

Mobilité supérieure avec système:

Chariots bain-marie, chariots de transport
de repas et distributeurs de BLANCO INMOTION.

blancoinmotion





soutien



Mobilité dans la cuisine.

Exemplaires par la fonction et le

design: Les nouveaux chariots bain-marie et chariots distributeurs ergonomiques **BLANCO INMOTION** brillent par leurs innombrables **détails** qui vous font gagner du temps.

La **grande variété de modèles** vous apporte pour chaque tâche la solution appropriée – **neutre** ou **chauffant**, **avec grilles d'air** ou **avec réfrigération active à air pulsé**.

Un vrai multitalent comme le SAG 2-THK, qui intègre dans un encombrement minimum un **compartiment chauffant** et un **compartiment réfrigéré**, **2 cuves de bain-marie** dans le recouvrement et un **distributeur d'assiettes chauffant**.

SOMMAIRE

Les poignées de manœuvre ergonomiques	4
Les nouveaux butoirs pour protection des angles	5
Vue d'ensemble du produit par désignations abrégées de produit	5
Transport et distribution de repas avec BLANCO INMOTION . . .	6
Le multitalent: SAG 2-THK	7
Vue d'ensemble des avantages des produits	8

VUE D'ENSEMBLE DU PRODUIT

Chariot bain-marie, ouvert	10
Chariot bain-marie, réfrigéré	11
Chariot bain-marie, fermé	12
Chariot de transport de repas	13
Accessoires/roues pour SAW, SAG, STW	14
Chariot à niveau constant pour vaisselle, chauffant	16
Chariot à niveau constant pour vaisselle, neutre	16
Chariot à niveau constant pour paniers, chauffant	17
Chariot à niveau constant pour paniers, réfrigéré	17
Chariot à niveau constant pour paniers, neutre	18
Chariot à niveau constant pour paniers, neutre	18
Chariot à niveau constant pour plateaux, ouvert / fermé . . .	19
Chariot à niveau constant universel, chauffant	20
Chariot à niveau constant universel, neutre	21
Chariot à niveau constant universel avec grilles d'air	21
Chariot à niveau constant pour assiettes, chauffant	22
Chariot à niveau constant pour assiettes, neutre	24
Chariot à niveau constant pour assiettes avec grilles d'air . .	24
Distributeur pour paniers à encastrer	25
Distributeur d'assiettes à encastrer	26
Distributeur de plateaux à encastrer	28
Distributeur universel à encastrer	29
Accessoires/roues pour distributeurs	30



Un maintien solide: les poignées de manœuvre ergonomiques.

Transporter signifie se déplacer: L'idée fondamentale d'améliorer la facilité de manœuvre et la manipulation des ses chariots, BLANCO a entièrement revu les **poignées** pour en **optimiser l'ergonomie**.

Comme souvent, ce sont les détails qui font toute la différence:

- Poignée continue pour une **plus grande souplesse de maniement**
- **Butoirs** supplémentaires et **position des mains plus naturelle sur la poignée**, grâce à un nouveau montage
- Plus grand diamètre (**32 mm**) pour une **prise plus solide** avec la beauté d'un **design moderne**



CHARIOT BAIN-MARIE
SAW 3
avec accessoires



**CHARIOT À NIVEAU CONSTANT
POUR ASSIETTES**
2 SEK 21-26
avec accessoires



indispensable

Bienvenue dans la zone tampon: les nouveaux butoirs d'angles.

Transporter signifie fréquemment
manœuvrer dans des étroits exigus.

Afin que le mobilier et les appareils ne
soient pas endommagés, la gamme
BLANCO INMOTION s'est équipée de
nouveaux butoirs d'angles.



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL

UNI-H 59/29
avec accessoires

Vue d'ensemble par abréviations de produits

ABRÉV.	PRODUIT	PAGE
CCE	Chariot à niveau constant pour plateaux et pour paniers, ouvert	18-19
CE	Chariot à niveau constant pour plateaux, pour paniers et pour vaisselle, fermé	16, 18, 19
CEB	Distributeur de paniers/plateaux à encastrer	25, 28
CEBH	Distributeur de paniers à encastrer, chauffant	25
CEK	Chariot à niv. const. pour paniers, av. grilles d'air	18
CE-UK	Chariot à niv. const. pour paniers, réfrig. (air pulsé)	17
CHV	Chariot à niveau constant pour vaisselle et pour paniers, chauffant à air pulsé	16-17
RE	Distributeur d'assiettes à encastrer	26-27
RHE	Distributeur d'assiettes à encastrer, chauffant	27
SAG	Chariot bain-marie, fermé	12
SAW	Chariot bain-marie, ouvert	10
SAW-L	Chariot bain-marie, ouvert, pour ligne de self	11
SAW-UK	Chariot bain-marie, réfrigéré (air pulsé)	11
SE	Chariot à niveau constant p. assiettes, neutre	24
SEK	Chariot à niveau constant pour assiettes, avec grilles d'air	24
SHE	Chariot à niveau constant p. assiettes, chauffant	22
SHV	Chariot à niveau constant pour assiettes, chauffant à air pulsé	23
SHVS	Chariot à niv. const. pour assiettes, spécial pour assiettes a noyau thermique, chauffant à air pulsé	23
STW	Chariots de transport de repas	13
UNI	Chariot à niveau constant universel	21
UNI-B	Distributeur universel à encastrer	29
UNI-H	Chariot à niv. const. universel, chauffant (air pulsé)	20
UNI-K	Chariot à niv. const. universel, avec grilles d'air	21



Service parfait: transport et distribution de repas avec BLANCO INMOTION.

Les chariots de transport et des distribution de repas **BLANCO INMOTION** sont parfaitement équipés pour toutes les occasions:

- Les **nouveaux chariots bain-marie réfrigérés à air pulsé** (SAW-UK) et le **chariot à niveau constant pour paniers réfrigéré à air pulsé** (CE-UK) vous aident lors du portionnement et de l'entreposage conformes aux normes HACCP.



CHARIOT BAIN-MARIE
RÉFRIGÉRÉ À AIR PULSÉ
SAW 2-UK

- Le **bord profilé** (SAW 2-4 et SAG) assure l'écoulement l'eau de condensation dans la cuve de bain-marie (pas de danger de blessure ni de glissade).

- La **tablette soudée** (SAW) garantit une stabilité maximale.

- Le raccordement pour le cordon d'alimentation se trouve à la face arrière de l'appareil (SAW 2-4), pour une **convivialité d'utilisation élevée**.

- En option, vous recevez pour les modèles STW 2 et STW 3 également un **régulateur numérique**.



CHARIOT DE TRANSPORT
STW 2
avec accessoires



Le multitalent: le chariot bain-marie SAG 2-THK.

Polyvalent, mobile et bien conçu:

Le chariot **SAG 2-THK** – un **nouveau développement** dans le domaine des chariots bain-marie.



Un chariot pour chaque occasion, qui maîtrise ses tâches avec brio.

- **Multifonctions** grâce à un compartiment chauffant et un compartiment réfrigéré à air pulsé dans le soubassement
- Un **distributeur d'assiettes chauffant** supplémentaire, réglage des assiettes protégé contre le dérèglement intempestif
- **Deux cuves de bain-marie** intégrées dans le recouvrement
- **Construction** particulièrement **compacte**
- En option avec **protection hygiénique** et **panneau de chauffage**
- Disponible également en versions techniquement réduites sans compartiment à réfrigération active et/ou sans distributeur d'assiettes



CHARIOT BAIN-MARIE
SAG 2-THK

multitalent





autonome

**Globalement convaincante:
La distribution des repas avec BLANCO INMOTION.**

Hygienne, pratique, tout simplement bon: protection hygiénique et panneau de chauffage.

Les chariots bain-marie sont également à votre disposition en option avec protection hygiénique et panneau de chauffage intégré: le **solide panneau rapporté en verre (protection hygiénique)** assure une hygiène optimale, le **panneau de chauffage intégré** contribue au maintien au chaud. Et le dernier dans la file reçoit encore un délicieux repas chaud.

La gamme **BLANCO INMOTION** pose les normes dans l'ensemble de la distribution de repas. Matières, formes et fonctions se présentent comme une nouvelle unité convaincant. Les appareils sont compatibles entre eux et s'adaptent de manière flexible à vos besoins.

Réjouissez-vous avec les chariots de distribution et de transport de repas de BLANCO INMOTION de nombreux détails étudiés pour vous faciliter le train-

train quotidien. Comme par exemple le **cache de maintenance amovible** pour l'installation électrique sur le petit côté, qui assure une **convivialité de maintenance de première classe** grâce à une **accessibilité accrue**.

La **qualité élevée de finition** et le rapport qualité-prix économiquement pertinent font de la gamme BLANCO INMOTION un vrai clou de la distribution de repas professionnelle.



CHARIOT BAIN-MARIE

SAG 2-THK avec protection hygiénique et panneau de chauffage intégré.



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL

UNI-K 59/29 avec grilles d'air avec accessoires



Surface microlisée

Grâce à la surface entièrement microlisée en inox 18/10, étant particulièrement résistante à la saleté, les chariots répondent aux exigences hygiéniques.



Poignées de manœuvre ergonomiques

Grâce à son diamètre de 32 mm, la poignée de manœuvre permet une prise en mains plus naturelle et plus ferme.



Butoirs d'angles robustes

Inutile de vous faire des soucis même si les accès sont difficiles et exigus: les nouveaux butoirs d'angles en polyamide protègent le mobilier et les autres appareils.



Qualité élevée de finition

Les dessus soudés offrent une protection parfaite contre la pénétration de saleté et d'eau.



Recouvrement avec bord profilé

Le bord avec profile anti-ruissellement (SAW 2-4 et SAG) se charge du retour de l'eau de condensation dans la cuve de bain-marie et protège ainsi le risque de glissement.



Protection contre les jets et les projections d'eau

Tous les appareils de la gamme BLANCO INMOTION sont protégés avec fiabilité contre les jets et les projections d'eau (type de protection IPX 5, exception CE-UK 53/53: IPX 4).



Roues en polyamide selon norme DIN

Les roues robustes en polyamide de l'équipement de base répondent à toutes les exigences de la norme DIN 18867, partie 8.



Numérotation des cuves par emboutissage

La numérotation des cuves par emboutissage facilite le déroulement du travail et la reconnaissance.



Intérieurs des armoires selon directive d'hygiène

L'intérieur des compartiments est entièrement fabriqué selon la version hygiène H1.



Bords soudés

Les bords soudés des chariots bain-marie (SAW) ouverts de la gamme BLANCO INMOTION assurent une stabilité maximale.



Convivialité

Des tableaux de commande bien structurés vous facilitent la manipulation quotidienne de l'ensemble des appareils électriques de la gamme BLANCO INMOTION.



Sécurité contrôlée

L'ensemble des appareils électriques de la gamme BLANCO INMOTION est certifié selon les directives VDE les plus récentes (exceptions: SAW-UK, CE-UK).

BLANCO INMOTION

Chariot bain-marie, ouvert

Chariot bain-marie, réfrigéré (air pulsé)

Valable pour les modèles SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2/L-3/L-4:

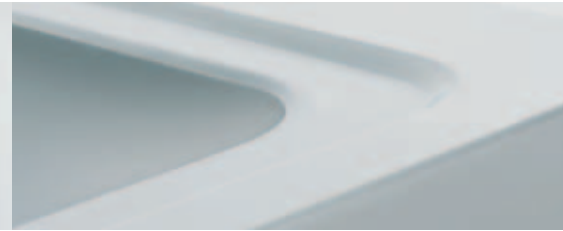
- **matériau inox 18/10** avec surface microlissée,
- **cuves soudées, embouties** pour GN 1/1-200 et leurs sous-multiples, les cuves peuvent être chauffées humides ou sèches et peuvent être **chauffées et commandées individuellement**,
- **réglage de température au degré près** des cuves de +30°C à +95°C,
- **poignée de manœuvre de sécurité inox** avec butoirs d'angles, sert aussi de protection des éléments de commande,

- **étagère basse soudée**,
- **marque de niveau de remplissage estampée** dans les cuves,
- **robinet de vidage sécurisé** contre l'ouverture intempestive,
- **protection contre les jets et projections d'eau (IPX 5)**,
- **convient aux installations d'optimisation**,
- selon **DIN 18867, partie 7**,
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,

- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations,
- **certifié VDE, sigle GS, conforme CE**,
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, raccordement par câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté en dessous de la poignée de manœuvre,
- **tension de réseau 220-240 V**, 50-60 Hz.

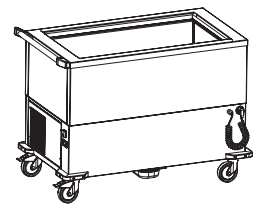


Modèle	SAW 1	SAW 2	SAW 3 (ill. av. accessoires récipients GN)	SAW 4
Dimensions L x l x H (en mm)	750 x 508 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm	936 x 714 x 933 mm avec option couvercle à coulisse: 1.006 x 714 x 1.000 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.276 x 714 x 933 mm avec option couvercle à coulisse: 1.346 x 714 x 1.000 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.615 x 714 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm
Poids (en kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Puissance	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Capacité	1 cuve de maintien au chaud	2 cuves de maintien au chaud	3 cuves de maintien au chaud	4 cuves de maintien au chaud
Particularité	Recouvrement sans bord profilé	Recouvrement avec bord profilé Raccordement par câble spiralé avec douille isolante du côté opposé au tableau de commande	Recouvrement avec bord profilé Raccordement par câble spiralé avec douille isolante du côté opposé au tableau de commande	Recouvrement avec bord profilé Raccordement par câble spiralé avec douille isolante du côté opposé au tableau de commande
Accessoires/options	Plateau basculant monté sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Autres modèles de roues, voir page 15	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Tablette basculante montée sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Couvercle rabattable 1/3 sur 2/3, (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré) Couvercle coulissant avec glissières plastique ou à billes Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le petit côté Autres modèles de roues, voir page 15	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Plateau basculant monté sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Couvercle rabattable 1/3 sur 2/3, (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré) Couvercle coulissant avec glissières plastique ou à billes Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le petit côté Autres modèles de roues, voir page 15	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Plateau basculant monté sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Couvercle rabattable 1/3 sur 2/3, (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré) Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le petit côté Autres modèles de roues, voir page 15
Référence	572 152	572 153	572 154	572 155



Valable pour les modèles SAW 2-UK et SAW 3-UK:

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **cuve réfrigérante à réfrigération par air pulsé** intégrée dans le recouvrement pour GN 1/1-200 et leurs sous-multiples, cuve réfrigérante amovible, évaporateur rabattable vers le haut,
- **régulation de température au degré près** de +2°C à +15°C, pour une température ambiante de +32°C
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles, sert également de protection des éléments de commande,
- **protection contre les jets et projections d'eau** (IPX 5),
- **convient aux installations d'optimisation**,
- fluide réfrigérant **exempt de CFC** (R 134a),
- **roues en polyamide**, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations,
- **conforme CE**,
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, régulateur de température en dessous de la poignée de manœuvre, raccordement par câble spiralé avec douille isolante sur le long côté de l'appareil,
- **tension de réseau 220-240 V, 50 Hz.**



Modèle	SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4 (s. ill., similaire SAW L-3)	SAW 2-UK réfrigéré (air pulsé)	SAW 3-UK réfrigéré (air pulsé)
Dimensions L x l x H (en mm)	900 x 749 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.241 x 749 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.574 x 749 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm	936 x 714 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.276 x 714 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm
Poids (en kg)	35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
Puissance	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
Capacité	2 cuves de maintien au chaud	3 cuves de maintien au chaud	4 cuves de maintien au chaud	2 x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	3 x GN1/1-200 ou leurs subdivisions
Particularité	Les éléments de commande et la poignée de manœuvre se trouvent sur le long côté, le chariot est spécialement conçu pour l'intégration en façade	Les éléments de commande et la poignée de manœuvre se trouvent sur le long côté, le chariot est spécialement conçu pour l'intégration en façade	Les éléments de commande et la poignée de manœuvre se trouvent sur le long côté, le chariot est spécialement conçu pour l'intégration en façade	Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,37 kW à t ₀ = -10°C (t° d'évaporation) et t _a = +32°C (température ambiante)	Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,45 kW à t ₀ = -10°C (t° d'évaporation) et t _a = +32°C (température ambiante)
Accessoires/options	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le long côté en dessous de la poignée de manœuvre Autres modèles de roues, voir page 15	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le long côté en dessous de la poignée de manœuvre Autres modèles de roues, voir page 15	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le long côté en dessous de la poignée de manœuvre Autres modèles de roues, voir page 15	Plateau basculant monté sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Protection périphérique contre les chocs en polyamide Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions Autres modèles de roues, voir page 15	Plateau basculant monté sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Protection périphérique contre les chocs en polyamide Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions Autres modèles de roues, voir page 15
Référence	572 156	572 157	572 551	572 429	572 430

BLANCO INMOTION

Chariot bain-marie, fermé

- **mat. inox 18/10** avec surface brossée,
- **cuves soudées, embouties** pour GN 1/1-200 et leurs sous-multiples, les cuves sont peuvent être chauffées humides ou sèches et peuvent être **chauffées et réglées individuellement**,
- **régulation de température au degré près** des cuves de +30°C à +95°C (exception **SAG 2-THK**: jusqu'à +90°C),
- **compartiments d'armoire chauffants** pour 6 x GN 1/1 chacun avec 6 paires de glissières (espacement 57,5 mm), exécution hygiène H1, température réglable de +30°C à +85°C
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles, sert également de protection des éléments de commande,
- **marque de niveau de remplissage estampée** dans les cuves,
- **robinet de vidage sécurisé** contre l'ouverture intempestive,
- **recouvrement avec bord profilé**,
- **protection contre les jets et projections d'eau** (IPX 5),
- **convient aux installations d'optimisation**,
- selon **DIN 18867, partie 7**,
- **roues en polyamide**, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations,
- **certifié VDE, sigle GS, conforme CE**,
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, raccordement par câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté en dessous de la poignée de manœuvre,
- **tension de réseau SAG 2-THK**: 220-240 V, 50 Hz, **SAG 2 et SAG 3**: 220-240 V, 50-60 Hz.

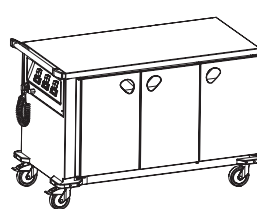


Modèle	SAG 2	SAG 3	SAG 2-THK
Dimensions LxIxH (en mm)	936 x 714 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.276 x 714 x 933 Hauteur de travail: 900 mm	1.493 x 714 x 933 mm Hauteur de travail: 900 mm
Poids (en kg)	62 kg	85,5 kg	140,5 kg
Puissance	1,9 kW	2,85 kW	2,3 kW
Capacité	2 cuves de maintien au chaud 2 compartiments d'armoire chauffants	3 cuves de maintien au chaud 3 compartiments d'armoire chauffants	2 Cuve de maintien au chaud 1 Compartiment chauffant 1 Compartiment réfrigération ventilé p. 4xGN 1/1, 4 paires de cornières d'appui, régulation numérique de température de +2°C à +15°C 1 Distributeur d'assiettes chauffant pour env. 35 assiettes (ø 21-26 cm), température d'assiettes +60°C
Particularité	—	—	Support de louche intégré, support pour couvercle cloche et rangement pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions (monté sur le petit côté)
Accessoires/options	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Tablette basculante montée sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Couvercle rabattable 1/3 sur 2/3, (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré) Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) Couvercle à coulisse avec guides en plastique ou à roulement à billes Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le petit côté Timon à gauche ou à droite Elément de refroidissement (plaque eutectique) Autres modèles de roues, voir page 15	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Tablette basculante montée sur le petit côté et/ou sur les longs côtés Couvercle rabattable 1/3 sur 2/3, (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré) Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) Couvercle à coulisse avec guides en plastique ou à roulement à billes Rangement pour couvercles GN, pour couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, monté sur le petit côté Timon à gauche ou à droite Elément de refroidissement (plaque eutectique) Autres modèles de roues, voir page 15	Protection hygiénique et protection hygiénique avec panneau de chauffage Tablette basculante montée sur les longs côtés Couvercle rabattable 1/3 sur 2/3, tous deux utilisables comme tablette Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) Dispositif de blocage de couvercle pour couvercle cloche du distributeur d'assiettes Variante de modèle: soubassement avec 1 compartiment d'armoire chauffant et 1 compartiment à réfrigération active sans distributeur d'assiettes Variante de modèle: soubassement avec 1 compartiment d'armoire chauffant et 1 compartiment d'armoire neutre avec distributeur d'assiettes (référence 572 222) Variante de modèle: soubassement avec 1 compartiment d'armoire chauffant et 1 compartiment d'armoire neutre sans distributeur d'assiettes Elément de refroidissement (plaque eutectique) Autres modèles de roues, voir page 15
Référence	572 150	572 151	572 161

BLANCO INMOTION

Chariots de transport de repas

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **compartiments d'armoire chauffants** pour 9 x GN 1/1 chacun avec 9 paires de glissières (espacement 57,5 mm), exécution hygiène H1, température réglable de +30°C à +85°C
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles, sert également de protection des éléments de commande,
- **protection contre les jets et projections d'eau** (IPX 5),
- **convient aux installations d'optimisation**,
- selon **DIN 18867, partie 7**,
- **roues en polyamide, STW 1:** 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, **STW 2 et STW 3:** 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations,
- **certifié VDE, sigle GS, conforme CE**,
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, raccordement par câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté en dessous de la poignée de manœuvre,
- **tension de réseau 220-240 V, 50-60 Hz.**









Modèle	STW 1	STW 2 (ill. av. accessoires récipients GN)	STW 3
Dimensions LxIxH (en mm)	745 x 505 x 915 mm Hauteur de travail: 885 mm	1.009 x 714 x 915 mm Hauteur de travail: 885 mm	1.379 x 714 x 915 mm Hauteur de travail: 885 mm
Poids (en kg)	39,5 kg	68,5 kg	97,0 kg
Puissance	0,4 kW	1,0 kW	1,5 kW
Capacité	1 compartiment chauffant	2 compartiments chauffants	3 compartiments chauffants
Accessoires/ options	Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) Galerie rapportée, périphérique Élément de refroidissement (plaque eutectique) Autres modèles de roues, voir page 15	Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) Galerie rapportée, sur 3 côtés ou périphérique Réglage électronique de température avec affichage numérique Timon à gauche ou à droite Élément de refroidissement (plaque eutectique) Autres modèles de roues, voir page 15	Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) Galerie rapportée, sur 3 côtés ou périphérique Réglage électronique de température avec affichage numérique Timon à gauche ou à droite Élément de refroidissement (plaque eutectique) Autres modèles de roues, voir page 15
Référence	572 158	572 159	572 160

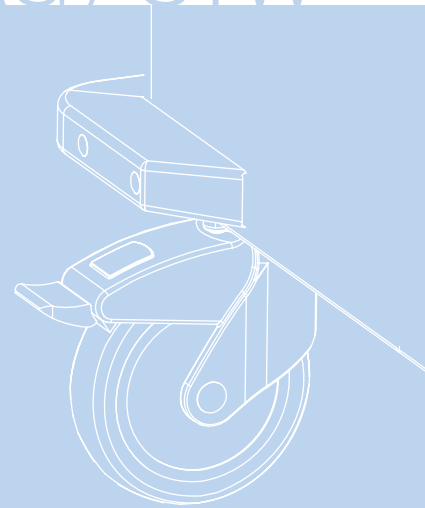
Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

accessoires SAW / SAG / STW

Pour les chariots distribution et de transport de repas BLANCO INMOTION montrés aux pages 10 à 13, les options suivantes et accessoires suivants sont disponibles en fonction des modèles.

Illustration	Désignation	pour modèles	Référence
	Couvercle à coulisse en inox 18/10 avec raqueur à condensat, <u>coulisse en plastique</u> et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2 / SAW 3 SAG 2 / SAG 3	en option (contre supplément de prix)
	Couvercle à coulisse en inox 18/10 avec raqueur à condensat, <u>coulisse à roulement à billes</u> et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2 / SAW 3 SAG 2 / SAG 3	en option (contre supplément de prix)
sans illustration	Galerie, sur 3 côtés en inox 18/10, hauteur 50 mm	STW 2 / STW 3	en option (contre supplément de prix)
sans illustration	Galerie, sur 4 côtés en inox 18/10, hauteur 50 mm	STW 1 / STW 2 / STW 3	en option (contre supplément de prix)
	Tablette rabattable, sur le long côté largeur 245 mm	SAW 1 / SAW 2 / SAW 3 / SAW 4 SAW 2-UK / SAW 3-UK SAG 2 / SAG 3 SAG 2-THK	en option (contre supplément de prix)
	Tablette rabattable, sur le petit côté largeur 245 mm	SAW 2 / SAW 3 / SAW 4 SAW 2-UK / SAW 3-UK SAG 2 / SAG 3	en option (contre supplément de prix)
sans illustration	Couvercle rabattable 2/3 sur 1/3 en inox 18/10, 1/3 de couvercle utilisable comme plateau de rangement, 2/3 de couvercle avec support de couvercle intégré	SAW 2 / SAW 3 / SAW 4 SAG 2 / SAG 3 SAG 2-THK (sans support de couvercle intégré, les deux couvercles utilisables comme étagère basse)	en option (contre supplément de prix)
sans illustration	Support de couvercle GN en inox 18/10, pour GN 1/1 ou leurs sous-multiples Remarque: 1) monté sur le petit côté vis-à-vis de la poignée de manœuvre 2) monté sur le long côté en dessous de la poignée de manœuvre	SAW 2 ¹⁾ / SAW 3 ¹⁾ / SAW 4 ¹⁾ SAW L-2 ²⁾ / SAW L-3 ²⁾ / SAW L-4 ²⁾ SAW 2-UK / SAW 3-UK SAG 2 ¹⁾ / SAG 3 ¹⁾	en option (contre supplément de prix)
sans illustration	Protection périphérique contre les chocs	SAG 2 / SAG 3 SAG 2-THK STW 1 / STW 2 / STW 3 SAW 2-UK / SAW 3-UK	en option (contre supplément de prix)
sans illustration	Timon et accouplement en inox 18/10	SAG 2 / SAG 3 STW 1 / STW 2 / STW 3	en option (contre supplément de prix)
	Régulateur électronique de température	STW 2 / STW 3	en option (contre supplément de prix)
	Élément de refroidissement pour compartiments d'armoire en inox 18/10 (à refroidissement préalable, -12°C), conforme gastronom	tous les SAG tous les STW	564 756
	Plaque eutectique en plastique (à refroidissement préalable, -3°C), conforme gastronom	tous les SAG tous les STW	568 136
sans illustration	Dispositif de blocage pour le couvercle cloche du distributeur d'assiettes	SAG 2-THK	en option (contre supplément de prix)

roues SAW / SAG / STW



Désignation	pour modèles	Référence
Roues antistatiques 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, en plastique, <u>ø 125 mm</u>	tous les SAW	en option (contre supplément de prix)
Roues antistatiques 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, en plastique, <u>ø 125 mm</u>	tous les SAW-UK tous les SAG tous les STW	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier inoxydable 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <u>ø 125 mm</u>	tous les SAW tous les SAW-UK SAG 2 / SAG 3 tous les STW	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier inoxydable 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 125 mm</u>	tous les SAW-UK tous les SAG tous les STW	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier inoxydable 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 160 mm</u>	tous les SAG SAG 2-THK STW 2 / STW 3	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier inoxydable 2 roues fixes et 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <u>ø 160 mm</u>	SAG 2-THK	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier galvanisé 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <u>ø 125 mm</u>	tous les SAW tous les SAG STW 1	en option (<u>diminution de prix</u>)
Roues en acier galvanisé 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 125 mm</u>	tous les SAW-UK tous les SAG STW 2 / STW 3	en option (<u>diminution de prix</u>)
Roues en acier galvanisé 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 160 mm</u>	tous les SAG STW 2 / STW 3 tous les SAW-UK	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier galvanisé 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 200 mm</u>	tous les SAG STW 2 / STW 3	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier galvanisé 2 roues fixes et 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <u>ø 160 mm</u>	SAG 2-THK	en option (contre supplément de prix)
Roues avec pneumatiques 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 200 mm</u>	tous les SAG tous les SAW-UK STW 2 / STW 3	en option (contre supplément de prix)
Disposition des roues B	STW 2 / STW 3 SAG 2 / SAG 3	en option (contre supplément de prix)

BLANCO INMOTION

Chariot à niveau constant pour vaisselle, chauffant

Chariot à niveau constant pour vaisselle, neutre

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des pièces en porcelaine ou des pièces système utilisées,
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles, sert également de protection des éléments de commande,
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations.



En plus pour CHV 58/58:

- **température de l'intérieur de l'appareil** réglable de +30°C à +110°C,
- **avec couvercle cloche** en polycarbonate (pour l'utilisation chauffée des appareils, le fonctionnement devrait fondamentalement se faire avec couvercle cloche afin d'éviter des pertes inutiles de chaleur),
- **protection contre les jets et projections d'eau** (IPX 5),
- **convient aux installations d'optimisation**,
- selon **DIN 18665, partie 6**

- **certifié VDE, sigle GS, conforme CE**,
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, raccordement par câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté en dessous de la poignée de manœuvre,
- **tension de réseau** 220-240 V, 50 Hz.



Modèle	CHV 58/58
	chauffant (air pulsé)
Dimensions LxlxH (en mm)	958 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	581 x 581 mm
Poids (en kg)	85,0 kg
Puissance	230 V / 1,8 kW
Capacité	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées
Hauteur d'em-pilage	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)
Particularité	Equipé de chauffage à air pulsé avec ventilateur Y compris couvercle cloche en polycarbonate (617 x 617 mm)
Accessoires/options	Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 192

Modèle	CE 58/58	CE 88/61
	neutre	neutre
Dimensions LxlxH (en mm)	818 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.128 x 740 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	581 x 581 mm	881 x 611 mm
Poids (en kg)	58,0 kg	74,0 kg
Puissance	—	—
Capacité	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées
Hauteur d'em-pilage	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couv. cloche comme accessoire)	—
Particularité	—	—
Accessoires/options	Couvercle cloche (625 x 625 mm) en polycarbonate Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 193	572 194

BLANCO INMOTION

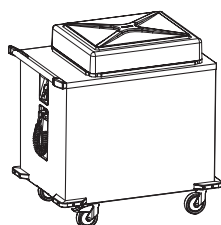
Chariot à niveau constant pour paniers, chauffant

Chariot à niveau constant pour paniers, réfrigéré (air pulsé)

- **mat. inox 18/10** avec surface brossée,
- **température de l'intérieur de l'appareil** réglable de +30°C à +110°C (CE-UK 53/53: +2°C à +15°C, pour une température ambiante de +32°C),
- **avec couvercle cloche** en polycarbonate (pour l'utilisation chauffée ou réfrigérée des appareils, le fonctionnement devrait fondamentalement se faire avec couvercle cloche afin d'éviter des pertes inutiles de chaleur ou de froid),
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des pièces en porcelaine ou des pièces système utilisées,
- **poignée de manœuvre de sécurité** en

- inox** avec butoirs d'angles, sert aussi à la protection des éléments de commande,
- **CHV 53/53 et CHV 66/54: protection contre les jets et projections d'eau** (IPX 5), **CE-UK 53/53: protection contre les projections d'eau (IPX 4),**
- **convient aux installat. d'optimisation,**
- selon **DIN 18665, partie 6**
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, (**CE-UK 53/53:** 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein), ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent

- des détériorations,
- **certifié VDE et sigle GS** (pas CE-UK 53/53), **conforme CE,**
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, **CHV 53/53 et CHV 66/54:** raccordement avec câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température en dessous de la poignée de manœuvre, **CE-UK 53/53:** régulateur de température numérique en dessous de la poignée de manœuvre, raccordement avec câble spiralé avec douille isolante sur le long côté de l'appareil,
- **tension de réseau** 220-240 V, 50 Hz.



Modèle	CHV 53/53	CHV 66/54	CE-UK 53/53
	chauffant (air pulsé)	chauffant (air pulsé)	réfrigéré (air pulsé)
Dimensions LxIxH (en mm)	898 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.038 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.313 x 790 x 1.065 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	535 x 535 mm	660 x 540 mm	535 x 535 mm
Poids (en kg)	70,0 kg	72,0 kg	117,0 kg
Puissance	1,8 kW	1,8 kW	0,4 kW
Capacité	6 paniers de hauteur 115 mm ou 9 paniers de hauteur 75 mm	6 paniers de hauteur 115 mm ou 9 paniers de hauteur 75 mm	5 paniers de hauteur 115 mm ou 8 paniers de hauteur 75 mm
Hauteur d'em-pilage	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)
Particularité	Equipé de chauffage à air pulsé avec ventilateur Y compris couvercle cloche en polycarbonate (557 x 557 mm)	Equipé de chauffage à air pulsé avec ventilateur Y compris couvercle cloche en polycarbonate (697 x 697 mm)	Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,37 kW à t ₀ = -10°C (t° d'évaporation) et t _a = +32°C (température ambiante), fluide réfrigérant exempt de CFC (R 134a) Y compris couvercle cloche en polycarbonate (557 x 557 mm)
Accessoires/ options	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 500 x 500 x 75 mm ou 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm ou 525 x 525 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 500 x 500 x 75 mm ou 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm ou 525 x 525 x 115 mm Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 650 x 530 x 75 mm ou 650 x 530 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 650 x 530 x 75 mm ou 650 x 530 x 115 mm Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm 12 barres de guidage pour utilisation de l'appareil comme chariot à niveau constant universel (référence 572 454) Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide) Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 185	572 186	572 431

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

BLANCO INMOTION

Chariot à niveau constant pour paniers, neutre

Chariot à niveau constant pour paniers avec grilles d'air

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des pièces en porcelaine ou des pièces système utilisées,
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles,
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, \varnothing 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations.

Uniquement pour CEK 53/53:

- **corps avec grilles d'air**, pour refroidir la vaisselle dans les chambres froides.



Modèle	CCE 53/53 (ill. av. accessoire panier) neutre	CCE 66/54 neutre	CE 53/53 neutre	CE 66/54 neutre	CEK 53/53 avec grilles d'air
Dimensions LxIxH (en mm)	816 x 543 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	816 x 700 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	758 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	898 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	758 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	536 x 536 mm	656 x 536 mm	535 x 535 mm	660 x 540 mm	535 x 535 mm
Poids (en kg)	33,0 kg	37,0 kg	43,0 kg	48,0 kg	42,0 kg
Capacité	6 paniers de hauteur 115 mm ou 10 paniers de hauteur 75 mm	6 paniers de hauteur 115 mm ou 10 paniers de hauteur 75 mm	6 paniers de hauteur 115 mm ou 10 paniers de hauteur 75 mm	6 paniers de hauteur 115 mm ou 9 paniers de hauteur 75 mm	6 paniers de hauteur 115 mm ou 9 paniers de hauteur 75 mm
Hauteur d'em-pilage	700 mm	700 mm	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (accessoire)
Accessoires/options	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Couvercle cloche (557 x 557 mm) en polycarbonate Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Couvercle cloche (697 x 557 mm) en polycarbonate Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Couvercle cloche (557 x 557 mm) en polycarbonate Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 187	572 188	572 189	572 190	572 191

BLANCO INMOTION

Chariot à niveau constant pour plateaux, ouvert

Chariot à niveau constant pour plateaux, fermé

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des plateaux utilisés,
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles,
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations.



Modèle	CCE 54/38 (sans plateaux)	CCE-A	CE 54/38
	ouvert	ouvert	fermé
Dimensions LxIxH (en mm)	816 x 543 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	906 x 514 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	785 x 514 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Poids en kg	31,5 kg	35 kg	48,5 kg
Capacité	env. 100 plateaux, 530 x 370 mm	env. 100 plateaux, 530 x 370 mm	env. 100 plateaux, 530 x 370 mm
Haut. d'empil.	700 mm	700 mm	540 mm
Particularité	—	Exécution pour utilisation sur bande, avec deux guidages latéraux pour plateaux	Corps fermé
Accessoires/ options	Modèle de décor Rangement pour couverts avec et sans distributeur de serviettes Autres modèles de roues, voir page 31	Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Modèle de décor Rangement pour couverts avec et sans distributeur de serviettes Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 183	572 184	572 469

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

BLANCO INMOTION

Chariot à niveau constant universel, chauffant

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **température de l'intérieur de l'appareil** réglable de +30°C à +110°C,
- **avec couvercle cloche** en polycarbonate (pour l'utilisation chauffée des appareils, le fonctionnement devrait fondamentalement se faire avec couvercle cloche afin d'éviter des pertes inutiles de chaleur),
- les **barres de guidage en matière plastique à réglage variable** permettent d'empiler les types de vaisselle les plus variés,
- **des barres de guidage en matière plastique** évitent l'usure de la porcelaine,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des pièces en porcelaine ou des pièces système utilisées,
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles, sert également de protection des éléments de commande,
- **protection contre les jets et projections d'eau** (IPX 5),
- **convient aux installations d'optimisation,**
- selon **DIN 18665, partie 6**
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations,
- **certifié VDE, sigle GS, conforme CE,**
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, raccordement par câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté en dessous de la poignée de manœuvre,
- **tension de réseau** 220-240 V, 50 Hz.



Modèle	UNI-H 59/29 (sans assiettes)	UNI-H 58/58
	chauffant (air pulsé)	chauffant (air pulsé)
Dimensions LxIxH (en mm)	898 x 514 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	958 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	590 x 290 mm	580 x 580 mm
Poids (en kg)	68,5 kg	92,5 kg
Puissance	1,8 kW	1,8 kW
Capacité	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)
Particularité	6 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées Y compris couvercle cloche en polycarbonate (640 x 340 mm)	8 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées Y compris couvercle cloche en polycarbonate (617 x 617 mm)
Accessoires/options	Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 195	572 196

BLANCO INMOTION

Chariot à niveau constant universel, neutre

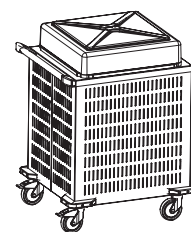
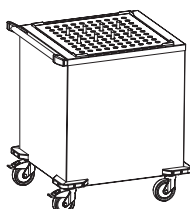
Chariot à niveau constant universel avec grilles d'air

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- les **barres de guidage en matière plastique à réglage variable** permettent d'empiler les types de vaisselle les plus variés,
- **des barres de guidage en matière plastique** évitent l'usure de la porcelaine,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des pièces en porcelaine ou des pièces système utilisées,

- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles,
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, \varnothing 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations.

En plus pour UNI-K 59/29 et UNI-K 58/58:

- **corps avec perforation**, pour refroidir la vaisselle dans les chambres froides.



Modèle	UNI 59/29 (sans assiettes)	UNI 58/58	UNI-K 59/29 (sans assiettes)	UNI-K 58/58 III. avec accessoire couvercle cloche
	neutre	neutre	avec perforation	avec perforation
Dimensions LxIxH (en mm)	788 x 514 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	818 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	788 x 514 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	818 x 714 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	590 x 290 mm	580 x 580 mm	590 x 290 mm	580 x 580 mm
Poids (en kg)	48,5 kg	66,0 kg	48,0 kg	65,5 kg
Puissance	—	—	—	—
Capacité	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couv. cloche comme accessoire)
Particularité	6 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées	8 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées	Corps avec grilles d'air 6 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées	Corps avec grilles d'air 8 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées
Accessoires/options	Couvercle cloche (640 x 340 mm) en polycarbonate Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Couvercle cloche (617 x 617 mm) en polycarbonate Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Couvercle cloche (640 x 340 mm) en polycarbonate Autres modèles de roues, voir page 31	Couvercle cloche (617 x 617 mm) en polycarbonate Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 197	572 198	572 199	572 468

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

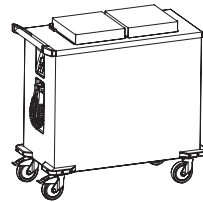
BLANCO INMOTION

Chariot à niveau constant pour assiettes, chauffant

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **température de l'intérieur de l'appareil** réglable de +30°C à +110°C, (2 SHVS 21-26: jusqu'à +130°C),
- **puissant élément de chauffage** en inox 18/10,
- **avec couvercle cloche** en polycarbonate (pour l'utilisation chauffée des appareils, le fonctionnement devrait fondamentalement se faire avec couvercle cloche afin d'éviter des pertes inutiles de chaleur),
- **des barres de guidage en plastique** évitent l'usure de la porcelaine,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des assiettes utilisées,
- **poignée de manœuvre de sécurité en inox** avec butoirs d'angles, sert également de protection des éléments de commande,
- **protection contre les jets et projections d'eau** (IPX 5),
- **convient aux installations d'optimisation**,
- selon **DIN 18665, partie 6**
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations,
- **certifié VDE, sigle GS, conforme CE**,
- **tableau de commande** avec interrupteur marche/arrêt, lampe témoin, raccordement par câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté en dessous de la poignée de manœuvre,
- **tension de réseau SHV et SHVS**: 220-240 V, 50 Hz, **SHE**: 220-240 V, 50-60 Hz.



Modèle	1 SHE 21-26	1 SHE 26-31	2 SHE 21-26	2 SHE 26-31
	chauffant	chauffant	chauffant	chauffant
Dimensions LxIxH (en mm)	653 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	653 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	898 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.018 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm
Poids (en kg)	34,5 kg	35,0 kg	45,0 kg	49,5 kg
Puissance	0,9 kW	0,9 kW	1,8 kW	1,8 kW
Capacité	1 tube, capacité globale d'env. 60 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 60 assiettes	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche inclus)	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche inclus)	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche inclus)	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche inclus)
Particularité	Y compris couvercle cloche polycarbonate	Y compris couvercle cloche polycarbonate	Y compris couvercle cloche polycarbonate	Y compris couvercle cloche polycarbonate
Accessoires/options	Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 162	572 163	572 164	572 165



Modèle	2 SHV 21-26	2 SHV 26-31	2 SHVS 21-26
	chauffant (air pulsé)	chauffant (air pulsé)	chauffant (air pulsé)
Dimensions LxIxH (en mm)	958 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.018 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	1.018 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm	ø 210-260 mm
Poids (en kg)	48,0 kg	51,0 kg	59,0 kg
Puissance	1,8 kW	1,8 kW	3,6 kW
Capacité	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes	2 tubes, capacité globale d'env. 76 assiettes de maintien au chaud
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche inclus)	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche inclus)	Hauteur d'empilage: 620 mm Les couv. rabattables en inox sont montés à demeure sur l'appareil
Particularité	Y compris couvercle cloche polycarbonate Equipé de chauffage à air pulsé avec ventilateur	Y compris couvercle cloche polycarbonate Equipé de chauffage à air pulsé avec ventilateur	Spécialement pour assiettes de maintien au chaud remplies de cire en inox Equipé de chauffage à air pulsé avec ventilateur
Accessoires/options	Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31	Modèle de décor Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 166	572 167	572 168

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

BLANCO INMOTION

Chariot à niveau constant pour assiettes, neutre

Chariot à niveau constant pour assiettes avec grilles d'air

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des assiettes utilisées,
- **des barres de guidage en matière plastique** évitent l'usure de la porcelaine,
- **poignée de manœuvre de sécurité** en

- inox** avec butoirs d'angles,
- **roues en polyamide**, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, \varnothing 125 mm, inoxydables suivant DIN 18867, partie 8,
- **des butoirs massifs aux angles** en matière plastique (polyamide) protègent des détériorations.

En plus pour 2 SEK 21-26 et 2 SEK 26-31:

- **corps avec grilles d'air**, pour refroidir la vaisselle dans les chambres froides.



Modèle	2 SE 21-26	2 SE 26-31	2 SEK 21-26 (sans assiettes)	2 SEK 26-31
	neutre	neutre	avec grilles d'air	avec grilles d'air
Dimensions LxIxH (en mm)	788 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	818 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	788 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm	869 x 513 x 931 mm Hauteur de travail: 900 mm
Dim. intérieures (en mm)	\varnothing 210-260 mm	\varnothing 260-310 mm	\varnothing 210-260 mm	\varnothing 260-310 mm
Poids (en kg)	26,5 kg	28,0 kg	26,0 kg	27,0 kg
Capacité	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes	2 tubes, capacité globale d'env. 120 assiettes
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 620 mm avec couvercle cloche: 670 mm (couv. cloche comme accessoire)
Particularité	—	—	Corps avec grilles d'air	Corps avec grilles d'air
Accessoires/options	Couvercle cloche en polycarbonate Modèle de décor Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Autres modèles de roues, voir page 31	Couvercle cloche en polycarbonate Modèle de décor Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Autres modèles de roues, voir page 31	Couvercle cloche en polycarbonate Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Autres modèles de roues, voir page 31	Couvercle cloche en polycarbonate Dispositif de blocage de couvercle sur le recouvrement Autres modèles de roues, voir page 31
Référence	572 173	572 174	572 175	572 176

BLANCO INMOTION

Distributeur à niveau constant pour paniers à encastrer

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des pièces en porcelaine ou des pièces système utilisées,
- le distributeur de paniers est ouvert pour le **montage par le bas**.

En plus pour CEBH 50/50:

- **température de l'intérieur de l'appareil** réglable de +30°C à +110°C,
- **avec couvercle cloche** en polycarbonate (pour l'utilisation chauffée des appareils, le fonctionnement devrait fondamentalement se faire avec couvercle cloche afin d'éviter des pertes inutiles de chaleur),

- **convient aux installations d'optimisation,**
- selon **DIN 18665, partie 6**
- **certifié VDE, sigle GS, conforme CE,**
- **tension de réseau 220-240 V, 50 Hz.**



Modèle	CEB 50/50	CEBH 50/50
	neutre	chauffant
Dimensions LxIxH (en mm)	600 x 545 x 765 à 865 mm	700 x 691 x 785 mm
Dim. intérieures (en mm)	520 x 520 mm	520 x 520 mm
Poids (en kg)	19,0 kg	64,5 kg
Puissance	—	1,8 kW
Capacité	6 paniers de hauteur 115 mm ou 10 paniers de hauteur 75 mm	6 paniers de hauteur 115 mm ou 10 paniers de hauteur 75 mm
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)
Particularité	—	Y compris couvercle cloche en polycarbonate (557 x 557 mm)
Accessoires/ options	Couv. cloche (polycarbonate) Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 500 x 500 x 75 mm ou 500 x 500 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 500 x 500 x 75 mm ou 500 x 500 x 115 mm Bride périphérique pour montage par le haut (référence 590 103)	Paniers en fil d'acier, revêtu de matière plastique, 500 x 500 x 75 mm ou 500 x 500 x 115 mm Paniers en inox 18/10, 500 x 500 x 75 mm ou 500 x 500 x 115 mm
Référence	590 025	572 206

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

BLANCO INMOTION

Distributeur d'assiettes à encastrer,
neutre et chauffant

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des assiettes utilisées,
- **des barres de guidage en matière plastique** évitent l'usure de la porcelaine,
- le distributeur d'assiettes est **d'exécution ouverte à encastrer**.

En plus pour les modèles chauffants:

- **température de l'intérieur de l'appareil** réglable de +30°C à +110°C,
- **avec couvercle cloche** en polycarbonate (pour l'utilisation chauffée des appareils, le fonctionnement devrait fondamentalement se faire avec couvercle cloche afin d'éviter des pertes inutiles de chaleur),
- **certifié VDE,**
- **tension de réseau** 220-240 V, 50 Hz,
- **valeur de raccordement** 0,55 kW.



Modèle	RE 18-21 ET 672	RE 18-21 ET 746	RE 21-26 ET 672	RE 21-26 ET 746	RE 26-31 ET 672
	neutre	neutre	neutre	neutre	neutre
Dimensions L x l x H (en mm)	305 x 305 x 680 mm Dimensions de la découpe: 292 x 292 mm	305 x 305 x 754 mm Dimensions de la découpe: 292 x 292 mm	355 x 355 x 680 mm Dimensions de la découpe: 342 x 342 mm	355 x 355 x 754 mm Dimensions de la découpe: 342 x 342 mm	405 x 405 x 680 mm Dimensions de la découpe: 392 x 392 mm
Dim. intérieures (en mm)	ø 180-210 mm	ø 180-210 mm	ø 210-260 mm	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm
Poids (en kg)	4,5 kg	4,5 kg	5,0 kg	5,5 kg	6 kg
Puissance	—	—	—	—	—
Capacité	1 tube, capacité globale d'env. 55 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 60 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 55 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 60 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 55 assiettes
Hauteur d'empilage	540 mm	620 mm	sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 600 mm (couvercle cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 620 mm, avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm, avec couvercle cloche: 600 mm (couvercle cloche comme accessoire)
Particularité	—	—	—	—	—
Accessoires/options	Montage par le haut	Montage par le haut	Montage par le haut Couvercle cloche de tube en polycarbonate	Montage par le haut Couvercle cloche de tube en polycarbonate	Montage par le haut Couvercle cloche de tube en polycarbonate
Référence	572 177	572 178	572 179	572 181	572 180



Modèle	RE 26-31 ET 746	RHE 21-26 ET 668	RHE 21-26 ET 802	RHE 26-31 ET 668	RHE 26-31 ET 802
	neutre	chauffant	chauffant	chauffant	chauffant
Dimensions L x l x H (en mm)	405 x 405 x 754 mm Dimensions de la découpe: 392 x 392 mm	355 x 355 x 676 mm Dimensions de la découpe: 345 x 345 mm	355 x 355 x 810 mm Dimensions de la découpe: 345 x 345 mm	405 x 405 x 676 mm Dimensions de la découpe: 395 x 395 mm	405 x 405 x 810 mm Dimensions de la découpe: 395 x 395 mm
Dim. intérieures (en mm)	ø 260-310 mm	ø 210-260 mm	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm	ø 260-310 mm
Poids (en kg)	6,0 kg	13,5 kg	14,5 kg	15,5 kg	17,5 kg
Puissance	—	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW
Capacité	1 tube, capacité globale d'env. 60 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 55 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 70 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 55 assiettes	1 tube, capacité globale d'env. 70 assiettes
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 620 mm, avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 480 mm, avec couvercle cloche: 535 mm (couvercle cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 620 mm, avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 480 mm, avec couvercle cloche: 535 mm (couvercle cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 620 mm, avec couvercle cloche: 670 mm (couvercle cloche comme accessoire)
Particularité	—	Y compris couvercle cloche en polycarbonate	Y compris couvercle cloche en polycarbonate	Y compris couvercle cloche en polycarbonate	Y compris couvercle cloche en polycarbonate
Accessoires/options	Montage par le haut Couvercle cloche de tube en polycarbonate	Montage par le haut	Montage par le haut	Montage par le haut	Montage par le haut
Référence	572 182	572 170	572 169	572 172	572 171

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

BLANCO INMOTION

Distributeur de plateaux à encastrer

- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des plateaux utilisés,
- le distributeur de plateaux est **d'exécution ouverte à encastrer.**



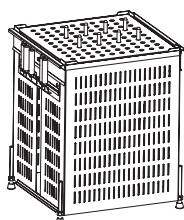
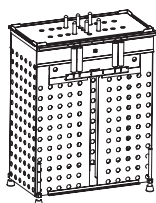
Modèle	CEB 47/36	CEB 47/36 (illustration sans bride)	CEB 53/37	CEB 53/37 (illustration sans bride)
	Montage par le bas	Montage par le haut	Montage par le bas	Montage par le haut
Dimensions LxIxH (en mm)	585 x 405 x 765 à 865 mm	585 x 405 x 765 à 865 mm	615 x 405 x 765 à 865 mm	615 x 405 x 765 à 865 mm
Dim. intérieures (en mm)	490 x 380 mm	490 x 380 mm	540 x 380 mm	540 x 380 mm
Poids (en kg)	16,5 kg	19 kg	17,0 kg	19,5 kg
Capacité	env. 100 plateaux, 470 x 360 mm	env. 100 plateaux, 470 x 360 mm	env. 100 plateaux, 530 x 370 mm	env. 100 plateaux, 530 x 370 mm
Particularité	—	Y compris bride périphérique	—	Y compris bride périphérique
Accessoires/ options	—	—	—	—
Référence	590 023	564 021	590 024	564 022

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO INMOTION ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

BLANCO INMOTION

Distributeur universel à encastrer






- **matériau inox 18/10** avec surface brossée,
- les **8 barres de guidage en matière plastique à réglage variable** permettent d'empiler les types de vaisselle les plus variés,
- **des barres de guidage en matière plastique** évitent l'usure de la porcelaine,
- **la tension du ressort** peut être adaptée au poids des pièces en porcelaine ou des pièces système utilisées,
- le distributeur universel est fermé pour le **montage par le bas**.



Modèle	UNI-B 59/29	UNI-B 58/58
	neutre	neutre
Dimensions LxIxH (en mm)	613 x 375 x 765 à 865 mm	587 x 663 x 765 à 865 mm
Dim. intérieures (en mm)	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Poids (en kg)	32,0 kg	36,0 kg
Capacité	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées	Dépend des pièces en porcelaine/système utilisées
Hauteur d'empilage	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couv. cloche comme accessoire)	sans couvercle cloche: 540 mm avec couvercle cloche: 680 mm (couvercle cloche inclus)
Particularité	8 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées	8 barres de guidage en matière plastique à divisions variables permettent l'empilage des pièces en porcelaine/pièces système les plus variées
Accessoires/options	Couvercle cloche (640 x 340 mm) en polycarbonate Bride périphérique pour montage par le haut (référence 572.472)	Couvercle cloche (617 x 617 mm) en polycarbonate Bride périphérique pour montage par le haut (référence 572.473)
Référence	572.470	572.471

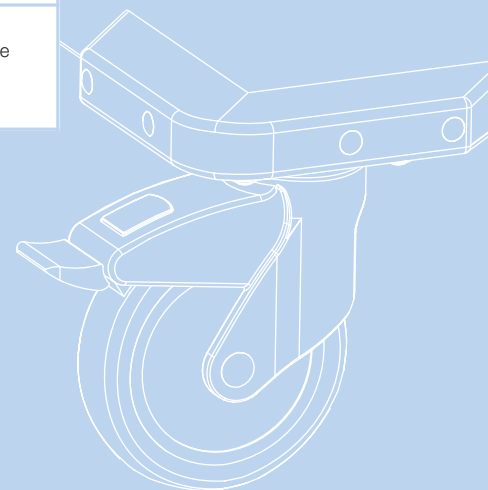
accessoires distributeurs

Pour les chariots à niveau constant pour vaisselle, distributeurs de paniers, distributeurs de plateaux, distributeurs universels et distributeurs d'assiettes BLANCO INMOTION montrés aux pages 16 à 29, les options suivantes et accessoires suivants sont disponibles en fonction des modèles.

Illustration	Désignation	pour modèles		Référence
sans illustration	Dispositif de blocage de couvercle	tous les distributeurs d'assiettes	—	en option (contre supplément de prix)
sans illustration	Revêtement décor inox sur fond rouge, bleu, vert ou jaune	pour tous les distributeurs roulants (sauf distributeurs avec grilles d'air)	—	sur demande
sans illustration	Revêtement décor décor sur toute la surface	pour tous les distributeurs roulants (sauf distributeurs avec grilles d'air)	—	sur demande
	Panier en fil d'acier revêtu de matière plastique, ouverture de maille: 35 x 25 mm, fil du treillis ø 2,5 mm, fil du cadre ø 6,0 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50	500 x 500 x 75 mm 500 x 500 x 115 mm	144 801 144 802
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm 650 x 530 x 115 mm	952 032 952 033
		CHV 53/53, CE 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm 525 x 525 x 115 mm	296 284 296 285
	Panier en inox 18/10 brillant électrolytique, ouverture de maille: 35 x 25 mm, fil du treillis ø 2,5 mm, fil du cadre ø 6,0 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50	500 x 500 x 75 mm 500 x 500 x 115 mm	144 803 144 804
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm 650 x 530 x 115 mm	952 030 952 031
		CHV 53/53, CE 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm 525 x 525 x 115 mm	296 286 296 287
	Couvercle cloche de tube rond, transparent, en matière plastique	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	ø 360 mm	146 581
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	ø 410 mm	146 582
	Couvercle cloche de tube polygonal, transparent, en matière plastique	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29	640 x 340 mm	146 904
		CHV 66/54, CE 66/54	697 x 577 mm	296 815
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/28, CE 58/58	617 x 617 mm	296 814
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	557 x 557 mm	296 813
	Rangement pour couverts sans distributeur de serviettes	CCE 53/53	525 x 280 x 210 mm	590 202
		CCE 54/38	710 x 280 x 323 mm	590 206
	Rangement pour couverts avec distributeur de serviettes	CCE 53/53	525 x 280 x 335 mm	590 203
		CCE 54/38	710 x 343 x 368 mm	590 207

distributeur roues

Désignation	pour modèles	Référence
Roues antistatiques 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, en plastique, <u>ø 125 mm</u>	CE-UK 53/53	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier inoxydable 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <u>ø 125 mm</u>	tous les distributeurs roulants	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier inoxydable 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 125 mm</u>	CE-UK 53/53	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier inoxydable 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 160 mm</u>	CE-UK 53/53	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier galvanisé 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <u>ø 125 mm</u>	tous les distributeurs roulants	en option (<u>diminution de prix</u>)
Roues en acier galvanisé 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 160 mm</u>	CE-UK 53/53	en option (contre supplément de prix)
Roues en acier galvanisé 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 200 mm</u>	CE-UK 53/53	en option (contre supplément de prix)
Roues avec pneumatiques 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <u>ø 200 mm</u>	CE-UK 53/53	en option (contre supplément de prix)



BLANCO INMOTION – le système star.

Quiconque veut bouger et faire bouger davantage dans la restauration collective, doit regarder plus loin que le bord de son assiette.

Les produits ne sont pas des unités distinctes, ils font partie d'un système où l'homme et la technique vivent en harmonie et se combinent à la perfection, même aux heures d'affluence.

Le système de distribution de repas BLANCO INMOTION propose plus de 100 modèles haut de gamme, qui se complètent et vous aide afin que tout aille pour le mieux, du portionnement dans la cuisine à la distribution des repas: **Dresser, portionner, distribuer, conserver, transporter, refroidir, remettre en température, maintenir en température, servir, desservir,** tout est prévu.

Qu'il s'agisse de **liaison chaude**, de **liaison froide** ou de **distribution multiportions**, BLANCO INMOTION propose la solution idéale à chaque domaine d'utilisation.

BLANCO INMOTION est le système parfait pour la distribution professionnelle de repas, des **conseils** et des **produits** à l'**optimisation** des tâches dans la cuisine.

La **fabrication de qualité supérieure**, le **design ergonomique** et la **technique fiable** des produits facilitent les travaux quotidiens et garantissent la **sécurité de l'investissement**:

- Chariots à niveau constant
- Distributeurs à panier
- Distributeurs de plateaux
- Distributeurs universels
- Distributeurs d'assiettes
- Distributeurs encastrables
- Chariots de transport de plateaux
- Convoyeurs de distribution de repas
- Remise en température par induction
- Remise en température à air chaud
- Convoyeurs de distribution de repas à refroidissement actif
- Convoyeurs pour le retour de la vaisselle sale
- Chariots bain-marie
- Chariots de transport de repas
- Chariots banquetts

BLANCO INMOTION.
Des solutions de systèmes, qui bougent et font bouger davantage.

Notre équipe vous conseillera volontiers:

BLANCO CS GmbH + Co KG

Catering Systems

P.O. Box 13 10

75033 OBERDERDINGEN

GERMANY

Phone + 49 7045 44-81900

Fax + 49 7045 44-81481

Internet www.blanco.de

E-Mail catering.export@blanco.de

BLANCO