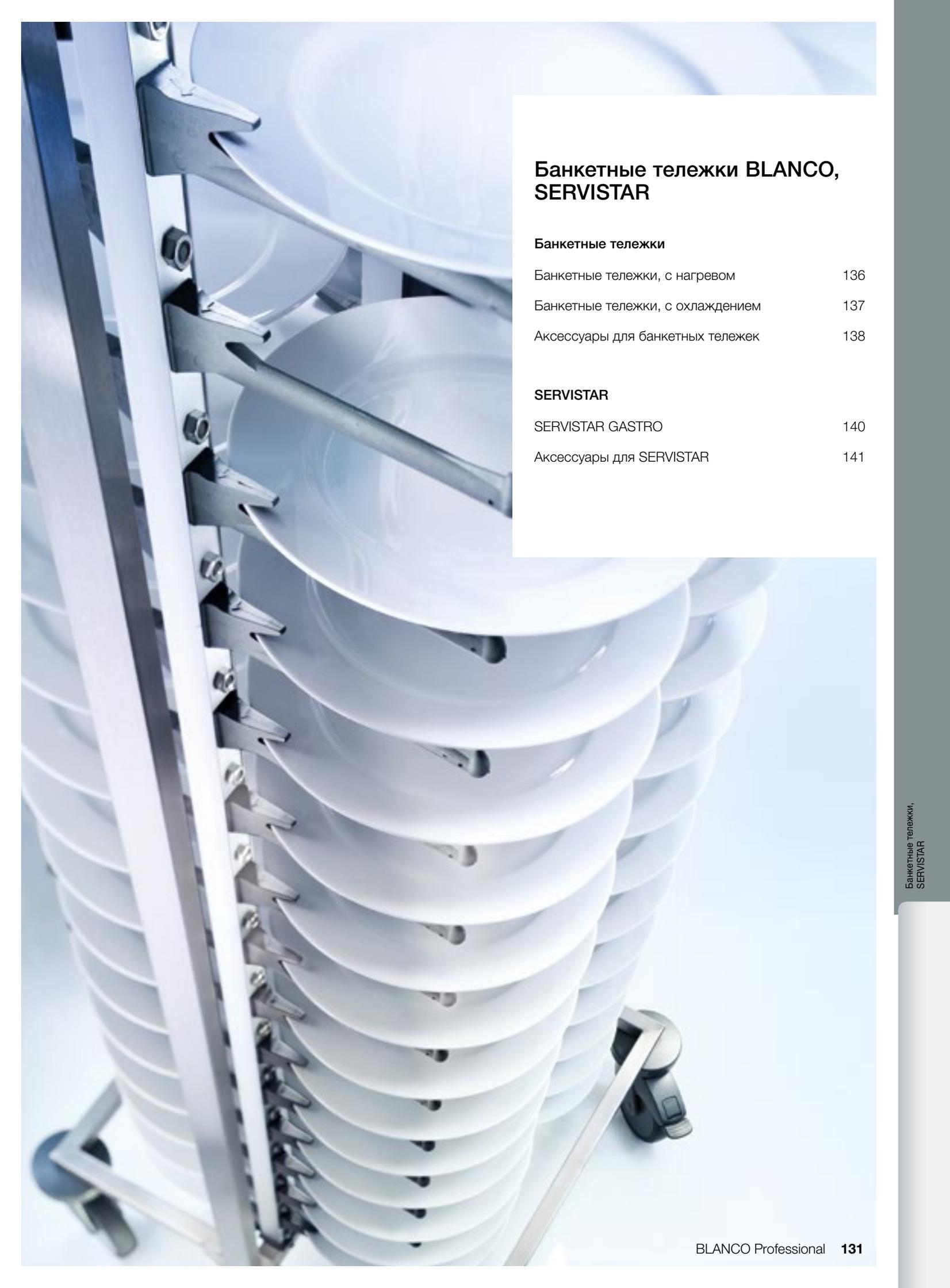


БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO И SERVISTAR





Банкетные тележки BLANCO, SERVISTAR

Банкетные тележки

Банкетные тележки, с нагревом 136

Банкетные тележки, с охлаждением 137

Аксессуары для банкетных тележек 138

SERVISTAR

SERVISTAR GASTRO 140

Аксессуары для SERVISTAR 141

Банкетные тележки BLANCO



Конвекционное охлаждение

В банкетных тележках с конвекционным охлаждением осуществляется регулирование температуры с точностью до градуса. Оптимальное охлаждение холодных блюд Вам гарантировано. Компактный и мощный холодильный агрегат надежно интегрирован внутри тележки.



Защита со всех сторон

Прочные угловые бамперы для защиты корпуса, мебели и персонала.



Экономичность

Банкетные тележки с охлаждением BLANCO потребляют до 42 % меньше электроэнергии, чем их предшествующие модели.



Точный подогрев

В тепловых банкетных тележках конвекционный нагрев может быть как сухим, так и влажным. Это особенно важно для чувствительных продуктов. Уникальная полувысокая средняя стенка для одновременного использования сплошных решеток (1084 x 650 мм) и гастроемкостей или небольших гастрорешеток.



Надежное размещение

Удобное расположение кабеля. Даже при открывании дверей он не защемляется.

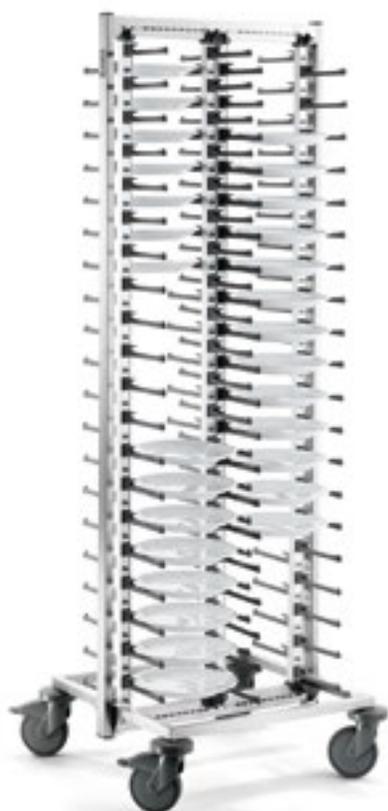


Практичный дизайн

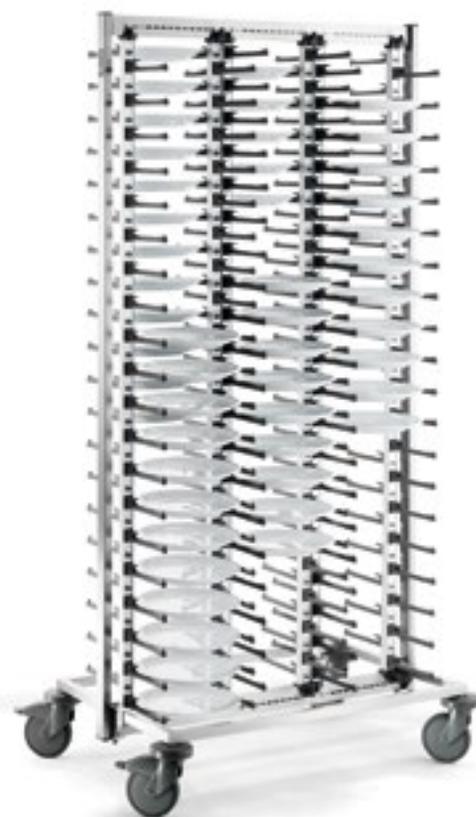
Благодаря эргономичной ручке можно легко снять нагревательный элемент и емкость с водой для их чистки.

Больше места на кухне:

стеллажная система для тарелок BLANCO SERVISTAR.



SERVISTAR GASTRO 80



SERVISTAR GASTRO 120

Инновационная стеллажная система для тарелок BLANCO SERVISTAR оставляет пространство для кулинарного творчества, эффективной работы и создает спокойную атмосферу от кухни до доставки угощения гостям. Продуманные держатели тарелок SERVISTAR гарантируют аккуратное и надежное размещение Вашей фарфоровой посуды во всех положениях. SERVISTAR можно легко комплектовать, тарелки вынимаются быстро. А благодаря элегантному дизайну все модели отлично смотрятся даже в зале для гостей.



Высокая гибкость при сервировке

Ряды держателей тарелок можно плавно настраивать на все размеры тарелок до 30 см – независимо от их формы (круглые или прямоугольные).



Больше места для Ваших творческих идей

С расстоянием между тарелками 80 мм, SERVISTAR дает Вам достаточно места для реализации Ваших идей по аппетитной сервировке блюд.



Больше устойчивости в повседневной эксплуатации

Благодаря высококачественной сборке SERVISTAR отличается высокой устойчивостью – даже при полной загрузке и на неровном полу. Вы можете маневрировать в любой ситуации.



BLANCO SERVISTAR GASTRO

SERVISTAR идеально подходит для обращения с готовыми блюдами на небольшом пространстве. Например, BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 – для 80 тарелок требуется лишь 0,5 м².

Компактная упаковка от BLANCO Professional: очень простая экономия расходов на транспортировку и хранение.

Новая компактная упаковка от BLANCO Professional – практически размещается на поддоне и тем самым экономит Ваши расходы на транспортировку и хранение.



Уникальный, инновационный держатель тарелок

Дизайн держателей напоминает человеческую руку и гарантирует надежное размещение тарелок.

Банкетные тележки, с нагревом

- Двухстенные, с изоляцией
- Корпус из н/ж стали, закрыт со всех сторон, наружный и внутренний корпус с термическим разделением
- Секции шкафа выполнены в соответствии с требованиями по гигиене HS, загрузка решеток и гастроемкостей в цельнотянутые направляющие
- Съемный нагревательный элемент, конвекция горячего воздуха, сухой или влажный нагрев
- Электр. регулятор температуры (от +30 °C до +90 °C) с цифровым индикатором фактического значения
- Электрическое подключение: 220–240 В/50–60 Гц/2,2 кВт
- Спиральный кабель с длиной спирали 0,625 м, вытягиваемый до 2,1 м
- Противоударные бамперы по периметру
- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для безопасной транспортировки (с безопасной фиксацией), запираемый



reddot design award
winner 2011

Иллюстрация	Наименование	Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Ролики диам. 160 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BW 11 Банкетная тележка, нагрев конвекционный	11 пар направляющих , расстояние: 115 мм, макс. 11 гастроемкостей 2/1-100	840 x 945 x 1920	146	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 574 (373 202)	
	BW 18 Банкетная тележка, нагрев конвекционный	18 пар направляющих , расстояние: 75 мм, макс. 18 гастроемкостей 2/1-65	840 x 945 x 1920	146	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 575 (373 202)	
	BW 22 Банкетная тележка, нагрев конвекционный, без промежуточной стенки	11 пар направляющих , расстояние: 115 мм, макс. 11 решеток 1084 x 650 мм без промежут. стенки или макс. 22 гастроемкости 2/1-100 с высокой промежут. стенкой (только вместе с высокой разделительной стенкой)	1390 x 945 x 1920	225	2 неповор. и 2 повор. рол. с тормозом, оцинк. сталь	573 576 (373 203)	
	BW 36 Банкетная тележка, нагрев конвекционный, без промежуточной стенки	18 пар направляющих , расстояние: 75 мм макс. 17 решеток 1084 x 650 мм без промежут. стенки или макс. 36 гастроемкостей 2/1-65 с высокой промежут. стенкой (только вместе с высокой разделительной стенкой)	1390 x 945 x 1920	225	2 неповор. и 2 повор. рол. с тормозом, оцинк. сталь	573 577 (373 203)	

Банкетные тележки, с конвекционным охлаждением

- Двухстенные, с изоляцией, активное конвекционное охлаждение
- Корпус из н/ж стали, закрыт со всех сторон, наружный и внутренний корпус с термическим разделением
- Секции шкафа выполнены в соответствии с требованиями по гигиене H5, загрузка решеток и гастроемкостей в цельнотянутые направляющие
- Холодильный агрегат, интегрированный в корпус
- Электронный регулятор температуры (от +8 °С до -10 °С) с цифровым индикатором фактического значения
- Электрическое подключение: 220–240 В AC/50 Гц или 60 Гц/0,5 кВт
- Спиральный кабель с длиной спирали 0,625 м, вытягиваемый до 2,1 м
- Противоударные бамперы по периметру
- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для безопасной транспортировки (с безопасной фиксацией), запираемый



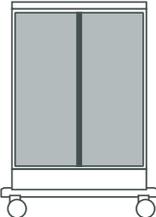
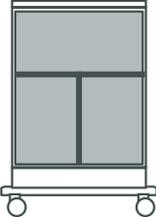
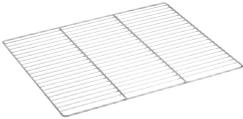
reddot design award
winner 2011

Иллюстрация	Наименование	Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Ролики диам. 160 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BW-UK 10 Банкетная тележка, с конвекционным охлаждением	10 пар направляющих , расстояние: 115 мм, макс. 10 гастроемкостей 2/1-100	840 x 945 x 1920	180	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 578 (373 204)	
	BW-UK 15 Банкетная тележка, с конвекционным охлаждением	15 пар направляющих , расстояние: 75 мм, макс. 15 гастроемкостей 2/1-65	840 x 945 x 1920	180	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 579 (373 204)	

Опции для BW-UK

Иллюстрация	Наименование	Сниженная цена в € без НДС
Без иллюстрации	Оптимальный температурный режим от +8 °С до +2 °С	

Принадлежности и опции для банкетных тележек

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Размеры Д x Ш x В, мм	Арт. ном.	Цена, €
Высокая стенка 	Высокая промежуточная стенка съемная, с направляющими	BW 22		573 580	
		BW 36		573 581	
Высокая стенка 	Полувысокая промежуточная стенка съемная, с направляющими	BW 22		573 582	
		BW 36		573 583	
GN-решетка GR 2/1 	GN-решетка GR 2/1 из н/ж стали	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * только вместе с промежут. стенкой	650 x 530	550 266	
	Решетка из н/ж стали	BW 22, BW 36 (только без высокой промежут. стенки)	1084 x 650	146 646	
Нет изображения	Удлиненный кабель Длина спирали 1,15 м, вытягиваемая до 3,7 м	все BW			

Ролики

Иллюстрация	Модель Наименование	Диаметр роликов	Для мо- дели	Цена, €
Располож. роликов А 	Ролики из оцинкованной стали На выбор: 2 неповор. и 2 повор. ролика или 4 повор. ролика, 2 из них – с тормозом	Диам. 160 мм	Все BW 	Без над- бавки
		Диам. 200 мм	Все BW 	
Располож. роликов А 	Ролики из высококачественной нержавеющей стали с эластичными шинами На выбор: 2 неповор. и 2 повор. ролика или 4 повор. ролика, 2 из них – с тормозом	Диам. 160 мм	Все BW 	
		Диам. 200 мм	Все BW 	
Располож. роликов D 	Ролики с расположением D для BW 22 и BW 36 по запросу			

Максимальная комплектация банкетных тележек

а: без средней стенки, b: с полувысокой средней стенкой, c: с высокой средней стенкой

Модель	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Расположение секций шкафа										
Расст. между направл. в мм	115	75	115			75			115	75

С гостроемкостями

	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

С гострорешетками GR 2/1 (650 x 530 мм) и тарелками

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

С решетками (1084 x 650 мм) и тарелками

Решетки 1084 x 650 мм		-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
	Тарелки ø 24 см	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Тарелки ø 26 см	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Тарелки ø 28 см	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Тарелки ø 30 см	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Тарелки ø 31 см	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-

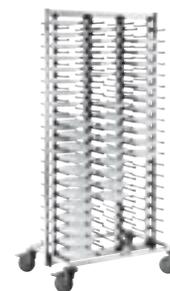
С решетками и тарелками в стопку, закрытыми крышками

Макс. 3 тарелки с крышками одна на другой (высота каждой тарелки с крышкой: ок. 65 мм)

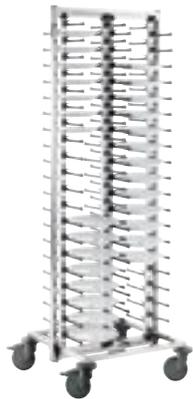
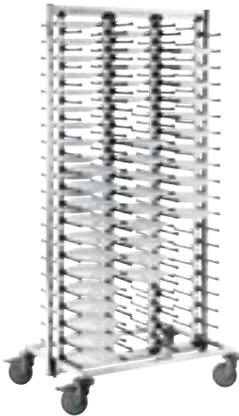
Гострорешетки GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Решетки 1084 x 650 мм	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Тарелки ø 26 см	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60

SERVISTAR

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Макс. грузоподъемность на пару держателей тарелок: 1 кг
- Расстояние между тарелками 80 мм
- Плавная настройка для тарелок размером до 30 см
- Исполнение роликов: ø 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, из них 2 с тормозами



SERVISTAR GASTRO, стеллажная система для тарелок, передвижная, с роликами

Иллюстрация	Наименование Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм Вес, кг	Вариант поставки	Ролики ø 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
 <p>SERVISTAR GASTRO 80 (на илл. – с тарелками)</p>	SERVISTAR GASTRO 80 Стеллажная система для тарелок, передвижная, для макс. 80 тарелок	653 x 663 x 1856 мм ок. 23 кг	полностью в сборе	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 695 (373 734)	
				оцинк. сталь	573 694 (373 734)	
			в Flat Pack для самостоятельного монтажа Размер упаковки: 1753 x 683 x 247 мм Вес в Flat Pack: ок. 29 кг	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 697 (373 734)	
			оцинк. сталь	573 696 (373 734)		
 <p>SERVISTAR GASTRO 120 (на илл. – с тарелками)</p>	SERVISTAR GASTRO 120 Стеллажная система для тарелок, передвижная, для макс. 120 тарелок	653 x 933 x 1856 мм ок. 29 кг	полностью в сборе	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 699 (373 735)	
				оцинк. сталь	573 698 (373 735)	
			в Flat Pack для самостоятельного монтажа Размер упаковки: 1753 x 943 x 233 мм Вес в Flat Pack: ок. 38,5 кг	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 701 (373 735)	
			оцинк. сталь	573 700 (373 735)		

Аксессуары для SERVISTAR

Аксессуары

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Арт. ном.	Цена, €
<p>Регулируемая по высоте ручка</p> 	<p>Регулируемая по высоте ручка Из высококачественной нержавеющей стали</p>	Все SERVISTAR GASTRO	573 717	
<p>Гигиенический чехол</p> 	<p>Гигиенический чехол Вкл. раму из н/ж стали для крепления чехла, для защиты блюд от потери тепла и от влияний окружающей среды, материал: PE 280 мкм</p>	SERVISTAR GASTRO 80	573 715	
		SERVISTAR GASTRO 120	573 716	
<p>Столешница</p> 	<p>Столешница Дополнительное место для размещения предметов (не комбинируется с фиксатором тарелок или гигиенической шторкой). ВНИМАНИЕ: <u>Невозможно при поставке в Flat Pack.</u></p>	SERVISTAR GASTRO 80		
<p>Фиксатор тарелок</p> 	<p>Фиксатор тарелок Даже в экстремальных ситуациях предотвращает сползание тарелок (только при новом заказе, дооснащение невозможно). ВНИМАНИЕ: <u>Невозможно при поставке в Flat Pack.</u></p>	SERVISTAR GASTRO 80		
		SERVISTAR GASTRO 120		
<p>Без илл.</p>	<p>Ролики из нержавеющей стали Ø 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, из них 2 с тормозами</p>	Все SERVISTAR GASTRO	Надбавка за исполнение с роликами из оцинк. стали	

