, reduzierte Einbautiefe, speziell für den horizontalen Einbau in Tischplatten	Einbaumaße: Tiefe: 472 mm ø 104 mm	574 462
	BDPW Becherspender für Wandmontage aus Edelstahl, für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für Bechergößen ø 68–90 mm, über Feststellschraube fixierbar	Gesamthöhe: 675 mm Außendurchmesser: 135 mm	565 590

Einrichtungsteile



Gewürzbehälter

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Tragfähigkeit (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150</p>	<p>GWB 1/6-150</p> <p>Gewürzbehälter aus Edelstahl, mit klappbarem Plexiglasdeckel</p>	176 x 162 x 150 mm		550 501	
 <p>Gewürzdose</p>	<p>Gewürzdose</p> <p>Gewürzdose rund aus Kunststoff mit klappbarer Schütte</p>	ø 100 mm Höhe 180 mm		145 423	
 <p>GWS 1/6</p>	<p>GWS 1/9</p> <p>Gewürzschütte ohne Führung GWS 1/9-100 aus Edelstahl, Inhalt: 0,9 l</p>	108 x 176 x 100 mm		564 880	
	<p>GWS 1/6</p> <p>Gewürzschütte ohne Führung GWS 1/6-100 aus Edelstahl, Inhalt: 1,6 l</p>	162 x 176 x 100 mm		556 524	
	<p>GWS 1/4</p> <p>Gewürzschütte ohne Führung GWS 1/4-100 aus Edelstahl, Inhalt: 2,8 l</p>	162 x 265 x 100 mm		556 527	

Sonstige Einrichtungsteile

 <p>Portionierspüle</p>	<p>Portionierspüle</p> <p>aus Edelstahl, komplett mit Zulaufarmatur, Becken mit gelochtem Einsatz sowie Ab- und Überlauf</p>	Einbaumaß: ø 177 mm		143 575	
---	---	---------------------	--	----------------	--

Klapptisch

 <p>Klapptisch</p>	<p>Klapptisch</p> <p>aus Edelstahl</p>	1600 x 700 x 855 mm	100 kg	367 421	
--	---	---------------------	--------	----------------	--

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



BASIC LINE



Mobile Arbeitsstation

BLANCO Buffet Line



DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in drei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@blanco.de
www.blanco-professional.com

BLANCO
PROFESSIONAL