

BLANCO
PROFESSIONAL

Теперь с
BLANCO COOK
I-flex

Больше моделей на складе!

Запросите у нашей команды продавцов.
(См. указание на стр. 2).

ПРАЙС-ЛИСТ

Подразделение Catering – действует с 1 мая 2020

ChefStore
Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли

ChefStore LLC ООО "ШефСтор"
www.chefstore.ru
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2, стр 1
тел +7 (495) 212 18 44
E-mail: office@chefstore.ru



BLANCO Professional
Сервисная служба и запчасти
Телефон +49 7045 44-81416
мейл service.pro@blanco.de

BLANCO Professional
Аварийная служба
Пн-Вс круглосуточно
Телефон +49 7045 44-81416

Онлайн-магазин запчастей
Круглосуточно: запчасти, инструкции по эксплуатации и другая документация
www.blanco-professional.com/en/spare-parts


Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли

ChefStore LLC ООО "ШефСтор"
www.chefstore.ru
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2, стр 1
тел +7 (495) 212 18 44
E-mail: office@chefstore.ru

Для всех поставок действуют наши общие условия продаж, поставок и платежей:
www.blanco-professional.com/ru/gtc

Поставки стоимостью ниже 250,00 евро осуществляются за счёт покупателя с доплатой минимум 25,00 евро за упаковку и прочие расходы на оформление.

С выходом этого прайс-листа перестают действовать все прежние прайс-листы на эту продукцию. Указанные цены являются только основой для расчётов с торговлей и не являются рекомендуемыми ценами при перепродаже. Все цены приведены без НДС.

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов (если не будут проданы).

Много других моделей доступны с короткими сроками отгрузки.

Запросите у нашей команды продавцов!

телефон +49 7045 44-81900

мейл catering.export@blanco.de

BLANCO COOK



ГАСТРОЕМКОСТИ	Гастроёмкости Buffet Line • Гастроёмкости, высококачественная нержавеющая сталь • Крышки для гастроёмкостей, высококачественная нержавеющая сталь • Гастроёмкости, поликарбонат Крышки для гастроёмкостей, поликарбонат • Гастропротивни • Гастроёмкости, высококачественная нержавеющая сталь, с перфорацией • Вставки для варки, высококачественная нержавеющая сталь, с перфорацией • Аксессуары • Комплекты для пароконвектоматов
BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры	BLANCOTHERM из полипропилена, без подогрева • BLANCOTHERM из полипропилена, с подогревом • BLANCOTHERM из полипропилена, аксессуары BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, без подогрева BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, с подогревом BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, с охлаждением BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, аксессуары
Раздаточные/транспортировочные тележки Диспенсеры Конвейеры	Раздаточные тележки • Тележки для перевозки блюд • Аксессуары Диспенсеры для тарелок • Платформенные диспенсеры • Диспенсеры для кассет Диспенсеры для подносов Универсальные диспенсеры • Встраиваемые диспенсеры • Аксессуары Круглоременный конвейер • Ленточный конвейер • Раздаточный конвейер с конвекционным охлаждением • Аксессуары
Тележки для подносов	Тележки для перевозки подносов, одностенные Тележки для перевозки подносов, двухстенные, с изоляцией Тележки для подносов с пассивным охлаждением эвтектическими плитами, двухстенные, изолированные Тележки для подносов, двухстенные, изолированные, гигиеническое исполнение Н1 Аксессуары
Сервировочные тележки и тележки для сбора грязной посуды Тележки для сбора подносов Стеллажные тележки	Сервировочные тележки • Тележки для сбора грязной посуды • Аксессуары Тележки для сбора подносов • Аксессуары Стеллажные тележки • Аксессуары
Транспортировочные тележки	Тележки для специй • Тележки для половников • Тележки для тарелок Тележки для замачивания столовых приборов • Платформенные тележки Тележки для транспортировки кассет • Тележки для мойки картофеля и овощей Тележки для столовых приборов и подносов • Контейнеры для запасов и отходов Тележки для запасов • Транспортировочные тележки • Универсальные тележки Аксессуары
Банкетные тележки Стеллажная система для тарелок SERVISTAR	Банкетные тележки, с подогревом • Банкетные тележки, с конвекционным охлаждением Аксессуары SERVISTAR GASTRO • Аксессуары
Станция BLANCO COOK	BLANCO COOK I-flex • Аксессуары • BLANCO COOK.classic • Аксессуары Индукционная плита • Индукционный вок Грилевый противень • Гриль Плита со стеклокерамической поверхностью Cerafl® • Макароноварка • Фритюрница Фритюрница, Мармит, Тепловая поверхность • Мультиэлемент • Аксессуары для настольных
Системы раздачи блюд BASIC LINE	Тепловой прилавок Прилавок с активным контактным охлаждением • Прилавок с активным конвекционным охлаждением • Нейтральный прилавок Суповая станция • Кассовая стойка • Вставная стенка • Прилавок-ниша • Внутренний угол Наружный угол • Настольная витрина • Витрина-стойка
ПРОМЫШЛЕННЫЕ МОЙКИ Приспособления	Раковины для слива AB • Моечные столы AB, ES, ZS, ZM, Z • Комбинированные мойки Рукомойники • Встраиваемые раковины EE • Встраиваемые ванны с поворотом Встраиваемые раковины • Аксессуары Мармитные ванны • Диспенсеры столовых приборов и салфеток • Диспенсеры стаканов Контейнеры для специй • Складной стол

СОДЕРЖАНИЕ

Гастроёмкости 13

Гастроёмкости Buffet Line	19
Гастроёмкости, нержавеющая сталь	21
Крышки для гастроёмкостей, нержавеющая сталь	26
Гастроёмкости, поликарбонат	28
Крышки для гастроёмкостей, поликарбонат	29
Дренаж, с перфорацией, поликарбонат	29
GN-противни пекарские	30
Гастроёмкости, нержавеющая сталь, перфорированные	31
GN-вставки для варки, нержавеющая сталь, перфорированные	32
Аксессуары для гастроёмкостей	33

BLANCOTHERM 35

BLANCOTHERM K, без нагрева	40
BLANCOTHERM K, с нагревом/с конвекционным нагревом	42
Аксессуары для BLANCOTHERM из полипропилена	44
BLANCOTHERM E, без нагрева	46
BLANCOTHERM E, с нагревом	47
BLANCOTHERM E, с охлаждением	48
Аксессуары для BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь	48

Тележки для раздачи и транспортировки блюд, диспенсеры, конвейеры, холодильные станции 51

Тележки для раздачи блюд	57
Тележки для транспортировки блюд	60
Аксессуары для раздаточных тележек и тележек для транспортировки блюд	60
Диспенсеры тарелок	64
Аксессуары для диспенсеров тарелок	66
Платформенные диспенсеры	68
Диспенсеры кассет	69
Диспенсеры подносов	71
Универсальные диспенсеры	72
Диспенсеры тарелок, встраиваемые	73
Диспенсеры кассет, встраиваемые	74
Универсальные диспенсеры, встраиваемые	74
Диспенсеры подносов, встраиваемые	75
Аксессуары для диспенсеров	76
Конвейер круглоремной, Ленточный конвейер	79
Распределительный конвейер с конвекционным охлаждением	80
Аксессуары для конвейеров	81
Холодильные станции для стеллажной тележки	82
Центральные холодильные станции для диспенсеров	84

BLANCO Тележки для подносов 87

Тележки для перевозки подносов, одностенные	89
Тележки для перевозки подносов, двухстенные, с изоляцией	92
Тележки для подносов с пассивным охлаждением эвтектическими плитами, двухстенные, изолированные	95
Тележки для подносов, двухстенные, изолированные, гигиеническое исполнение H1	98
Принадлежности для тележек для перевозки подносов	99

Сервировочные тележки, тележки для сбора подносов, стеллажные тележки 101

Сервировочные тележки	105
Тележки для уборки посуды	109
Аксессуары для сервировочных тележек и тележек для уборки посуды	110
Тележки для подносов с грязной посудой	114
Аксессуары для тележек для подносов с грязной посудой	115
Стеллажные тележки	117
Стеллажные тележки для Cook & Chill	119
Стеллажные тележки для эвтектических пластин	119
Аксессуары для стеллажных тележек	120

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ 123

Тележки для пряностей и специй, Тележки для половников, Тележки для тарелок	124
Тележки для замачивания столовых приборов	125
Платформенные тележки	125
Тележки для корзин	126
Тележки для мойки картофеля и овощей	126
Тележки для столовых приборов и подносов	127
Контейнер для запасов/мусора, Тележка для запасов, Транспортировочная тележка	128
Универсальные тележки	128
Аксессуары для транспортировочных тележек	129

Банкетные тележки BLANCO, SERVISTAR 131

Банкетные тележки, с нагревом	136
Банкетные тележки, с охлаждением	137
Аксессуары для банкетных тележек	138
SERVISTAR GASTRO	140
Аксессуары для SERVISTAR	141

Станция BLANCO COOK 143

BLANCO COOK I-flex	154
Опции/Аксессуары для BLANCO COOK I-flex	157

BLANCOTHERM
Транспортировочные
контейнеры

34–49

Раздаточные/транспортировочные
тележки
Диспенсеры
Конвейеры

50–85

Тележки для подносов

86–99

Сервировочные тележки и тележки
для сбора грязной посуды
Тележки для сбора подносов
Стеллажные тележки

100–121

Транспортировочные тележки

122–129

Банкетные тележки
Стеллажная система для
тарелок SERVISTAR

130–141

Станция BLANCO COOK

142–171

Системы раздачи блюд
BASIC LINE

172–219

ПРОМЫШЛЕННЫЕ МОЙКИ
Приспособления

220–238

BLANCO COOK classic	161
Опции/Аксессуары для BLANCO COOK classic	163
Индукционная плита, Индукционный вок	167
Гриль,	168
Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®	169
Макароноварка, Фритюрница, Мармит	170
Тепловая поверхность	170
Мультиэлемент, Аксессуары для настольных аппаратов	171

**Системы раздачи
готовых блюд BASIC LINE** **173**

Оснащение и опции в обзоре	178
Тепловой прилавок	180
Холодильный прилавок с активным охлаждением без конвекции	184
Холодильный прилавок с активным конвекционным охлаждением	188
Нейтральный прилавок	192
Нейтральный прилавок, произвольный	196
Суповая станция	198
Кассовая стойка	202
Вставная стенка, произвольная	204
Прилавок-ниша, произвольный	206
Внутренний угол, произвольный	208
Наружный угол, произвольный	210
Настольная витрина, с охлаждением	212
Витрина-стойка, с охлаждением	216

**Профессиональные мойки,
Дополнительные компоненты** **221**

Кухонная раковина AB	222
Верхняя часть моечного стола AB, ES, ZS, ZM, Z	222
Комбинированные мойки	224
Рукомойники	226
Встраиваемые ванны	227
Аксессуары для профессиональных моек	230
Диспенсер для мыла/дезинфицирующих средства	233
Корзина для бумаг, Диспенсер для полотенец	233
Мармитные ванны	234
Диспенсеры для стол. приборов и салфеток	236
Диспенсеры для стаканчиков	236
Емкости для пряностей, Диспенсеры для булочек	237
Складной столик	237

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов (если не будут проданы).



Цена действительна только вместе с новым устройством. При докупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Наименование	Стр.	Наименование	Стр.
BLANCO COOK classic	161	Двойная раковина для полоскания стаканов	227
BLANCO COOK I-flex	154	Диспенсеры для дезинфицирующего средства	233
BLANCOTHERM из нержавеющей стали, без подогрева	46	Диспенсеры для мыла	233
BLANCOTHERM из нержавеющей стали, с конвекционным охлаждением	48	Диспенсеры для полотенец	233
BLANCOTHERM из нержавеющей стали, с подогревом	47	Диспенсеры кассет	69
BLANCOTHERM из полипропилена, без подогрева	40	Диспенсеры кассет, встраиваемые, без подогрева	74
BLANCOTHERM из полипропилена, с подогревом	42	Диспенсеры подносов	71
Buffet Line	19	Диспенсеры подносов, встраиваемые	75
SERVISTAR	140	Диспенсеры стаканов	236
Арматура	231	Диспенсеры столовых приборов и салфеток	236
Банкетные тележки, с охлаждением	137	Диспенсеры тарелок	64
Банкетные тележки, с подогревом	136	Диспенсеры тарелок, встраиваемые	73
Ввариваемые раковины для полоскания стаканов	227	Диспенсеры теплоподдерживающих подставок	68
Ввариваемые раковины	228	Индукционная плита, настольный аппарат	167
Верхняя часть моечного стола	222	Индукционный вок, настольный аппарат	167
Витрина-стойка BASIC LINE	216	Кассовая стойка BASIC LINE	202
Внутренний угол BASIC LINE	208	Комбинация ракумоуныка и раковины для слива	224
Вставки для варки	32	Комплекты для пароконвектоматов	33
Вставная стенка BASIC LINE	204	Контейнеры для отходов	112
Вставные днища, гастронормированные, с перфорацией	33	Контейнеры для запасов/мусора и принадлежности	128
Вставные днища, гастронормированные, с перфорацией, из поликарбоната	29	Контейнеры для специй	237
Встраиваемые двойные раковины для полоскания стаканов	227	Контейнеры для столовых приборов	112
Встраиваемые диспенсеры кассет	74	Контейнеры для столовых приборов	236
Встраиваемые диспенсеры подносов	75	Корзина для бумаг	233
Встраиваемые диспенсеры салфеток	236	Корзины	76
Встраиваемые диспенсеры тарелок	73	Круглореманный конвейер	79
Встраиваемые мармиты	234	Круглореманный конвейер, с конвекционным охлаждением	80
Встраиваемые раковины для полоскания стаканов	227	Крышка	77
Встраиваемые раковины	227	Крышки для гастроремкостей из стали CNS	26
Встраиваемые универсальные диспенсеры	74	Крышки для гастроремкостей, поликарбонат	29
Гастроремкости Buffet Line	19	Ленточный конвейер	79
Гастроремкости из стали CNS	21	Лоток для специй	237
Гастроремкости, поликарбонат	28	Макаронуварка, настольный аппарат	169
Гастроремкости, с перфорацией	31	Мармит	234
Гастропротивни из нержавеющей стали	30	Мармит, настольный аппарат	170
Гастрорешетка	33	Мультиэлемент	171
Гастрорешетка, усиленная	33	Наружный угол BASIC LINE	211
Глубокий гриль, настольный аппарат	168	Настольная витрина BASIC LINE	212
Гриль, настольный аппарат	168	Нейтральный прилавок BASIC LINE	192

Наименование	Стр.
Откидные решетки	232
Открытая мобильная кухня	160
Перегородки для установки гастроемкостей	33
Передвижная табуретка	128
Переливные трубки	230
Платформенные диспенсеры	68
Платформенные тележки	125
Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®, настольный аппарат	169
Прилавок-ниша BASIC LINE	206
Промышленные мойки	222
Раздаточные тележки для салатов и десертов	117
Раздаточные тележки	57
Раздаточный конвейер с конвекционным охлаждением	80
Раковина для слива	222
Решетка гастронормированная	33
Сервировочные тележки BASIC GDD	107
Сервировочные тележки облегченной конструкции	107
Сервировочные тележки	105
Система раздачи блюд BASIC LINE	180
Складной стол	237
Сливной вентиль	230
Смесители	231
Соединение слива	230
Стеллажная система для тарелок SERVISTAR	140
Стеллажные тележки	117
Суповая станция BASIC LINE	198
Тележки для замачивания столовых приборов	125
Тележки для запасов	128
Тележки для кассет	126
Тележки для ложек	124
Тележки для мытья картофеля и овощей	126
Тележки для подносов, гигиеническое исполнение H1	98
Тележки для подносов, двухстенные, с изоляцией	92
Тележки для подносов, для пассивного охлаждения	95
Тележки для подносов, одностенные	89
Тележки для сбора подносов	114
Тележки для сбора посуды	109
Тележки для специй	124

Наименование	Стр.
Тележки для столовых приборов и подносов	127
Тележки для тарелок	124
Тележки для транспортировки блюд	60
Тепловая поверхность, настольный аппарат	170
Тепловой модуль с вытяжкой пара	160
Тепловой прилавок BASIC LINE	180
Транспортировочные контейнеры	40
Транспортировочные контейнеры, нержавеющая сталь, без подогрева	46
Транспортировочные контейнеры, нержавеющая сталь, с конвекционным охлаждением	48
Транспортировочные контейнеры, нержавеющая сталь, с подогревом	47
Транспортировочные контейнеры, полипропилен, без подогрева	40
Транспортировочные контейнеры, полипропилен, с подогревом	42
Транспортировочные тележки для BLANCOTHERM	44
Транспортировочные тележки для транспортировочных контейнеров	44
Транспортные тележки для BLANCOTHERM	44
Уборочная станция	109
Универсальные диспенсеры	72
Универсальные диспенсеры, встраиваемые	74
Универсальные тележки	128
Фритюрница, настольный аппарат	170
Холодильные станции	82
Холодильный прилавок BASIC LINE с активным конвекционным охлаждением	188
Холодильный прилавок BASIC LINE с активным охлаждением без конвекции	184
Эвтектическая плитка	44

СОДЕРЖАНИЕ: сокращенные обозначения оборудования

Сокращ	Наименование	Стр.	Сокращ	Наименование	Стр.
AB	Раковина для слива/верхняя часть моечного стола	222	BZG	Гастропротивень пекарский	30
AFB	Контейнер для отходов	112	BZG-G	Гастропротивень пекарский, закаленный	30
ARW	Тележка для уборки	109	CCE	Диспенсер для кассет, без подогрева, открытое исполнение	69
AZWA	Универсальная тележка	128	CCE	Диспенсер для подносов, открытое исполнение	71
BC BM	Мармит, настольный аппарат	170	CE	Платформенный диспенсер, без подогрева, закрытое исполнение	68
BC CH	Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®, настольный аппарат	169	CE	Диспенсер для кассет, без подогрева, закрытое исполнение	69
BC DF	Фритюрница, настольный аппарат	170	CE	Диспенсер для подносов	71
BC DG	Гриль, настольный аппарат	168	CEB	Диспенсер для кассет, встраиваемый	74
BC classic	BLANCO COOK classic	161	CEB	Диспенсер для подносов, встраиваемый	75
BC G	Гриль, настольный аппарат	168	CEBH	Диспенсер для кассет, встраиваемый, с подогревом	74
BC I-flex	BLANCO COOK I-flex	154	CEK	Диспенсер для кассет со шлицами для охлаждения	70
BC IH	Индукционная плита, настольный аппарат	167	CE-UK	Диспенсер для кассет, с конвекционным охлаждением	70
BC IW	Индукционный вок, настольный аппарат	167	CHV	Платформенный диспенсер, с конвекционным подогревом	68
BC ME	Мультиэлемент, настольный аппарат	171	CHV	Диспенсер для кассет, с подогревом, закрытое исполнение	70
BC PC	Макароноварка, настольный аппарат	169	D 400	Крышка для контейнера для запасов/мусора (VBR)	128
BC HP	Тепловая поверхность, настольный аппарат	170	DB	Двойная ванна с поворотом	227
BDP	Диспенсер стаканов	236	E	Ванна с поворотом	227
BDPW	Диспенсер стаканов для настенного монтажа	236	E	Встраиваемая раковина	228
BGN	Контейнер для столовых приборов	112	ED	Встраиваемая двойная ванна с поворотом	228
BLT	BLANCOTHERM	34	EE	Встраиваемая раковина	227
BLT *E	BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, без подогрева	46	ES	Верхняя часть моечного стола, одна ванна сбоку	222
BLT *EB	BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, с подогревом, фронтальная загрузка	47	FUS	тележка для контейнеров для отходов	128
BLT *EBTF	BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, с подогревом, верхняя/фронтальная загрузка	47	G-BM	Мармит	234
BLT *EUK	BLANCOTHERM из высококачественной нержавеющей стали, с конвекционным охлаждением, фронтальная загрузка	48	GD	Крышка для гастроемкости с ручкой, н/ж сталь	26
BLT *K	BLANCOTHERM из полипропилена, без подогрева	40	GD-B	Крышка для гастроемкости GN-B с ручкой, н/ж сталь	27
BLT *KB	BLANCOTHERM из полипропилена, с подогревом	42	GD-BL	Крышка для гастроемкости с ручкой и вырезом для ложки, н/ж сталь	27
BLT *KBR	BLANCOTHERM из полипропилена, без подогрева, с цифровым регулятором температуры	42	GDD	Крышка для гастроемкости с уплотнением, н/ж сталь	26
BLT *KBUH	BLANCOTHERM из полипропилена, с конвекционным подогревом	42	GDD-B	Крышка для гастроемкости GN-B с уплотнением, н/ж сталь	27
BLT *KBRUH	BLANCOTHERM из полипропилена, с конвекционным подогревом, регулируемый	42	GD-F	Крышка для гастроемкости без ручки, н/ж сталь	27
BME	Встраиваемый мармит	235	GD-K	Крышка для гастроемкости с ручкой, поликарбонат	29
BMS	Мармит, встраиваемый в столешницу	235	GD-KL	Крышка для гастроемкости с ручкой и вырезом для ложки, поликарбонат	29
BSP	Диспенсер для столовых приборов	236	GD-L	Крышка для гастроемкости с ручкой и вырезом для ложки, н/ж сталь	26
BT	Тележка для столовых приборов и подносов	127	GDS-U	Универсальная шарнирная крышка, н/ж сталь	27
BTB	Транспортировочные и раздаточные тележки для BLANCOTHERM K	44	GDS-UL	Универсальная шарнирная крышка с вырезом для ложки, н/ж сталь	27
BTT	Платформенная тележка	125	G-ELB	Вставка, с перфорацией, н/ж сталь	33
BTW	Тележка для замачивания столовых приборов	125	G-KELB	Вставка, с перфорацией, поликарбонат	29
BW	Банкетная тележка, с подогревом	136			
BW-UK	Банкетная тележка, с охлаждением	137			

Сокращ	Наименование	Стр.
G-KEN	Гастровставка для варки, н/ж сталь	32
G-KEN G	Гастровставка для варки с откидными ручками, н/ж сталь	32
GN	Гастроёмкость, н/ж сталь	21
GN-B	Гастроёмкость с U-образными ручками, н/ж сталь	21
GN-BUF	Гастроёмкость для презентации блюд	19
GNE	Гастропротивень пекарский, эмалированный	30
GN-K	Гастроёмкость, поликарбонат	28
GN-P	Гастроёмкость, н/ж сталь, с перфорацией	31
GR	Гастрорешетка	33
GRR	Гастрорешетка с покрытием из рильсана	33
GSPV	Ленточный конвейер	79
GW	Тележка для специй	124
GWB	Контейнер для специй	129, 237
GWL	Тележка для специй вкл. комплект оснащения	124
GWS	контейнер для пряностей пряностей	237
HAU	Комбинированная мойка из раковины и раковины для слива	224
HSE 31	Диспенсер для полотенец	233
HW-K	Рукомойник с краном и механическим коленным управлением	226
KWA	Тележка для мытья картофеля и овощей	126
KWAF	Тележка для мытья картофеля и овощей	126
KWT	Тележка для перевозки кассет	126
LW	Тележка для половников	124
MCS	Мобильная уборочная станция	109
PFWP	Платформенная тележка	125
PFWS	Платформенная тележка	125
ROHO	Транспортировочная тележка	128
ROLA	Тележка для выдачи	44
ROLLI	Транспортная тележка	44
RSPV	Круглоремный конвейер	79
RSPV-UK	Круглоремный конвейер, с конвекционным охлаждением	80
RWR	Стеллажная тележка	82, 117
RWR*A	Стеллажная тележка, Cook & Chill	119
RWR SK	Тележка для выдачи салатов и десерта	118
RWRA	Стеллажная тележка с рабочей поверхностью	117
RWRE	Стеллажная тележка для холодильных камер	118
RWRR	Стеллажная тележка, с возможностью вкатывания друг в друга	118
RWR VP	Стеллажная тележка для предварительно порционированных холодных блюд	83, 120
SAG	Раздаточная тележка, закрытая	59
SAW	Раздаточная тележка, открытая	57

Сокращ	Наименование	Стр.
SAW L	Раздаточная тележка, открытая, для вставки в нишу	57
SAW-UK	Раздаточная тележка, с конвекционным охлаждением	58
SHE	Диспенсер для тарелок, встраиваемый, с подогревом	65
SHVS	Диспенсер для тарелок, с конвекционным подогревом, для теплоподдерживающих подставок	68
SSP-BT	Встраиваемый диспенсер салфеток	236
SSP-E	Встраиваемый диспенсер салфеток	236
SSP-T	Настольный диспенсер салфеток	236
ST	Перегородка	33
STW	Тележка для транспортировки блюд	60
SW	Сервировочная тележка	105
TAW	Тележка для уборки подносов	114
TS	Диспенсер для тарелок, без подогрева	64
TSE	Диспенсер для тарелок, встраиваемый, без подогрева	73
TSE-H	Диспенсер для тарелок, встраиваемый, с подогревом	73
TS-H	Диспенсер для тарелок, с подогревом	65
TTW	Тележка для подносов	89
TV 25	Диспенсер для мыла/дезинфицирующего средства	233
TWH	Тележка для тарелок	124
UNI	Универсальный диспенсер, без подогрева	72
UNI-B	Универсальный диспенсер, встраиваемый, без подогрева	74
UNI-H	Универсальный диспенсер, с подогревом	72
UNI-K	Универсальный диспенсер со шлицами для охлаждения	72
VB	Тележка для запасов	128
VBR	Контейнер для запасов/отходов	128
VBR K	Контейнер для запасов/отходов с крышкой	128
W	Рукомойник со встраиваемой треугольной консолью	226
WB	Рукомойник с кожухом с 3 сторон	226
WBS	Рукомойник с кожухом с 3 сторон, и селективным смесителем	226
Z	Верхняя часть моечного стола, две ванны	223
ZM	Верхняя часть моечного стола, две ванны посередине	223
ZS	Верхняя часть моечного стола, две ванны сбоку	223

Колёса – обзор и характеристики

Изображения
аналогичные



Тип колёс	Нержавеющая сталь			Пластик	Антистатические	Подобные пневматическим	
Корпус	Нержавеющая хромоникелевая сталь	Нержавеющая хромоникелевая сталь	Нержавеющая хромоникелевая сталь	Полиамид	Полиамид	Полиамид	Штампованный стальной лист
Шина	Стандартная сплошная резина (серая, без следов)	Эластичная сплошная резина (серая, без следов)	TPE ¹	TPE ¹	TPE ¹	TPE ¹	Двухкомпонентная сплошная резина (серая, без следов)
Твердость шины*	80 ° по Шору А	65 ° по Шору А	63 ° по Шору А	85 ° по Шору А	85 ° по Шору А	63 ° по Шору А	65 ° по Шору А
Вид подшипника	Роликовый подшипник, нержавеющий	Роликовый подшипник, нержавеющий	Подшипник скольжения	Шарикоподшипник, нержавеющий	Шарикоподшипник, нержавеющий	Шарикоподшипник, нержавеющий	Роликовый подшипник
Обод	Пластик	Пластик	Пластик	Пластик	Пластик	Пластик	Оцинкованный стальной лист
Защита от наматывания нитей	нет	нет	нет	да	да	да	нет
Ø колеса** (mm)	Ø 160; Ø 200	Ø 160; Ø 200	Ø 125	Ø 125	Ø 125	Ø 125	Ø 160
Особенности					Желтая маркировка, в каждом комплекте колес 2 антистатических	Синяя маркировка	
Термостойкость	-25 °C ... +80 °C	-25 °C ... +80 °C	-20 °C ... +80 °C	-20 °C ... +80 °C	-20 °C ... +80 °C	-20 °C ... +80 °C	-25 °C ... +80 °C
Свойства	Универсальное применение, демпфирование вибрации, не повреждают пол	Демпфирование вибрации, не повреждают пол, высокий комфорт в движении, высокая износостойкость, особо низкое сопротивление при трогании и качению	Не повреждают пол, низкое сопротивление качению и повороту	Не повреждают пол, низкое сопротивление качению и повороту, не подвержены коррозии по DIN 18867-8	Не повреждают пол, низкое сопротивление качению и повороту, не подвержены коррозии по DIN 18867-8, высокая электропроводность	Не повреждают пол, низкое сопротивление качению и повороту, не подвержены коррозии по DIN 18867-8, особо бесшумные	Не повреждают пол, низкое сопротивление качению и повороту, особо бесшумные
Применение***	BLT нерж. сталь, раздаточные тележки, тележки для транспортировки блюд	BLT нерж. сталь, банкетные тележки, тележки для подносов	Все подвижные изделия кроме: - BLT пластик, - тележек для сбора подносов, - банкетных тележек	Все подвижные изделия кроме: - тележек для транспортировки подносов, - банкетных тележек, - BLANCO COOK, - BASIC LINE, - платформенных тележек PFWP	Сервировочные тележки, тележки для сбора посуды, транспортировочные тележки, раздаточные тележки, тележки для транспортировки блюд, стеллажные тележки	Тележки для сбора подносов, сервировочные тележки, тележки для сбора посуды	Раздаточные тележки, тележки для транспортировки блюд, сервировочные тележки, тележки для сбора посуды

* Более жесткие шины лучше подходят для мягких напольных покрытий, таких как ковры. Мягкие шины хорошо подходят для твердых напольных покрытий, таких как керамическая плитка. Чем жестче шины, тем сильнее шум при движении.

** Чем больше диаметр колес, тем меньше сопротивление качению и лучше маневренность.

*** Варианты колес для конкретных изделий приведены в соответствующих главах.

Изображения
аналогичные



Тип колёс	Оцинкованная сталь					Пневматические	
Корпус	Штампованный стальной лист	Штампованный стальной лист	Штампованный стальной лист	Оцинкованный, хромированный стальной лист	Оцинкованный, хромированный стальной лист	Стальной лист	Стальной лист
Шина	Стандартная сплошная резина (серая, без следов)	Эластичная сплошная резина (серая, без следов)	TPE ¹	Полиамид	TPE ¹	Пневматическая	Пневматическая
Твердость шины*	80 ° по Шору А	65 ° по Шору А	85 ° по Шору А	70 ° +/- 5° по Шору D	85 ° по Шору А	Твердость по Шору зависит от давления в шине, оптимальное давление указано на колесе	
Вид подшипника	Роликовый подшипник	Роликовый подшипник	Подшипник скольжения	Подшипник скольжения	Шарикоподшипник	Шарикоподшипник	Роликовый подшипник
Обод	Пластик	Пластик	Пластик	Пластик	Пластик	Пластик	Пластик
Защита от наматывания нитей	нет	нет	нет	нет	да	нет	нет
Ø колеса**	Ø 160; Ø 200	Ø 160; Ø 200	Ø 125	Ø 75	Ø 75	Ø 180	Ø 200
Особенности				Сдвоенные колеса		Необходимо регулярно проверять и поддерживать давление в шинах	
Термостойкость	-25 °C ... +80 °C	-25 °C ... +80 °C	-20 °C ... +80 °C	-25 °C ... +80 °C	-20 °C ... +80 °C	до +50 °C	-20 °C ... +60 °C
Свойства	Универсальное применение, демпфирование вибрации, не повреждают пол	Демпфирование вибрации, не повреждают пол, высокий комфорт в движении, высокая износостойкость, особо низкое сопротивление при трогании и качению	Не повреждают пол, низкое сопротивление качению и повороту	Не изменяют цвет при контакте, очень износостойкие, очень низкое сопротивление качению	Не повреждают пол, низкое сопротивление качению и повороту	Демпфирование вибрации, совершенно не повреждают пол, высокий комфорт в движении, низкое сопротивление качению в т.ч. при плохом напольном покрытии	Демпфирование вибрации, совершенно не повреждают пол, высокий комфорт в движении, низкое сопротивление качению в т.ч. при плохом напольном покрытии
Применение***	BLT нерж. сталь, раздаточные тележки, банкетные тележки, тележки для подносов	BLT нерж. сталь	Все подвижные изделия кроме: - BLT нерж. сталь, - тележек для транспортировки подносов, - банкетных тележек, - BLANCO COOK, - BASIC LINE	BLANCO COOK	BASIC LINE	Сервировочные тележки	Сервировочные тележки, тележки для сбора посуды

¹ Термопластичный эластомер

ГАСТРОЕМОСТИ

Качество и функциональность производят неизгладимое впечатление.

Благодаря широкому ассортименту гастроемкостей BLANCO Professional, Вы найдете решение для любых задач, возникающих ежедневно на профессиональной кухне. Имея на выбор свыше 200 различных моделей, всегда можно найти подходящее исполнение.



ГАСТРОЕМКОСТИ

Гастроемкости Buffet Line	19
Гастроемкости, нержавеющая сталь	21
Крышки для гастроемкостей, нержавеющая сталь	26
Гастроемкости, поликарбонат	28
Крышки для гастроемкостей, поликарбонат	29
Дренаж, с перфорацией, поликарбонат	29
GN-противни пекарские	30
Гастроемкости, нержавеющая сталь, перфорированные	31
GN-вставки для варки, нержавеющая сталь, перфорированные	32
Аксессуары для гастроемкостей	33

Качество „Made in Germany“

Очень длительный срок службы при очень суровых будничных условиях на кухне: более 60 лет опыта в производстве гастроемкостей гарантируют очень высокое качество BLANCO Professional:

- Прочные, формоустойчивые и коррозионностойкие, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)
- Очень большая стабильность благодаря уникальному профилю по всему периметру
- Высококачественная обработка
- Легкость чистки и наилучшая гигиеничность благодаря гладкой, беспористой поверхности и большим радиусам углов и днища

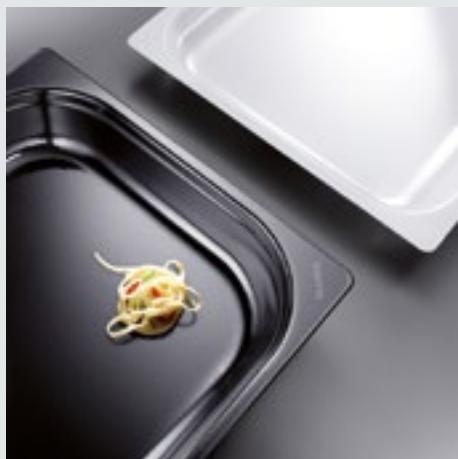
**Каждое изделие можно заказать от 1 шт. прямо со склада.
Поставка осуществляется в кратчайшие сроки.**

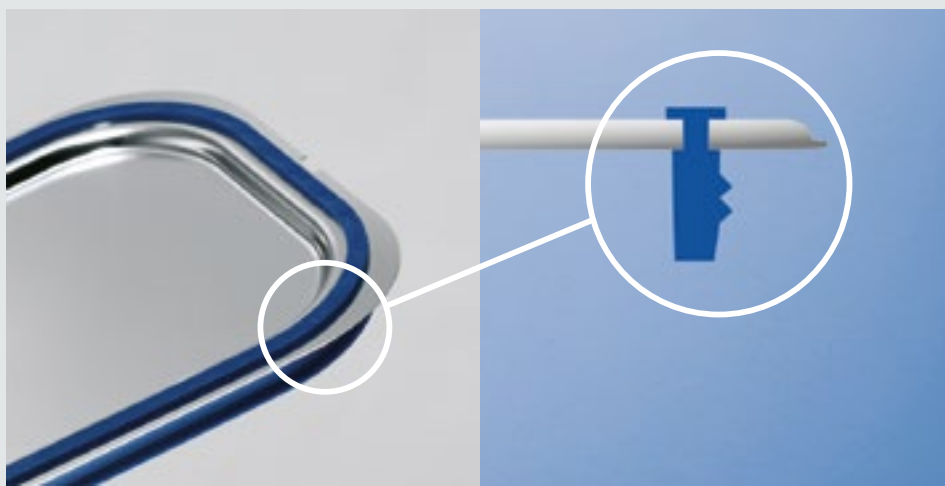
BUFFET LINE



BLANCO Buffet Line

Для особенно привлекательной презентации блюд в распоряжении имеются благородные черные и белые гостроемкости Buffet Line. Благодаря цветостойкой поверхности и гигиеничности они делают блюда аппетитными и привлекательными.





Уплотняющая крышка для гастроемкостей GDD

Благодаря уплотнению с геометрическим замыканием обеспечивается стабильность соединения крышки из CNS и силиконового уплотнения. Уплотнение всегда остается на крышке.



Надстройка GDD

является идеальным решением для правильного хранения, сушки, транспортировки и предоставления крышек для гастроемкостей с уплотнением с геометрическим замыканием.



SW 10 x 6-3 BASIC GDD



Стандарт для пищевой промышленности
Базовые модели – емкости из н/ж стали.



Продуманность во всем
U-образные ручки для оптимального обращения.



Легко увидеть
Прозрачный поликарбонат для хранения и транспортировки холодных блюд.



Для здорового питания
Перфорация для термообработки продуктов паром.



Хрустящие и поджаристые
Эмалированное покрытие для поджаривания и варки.

Продуманная комбинация:
полностью готовые к эксплуатации
гастронормированные комплекты для
Вашего пароконвектомата

3 гастронормированных комплекта
для Вашего пароконвектомата с
емкостями, противнями и решетками
гастронормированного формата
представляют собой идеальное
гастронормированное базовое оснащение
почти для всех моделей пароконвектоматов –
за особо выгодную цену.

**Гастронормированный
комплект Classic**
(комбинированный пароконвектомат
не входит в комплект поставки)



Высоко и сухо
Вставки для сушки
влажных продуктов.



Планки-делители
Для установки емкостей
размером 1/1 GN и меньшего
размера.



Решетки
Применяются наряду со стандартными
емкостями из н/ж стали.



Индивидуальность:
гастроемкости BLANCO
с Вашим логотипом или
названием фирмы.

- Для почти всех гастроемкостей и крышек BLANCO из нержавеющей стали и для Buffet Line
- Заказ от 1 шт
- Индивидуальный текст (например, название фирмы) или логотип по Вашему усмотрению
- Хорошо читаемые и высококачественные надписи, наносимые лазером
- Длительный срок службы и возможность мойки в посудомоечных машинах

Цена по запросу

Все габариты соответствуют европейскому стандарту EN 631

Все габариты соответствуют европейскому стандарту EN 631



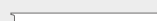
20 mm



40 mm



55 MM



65 MM



100 mm



150 mm



200 MM



Гастроемкости Buffet Line, черные

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Высококачественное покрытие из эмали с шелковисто-матовой поверхностью
- Простая очистка благодаря очень гладкой поверхности
- Температурный режим до +300 °C
- Подходит для индукционного оборудования



Для особенно
привлекательной
презентации блюд

Гастроемкости 1/1 Buffet Line, черные

Иллюстрация	Модель	Глубина, мм	Размеры Д x Ш, мм	Ширина в свету, мм	Объем, л	№ для заказа	Цена в € без НДС
	<u>GN-BUF 1/1-20 black</u>	20	530 x 325 мм	501 x 296 мм	Ванночка	573 908	
	<u>GN-BUF 1/1-40 black</u>	40	530 x 325 мм	501 x 296 мм	5,1 литра	573 909	
	<u>GN-BUF 1/1-65 black</u>	65	530 x 325 мм	501 x 296 мм	8,5 литра	573 910	
	<u>GN-BUF 1/1-100 black</u>	100	530 x 325 мм	501 x 296 мм	13,3 литра	573 911	

Гастроемкости 1/2 Buffet Line, черные

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

Гастроемкости 2/4 Buffet Line, черные

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

Гастроемкости 1/3 Buffet Line, черные

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

Для особенно
привлекательной
презентации блюд

Гастроемкости Buffet Line, белые

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Высококачественное покрытие из эмали с шелковисто-матовой поверхностью
- Простая очистка благодаря очень гладкой поверхности
- Температурный режим до +300 °C
- Подходит для индукционного оборудования



Гастроемкости 1/1 Buffet Line, белые

Иллюстрация	Модель	Глубина, мм	Размеры Д x Ш, мм	Ширина в свету, мм	Объем, л	№ для заказа	Цена в € без НДС
	<u>GN-BUF 1/1-20 white</u>	20	530 x 325 мм	501 x 296 мм	Ванночка	573 923	
	<u>GN-BUF 1/1-40 white</u>	40	530 x 325 мм	501 x 296 мм	5,1 литра	573 924	
	<u>GN-BUF 1/1-65 white</u>	65	530 x 325 мм	501 x 296 мм	8,5 литра	573 925	
	<u>GN-BUF 1/1-100 white</u>	100	530 x 325 мм	501 x 296 мм	13,3 литра	573 926	

Гастроемкости 1/2 Buffet Line, белые

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

Гастроемкости 2/4 Buffet Line, белые

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

Гастроемкости 1/3 Buffet Line, белые

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

Гастроемкости, нержавеющая сталь

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Температурный диапазон: от -40 °C до +280 °C
- Крышка с фитинговым уплотнением: : от -40 °C до +180 °C
- Прочные и формоустойчивые, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)



2/1 гастроемкости, нержавеющая сталь

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
GN 2/1-20  	<u>GN 2/1-20</u>	20	650 x 530	625 x 505	чаша	1 550 566	
	<u>GN 2/1-40</u>	40	650 x 530	625 x 505	11,0	1 550 065	
	<u>GN 2/1-65</u>	65	650 x 530	625 x 505	18,4	1 550 593	
	<u>GN 2/1-100</u>	100	650 x 530	625 x 505	28,9	1 550 594	
	<u>GN 2/1-150</u>	150	650 x 530	625 x 505	43,4	1 550 595	
	<u>GN 2/1-200</u>	200	650 x 530	625 x 505	57,7	1 550 596	

1/1 гастроемкости, нержавеющая сталь

GN 1/1-65  	<u>GN 1/1-20</u>	20	530 x 325	505 x 300	чаша	1 550 565	
	<u>GN 1/1-40</u>	40	530 x 325	505 x 300	5,1	1 550 064	
	<u>GN 1/1-55</u>	55	530 x 325	505 x 300	7,2	1 565 845	
	<u>GN 1/1-65</u>	65	530 x 325	505 x 300	8,5	1 550 589	
	<u>GN 1/1-100</u>	100	530 x 325	505 x 300	13,3	1 550 590	
	<u>GN 1/1-150</u>	150	530 x 325	505 x 300	20,0	1 550 591	
	<u>GN 1/1-200</u>	200	530 x 325	505 x 300	26,5	1 550 592	
Крышки для GN 1/1	<u>GD 1/1</u>	Крышка с ручкой				550 658	
	<u>GD-L 1/1</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 677	
	<u>GD-F 1/1</u>	Крышка без ручки				564 956	
	<u>GDD 1/1</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 663	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Универсальная шарнирная крышка				566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Универсальная шарнирная крышка с вырезом для ложки				566 911	
GN-B 1/1-100 Гастроемкости с U-образными ручками 	<u>GN-B 1/1-65</u>	65	530 x 325	505 x 300	8,5	1 555 953	
	<u>GN-B 1/1-100</u>	100	530 x 325	505 x 300	13,3	1 555 952	
	<u>GN-B 1/1-150</u>	150	530 x 325	505 x 300	20,0	1 555 951	
	<u>GN-B 1/1-200</u>	200	530 x 325	505 x 300	26,5	1 555 950	
Крышки для GN-B 1/1	<u>GD-B 1/1</u>	Крышка с ручкой				550 086	
	<u>GD-BL 1/1</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 093	
	<u>GDD-B 1/1</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 075	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Универсальная шарнирная крышка				566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Универсальная шарнирная крышка с вырезом для ложки				566 911	



Индивидуальная надпись для почти всех гастроемкостей и крышек из нержавеющей стали и для Buffet Line по запросу

Гастроемкости, нержавеющая сталь

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Температурный диапазон: от -40 °C до +280 °C
- Крышка с фитинговым уплотнением: : от -40 °C до +180 °C
- Прочные и формоустойчивые, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)



1/2 гастроемкости, нержавеющая сталь

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	<u>GN 1/2-20</u>	20	325 x 265	300 x 240	чаша	1 550 563	
	<u>GN 1/2-40</u>	40	325 x 265	300 x 240	2,3	1 550 063	
	<u>GN 1/2-55</u>	55	325 x 265	300 x 240	3,2	1 565 844	
	<u>GN 1/2-65</u>	65	325 x 265	300 x 240	3,8	1 550 581	
	<u>GN 1/2-100</u>	100	325 x 265	300 x 240	6,0	1 550 582	
	<u>GN 1/2-150</u>	150	325 x 265	300 x 240	8,9	1 550 583	
	<u>GN 1/2-200</u>	200	325 x 265	300 x 240	11,7	1 550 584	
Крышки для GN 1/2	<u>GD 1/2</u>	Крышка с ручкой				550 656	
	<u>GD-L 1/2</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 675	
	<u>GD-F 1/2</u>	Крышка без ручки				564 957	
	<u>GDD 1/2</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 661	
GN-B 1/2-65 Гастроемкости с U-образными ручками	<u>GN-B 1/2-65</u>	65	325 x 265	300 x 240	3,8	1 555 943	
	<u>GN-B 1/2-100</u>	100	325 x 265	300 x 240	6,0	1 555 942	
	<u>GN-B 1/2-150</u>	150	325 x 265	300 x 240	8,9	1 555 941	
	<u>GN-B 1/2-200</u>	200	325 x 265	300 x 240	11,7	1 555 940	
Крышки для GN-B 1/2	<u>GD-B 1/2</u>	Крышка с ручкой				550 084	
	<u>GD-BL 1/2</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 091	
	<u>GDD-B 1/2</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 073	

2/4 гастроемкости, нержавеющая сталь

GN 2/4-100 	<u>GN 2/4-20</u>	20	530 x 162	505 x 137	чаша	1 564 367	
	<u>GN 2/4-40</u>	40	530 x 162	505 x 137	2,3	1 555 821	
	<u>GN 2/4-65</u>	65	530 x 162	505 x 137	4,0	1 555 822	
	<u>GN 2/4-100</u>	100	530 x 162	505 x 137	6,0	1 555 823	
	<u>GN 2/4-150</u>	150	530 x 162	505 x 137	9,0	1 555 824	
Крышки для GN 2/4	<u>GD 2/4</u>	Крышка с ручкой				556 538	
	<u>GD-L 2/4</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				564 902	
GN-B 2/4-65 Гастроемкости с U-образными ручками 	<u>GN-B 2/4-65</u>	65	530 x 162	505 x 137	4,0	1 564 908	
	<u>GN-B 2/4-100</u>	100	530 x 162	505 x 137	6,0	1 564 909	
	<u>GN-B 2/4-150</u>	150	530 x 162	505 x 137	9,0	1 564 910	
Крышки для GN-B 2/4	<u>GD-B 2/4</u>	Крышка с ручкой				564 904	
	<u>GD-BL 2/4</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				564 906	

Гастроемкости, нержавеющая сталь

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Температурный диапазон: от -40 °C до +280 °C
- Крышка с фиттинговым уплотнением: : от -40 °C до +180 °C
- Прочные и формоустойчивые, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)

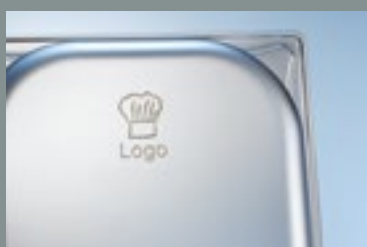


1/4 гастроемкости, нержавеющая сталь

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	GN 1/4-20	20	265 x 162	240 x 137	чаша	1 550 561	
	GN 1/4-65	65	265 x 162	240 x 137	1,7	1 550 573	
	GN 1/4-100	100	265 x 162	240 x 137	2,7	1 550 574	
	GN 1/4-150	150	265 x 162	240 x 137	4,0	1 550 575	
	GN 1/4-200	200	265 x 162	240 x 137	5,2	1 550 576	
Крышки для GN 1/4	GD 1/4	Крышка с ручкой				550 654	
	GD-L 1/4	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 673	
	GDD 1/4	Крышка с фиттинговым уплотнением				1 550 659	
GN-B 1/4-100 Гастроемкости с U-образными ручками 	GN-B 1/4-65	65	265 x 162	240 x 137	1,7	1 555 934	
	GN-B 1/4-100	100	265 x 162	240 x 137	2,7	1 555 933	
	GN-B 1/4-150	150	265 x 162	240 x 137	4,0	1 555 932	
	GN-B 1/4-200	200	265 x 162	240 x 137	5,2	1 555 931	
Крышки для GN-B 1/4	GD-B 1/4	Крышка с ручкой				550 082	
	GD-BL 1/4	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 089	
	GDD-B 1/4	Крышка с фиттинговым уплотнением				1 550 071	

2/8 гастроемкости, нержавеющая сталь

GN 2/8-65 	GN 2/8-65	65	325 x 132	300 x 106	1,7	1 555 827	
	GN 2/8-100	100	325 x 132	300 x 106	2,7	1 555 828	
	GN 2/8-150	150	325 x 132	300 x 106	3,8	1 555 829	
Крышки для GN 2/8	GD 2/8	Крышка с ручкой				550 076	
	GD-L 2/8	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 078	



Индивидуальная надпись для почти всех гастроемкостей и крышек из нержавеющей стали и для Buffet Line по запросу

Гастроемкости, нержавеющая сталь

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Температурный диапазон: от -40 °C до +280 °C
- Крышка с фитинговым уплотнением: : от -40 °C до +180 °C
- Прочные и формоустойчивые, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)



2/3 гастроемкости, нержавеющая сталь

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	<u>GN 2/3-20</u>	20	354 x 325	329 x 300	чаша	1 550 564	
	<u>GN 2/3-40</u>	40	354 x 325	329 x 300	3,3	1 550 066	
	<u>GN 2/3-65</u>	65	354 x 325	329 x 300	5,4	1 550 585	
	<u>GN 2/3-100</u>	100	354 x 325	329 x 300	8,5	1 550 586	
	<u>GN 2/3-150</u>	150	354 x 325	329 x 300	12,7	1 550 587	
	<u>GN 2/3-200</u>	200	354 x 325	329 x 300	16,7	1 550 588	
Крышки для GN 2/3	<u>GD 2/3</u>	Крышка с ручкой				550 657	
	<u>GD-L 2/3</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 676	
	<u>GDD 2/3</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 662	
GN-B 2/3-200 Гастроемкости с U-образными ручками 	<u>GN-B 2/3-65</u>	65	354 x 325	329 x 300	5,4	1 555 948	
	<u>GN-B 2/3-100</u>	100	354 x 325	329 x 300	8,5	1 555 947	
	<u>GN-B 2/3-150</u>	150	354 x 325	329 x 300	12,7	1 555 946	
	<u>GN-B 2/3-200</u>	200	354 x 325	329 x 300	16,7	1 555 945	
Крышки для GN-B 2/3	<u>GD-B 2/3</u>	Крышка с ручкой				550 085	
	<u>GD-BL 2/3</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 092	
	<u>GDD-B 2/3</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 074	

1/3 гастроемкости, нержавеющая сталь

GN 1/3-100 	<u>GN 1/3-20</u>	20	325 x 176	300 x 151	чаша	1 550 562	
	<u>GN 1/3-40</u>	40	325 x 176	300 x 151	1,4	1 550 067	
	<u>GN 1/3-55</u>	55	325 x 176	300 x 151	2,0	1 565 846	
	<u>GN 1/3-65</u>	65	325 x 176	300 x 151	2,4	1 550 577	
	<u>GN 1/3-100</u>	100	325 x 176	300 x 151	3,8	1 550 578	
	<u>GN 1/3-150</u>	150	325 x 176	300 x 151	5,5	1 550 579	
	<u>GN 1/3-200</u>	200	325 x 176	300 x 151	7,5	1 550 580	
Крышки для GN 1/3	<u>GD 1/3</u>	Крышка с ручкой				550 655	
	<u>GD-L 1/3</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 674	
	<u>GD-F 1/3</u>	Крышка без ручки				564 961	
	<u>GDD 1/3</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 660	
GN-B 1/3-150 Гастроемкости с U-образными ручками 	<u>GN-B 1/3-65</u>	65	325 x 176	300 x 151	2,4	1 555 938	
	<u>GN-B 1/3-100</u>	100	325 x 176	300 x 151	3,8	1 555 937	
	<u>GN-B 1/3-150</u>	150	325 x 176	300 x 151	5,5	1 555 936	
	<u>GN-B 1/3-200</u>	200	325 x 176	300 x 151	7,5	1 555 935	
Крышки для GN-B 1/3	<u>GD-B 1/3</u>	Крышка с ручкой				550 083	
	<u>GD-BL 1/3</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 090	
	<u>GDD-B 1/3</u>	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 072	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Гастроемкости, нержавеющая сталь

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Температурный диапазон: от -40 °C до +280 °C
- Крышка с фитинговым уплотнением: : от -40 °C до +180 °C
- Прочные и формоустойчивые, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)



1/6 гастроемкости, нержавеющая сталь

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	GN 1/6-65	65	176 x 162	151 x 137	1,0	1 550 569	
	GN 1/6-100	100	176 x 162	151 x 137	1,6	1 550 570	
	GN 1/6-150	150	176 x 162	151 x 137	2,2	1 550 571	
	GN 1/6-200	200	176 x 162	151 x 137	3,0	1 550 572	
Крышки для GN 1/6	GD 1/6	Крышка с ручкой				550 653	
	GD-L 1/6	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 672	
	GDD 1/6	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 664	
GN-B 1/6-150 Гастроемкости с U-образными ручками 	GN-B 1/6-65	65	176 x 162	151 x 137	1,0	1 555 930	
	GN-B 1/6-100	100	176 x 162	151 x 137	1,6	1 555 929	
	GN-B 1/6-150	150	176 x 162	151 x 137	2,2	1 555 928	
	GN-B 1/6-200	200	176 x 162	151 x 137	3,0	1 555 927	
Крышки для GN-B 1/6	GD-B 1/6	Крышка с ручкой				550 081	
	GD-BL 1/6	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 088	
	GDD-B 1/6	Крышка с фитинговым уплотнением				1 550 070	

1/9 гастроемкости, нержавеющая сталь

GN 1/9-100 	GN 1/9-65	65	176 x 108	151 x 83	0,6	1 550 567	
	GN 1/9-100	100	176 x 108	151 x 83	0,9	1 550 568	
Крышки для GN 1/9	GD 1/9	Крышка с ручкой				550 652	
	GD-L 1/9	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				550 671	



Индивидуальная надпись для почти всех гастроемкостей и крышек из нержавеющей стали и для Buffet Line по запросу

Крышки для гастроемкостей, нержавеющая сталь

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Прочные и формоустойчивые, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)



Артикул	Модель	Наименование	Арт. ном.	Цена, €
GD 1/1 	<u>GD 1/1</u>	Крышки с ручкой	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 1/1 	<u>GD-L 1/1</u>	Крышки с ручкой и с вырезом для ложки	550 677	
	<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 1/3 	<u>GDD 1/1</u>	Крышки с фитинговым уплотнением, Температурный диапазон: от -40 °C до +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	

Иллюстрация	Модель/Наименование	Размеры Д x Ш x В, мм	Вместимость	Арт. ном.	Цена, €
Надстройка GDD 	Надстройка GDD для хранения, сушки, транспортировки и предоставления крышек для гастроемкостей с уплотнением, подходит для сервировочных тележек SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Возможность использования надстройки также и без сервировочной тележки	963 x 496 x 231 мм	30 крышек для GN 1/1 или 60 крышек для GN 1/2 или 90 крышек для GN 1/3	574 167	См. стр. 112

Крышки для гастроемкостей, нержавеющая сталь

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Прочные и формоустойчивые, из высококачественной нержавеющей стали (CNS, № материала 1.4301)



Артикул	Модель	Наименование	Арт. ном.	Цена, €
	<u>GD-B 1/1</u>	Крышки с ручкой для гастроемкостей с U-образными ручками	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>	Крышки с ручкой и с вырезом для ложки для гастроемкостей с U-образными ручками	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>	Крышки с фиттинговым уплотнением для гастроемкостей с U-образными ручками, Температурный диапазон: от -40 °C до +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>	Универсальная шарнирная крышка для гастроемкостей с U-образными ручками или без них	566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Универсальная шарнирная крышка с вырезом для ложки для гастроемкостей с U-образными ручками или без них	566 911	
	<u>GD-F 1/1</u>	Крышки без ручки	564 956	
	<u>GD-F 1/2</u>		564 957	
	<u>GD-F 1/3</u>		564 961	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Гастроемкости, поликарбонат

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Особенно хорошо подходит для хранения и транспортировки холодных блюд, таких как салат и овощи
- Небольшой вес при очень высокой устойчивости: стойкость к разбиванию, прочность, стабильность формы и долговечность
- Не имеет запаха и вкуса, пригодность для мытья в посудомоечных машинах
- Температурный диапазон: от -40 °C до +100 °C
- Гастроемкости из поликарбоната не предназначены для вакуумирования



1/1 гастроемкости, поликарбонат

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €	
 	GN-K 1/1-65	65	530 x 325	502 x 298	9,0	1 551 426		
	GN-K 1/1-100	100			13,3	1 551 427		
	GN-K 1/1-150	150			20,0	1 551 428		
	GN-K 1/1-200	200			26,4	1 551 429		
Крышки для GN-K 1/1	GD-K 1/1	Крышка с ручкой					551 446	
	GD-KL 1/1	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки					551 452	
	G-KELB 1/1	Вставное дно, перфорированное					1 551 457	

1/2 гастроемкости, поликарбонат

GN-K 1/2-200 	GN-K 1/2-65	65	325 x 265	298 x 238	4,0	1 551 430	
	GN-K 1/2-100	100			6,2	1 551 431	
	GN-K 1/2-150	150			9,0	1 551 432	
	GN-K 1/2-200	200			11,6	1 551 433	
	Крышки для GN-K 1/2	GD-K 1/2	Крышка с ручкой				551 447
GD-KL 1/2		Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				551 453	
G-KELB 1/2		Вставное дно, перфорированное				1 551 458	

2/4 гастроемкости, поликарбонат

GN-K 2/4-65 	GN-K 2/4-65	65	530 x 162	502 x 134	3,4	568 227	
	GN-K 2/4-100	100			5,3	568 228	
Крышки для GN-K 2/4	GD-K 2/4	Крышка с ручкой				568 923	
	GD-KL 2/4	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				568 922	

1/4 гастроемкости, поликарбонат

GN-K 1/4-150 	GN-K 1/4-65	65	265 x 162	238 x 136	1,7	1 551 438	
	GN-K 1/4-100	100			2,6	1 551 439	
	GN-K 1/4-150	150			3,8	1 551 440	
Крышки для GN-K 1/4	GD-K 1/4	Крышка с ручкой				1 551 449	
	GD-KL 1/4	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				1 551 455	

1/3 гастроемкости, поликарбонат

GN-K 1/3-100 	GN-K 1/3-65	65	325 x 176	300 x 150	2,5	1 551 434	
	GN-K 1/3-100	100			3,8	1 551 435	
	GN-K 1/3-150	150			5,6	1 551 436	
	GN-K 1/3-200	200			7,1	1 551 437	
Крышки для GN-K 1/3	GD-K 1/3	Крышка с ручкой				1 551 448	
	GD-KL 1/3	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				1 551 454	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Гастроемкости, поликарбонат

- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Небольшой вес при чрезвычайно высокой стабильности
- Стойкость, прочность, стабильность формы и долговечность
- Не имеет запаха и вкуса
- Пригодность для мытья в посудомоечных машинах
- Гастроемкости из поликарбоната не предназначены для вакуумирования
- Температурный диапазон: от -40 °C до +100 °C



1/6 гастроемкости, поликарбонат

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
GN-K 1/6-150 	<u>GN-K 1/6-65</u>	65	176 x 162	153 x 139	1,1	1 551 441	
	<u>GN-K 1/6-100</u>	100			1,6	1 551 442	
	<u>GN-K 1/6-150</u>	150			2,3	1 551 443	
Крышки для GN-K 1/6	<u>GD-K 1/6</u>	Крышка с ручкой				1 551 450	
	<u>GD-KL 1/6</u>	Крышка с ручкой и с вырезом для ложки				1 551 456	

1/9 гастроемкости, поликарбонат

GN-K 1/9-100 	<u>GN-K 1/9-65</u>	65	176 x 108	150 x 83	0,6	1 551 444	
	<u>GN-K 1/9-100</u>	100			0,9	1 551 445	
Крышки для GN-K 1/9	<u>GD-K 1/9</u>	Крышка с ручкой				1 551 451	

Крышки для гастроемкостей, поликарбонат

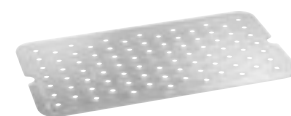
- Все гастроемкости соответствуют европейскому стандарту EN 631
- Температурный диапазон: от -40 °C до +100 °C
- Совместимость с гастроемкостью из нержавеющей стали

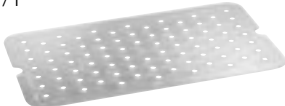


Артикул	Модель	Наименование	Арт. ном.	Цена, €
GD-K 1/4 	<u>GD-K 1/1</u>	Крышки с ручкой	551 446	
	<u>GD-K 1/2</u>		551 447	
	<u>GD-K 2/4</u>		568 923	
	<u>GD-K 1/4</u>		1 551 449	
	<u>GD-K 1/3</u>		1 551 448	
	<u>GD-K 1/6</u>		1 551 450	
	<u>GD-K 1/9</u>		1 551 451	
GD-KL 1/3 	<u>GD-KL 1/1</u>	Крышки с ручкой и с вырезом для ложки	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	

Вставные днища, перфорированные, поликарбонат

Температурный диапазон: от -40 °C до +100 °C



Артикул	Модель	Наименование	Внешние размеры Д x Ш, мм	Арт. ном.	Цена, €
G-KELB 1/1 	<u>G-KELB 1/1</u>	Вставное дно, перфорированные, перфорация: ø 10 мм	467 x 263 мм	1 551 457	
	<u>G-KELB 1/2</u>		265 x 205 мм	1 551 458	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

GN-противни пекарские



GN-противни пекарские, с гладкими бортиками, усиленное исполнение, нержавеющая сталь

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	<u>BZG 2/1-20</u>	20	650 x 530	623 x 503	чаша	550 625	
	<u>BZG 1/1-20</u>	20	530 x 325	501 x 296	чаша	550 628	
	<u>BZG 1/1-40</u>	40	530 x 325	501 x 296	4,6	550 629	
	<u>BZG 1/1-65</u>	65	530 x 325	501 x 296	8,0	550 630	
	<u>BZG 1/2-20</u>	20	325 x 265	300 x 240	чаша	550 631	
	<u>BZG 1/2-40</u>	40	325 x 265	300 x 240	2,3	550 632	
	<u>BZG 1/2-65</u>	65	325 x 265	300 x 240	4,0	550 633	
	<u>BZG 2/3-20</u>	20	354 x 325	329 x 300	чаша	550 634	
	<u>BZG 2/3-40</u>	40	354 x 325	329 x 300	3,3	550 635	
	<u>BZG 2/3-65</u>	65	354 x 325	329 x 300	5,5	550 636	

GN-противни пекарские, нержавеющая сталь, с гладкими бортиками, специально закаленные

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

GN-противни пекарские, с гладкими бортиками, эмалированные

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

Гастроемкости, нержавеющая сталь, перфорированные

• Перфорация: $\varnothing$ 4 мм

* Перфорация – только днище

** Перфорация – днище и боковые стенки

*** Только перфорация боковой стенки



2/1 гастроемкости, нержавеющая сталь, перфорированные

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние размеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
 	GN-P 2/1-20 * специально закаленные	20	650 x 530	625 x 505	чаша	1 565 993	
	GN-P 2/1-40 * специально закаленные	40	650 x 530	625 x 505	11,0	1 565 789	
	GN-P 2/1-65 ** специально закаленные	65	650 x 530	625 x 505	18,4	1 565 790	
	GN-P 2/1-100 **	100	650 x 530	625 x 505	28,9	1 565 791	

1/1 гастроемкости, нержавеющая сталь, перфорированные

 	GN-P 1/1-20 * специально закаленные	20	530 x 325	505 x 300	чаша	1 565 994	
	GN-P 1/1-40 *	40	530 x 325	505 x 300	5,1	1 565 794	
	GN-P 1/1-65 ***	65	530 x 325	505 x 300	8,5	1 266 386	

2/3 гастроемкости, нержавеющая сталь, перфорированные

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

1/3 гастроемкости, нержавеющая сталь, перфорированные

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

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

GN-вставки для варки, нержавеющая сталь, перфорированные

• Перфорация: ø 4 мм

* Перфорация – дно и боковые стенки

** Перфорация – дно, углы и боковые стенки

*** Перфорированные угловые и боковые стенки для конвекционного поддержания блюд в горячем состоянии в нагреваемой нижней части плит



1/1 GN-вставки для варки, нержавеющая сталь, перфорированные

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние азмеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	<u>G-KEN 1/1-60 *</u>	60	530 x 325	500 x 295	8,0	550 487	
	<u>G-KEN 1/1-95 **</u>	95	530 x 325	500 x 295	12,5	550 407	
	<u>G-KEN 1/1-145 **</u>	145	530 x 325	500 x 295	19,0	550 486	
	<u>G-KEN 1/1-195 **</u>	195	530 x 325	500 x 295	25,0	550 490	
	<u>G-KEN 1/1-195 ***</u>	195	530 x 325	500 x 295	25,0	574 820	

1/2 GN-вставки для варки, нержавеющая сталь, перфорированные

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние азмеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	<u>G-KEN 1/2-60 *</u>	60	325 x 265	295 x 235	3,5	550 488	
	<u>G-KEN 1/2-95 **</u>	95	325 x 265	295 x 235	5,5	550 502	
	<u>G-KEN 1/2-145 **</u>	145	325 x 265	295 x 235	8,3	550 557	
	<u>G-KEN 1/2-195 **</u>	195	325 x 265	295 x 235	11,0	550 558	

1/1 GN-вставки для варки, нержавеющая сталь, перфорированные, с откидными ручками

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние азмеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	<u>G-KEN G 1/1-60 *</u>	60	530 x 325	500 x 295	8,0	550 970	
	<u>G-KEN G 1/1-95 **</u>	95	530 x 325	500 x 295	12,5	550 971	
	<u>G-KEN G 1/1-145 **</u>	145	530 x 325	500 x 295	19,0	550 972	
	<u>G-KEN G 1/1-195 **</u>	195	530 x 325	500 x 295	25,0	550 973	

1/2 GN-вставки для варки, нержавеющая сталь, перфорированные, с откидными ручками

Артикул	Модель	Глубина, мм	Внешние азмеры Д x Ш, мм	Внутренние размеры, мм	Объем, л	Арт. ном.	Цена, €
	<u>G-KEN G 1/2-95 **</u>	95	325 x 265	295 x 235	5,5	550 967	
	<u>G-KEN G 1/2-145 **</u>	145	325 x 265	295 x 235	8,3	550 968	
	<u>G-KEN G 1/2-195 **</u>	195	325 x 265	295 x 235	11,0	550 969	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для гастроемкостей

Перегородки, нержавеющая сталь

Артикул	Модель	Наименование	Диаметр рамы/ промежуточных перемычек, мм	Размеры Д x Ш x В, мм	Арт. ном.	Цена, €
ST 3 	ST 3	Планка-делитель из н/ж стали 18/10 для установки гастроемкостей		325 x 23	550 650	
	ST 3F	Планка-делитель из н/ж стали 18/10 для установки гастроемкостей, с пружинной фиксацией		325 x 23	566 254	
ST 5F 	ST 5F	Планка-делитель из н/ж стали 18/10 для установки гастроемкостей, с пружинной фиксацией		530 x 23	550 651	

GN-решетки, нержавеющая сталь

GR 2/1 	GR 2/1	Решетка из н/ж стали	ø 6 мм / ø 3 мм	650 x 530	550 266	
	GR 1/1		ø 5 мм / ø 3 мм	530 x 325	550 267	
	GR 1/1 поперечная		ø 6 мм / ø 4 мм	530 x 325	572 889	
	GR 2/3		ø 5 мм / ø 3 мм	354 x 325	550 049	

Гастрорешетка, усиленная

GR 1/1 V 	GR 2/1 V	Решетка из стали CNS, усиленная	ø 7 мм / ø 4 мм	650 x 530	572 888	
	GR 1/1 V			530 x 325	572 890	

GN-решетки, Решетка со специальным пластиковым покрытием из рилсана

GRR 1/1 	GRR 2/1	Решетка со специальным пластиковым покрытием из рилсана	ø 6 мм / ø 3 мм	650 x 530	550 268	
	GRR 1/1			530 x 325	550 269	

Вставные днища, нержавеющая сталь, перфорированные,

G-ELB 1/1 	G-ELB 1/1	Вставное дно, перфорированное, перфорация: ø 10 мм	470 x 265 x 15	550 645	
	G-ELB 1/2		265 x 205 x 15	550 647	
	G-ELB 1/4		205 x 102 x 15	550 649	
	G-ELB 2/3		294 x 265 x 15	550 646	
	G-ELB 1/3		256 x 116 x 15	550 648	

Комплекты для пароконвектоматов

Модель	Комплект состоит из			Арт. ном.	Цена, €
	Шт.	Модель	Наименование	Глубина, мм	
Гастронормированный комплект MINI для пароконвектомата с загрузкой 6 x 2/3 (14 компонентов)	4 x	GR 2/3	GN-решетка	--	573 438
	2 x	GN 2/3-20	Гастроемкость	20	
	1 x	GN 2/3-40	Гастроемкость	40	
	2 x	GN 2/3-65	Гастроемкость	65	
	2 x	GN-P 2/3-40	Гастроемкость, Гастроемкость	40	
	2 x	GN-P 2/3-65	Гастроемкость, Гастроемкость	65	
	1 x	GNE 2/3-20	GN-вставка для варки, перфорированная	20	
Гастронормированный комплект STARTER для пароконвектомата с загрузкой 6 x 1/1 (20 компонентов)	6 x	GR 1/1	GN-решетка	--	573 439
	3 x	GN 1/1-20	Гастроемкость	20	
	2 x	GN 1/1-40	Гастроемкость	40	
	3 x	GN 1/1-65	Гастроемкость	65	
	3 x	G-KEN 1/1-60	GN-вставка для варки, перфорированная	60	
	2 x	G-KEN 1/1-95	GN-вставка для варки, перфорированная	95	
	1 x	GNE 1/1-20	GN-вставка для варки, перфорированная	20	
Гастронормированный комплект CLASSIC для пароконвектомата с загрузкой 10 x 1/1 (33 компонента), (изображение см. на 17)	10 x	GR 1/1	GN-решетка	--	573 440
	4 x	GN 1/1-20	Гастроемкость	20	
	3 x	GN 1/1-40	Гастроемкость	40	
	4 x	GN 1/1-65	Гастроемкость	65	
	1 x	GN 1/1-100	Гастроемкость	100	
	4 x	G-KEN 1/1-60	GN-вставка для варки, перфорированная	60	
	4 x	G-KEN 1/1-95	GN-вставка для варки, перфорированная	95	
	2 x	GNE 1/1-20	GN-вставка для варки, перфорированная	20	
	1 x	GNE 1/1-40	GN-вставка для варки, перфорированная	40	

BLANCOTHERM

Здесь всё гармонирует друг с другом: линейка BLANCOTHERM.

Если кухня находится далеко от места раздачи блюд, то понадобятся хорошо изолированные транспортировочные контейнеры. Линейка BLANCOTHERM предлагает прекрасный выбор:

Модели BLANCOTHERM K из пластмассы компактные и одновременно очень прочные. Модели BLANCOTHERM E из нержавеющей стали предлагают устойчивость и безопасность при транспортировке большого количества блюд.

И главное: их можно комбинировать и собирать оптимальный комплект в зависимости от области применения.

BLANCOTHERM E

Линейка BLANCOTHERM E имеет всё, что вам нужно для организации питания на предприятиях, в социальных учреждениях, буфетах, столовых или для кейтеринга на крупных мероприятиях – это всегда идеальное решение.

- Фронтальная загрузка, фронтальная и верхняя загрузка, без подогрева, с конвекционным подогревом или охлаждением
- Мобильность: все модели имеют прочную опору для крепления колес
- Двухстенный корпус из нержавеющей стали
- Водонепроницаемый внутренний корпус без накапливающих грязь зазоров обеспечивает оптимальную гигиеничность (гигиеническое исполнение H1, водозащищенность)
- Уникальная изоляция из несодержащей фреонов полиуретановой пены обеспечивает равномерное распределение температуры
- Широкий выбор принадлежностей



BLANCOTHERM K

От эксклюзивных встреч в узком кругу до больших мероприятий, от лучших отелей до раздачи блюд в столовых, детских садах и больницах – с BLANCOTHERM K вы всегда вооружены наилучшим образом.

- Верхняя загрузка, фронтальная загрузка, без подогрева, с подогревом, регулируемый, пять типоразмеров, передвижные модели
- Согласованные друг с другом, универсального применения
- Из глубокотянутой пластмассы
- Лёгкие, чрезвычайно прочные
- Двухстенный пластмассовый корпус и уникальная изоляция из несодержащей фреонов полиуретановой пены сохраняют температуру в течение многих часов
- Снизу имеются полозья для устойчивости контейнера, в том числе при экономящем место штабелировании контейнеров друг на друга
- Доступна фурнитура различного цвета и с собственным логотипом



BLANCOTHERM

BLANCOTHERM из полипропилена

BLANCOTHERM K, без нагрева	40
BLANCOTHERM K, с нагревом/ с конвекционным нагревом	42
Аксессуары для BLANCOTHERM из полипропилена	44

BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь

BLANCOTHERM E, без нагрева	46
BLANCOTHERM E, с нагревом	47
BLANCOTHERM E, с охлаждением	48
Аксессуары для BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь	48



BLANCOTHERM K

**Высокая технология BLANCO для сохранения безупречного вкуса –
транспортные контейнеры BLANCOTHERM K из полипропилена.**

Горячие и холодные блюда превосходно сохраняются горячими или холодными в термоконтейнерах BLANCOTHERM K. Высокие технологии, дизайн, функциональность и высокое качество – это BLANCOTHERM K.



BLANCOTHERM 620 KUF

Модель с наибольшим объемом. Распашная дверца открывается на 270°.



BLANCOTHERM 420 K

Фронтальная загрузка, с распашной дверцей, без подогрева



BLANCOTHERM 320 KB

Верхняя загрузка, с подогревом, с индикатором рабочего состояния и вставкой из высококачественной стали.



Индивидуальность

Будь то логотип или название фирмы – неповторимый и своеобразный дизайн в каждом отдельном изделии. Долговечность и пригодность к мытью в посудомоечной машине.



С цветными элементами фурнитуры

BLANCOTHERM K делает жизнь более яркой. Почти все модели выполнены с элементами фурнитуры синего, красного, зеленого, желтого и серого цвета.



Наилучшее качество блюд

BLANCOTHERM с подогревом и регулированием внутренней температуры с точностью до градуса от +40 °C до +85 °C или +95 °C.



Внутренний объем из высококачественной стали BLT 320 KB и 320 KBR с дополнительной вставкой из высококачественной стали для прямой комплектации.



Эргономичная ручка

Скоба из высококачественной стали с нескользящей пластиковой ручкой.



Оперативная информация

Практичные держатели карточек с меню – удобно, наглядно.



Углубления

Обеспечивают надежность установки гастроемкостей малого размера.



Надежный замок

Несмотря на то, что контейнер очень легко открывается и закрывается, гастроемкости плотно прижаты друг к другу при транспортировке и не перемещаются внутри.



Желоб для сбора конденсата

Четыре новые модели BLT для улучшения безопасности: В желобе собирается конденсат, опасность поскользнуться и получить травму сводится к минимуму.



Абсолютно гигиенично

Все BLANCOTHERM K пригодны для мытья в посудомоечных машинах (модели с подогревом BLT 320 с закрытым сетевым гнездом, модели с конвекционным подогревом BLT 420 и 620 без дверцы).



Экологично

Материал не содержит фреонов, утилизируем и безвреден для здоровья.



Единый дизайн

Высококачественная нержавеющая сталь или полипропилен? BLANCOTHERM К и Е прекрасно совместимы и могут применяться вместе.



BLANCOTHERM BLT 1020 EUK

С активным охлаждением: фронтальная загрузка, холодильный агрегат внизу.



BLANCOTHERM BLT 820 EBTF

Универсальность: загрузка сверху, фронтальная загрузка, конвекционный нагрев.

BLANCOTHERM E

Созданы для полноценной деятельности кухни: передвижные контейнеры из высококачественной стали для транспортировки продуктов BLANCOTHERM E

Если у Вас есть передвижные контейнеры BLANCOTHERM E, значит, Вы прекрасно подготовились для ежедневных процессов на профессиональной кухне. Элегантный внешний вид, совершенная технология и максимальное удобство работы делают эти контейнеры самыми желанными помощниками на кухне. Вы можете выбрать модели без нагрева, с конвекционным нагревом и конвекционным охлаждением.



Просто и удобно

Модули с нагревом могут просто разбираться для чистки, а затем быстро монтироваться.



Водонепроницаемость внутри

Никаких кантов и стыков, где могут скапливаться загрязнения – обеспечена оптимальная гигиена. Легкая чистка.



Равномерное охлаждение

Специальные перегородки обеспечивают равномерное распределение холода внутри.



Хорошее движение

Эргономичные длинные ручки для комфортного перемещения аппаратов внутри помещения. Бамперы предохраняют от повреждений при ударе.



Оптимальное решение

Водный конденсат стекает вниз и собирается в чаше под контейнером, которая легко вынимается.



Комфортное управление

Цифровой блок управления может контролировать температуру с точностью до градуса и изменять ее.

BLANCOTHERM из полипропилена

- Из пищевого полипропилена
- Пригодны для мытья в посудомоечных машинах



BLT из полипропилена, ECO

Иллюстрация	Наименование	Загрузка	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Цвет элементов фурнитуры	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BLT 320 ECO-C BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена для установки друг на друга нескольких гастроемкостей GN 1/1 или с делением, с плотно прилегающей крышкой, с полозьями специальной формы и ручками	4x GN 1/1-55 или с делением 3x GN 1/1-65 или с делением 2x GN 1/1-100 или с делением 1x GN 1/1-200 или с делением	630 x 415 x 345	7,5		573 956	
	BLT 320 ECO BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с крышкой, с выемками и с ручками	GN 1/1-200 или с делением	630 x 415 x 345	7		564 650	

Для штабелирования
гастроемкостей

BLT из полипропилена, без нагрева

BLT 160 K (на иллюстрации – с гастроемкостями) 	BLT 160 K BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с крышкой	GN 1/1-100 или с делением	634 x 430 x 230	7	серый синий красный зеленый желтый	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529 (380 888)	
	BLT 320 K BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с крышкой	GN 1/1-200 или с делением	643 x 430 x 340	8	серый синий красный зеленый желтый	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533 (380 892)	
	BLT 420 K BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с распашной дверцей	2x GN 1/1-150 или с делением 11 пар направляющих, дистанция 31 мм	663 x 445 x 470	12	серый синий красный зеленый желтый	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537 (380 893)	
BLT 620 KUS (на иллюстрации – с гастроемкостями) 	BLT 620 KUS BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с вставной дверцей, замок сбоку	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	630 x 430 x 660	15	серый синий красный зеленый желтый	566 243 574 538 574 539 574 540 574 541 (380 894)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

BLANCOTHERM из полипропилена

- Из пищевого полипропилена
- Пригодны для мытья в посудомоечных машинах



BLT из полипропилена, без нагрева

Иллюстрация	Наименование	Загрузка	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Цвет элементов фурнитуры	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
BLT 620 KV (на иллюстрации – с гастроемкостями) 	BLT 620 KV BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с вставной дверцей, замок сверху	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	630 x 430 x 660	14	серый	564 358 (380 895)	
BLT 620 KUF (на иллюстрации – с гастроемкостями) 	BLT 620 KUF BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с распашной дверцей, может открываться на 270°	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	660 x 440 x 660	15,5	серый синий красный зеленый желтый	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545 (380 896)	
BLT 620 KUF-F 	BLT 620 KUF-F BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, передвижной, с роликами согласно DIN 18867-8 из пластика, 4 поворачивающихся ролика, два из них – со тормозом, с распашной дверцей, может открываться на 270°	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	710 x 440 x 831	25	серый синий красный зеленый желтый	569 262 574 546 574 547 574 548 574 549 (380 897)	
BLT 620 KUF-F с желобом для сбора конденсата 	BLT 620 KUF-F с желобом для сбора конденсата BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, передвижной, с роликами согласно DIN 18867-8 из пластика, 4 поворачивающихся ролика, два из них – со тормозом, с распашной дверцей, может открываться на 270°	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	747 x 440 x 831	25,7	серый синий красный зеленый желтый	573 317 574 550 574 551 574 552 574 553 (380 898)	
BLT 620 KF (на иллюстрации – с гастроемкостями) 	BLT 620 KF BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, с вставной дверцей, замок сбоку, с роликами согласно DIN 18867-8, из пластика, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – со тормозом	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	680 x 430 x 831	24	серый синий красный зеленый желтый	564 350 574 554 574 555 574 556 574 557 (380 899)	
BLT 620 KF с желобом для сбора конденсата 	BLT 620 KF с желобом для сбора конденсата BLANCOTHERM Транспортировочные контейнеры из полипропилена, передвижной, с роликами согласно DIN 18867-8 из пластика, 4 поворачивающихся ролика, два из них – со тормозом, с вставной дверцей, замок сбоку	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	747 x 430 x 831	24,7	серый синий красный зеленый желтый	573 316 574 558 574 559 574 560 574 561 (380 900)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

BLANCOTHERM из полипропилена

- Из пищевого полипропилена
- Пригодны для мытья в посудомоечных машинах (BLT с конвекционным нагревом только без дверцы)



BLT из полипропилена, с нагревом

Иллюстрация	Наименование	Загрузка	Размеры Д x Ш x В, мм	Мощность, электр. подкл.	Вес, кг	Цвет элементов фурнитуры	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
BLT 320 KB (на иллюстрации – с гастроем- костями) 	BLT 320 KB BLANCOTHERM Транспортиро- вочные контейнеры из поли- пропилена, с нагревом, с инди- катором рабочего состояния, макс. температура +90 °С, с крышкой, внутр.поверхность из н/ж стали 18/10	GN 1/1-200 или с делением	643 x 430 x 375	0,4 кВт 220–240 В 50–60 Гц	13,5	серый синий красный зеленый желтый	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566 (380 901)	
BLT 320 KBR (на иллюстрации – с гастроем- костями) 	BLT 320 KBR BLANCOTHERM Транспортиро- вочные контейнеры из полипро- пилена, с <u>цифровым регулятором</u> <u>температуры</u> (точность – градус), температура внутри от +40 °С до +95 °С, с крышкой, внутренний резервуар из н/ж стали 18/10	GN 1/1-200 или с делением	643 x 430 x 375	0,4 кВт 220–240 В 50–60 Гц	13,5	серый синий красный зеленый желтый	572 228 574 567 574 568 574 569 574 570 (380 902)	
BLT 420 KBUH 	BLT 420 KBUH BLANCOTHERM Транспортиро- вочные контейнеры из полипро- пилена, конвекционный нагрев, с индикатором рабочего состоя- ния, макс. температура +90 °С, с распашной дверцей	2x GN 1/1-150 или с делением 11 пар направ- ляющих, дистанция 31 мм	692 x 445 x 470	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	16	серый синий красный зеленый желтый	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574 (380 903)	
BLT 420 KBRUH 	BLT 420 KBRUH BLANCOTHERM Транспортиро- вочные контейнеры из полипро- пилена, конвекционный нагрев, с <u>цифровым регулятором тем-</u> <u>пературы</u> (точность – до градуса), температура внутри от +40 °С до +85 °С, с распашной дверцей	2x GN 1/1-150 или с делением 11 пар направ- ляющих, дистанция 31 мм	692 x 445 x 470	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	16	серый синий красный зеленый желтый	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)	
BLT 620 KBUH 	BLT 620 KBUH BLANCOTHERM Транспортиро- вочные контейнеры из полипро- пилена, конвекционный нагрев, с индикатором рабочего состояния, макс. температура +90 °С, с распашной дверцей	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направ- ляющих, дистанция 39 мм	692 x 440 x 660	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	19,5	серый синий красный зеленый желтый	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582 (380 905)	
BLT 620 KBUH-F 	BLT 620 KBUH-F BLANCOTHERM Транспортиро- вочные контейнеры из полипропи- лена, нагрев с конвекционным подогревом, с индикатором рабочего состояния, макс. тем- пература +90 °С, передвижной, с роликами согласно DIN 18867-8 из пластика, 4 поворачивающихся ролика, два из них – с тормозом, с распашной дверцей	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направ- ляющих, дистанция 39 мм	742 x 440 x 831	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	27	серый синий красный зеленый желтый	573 314 574 583 574 584 574 585 574 586 (380 906)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

BLANCOTHERM из полипропилена

- Из пищевого полипропилена
- Пригодны для мытья в посудомоечных машинах (BLT с конвекционным нагревом только без дверцы)



BLT из полипропилена, с нагревом

Иллюстрация	Наименование	Загрузка	Размеры Д x Ш x В, мм	Мощность, электр. подкл.	Вес, кг	Цвет элементов фурнитуры	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BLT 620 KBUN-F с желобом для сбора конденсата BLANCOTHERM Транспортные контейнеры из полипропилена, конвекционный нагрев, с индикатором рабочего состояния, макс. температура +90 °C, передвижной, с роликами согласно DIN 18867-8 из пластика, 4 поворачивающихся ролика, два из них – с тормозом, с распашной дверцей	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	747 x 440 x 831	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	28	серый синий красный зеленый желтый	573 318 574 587 574 588 574 589 574 590 (380 907)	
	BLT 620 KBRUN BLANCOTHERM Транспортные контейнеры из полипропилена, конвекционный нагрев, с цифровым регулятором температуры (точность – градус), температура внутри от +40 °C до +85 °C, с распашной дверцей	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	692 x 440 x 660	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	19,5	серый синий красный зеленый желтый	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594 (380 910)	
	BLT 620 KBRUN-F BLANCOTHERM Транспортные контейнеры из полипропилена, конвекционный нагрев, с цифровым регулятором температуры (точность – градус), температура внутри от +40 °C до +85 °C, передвижной, с роликами согласно DIN 18867-8 из пластика, 4 поворачивающихся ролика, два из них – с тормозом, с распашной дверцей	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	742 x 440 x 831	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	27	серый синий красный зеленый желтый	573 315 574 595 574 596 574 597 574 598 (380 912)	
	BLT 620 KBRUN-F с желобом для сбора конденсата BLANCOTHERM Транспортные контейнеры из полипропилена, конвекционный нагрев, с цифровым регулятором температуры (точность – градус), температура внутри от +40 °C до +85 °C, передвижной, с роликами согласно DIN 18867-8 из пластика, 4 поворачивающихся ролика, два из них – с тормозом, с распашной дверцей	3x GN 1/1-150 или с делением 12 пар направляющих, дистанция 39 мм	747 x 440 x 831	0,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	28	серый синий красный зеленый желтый	573 319 574 599 574 600 574 601 574 602 (380 913)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для BLANCOTHERM из полипропилена

* Нержавеющие согласно DIN 18867-8

Аксессуары

Иллюстрация	Модель	Для модели	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/грузо- подъем., кг	Ролики диам. 12 5 мм	Арт. ном.	Цена, €
ROLA 13 	ROLA 13 Тележка транспортировочная с полкой для установки термо- контейнера, из нержавеющей стали	1 шт. BLT 160 K или 1 шт. BLT 320 K/KB/KBR/ECO	592 x 425 x 535	10 50	4 поворачив. ролика, 2 из них – с тормо- зом		
					Пластик *	572 341	
					Оцинкованная сталь	572 342	
ROLLI-100 	ROLLI-100 Тележка транспортировочная	4 шт. BLT 160 K или 3 шт. BLT 320 K/KB/KBR/ECO или 2 шт. BLT 420 K/KBUN/KBRUN или 2 шт. BLT 620 K/KBUN/KBRUN	643 x 446 x 159	4,5 130	Оцинкованная сталь 4 поворачив. ролика, 2 из них – с тормо- зом, диам. 100 мм	568 236	
ROLLI-125 (изображение со штангой) 	ROLLI-125 Тележка транспортировочная	4 шт. BLT 160 K или 3 шт. BLT 320 K/KB/KBR/ECO или 2 шт. BLT 420 K/KBUN/KBRUN или 2 шт. BLT 620 K/KBUN/KBRUN	643 x 446 x 187	4,5 180	Пластик * 4 поворачив. ролика, 2 из них – с тор- мозом, диам. 125 мм	568 237	
	Выдвижная штанга для лучшего перемещения, из нержавеющей стали	ROLLI-100 или ROLLI-125	800 мм диам. 20 мм			568 926	
ВТА 3 	ВТА 3 Тележки транспортировочные, из нержавеющей легированной стали 2 полки: 940 x 700 мм Расстояние между полка- ми: 300 мм	2 шт. BLT 160 K или 2 шт. BLT 320 K/KB/KBR или 2 шт. BLT 420 K/KBUN/KBRUN или 2 шт. BLT 620 K/KBUN/KBRUN	1060 x 770 x 840	31 150 Макс. нагруз- ка на полку: 100 кг	4 поворачив. ролика, 2 из них – с тормо- зом		
					Пластик *	574 987	
					Оцинкованная сталь	574 988	
Эвтект. плата 	Эвтектическая пластина (-3 °C) из пластика, GN-исполнение	BLT 420 K или BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		568 136	
		BLT 160 K или BLT 320 ECO/K	483 x 283 x 36	4,0		569 315	
	Эвтектическая пластина (-12 °C) из пластика, GN-исполнение	BLT 420 K или BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2		573 332	

Пригодность
к чистке в посу-
домоечных маши-
нах макс. до +90 °C,
не для гранулятной
посудомоечной
машины

Аксессуары для BLANCOTHERM из полипропилена

Аксессуары

Иллюстрация	Модель	Для модели	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном.	Цена, €
Вдвижная рама (на иллюстрации – с GN-перегородкой) 	Вдвижная рама из н/ж стали 18/10, пригодна для гастроемкостей глубиной до 150 мм	BLT 420 K/KBUN/KBRUN или BLT 620 K/KBUN/KBRUN	530 x 325 x 156	0,5	564 352	
ST 3 	ST 3 GN-перегородка из н/ж стали 18/10 для установки гастроемкостей GN 1/4, 1/6 и 1/9	BLT 160 K или BLT 320 ECO/K/KB/KBR или вдвижная рама	Длина: 325 мм		550 650	
ST 5 	ST 5 GN-перегородка из н/ж стали 18/10, с пружинным креплением, для установ- ки гастроемкостей GN 1/4, 1/6 и 1/9	BLT 160 K или BLT 320 ECO/K/KB/KBR или вдвижная рама	Длина: 530 мм		550 651	
Спец. карандаш 	Спец. карандаш Спец. карандаш смываемый, для карточек	Все BLT K			564 361	
Меню-карточка 	Меню-карточка для BLANCOTHERM, без надписей	Все BLT K	DIN A 6 148 x 105		564 353	
Бокс для меню-карточек (на илл. – с меню-карточками) 	Бокс для меню-карточек (вместимость: 25 шт.)	Все BLT K	165 x 96 x 128 мм		564 355	

Опция

Изображение	Модель	Для моделей	Расположение	Цена, €
Логотип заказчика 	Логотип заказчика на одно лазерное гравирование возможно нанесение на несущую пла- стину возле ручек с обеих сторон, на элементы фурнитуры всех цветов	Все BLT K (кроме BLT 320 ECO, BLT 320 ECO-C)	1–4 BLT 5–9 BLT от 10 BLT Примечание: цены относятся к количеству одного вида (на каждую модель в одинаковом исполнении)	

BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь

- Гигиеническое исполнение Н1
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 2 неповорачивающихся и 2 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом



BLT высококачественная нержавеющая сталь, без нагрева

Иллюстрация	Наименование	Загрузка	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BLT 820 E BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов из нержавеющей стали, с распашной дверцей, передвижной	До 3x GN 1/1-200 11 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 815 x 977	56	572 515 (364 931)	
	BLT 1020 E BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов из нержавеющей стали, с распашной дверцей, передвижной	До 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 815 x 1150	63	572 518 (364 934)	
	BLT 1220 E BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов из нержавеющей стали, с распашной дверцей, передвижной	До 5x GN 1/1-200 20 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 815 x 1495	83	572 520 (364 936)	

BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь

- Гигиеническое исполнение Н1
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 2 неповорачивающихся и 2 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом



BLT высококачественная нержавеющая сталь, с нагревом

Иллюстрация	Наименование	Загрузка	Размеры Д x Ш x В, мм	Мощность, электр. подкл.	Вес, кг	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BLT 820 EB BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов из н/ж стали, с нагревом, с распашной дверцей, передвижной, температурный диапазон: от +30 °C до +90 °C	До 3x GN 1/1-200 11 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 815 x 977	220–240 В AC 50–60 Гц 0,76 кВт	59	572 516 (364 932)	
	BLT 820 EBTF BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов из н/ж стали, с нагревом, загрузка фронт./сверху, передвижной, температурный диапазон: от +30 °C до +90 °C	До 3x GN 1/1-200 11 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 815 x 1060 Высота выдачи: 977 мм	220–240 В AC 50–60 Гц 0,76 кВт	61	572 517 (364 933)	
	BLT 1020 EB BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов из н/ж стали, с нагревом, с распашной дверцей, передвижной, температурный диапазон: от +30 °C до +90 °C	До 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 815 x 1150	220–240 В AC 50–60 Гц 0,76 кВт	66	572 519 (364 935)	
	BLT 1220 EB BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов из н/ж стали, с нагревом, с распашной дверцей, передвижной, температурный диапазон: от +30 °C до +90 °C	До 5x GN 1/1-200 20 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 815 x 1495	220–240 В AC 50–60 Гц 0,76 кВт	86	572 521 (364 937)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь

- Гигиеническое исполнение H1
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 2 неповорачивающихся и 2 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом

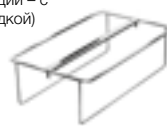


BLT высококачественная нержавеющая сталь, с конвекционным охлаждением

Иллюстрация	Наименование	Загрузка	Размеры Д x Ш x В, мм	Мощность, электр. подкл.	Вес, кг	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
 BLT 1020 EUK	BLT 1020 EUK BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов, с конвекционным охлаждением, с распашной дверцей, передвижной, температурный диапазон: от +2 °C до +15 °C	До 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 845 x 1430	220-240 В AC 50 Гц 0,3 кВт	100	572 862 (367 412)	
 BLT 1220 EUK	BLT 1220 EUK BLANCOTHERM контейнер для транспортировки продуктов, с конвекционным охлаждением, с распашной дверцей, передвижной, температурный диапазон: от +2 °C до +15 °C	До 5x GN 1/1-200 20 пар направляющих, расстояние 57,5 мм	540 x 845 x 1775	220-240 В AC 50 Гц 0,3 кВт	120	572 863 (367 413)	

Аксессуары для BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь

Аксессуары для всех моделей BLT высококачественная нержавеющая сталь

Иллюстрация	Наименование	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном.	Цена, €
 Эвт. пл.	Эвтектическая пластина (-3 °C) из пластика, GN-исполнение	530 x 325 x 30	4,2	568 136	
	Эвтектическая пластина (-12 °C) из пластика, GN-исполнение			573 332	
 Вдвижная рама (на иллюстрации – с GN-перегородкой)	Вдвижная рама из н/ж стали 18/10 для гастроремкостей глубиной до 150 мм	530 x 325 x 156		564 352	
 ST 3	ST 3, GN-перегородка из н/ж стали 18/10 для установки гастроремкостей GN 1/4, 1/6 и 1/9	Длина: 325 мм		550 650	
 ST 5	ST 5, GN-перегородка из н/ж стали 18/10, с пружинным креплением, для установки гастроремкостей GN 1/4, 1/6 и 1/9	Длина: 530 мм		550 651	

Пригодность
к чистке в посу-
домоечных маши-
нах макс. до +90 °C,
не для гранулятной
посудомоечной
машины

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для BLANCOTHERM высококачественная нержавеющая сталь

Аксессуары для всех моделей BLT высококачественная нержавеющая сталь

Иллюстрация	Наименование	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном.	Цена, €
	Спец. карандаш смываемый для карточек			564 361	
	Держатель меню-карточек для двери				
	Меню-карточка для BLT E с отверстием (без надписей)	DIN A6 (148 x 105)		572 513	
	Бокс для меню-карточек для меню-карточек для BLANCOTHERM (вместимость: 25 шт.)			564 355	

Опции: ролики для BLT нержавеющая сталь

Модель	Наименование	Для модели	Цена, €
	Ручка дополнительно на задней стороне, ø 32 мм	все BLT из нерж. стали	
	Дверь не перевешивается на другую сторону	все BLT из нерж. стали	без надбавки
	Дополнительная защита от ударов на крыше пластмассовая панель аналогичная донной панели, для BLT E 1220 и BLT EB 1220 только в сочетании с колесами ø 160 мм, дооснащение невозможно	BLT E, BLT EB	
	Гладкая крыша с галереей с четырех сторон из нержавеющей стали, для BLT E 1220 и BLT EB 1220 только в сочетании с колесами ø 160 мм, дооснащение невозможно	BLT E, BLT EB	
Антистатические ролики	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, нержав. сталь (DIN 18867-8), пластик, диам. 125 мм (с днищем 540 x 815 мм)	Все модели BLT нержавеющая сталь	
Ролики из нержавеющей стали	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, диам. 125 мм (с днищем 540 x 815 мм)	Все модели BLT нержавеющая сталь	
	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм (с днищем 640 x 845 мм)	Все модели BLT E и BLT EB	
	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм (с днищем 700 x 845 мм)	BLT EUK	
	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, с эласт. шинами, диам. 160 мм (с днищем 640 x 845 мм)	Все модели BLT E и BLT EB	
	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, с эласт. шинами, диам. 160 мм (с днищем 700 x 845 мм)	BLT EUK	
Ролики из оцинкованной стали	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм (с днищем 640 x 845 мм)	Все модели BLT E и BLT EB	
	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм (с днищем 700 x 845 мм)	BLT EUK	
	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, с эласт. шинами, диам. 160 мм (с днищем 640 x 845 мм)	Все модели BLT E и BLT EB	
	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом, с эласт. шинами, диам. 160 мм (с днищем 700 x 845 мм)	BLT EUK	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

РАЗДАЧА БЛЮД ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Первоклассные решения для технологий Cook & Chill и Cook & Serve: то, что вкусно приготовлено, должно быть со вкусом подано гостям. Незаменимые помощники от BLANCO Professional для хранения, порционирования, транспортировки и раздачи блюд.



Тележки для раздачи и транспортировки блюд, диспенсеры, конвейеры, холодильные станции

Тележки для раздачи и транспортировки блюд

Тележки для раздачи блюд	57
Тележки для транспортировки блюд	60

Диспенсеры

Аксессуары для раздаточных тележек и тележек для транспортировки блюд	60
Диспенсеры тарелок	64
Аксессуары для диспенсеров тарелок	66
Платформенные диспенсеры	68
Диспенсеры кассет	69
Диспенсеры подносов	71
Универсальные диспенсеры	72
Диспенсеры тарелок, встраиваемые	73
Диспенсеры кассет, встраиваемые	74
Универсальные диспенсеры, встраиваемые	74
Диспенсеры подносов, встраиваемые	75
Аксессуары для диспенсеров	76

Конвейеры

Конвейер круглоременной	79
Ленточный конвейер	79
Распределительный конвейер с конвекционным охлаждением	80
Аксессуары для конвейеров	81

Холодильные станции

Холодильные станции для стеллажной тележки	82
Центральные холодильные станции для диспенсеров	84

ДИСПЕНСЕРЫ

Для кейтеринга или порционирования: надежные диспенсеры BLANCO Professional обеспечат безупречное функционирование рабочих процессов.

Такие же разнообразные, как задачи при распределении и раздаче блюд: диспенсеры BLANCO Professional. Подогреваемые или без подогрева, с конвекционным подогревом или со шлицами для охлаждения, передвижные или встраиваемые – здесь вы всегда найдете нужную модель.

Высококачественное исполнение, эргономичный дизайн, долгий срок службы и гигиеничные поверхности отличают все наши диспенсеры. Прекрасно совместимые друг с другом, они помогут вам оптимизировать производственные процессы – с гарантией качества, экономичности и эффективности.



Диспенсер тарелок TS-H2 18-33

Диспенсер тарелок с подогревом, в цветном корпусе – совместим с открытой мобильной кухней BLANCO COOK и системой раздачи блюд BASIC LINE.



Диспенсер тарелок TSE-H1 18-33 ET: 800

Со статическим подогревом, встраиваемый.



Диспенсер кассет SEBH 50/50

С конвекционным подогревом, встраиваемый снизу. Натяжение пружин регулируется по весу фарфоровой посуды и/или системных компонентов.



Диспенсер кассет SE-UK 53/53 с конвекционным охлаждением

Прекрасно подходит для применения в раздаче блюд. Натяжение пружин регулируется по весу посуды и/или системных компонентов.

Одна для всех

Круглые или прямоугольные, большие или маленькие – квадратная загрузочная корзина подойдет для тарелок любой формы. Благодаря практичной перфорации можно быстро и просто настроить диспенсер под почти любую форму посуды. С помощью дополнительных направляющих для тарелок можно разместить до четырех штабелей небольших мисок, блюд или тарелок всего лишь в одной загрузочной корзине.



Наглядные панели управления облегчают ежедневное обращение с электрическим оборудованием BLANCO Professional.



Диспенсер тарелок опционально с рамкой для подвешивания гостроемкостей – практичное решение для раздачи блюд и порционирования. Идеальное решение для экономии места, например, для размещения столовых приборов или салфеток.



Цельная ручка удобно лежит в руке и обеспечивает безопасное маневрирование.



Универсальный диспенсер UNI-H 58/58 с конвекционным подогревом

Адаптируемый диспенсер для бережного складирования различных видов посуды с пластмассовыми направляющими стержнями.



Диспенсер подносов CSE 54/38

Опционально с практичной насадкой для столовых приборов.

Для автоматического штабелирования при автоматических и полуавтоматических посудомоечных машинах имеются специальные диспенсеры подносов.

Высший класс для Cook & Chill:

порционирование в помещении с комнатной температурой на раздаточном конвейере RSPV-UK с конвекционным охлаждением.

Порционирование с комфортной температурой в помещении предоставляет максимальную свободу в выборе подходящего помещения порционирования. Раздаточный конвейер с конвекционным охлаждением обеспечивает максимальную температурную безопасность и непрерывную цепь охлаждения.

Эффективным дополнением являются холодильные станции для стеллажных тележек и универсальных диспенсеров.

Сервировочная тележка
SW 8x5-3

Холодильная станция
KS-UK RWR 3-A
со стеллажной тележкой
RWR 3-A KS

Диспенсер подносов
CCE 54/38

Диспенсер тарелок
TS-K2 18-33

Платформенный
диспенсер
CEK 58/58

Холодильная
станция
KS-UK RWR-VP 163
со стеллажной
тележкой
RWR-VP 163 KS

Холодильная
станция
KS-UK RWR 3-A
со стеллажной
тележкой
RWR 3-A KS

Диспенсер кассет
CCE 53/53

Раздаточный конвейер с
конвекционным охлаждением
RSPV-UK

Платформенный
диспенсер
CE 88/61

Диспенсер кассет
CE 53/53

КОНВЕЙЕРЫ

**Уникальное решение для порционирования блюд
– раздаточные конвейеры BLANCO.**



Ленточный конвейер GSPV



Круглоременный конвейер RSPV



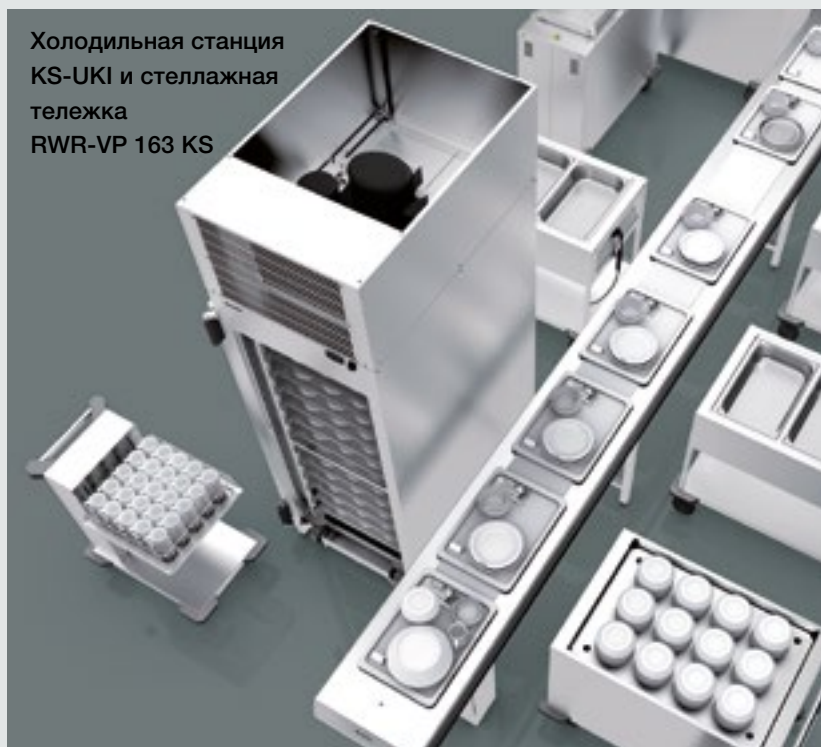
Раздаточный конвейер с конвекционным
охлаждением RSPV-UK

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТАНЦИИ

С мощными холодильными станциями для охлаждения и поддержания в холодном состоянии Ваша посуда и готовые блюда без проблем остаются холодными.

Прекрасный помощник в порционировании: холодильные станции BLANCO Professional с точно согласованными стеллажными тележками или универсальными диспенсерами обеспечивают соответствующие HACCP температуры блюд и посуды, в том числе в неохлаждаемом помещении. На выбор предлагаются холодильные станции с активным встроенным конвекционным охлаждением или с подключением к холодильной установке.

Холодильная станция
KS-UK1 и стеллажная
тележка
RWR-VP 163 KS



Центральные холодильные станции
ZKS-UK 2 и универсальные
диспенсеры UNI 60/60 ZKS



SAW/SAG/STW



Накопитель

SAW 3 для порционирования на конвейере.



Специалист

SAW L-2 с ручкой на продольной стороне, для применения в прилавках-нишах.



Двойная упаковка

SAG 2 в классическом исполнении с 2 ваннами.



STW 2

с двумя подогреваемыми шкафными секциями.



Для оптимальной гигиены наряду с брызгозащитой с с проёмом для выдачи имеются также вытянутые варианты, которые завершаются рабочей поверхностью заказчика.



Прочные угловые бамперы защищают тележку и мебель. Прочные пластмассовые ролики соответствуют всем требованиям DIN 18867, часть 8.



Сварные части корпуса и крышки из нержавеющей стали обеспечивают прекрасную защиту от проникновения грязи и воды. Профилированная кромка надёжно удерживает конденсат.

Раздаточные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Раздаточные тележки, тепловые, открытые
- С пластиковыми роликами, нержавеющей стали согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Ванны с независимой регулировкой температуры
- Температурный режим: от +30 °C до +95 °C
- Степень влагозащиты (IP X5)



Раздаточные тележки, тепловые, открытые

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Мощность / электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SAW 1 Раздаточная тележка, 1 ванна с регулятором температуры, с влажным и сухим нагревом Объем: 1x GN 1/1-200 или с делением	750 x 508 x 933 Рабочая высота: 900 мм	24,5	0,7 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 152 (362 645)	
	SAW 2 Раздаточная тележка, 2 ванны с регулятором температуры, с влажным и сухим нагревом Объем: 2x GN 1/1-200 или с делением	936 x 714 x 933 Рабочая высота: 900 мм	35,5	1,4 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 153 (362 657)	
SAW 3 (на иллюстрации – с гастроемкостями) 	SAW 3 Раздаточная тележка, 3 ванны с регулятором температуры, с влажным и сухим нагревом Объем: 3x GN 1/1-200 или с делением	1276 x 714 x 933 Рабочая высота: 900 мм	44	2,1 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 154 (362 663)	
	SAW 4 Раздаточная тележка, 4 ванны с регулятором температуры, с влажным и сухим нагревом Объем: 4x GN 1/1-200 или с делением	1615 x 714 x 933 Рабочая высота: 900 мм	57,5	2,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 155 (362 678)	
	SAW L-2 Раздаточная тележка, 2 ванны с регулятором температуры, с влажным и сухим нагревом, специально для вставки в нишу (ручка для перемещения и панель управления с продольной стороны) Объем: 2x GN 1/1-200 или с делением	900 x 749 x 933 Рабочая высота: 900 мм	35,5	1,4 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 156 (362 682)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Раздаточные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Раздаточные тележки, тепловые, открытые
- С пластиковыми роликами, нержавеющей стали согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Ванны с независимой регулировкой температуры
- Температурный режим: от +30 °C до +95 °C
- Степень влагозащиты (IP X5)



Раздаточные тележки, тепловые, открытые

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Мощность / электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SAW L-3 Раздаточная тележка, 3 ванны с регулятором температуры, с влажным и сухим нагревом, специально для вставки в нишу (ручка для перемещения и панель управления с продольной стороны) Объем: 3x GN 1/1-200 или с делением	1241 x 749 x 933 Рабочая высота: 900 мм	48	2,1 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 157 (362 689)	
	SAW L-4 Раздаточная тележка, 4 ванны с регулятором температуры, с влажным и сухим нагревом, специально для вставки в нишу (ручка для перемещения и панель управления с продольной стороны) Объем : 4x GN 1/1-200 или с делением	1574 x 749 x 933 Рабочая высота: 900 мм	65,5	2,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 551 (365 165)	

Раздаточные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Тележки для выдачи блюд, с охлаждением (активное конвекционное охлаждение)
- С пластиковыми роликами, нержавеющей стали согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 2 неповорачивающихся, 2 поворачивающихся ролика с тормозом
- Температурный режим: от +2 °C до +15 °C
- Степень влагозащиты (IP X5)



Тележки для выдачи блюд, с охлаждением

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Мощность / электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SAW 2-UK Раздаточная тележка, охлаждаемая ванна для 2 x GN 1/1-200 или с делением	936 x 714 x 933 Рабочая высота: 900 мм	98	0,4 кВт 220–240 В 50 Гц	572 429 (364 368)	
	SAW 3-UK Раздаточная тележка, охлаждаемая ванна для 3 x GN 1/1-200 или с делением	1276 x 714 x 933 Рабочая высота: 900 мм	118	0,5 кВт 220–240 В 50 Гц	572 430 (364 373)	

Раздаточные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Раздаточные тележки, тепловые, закрытые
- Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8, диам. 125 мм
- Ванны и секции шкафа с возможностью независимой регулировкой температуры
- Температурный режим для ванн: от +30 °С до +95 °С, Температурный режим для тепловых секций: от +30 °С до +80 °С, Температурный режим для охлаждаемых секций: от +2 °С до +15 °С
- Степень влагозащиты (IP X5)



Раздаточные тележки, тепловые, закрытые

Иллюстрация	Модель	Шкафные секции	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Мощность / электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SAG 2 Раздаточная тележка, 2 ванны для 2х GN 1/1-200 или с делением, с регулятором температуры, 2 секционный шкаф, 2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом	2 секции с нагревом, каждая с 6 парами направляющих для GN 1/1, расстояние: 57,5 мм	936 x 714 x 933 Рабочая высота: 900 мм	62	1,9 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 150 (362 576)	
	SAG 3 Раздаточная тележка, 3 ванны для 3х GN 1/1-200 или с делением, температуры, 3 секционный шкаф, 2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом	3 секции с нагревом, каждая с 6 парами направляющих для GN 1/1, расстояние: 57,5 мм	1276 x 714 x 933 Рабочая высота: 900 мм	85,5	2,85 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 151 (362 593)	
	SAG L-2 Раздаточная тележка, 2 ванны для 2 шт. GN 1/1-200 или их делений, с регулятором температуры, 2 шкафные секции (ручка и панель управления на продольной стороне), 4 поворачивающихся роли- ка, 2 из них – с тормозом	2 секции , с подогревом, каждая с 6 парами направ- ляющих GN 1/1, расстояние: 57,5 мм	896 x 746 x 933	62	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 842 (380 423)	
	SAG L-3 Раздаточная тележка, 3 ванны для 3 шт. GN 1/1-200 или их делений, с регулятором температуры, 3 шкафные секции (ручка и панель управления на продольной стороне), 4 поворачивающихся роли- ка, 2 из них – с тормозом	3 секции , с подогревом, каждая с 6 парами направ- ляющих GN 1/1, расстояние: 57,5 мм	1236 x 746 x 933	85,5	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 843 (380 424)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Тележки для транспортировки блюд

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Тележки для транспортировки блюд, тепловые
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Степень влагозащиты (IP X5)



Тележки для транспортировки блюд, тепловые

Иллюстрация	Модель	Шкафные секции	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Ролики диам. 125 мм	Мощность / электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
 STW 2 (на иллюстрации – с гашетками)	STW 2 Тележка для транспортировки блюд, 2 секционный шкаф, температурный диапазон: от +30 °C до +85 °C	2 секции тепловые, каждая с 9 парами направл. для GN 1/1, дистанция: 57,5 мм	1009 x 714 x 915 Рабочая высота: 885 мм	68,5	2 непово- рач. ролика, 2 поворо- чив. ролика с тормозом	1,0 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 159 (362 575)	

Аксессуары для раздаточных тележек и тележек для транспортировки блюд

Иллюстрация	Модель	Для модели	Цена, €
 Стеклянная надстраиваемая полка	Брызгозащита, закрытая, со стороны посетителей до рабочей поверхности или длиной 275 мм	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,	
	Брызгозащитное стекло, полка с подогревом, Брызгозащита, закрытая, со стороны посетителей до рабочей поверхности или длиной 275 мм, тепловая полка из нержавеющей стали с 1 керамическим тэном 250 Вт для каждого мармита, отдельное подключение, 230 В	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2	
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3	
		SAW 4, SAW L-4 (с CEE-штекером 400 В)	

Аксессуары для раздаточных тележек и тележек для транспортировки блюд

Иллюстрация	Модель	Для модели	Цена, €
	Раздвижная крышка с круговой галереей (нельзя добавлять позже)	Раздвижная крышка из н/ж стали 18/10 со сборником конденсата, шарикоподшипниковыми направляющими и круговой галереей, высота 50 мм	SAW 2, SAG 2
			SAW 3, SAG 3
	Галерея с трех сторон , из н/ж стали 18/10, высота 50 мм	STW 2	
	Галерея с четырех сторон , из н/ж стали 18/10, высота 50 мм	STW 2	
	Откидной бортик , с продольной стороны, ширина 245 мм	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	
	Откидной бортик , с торцевой стороны, ширина 245 мм, макс. поверхностная нагрузка: 25 кг	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	
Без илл.	Специальная изоляция между ванной и тепловой секцией для транспортировки холодных блюд в нижней части с применением эвтектических плиток (не входят в комплект поставки)	SAG 2	
		SAG 3	

Аксессуары для раздаточных тележек и тележек для транспортировки блюд

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Арт. ном.	Цена, €
Без илл.	Высота до верхнего края поверхности от 700 до 899 мм на выбор	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4		
Корпус с цветной пленкой 	Корпус с цветной пленкой доступно 14 цветов, цвета см. на стр. 102	SAG 2		
		SAG 3		
	Откидная крышка 2/3 к 1/3 из н/ж стали 18/10, 1/3 крышки как место для хранения , 2/3 крышки со встроенным держателем крышек для гастроемкостей Невозможно использовать с брызгозащитой	SAW 2, SAG 2		
		SAW 3, SAG 3		
		SAW 4		
Держатель крышек для гастроемкостей 	Держатель крышек для гастроемкостей из н/ж стали 18/10 для GN 1/1 или с делением Указание: * с противоположной от ручки торцевой стороны ** с продольной стороны под ручкой *** с торцевой стороны справа от ручки	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 **		
Круговые бамперы 	Круговые бамперы	SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK STW 2		
Электронный регулятор темп-ры 	Электронный регулятор температуры дооснащение невозможно	STW 2		
	Эвтектическая пластина (-12 °C) из пластика GN 1/1	Все SAG, STW 2	573 332 	
	Эвтектическая пластина (-3 °C) из пластика GN 1/1	Все SAG, STW 2	568 136 	

Пригодность к чистке в посудомоечных машинах макс. до +90 °C, не для гранулятной посудомоечной машины

Аксессуары для раздаточных тележек и тележек для транспортировки блюв

- * Нержавеющие согласно DIN 18867-8

Ролики для раздаточных тележек и тележек для транспортировки блюв

Модель	Наименование	Для модели	 Повышенная цена, €
Антистатические колеса*	4 повор. ролика, 2 из них – с тормозом, диам. 125 мм	Все SAW	
	2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 125 мм	Все SAG, SAW-UK, STW	
Ролики из нержавеющей стали	4 повор. ролика, из них 2 – с тормозом, диам. 125 мм	Все SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3	
	2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 125 мм	Все SAG, SAW-UK, STW	
	4 повор. ролика, из них 2 – с тормозом, диам. 160 мм	Все SAG, SAW-UK, STW	
	2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм	Все SAG, SAW-UK, STW	
Ролики из оцинкованной стали	4 повор. ролика, из них 2 – с тормозом, диам. 125 мм	Все SAW	Сниженная цена для исполнения с пластиковыми роликами
	2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм	Все SAG, SAW-UK, STW	
	2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 200 мм	Все SAG, STW, SAW-UK	
Ролики на возд. шинах	4 повор. ролика*, из них 2 – с тормозом, диам. 125 мм	Все SAW	
	4 повор. ролика, из них 2 – с тормозом, диам. 160 мм	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
		Все SAG, SAW-UK, STW	
	2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
		SAG 2, SAG 3, SAW-UK, STW	

Диспенсеры тарелок BLANCO

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Квадратные цилиндры для тарелок, полностью съемные
- Система быстрой и простой настройки пружин
- С пластмассовыми колесами, нержавеющей стали согласно DIN 18867-8
- Колеса ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором



reddot design award
winner 2012



Диспенсеры тарелок, без подогрева

Иллюстрация	Модель	Количество/ высота штабеля (мм)	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TS-1 18-33 Диспенсер тарелок, нейтральный	Ок. 80 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 800 мм без крышки: 785 мм Макс. нагрузка: 80 кг	554 x 520 x 1030 мм	37 кг		573 774 (374 289)	
	TS-2 18-33 Диспенсер тарелок, нейтральный	Ок. 160 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 800 мм без крышки: 785 мм Макс. нагрузка: 160 кг	990 x 520 x 1030 мм	56 кг		573 776 (374 292)	
TS-1 18-33 Kids (Рис. с принадлежностями) 	TS-1 18-33 Kids Диспенсер тарелок, без подогрева, с низкой высотой для обслуживания детей	 около 60 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота стопы:</u> с колпаком: 650 мм без колпака: 635 мм Макс. загрузка: 65 кг	554 x 520 x 880 мм	34 кг		574 766 (382 472)	
TS-2 18-33 Kids (Рис. с принадлежностями) 	TS-2 18-33 Kids Диспенсер тарелок, без подогрева, с низкой высотой для обслуживания детей	 около 120 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота стопы:</u> с колпаком: 650 мм без колпака: 635 мм Макс. загрузка: 130 кг	990 x 520 x 880 мм	52 кг		574 765 (382 470)	

Диспенсеры тарелок с отверстиями для охлаждения

	TS-K2 18-33 Диспенсер тарелок с отверстиями для охлаждения посуды в холодиль- ных камерах	Ок. 160 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 800 мм без крышки: 785 мм Макс. нагрузка: 160 кг	990 x 520 x 1030 мм	54 кг		573 777 (374 293)	
---	---	---	---------------------------	-------	--	-----------------------------	--

Диспенсеры тарелок BLANCO

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Квадратные цилиндры для тарелок, полностью съемные (TS)
- Система быстрой и простой настройки пружин (TS)
- С пластмассовыми колесами, нержавеющими согласно DIN 18867-8
- Колеса ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором



reddot design award
winner 2012



Диспенсеры тарелок, с подогревом

Иллюстрация	Модель	Вместимость/ высота штабеля (мм)	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TS-H1 18-33 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом, степень защиты: IP X5, с крышкой из PC, с крепежным зажимом для крышек, температура регулируется от +30 °C до +110 °C	Ок. 80 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 800 мм без крышки: 785 мм Макс. нагрузка: 80 кг	680 x 520 x 1030 мм	44 кг	0,9 кВт 220–240 В 50–60 Гц	573 775 (374 291)	
	TS-H2 18-33 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом, степень защиты: IP X5, с крышкой из PC, с крепежным зажимом для крышек, температура регулируется от +30 °C до +110 °C	Ок. 160 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышки: 800 мм без крышки: 785 мм Макс. нагрузка: 160 кг	1076 x 520 x 1030 мм	69 кг	1,2 кВт 220–240 В 50–60 Гц	573 778 (374 294)	

Диспенсеры тарелок, с подогревом (конвекционным)

	TS-UH2 18-33 Диспенсер тарелок, с подогревом (конвекционным), степень защиты: IP X5, с крышкой из EPP, с крепежным зажимом для крышек, температура регулируется от +30 °C до +110 °C	Ок. 160 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабелирования:</u> с крышкой: 800 мм без крышки: 785 мм Макс. нагрузка: 160 кг	1114 x 520 x 1030 мм	74 кг	1,5 кВт 220–240 В 50–60 Гц	573 779 (374 295)	
--	--	--	----------------------------	-------	-------------------------------------	-----------------------------	--

Диспенсеры тарелок INMOTION, с подогревом

	2 SHE 21-26 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом, вкл. накладную крышку, степень защиты: IP X5, Температурный диапазон: от +30 °C до +110 °C	Ок. 120 тарелок диам. 21–26 см <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 670 мм без накл. крышки: 620 мм	885 x 520 x 937 мм	45	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 836 (383 048)	
	2 SHE 26-31 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом, вкл. накладную крышку, степень защиты: IP X5, Температурный диапазон: от +30 °C до +110 °C	Ок. 120 тарелок диам. 26–31 см <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 670 мм без накл. крышки: 620 мм	1005 x 520 x 937 мм	49,5	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 837 (383 047)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке,
в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для диспенсеров тарелок

Опции/аксессуары TS

Иллюстрация	Наименование	Для модели	№ для заказа 	Цена в € без НДС
	Цена за крышку из EPP (вместо крышки из PC)	Все диспенсеры для тарелок со стат. подогревом		
Рис. с принадлежностями 	Корпус с порошковым покрытием , 14 различных цветов, цвета см. на стр. 92	все передвижные диспенсеры тарелок, кроме 2 SHE		По запросу
	4 доп. напр. стержня для тарелок, сталь, покрытие: рильсан (цена для 1 цил.)	Все диспенсеры для тарелок		
	Направляющие стержни для тарелок низкие, сталь, с покрытием из рильсана (до верхней кромки фланца цилиндра для тарелок)	Все диспенсеры для тарелок		
	Сплошной бампер	Все передвижные диспенсеры для тарелок		
Рис. с принадлежностями 	Сигнализатор наполнения, красный (цена для одного цил., 4 шт., установлены)	Все диспенсеры для тарелок		
	Гастронормированная рама, с торцевой стороны, высококачественная сталь, для вставки 3x GN 1/6 (476,5 x 165 x 42,5 мм)	Все передвижные диспенсеры для тарелок		
Рис. с принадлежностями 	Очистительный выдвижной ящик	Все передвижные диспенсеры для тарелок, не для диспенсера 2 SHE		

Аксессуары для диспенсеров тарелок

Опции/аксессуары TS

Иллюстрация	Наименование	Для модели	№ для заказа	Цена в € без НДС
	<u>Крышка, квадратная, прозрачная</u> , из поликарбоната (420 x 420 x 175 мм)	Все диспенсеры для тарелок	573 771	
	<u>Крышка, квадратная, серебристо-серая</u> , из EPP (426 x 426 x 217 мм)	Все диспенсеры для тарелок	573 767	
	<u>Крепежный зажим для крышек</u> , из пластмассы	Все передвижные диспенсеры для тарелок	573 814	
	<u>Датчик наполнения, красный</u> (1 шт., не установлен)	Все диспенсеры для тарелок	573 838	
Без илл.	Колеса из оцинкованной стали, диаметр 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором	Все передвижные диспенсеры для тарелок		Сниженная цена за исполнение с пластмассовыми колесами
Без илл.	Колеса из высококачественной стали, диаметр 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором	Все передвижные диспенсеры для тарелок		

Опции/аксессуары для диспенсеров INMOTION

Иллюстрация	Наименование	Для модели	размеры Д x Ш x В, мм	Арт. ном.	Цена, €
	<u>Накладная крышка</u> круглая, прозрачная, из поликарбоната	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	315 x 315 x 125 мм	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 мм	146 582	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Платформенные диспенсеры

- Из высококачественной нержавеющей стали
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Противоударные бамперы на всех углах
- Стабильная эргономичная ручка из н/ж стали
- Внутренняя поверхность с порошковым покрытием, степень влагозащиты (IP X5)
- Макс. нагрузка: 200 кг



Платформенный диспенсер, без подогрева

Иллюстрация	Модель	количество/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм/ платформа Д x Ш, мм	Вес, кг	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	CE 58/58 Платформенный диспенсер, нейтральный	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	805 x 700 x 911 581 x 581	58		574 891 (383 373)	
	CE 88/61 Платформенный диспенсер, нейтральный	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> без накл. крышки: 540 мм	1115 x 730 x 911 881 x 611	77		574 892 (383 374)	

Платформенный диспенсер, со шлицами для охлаждения

	CEK 58/58 Платформенный диспенсер, со шлицами для охлаждения, для ввоза и охлаждения посуды в охлаждающих помещениях	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой 680 мм без накл. крышки 540 мм	805 x 700 x 911 581 x 581	58		574 893 (383 375)	
---	--	--	------------------------------	----	--	-----------------------------	--

Платформенный диспенсер, подогреваемый

	CHV 58/58 Платформенный диспенсер, подогреваемый, от +30 °C до +110 °C вкл. накладную крышку	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	945 x 700 x 911 581 x 581	85	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 890 (383 372)	
---	--	--	------------------------------	----	----------------------------------	-----------------------------	--

Диспенсер для теплоподдерживающих подставок

- Из нержавеющей стали
- С пластиковыми роликами, нержавеющими согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Противоударные бамперы на всех углах
- Стабильная эргономичная ручка из н/ж стали
- Защита от брызг и струй воды (IP X5)



Иллюстрация	Модель	Вместимость/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	2 SHVS 26 Диспенсер для поддерживающих подставок, с нагревом (конвекция), повышенная мощность нагрева, вкл. крышку	98 теплоподдерживающих подставок, диам. 26 <u>Высота штабелирования:</u> стационарно установленная крышка: 664 мм	1168 x 548 x 1067 Рабочая высота: около 970 мм	82	3,0 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 902 (383 371)	

Диспенсеры кассет

- Из высококачественной нержавеющей стали
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Противоударные бамперы на всех углах
- Стабильная эргономичная ручка из н/ж стали
- Макс. нагрузка: 200 кг



Диспенсеры кассет, нейтральные

Иллюстрация	Модель	Размер кассет/ количество/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
 SCE 53/53 (на иллюстрации – с кассетой)	SCE 53/53 Диспенсер кассет, открытое исполнение	<u>Размер кассет:</u> 500 x 500/525 x 525 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> 700 мм	810 x 555 x 900	33	574 917 (383 253)	
 SCE 66/54	SCE 66/54 Диспенсер кассет, открытое исполнение	<u>Размер кассет:</u> 650 x 530 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> 700 мм	810 x 712 x 900	37	574 918 (383 253)	
 CE 53/53	CE 53/53 Диспенсер кассет, закрытое исполнение	<u>Размер кассет:</u> 500 x 500/525 x 525 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	745 x 700 x 911	43	574 905 (383 378)	
 CE 66/54	CE 66/54 Диспенсер кассет, закрытое исполнение	<u>Размер кассет:</u> 650 x 530 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	885 x 700 x 911	48	574 906 (383 379)	

Диспенсеры кассет

- Из высококачественной нержавеющей стали
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Противоударные бамперы на всех углах
- Стабильная эргономичная ручка из н/ж стали
- Макс. нагрузка: 200 кг



диспенсеры кассет, с охлаждением

Иллюстрация	Модель	Размер кассет/ количество/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	CE-UK 53/53 Диспенсер кассет, с активным конвекци- онным охлаждением, от +2 °C до +15 °C, степень влагозащиты (IP X4)	<u>Размер кассет:</u> 500 x 500/525 x 525 мм <u>Количество:</u> 5 кассет высотой 115 мм или 8 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	в зависимости от оснащения		0,4 кВт 220–240 В 50 Гц	383 386	По запросу

Диспенсеры кассет, со шлицами для охлаждения

	CEK 53/53 Диспенсер кассет, со шлицами для охлаждения, для транспортировки посуды в охлаждающие помещения	<u>Размер кассет:</u> 500 x 500/525 x 525 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	745 x 700 x 911	42		574 907 (383 380)	
---	---	---	-----------------	----	--	------------------------------------	--

диспенсеры кассет, тепловые

	CHV 53/53 Диспенсер кассет, подогреваемый, от +30 °C до +110 °C, степень влагозащиты (IP X5) закрытое исполнение, вкл. накладную крышку	<u>Размер кассет:</u> 500 x 500/525 x 525 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	885 x 700 x 911	70	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 903 (383 376)	
	CHV 66/54 Диспенсер кассет, подогреваемый, от +30 °C до +110 °C, степень влагозащиты (IP X5) закрытое исполнение, вкл. накладную крышку	<u>Размер кассет:</u> 650 x 530 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	1025 x 700 x 911	75	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 904 (383 377)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Диспенсеры подносов

- Из высококачественной нержавеющей стали
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Противоударные бамперы на всех углах
- Стабильная эргономичная ручка из н/ж стали
- Макс. нагрузка: 200 кг

Специальные диспенсеры для подносов, предназначенные для автоматического штабелирования при использовании полуавтоматических или полностью автоматических посудомоечных машин по запросу.



Иллюстрация	Модель	Количество/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	CCE 54/38 Диспенсер подносов, открытое исполнение	<u>Количество:</u> ок. 100 подносов, макс. 530 x 370 мм <u>Высота штабелирования:</u> 700 мм	810 x 555 x 900	31,5	574 927 (383 253)	
	CCE-V 54/33 Диспенсер подносов, открытое исполнение	<u>Количество:</u> ок. 100 подносов, горячим воздухом, GN-формата 530 x 325 мм <u>Высота штабелирования:</u> 700 мм	810 x 555 x 900	41	574 928 (383 253)	
	CCE-A Диспенсер подносов, открытое исполнение, с боковыми направляющими для подносов	<u>Количество:</u> ок. 100 подносов, макс. 530 x 370 мм <u>Высота штабелирования:</u> 700 мм	810 x 555 x 900	35	574 929 (383 253)	
	CCE-A Диспенсер подносов, открытое исполнение, без боковых направляющих для подносов				574 930 (383 253)	
	CE 54/38 Диспенсер подносов, закрытое исполнение	<u>Количество:</u> ок. 80 подносов макс. 530 x 370 мм <u>Высота штабелирования:</u> 540 мм	775 x 520 x 911	37	574 908 (383 381)	

Универсальные диспенсеры

- Из высококачественной нержавеющей стали
- С пластиковыми роликами, нержавеющие согласно DIN 18867-8
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, 2 из них – с тормозом
- Противоударные бамперы на всех углах
- Стабильная эргономичная ручка из н/ж стали
- Степень влагозащиты (IP X5)
- Макс. нагрузка: 200 кг



Универсальные диспенсеры, нейтральные

Иллюстрация	Модель	Количество/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм/ платформа Д x Ш, мм	Вес, кг	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
UNI 59/29 (на иллюстрации – с накладной крышкой) 	UNI 59/29 Универсальный диспенсер, нейтральный, закрытое исполнение, вкл. 6 направляющих стержней	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	740 x 520 x 944 590 x 290	48,5		574 911 (383 244)	
UNI 58/58 (на иллюстрации – с накладной крышкой) 	UNI 58/58 Универсальный диспенсер, нейтральный, закрытое исполнение, вкл. 8 направляющих стержней	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	805 x 700 x 944 581 x 581	66		574 912 (383 390)	

Универсальные диспенсеры со шлицами для охлаждения

UNI-K 59/29 	UNI-K 59/29 Универсальный диспенсер со шлицами для охлаждения, для доставки посуды в охлаждающие помещения и охлаждения, вкл. 6 направляющих стержней	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	775 x 520 x 944 590 x 290	46		574 913 (383 248)	
UNI-K 58/58 	UNI-K 58/58 Универсальный диспенсер со шлицами для охлаждения, для доставки посуды в охлаждающие помещения и охлаждения, вкл. 8 направляющих стержней	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	805 x 700 x 944 581 x 581	60		574 914 (383 392)	

Универсальные диспенсеры, подогреваемые

UNI-H 59/29 	UNI-H 59/29 Универсальный диспенсер, подогреваемый, от +30 °С до +110 °С, закрытое исполнение, вкл. накладную крышку и 6 направляющих стержней	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	885 x 520 x 944 590 x 290	68,5	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 909 (383 387)	
UNI-H 58/58 	UNI-H 58/58 Универсальный диспенсер, подогреваемый, от +30 °С до +110 °С, закрытое исполнение, вкл. накладную крышку и 8 направляющих стержней	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	944 x 700 x 944 581 x 581	91	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	574 910 (383 389)	

Диспенсеры тарелок BLANCO, встраиваемые

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Квадратные цилиндры для тарелок, полностью съемные
- Система быстрой и простой настройки пружин



Диспенсеры для тарелок, встраиваемые, нейтральные

Иллюстрация	Модель	Количество/ высота штабеля (мм)/ Глубина встройки (мм)	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TSE-1 18-33 ET: 630 Диспенсер тарелок, нейтральный	Ок. 70 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 685 мм без крышки: 670 мм Глубина встройки: 630 мм	425 x 425 x 760 мм	13 кг		573 780 (374 296)	
	TSE-1 18-33 ET: 750 Диспенсер тарелок, нейтральный	Ок. 80 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 800 мм без крышки: 785 мм Глубина встройки: 750 мм	425 x 425 x 875 мм	14 кг		573 781 (374 297)	

Диспенсеры для тарелок, встраиваемые, с подогревом

	TSE-H1 18-33 ET: 684 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом, степень влагозащиты: IP X4, с крышкой из поликарбоната, температура регулируется от +30 °C до +85 °C	Ок. 70 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 685 мм без крышки: 670 мм Глубина встройки: 684 мм	480 x 480 x 810 мм	29 кг	0,825 кВт 220–240 В 50–60 Гц	573 782 (374 298)	
	TSE-H1 18-33 ET: 800 Диспенсер тарелок, со статическим подогревом, степень влагозащиты: IP X4 с крышкой из поликарбоната, температура регулируется от +30 °C до +85 °C	Ок. 80 тарелок круглые: ø 18–33 см квадратные: макс. 28 x 28 см <u>Высота штабеля:</u> с крышкой: 800 мм без крышки: 785 мм Глубина встройки: 800 мм	480 x 480 x 930 мм	31 кг	0,825 кВт 220–240 В 50–60 Гц	573 783 (374 299)	

Диспенсеры кассет, встраиваемые

- Из высококачественной нержавеющей стали



Диспенсер кассет, встраиваемый, нейтральный

Иллюстрация	Модель	Размер кассет/ количество/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	СЕВ 50/50 Диспенсер для кассет, встраиваемый снизу, нейтральный, открытое исполнение	<u>Размер кассет:</u> 500 x 500 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	600 x 545 x мин. 765 – макс. 865 (устанавливается по высоте)	19		590 025 (294 079)	
	Фланец для встраивания сверху					590 103	

Диспенсер кассет, встраиваемый, с нагревом

	СЕВН 50/50 Диспенсер для кассет, встраиваемый, с подогревом, от +30 °C до +110 °C, закрытое исполнение	<u>Размер кассет:</u> 500 x 500 мм <u>Количество:</u> 6 кассет высотой 115 мм или 9 кассет высотой 75 мм <u>Высота штабелирования:</u> без накл. крышки: 540 мм	700 x 691 x 785	64,5	1,8 кВт 220–240 В 50–60 Гц	572 206 (362 960)	
---	---	---	-----------------	------	----------------------------------	-----------------------------	--

Универсальные диспенсеры, встраиваемые

- Из высококачественной нержавеющей стали



Иллюстрация	Модель	Количество/ высота штабелирования	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	UNI-B 59/29 Универсальный диспенсер, встраиваемый снизу, нейтральный, вкл. 6 направляющих стержней	Зависит от вида посуды <u>Высота штабелирования:</u> с накл. крышкой: 680 мм без накл. крышки: 540 мм	613 x 375 x мин. 765 – макс. 865 (устанавливается по высоте)	32	572 470 (364 826)	
	Фланец для встраивания сверху					572 472

Диспенсеры подносов, встраиваемые

- Из высококачественной нержавеющей стали



Иллюстрация	Модель	Количество/ платформа Д x Ш, мм	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	СЕВ 47/36 Диспенсер подносов, встраиваемый снизу	Ок. 100 подносов 470 x 360 мм	585 x 405 x мин. 765 – макс. 865 (устанавливается по высоте)	16,5	590 023 (294 077)	
	СЕВ 47/36 Диспенсер подносов (вкл. круговой фланец), встраиваемый сверху	Ок. 100 подносов 470 x 360 мм	585 x 405 x мин. 765 – макс. 865 (устанавливается по высоте)	19	564 021 (294 077)	
	СЕВ 53/37 Диспенсер подносов, встраиваемый снизу	Ок. 100 подносов 530 x 370 мм	615 x 405 x мин. 765 – макс. 865 (устанавливается по высоте)	17	590 024 (294 078)	
	СЕВ 53/37 Диспенсер подносов (вкл. круговой фланец), встраиваемый сверху	Ок. 100 подносов 530 x 370 мм	615 x 405 x мин. 765 – макс. 865 (устанавливается по высоте)	19,5	564 022 (294 078)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для диспенсеров

Аксессуары

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Арт. ном.	Цена, €
	Направляющие стержни из пластика (1 шт.)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	379 653	

Кассеты

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Размеры Д x Ш x В, мм	Арт. ном.	Цена, €
	Кассета из стальной проволоки , пластиковое покрытие, ячейки: 35 x 25 мм, проволока ячеек: диам. 2,5 мм, проволока рамы: диам. 6 мм, цвет: серый	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	144 801	
			500 x 500 x 115	144 802	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75	952 032	
			650 x 530 x 115	952 033	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75	296 284	
			525 x 525 x 115	296 285	
	Кассета из н/ж стали 18/10 , электролит. обработка, ячейки: 35 x 25 мм, проволока ячеек: диам. 2,5 мм, проволока рамы: диам. 6 мм,	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	144 803	
			500 x 500 x 115	144 804	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75	952 030	
			650 x 530 x 115	952 031	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75	296 286	
			525 x 525 x 115	296 287	

Аксессуары для диспенсеров

Крышки

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Диаметр/ размеры Д x Ш x В, мм	Арт. ном.	Цена, €
	Накладная крышка прямоугольная, прозрачная, из поликарбоната	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	642 x 342 x 125	146 904	
		CHV 66/54, CE 66/54	710 x 590 x 165	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	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	296 813	
	Крышка 88/61 из EPP	CE 88/61	983 x 710 x 178	367 558	
	Сплошной бампер	все передвижные диспенсеры, не для CE-UK 53/53			

Аксессуары для диспенсеров

Надстройки для столовых приборов

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Размеры Д x Ш x В, мм	Цена, €
	Надстройка для столовых приборов без диспенсера для салфеток	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 455 x 365	
	Надстройка для столовых приборов с диспенсером для салфеток	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 455 x 365	

Ролики для передвижных диспенсеров

Иллюстрация	Модель	Наименование	Для модели	Повышенная цена, €
Без илл.	Антистатические колеса	2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, нержавеющие согласно DIN18867-8, пластик, диам. 125 мм	CE-UK 53/53	
Без илл.	Ролики из нержавеющей стали	4 поворачив. ролика, 2 из них – с тормозом, диам. 125 мм	Все передвижные диспенсеры	
		2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 125 мм	CE-UK 53/53	
		4 поворачив. ролика, 2 из них – с тормозом, диам. 160 мм	CE-UK 53/53	
		2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм	CE-UK 53/53	
Без илл.	Ролики из оцинкованной стали	4 поворачив. ролика, 2 из них – с тормозом, диам. 125 мм	Все передвижные диспенсеры, кроме CE-UK 53/53	Сниженная цена для исполнения с пластиковыми роликами
		2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм	CE-UK 53/53	
		2 неповор. и 2 повор. ролика с тормозом, диам. 200 мм	CE-UK 53/53	

Конвейеры

- Материал: н/ж сталь 18/10
- Выключатель, Сенсорный концевой выключатель на конце конвейера, аварийный выключатель – в начале и в конце конвейера
- Главный выключатель в распределительном шкафу, Регулируемая скорость от 2,5 до 12 м/мин
- Скребок для удаления загрязнений со съемным сборником (только GSPV)
- Не требующий техобслуживания барабанный двигатель
- Размеры (Ш x В): 500 x 900 мм



Конвейер с круглыми ремнями RSPV

Иллюстрация	Наименование	Модель	Количество деталей ленты	Длина (мм)	Арт. ном.	Цена, €
	Конвейер с круглыми ремнями, стационарный, цельный до 3500 мм, по желанию – до 6000 мм	RSPV 3,0	1	3000	383 735	
		RSPV 3,5	1	3500		
		RSPV 4,0	2	4000		
		RSPV 4,5	2	4500		
		RSPV 5,0	2	5000		
		RSPV 5,5	2	5500		
		RSPV 6,0	2	6000		
		RSPV 6,5	3	6500		
		RSPV 7,0	3	7000		
		RSPV 7,5	3	7500		
		RSPV 8,0	3	8000		
		RSPV 8,5	3	8500		
		RSPV 9,0	3	9000		
		RSPV 9,5*	4	9500		
		*Указание: возможно только с дополни- тельным приводом (уже включен в цену)				
Другие размеры по запросу						

Ленточный конвейер GSPV

Иллюстрация	Наименование	Модель	Количество деталей ленты	Длина (мм)	Арт. ном.	Цена, €
	Ленточный конвейер, стационарный, цельный до 3500 мм, по желанию – до 6000 мм	GSPV 3,0	1	3000	383 736	
		GSPV 3,5	1	3500		
		GSPV 4,0	1	4000		
		GSPV 4,5	1	4500		
		GSPV 5,0	1	5000		
		GSPV 5,5	1	5500		
		GSPV 6,0	1	6000		
		GSPV 6,5	3	6500		
		GSPV 7,0	3	7000		
		GSPV 7,5	3	7500		
		GSPV 8,0	3	8000		
		GSPV 8,5	3	8500		
		GSPV 9,0	3	9000		
		GSPV 9,5	4	9500		
		GSPV 10,0	4	10000		
						Другие размеры по запросу

Конвейеры

- Температурный диапазон: от +7 °C до +15 °C
- Подключение к центральному охлаждению или как опция – со встроенным охлаждением (до длины конвейера 5 м)
- Хладагент R134a или R404a, другие хладагенты по запросу
- Размеры (Ш x В): 630 x 900 мм



Распределительный конвейер с конвекционным охлаждением RSPV-UK

Иллюстрация	Наименование	Модель		Электр. подкл.	Арт. ном.	Цена, €
	Распределительный конвейер с конвекционным охлаждением, стационарный	RSPV-UK 3,0	3000	400 В 3N PE	383 737	По запросу
		RSPV-UK 4,0	4000			
		RSPV-UK 5,0	5000			
		RSPV-UK 6,0	6000			
		RSPV-UK 7,0	7000			
		RSPV-UK 8,0	8000			
		RSPV-UK 9,0	9000			
		RSPV-UK 10	10000			
		RSPV-UK 11	11000			
		RSPV-UK 12	12000			
			Другие размеры по запросу			

Аксессуары/опции для RSPV-UK

Иллюстрация	Наименование	Цена, €
Без илл.	Внутреннее охлаждение хладагент: R134a	По запросу

Аксессуары для конвейеров

Аксессуары/опции для RSPV-UK RSPV, RSPV-UK и GSPV

Наименование	Исполнение	Для модели	Повышенная цена, €
Ленточный конвейер передвижной (невозможно для RSPV-UK, RSPV передвижной, до 10 м)	4 поворачив. ролика с тормозом, оцинкованная сталь, диам. 125 мм , для конвейеров до 3500 мм		
	6 поворачив. роликов с тормозом, оцинкованная сталь, диам. 125 мм , для конвейеров от 3600 до 6000 мм		
	4 поворачив. ролика с тормозом, легированная сталь, диам. 125 мм , для конвейеров до 3500 мм		
	6 поворачив. роликов с тормозом, легированная сталь, диам. 125 мм , для конвейеров от 3600 до 6000 мм		
	4 поворачив. ролика с тормозом, Пластик (нержавеющие согласно DIN 18867-8), диам. 125 мм , для конвейеров до 3500 мм		
	6 поворачив. ролика с тормозом, Пластик (нержавеющие согласно DIN 18867-8), диам. 125 мм , для конвейеров от 3600 до 6000 мм		

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для конвейеров

Аксессуары/опции для RSPV-UK RSPV, RSPV-UK и GSPV

Наименование	Исполнение	Для модели	Повышенная цена, €	
Розетка с заземлением 230 В	Отдельная, вкл. держатель (консоль), не более 12 шт.		За штуку	
	Парные, напротив друг друга, вкл. держатель (консоль), не более 6 пар		За пару	
CEE-розетка 230 В	Отдельная, вкл. держатель (консоль), не более 12 шт.		За штуку	
	Парные, напротив друг друга, вкл. держатель (консоль), не более 6 пар		За пару	
CEE-розетка 400 В	Отдельная, вкл. держатель (консоль), не более 4 шт.		За штуку	
	Парные, напротив друг друга, вкл. держатель (консоль), не более 2 пар		За пару	
Кабельный канал	Кабельный канал, с двух сторон, пластик		За п/м	
Выключатель 	1 дополнительный выключатель (в начале конвейера)	RSPV/GSPV		
		RSPV-UK		
	2 дополнительных выключателя			
	3 дополнительных выключателя			
Ножной выключатель 	4 дополнительных выключателя			
	Ножной выключатель с трансформатором (в конце конвейера/в шкафу)			
Противоударный профиль 	Противоударный профиль с двух сторон	RSPV/GSPV	За п/м	
		RSPV-UK		
Поворотный столик для карточек 	Поворотный столик для карточек пациентов, размеры 350 x 325 мм, устанавливается справа* или слева* в начале или в конце конвейера * (если смотреть по направлению движения конвейера сверху)		За штуку	
Откидной столик 	Откидной столик, размеры 600 x 400 мм, устанавливается справа* или слева* в начале или в конце конвейера * (если смотреть по направлению движения конвейера сверху)			

Холодильная станция

- Активное конвекционное охлаждение
- Холодильная станция подключается к холодильной установке заказчика
- Хладагент на выбор R134a или R404A, другие хладагенты по запросу
- Регулировка температуры с точностью до градуса в диапазоне от +4 °C до +12 °C (при температуре окружающей среды +32 °C)
- Установленная холодопроизводительность: 2,4 кВт (при t₀ = -10 °C)

Холодильная станция KS-UK RWR 3-A

Изображение	Наименование	Размеры Д x Ш x В (мм) Вес (кг)	Электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	Холодильная станция KS-UK RWR 3-A для стеллажных тележек RWR 3 KS и RWR 3-A KS, для поддержания в холодном состоянии приготовленных для порционирования на конвейере блюд в стеллажных тележках, со стороны обслуживающего персонала 2 двухстенные изо- лированные дверцы, разделённые в соотношении 2:1	около 1290 x 1110 x 1375 мм около 210 кг	220–240 В~ 50 Гц 0,2 кВт	372 599	по запросу

Принадлежности стеллажные тележки для холодильной станции KS-UK RWR 3-A

Изображение	Модель	Наименование	Направ- ляющие/ расстояние	Вместимость	Размеры Д x Ш x В (мм) Вес (кг)	Колеса Ø 125 мм	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	RWR 3 KS	Стеллажные тележки для подачи блюд для порционирования на конвейере, для установки в холо- дильную станцию, не прямое охлажде- ние от холодильной станции, со сплошной донной панелью, из нержавеющей стали, 4 поворотных колеса, из них 2 с фикса- то-рами	24 пары 82 мм	24 x GN 1/1 или 48 x GN 1/2	около 1180 x 625 x 900 мм около 30 кг	Пластик, не подверже- ны корро- зии по DIN 18867-8	573 384	по запросу
						Сталь, оцинк.	573 385	
	RWR 3-A KS		27 пар 82 мм	27 x GN 1/1 или 54 x GN 1/2	около 1180 x 823 x 1200 мм около 38 кг	Пластик, не подверже- ны корро- зии по DIN 18867-8	573 386	
						Сталь, оцинк.	573 387	

Холодильная станция

- Активное конвекционное охлаждение
- Регулировка температуры с точностью до градуса в диапазоне от +4 °C до +12 °C (при температуре окружающей среды +32 °C)
- Опционально: двухстенная изолированная дверца для использования холодильной станции как вкатываемого холодильника



Холодильная станция

Изображение	Наименование	Размеры Д x Ш x В (мм) Вес (кг)	Электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
 KS-UK RWR-VP 163 (Рис. с принадлежностями)	Холодильная станция KS-UK RWR-VP 163 для стеллажной тележки RWR-VP 163 KS, для поддержания в холодном состоянии подаваемых в стел- лажной тележке предварительно порционированных блюд на конвейере, холодильная станция подключается к холодильной установ- ке заказчика, хладагент на выбор R134a или R404A, другие хладагенты по запросу, установленная холодопроизводительность: 2,8 кВт (при $t_0 = -10\text{ °C}$)	около 780 x 1185 x 1940 мм около 255 кг	220–240 В ~ 50 Гц 0,2 кВт	372 514	по запросу
 KS-UKI RWR-VP 163 (Рис. с принадлежностями)	Холодильная станция KS-UKI RWR-VP 163 для стеллажной тележки RWR-VP 163 KS, для поддержания в холодном состоянии подаваемых в стел- лажной тележке предварительно порционированных блюд на конвейере, со встроенным холодильным агрегатом, хладагент: R404A, другие хладагенты по запросу, холодопроизводительность: 2,8 кВт	около 780 x 1185 x 2380 мм около 290 кг	220–240 В ~ 50 Гц 1,9 кВт	373 622	

Принадлежности стеллажная тележка RWR-VP 163 KS для холодильной станции KS-UK/-UKI RWR-VP 163

Изображение	Модель	Направля- ющие/ расстояние	Вместимость	Размеры Д x Ш x В (мм) Вес (кг)	Колеса ø 125 мм	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	Стеллажная тележка RWR-VP 163 KS для подачи предварительно порци- онированных блюд на подносах на конвейере, для установки в холодильную стан- цию, не прямое охлаждение от холодиль- ной станции, со сплошной донной панелью, из нержавеющей стали, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	12 пары 115 мм	24 x GN- или EN- подносов	около 671 x 832 x 1675 мм около 20 кг	Пластик, не подверже- ны корро- зии по DIN 18867-8	573 388	по запросу
					Сталь, оцинк.	573 389	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Центральная холодильная станция для диспенсера

- Базовая станция для универсальных диспенсеров UNI 60/60 ZKS и UNI 88/60 ZKS
- Для охлаждения и поддержания в холодном состоянии посуды или предварительно порционированных блюд в универсальном диспенсере ZKS
- Активное конвекционное охлаждение
- Регулировка температуры с точностью до градуса в диапазоне от +4 °C до +12 °C (при температуре окружающей среды +32 °C)
- Опционально: настенное исполнение



Холодильная станция

Изображение	Наименование	Размеры Д x Ш x В (мм) Вес (кг)	Электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	Центральная холодильная станция ZKS-UK 1 для 1 универсального диспенсера ZKS, холодильная станция подключается к холодильной установке заказчика, хладагент на выбор R134a или R404A, другие хладагенты по запросу, установленная холодопроизводительность: 0,6 кВт (при $t_0 = -10\text{ °C}$)	около 890 x 600 x 930 мм около 50 кг	220–240 В ~ 50 Гц 0,1 кВт	372 138	по запросу
	Центральная холодильная станция ZKS-UK 2 для 2 универсальных диспенсеров ZKS, холодильная станция подключается к холодильной установке заказчика, хладагент на выбор R134a или R404A, другие хладагенты по запросу, установленная холодопроизводительность: 1,2 кВт (при $t_0 = -10\text{ °C}$)	около 1690 x 600 x 930 мм около 95 кг	220–240 В ~ 50 Гц 0,1 кВт	372 135	
	Центральная холодильная станция ZKS-UK 3 для 3 универсальных диспенсеров ZKS, холодильная станция подключается к холодильной установке заказчика, хладагент на выбор R134a или R404A, другие хладагенты по запросу, установленная холодопроизводительность: 1,8 кВт (при $t_0 = -10\text{ °C}$)	около 2490 x 600 x 930 мм около 145 кг	220–240 В ~ 50 Гц 0,1 кВт	371 451	
	Центральная холодильная станция ZKS-UKI 1 для 1 универсального диспенсера ZKS, со встроенным холодильным агрегатом, хладагент: R134a	около 1690 x 600 x 930 мм около 105 кг	220–240 В ~ 50 Гц 0,6 кВт	372 696	
	Центральная холодильная станция ZKS-UKI 2 для 2 универсальных диспенсеров ZKS, со встроенным холодильным агрегатом, хладагент: R134a	около 2490 x 600 x 930 мм около 160 кг	220–240 В ~ 50 Гц 0,8 кВт	372 695	

Универсальные диспенсеры для центральных холодильных станций

- Для поддержания в холодном состоянии и подачи посуды или предварительно порционированных блюд для порционирования на конвейере
- Универсальный диспенсер соединяется с центральной холодильной станцией
- Косвенное охлаждение посуды или предварительно порционированных блюд посредством холодильной станции
- Равномерная подача холодного воздуха благодаря специальной системе воздухораспределения
- С пластиковой крышкой диспенсера для предотвращения потерь холода



Универсальный диспенсер UNI ZKS

Изображение	Наименование	Размеры Д x Ш x В (мм) Вес (кг)	№ для за-каза	Цена в € без НДС
	Универсальный диспенсер UNI 60/60 ZKS Двухстенный, изолированный, с термическим разделением для предотвращения потерь холода и образования конденсата Загрузочная площадка: 597 x 597 мм 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами, пластик, не подвержены коррозии согласно DIN 18867-8 Вместимость: зависит от загружаемых предметов, высота стопы: 495 мм	около 929 x 751 x 911 мм (высота с крышкой: 995 мм) около 100 кг	383 384	по запросу

Принадлежности/опции для UNI ZKS

Изображение	Наименование	Размеры Д x Ш x В (мм)	№ для за-каза	Цена в € без НДС
Нет изображения	Пластмассовые направляющие стержни		371 905	по запросу
	Корзина из стальной проволоки с полимерным покрытием	500 x 500 x 75 мм	144 801	
		500 x 500 x 115 мм	144 802	
		525 x 525 x 75 мм	296 284	
		525 x 525 x 115 мм	296 285	
	Корзина из нержавеющей стали	500 x 500 x 75 мм	144 803	
		500 x 500 x 115 мм	144 804	
		525 x 525 x 75 мм	296 286	
		525 x 525 x 115 мм	296 287	

Колеса UNI ZKS

Изображение	Наименование	Диаметр (мм)	Цена в € без НДС
Нет изображения	Колеса из нержавеющей стали, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами	ø 125 мм	по запросу
	Колеса в корпусе из оцинкованной стали, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами	ø 125 мм	

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ

Новые тележки для транспортировки подносов от BLANCO Professional: профессиональное оборудование для Вашего обслуживающего персонала.

Новые тележки для транспортировки подносов (TTW) от BLANCO помогают по-настоящему: бесшовные цельнотянутые направляющие позволяют быстро загружать и разгружать подносы. Четыре длинные ручки для транспортировки обеспечивают эргономичную высоту захвата – тележку легко толкать, тянуть,

маневрировать, независимо от роста человека даже с открытыми дверцами. Высококачественное исполнение обеспечивает максимальную гигиену при минимальных затратах на чистку, благодаря чему Вы экономите Ваше ценное время.

Качество, которым можно гордиться: тележки для транспортировки подносов BLANCO обеспечивают надежную и удобную раздачу блюд с соблюдением гигиены.



Профессиональность и отличный дизайн: износостойкость, высокое качество и совершенство форм.

Четыре эргономичные ручки с большим диаметром облегчают транспортировку – неважно, в каком направлении.

Специальный широкий сплошной бампер обеспечивает защиту тележки и мебели, и рук при транспортировке по узким коридорам и через двери.

BLANCO Тележки для подносов

Тележки для перевозки подносов, одностенные	89
Тележки для перевозки подносов, двухстенные, с изоляцией	92
Тележки для подносов с пассивным охлаждением эвтектическими плитами, двухстенные, изолированные	95
Тележки для подносов, двухстенные, изолированные, гигиеническое исполнение H1	98
Принадлежности для тележек для перевозки подносов	99

Тележка для подносов BLANCO для пассивного охлаждения.

У BLANCO Professional охлаждающие элементы размещаются непосредственно в дверях; надо просто вставить охлаждающие элементы (эвтектические пластины) в крепления на внутренних сторонах дверей – и все готово!

Благодаря данному типу конструкции внутреннее пространство полностью закрыто стенками с направляющими. При загрузке и выгрузке подносов можно по отдельности открыть каждую шкафную секцию.

Для вас это означает отсутствие нежелательного воздухообмена между секциями, лучшее сохранение температуры, быструю доступность к охлаждающим элементам, более легкую очистку и лучшую гигиеничность.



Профессиональность снаружи и внутри: качество марки BLANCO Professional.



Высококачественные материалы

Тележки для подносов BLANCO изготавливаются из высококачественной стали (материал 1.403). Микрополированная поверхность очень устойчива к загрязнениям и микробам.



Отдельные отсеки

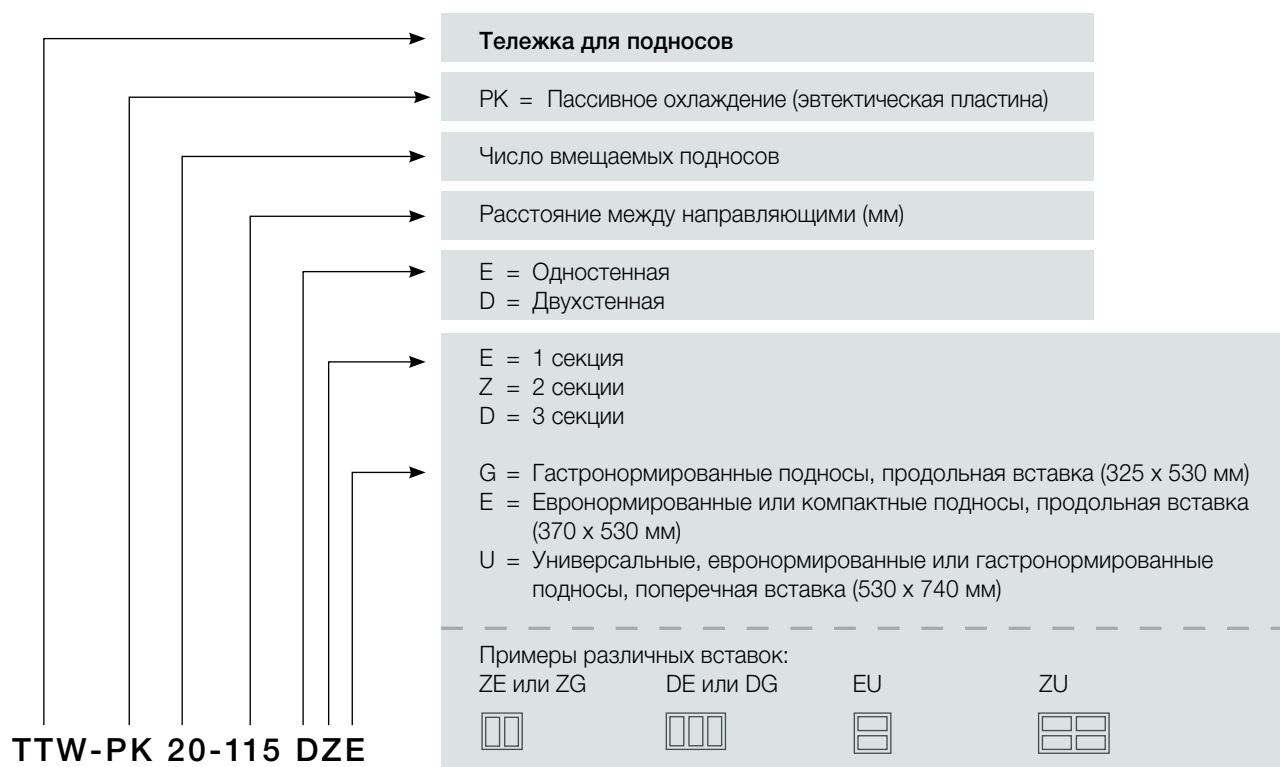
Все дверцы можно открывать независимо друг от друга, также и у 3-дверных моделей. Это облегчает извлечение подносов и помогает как можно дольше поддерживать постоянную температуру внутри тележки.



Цельнотянутые направляющие

Наши цельнотянутые стенки с направляющими и интегрированной защитой от опрокидывания представляют собой единое целое – без пазов, в которых может собираться грязь, без острых углов и краёв. Это облегчает очистку, минимизирует опасность травмирования и обеспечивает бережное обращение с подносами.

Разъяснение кратких обозначений тележек для подносов BLANCO.



Тележки для подносов, одностенные

- Одностенные, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для транспортировки
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 управляемых колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Для евронормированных подносов

Иллюстрация	Модель	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW 16-115 EZE Тележка для подносов, одностенная	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 16 EN-подносов, продольная вставка	115 мм	1122 x 783 x 1406 мм	93 кг	573 720 (374 092)	
	TTW 20-115 EZE Тележка для подносов, одностенная	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 20 EN-подносов, продольная вставка	115 мм	1122 x 783 x 1636 мм	103 кг	573 723 (374 093)	
	TTW 24-115 EDE Тележка для подносов, одностенная	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 24 EN-подносов, продольная вставка	115 мм	1554 x 783 x 1406 мм	127 кг	573 726 (374 094)	
	TTW 30-115 EDE Тележка для подносов, одностенная	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 30 EN-подносов, продольная вставка	115 мм	1554 x 783 x 1636 мм	141 кг	573 729 (374 095)	

Тележки для подносов, одностенные

- Одностенные, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для перемещения
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 управляемых колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Для gastronormированных подносов

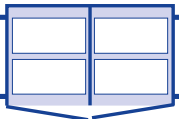
Иллюстрация	Наименование	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
TTW 16-115 EZG 	TTW 16-115 EZG Тележка для подносов, одностенная	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 16 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1032 x 783 x 1406 мм	89 кг	573 732 (374 096)	
TTW 20-115 EZG 	TTW 20-115 EZG Тележка для подносов, одностенная	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 20 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1032 x 783 x 1636 мм	98 кг	573 735 (374 097)	
TTW 24-115 EDG 	TTW 24-115 EDG Тележка для подносов, одностенная	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 24 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1419 x 783 x 1406 мм	119 кг	573 738 (374 098)	
TTW 30-115 EDG 	TTW 30-115 EDG Тележка для подносов, одностенная	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 30 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1419 x 783 x 1636 мм	134 кг	573 741 (374 099)	

Тележки для подносов, одностенные

- Одностенные, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для транспортировки
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 4 опорных колеса, 2 из них с фиксатором, оцинкованная сталь



Для евронормированных или гастронормированных подносов

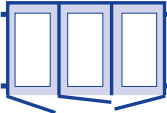
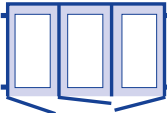
Иллюстрация	Наименование	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW 16-115 EEU Тележка для подносов, одностенная	1 створчатая дверь/ 1-секционный шкаф 16 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	870 x 956 x 1406 мм	71 кг	573 744 (374 100)	
	TTW 20-115 EEU Тележка для подносов, одностенная	1 створчатая дверь/ 1-секционный шкаф 20 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	870 x 956 x 1636 мм	79 кг	573 746 (374 101)	
	TTW 32-115 EZU Тележка для подносов, одностенная	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 32 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	1452 x 956 x 1406 мм	109 кг	573 748 (374 102)	
	TTW 40-115 EZU Тележка для подносов, одностенная	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 40 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	1452 x 956 x 1636 мм	129 кг	573 750 (374 103)	

Тележки для подносов, двухстенные, с изоляцией

- Двухстенные, с изоляцией, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для транспортировки
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 управляемых колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Для еврономмированных подносов

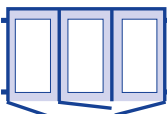
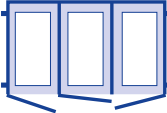
Иллюстрация	Модель	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
TTW 16-115 DZE 	TTW 16-115 DZE Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 16 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1122 x 783 x 1406 мм	111 кг	573 721 (374 092)	
TTW 20-115 DZE 	TTW 20-115 DZE Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 20 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1122 x 783 x 1636 мм	124 кг	573 724 (374 093)	
TTW 24-115 DDE 	TTW 24-115 DDE Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 24 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1554 x 783 x 1406 мм	151 кг	573 727 (374 094)	
TTW 30-115 DDE 	TTW 30-115 DDE Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 30 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1554 x 783 x 1636 мм	166 кг	573 730 (374 095)	

Тележки для подносов, двухстенные, с изоляцией

- Двухстенные, с изоляцией, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для транспортировки
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 управляемых колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Для gastronormированных подносов

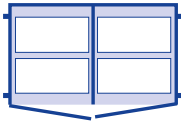
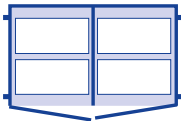
Иллюстрация	Наименование	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW 16-115 DZG Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 16 GN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1032 x 783 x 1406 мм	106 кг	573 733 (374 096)	
	TTW 20-115 DZG Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 20 GN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1032 x 783 x 1636 мм	118 кг	573 736 (374 097)	
	TTW 24-115 DDG Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 24 GN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1419 x 783 x 1406 мм	143 кг	573 739 (374 098)	
	TTW 30-115 DDG Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 30 GN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1419 x 783 x 1636 мм	159 кг	573 742 (374 099)	

Тележки для подносов, двухстенные, с изоляцией

- Двухстенные, с изоляцией, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для транспортировки
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 4 опорных колеса, 2 из них с фиксатором, оцинкованная сталь



Для евронормированных или гастронормированных подносов

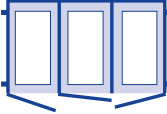
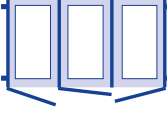
Иллюстрация	Наименование	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW 16-115 DEU Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	1 створчатая дверь/ 1-секционный шкаф 16 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	870 x 956 x 1406 мм	92 кг	573 745 (374 100)	
	TTW 20-115 DEU Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	1 створчатая дверь/ 1-секционный шкаф 20 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	870 x 956 x 1636 мм	102 кг	573 747 (374 101)	
	TTW 32-115 DZU Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 32 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	1452 x 956 x 1406 мм	138 кг	573 749 (374 102)	
	TTW 40-115 DZU Тележка для подносов, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 40 EN- или GN- подносов, поперечная вставка 	115 мм	1452 x 956 x 1636 мм	158 кг	573 751 (374 103)	

Тележки для подносов с пассивным охлаждением эвтектическими плитами, двухстенные, изолированные

- Двухстенные, с изоляцией, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Крепления на внутренних сторонах дверей для вставки эвтектических пластин (не входят в стандартную комплектацию)
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для транспортировки
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 управляемых колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Для еврономрированных подносов

Иллюстрация	Модель	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW-PK 16-115 DZE Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 2 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 16 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1122 x 783 x 1406 мм	119 кг	573 722 (374 092)	
	TTW-PK 20-115 DZE Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 4 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 20 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1122 x 783 x 1636 мм	133 кг	573 725 (374 093)	
	TTW-PK 24-115 DDE Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 3 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 24 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1554 x 783 x 1406 мм	164 кг	573 728 (374 094)	
	TTW-PK 30-115 DDE Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 6 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 30 EN-подносов, продольная вставка 	115 мм	1554 x 783 x 1636 мм	179 кг	573 731 (374 095)	

Тележки для подносов с пассивным охлаждением эвтектическими плитами, двухстенные, изолированные

- Двухстенные, с изоляцией, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Крепления на внутренних сторонах дверей для вставки эвтектических пластин (не входят в стандартную комплектацию)
- Направляющие цельнотянутые с расстоянием между ними 115 мм
- С торцевой стороны слева и справа по 2 вертикальные эргономичные ручки для транспортировки
- Прочный сплошной бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 управляемых колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Для гастронормированных подносов

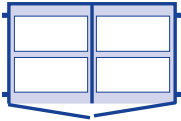
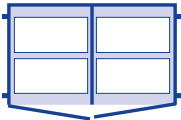
Иллюстрация	Наименование	Исполнение Вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW-PK 16-115 DZG Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 2 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 16 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1032 x 783 x 1406 мм	113 кг	573 734 (374 096)	
	TTW-PK 20-115 DZG Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 4 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	2 створчатые двери/ 2-х секционный шкаф 20 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1032 x 783 x 1636 мм	125 кг	573 737 (374 097)	
	TTW-PK 24-115 DDG Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 3 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 24 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1419 x 783 x 1406 мм	153 кг	573 740 (374 098)	
	TTW-PK 30-115 DDG Тележка для подносов, для пассивного охлаждения, с 6 эвтектическими пластинами, двухстенная, с изоляцией	3 створчатые двери/ 3-х секционный шкаф 30 GN-подносов, продольная вставка	115 мм	1419 x 783 x 1636 мм	171 кг	573 743 (374 099)	

Тележки для подносов с пассивным охлаждением эвтектическими плитами, двухстенные, изолированные

- Двухстенные, изолированные, стандартное исполнение HS согласно DIN 18865-9
- Исполнение с разделительной стенкой для вставки эвтектических плит (не входят в комплект поставки)
- Цельнотянутые направляющие на расстоянии 115 мм
- 2 вертикальные эргономичные ручки слева и справа с торцевой стороны
- Прочный сплошной противоударный бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 поворотных колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Для еврономмированных или газрономмированных подносов

Изображение	Наименование	Исполнение вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW-PK 32-115 DZU тележка для подносов, пассивное охлаждение двумя эвтектическими плитами, двухстенная, изолированная	2 распашные дверцы/2 шкафные секции 32 еврономмирован- ных или газрономми- рованных подносов, поперечная вставка 	115 мм	1452 x 956 x 1406 мм	165 кг	574 894 (376 416)	
	TTW-PK 40-115 DZU тележки для подносов, пассивное охлаждение тремя эвтектическими плитами, двухстенная, изолированная	2 распашные дверцы/2 шкафные секции 40 еврономмирован- ных или газрономми- рованных подносов, поперечная вставка 	115 мм	1452 x 956 x 1636 мм	180 кг	574 895 (376 417)	

Тележки для подносов, двухстенные, изолированные, гигиеническое исполнение Н1

- Двухстенные, изолированные, гигиеническое исполнение Н1
- Цельнотянутые направляющие на расстоянии 115 мм
- 2 вертикальные эргономичные ручки слева и справа с торцевой стороны
- Прочный сплошной противоударный бампер
- Колеса ø 160 мм, 2 опорных колеса и 2 поворотных колеса с фиксатором, оцинкованная сталь



Гигиеническое исполнение Н1

Изображение	Наименование	Исполнение вместимость	Расст. между направл.	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	TTW 16-115 DZE H1 Тележка для подносов, двухстенная, внутреннее пространство в гигиеническом исполнении Н1	2 распашные дверцы/2 шкафные секции 16 евронормированных подносов, продольная вставка	115 мм	1099 x 727 x 1314 мм	128 кг	574 896 (376 413)	
	TTW 20-115 DZE H1 Тележка для подносов, двухстенная, внутреннее пространство в гигиеническом исполнении Н1	2 распашные дверцы/2 шкафные секции 20 евронормированных подносов, продольная вставка	115 мм	1099 x 727 x 1544 мм	141 кг	574 898 (376 414)	
	TTW 40-115 DZU H1 Тележка для подносов, двухстенная, внутреннее пространство в гигиеническом исполнении Н1	2 распашные дверцы/2 шкафные секции 40 евронормированных или газронормированных подносов, поперечная вставка	115 мм	1375 x 902 x 1544 мм	180 кг	574 900 (376 415)	

Аксессуары для тележек для подносов

Аксессуары

Иллюстрация	Наименование	Для модели	№ для заказа	Цена в € без НДС
	Эвтектическая пластина (–12 °C), из пластика, GN-исполнение	Все TTW-PK	573 332	
	Эвтектическая пластина (–3 °C), из пластика, GN-исполнение	Все TTW-PK	568 136	
Без иллюстрации	Расстояние между направляющими 105 мм с защитой от опрокидывания , только при новом заказе, дооснащение невозможно	Все TTW (невозможно для TTW-PK, TTW H1)		Без надбавки
	Расстояние между направляющими 115 мм без защиты от опрокидывания , для компактных подносов, дооснащение невозможно	TTW для EN-подносов (невозможно для TTW H1); TTW для EN- и GN-подносов (невозможно для TTW-PK U)		Без надбавки
	Тяговое дышло и муфта из н/ж стали 18/10 , с креплением на торцевой стороне. При заказе следует указать, располагается тяговое дышло слева или справа (возможно только при расположении колес A)	Все TTW		По запросу
Без иллюстрации	Антистатическая лента	Все TTW		
	Сплошной фрезерованный бампер из PE (невозможно для TTW H1)	TTW для 16/20 EN-подносов; TTW для 16/20 GN-подносов TTW для 24/30 EN-подносов; TTW для 24/30 GN-подносов TTW для 16/20 EN- и GN-подносов TTW для 32/40 EN- и GN-подносов		
	Дополнительный фрезерованный бампер на крыше (невозможно для TTW H1)	Все TTW		
	Галерея по всему периметру из н/ж стали 18/10, высотой 50 мм, плазменная сварка	TTW 16/20 TTW 24/30/32/40		
	Транспортный замок	Все TTW		По запросу

Колеса

Расположение колес A 	Колеса из оцинкованной стали, ø 160 мм , 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором	Все TTW		Без надбавки
	Колеса из оцинкованной стали, ø 200 мм , 2 опорных колеса и 2 управляемых колеса с фиксатором	Все TTW		
	Колеса из оцинкованной стали, ø 200 мм , 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором	Все TTW		
	Колеса из высококач. стали с эластичными шинами, ø 160 мм , 2 опорных и 2 управл. колеса или 4 упр. колеса, из них 2 с фиксатором	Все TTW		
	Колеса из высококач. стали с эластичными шинами, ø 200 мм , 2 опорных и 2 управл. колеса или 4 упр. колеса, из них 2 с фиксатором	Все TTW		
Расположение колес D 	Колеса из высококачественной стали с эластичными шинами, ø 160 мм, расположение колес D : 4 управляемых колеса на внешних углах тележки, из них 2 с центральным фиксатором, 2 опорных колеса посередине с продольной стороны	TTW для EN-подносов; TTW для GN-подносов; TTW для 32/40 EN- и GN-подносов		
	Колеса из высококачественной стали с эластичными шинами, ø 200 мм, расположение колес D : 4 управляемых колеса на внешних углах тележки, из них 2 с центральным фиксатором, 2 опорных колеса посередине с продольной стороны	TTW для EN-подносов; TTW для GN-подносов; TTW для 32/40 EN- и GN-подносов		

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ

Стойкие помощники в повседневной работе.



SW 6 x 4-2



SW 6 x 4-3



ARW 9 x 6-3



Больше стабильности

Наилучшая обработка! Сплошные сварные швы соединяют трубчатые рамы с полками, тем самым увеличивая стабильность.



Загнутые кромки

Загнутые кромки делают полку стабильной и обеспечивают очень высокую грузоподъемность. Кроме того, они защищают персонал от травм.



Надежные бамперы

Все тележки для сервировки и уборки снабжены прочным бампером. Это защищает тележку и инвентарь от повреждений.



Полки с профилированной кромкой

Все полки выполнены с увеличенной профилированной кромкой по всему периметру.



Бесшумное передвижение

Под каждой полкой размещен звукопоглощающий мат. Благодаря этому значительно снижаются мешающие шумы при передвижении.

Сервировочные тележки с несколькими функциями: мобильные сервировочные тележки в качестве места раздачи приборов, уборочной станции или рабочего стола.



Столешница WB 8 x 5

на SW 8 x 5-3 с облицовкой и дверьми цвета лайм, с деревянной разделочной доской, рамкой для подвешивания с одной гастроемкостью GN 1/6-200, одной гастроемкостью GN 1/3-200 и держателем ножей.



Надставка для столовых приборов CAT 5

на сервировочной тележке SW 10 x 6-3 BASIC с облицовкой с 3-х сторон.

Сервировочные тележки, тележки для сбора подносов, стеллажные тележки

Сервировочные тележки

Сервировочные тележки 105

Тележки для уборки посуды 109

Аксессуары для сервировочных тележек и тележек для уборки посуды 110

Тележки для сбора подносов

Тележки для подносов с грязной посудой 114

Аксессуары для тележек для подносов с грязной посудой 115

Стеллажные тележки

Стеллажные тележки 117

Стеллажные тележки для Cook & Chill 119

Стеллажные тележки для эвтектических пластин 119

Аксессуары для стеллажных тележек 121



Мобильная уборочная станция SW MCS 10 x 6-3

с дополнительным оборудованием: полка на уровне детского роста, рамка для подвешивания гастроемкостей, поддон для корзины со стаканами, облицовка с трех сторон и визуальная защита, здесь используется для индивидуальной маркировки бытовых отходов, бумаги, стекла и столовых приборов.



Все гениальное просто

Облицовку можно в мгновение ока устанавливать на имеющиеся сервировочные тележки BLANCO. Надо просто вставить за кромку верхней полки и надежно зафиксировать на нижней полке. Готово!

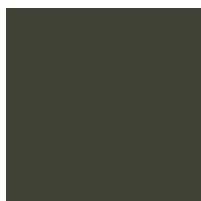
Облицовка с трех сторон имеется с распашными дверцами и без них. Дверцы можно стопорить в открытом состоянии, при этом они не выступают за бампер. Благодаря этому обеспечивается надежное маневрирование и предотвращаются повреждения. Наряду с высококачественной нержавеющей сталью, 14 цветов облицовки подойдут для любого интерьера и придадут Вашей сервировочной тележке привлекательный внешний вид.



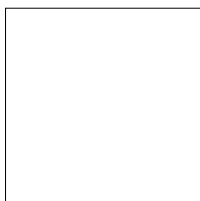
SW 8 x 5-3

с облицовкой с трех сторон
и 2 распашными дверцами

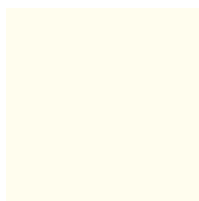
Цвета BLANCO



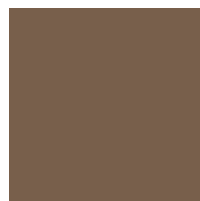
темно-серый
RAL 7022



ярко-белый
RAL 9003



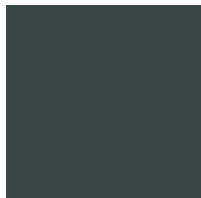
жемчужно-белый
RAL 1013



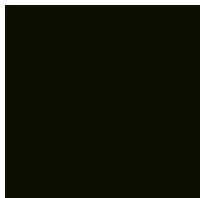
светло-коричневый
RAL 8025



каменисто-серый
RAL 7030



серый B
RAL 7043



черный графит
RAL 9011



яично-желтый
RAL 1032



карминово-красный
RAL 3002



синий сапфир
RAL 5003



ежевика
Pantone 228 C



лайм
Pantone 382 C



эспрессо
Pantone 4695 C



яблоко
Pantone 370 C

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ СБОРА ПОДНОСОВ

Тележки для сбора подносов BLANCO:

- Сварная рама из высококачественной нержавеющей стали для обеспечения максимальной стабильности и долговечности
- Направляющие для подносов из высококачественной нержавеющей стали с интегрированной защитой от сквозного падения с обеих сторон
- Рамы для направляющих полностью съемные



Тележки для сбора подносов BLANCO с облицовкой

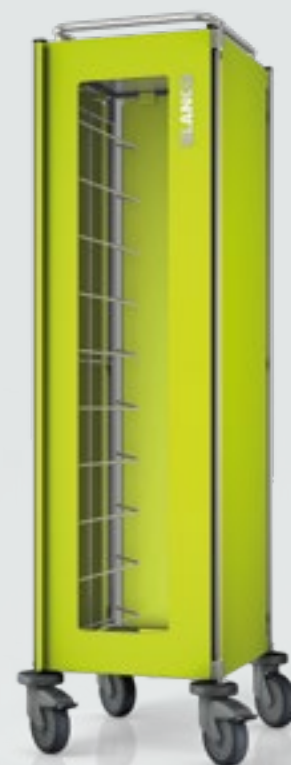
- Облицовка легко монтируется на тележки для сбора подносов BLANCO
- Имеется из высококачественной нержавеющей стали в 14 цветах



TAW 2 x 10
с 3-сторонней облицовкой, ручкой для перемещения, крышей и галереей



TAW 2 x 10
с 3-сторонней облицовкой, распашными дверцами, крышей и галереей



TAW 10 с 3-сторонней облицовкой, дверцей со стеклянной вставкой, крышей и галереей

СТЕЛЛАЖНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Если Вам потребуется транспортировка, временное или длительное хранение, то стеллажные тележки BLANCO Professional всегда в Вашем распоряжении. Эти тележки идеально подходят для хранения и транспортировки гастроемкостей, сервировки салатов и десертов, а также для порционирования блюд на конвейере.

Стеллажная тележка RWR 160

Для хранения и транспортировки гастроемкостей.

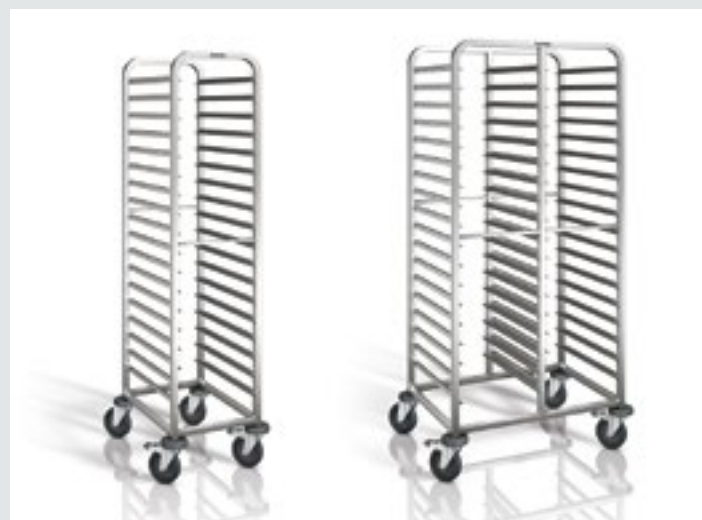


Стеллажная тележка RWR 2-A

Для порционирования блюд на конвейере.

Стеллажная тележка RWR 751

Можно использовать и для GN 1/1, и для GN 2/1



Стеллажная тележка RWR 160

Стеллажная тележка RWR 162

Сервировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Сварные полки
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Сервировочные тележки SW 6 x 4

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В/ расстояние между полками, мм	Число/ размеры полок Д x Ш, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 585	2 полки 600 x 400 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	11,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	<u>569 767</u> (295 852)	
					Оцинк. сталь	<u>566 246</u> (295 852)	
					подобные пневмати- ческим	<u>574 722</u> (295 852)	
	SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 435	2 полки 600 x 400 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	10,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	<u>574 983</u> (383 652)	
					Оцинк. сталь	<u>574 984</u> (383 652)	
	SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 275	3 полки 600 x 400 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	13,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	<u>569 768</u> (295 852)	
					Оцинк. сталь	<u>566 247</u> (295 852)	
					подобные пневмати- ческим	<u>574 721</u> (295 852)	

Сервировочные тележки SW 8 x 5

	SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 585	2 полки 800 x 500 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	15,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	<u>569 769</u> (292 465)	
					Оцинк. сталь	<u>555 527</u> (292 465)	
					подобные пневмати- ческим	<u>573 476</u> (292 465)	
	SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 435	2 полки 800 x 500 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	12,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	<u>574 985</u> (383 653)	
					Оцинк. сталь	<u>574 986</u> (383 653)	
	SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 275	3 полки 800 x 500 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	18,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	<u>569 770</u> (292 465)	
					Оцинк. сталь	<u>555 528</u> (292 465)	
					подобные пневмати- ческим	<u>573 478</u> (292 465)	

Сервировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Сварные полки
- * Пластиковые ролики, нержавеющей согласно DIN 18867-8



Сервировочные тележки SW 8 x 5

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В/ расстояние между полками, мм	Число/ размеры полок Д x Ш, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 285	4 полки 800 x 500 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	21,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 771 (292 465)	
					Оцинк. сталь	563 437 (292 465)	
	SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 205	5 полок 800 x 500 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	25,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 772 (292 465)	
					Оцинк. сталь	563 438 (292 465)	

Сервировочные тележки SW 9 x 6

	SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 585	2 полки 900 x 550 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	18,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 773 (292 466)	
					Оцинк. сталь	555 531 (292 466)	
	SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 275	3 полки 900 x 550 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	20,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 774 (292 466)	
					Оцинк. сталь	555 532 (292 466)	
					подобные пневмати- ческим	574 732 (292 466)	
	SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 285	4 полки 900 x 550 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	30,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 775 (292 466)	
					Оцинк. сталь	563 448 (292 466)	
	SW 9 x 6-5	1000 x 650 x 1290 205	5 полок 900 x 550 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	32,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 776 (292 466)	
					Оцинк. сталь	563 449 (292 466)	

Сервировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Сварные полки
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Сервировочные тележки SW 10 x 6 BASIC

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В/ расстояние между полками, мм	Число/ размеры полок Д x Ш, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SW 10 x 6-2 BASIC	1100 x 700 x 950 585	2 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	20,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	573 486 (360 659)	
					Оцинк. сталь	573 487 (360 659)	
					подобные пневмати- ческим	574 735 (360 659)	
	SW 10 x 6-3 BASIC	1100 x 700 x 950 275	3 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	23,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	573 488 (360 659)	
					Оцинк. сталь	573 489 (360 659)	
					подобные пневмати- ческим	574 734 (360 659)	
	SW 10 x 6-4 BASIC	1100 x 700 x 1290 285	4 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	34,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	573 490 (360 659)	
					Оцинк. сталь	573 491 (360 659)	
	SW 10 x 6-5 BASIC	1100 x 700 x 1290 205	5 полок 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	37,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	573 492 (360 659)	
					Оцинк. сталь	573 493 (360 659)	

Сервировочные тележки SW 10 x 6-3 BASIC GDD

SW 10 x 6-3 BASIC GDD (на илл. – с принадл.)	SW 10 x 6-3 BASIC GDD Сервировочная тележка с большим расстоянием между полками, для разме- щения 3 надстроек GDD (Арт. ном. 574 167)	1100 x 700 x 1290 мм 445 мм	3 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 50 кг	30,0 150,0	4 поворотных ролика, из них 2 с тормозом	574 166	
					Синтетический материал *		

Подчеркнутые номера для заказа готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Сервировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Сварные полки
- * Пластиковые ролики, нержавеющей согласно DIN 18867-8



Сервировочные тележки SW 10 x 6

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В/ расстояние между полками, мм	Число/ размеры полок Д x Ш, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 585	2 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	23,0 160,0	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом		
					Пластик *	569 777 (360 796)	
					Оцинк. сталь	555 535 (360 796)	
					4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 778 (360 796)	
					Оцинк. сталь	555 536 (360 796)	
	SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 275	3 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	28,0 200,0	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом		
					Пластик *	569 779 (360 796)	
					Оцинк. сталь	555 537 (360 796)	
					4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 780 (360 796)	
					Оцинк. сталь	555 538 (360 796)	
	SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 285	4 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	40,0 200,0	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом		
					Пластик *	569 781 (360 796)	
					Оцинк. сталь	563 458 (360 796)	
					4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 782 (360 796)	
					Оцинк. сталь	563 459 (360 796)	
	SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 205	5 полок 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	42,0 200,0	2 неповор., 2 повор. ролика с тормозом		
					Пластик *	569 783 (360 796)	
					Оцинк. сталь	563 461 (360 796)	
					4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
					Пластик *	569 784 (360 796)	
					Оцинк. сталь	563 462 (360 796)	

Подчеркнутые номера для заказа готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Тележки для уборки посуды

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Сварные полки
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Тележки для уборки посуды ARW 9 x 6

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В/ расстояние между полками, мм	Число/ размеры полок Д x Ш, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	ARW 9 x 6-2 С закрытой галереей с трех сторон (высота 100 мм)	1000 x 650 x 1030 585	2 полки 900 x 550 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	19,0 120,0	4 повор. ролика, 2 из них – с тор- мозом		
					Пластик *	569 786 (292 468)	
					Оцинк. сталь	563 022 (292 468)	
	ARW 9 x 6-3 С закрытой галереей с трех сторон (высота 100 мм)	1000 x 650 x 1030 75	3 полки 900 x 550 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	23,0 120,0	4 повор. ролика, 2 из них – с тор- мозом		
					Пластик *	569 787 (292 468)	
					Оцинк. сталь	563 055 (292 468)	

Тележки для уборки посуды ARW 10 x 6

	ARW 10 x 6-2 С закрытой галереей с трех сторон (высота 100 мм)	1100 x 700 x 1010 481	2 полки 1000 x 600 Макс. нагрузка на полку: 80 кг	25,0 160,0	2 неповор. ролика, 2 повор. ролика с тормозом		
					Пластик *	569 789 (292 469)	
					Оцинк. сталь	563 090 (292 469)	
					4 повор. ролика, 2 из них – с тор- мозом		
					Пластик *	569 788 (292 469)	
					Оцинк. сталь	563 095 (292 469)	

Мобильная уборочная станция MCS 10 x 6-3

MCS 10 x 6-3 (Рис. с принадлежностями)	MCS 10 x 6-3 Мобильная уборочная станция с вырезом под контейнеры для отходов (2 шт. GN 1/3-200) в верхней полке, с 4 косынками для жесткости каждой полки на 2 верхних полках, 2 шт. GN-B 1/3-200 входят в комплект поставки	1100 x 700 x 950 мм	3 полки 1000 x 600 мм Вместимость: максимум на 45 человек		4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, пластик *	382 663	
--	---	---------------------	---	--	---	----------------	--



Принадлежности к тележкам для сервировки и сбора посуды

• * 14 цветов облицовки и дверей. Обзор: см. на стр. 102



Комплект облицовки

Изображение	Модель	Для модели	Цвета	№ для заказа	Цена, €
	Облицовка, с 3-х сторон, цветная, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета, для установки на сервировочную тележку, полностью снимается для чистки	SW 8x5-2, SW 8x5-3	лайм яблоко карминово-красный черный графит ежевика каменисто-серый синий сапфир другие цвета	574 130	
				574 131	
				574 132	
				574 133	
				574 134	
				574 736	
				574 738 *375 453	
	Облицовка, с 3-х сторон, нержавеющая сталь, для установки на сервировочную тележку, полностью снимается для чистки	SW 9x6-2, SW 9x6-3		*383 341	
				*375 455	
				*383 710	
				*383 713	
				375 449	
				375 451	
				375 452	
	Облицовка, с 3-х сторон, с фронтальными распашными дверцами, цветная, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета, для простого монтажа на сервировочную тележку, части облицовки полностью снимаются для чистки, не подходит к сервисным тележкам с косынками жесткости	SW 8x5-2, SW 8x5-3	лайм яблоко карминово-красный черный графит ежевика каменисто-серый синий сапфир другие цвета	574 135	
				574 136	
				574 137	
				574 138	
				574 139	
				574 737	
				574 739 *375 454	
	Облицовка, с 3-х сторон, с фронтальными распашными дверцами, нержавеющая сталь, для простого монтажа на сервировочной тележке, части облицовки полностью снимаются для чистки, не подходит к сервисным тележкам с косынками жесткости	SW 9x6-2, SW 9x6-3		*383 460	
				*375 456	
				*383 712	
				*383 715	
				375 450	
				375 452	
				375 453	

Принадлежности к тележкам для сервировки и сбора посуды

• * 14 цветов обшивки и дверей. Обзор: см. на стр. 102



Комплект обшивки

Изображение	Модель	Для модели	Цвета	№ для заказа	Цена, €
 Распашные дверцы, цвет яблоко (Рис. с принадлежностями)	Распашные дверцы, фронтальные, цветные, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета, для простого монтажа на сервировочную тележку	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	
	Распашные дверцы, фронтальные, нержавеющей сталь, для простого монтажа на сервировочную тележку	SW 8x5-2, SW 8x5-3		380 360	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		380 361	
 Визуальная защита (Рис. с принадлежностями)	Визуальная защита как визуальная защита или, например, для индивидуальной маркировки бытовых отходов, бумаги, стаканов и столовых приборов, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета, для простого монтажа на сервировочную тележку, размеры (B x L x H): 1031 x 205 x 430 мм	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6	лайм	574 795	
			яблоко	574 796	
			карминово-красный	574 797	
			черный графит	574 798	
			ежевика	574 799	
			другие цвета	*382 662	

Галерея

Изображение	Модель	Для модели	Надбавка в евро без НДС
	Галерея, с 3-х сторон, высота 50 мм, продольная сторона открыта, невозможно сочетание с галереями по всему периметру	все SW	на одну полку
	Галерея, по всему периметру, высота 50 мм, невозможно сочетание с галереями с 3 сторон		на одну полку

Принадлежности к тележкам для сервировки и сбора посуды



Изображение	Модель	Для модели Размеры Д x Ш x В (мм) Вместимость	№ для заказа	Цены в € без НДС
	Контейнер для отходов AFB 4 x 2 x 2,5 из нержавеющей стали, цельнотянутый, с крюками для подвески, подвешивается на ручку тележки, в сочетании с сервировочной тележкой макс. загрузка: 13,5 кг (не подходит для SW 6)	425 x 225 x 250 мм 18,5 литров	555 509	
	Контейнер для столовых приборов BGN 1/3-150 из нержавеющей стали, цельнотянутый, с крюками для подвески, подвешивается на ручку тележки	325 x 176 x 150 мм 110 столовых приборов	555 510	
	Надставка GDD для хранения, сушки, транспортировки и выдачи крышек гостроемкостей с уплотнением, подходит для сервировочных тележек SW 10x6-2, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC GDD, Надставка может также применяться без сервировочной тележки	963 x 496 x 231 мм 30 крышек для GN 1/1 или 60 крышек для GN 1/2 или 90 крышек для GN 1/3	574 167	
	Надставка для столовых приборов CAT 5 из нержавеющей стали, с 5 контейнерами для столовых приборов (GN 1/4-150), с прозрачной, наполовину открывающейся плексигласовой крышкой, подходит к сервисной тележке SW 10 x 6, SW 10 x 6 BASIC, не сочетается с пневматическими колесами ø 180 мм	1031 x 318 x 361 мм	574 772	

Усиление полки

	Косынки жесткости (4 шт. на полку) Каждая полка с 4 косынками повышает несущую способность всей сервировочной тележки на 20 кг, максимальная нагрузка на полку не повышается (невозможно установить на нижнюю полку и SW 10x6-3 BASIC GDD), максимально возможная общая несущая способность составляет 200 кг	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6	на одну полку
Нет изображения	Профиль усиления полки На одну полку, повышает максимальную нагрузку на полку на 10 кг, несущая способность всей сервировочной тележки остаётся неизменной	SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6	на одну полку

Ролики

Изображение	Модель	Для модели	Повышенная цена, €
Нет изображения	Ролики, подобные пневматическим, ø 125 мм, 4 поворотных ролика, из них 2 с тормозом	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	
		SW 10x6, ARW 10x6	
	Антистатические ролики, ø 125 мм, 4 поворотных ролика, из них 2 с тормозом	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	
	Ролики из нержавеющей стали, ø 125 мм, 4 поворотных ролика, из них 2 с тормозом	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	
		SW 10x6, ARW 10x6	
	Пневматические ролики, ø 180 мм, 4 поворотных ролика	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC	
	Пневматические ролики, ø 200 мм, на выбор 2 опорных и 2 поворотных ролика или 4 поворотных ролика, из них 2 с тормозом	SW 10x6	

Подчеркнутые номера для заказа готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке,
в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Принадлежности к тележкам для сервировки и сбора посуды



Изображение	Модель	Для модели Размеры Д x Ш x В (мм)	№ для заказа	Цены в € без НДС
-------------	--------	--------------------------------------	--------------	---------------------

Принадлежности для мобильной уборочной станции MCS 10 x 6-3

	Полка для хранения подносов, устанавливается на выбор на стандартную высоту (ок. 850 мм) или перевернутой на высоту для обслуживания детей (ок. 700 мм), из нержавеющей стали	MCS 10 x 6-3 544 x 262 x 150 мм	574 780	
	Поддон для хранения стаканов и чашек, подходит для корзины со стаканами (500 мм x 500 мм), из нержавеющей стали	MCS 10 x 6-3 578 x 578 x 57 мм	574 779	
	Подвесная рамка для гастроемкостей для подвешивания сбоку макс. 3-х гастроемкостей GN 1/6, из нержавеющей стали, не подходит для сервировочных тележек с галереями, не подходит для SW 6 x 4 GN 1/6-200 Гастроемкость из нержавеющей стали	MCS 10 x 6-3 212 x 477 x 126 мм для установки в подвесную рамку	574 781 1 550 572	см. стр. 25

Столешница

	Столешница WB 8 x 5 с 2 гастроемкостями GN 1/3-65 для установки на сервировочную тележку, с вырезом для 2 гастроемкостей 1/3-65, из нержавеющей стали		SW 8 x 5 (без галереи) 773 x 500 x 61 мм	574 773	
	Подвесная рамка для гастроемкостей, с держателем рулона кухонных полотенец, из нержавеющей стали		WB 8 x 5 231 x 477 x 200 мм	574 783	
	Разделочная доска подходит к столешнице и встроенным гастроемкостям, с желобком для стекания жидкостей	Дерево, массив бука	WB 8 x 5 530 x 325 x 20 мм (GN 1/1)	574 775	
		Пластик		574 776	
	Держатель ножей для установки на GN 1/6, пластмасса		GN 1/6 114 x 162 x 20 мм	574 774	
	Брызгозащита SW SG для сервировочной тележки, для последующего крепления, из акрилового стекла (PMMA)		SW 8 x 5 828 x 253 x 317 мм	574 782	
Комплект столешницы, дерево (Рис. с принадлежностями)	Комплект столешницы с деревянной разделочной доской - столешница WB 8x5 с 2 гастроемкостями GN 1/3-65 - подвесная рамка с держателем рулона кухонных полотенец - 1 шт. GN 1/6-200 - 1 шт. GN 1/3-200 - подставка для ножей - деревянная разделочная доска		для SW 8 x 5 (без галереи)	574 777	
Комплект столешницы, пластик (Рис. с принадлежностями)	Комплект столешницы с разделочной доской из пластика - столешница WB 8x5 с 2 гастроемкостями GN 1/3-65 - подвесная рамка с держателем рулона кухонных полотенец - 1 шт. GN 1/6-200 - 1 шт. GN 1/3-200 - подставка для ножей - разделочная доска из пластика		для SW 8 x 5 (без галереи)	574 778	

Подчеркнутые номера для заказа готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Тележки для сбора подносов

- Из нержавеющей высококачественной стали
- Опоры подносов с интегрированной защитой от сквозного падения с обеих сторон, полностью вынимающиеся рамы опор подносов
- Ролики Ø 125 мм, 4 поворотных ролика, из них 2 с тормозом
- * Нержавеющие пластиковые ролики согласно DIN 18867-8



Иллюстрация	Модель	Наименование	Вместимость	Размеры Д x Ш x В (мм)/ Расстояние между направляющими (мм)	Макс. грузоп./макс. грузоп. для пары направл. (кг)	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	TAW 10 GN	Тележка для сбора подносов, 1 отделение, загрузка с обеих сторон	10 гастронормированных подносов (530 x 325 мм)	468 x 673 x 1550 мм 125 мм	150,0 кг 4,5 кг Вес: 21 кг	574 240 (378 435)	
	TAW 10 EN		10 еврономмированных подносов (530 x 370 мм)	513 x 673 x 1550 мм 125 мм		574 241 (378 436)	
	TAW 10 KN		10 подносов для столовых (460 x 344 мм)	487 x 607 x 1550 мм 125 мм		574 242 (378 437)	
	TAW 2 x 10 GN	Тележка для сбора подносов, 2 отделения, загрузка с обеих сторон	20 гастронормированных подносов (530 x 325 мм)	850 x 673 x 1550 мм 125 мм	150,0 кг 4,5 кг Вес: 33 кг	574 243 (378 438)	
	TAW 2 x 10 EN		20 еврономмированных подносов (530 x 370 мм)	940 x 673 x 1550 мм 125 мм		574 244 (378 439)	
	TAW 2 x 10 KN		20 подносов для столовых (460 x 344 мм)	888 x 607 x 1550 мм 125 мм		574 245 (378 440)	
	TAW 12 GN	Тележка для сбора подносов, 1 отделение, загрузка с обеих сторон	12 гастронормированных подносов (530 x 325 мм)	468 x 673 x 1550 мм 100 мм	150,0 кг 4,5 кг Вес: 21 кг	574 325 (378 435)	
	TAW 12 EN		12 еврономмированных подносов (530 x 370 мм)	513 x 673 x 1550 мм 100 мм		574 326 (378 436)	
	TAW 12 KN		12 подносов для столовых (460 x 344 мм)	487 x 607 x 1550 мм 100 мм		574 327 (378 437)	
	TAW 2 x 12 GN	Тележка для сбора подносов, 2 отделения, загрузка с обеих сторон	24 гастронормированных подноса (530 x 325 мм)	850 x 673 x 1550 мм 100 мм	150,0 кг 4,5 кг Вес: 33 кг	574 328 (378 438)	
	TAW 2 x 12 EN		24 еврономмированных подноса (530 x 370 мм)	940 x 673 x 1550 мм 100 мм		574 329 (378 439)	
	TAW 2 x 12 KN		24 подноса для столовых (460 x 344 мм)	888 x 607 x 1550 мм 100 мм		574 330 (378 440)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Принадлежности к тележке для сбора подносов

• * 14 цветов облицовки и дверей. Обзор: см. на стр. 102

Изображение	Наименование	Для модели	Цвета	№ для заказа	Цена, €
Облицовка с 2-х сторон, цветная, цвет лайм 	Боковая облицовка с 2-х сторон, цветная Части облицовки полностью снимаются для чистки, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета	все TAW GN, все TAW EN	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	<u>574 845</u> <u>574 854</u> <u>574 863</u> <u>574 872</u> <u>574 881</u> *378 441	
		все TAW KN	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	574 847 574 856 574 865 574 874 574 883 *378 443	
	Боковая облицовка с 2-х сторон, нержавеющая сталь Части облицовки полностью снимаются для чистки	все TAW GN, все TAW EN		378 450	
		все TAW KN		378 452	
Облицовка с 3-х сторон, нержавеющая сталь 	Боковая и задняя облицовка с 3-х сторон, цветная Части облицовки полностью снимаются для чистки, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета	TAW 10 GN, TAW 12 GN	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	<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	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	574 849 574 858 574 867 574 876 574 885 *378 445	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	574 850 574 859 574 868 574 877 574 886 *378 446	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	<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	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	574 852 574 861 574 870 574 879 574 888 *378 448	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	ярко-белый каменисто-серый черный графит синий сапфир лайм другие цвета	574 853 574 862 574 871 574 880 574 889 *378 449	
	Боковая и задняя облицовка с 3-х сторон, нержавеющая сталь Части облицовки полностью снимаются для чистки	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	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Принадлежности к тележке для сбора подносов

• * 14 цветов облицовки и дверей. Обзор: см. на стр. 102

Изображение	Наименование	Для модели	№ для заказа	Цена, €
	Двери, цветные Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета	1 дверь, правая	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 распашные дверцы	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
	Двери, нержавеющая сталь	1 дверь, правая	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 распашные дверцы	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
	Двери со стеклянной вставкой, цветные Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием различного цвета	1 дверь, правая	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 распашные дверцы	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
	Двери со стеклянной вставкой, нержавеющая сталь	1 дверь, правая	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 распашные дверцы	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
	Крыша из нержавеющей стали с галереей по всему периметру Крыша полностью снимается для чистки, нержавеющая сталь		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
Нет изображения	Дно из нержавеющей стали		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
	Ручка Установка ручки невозможна на тележки с распашными дверцами. На тележки с 1 дверцей ручку можно установить только слева.	все TAW		
	Защита от сквозного проталкивания (стержень из нержавеющей стали) Не устанавливается при облицовке с 3-х сторон	TAW 10, TAW 12		
		TAW 2 x 10, TAW 2 x 12		
Нет изображения	Ролики из оцинкованной стали	все TAW		Меньшая цена для исполнения с пластиковыми роликами
	Ролики, подобные пневматическим			

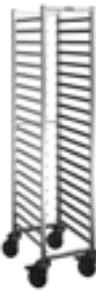
Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Стеллажные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Направляющие с интегрированной защитой от опрокидывания и сквозного падения
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворотных ролика, 2 из них – с тормозом
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Стеллажные тележки

Иллюстрация	Модель	Наименование	Направл./ дистанция	Вмести- мость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	RWRA 850	Стеллажная тележка с рабочей поверхностью	8 пар 73 мм	8 GN 1/1 или 16 GN 1/2	460 x 613 x 845	15,0 100,0	Пластик *	572 926 (367 601)	
							Оцинк. сталь	572 925 (367 601)	
	RWRA 850/900				460 x 613 x 900		Пластик *	569 966	
	RWRA 851	Стеллажная тележка с рабочей поверхностью	8 пар 73 мм	8 GN 2/1 или 16 GN 1/1	662 x 733 x 845	20,0 200,0	Пластик *	572 928 (367 602)	
							Оцинк. сталь	572 927 (367 602)	
	RWRA 851/900				662 x 733 x 900		Пластик *	569 967	
	RWRA 852	Стеллажная тележка с рабочей поверхностью, 2 отделения	16 пар 73 мм	16 GN 1/1 или 32 GN 1/2	820 x 613 x 845	22,0 180,0	Пластик *	572 930 (367 603)	
							Оцинк. сталь	572 929 (367 603)	
	RWR 751	Стеллажная тележка	7 пар 73 мм	7 GN 2/1 или 14 GN 1/1	662 x 733 x 845	16,0 200,0	Пластик *	572 932 (367 604)	
							Оцинк. сталь	572 931 (367 604)	
	RWR 160	Стеллажная тележка	18 пар 73 мм	18 GN 1/1 или 36 GN 1/2	460 x 613 x 1645	15,0 200,0	Пластик *	572 934 (367 605)	
							Оцинк. сталь	572 933 (367 605)	
	RWR 160-20	Стеллажная тележка	20 пар 75 мм	20 GN 1/1 или 40 GN 1/2	460 x 613 x 1800	19,0 200,0	Пластик *	572 303 (369 666)	
							Оцинк. сталь	568 497 (369 666)	

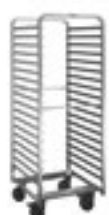
Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Стеллажные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Направляющие с интегрированной защитой от опрокидывания и сквозного падения
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворотных ролика, 2 из них – с тормозом
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Стеллажные тележки

Иллюстрация	Модель	Наименование	Направл./ дистанция	Вмести- мость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	RWR 161	Стеллажная тележка	18 пар 73 мм	18 GN 2/1 или 36 GN 1/1	662 x 733 x 1645	25,0 200,0	Пластик *	572 936 (367 606)	
							Оцинк. сталь	572 935 (367 606)	
	RWR 161-20	Стеллажная тележка	20 пар 75 мм	20 GN 2/1 или 40 GN 1/1	662 x 733 x 1800	25,0 200,0	Пластик *	572 304 (369 665)	
							Оцинк. сталь	568 498 (369 665)	
	RWRR 161	Стеллажная тележка Пустые тележки можно вкатывать друг в друга для экономии места	18 пар 73 мм	18 GN 2/1 или 36 GN 1/1	662 x 734 x 1645	25,0 200,0	Пластик *	572 938 (367 607)	
							Оцинк. сталь	572 937 (367 607)	
	RWRE 161	Стеллажная тележка для вкатывания в холодильные шкафы	18 пар 73 мм	18 GN 2/1 или 36 GN 1/1	587 x 658 x 1645	25,0 200,0	Пластик *	572 940 (367 608)	
							Оцинк. сталь	572 939 (367 608)	
	RWR 162	Стеллажная тележка, 2 отделения	36 пар 73 мм	36 GN 1/1 или 72 GN 1/2	820 x 613 x 1645	29,0 200,0	Пластик *	572 942 (367 609)	
							Оцинк. сталь	572 941 (367 609)	
	RWR SK-161	Тележка для раздачи салатов и десертов с откидными дверцами	5 пар 115 мм 9 пар 73 мм	14 GN 2/1-20 или 14 BZG 2/1-20	662 x 733 x 1645	30,0 200,0	Пластик *	572 944 (367 610)	
							Оцинк. сталь	572 943 (367 610)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Стеллажные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворотных ролика, 2 из них – с тормозом
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Стеллажные тележки для технологии Cook & Chill

Иллюстрация	Модель	Наименование	Направл./ дистанция	Вмести- мость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	RWR 2	Стеллажная тележка, 2 отделения, для установки гастроемкостей	6 пар + 2 пары 165 мм	8 GN 1/1	812 x 625 x 900	17,0 60,0	Пластик *	572 305 (367 582)	
							Оцинк. сталь	568 432 (367 582)	
	RWR 3	Стеллажная тележка, 3 отделения, для установки гастроемкостей	9 пар + 3 пары 165 мм	12 GN 1/1	1165 x 625 x 900	23,0 70,0	Пластик *	572 306 (367 583)	
							Оцинк. сталь	568 446 (367 583)	
	RWR 2-A	Стеллажная тележка, 2 отделения, с надстройкой, для установки гастроемкостей	6 пар + 2 пары + 2 пары в над- стройке 165 мм	10 GN 1/1	812 x 829 x 1200 (с надстройкой)	22,0 70,0	Пластик *	572 307 (367 584)	
							Оцинк. сталь	568 403 (367 584)	
	RWR 3-A	Стеллажная тележка, 3 отделения, с надстройкой, для установки гастроемкостей	9 пар + 3 пары + 3 пары в над- стройке 165 мм	15 GN 1/1	1165 x 829 x 1200 (с надстройкой)	31,0 80,0	Пластик *	572 308 (367 585)	
							Оцинк. сталь	568 416 (367 585)	

Стеллажные тележки для эвтектических пластин

Иллюстрация	Модель	Наименование	Пары направ- ляющих/рассто- яние между ними	Вмести- мость	Размеры Д x Ш x В (мм)	Вес/гру- зоподъем- ность (кг)	Ролики ø 125 мм	№ для за- каза	Цена, €
	RWR-EP 23	Стеллажная тележка для транспортировки и хранения эвтектических пластин на холодильном складе	23 пары 58 мм	23 эвтектические пластины (продольная вставка)	464 x 619 1675 мм	31 кг 200 кг	Пластмасса *	573 962	
	RWR-EP 46	Стеллажная тележка для транспортировки и хранения эвтектических пластин на холодильном складе	23 пары 58 мм	46 эвтектических пластин (поперечная вставка)	668 x 739 x 1675 мм	39 кг 200 кг	Пластмасса *	573 963	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Стеллажные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Направляющие с интегрированной защитой от опрокидывания и сквозного падения
- Ролики диам. 125 мм, 4 поворотных ролика, 2 из них – с тормозом
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Стеллажные тележки

Иллюстрация	Модель	Наименование	Направл./ дистанция	Вмести- мость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	RWR-VP 163	Стеллажная тележка для холодных блюд	12 пар 115 мм	24 EN- или GN- подноса	671 x 832 x 1675	18 240	Пластик *	572 923 (367 670)	
							Оцинк. сталь	572 945 (367 670)	

Стеллажные тележки для холодильных станций

	RWR 3 KS	Стеллажные тележки для подачи блюд для порционирования на конвейере, для установки в холодильную станцию, непрямое охлаждение от холодильной станции, со сплошной	24 пары 82 мм	24 x GN 1/1 или 48 x GN 1/2	около 1180 x 625 x 900 мм	около 30 кг	Пластик *	573 384	по запросу
							Оцинк. сталь	573 385	
	RWR 3-A KS	донной панелью, из нержавеющей стали, подходит для холодильной станции KS-UK RWR 3-A	27 пар 82 мм	27 x GN 1/1 или 54 x GN 1/2	около 1180 x 823 x 1200 мм	около 38 кг	Пластик *	573 386	
							Оцинк. сталь	573 387	
	RWR-VP 163 KS	Стеллажная тележка RWR-VP 163 KS для подачи предварительно порционированных блюд на подносах на конвейере, для установки в холодильную станцию, непрямое охлаждение от холодильной станции, со сплошной донной панелью, из нержавеющей стали, подходит для холодильной станции KS-UK/-UKI RWR-VP 163	12 пары 115 мм	24 x GN- или EN- подносов	около 671 x 832 x 1675 мм	около 20 кг	Пластик *	573 388	по запросу
							Оцинк. сталь	573 389	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для стеллажных тележек

Иллюстрация	Модель	Наименование	Для модели	Арт. ном.	Цена, €
Защитный чехол от пыли 	Защитный чехол от пыли для стеллажных тележек,	Защитный чехол от пыли, состоит из пригодного для пищевых продуктов, прозрачного и прочного на разрыв PE,, 280 мкм, защита с 5-и сторон, Сшитая кромка с застежкой «МОЛНИЯ».	RWR 160	568 771	
			RWR 161	568 772	
			RWRR 161	568 757	
			RWR 162	568 773	
			RWR-VP 163	573 018	
Изоляц. чехол (на илл. с тележкой) 	Изоляционный чехол Не подходит для стеллажных тележек с ручкой для перемещения	Изоляционный чехол, внутренние и внешние поверхности из пищевого и прочного полиэтилена, 300 мкм, алитирование с двух сторон, защита с 5-и сторон (наполнитель: 3 -мм полипропилен), с застежкой-липучкой, не подходит для стеллажных тележек с облицовкой	RWR 160	568 774	
			RWR 161	568 775	
			RWRR 161	568 905	
			RWR 162	568 776	
			RWR-VP 163	573 017	
Без илл.	Облицовка с двух сторон из н/ж стали		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		
Облицовка с трех сторон 	Облицовка с трех сторон из н/ж стали		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		
Покрытие 	Покрытие из н/ж стали		RWR 160, RWR 162		
			RWR 161		
Ручка для перемещения 	Ручка для перемещения Ручка для перемещения из н/ж стали, невозможно в комбинации с пылезащитными и изолирующими чехлами		RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A, RWR 160, RWR 160-20, RWR 161, RWR 161-20, RWR 162		
Ручка для перемещения 	Ручка для перемещения Ручка для перемещения с обеих сторон из н/ж стали, дооснащение невозможно, В сочетании с 3-сторонней облицовкой возможна только одна стойка защиты при транспортировке		RWR 160, RWR 161, RWR-VP 163 RWR 160-20, RWR 161-20		
			RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852, RWR 751		
			RWR 162		
Нет изображения	Ролики из нержавеющей стали		все RW		

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке,
в течение 72 часов при условии наличия на складе.

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Применение на профессиональной кухне.

На профессиональной кухне и в кейтеринг-индустрии наши транспортировочные тележки просто незаменимы. Многофункциональное применение: Вы без проблем найдете соответствующее оборудование в нашей продуктовой линейке.



Тележки для половников

Необходимые аксессуары – всегда под рукой.



Тележка для кассет: удобство хранения и транспортировки кассет на платформах.



Тележка для ежедневного использования: контейнер для запасов/мусора всегда там, где он нужен.



Платформенные тележки
Для универсального применения.

ТРАНСПОРТИРОВОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ

Тележки для пряностей и специй	124
Тележки для половников	124
Тележки для тарелок	124
Тележки для замачивания столовых приборов	125
Платформенные тележки	125
Тележки для корзин	126
Тележки для мойки картофеля и овощей	126
Тележки для столовых приборов и подносов	127
Контейнер для запасов/мусора,	128
Тележка для запасов	128
Транспортировочная тележка	128
Универсальные тележки	128
Аксессуары для транспортировочных тележек	129



Тележка для пряностей и специй: удобство транспортировки
незаменимых добавок к блюдам.



Тележки для столовых приборов и подносов:
Рациональное размещение.

Транспортировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Тележки для пряностей и специй/принадлежности

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	GWL 8 x 6 Тележка для пряностей и специй, закрытое исполнение , вкл. комплект оснащения: 3 емкости для пряностей, 4 банки для пряностей, 3 откидные поверхности с емкостями, выдвижные ящики для пряностей, галереи с задней стороны имеют место для 8 бутылочек для специй	865 x 675 x 985	54,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 358 (295 195)	
				Оцинк. сталь	565 770 (295 195)	
	GW 8 x 5-2 Тележка для пряностей и специй , вместимость: 8 банок для пряностей, 8 емкостей для пряностей GWB 1/6-150 (комплект оснащения не входит в объем поставки)	900 x 600 x 950	21,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	569 790 (295 196)	
				Оцинк. сталь	550 008 (295 196)	

Тележки для половников

	LW 8 x 5-2 Тележка для половников с 11 круглыми выемками различных размеров в верхней полке для размещения больших черпаков, венчиков для взбивания и т.д., вкл. галерею с обеих сторон для небольших предметов, вкл. дополнительную планку для ложек, вилок для мяса и т.д.	900 x 600 x 950	19,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	569 791 (295 197)	
				Оцинк. сталь	565 775 (295 197)	

Тележки для тарелок

	TWN 1 Тележка для тарелок полностью из н/ж стали 18/10, вкл. 2 разделительные решетки для настройки на соответствующий размер тарелок, односторонняя загрузка, со сдвигаемой вниз защитной дверцей, для тарелок диам. до 26 см, вместимость: ок. 150 тарелок	984 x 439 x 755	13,0 120,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом Пластик *	564 356	
--	---	-----------------	---------------	--	----------------	--

Транспортировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Тележки для замачивания столовых приборов

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BTW 9 x 7 Тележка для замачивания столовых приборов с нагревом (от +30 °С до +85 °С), вместимость: ок. 70 л , электр. подкл.: 220–240 В/50–60 Гц/1,4 кВт	936 x 714 x 623 Внутр. размеры: 630 x 510 x 220	30	4 повор. ролика, 2 – с тормозом Пластик *	573 964 (375 941)	

Платформенные тележки

	PFWS 8 x 5 Платформенная тележка с круговой профильной кромкой, размер платформы: 800 x 500 мм	901 x 601 x 900 Высота платформы: 300 мм	12,0 120,0	2 неповор. ролика, 2 повор. ролика с тормозом Пластик * Оцинк. сталь	 574 932 (383 484) 574 933 (383 484)	
	PFWP 10 x 6 Платформенная тележка с круговой профильной кромкой, размер платформы: 1020 x 620 мм	1090 x 690 x 940 Высота платформы: 252 мм	24,0 400,0	2 неповор. ролика, 2 повор. ролика с тормозом, диам. 160 мм Оцинк. сталь	574 991 (383 657)	
	BTT 8 x 6 Платформенная тележка гладкая, размер платформы: 500 x 700 мм	595 x 770 x 839 Высота платформы: 230 мм	11,0 100,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом Пластик * Оцинк. сталь	 574 992 574 993	
	BTT 10 x 8 Платформенная тележка гладкая, размер платформы: 940 x 700 мм	1035 x 770 x 840 Высота платформы: 230 мм	20,0 250,0	2 неповор. ролика, 2 повор. ролика с тормозом Пластик * Оцинк. сталь	 574 989 (383 656) 574 990 (383 656)	

Транспортировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Тележки для корзин

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	KWT 5 x 6 Тележка для корзин, подходит для корзин 500 x 500 мм или 508 x 508 мм	660 x 580 x 900 Высота платформы: 275 мм	10,0 200,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 331 (364 491)	
				Оцинк. сталь	572 332 (364 491)	
	KWT 5 x 7 Тележка для корзин, подходит для корзин 650 x 530 мм	810 x 610 x 900 Высота платформы: 275 мм	11,0 200,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 333 (364 492)	
				Оцинк. сталь	572 334 (364 492)	

Тележки для мойки картофеля и овощей

	KWA 100 Тележка для мойки картофеля и овощей, Gastronorm, подходит для вставок для варки 2 x G-KEN G 1/1-195, вместимость ок. 100 л	810 x 620 x 465 Внутр. размеры: 750 x 560 x 300	17,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 363 (295 200)	
				Оцинк. сталь	565 768 (295 200)	
	KWA 160 Тележка для мойки картофеля и овощей, Gastronorm, подходит для вставок для варки 4 x G-KEN G 1/1-195, вместимость ок. 160 л	810 x 620 x 555 Внутр. размеры: 750 x 560 x 390	19,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 364 (295 201)	
				Оцинк. сталь	555 809 (295 201)	
	KWAF 100 Тележка для мойки картофеля и овощей, Gastronorm, подходит для вставок для варки 2 x G-KEN G 1/1-195, вместимость ок. 100 л	810 x 620 x 750 Внутр. размеры: 750 x 560 x 300	18,5	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 365 (295 202)	
				Оцинк. сталь	565 766 (295 202)	
	KWAF 160 Тележка для мойки картофеля и овощей, Gastronorm, подходит для вставок для варки 4 x G-KEN G 1/1-195, вместимость ок. 160 л	810 x 620 x 750 Внутр. размеры: 750 x 560 x 390	21,5	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 366 (295 203)	
				Оцинк. сталь	565 767 (295 203)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Транспортировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали
- * Пластиковые ролики, нержавеющие согласно DIN 18867-8



Тележки для столовых приборов и подносов

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм Вместимость	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 125 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	BT 400 Тележка для столовых приборов и подносов, вкл. 5 контейнеров для столовых приборов GN 1/4-150, из н/ж стали с прозрачной, наполовину открывающейся плексигласовой крышкой и 1 диспенсером для салфеток из н/ж стали для размера 125 x 90 мм	900 x 600 x 1270 ок. 120 подносов и ок. 500 столовых приборов Размер полки: 775 x 521	24,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 361 (295 198)	
				Оцинк. сталь	566 316 (295 198)	
	Исполнение как модель выше, но с уменьшенной высотой для обслуживания детей	 900 x 600 x 1060 ок. 70 подносов и ок. 500 столовых приборов Размер полки: 775 x 521		Пластик *	574 832 (295 198)	
				Оцинк. сталь	574 833 (295 198)	
	BT 400 Тележка для столовых приборов и подносов, вкл. 5 контейнеров для столовых приборов GN 1/4-150, из н/ж стали с прозрачной, наполовину открывающейся плексигласовой крышкой	900 x 600 x 1270 ок. 120 подносов и ок. 500 столовых приборов Размер полки: 775 x 521	21,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	573 414 (295 198)	
				Оцинк. сталь	573 415 (295 198)	
	Исполнение как модель выше, но с уменьшенной высотой для обслуживания детей	 900 x 600 x 1060 ок. 70 подносов и ок. 500 столовых приборов Размер полки: 775 x 521		Пластик *	574 834 (295 198)	
				Оцинк. сталь	574 835 (295 198)	
	BT 800 Тележка для столовых приборов и подносов, вкл. 10 контейнеров для столовых приборов GN 1/4-150, из н/ж стали с прозрачной, наполовину открывающейся плексигласовой крышкой и 2 диспенсерами для салфеток из н/ж стали для размера 125 x 90 мм	900 x 600 x 1485 ок. 120 подносов и ок. 1100 столовых приборов Размер полки: 775 x 521	41,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	572 362 (295 199)	
				Оцинк. сталь	566 315 (295 199)	
	BT 800 Тележка для столовых приборов и подносов, вкл. 10 контейнеров для столовых приборов GN 1/4-150, из н/ж стали с прозрачной, наполовину открывающейся плексигласовой крышкой	900 x 600 x 1485 ок. 120 подносов и ок. 1100 столовых приборов Размер полки: 775 x 521	35,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом		
				Пластик *	573 416 (295 199)	
				Оцинк. сталь	573 417 (295 199)	
	Все BT 800 имеются также в исполнении Kids с общей высотой 1280 мм					

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Транспортировочные тележки

- Из высококачественной нержавеющей стали



Контейнеры для запасов/мусора и принадлежности

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес/ грузопод., кг	Ролики диам. 75 мм	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	VBR 400 Контейнер для запасов/мусора, емкость 50 л	Диам. 400 x 390 мм	8,5		565 909	
	D 400 Крышка с устройством для крепления крышки на кромке емкости или на ручках	Диам. 430 мм	2,0		565 910	
	FUS 400 Подставка на роликах	Высота: 100 мм	2,0	4 повор. ролика, оцинк. сталь	572 367	
	VBR 400 K Комплектный контейнер, вкл. крышку и подставку на роликах	Диам. 430 x 495 мм	12,5	4 повор. ролика, оцинк. сталь	565 913	

Тележка для запасов

	VB 75 Тележка для запасов вкл. съемную шарнирную крышку, наполовину откидывающуюся, емкость: 75 л (рекомендуется) 90 л (максимальное наполнение)	610 x 400 x 640	13,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	564 882	
--	--	-----------------	------	---	----------------	--

Транспортировочная тележка

	ROHO 5 x 5 Транспортировочная тележка с гладкой рабочей поверхностью, круговая окантовка 30 мм, дополнительная поперечина	450 x 450 x 480	6,5 150,0	4 повор. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	572 370	
---	--	-----------------	--------------	---	----------------	--

Универсальные тележки

	AZWA 5 x 5 Универсальная тележка с 2 гладкими полками и круговой профильной кромкой Размер полки: 505 x 505 мм Расстояние между полками: 450 мм Макс. нагрузка на полку: 40 кг	505 x 505 x 800	8,0 80,0	4 антистат. повор. ролика	569 612	
	AZWA 8 x 5 Универсальная тележка с 2 гладкими полками и круговой профильной кромкой Размер полки: 505 x 505 мм Расстояние между полками: 450 мм Макс. нагрузка на полку: 40 кг	805 x 505 x 800	10,0 80,0	4 антистат. повор. ролика	569 613	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для транспортировочных тележек

контейнер/диспенсер для пряностей

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Арт. ном. (базовая модель)	Цена, €
	контейнер для пряностей GWB 1/6-150 из н/ж стали 18/10, с откидной пластиковой крышкой	GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (тележки для пряностей и специй)	550 501	
	Диспенсер для пряностей из пластика, круглая, диам. 100 мм, высота 180 мм, с откидным посыпателем	GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (тележки для пряностей и специй)	145 423	

GN-вставка для варки

	GN-вставка для варки G-KEN G 1/1-195 Глубина: 195 мм	Все KWA и KWAF (тележки для мойки картофеля и овощей)	550 973	
--	--	--	----------------	--

Дополнительная полка

Без илл.	Дополнительная полка	BT 400 (тележки для столовых приборов и подносов)		
----------	-----------------------------	---	---	--

Контейнер для столовых приборов

	Контейнер для столовых приборов из н/ж стали, GN 1/4-150 с наклонным днищем и наполовину откидной плексигласовой крышкой, для вставки и установки, Размеры (Д x Ш x В): 265 x 162 x 150 мм	BT 400/800 (тележки для столовых приборов и подносов)	565 786	
---	--	---	----------------	--

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 предшественные 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.

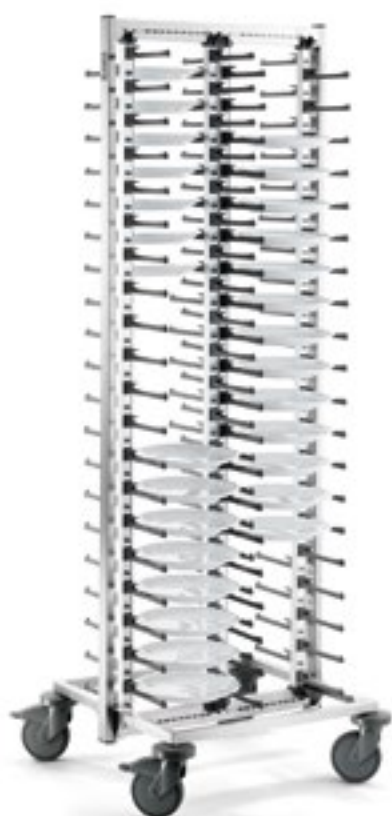


Практичный дизайн

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 – практично 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	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	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	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	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 HS, загрузка решеток и гастроемкостей в цельнотянутые направляющие
- Холодильный агрегат, интегрированный в корпус
- Электронный регулятор температуры (от +8 °C до -10 °C) 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



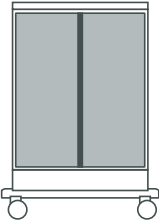
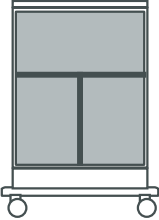
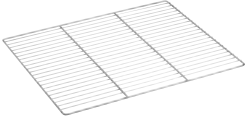
reddot design award
winner 2011

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 °C до +2 °C	

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 A 	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 A 	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 гастроемкостями

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

Гастрорешетки 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	-	-	-

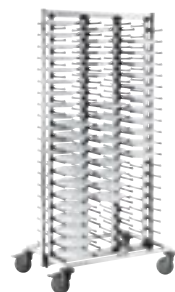
С решетками и тарелками в стопку, закрытыми крышками

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

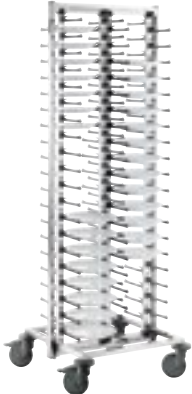
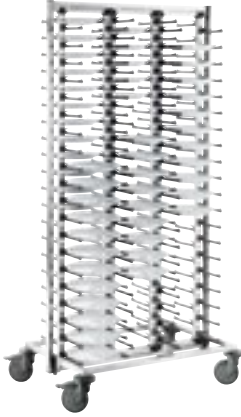
Гастрорешетки GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Решетки 1084 x 650 мм	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Тарелки ø 26 см	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60

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, €
 SERVISTAR GASTRO 80 (на илл. – с тарелками)	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)	
 SERVISTAR GASTRO 120 (на илл. – с тарелками)	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, €
Регулируемая по высоте ручка 	Регулируемая по высоте ручка Из высококачественной нержавеющей стали	Все SERVISTAR GASTRO	573 717	
Гигиенический чехол 	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	SERVISTAR GASTRO 80	573 715	
		SERVISTAR GASTRO 120	573 716	
Столешница 	Столешница Дополнительное место для размещения предметов (не комбинируется с фиксатором тарелок или гигиенической шторкой). <u>ВНИМАНИЕ:</u> <u>Невозможно при поставке в Flat Pack.</u>	SERVISTAR GASTRO 80		
Фиксатор тарелок 	Фиксатор тарелок Даже в экстремальных ситуациях предотвращает сползание тарелок (только при новом заказе, дооснащение невозможно). <u>ВНИМАНИЕ:</u> <u>Невозможно при поставке в Flat Pack.</u>	SERVISTAR GASTRO 80		
		SERVISTAR GASTRO 120		
Без илл.	Ролики из нержавеющей стали Ø 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, из них 2 с тормозами	Все SERVISTAR GASTRO	Надбавка за исполнение с роликами из оцинк. стали 	

BLANCO COOK

Откройте для себя FLEXILIGENCE: Гибкость и простор для действий благодаря умным свойствам продукта.



FLEXIBILITY+INTELLIGENCE
FLEXILIGENCE



BLANCO COOK I-flex



BLANCO COOK classic

Быстро, в любое время, в любом месте и всегда свежее: эта новая разработка в области выездного питания обладает высоким потенциалом продаж. Благодаря кулинарным станциям BLANCO COOK можно и следовать новейшим гастрономическим концепциям, и повышать уровень предлагаемых услуг. Блюда готовятся прямо перед гостями – это продуманное решение дает большой простор для действий.

Flexiligence в голове

Точное решение для вашей бизнес-идеи:

BLANCO COOK предлагает индивидуальные конфигурации по размерам, мощности и оснащению.

Flexiligence в пространстве

Свободный выбор места: BLANCO COOK объединяет в одной системе тепловую обработку продуктов и вытяжку.

Flexiligence во времени

Меняющиеся блюда с раннего утра до позднего вечера и всегда свежие: BLANCO COOK позволяет по необходимости варьировать и менять оснащение и оборудование без каких-либо сложностей.

Flexiligence в оформлении

Для создания приятной атмосферы: BLANCO COOK предлагает индивидуальные возможности оформления с точки зрения материала и цвета, подходящие к стилю вашего дизайна.

Flexiligence в организации

Облегчение выполняемых работ: благодаря продуманной эргономике, рациональному разделению поверхностей и практичным принадлежностям BLANCO COOK привносит в рабочие процессы эффективность и структурированность.

Flexiligence в чистке

Минимум затрат на чистку: BLANCO COOK отличается гигиеничными поверхностями и легко доступными, пригодными для мытья в посудомоечной машине компонентами, которые снимаются без инструментов.

Flexiligence в мобильности

Сегодня здесь, завтра там: BLANCO COOK может следовать за вами повсюду.

Станция BLANCO COOK

BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK I-flex 154

Опции/Аксессуары для BLANCO COOK I-flex 157

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK classic 161

Опции/Аксессуары для BLANCO COOK classic 163

Настольное оборудование BLANCO COOK classic

Индукционная плита 167

Индукционный вок 167

Гриль 168

Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran® 169

Макароняварка 170

Фритюрница 170

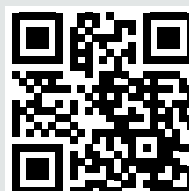
Мармит 170

Тепловая поверхность 170

Мультиэлемент 171

Аксессуары для настольных аппаратов 171

Вся информация об открытых мобильных кухнях приведена на сайте:
www.blanco-cook.com



BLANCO COOK

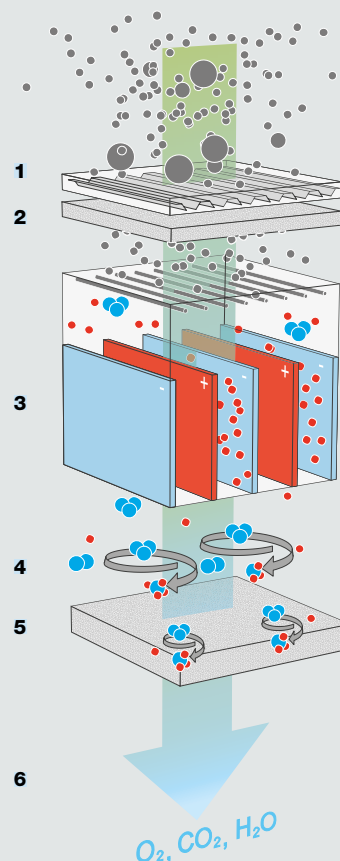
BLANCO COOK в сравнении: узнайте, какой модельный ряд больше подходит вам.

НОВИНКА

	BLANCO COOK classic	BLANCO COOK I-flex
Рекомендации к применению		
Выпуск продукции	От среднего до высокого, использование в течение всего дня, а также для обслуживания в часы пик	От малого до среднего, использование в течение всего дня
Ассортимент блюд	Постоянный ассортимент блюд в течение дня или меняющийся в течение недели	Постоянный ассортимент блюд или меняющийся в течение дня
Мобильность и применение	Передвижная кулинарная станция для свободного размещения в помещении, в основном для эксплуатации на постоянном месте	Мобильная кулинарная станция компактных размеров и небольшого веса, в том числе для выездного использования или для кейтеринга
Тепловые аппараты		
Варочная зона	Сменные высокопроизводительные настольные тепловые аппараты	Встроенная индукционная плита
Количество зон приготовления	Для 2, 3 или 4 настольных тепловых аппаратов BC classic 2.1, 3.1, 4.1	1, 2 или 3 индукционные плиты BC I-flex 1 (230 В), 2, 3
Варочные принадлежности	Большой выбор: 13 различных настольных тепловых аппаратов разной мощности и размеров – устанавливаются в станцию и подключаются к её розеткам	Простое размещение на индукционной плите способных к индукционному нагреву тепловых надставок
Исполнение		
Подключение к электросети	400 В / от 16 А до 63 А	230 В / 16 А и 400 В / 16 А
Вес	195–225 кг (без настольных тепловых аппаратов)	130–150 кг
Исполнения	• Передвижные • Стационарные на опорных ножках	• Передвижные • Мобильные (для выездного использования), исполнение To-go • Стационарные на опорных ножках • Встраиваемые, исполнение Built-in
Рабочие поверхности	<u>Вытяжной мост</u> : много места для сервировки и раздачи блюд <u>Зона приготовления пищи</u> : слева и справа от тепловых аппаратов много места для выставления и раскладки блюд	<u>Вытяжной мост</u> : много места для сервировки и раздачи блюд
Нижняя часть	• как место для хранения с нижней полкой • для подкатного холодильного стола • для создания горячих запасов с помощью BLANCOTHERM	• для хранения и создания запаса тепловых принадлежностей • и/или с блоком выдвижных ящиков
Материалы	Вытяжной мост, рабочие поверхности и нижняя часть полностью из нержавеющей стали	Вытяжной мост и рабочие поверхности из нержавеющей стали, нижняя часть из оцинкованной тонколистовой стали с порошковым покрытием

Система фильтрации ION TEC обеспечивает качественную фильтрацию гари и увеличивает срок службы угольных фильтров.

- 1 На этапе предварительной фильтрации отделяются крупные частицы, например, жир.
- 2 В ионизаторе частицы проходят через электростатическое поле напряжения и получают положительный заряд. Дополнительно из кислорода образуется химически активный озон.
- 3 В коллекторе положительно заряженные частицы притягиваются к отрицательно заряженным пластинам и таким образом отделяются из потока (прежде всего, аэрозоли).
- 4 В процессе окисления озон разлагает запахи и гарь.
- 5 Неотфильтрованные ранее частицы, прилипшие к угольному фильтру, вступают в реакцию с оставшимся озоном. Вследствие этого угольный фильтр очищается, что значительно увеличивает срок его службы.
- 6 Кислород, углекислый газ и вода в качестве конечных продуктов выводятся в окружающую среду.



BLANCO COOK classic



BLANCO COOK I-flex

ЦВЕТА BLANCO

Наши идеи для ваших комбинаций.

BLANCO COOK classic



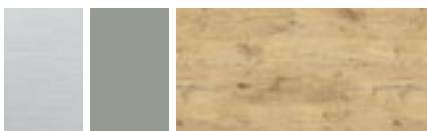
Стойки вытяжного моста:

Облицовка стоек с порошковым покрытием цвета чёрный графит, с простым креплением на вытяжных каналах, легко снимается для чистки

3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием цвета чёрный графит

Фронтальная панель с порошковым покрытием цвета чёрный графит



Стойки вытяжного моста:

Из нержавеющей стали, без облицовки

3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием каменно-серого цвета

Фронтальная панель с ламинированным покрытием Resopal, декор Rustic Oak (также предлагается декор Resopal «Colours» и «Woods»)



Стойки вытяжного моста:

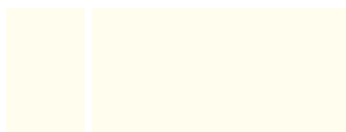
Облицовка стоек с порошковым покрытием цвета транспортный серый В, с простым креплением на вытяжных каналах, легко снимается для чистки

3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием цвета транспортный серый В,

фронтальная панель с порошковым покрытием жёлтого цвета

BLANCO COOK I-flex



3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием жемчужно-белого цвета

Фронтальная панель с порошковым покрытием жемчужно-белого цвета



3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием цвета транспортный серый В

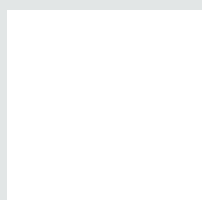
Фронтальная панель с ламинированным покрытием Resopal, декор Rustic Oak (также предлагаются декор Resopal "Colours" и "Woods")



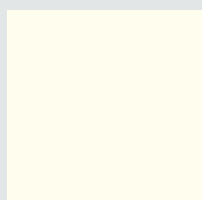
3-сторонняя облицовка:

Корпус с порошковым покрытием цвета синий сапфир

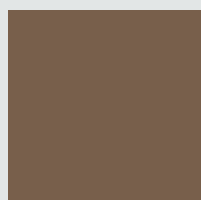
Фронтальная панель с ламинированным покрытием Resopal, декор Dubai Ebony (также предлагается декор Resopal "Colours" и "Woods")



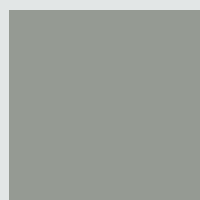
ярко-белый
RAL 9003



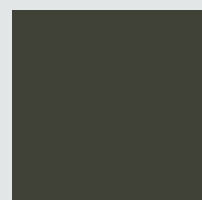
жемчужно-белый
RAL 1013



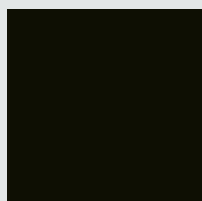
светло-коричневый
RAL 8025



каменисто-серый
RAL 7030



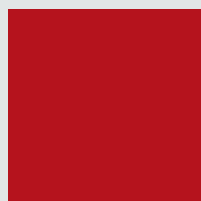
темно-серый
RAL 7022



черный графит
RAL 9011



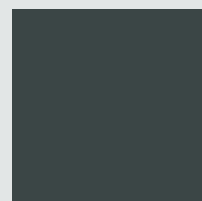
яично-желтый
RAL 1032



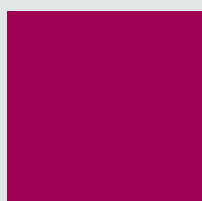
карминово-красный
RAL 3002



синий сапфир
RAL 5003



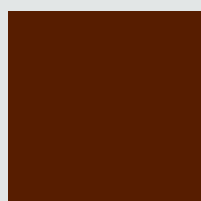
серый B
RAL 7043



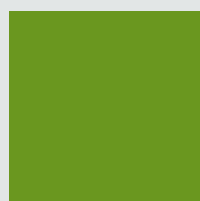
ежевика
Pantone 228 C



лайм
Pantone 382 C



эспрессо
Pantone 4695 C



яблоко
Pantone 370 C



Подробная информация о цветах и
декорах Resopal приведена на сайте
www.blanco-professional.com/ru/resopal

НОВИНКА

COOK I-flex

Компактная и эффективная: кулинарная станция с большими возможностями.

Новая кулинарная станция BLANCO COOK I-flex с эффективной встроенной индукционной техникой (до трех тепловых панелей) предоставляет большой простор для действий. Тепловые надставки в различных исполнениях легко устанавливаются и быстро заменяются.

Насколько велик выбор индукционных надставок, настолько же разнообразно предложение блюд, которые с раннего утра до позднего вечера можно готовить в режиме «à la minute» прямо на глазах у посетителей.

Благодаря компактным размерам и встроенной вытяжке эта кулинарная станция легко размещается даже на небольшой площади. В мобильном исполнении «to go» кулинарная станция BLANCO COOK I-flex лучше всего подходит для кейтеринга и выездного использования.





Система управления BLANCO CONTROL

Включение/выключение станции, освещения и уровней мощности осуществляется кнопками. Цифровой дисплей информирует о необходимости замены фильтра. Здесь можно выбрать язык, задать быстрый старт и периодичность чистки.



С освещением в стандартной комплектации

Предлагаемая в стандартной комплектации светодиодная планка над плитой оптимально освещает поверхность индукционной плиты.



Мост к гостю

Изысканный вытяжной мост предоставляет большой обзор для наблюдения за происходящим на кухне. Сверху предлагается место для ингредиентов и для раздачи блюд. Опциональная галерея обеспечивает безопасность при выставлении блюд на мост.



Привычное управление

Каждая индукционная плита состоит из двух зон нагрева, которые можно регулировать ручками независимо друг от друга. При желании регулировку обеих зон нагрева можно объединить. На дисплее показан соответствующий уровень мощности.



Надежное крепление

Прямоугольные грили с помощью магнитов под ручкой надежно фиксируются на варочной поверхности в нужном положении. Но несмотря на это, они легко снимаются.



Практичная брызгозащита

Предлагаемая в стандартной комплектации брызгозащита из безопасного стекла ESG для облегчения чистки откидывается вниз.



Места для хранения в стандартной комплектации

Нижняя часть разделена на секции с опорными уголками и дном. Здесь можно хранить тепловые надставки, которые должны быть всегда под рукой для быстрого использования.



Выдвижные ящики для продуктов

В опциональном блоке с двумя выдвижными ящиками можно установить гостроемкости с подготовленными ингредиентами. В ящик можно положить эвтектические пластины для хранения продуктов в охлажденном виде.



Легкая чистка вытяжного моста

Фильтрующие кассеты, состоящие из жируловителя и металлического сетчатого фильтра, снимаются без инструментов и моются в посудомоечной машине. Через закрываемое пробкой сливное отверстие можно слить жир.

COOK classic

Мощная и вместительная: кулинарная станция с максимальной производительностью.

Кулинарная станция BLANCO COOK classic относится к числу проверенных решений в области открытых мобильных кухонь. Кулинарные станции с двумя–четырьмя высокопроизводительными настольными тепловыми аппаратами подходят как для ежедневной длительной эксплуатации, так и для работы в часы пик.

Благодаря модульной конструкции и большому выбору настольных тепловых аппаратов предложение блюд может варьироваться каждый день. Это позволяет легко реализовывать новые гастрономические тенденции.

Встроенный вытяжной мост эффективно фильтрует жир и запахи, обеспечивая чистый воздух в помещении для гостей. Большие рабочие поверхности и места для хранения, а также тщательно подобранные принадлежности, оптимизируют рабочий процесс и позволяют готовить блюда быстро и просто.



BLANCO COOK classic 4.1

со стороны обслуживающего персонала, с опциональной галереей, передвижным установочным столом и многочисленными принадлежностями



Изображения с принадлежностями



BLANCO CONTROL – наглядно и просто

Благодаря электронному управлению с четкими символами обслуживание не вызывает абсолютно никаких сложностей. Индикатор замены фильтра автоматически напоминает о замене или чистке фильтра.



Освещение

Интегрированная в мост светодиодная подсветка оптимально освещает всю рабочую поверхность, представляя блюда в выгодном свете.



Большая поверхность

На защищенную галереей поверхность вытяжного моста можно выставить порционные блюда.



Больше рабочей поверхности

Справа и слева от установочной ниши имеется много места для выставления, сервировки и раскладки блюд.



Экономия пространства: многофункциональная рамка

Многофункциональная рамка предоставляет место для размещения и хранения. На нее можно повесить гастроемкость или положить стеклянную полку, что увеличивает рабочую поверхность.



Отличная защита

Сплошная брызгозащита обеспечивает наилучшие гигиенические условия. Для чистки ее можно просто откинуть вниз.



Переоборудование в мгновение ока

Установочная полка для тепловых аппаратов легко снимается, чтобы разместить, например, стационарный аппарат.



Выдвижные гастроемкости на все случаи жизни

Сюда можно положить все, что можно хранить прямо под тепловыми аппаратами. Продукты питания или кухонные принадлежности укладываются в гастроемкости GN 1/1 любой глубины.



Замена фильтра – быстро и легко

Жировые фильтры со встроенным жироборником легко снимаются без использования инструментов и моются в посудомоечной машине.

Быстрее, горячее, лучше!

BLANCO COOK classic предстает в лучшем виде.

Благодаря надежной технике и высокой производительности настольные тепловые аппараты BLANCO COOK classic уже более чем оправдали себя на практике. Они отличаются качественным и функциональным дизайном, гарантирующим удобство применения, высокую гигиеничность и максимальную эффективность.

В общей сложности 13 различных моделей содержат в себе все, что нужно профессионалам для приготовления еды: от макаронварки и индукционного вока до гриля и фритюрницы. Благодаря компактным размерам и глубине всего 62 см настольные тепловые аппараты могут также устанавливаться на обычные столешницы и при необходимости универсально комбинируются друг с другом.



Индукционные плиты и индукционные воки

В зависимости от требований имеются 1-зонная индукционная плита, 2-зонная индукционная плита, индукционная плита с прямоугольной зоной нагрева или индукционный вок – мощные, надежные, долговечные и сверхбыстрые.



Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran® с 2 зонами нагрева, которые можно настраивать независимо друг от друга.

Тепловая поверхность с зоной поддержания в горячем состоянии большой площади.

Макаронварка для варки в воде и на пару с экономией электроэнергии в корзинах для макарон или гастровставках для варки.

Мармит для поддержания в горячем состоянии и презентации блюд в гастроемкостях.

Мультиэлемент BC ME предоставляет Вам место для размещения кухонных принадлежностей и ингредиентов, дополнительную рабочую поверхность и помогает Вам при сервировке блюд.





Трио для станции BLANCO COOK
для аппетитного кулинарного шоу:
индукционный вок, рифленый гриль и макаронovarка.



Фритюрница
с подъемной системой нагрева
и холодной зоной на дне ванны.



Глубокий гриль
гибкое применение для тушения,
жарки на гриле или варки.



Грили
с рифленой или гладкой поверхностью – на бесшовно сварной поверх-
ности гриля создается единая температура. Лишний жир собирается в
большом поддоне. У гриля с двойной шириной отдельно регулируемые зоны
нагрева обеспечивают подключение дополнительной мощности.



**Большой
гриль**

BLANCO COOK classic:
инновационная техника – на любой вкус.

BLANCO COOK I-flex 1

- Изящный вытяжной мост из нержавеющей стали для оптимального обзора и увеличения полезной площади
- Встроенная индукционная плита с двумя зонами нагрева
- BLANCO Control: электронное управление вытяжной системой и индукционной плитой
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG, со стороны клиентов до столешницы, откидная
- Светодиодное освещение над рабочей зоной
- В нижней части место для хранения с направляющими рельсами, например, для тепловых надставок
- Нижняя часть с порошковым покрытием серого цвета B RAL 7043



Изображение	Модель	Размеры (Ш x Г x В) Вес	Электрическое подключение	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
-------------	--------	----------------------------	------------------------------	----------------------------------	---------------------

BLANCO COOK I-flex 1

	BC I-flex 1 со встроенной индукционной плитой (2 зоны нагрева), расположенной слева со стороны обслуживающего персонала (по желанию возможно также справа) передвижная станция, колеса ø 75 мм, 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: 2 шт. GN 1/1, из них 1 шт. GN 1/1 с подогревом Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	220–240 В, 50/60 Гц, 1N PE, 3,4 кВт 230 В, вилка с заземлением	575 025 (384 400)	
			230 В		

BLANCO COOK I-flex 1 to go

	BC I-flex 1 to go со встроенной индукционной плитой (2 зоны нагрева), расположенной слева со стороны обслуживающего персонала (по желанию возможно также справа) передвижная станция, колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, угловые противоударные бамперы, ручка для перемещения	Размеры: 1020 x 746 x 1366 мм Высота нижней части: 960 мм Полезная площадь рабочей зоны: 2 шт. GN 1/1, из них 1 шт. GN 1/1 с подогревом Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	220–240 В, 50/60 Гц, 1N PE, 3,4 кВт 230 В, вилка с заземлением	575 064 (384 400)	
			230 В		

BLANCO COOK I-flex 1 built-in

	BC I-flex 1 built-in со встроенной индукционной плитой (2 зоны нагрева), расположенной слева со стороны обслуживающего персонала (по желанию возможно также справа) опорные ножки из нержавеющей стали, цокольные панели из нержавеющей стали с четырех сторон, комплект облицовки из нержавеющей стали со стороны обслуживающего персонала	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: 2 шт. GN 1/1, из них 1 шт. GN 1/1 с подогревом Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	220–240 В, 50/60 Гц, 1N PE, 3,4 кВт 230 В, вилка с заземлением	575 026 (384 401)	
			230 В		

BLANCO COOK I-flex 2

- Изящный вытяжной мост из нержавеющей стали для оптимального обзора и увеличения полезной площади
- Две встроенные индукционные плиты с четырьмя зонами нагрева
- BLANCO Control: электронное управление вытяжной системой и индукционной плитой
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG, со стороны клиентов до столешницы, откидная
- Светодиодное освещение над рабочей зоной
- В нижней части место для хранения с направляющими рельсами, например, для тепловых надставок
- Нижняя часть с порошковым покрытием серого цвета B RAL 7043



Изображение	Модель	Размеры (Ш x Г x В) Вес	Электрическое подключение	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
-------------	--------	----------------------------	------------------------------	----------------------------------	---------------------

BLANCO COOK I-flex 2

 BC I-flex 2	BC I-flex 2 с двумя встроенными индукционными плитами (4 зоны нагрева) передвижная станция, колеса ø 75 мм, 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 2 шт. GN 1/1 Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 6,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 013 <i>(384 396)</i>	
	BC I-flex 2 как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 014 <i>(384 396)</i>	

BLANCO COOK I-flex 2 to go

 BC I-flex 2 to go	BC I-flex 2 to go с двумя встроенными индукционными плитами (4 зоны нагрева) передвижная станция, колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, угловые противоударные бамперы, ручка для перемещения	Размеры: 1020 x 746 x 1366 мм Высота нижней части: 960 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 2 шт. GN 1/1 Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 6,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 015 <i>(384 396)</i>	
	BC I-flex 2 to go как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 016 <i>(384 396)</i>	

BLANCO COOK I-flex 2 built-in

 BC I-flex 2 built-in	BC I-flex 2 built-in с двумя встроенными индукционными плитами (4 зоны нагрева) опорные ножки из нержавеющей стали, цокольные панели из нержавеющей стали с четырех сторон, комплект облицовки из нержавеющей стали со стороны обслуживающего персонала	Размеры: 925 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 2 шт. GN 1/1 Порожний вес: около 130 кг Макс. загрузка: 60 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 6,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 021 <i>(384 398)</i>	
	BC I-flex 2 built-in как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 022 <i>(384 398)</i>	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

BLANCO COOK I-flex 3

- Изящный вытяжной мост из нержавеющей стали для оптимального обзора и увеличения полезной площади
- Встроенная индукционная плита с шестью зонами нагрева
- BLANCO Control: электронное управление вытяжной системой и индукционной плитой
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG, со стороны клиентов до столешницы, откидная
- Светодиодное освещение над рабочей зоной
- В нижней части место для хранения с направляющими рельсами, например, для тепловых надставок
- Нижняя часть с порошковым покрытием серого цвета B RAL 7043



Изображение	Модель	Размеры (Ш x Г x В) Вес	Электрическое подключение	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
-------------	--------	----------------------------	------------------------------	----------------------------------	---------------------

BLANCO COOK I-flex 3

 BC I-flex 3	BC I-flex 3 с тремя встроенными индукционными плитами (6 зон нагрева) передвижная станция, колеса ø 75 мм, 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Размеры: 1255 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 3x GN 1/1 Порожний вес: около 150 кг Макс. нагрузка: 85 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 9,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 017 (384 397)	
	BC I-flex 3 как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 018 (384 397)	

BLANCO COOK I-flex 3 to go

 BC I-flex 3 to go	BC I-flex 3 to go с тремя встроенными индукционными плитами (6 зон нагрева) передвижная станция, колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, угловые противоударные бамперы, ручка	Размеры: 1350 x 746 x 1366 мм Высота нижней части: 960 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 3x GN 1/1 Порожний вес: около 150 кг Макс. нагрузка: 85 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 9,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 019 (384 397)	
	BC I-flex 3 to go как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 020 (384 397)	

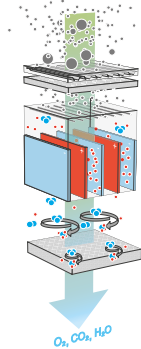
BLANCO COOK I-flex 3 built-in

 BC I-flex 3 built-in	BC I-flex 3 built-in с тремя встроенными индукционными плитами (6 зон нагрева) опорные ножки из нержавеющей стали, цокольные панели из нержавеющей стали с четырех сторон, комплект облицовки из нержавеющей стали со стороны обслуживающего персонала	Размеры: 1255 x 678 x 1306 мм Высота нижней части: 900 мм Полезная площадь рабочей зоны: макс. 3x GN 1/1 Порожний вес: около 150 кг Макс. нагрузка: 85 кг	400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 9,4 кВт Вилка CEE 16 A	575 023 (384 399)	
	BC I-flex 3 built-in как выше, но дополнительно с галереями и электростатическим фильтром ION TEC			575 024 (384 399)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Опции для BLANCO COOK I-flex

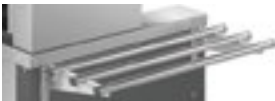
- *Облицовочные панели Resopal, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете, ламинированная отделка Resopal «Colors» или «Woods»

Изображение	Наименование		Для моделей	Цена в € без НДС
Цвет корпуса	Цвет корпуса – один из цветов BLANCO (см. стр. 147) вместо серого B RAL 7043		все BC I-flex	
Фронтальная панель с ламинированным покрытием Resopal 	Цвет фронтальной панели	с порошковым покрытием одного из цветов BLANCO (см. стр. 147) вместо серого B RAL 7043	все BC I-flex 1, 2, кроме исполнения built-in	
		с ламинированным покрытием Resopal	все BC I-flex 3, кроме исполнения built-in	
				все BC I-flex 1, 2, кроме исполнения built-in
			все BC I-flex 3, кроме исполнения built-in	
ION TEC 	Электростатический фильтр ION TEC для улучшенного фильтрования и уменьшения запахов и сизого дыма, продлевает срок службы угольного фильтра		все BC I-flex	
	Подготовка для электростатического фильтра ION TEC BC I-flex подготовлен так, что его можно при необходимости в дальнейшем доукомплектовать фильтром ION TEC.		все BC I-flex	
	На выбор: плита со стороны обслуживающего персонала слева или справа		BC I-flex 1	без надбавки
Дополнительная розетка 	Дополнительная розетка, однофазная, расположена со стороны обслуживающего персонала под индукционной плитой (учитывайте исполнение для определенной страны)		BC I-flex 2	
Галерея 	Галерея из нержавеющей стали, круглая труба, со стороны клиентов и с торцевой стороны, высота 50 мм		BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
Блок выдвижных ящиков 	Блок выдвижных ящиков с двумя расположенными друг над другом выдвижными ящиками для gastronorm-емкостей, макс. GN 1/1-150 или соответствующее количество емкостей меньшего размера (в этом случае с продольными и поперечными перегородками). Опционально с двумя эвтектическими пластинами для пассивного охлаждения, которые вставляются над каждым выдвижным ящиком с помощью встроенной направляющей (см. стр. 16)			
Направляющие для подносов из круглой трубы 	Направляющие для подносов	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	BC I-flex 1, 2	
		Гладкая нержавеющая сталь, откидные	BC I-flex 3	
			BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	
Направляющие для тарелок, гладкие 	Направляющие для тарелок	Гладкая нержавеющая сталь, откидные	BC I-flex 1, 2	
		Resopal*, откидные	BC I-flex 3	
			BC I-flex 1, 2	
			BC I-flex 3	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Опции для BLANCO COOK I-flex

- *Облицовочные панели Resopal, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете, ламинированная отделка Resopal «Colors» или «Woods»

Изображение	Наименование	Для моделей	Цена в € без НДС
	Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	все BC I-flex
		Гладкая нержавеющая сталь, откидная	
		Resopal*, откидные	
Нет изображения	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух BC I-flex или в сочетании с BASIC LINE, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями	все BC I-flex	
Нет изображения	Колеса из нержавеющей стали , 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, ø 125 мм		
Нет изображения	Опорные ножки из нержавеющей стали		
	Цокольные панели из нержавеющей стали, заказываются только вместе с ножками	со стороны клиентов/со стороны обслуживающего персонала	BC I-flex 1, 2
			BC I-flex 3
		с торцевой стороны слева	все BC I-flex
		с торцевой стороны справа	все BC I-flex

Принадлежности для BLANCO COOK I-flex

Изображение	Наименование	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
-------------	--------------	-------------------------------	------------------

Тепловые надставки

	Гриль 1/1-20, гладкий с гладким дном, размеры: 530 x 325 x 20 мм, вес: 4,9 кг	из алюминиевого литья с 4-кратным покрытием поверхности, с керамическим антипригарным покрытием, с толстым дном для оптимального распределения и сохранения тепла, с ручками из нержавеющей стали с торцевых сторон и магнитной насадкой для защиты от смещения на индукционной плите,	575 027
	Гриль 1/1-20, рифленный с крестообразным рифлением, размеры: 530 x 325 x 20 мм, вес: 4,9 кг	способен к индукционному нагреву, жаростойкий до 250 °C, пригодный для мытья в посудомоечной машине	575 028
	Глубокий гриль 1/1-55 с гладким дном, размеры: 530 x 325 x 55 мм, вес: 4,7 кг		575 030
	Сковорода-вок с плоским дном 3-слойный материал (нержавеющая сталь с алюминиевой сердцевиной) до самого края для быстрого, равномерного распределения и сохранения тепла, с эргономичной рукояткой, ø около 30 см, способна к индукционному нагреву, вес: 1,5 кг		575 032

Принадлежности для BLANCO COOK I-flex

Изображение	Наименование	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	Макароноварка – комплект состоит из: - рамки из нержавеющей стали, - GN 2/3-100 из способного к индукционному нагреву многослойного материала, с 2 рукоятками, - GN 1/3-65, - подвесной рамки для корзин для макарон, - 4 корзины: около 1/6-100 с изолированными ручками	575 034	
	Сковорода из алюминиевого литья с 4-кратным покрытием поверхности, толстое недеформируемое дно для оптимального распределения и сохранения тепла и энергосберегающего приготовления еды, с эргономичной пластиковой рукояткой, с керамическим антипригарным покрытием, способна к индукционному нагреву, жаростойкая до 250 °C, пригодна для мытья в посудомоечной машине, высота борта около 50 мм	ø 20 см 575 035 ø 24 см 575 036 ø 26 см 575 037 ø 28 см 575 038	
	Мультиэлемент 1/1 из нержавеющей стали, для подготовки и сервировки или в качестве места для хранения кухонных принадлежностей и ингредиентов, вместимость: макс. GN 1/1-65 или соответствующее количество емкостей меньшего размера, размеры: 544 x 330 x 93 мм	575 041	
	Мультиэлемент 1/3 из нержавеющей стали, место для хранения кухонных принадлежностей и ингредиентов, вместимость: макс. GN 1/3-65 или соответствующее количество емкостей меньшего размера, размеры: 190 x 330 x 93 мм	575 042	

Кухонные принадлежности

	Кухонная лопатка из силикона, с ручкой из нержавеющей стали, жаростойкие до 240 °C, пригодны для мытья в посудомоечной машине, оптимально подходят для грилей и сковородок с покрытием	575 067	
	Ложка для сковороды	575 068	
	Щипцы для гриля	575 069	
	Комплект корзин для макарон состоит из: - подвесной рамки для корзин - 4 корзины: около 1/6-100 с изолированными ручками	575 070	
	Скребок для чистки плиты из стеклокерамики Ceran	568 489	

Принадлежности

	Разделочная доска из пластика, с желобком по периметру для стекания жидкости, оптимально подходит к размеру плиты, размеры: 530 x 325 x 20 мм	575 057	
--	---	---------	--

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Принадлежности для BLANCO COOK I-flex

Изображение	Наименование	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
Емкость для столовых приборов Рис. с принадлежностями 	Контейнер для столовых приборов, рамка из нержавеющей стали для крепления к корпусу со стороны обслуживающего персонала, снимается для чистки, включает GN 1/6-200	575 058	
Держатель ножей Рис. с принадлежностями 	Держатель ножей из пластика – для контейнера для столовых приборов, устанавливается на GN 1/6	574 774	
Подвесная рамка для гастроемкостей Рис. с принадлежностями 	Подвесная рамка для гастроемкостей, из нержавеющей стали крепится к корпусу с торцевой стороны, откидная, для размещения 3 шт. GN 1/6 или 1 шт. GN 2/4	575 059	
Держатель кухонных полотенец Рис. с принадлежностями 	Держатель кухонных полотенец, из нержавеющей стали крепится к корпусу с торцевой стороны	575 060	
Держатель рулона бумажных полотенец Рис. с принадлежностями 	Держатель рулона бумажных полотенец – для подвесной рамки для гастроемкостей и держателя кухонных полотенец из нержавеющей стали	575 062	
Многофункциональная рамка Рис. с принадлежностями 	Многофункциональная рамка, из нержавеющей стали, для крепления на полку с торцевой стороны из стали CNS или с покрытием Resopal, для размещения одной гастроемкости GN 1/3, снимается для чистки, с держателем рулона бумажных полотенец	575 061	
Полка 	Полка из стекла – для многофункциональной рамки, устанавливается в многофункциональную рамку в качестве дополнительной поверхности для хранения	573 978	
Ручка для перемещения станции 	Ручка для перемещения станции к корпусу торцевой стороны	575 063	
Без иллюстрации	Инструктаж по системе BLANCO COOK технический инструктаж по эксплуатации (чистка, замена фильтров) смонтированной открытой мобильной кухни BLANCO COOK. Время проведения по договоренности.	999 125	Скидка не предоставляется
Эвтектическая пластина 	Эвтектическая пластина (–3 °C) из пластика, для гастроемкостей, размеры: 530 x 325 x 30 мм, вес: 4,2 кг	568 136	
	Эвтектическая пластина (–12 °C) из пластика, для гастроемкостей, размеры: 530 x 325 x 30 мм, вес: 4,2 кг	573 332	
Фильтры из активированного угля 	Фильтры из активированного угля	380 477	по запросу

Станция BLANCO COOK classic

- Для 2, 3 или 4 настольных аппаратов BLANCO COOK
- Изящный вытяжной мост для оптимальной видимости
- Высокоэффективная система фильтрования
- Электронная система управления с индикатором замены фильтра
- Большая поверхность на фильтровальных камерах для удаления запахов
- Место под установочной полкой для аппаратов
- Исполнение колес: Пластиковые колеса, Ø 75 мм, 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором



иллюстрация с аксессуарами

Открытая кухня

Иллюстрация	Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Розетки/мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	BC classic 2.1 Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 2 настольных аппаратов BLANCO COOK	<u>Габариты:</u> 1544 x 756 x 1362 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 806 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 830 x 648 x 575 мм	2 розетки с заземлением 230 В 2 розетки CEE 400 В (макс. 10 кВт) Вилка CEE 16 A 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 10,8 кВт	574 400 (380 235)	
	BC classic 3.1 Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 3 настольных аппаратов BLANCO COOK	<u>Габариты:</u> 1949 x 756 x 1362 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 1211 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 1235 x 648 x 575 мм	3 розетки с заземлением 230 В 3 розетки CEE 400 В (макс. 20 кВт) Вилка CEE 32 A 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	574 401 (380 236)	
	BC classic 3.1 BHG Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой, с освещением, закрытой брызгозащитой и галереей Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 3 настольных аппаратов BLANCO COOK	<u>Габариты:</u> 1949 x 756 x 1407 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 1211 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 1235 x 648 x 575 мм		574 405 (380 236)	
	BC classic 3.1 BHG-I Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой, с освещением, закрытой брызгозащитой, галереей и электростатической системой фильтрации ION TEC Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 3 настольных аппаратов BLANCO COOK			574 406 (380 236)	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Станция BLANCO COOK classic

- Для 2, 3 или 4 настольных аппаратов BLANCO COOK
- Изящный вытяжной мост для оптимальной видимости
- Высокоэффективная система фильтрация
- Электронная система управления с индикатором замены фильтра
- Большая поверхность на фильтровальных камерах для удаления запахов
- Место под установочной полкой для аппаратов
- Исполнение колес: Пластиковые колеса, $\varnothing$ 75 мм, 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором



иллюстрация с аксессуарами

Открытая кухня

Иллюстрация	Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Розетки/мощность/ электр. подкл.	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	BC classic 4.1 Открытая мобильная кухня со съёмной установочной полкой и закрытой брызгозащитой Макс. нагрузка на установочную полку: около 150 кг Для 4 настольных аппаратов BLANCO COOK	<u>Габариты:</u> 2354 x 756 x 1362 мм <u>Высота нижней части:</u> 900 мм <u>Установочная ниша для аппаратов:</u> 1616 x 648 x 300 мм <u>Место под установочной полкой:</u> 1640 x 648 x 575 мм	4 розетки с заземлением 230 В 4 розетки CEE 400 В (макс. 20 кВт) Вилка CEE 32 А 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	574 402 (380 237)	

Опции для открытой кухни BC classic

Иллюстрация	Наименование	Для моделей	№ для заказа	Цена в € без НДС
	Электростатический фильтр ION TEC для улучшенного фильтрования и уменьшения частиц запаха и дыма, продлевает срок службы угольного фильтра	Все BC classic		
	Подготовка для электростатического фильтра ION TEC BC classic подготовлен так, что его можно при необходимости в дальнейшем доукомплектовать фильтром ION TEC.	Все BC classic		

Электрическое подключение

Иллюстрация	Наименование	Для моделей	№ для заказа	Цена в € без НДС
Без иллюстрации	Электрическое подключение Вилка CEE 16 А, 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 10,8 кВт	BC classic 3.1		Без надбавки
	Вилка CEE 32 А, 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 20,8 кВт	BC classic 2.1		Без надбавки
	Вилка CEE 63 А, 400 В, 50/60 Гц, 3N PE, 40,8 кВт	BC classic 4.1		

Опции для открытой кухни

Опции для открытой кухни BC classic

Иллюстрация	Наименование	Для моделей	Цена в € без НДС
	Передвижной установочный стол для выдвигания и задвигания настольных тепловых аппаратов в открытую кухню BLANCO COOK вместо установочной полки	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Полка вставляется в установочный стол и служит дополнительной поверхностью для складирования	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
Без иллюстрации	Дополнительные розетки 2 розетки с заземлением 230 В, под установочной полкой, соответственно справа и слева	Все BC classic	
	Подсветка с помощью светодиодных лампочек (по 4 Вт), расположенных над рабочей зоной	5 лампочек, 20 Вт	BC classic 2.1
		7 лампочек, 28 Вт	BC classic 3.1
		9 лампочек, 36 Вт	BC classic 4.1
	Брызгозащита из безопасного стекла (ESG) Закрытая со стороны посетителей, откидываемая для чистки	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	Стандарт
	Галерея , круглые трубки из н/ж стали, со стороны посетителей и с торцевой стороны, Высота 50 мм	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Направляющие для подносов Круглая труба из нержавеющей стали, откидные, со стороны клиентов	Высота 885 мм при диаметре колес 75 мм соответствует обычной высоте направляющих для подносов BASIC LINE	BC classic 2.1
		или	BC classic 3.1
			BC classic 4.1
	Направляющие для подносов , Resopal, откидные, со стороны клиентов, панель с ламинированным покрытием Resopal «Colours» или «Woods»	Высота 850 мм при диаметре колес 75 мм соответствует обычной высоте направляющих для подносов MANHATTAN	BC classic 2.1
			BC classic 3.1
			BC classic 4.1
Без иллюстрации	Нижняя полка н/ж сталь, вынимающаяся, максимальная нагрузка: 80 кг	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	
	Колеса из высококачественной стали , 8 поворотных колес, из них 2 с фиксатором, Ø 125 мм , общая высота увеличивается на 60 мм, высота нижней части тогда составляет 960 мм	Все BC classic	
	Ножки из н/ж стали	Все BC classic	
	Плинтусы из н/ж стали, Со стороны посетителей, можно заказать только в сочетании с ножками	BC classic 2.1	
		BC classic 3.1	
		BC classic 4.1	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Принадлежности для BLANCO COOK classic

Принадлежности

Изображение	Наименование	Для моделей	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	Передвижной установочный стол для выдвигания и задвигания настольных тепловых аппаратов в открытую мобильную кухню BLANCO COOK classic	BC classic 2.1	574 309	
		BC classic 3.1	574 310	
		BC classic 4.1	574 311	
	Полка для вставки в установочный стол в качестве дополнительной поверхности для хранения	BC classic 2.1	574 379	
		BC classic 3.1	574 380	
		BC classic 4.1	574 381	
(иллюстрация с аксессуарами) 	Многофункциональная рамка с держателем из нержавеющей стали для крепления со стороны обслуживающего персонала к фильтровальным камерам удаления запахов, для размещения одной гастроемкости GN 1/3 или нескольких гастроемкостей меньшего размера, с держателем рулона бумажных полотенец	все BC classic	573 977	
	Полка из стекла для установки в многофункциональную рамку в качестве дополнительной поверхности для хранения	Многофункциональная рамка	573 978	
	Транспортировочная тележка BC ROL 6x4 для перемещения контейнера BLANCOTHERM 420 в свободное пространство, пластиковые колеса, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, ø 50 мм, грузопод.: около 100 кг	все BC classic	573 570	
	BLT 420 KBRUN транспортировочный пластиковый контейнер BLANCOTHERM с конвекционным подогревом, с цифровым регулятором температуры с точностью до градуса в диапазоне от +40 °C до +85 °C, с распашной дверцей, вместимость: 2 гастроемкости GN 1/1-150 или соответствующее количество емкостей меньшего размера, 11 пар направляющих, расстояние 31 мм	Цвет элементов фурнитуры: серый синий красный зеленый желтый	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578	
	Другие пластиковые контейнеры BLANCOTHERM приведены на стр. 40.		(380 904)	
(иллюстрация с аксессуарами) 	Комплект выдвижных рельсов состоит из двух рельсов для установки гастроемкости GN 1/1, крепятся на нижней стороне установочной полки	все BC classic	573 979	
Без иллюстрации	Инструктаж по системе BLANCO COOK classic технический инструктаж по эксплуатации (чистка, замена фильтров) смонтированной открытой мобильной кухни BLANCO COOK с настольными аппаратами BLANCO COOK. Время проведения по договоренности.	все BC classic	999 125	Скидка не предоставляется

Расходные материалы/запчасти (продажа через BLANCO Professional Service)

	Флисовая фильтровальная ткань 1 упаковка = 25 шт.		107 213	по запросу
	Фильтры из активированного угля 1 комплект (1 комплект = 2 шт.)		134 046	по запросу

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Облицовка для открытых мобильных кухонь

- Для последующего монтажа
- Возможна поставка с BC classic с уже смонтированной облицовкой
- Цветов BLANCO (см. стр. 147)

Облицовка для открытой мобильной кухни BC classic (в том числе для последующего монтажа)

Изображение	Наименование	Для моделей	№ для заказа	Цена в € без НДС
	3-сторонняя облицовка Со стороны клиентов и с торцевых сторон с порошковым покрытием , со стороны клиентов и с торцевых сторон возможны различные цвета	BC classic 2.1	380 086	
		BC classic 3.1	380 087	
		BC classic 4.1	380 088	
	Со стороны клиентов ламинированное покрытие Resopal (цветовое исполнение / декор Resopal: Colours, Woods), торцевые стороны с порошковым покрытием	BC classic 2.1	380 089	
		BC classic 3.1	380 090	
		BC classic 4.1	380 091	
	Фронтальная облицовка Со стороны клиентов, вся облицовка из HPL (High Pressure Laminate), толщина материала: 4 мм, с ламинированным покрытием Resopal (цветовое исполнение / декор Resopal: Colours, Woods)	BC classic 2.1	380 096	
		BC classic 3.1	380 097	
		BC classic 4.1	380 098	
	Облицовка стоек Порошковое покрытие, комплект состоит из левого и правого элементов, включает крепежный материал на вытяжных каналах	все BC classic	380 794	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Холодильный стол для BLANCO COOK classic

- Активное конвекционное охлаждение, регулировка температуры с точностью до градуса в диапазоне от -2 °C до +8 °C (при температуре окружающей среды +43 °C и относительной влажности воздуха 40 %)
- Готов к подключению в розетку для приборов малой мощности (возможно со штекером, принятым в стране, где эксплуатируется оборудование)
- Корпус испарителя из нержавеющей стали, пластинчатый испаритель, включая трубы и пластины, полностью с полимерным покрытием, поэтому коррозионностойкий и с нейтральным запахом
- Хладагент R 134 а, без фторхлоруглеводородов
- Исполнение колес: ø 50 мм, 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором



Холодильный стол для BC classic 3.1, BC classic 4.1

Изображение	Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ эл. подключение	№ для заказа	Цена в € без НДС
	BC UCT 2D Холодильный стол с 2 распашными дверцами 2 двухстенные распашные дверцы, тепло-изоляция пеной, с магнитной уплотняющей рамкой, на шкафную секцию две пары регулируемых по высоте направляющих для установки в них габаритностей GN 1/1	1192 x 650 x 567 мм	220–240 В 1N PE 50–60 Гц 0,32 кВт	574 392	
	BC UCT 4E Холодильный стол с выдвижными ящиками по 2 выдвижных ящика слева и справа, теплоизоляция пеной, с магнитной уплотняющей рамкой, для габаритностей GN 1/1 или меньшего размера при делении продольными и поперечными перегородками, максимальная глубина GN: 100 мм	1192 x 650 x 567 мм	220–240 В 1N PE 50–60 Гц 0,32 кВт	574 393	

Настольные аппараты BLANCO COOK

- Гладкая поверхность из стеклокерамики Ceran
- Мощный индукционный генератор (made by E.G.O.) с микропроцессорным управлением
- Плавное регулирование мощности в ручном режиме, индикатор рабочего состояния и кода неисправности при сбоях
- Высокий КПД
- Воздушный фильтр на днище устройства
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки, сетевой кабель (1,5 м)



Индукционная плита

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	BC IH 3500 Индукционная плита, автоматическое распознавание кастрюли Ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: Ø 220 мм Вес: 19 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 197	
	BC IH 5000 Индукционная плита, автоматическое распознавание кастрюли Ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: Ø 220 мм Вес: 19 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт	574 198	
	BC IH 2Z 5000 Индукционная плита с 2 круглыми зонами нагре- ва, 2 регулируемые отдельно друг от друга зоны нагрева (2 спирали Ø 220 мм каждая), автоматическое распознава- ние кастрюли Ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм 2 зоны нагрева: Ø 220 мм каждая Вес: 27 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 2 x 2,5 кВт (5,0 кВт)	574 199	
	BC SIH 5000 Индукционная плита с пря- моугольной зоной нагрева, 1 прямоугольная зона нагрева (1 зона нагрева 447 x 220 мм), автоматическое распознава- ние кастрюли Ø более 120 мм	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: 447 x 220 мм Вес: 27 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт (2 x 2,5 кВт)	574 200	

Индукционный вок

	BC IW 3500 Индукционный вок	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Кювета: Ø 300 мм Вес: 18 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 201	
	BC IW 5000 Индукционный вок	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Кювета: Ø 300 мм Вес: 18 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт	574 202	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Настольные аппараты BLANCO COOK

- Бесшовно сварная поверхность гриля толщиной 15 мм по всему периметру со скругленными углами для оптимальной гигиены и равномерного распределения тепла по всей поверхности благодаря трубчатому ТЭНу
- Зона без подогрева (70 мм) со стороны обслуживания
- Плавное регулирование температуры в ручном режиме
- Индикаторы рабочего состояния и фазы нагрева
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки, сетевой кабель (1,5 м)



Гриль

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
BC GF 3500 	BC GF 3500 Гриль, гладкий с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 34 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 203	
BC GF 4200 	BC GF 4200 Гриль, гладкий с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 34 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,2 кВт	574 204	
BC GF 8400 	BC GF 8400 Гриль, гладкий с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C, 2 регулируемые отдельно друг от друга зоны нагрева	Габариты: 620 x 800 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 704 мм из них 435 x 704 мм с подогревом Вес: 69 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 8,4 кВт (2 x 4,2 кВт на каждую зону нагрева)	574 205	
BC GR 3500 	BC GR 3500 Гриль, рифленый с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 31 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 3,5 кВт	574 206	
BC GR 4200 	BC GR 4200 Гриль, рифленый с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм из них 435 x 304 мм с подогревом Вес: 31 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,2 кВт	574 207	

Глубокий гриль

BC DG 4200 	BC DG 4200 Глубокий гриль с пробкой отверстия для слива жира, максимальная мощность, от +80 до +250 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 506 x 304 мм Вместимость: 7 литров Глубина ванны: 65 мм Вес: 33 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,2 кВт	574 208	
---	---	---	---	----------------	--

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Настольные аппараты BLANCO COOK

- Плавное регулирование температуры в ручном режиме
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки
- Сетевой кабель (1,5 м)



Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	BC CH 4300 Плита со стеклокерамической поверхностью Ceran®, индикаторы рабочего состояния	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 564 x 339 мм Зона нагрева: ø 170 мм и ø 230 мм Вес: 12 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,3 кВт	574 209	

Макароноварка

BC PC 4800 (иллюстрация с аксессуарами) 	BC PC 4800 Макароноварка, цельнотянутая ванна для размещения гостроемкостей или корзин для макарон глубиной до 150 мм, индикаторы рабочего состояния и фазы нагрева	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 509 x 304 мм Вместимость: 20 литров Вес: 14 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 4,8 кВт	574 210	
	Комплект корзин для макарон Корзины с изолированными ручками и вставными рамками	6 корзин: примерно GN 1/6-100		574 254	
	Комплект корзин для макарон Корзины с изолированными ручками и вставными рамками	2 корзины: примерно GN 1/3-100 и 2 корзины: примерно GN 1/6-100		574 255	
	Гастровставка для варки G-KEN G 1/1-95 с перфорацией и откидными ручками	GN-вставки для варки: см. стр. 32		550 971	
	Крышка с ручкой GD 1/1			550 658	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Настольные аппараты BLANCO COOK

- Плавное регулирование температуры в ручном режиме
- Индикаторы рабочего состояния и фазы разогрева
- Регулируемые по высоте вращающиеся ножи, сетевой кабель (1,5 м)



Фритюрница

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
 BC DF 5000 (иллюстрация с аксессуарами)	BC DF 5000 Фритюрница Цельнотянутая ванна, холодная зона на дне ванны, расположенный внутри подъемный нагревательный элемент, с крышкой для ванны фритюрницы	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 346 x 238 мм Вместимость: мин. 5 литров, макс. 6,5 литра Вес: 16 кг	400 В 3N PE 16 А 50–60 Гц 5,0 кВт	574 211	
	<u>Комплект корзин для фритюрницы</u> (2 шт.) с изолированными ручками	По 260 x 95 x 110 мм		574 258	
	<u>Корзина для фритюрницы</u> с изолированной ручкой	260 x 220 x 110 мм		574 259	

Мармит

 BC BM 700	BC BM 700 Мармит Цельнотянутая ванна, подходит для гастроемкостей и крышек для гастроемкостей из высококачественной нержавеющей стали, с подогревом от +45 до +95 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 509 x 304 мм Вместимость: макс. 1 x GN 1/1-150 Вес: 15,5 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 0,7 кВт	574 212	
--	---	---	--	----------------	--

Тепловая поверхность

 BC HP 700	BC HP 700 Тепловая поверхность Тепловая поверхность с термически отделенной зоной поддержания в горячем состоянии, уплотненная силиконом, из высококачественной нержавеющей стали 18/10, температурный режим: от +55 до +120 °C	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Полезная площадь: 565 x 340 мм Вес: 18 кг	220–240 В 1N PE 16 А 50–60 Гц 0,7 кВт	574 213	
--	--	---	--	----------------	--

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Настольные аппараты BLANCO COOK

- Регулируемые по высоте вращающиеся ножки



Мультиэлемент

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	BC ME Мультиэлемент	Габариты: 620 x 400 x 240 мм Вместимость: вверху: макс. GN 1/1-150 (в зависи- мости от глубины емкости внизу) внизу: макс. GN 1/1-100 (тогда вверху макс. GN 1/1-65) Вес: 7 кг		573 458	

Аксессуары для настольных аппаратов BLANCO COOK

Аксессуары

Иллюстрация	Наименование	Для модели	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	Скребок для чистки плиты из стеклокерамики Ceran®	Для индукционной плиты BC IH, плиты со стеклокерамической поверхностью Ceran® BC CH	568 489	
	Сковорода-вок с круглым дном из CNS, ø 360 мм, объем макс. 5,5 литра, вес 1,2 кг	Для индукционного вока BC IW	573 513	
	Комплект корзин для макарон Корзины с изолированными ручками и вставными рамками	6 корзин: прим. GN 1/6-100	574 254	
		2 корзины: прим. GN 1/3-100 и 2 корзины: прим. GN 1/6-100	574 255	
	Гастровставка для варки G-KEN G 1/1-95 с перфорацией и откидными ручками	Для макаронварки BC PC	550 971	
	Крышка с ручкой GD 1/1	Для макаронварки BC PC	550 658	
	Скребок для чистки гладкого гриля	Для глубокого гриля BC DG, для гладкого гриля BC GF	573 252	
Без иллюстрации	Скребок для чистки рифленого гриля	Для рифленого гриля BC GR	574 306	
	Брызгозащита	Для гриля BC GF, BC GR (кроме BC GF 8400)	574 256	
		Для гриля BC GF 8400	574 257	
Без иллюстрации	Антипригарное средство BLANCO COOK 500 мл, для ухода и защиты поверхности гриля, улучшает антипригарные свойства	Для грилей и грилевых противней	574 302	
	Комплект корзин для фритюрницы (2 шт.) с изолированными ручками по 260 x 95 x 110 мм (Д x Ш x В)	Для фритюрницы BC DF	574 258	
	Корзина для фритюрницы с изолированной ручкой 260 x 220 x 110 мм (Д x Ш x В)	Для фритюрницы BC DF	574 259	
	Соединительный элемент из CNS 18/10 для устранения зазора между двумя настольными тепловыми аппаратами BLANCO COOK	Для всех моделей	574 298	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.



BASIC LINE

Многогранная система раздачи блюд
от BLANCO Professional

ОБЗОР МОДУЛЕЙ BASIC LINE



Тепловой прилавок



Холодильный прилавок с активным охлаждением без конвекции



Холодильный прилавок с активным конвекционным охлаждением



Нейтральный прилавок



Суповой прилавок



Кассовая стойка



Вставная стенка



Прилавок-ниша



Внутренний угол



Наружный угол



Настольная охлаждаемая витрина



Охлаждающая витрина-стойка

Системы раздачи готовых блюд BASIC LINE

Тепловой прилавок	180
Холодильный прилавок с активным охлаждением без конвекции	184
Холодильный прилавок с активным конвекционным охлаждением	188
Нейтральный прилавок	192
Нейтральный прилавок, произвольный	196
Суповая станция	198
Кассовая стойка	202
Вставная стенка, произвольная	204
Прилавок-ниша, произвольный	206
Внутренний угол, произвольный	208
Наружный угол, произвольный	210
Настольная витрина, с охлаждением	212
Витрина-стойка, с охлаждением	216
Оснащение и опции в обзоре	178

Легко и просто: создайте собственную конфигурацию из модулей BASIC LINE на сайте <https://configurator.blanco-professional.com>



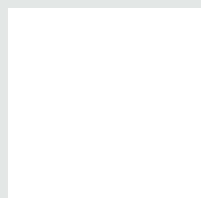
BASIC LINE следует одному простому принципу: идеальная презентация блюд на любой вкус и достаток.

Варианты комплектации Smart, Emotion, Design и Kids, их четкий внешний вид, модульная структура и превосходная функциональность открывают множество возможностей – для любой цели, для любого интерьера и для любого бюджета. На выбор предлагаются модули для любых задач: тепловые прилавки, холодильные прилавки, нейтральные прилавки, вставные стенки и прилавки-ниши, угловые модули, кассовая стойка, суповые станции и различные витрины.

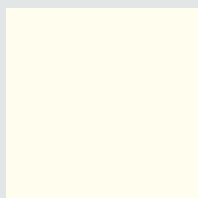
Система раздачи блюд BASIC LINE. Еще больше гибкости и модульности. Совершенное сочетание формы и функциональности.



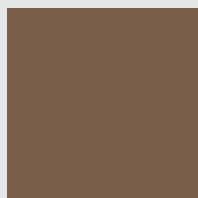
Цвета BLANCO



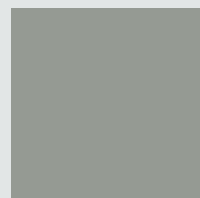
ярко-белый
RAL 9003



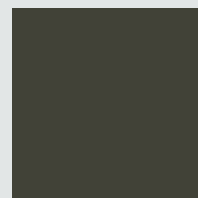
жемчужно-белый
RAL 1013



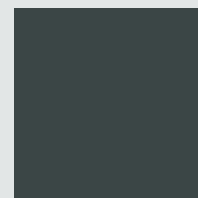
светло-коричневый
RAL 8025



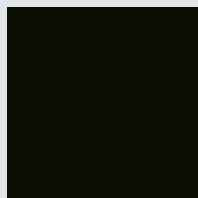
каменисто-серый
RAL 7030



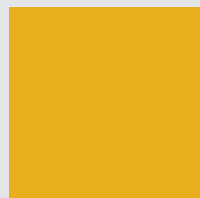
темно-серый
RAL 7022



серый B
RAL 7043



черный графит
RAL 9011



яично-желтый
RAL 1032

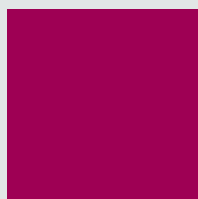


карминово-красный
RAL 3002



синий сапфир
RAL 5003

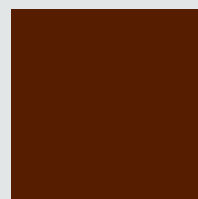
Подробная информация о цветах и декорах
Resopal приведена на сайте
www.blanco-professional.com/ru/resopal



ежевика
Pantone 228 C



лайм
Pantone 382 C



эспрессо
Pantone 4695 C



яблоко
Pantone 370 C

SMART

Вариант комплектации BASIC LINE Smart:

акцент на экономичность и функциональность.

Стандартная комплектация:

- Мобильный прилавок, цвет корпуса – серый В (RAL 7043)
- Рабочая поверхность из высококачественной нержавеющей стали
- При необходимости электрическое подключение 230 В
- Полка в виде мостика из нержавеющей стали для тепловых и холодильных прилавков
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG со стороны клиентов для тепловых и холодильных прилавков
- 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором



EMOTION

Вариант комплектации BASIC LINE Emotion –

потому что яркие цвета возбуждают аппетит. Цветная облицовка вносит разнообразие в повседневную жизнь.

Стандартная комплектация:

- Мобильный прилавок, цвет корпуса – серый В (RAL 7043)
- Рабочая поверхность из высококачественной нержавеющей стали
- При необходимости электрическое подключение 230 В
- Полка в виде мостика из нержавеющей стали для тепловых и холодильных прилавков
- Брызгозащита из безопасного стекла ESG со стороны клиентов для тепловых и холодильных прилавков
- 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором
- + Фронтальная облицовка в одном из 14 различных цветов BLANCO
- + Направляющие для подносов со стороны клиентов в виде труб из нержавеющей стали



DESIGN

Вариант комплектации BASIC LINE Design:

о большем невозможно мечтать. Максимальная универсальность и наилучшая презентация блюд.

Стандартная комплектация:

- Мобильный прилавок, цвет корпуса – серый В (RAL 7043)
- Рабочая поверхность из высококачественной нержавеющей стали
- При необходимости электрическое подключение 230 В
- 4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором
- + Полка Highline в виде мостика из нержавеющей стали
- + Брызгозащита из безопасного стекла ESG со стороны клиентов для тепловых и холодильных прилавков
- + Фронтальная облицовка Resopal со стороны клиентов (выбор из более чем 180 вариантов декора)
- + Направляющие для подносов Resopal со стороны клиентов для тепловых и холодных прилавков



KIDS

С ориентацией на детей: для обслуживания детей и подростков на выбор предлагаются варианты комплектации BASIC LINE Kids, а также все остальные варианты комплектации BASIC LINE с низко расположенными направляющими для подносов.

Будь то питание в школьной столовой или в семейном ресторане: раздача блюд детям проходит безупречно, если блюда выставляются с ориентацией на рост детей.

Поэтому новая система раздачи блюд BASIC LINE Kids предлагает более низкие модули с высотой раздачи 750 мм, рассчитанные

на детей от детского сада до школьного возраста.

Имеются следующие модули BASIC LINE Kids:

- Тепловой прилавок
- Холодильный прилавок с активным охлаждением без конвекции
- Холодильный прилавок с активным конвекционным охлаждением
- Нейтральный прилавок



Быстрый поиск: таким значком мы обозначили все модули, предназначенные для обслуживания детей.

МОДУЛИ BASIC LINE в деталях



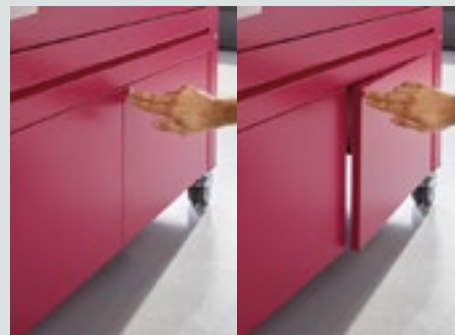
Полка Highline в виде мостика

Элегантная полка Highline в виде мостика, с брызгозащитой со стороны клиентов и со стороны персонала, предлагает еще больше места и еще больший обзор. Увеличенная высота проема для выдачи позволяет легче менять находящиеся под ней гастроемкости, а блюда просматриваются еще лучше.



Крышка панели управления

Выключатели и регуляторы температуры расположены наглядно, и их можно включать и выключать по отдельности. Энергоэффективная светодиодная подсветка представляет блюда в теплом или холодном свете. При желании элементы управления можно скрыть за предлагаемой в виде опции панелью.



Облицовка с распашными дверьми со стороны обслуживающего персонала

Здесь скрывается огромное количество места для хранения: достаточно слегка нажать на двери, и они откроются. Место для хранения можно использовать с нижней полкой или без нее. Дополнительное преимущество – быстрый слив воды из мармитов.



Соединение модулей в линию

Соединительные элементы можно в любое время, в том числе на уже работающей системе, легко закрепить на модулях. Накладка на щель между модулями имеет покрытие цвета корпуса. Соединительные элементы позволяют соединять как передвижные, так и стационарные модули, и гарантируют безупречный внешний вид.



Направляющие для подносов, тарелок и полки

Откидные направляющие для подносов и тарелок можно крепить винтами в уже имеющиеся отверстия как со стороны клиентов, так и со стороны обслуживающего персонала. Для крепления полок и направляющих на высоте, удобной для обслуживания детей, имеются низко расположенные отверстия.



Произвольные модули

Нейтральные прилавки, вставную стенку и прилавок-нишу можно заказать любой желаемой длины. Угловые модули можно выбрать с любой величиной угла. Это дает вам новую свободу во время планировки, позволяя выйти за рамки прямого угла, а также возможность найти индивидуальные решения, соответствующие вашим требованиям или особенностям помещения.

Оснащение и опции BASIC LINE

Цвет корпуса



Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, 14 цветов BLANCO

Фронтальная облицовка

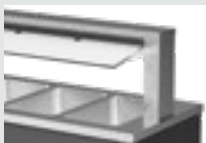


Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, 14 цветов BLANCO



ДСП, с ламинированным покрытием Resopal в одном из более чем 180 вариантов декора Resopal «Colours» или «Woods»

Полка в виде мостика



Standard



Highline

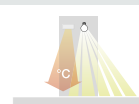
Светодиодная подсветка/подогрев тэнами



Светодиодные лампочки, поворачивающиеся, по 4 Вт

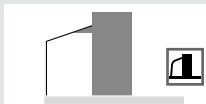


Отдельно подключаемые керамические излучатели, по 200 Вт



Светодиодные лампочки и керамический излучатель

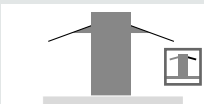
Брызгозащита Standard



Со стороны клиентов до столешницы



Открытая со стороны клиентов, высота проема для выдачи 280 мм



Открытая со стороны клиентов и обслуживающего персонала, высота проема для выдачи 280 мм

Брызгозащита Highline



Со стороны клиентов до столешницы

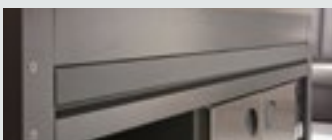


Открытая со стороны клиентов Высота проема для выдачи 395 мм



Открытая со стороны клиентов и обслуживающего персонала, высота проема для выдачи 395 мм

Крышка панели управления



Закрывает переключатели и элементы управления, порошковое покрытие цвета корпуса

Нижняя полка



Нержавеющая сталь, например, для установки BLANCOTHERM BLT 420 K/KBUH/KBRUH в тепловой или нейтральный прилавок

Подогреваемая нижняя часть



с 2 распашными дверцами, температурный диапазон: от +30 °C до + 85 °C, вместимость: 2 x 6 GN 1/1, макс. глубина: 55 мм (при необходимости поставляется модуль с подключением к электросети 400 В)

Дополнительные розетки



2 розетки 230 В с заземлением (при необходимости поставляется модуль с источником электропитания 400 В)

Вставные решетки



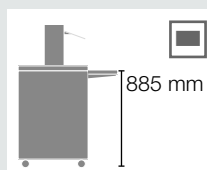
Нержавеющая сталь, для охлаждения напитков в бутылках у моделей SK/UK

Фиксатор

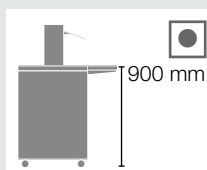


для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок

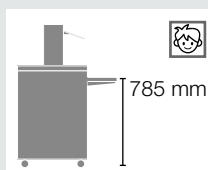
Высота раздачи



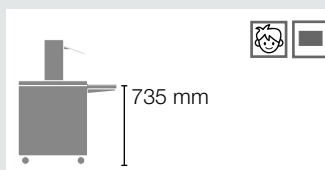
Направляющие для подносов



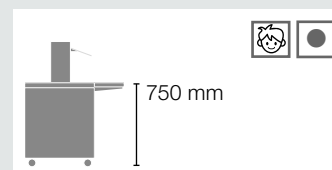
Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей



Направляющие для подносов на уменьшенной высоте для обслуживания детей



Низкая высота модуля для обслуживания детей с направляющими для подносов



Низкая высота модуля для обслуживания детей с направляющими для тарелок на одном уровне со столешницей

Направляющие для подносов (исходный размер/расчетный размер: глубина корпуса 678 мм, без выступа роликов)



Круглая труба из нержавеющей стали, откидные



Нержавеющая сталь гладкая, откидная, поверхность для складирования 280 мм

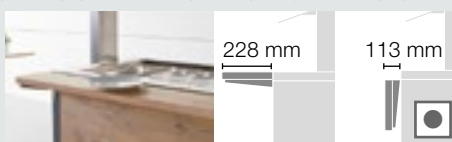


Мультиплексная пластина, покрытие Resopal, откидные, поверхность для складирования 280 мм

Направляющие для тарелок (исходный размер/расчетный размер: глубина корпуса 678 мм, без выступа роликов)

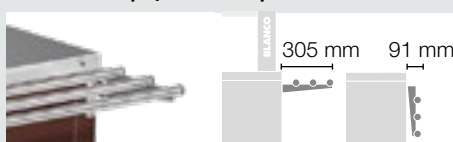


Нержавеющая сталь гладкая, откидная, поверхность для складирования 200 мм



мультиплексные пластины, покрытие Resopal, откидные, поверхность для складирования 200 мм

Полка с торцевой стороны



Нержавеющая сталь гладкая, откидная, поверхность для складирования 340 мм



Resopal, откидная, поверхность для складирования 340 мм

Установка



4 двойных поворотных колеса, из них 2 с фиксатором, ø 75 мм

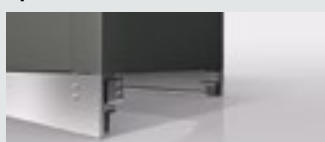


4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами, ø 125 мм, общая высота увеличивается на 60 мм, высота нижней части тогда составляет 960/810 мм



Ножки из нержавеющей стали

Цокольная панель



Из нержавеющей стали, крепление к ножкам, можно заказать только вместе с ножками

Соединительный элемент



Набор состоит из двух соединительных элементов для соединения двух модулей

BASIC LINE W-3 – тепловой прилавок 3 x GN 1/1

- Рабочая поверхность с 3 бесшовно сварными мармитами с центральным предохранительным сливным краном
- Независимый нагрев мармитов, с сухим или влажным подогревом
- Объем: 3 x гостроемкости GN 1/1, макс. глубина: 200 мм
- Температурный режим: от +30 °C до +95 °C
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)
- Если в результате выбора опционального оборудования (тепловой шкаф, дополнительные розетки) макс. потребляемая мощность превышает допустимое для 230 В значение, то модуль получает электропитание 400 В



BASIC LINE W-3,
Вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE W-3 Smart цвет корпуса серый В, стандартная полка в виде мостика, брызгозащита с проёмом для выдачи	1255 x 690 x 1305 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	85 кг	381 877	
BASIC LINE W-3 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1255 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	95 кг		
BASIC LINE W-3 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal, полка Highline в виде мостика, брызгозащита со стороны клиентов с проёмом для выдачи	1255 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	105 кг		
BASIC LINE W-3 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый В	 1255 x 690 x 750 мм	в зависимости от оснащения		381 897	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design		Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые панели и щитки с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	⊗	
		Цвета BLANCO (см. стр. 174)	–	○	○	○	
Фронтальная облицовка (Облицовка со стороны оператора при наличии теплого шкафа в прилавке невозможна)	Тонколистовая сталь, двухстороннее электролитическое цинкование, порошковое покрытие, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	–	⊗	–	○	
		со стороны оператора, исполнение с распашными дверцами	–	○	–	○	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	–	–	⊗	○	
		со стороны оператора, исполнение с распашными дверцами	–	–	○	○	
Надстройка в виде мостика	из нержавеющей стали	Стандартная надстройка	⊗	⊗	–	○	
		Высокая надстройка	–	①	⊗	○	○
Брызгозащита (Серийная брызгозащита установлена со стороны клиентов, по желанию ее также можно установить со стороны оператора.)	из безопасного стекла ESG	 со стороны клиентов до рабочей поверхности	①	①	①	○	○
		 со стороны клиентов с проёмом для выдачи	⊗	⊗	⊗	○	
		 со стороны оператора с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
Светодиодная подсветка/ тепловые излучатели	Светодиодные лампочки, по 4 Вт, тепловые излучатели, по 200 Вт, потребляемая мощность +0,6 кВт	со светодиодной подсветкой (3 лампочки)	○	○	○	○	
		с тепловыми излучателями (3 излучателя)	○	○	○	○	
		со светодиодной подсветкой (4) и тепловыми излучателями (3)	○	○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design		Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно установить и со стороны оператора.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					 по
			со стороны оператора (высота 785 мм)					 по
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					 по
			со стороны оператора (высота 785 мм)					 по
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					 по
			со стороны оператора (высота 785 мм)					 по
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 по
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		на высоте направляющих для подносов					 по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					 по
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		на высоте направляющих для тарелок					 по
			на высоте направляющих для подносов					 по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					 по
	Resopal ² , откидные		на высоте направляющих для тарелок					 по
			на высоте направляющих для подносов					 по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					 по
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок						 по	
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления						 по	
Тепловой шкаф	с 2 распашными дверцами, диапазон температур: от +30 °C до +85 °C, потребляемая мощность +0,5 kW						 по	
	Цифровой индикатор температуры для теплового шкафа, можно заказать только в сочетании с тепловым шкафом						 по	
Дополнительные розетки	Две розетки с заземлением по 230 В, со стороны оператора встроенные во внутреннюю часть правой боковой панели, потребляемая мощность розеток для подключения сторонних устройств зависит от оснащения устройства.						 по	
Источник электропитания	с вилкой CEE 16 A, 400 В						 по	
Нижняя полка	из нержавеющей стали, например, для установки BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH						 по	
Соединительный элемент	Комплект для соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включая накладку для закрытия щели между двумя модулями						 по	
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором						 по	
	Ножки из нержавеющей стали						 по	
(можно заказать только в сочетании с ножками)	со стороны клиентов						 по	
	со стороны оператора						 по	
	с торцевой стороны слева						 по	
	с торцевой стороны справа						 по	

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок с крышкой на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 750 мм для модели Kids
- ⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Указание веса для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Покрыто слоистым пластиком Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊗ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⌚ опционально (сниженная цена)
- невозможно

BASIC LINE W-4 – тепловой прилавок 4 x GN 1/1

- Рабочая поверхность с 4 бесшовно сварными мармитами с центральным предохранительным сливным краном
- Независимый нагрев мармитов, с сухим или влажным подогревом
- Объем: 4 x гостроемкости GN 1/1, макс. глубина: 200 мм
- Температурный режим: от +30 °C до +95 °C
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)
- Если в результате выбора опционального оборудования (тепловой шкаф, дополнительные розетки) макс. потребляемая мощность превышает допустимое для 230 В значение, то модуль получает электропитание 400 В



BASIC LINE W-4,
Вариант комплектации Design

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE W-4 Smart цвет корпуса серый В, стандартная полка в виде мостика, брызгозащита с проёмом для выдачи	1595 x 690 x 1305 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	110 кг	381 878	
BASIC LINE W-4 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	120 кг		
BASIC LINE W-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal, полка Highline в виде мостика, брызгозащита со стороны клиентов с проёмом для выдачи	1595 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	130 кг		
BASIC LINE W-4 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый В	 1595 x 690 x 750 мм	в зависимости от оснащения		381 898	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	 Kids	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые панели и щитки с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043 Цвета BLANCO (см. стр. 174)	⊗	⊗	⊗	⊗	
Фронтальная облицовка (Облицовка со стороны оператора при наличии теплого шкафа невозможна)	Тонколистовая сталь, двухстороннее электролитическое цинкование, порошковое покрытие, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	–	⊗	–	○	
		со стороны оператора, исполнение с распашными дверцами	–	○	–	○	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	–	–	⊗	○	
Надстройка в виде мостика	из нержавеющей стали	со стороны оператора, исполнение с распашными дверцами	–	–	○	○	
		Стандартная надстройка	⊗	⊗	–	○	
		Высокая надстройка	–	①	⊗	○	○
Брызгозащита (Серийная брызгозащита установлена со стороны клиентов, по желанию ее также можно установить со стороны оператора.)	из безопасного стекла ESG	со стороны клиентов до рабочей поверхности	①	①	①	○	○
		со стороны клиентов с проёмом для выдачи	⊗	⊗	⊗	○	
		со стороны оператора с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
Светодиодная подсветка/ тепловые излучатели	Светодиодные лампочки, по 4 Вт, тепловые излучатели, по 200 Вт, потребляемая мощность +0,8 кВт	со светодиодной подсветкой (4 лампочки)	○	○	○	○	
		с тепловыми излучателями (4 излучателя)	○	○	○	○	
		со светодиодной подсветкой (5) и тепловыми излучателями (4)	○	○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Kids	Надбавка в евро без НДС*	
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно установить и со стороны оператора.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■	со стороны клиентов	○	⊗	⌚	○	по	
			со стороны оператора	○	○	○	○	① без надбавки	
		👤	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⌚	—	⌚ по	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	—		
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	○	①	—	○	по	
			со стороны оператора	○	○	—	○	① по	
		👤	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	—		
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	—		
	Resopal ² , откидные	■	со стороны клиентов	—	—	⊗	○	○ по	
			со стороны оператора	—	—	○	○	① без надбавки	
		👤	со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	—		
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○	—		
Дополнительное оснащение									
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	○	○ по	
			со стороны оператора	○	○	—	○	① по	
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⌚	○	○ по	
			со стороны оператора	—	—	○	○	⌚ по	
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■	на высоте направляющих для подносов	○	○	○	○	по	
			👤 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	—		
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	○	по	
			■ на высоте направляющих для подносов	○	○	—	○		
			👤 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	—		
	Resopal ² , откидные	●	на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	○	по	
			■ на высоте направляющих для подносов	—	—	○	○		
			👤 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	—		
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок			○	○	○	⊗	по	
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления			—	○	○	○		
Тепловой шкаф	с 2 распашными дверцами, диапазон температур: от +30 °C до +85 °C, потребляемая мощность +0,5 kW			○	○	○	—		
	Цифровой индикатор температуры для теплового шкафа, можно заказать только в сочетании с тепловым шкафом			○	○	○	—		
Дополнительные розетки	Две розетки с заземлением по 230 В, со стороны оператора встроенные во внутреннюю часть правой боковой панели, потребляемая мощность розеток для подключения сторонних устройств зависит от оснащения устройства.			○	○	○	○		
Источник электропитания	с вилкой CEE 16 A, 400 В			○	○	○	○		
Нижняя полка из нержавеющей стали	например, для установки BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH			—	○	○	○		
	при сочетании с обогреваемой нижней частью и ножками из нержавеющей стали			—	○	○	○		
Соединительный элемент	Комплект для соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включая накладку для закрытия щели между двумя модулями			○	○	○	○		
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○	○		
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○	○		
Цокольная панель (можно заказать только в сочетании с ножками)	со стороны клиентов			—	○	○	○		
	со стороны оператора			—	○	○	○		
	с торцевой стороны слева			—	○	○	○		
	с торцевой стороны справа			—	○	○	○		

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок с крышкой на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 750 мм для модели Kids
- ⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Указание веса для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Покрывается слоистым пластиком Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊗ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⌚ опционально (сниженная цена)
- невозможно

BASIC LINE SK-3 – холодильный прилавок с активным охлаждением без конвекции 3 x GN 1/1

- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с бесшовно сварной, цельнотянутой, охлаждаемой ванной 3/1-GN с центральным предохранительным сливным краном
- Полностью закрытый холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Регулятор температуры на панели со стороны обслуживающего персонала
- Температурный режим: от +8 °C до +15 °C
- Хладагент: R 134 а, без фторхлоруглеводорода
- Объем: 3 x GN 1/1, макс. глубина: 150 мм
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) и отсек холодильного агрегата с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE SK-3,
Вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE SK-3 Smart цвет корпуса серый В, стандартная полка в виде мостика, брызгозащита с проёмом для выдачи	1255 x 690 x 1305 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	115 кг	381 879	
BASIC LINE SK-3 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1255 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	125 кг		
BASIC LINE SK-3 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal, полка Highline в виде мостика, брызгозащита со стороны клиентов с проёмом для выдачи	1255 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	135 кг		
BASIC LINE SK-3 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый В	 1255 x 690 x 750 мм	в зависимости от оснащения		381 899	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	 Kids	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые панели и щитки с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	⊗	
		Цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, двухстороннее электролитическое цинкование, порошковое покрытие, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	—	⊗	—	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	○	—	○	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	—	—	⊗	○	
Надстройка в виде мостика	из нержавеющей стали	со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	—	○	○	
		Стандартная надстройка	⊗	⊗	—	○	
		Высокая надстройка	—	①	⊗	○	○
Брызгозащита (Серийная брызгозащита установлена со стороны клиентов, по желанию ее также можно установить со стороны оператора.)	из безопасного стекла ESG	 со стороны клиентов до рабочей поверхности	①	①	①	○	○
		 со стороны клиентов с проёмом для выдачи	⊗	⊗	⊗	○	
		 со стороны оператора с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
Светодиодная подсветка	Светодиодные лампочки, по 4 Вт	со светодиодной подсветкой (3 лампочки)	○	○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design		Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно установить и со стороны оператора.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		со стороны клиентов	○	⊗	⌚	○	по
			со стороны оператора	○	○	○	○	① без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⌚	—	⌚ по
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	○	①	—	○	по
			со стороны оператора	○	○	—	○	① по
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	—	
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—	⊗	○	по
			со стороны оператора	—	—	○	○	① без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○	—	
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	○	①	—	○	по
			со стороны оператора	○	○	—	○	① по
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—	⌚	○	по
			со стороны оператора	—	—	○	○	⌚ по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		на высоте направляющих для подносов	○	○	○	○	по
			 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	○	по
			 на высоте направляющих для подносов	○	○	—	○	
			 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	—	
			Resopal ² , откидные		на высоте направляющих для тарелок	—	—	
	 на высоте направляющих для подносов	—			—	○	○	
				на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	—
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок			○	○	○	⊗	по
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления			—	○	○	○	
Дополнительные розетки	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроены во внутреннюю часть отсека с холодильным агрегатом, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.			○	○	○	○	
Источник электропитания	с вилкой CEE 16 A, 400 В			○	○	○	○	
Частота сети	Исполнение 60 Гц			○	○	○	○	
Нижняя полка	из нержавеющей стали			—	○	○	○	
Соединительный элемент	Комплект для соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включая накладку для закрытия щели между двумя модулями			○	○	○	○	
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○	○	
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○	○	
Цокольная панель (можно заказать только в сочетании с ножками)	со стороны клиентов			—	○	○	○	
	со стороны оператора			—	○	○	○	
	с торцевой стороны слева			—	○	○	○	
	с торцевой стороны справа			—	○	○	○	
Вставные решетки	Нержавеющая сталь, 3 шт., для охлаждения бутылочных напитков			○	○	○	○	

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок с крышкой на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 750 мм для модели Kids
- ⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Указание веса для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Покрывается слоистым пластиком Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊗ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⌚ опционально (сниженная цена)
- невозможно

BASIC LINE SK-4 – холодильный прилавок с активным охлаждением без конвекции 4 x GN 1/1

- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с бесшовно сварной, цельнотянутой, охлаждаемой ванной 4/1-GN с центральным предохранительным сливным краном
- Полностью закрытый холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Регулятор температуры на панели со стороны обслуживающего персонала
- Температурный режим: от +8 °C до +15 °C
- Хладагент: R 134 a, без фторхлоруглеводорода
- Объем: 4 x GN 1/1, макс. глубина: 150 мм
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) и отсек с холодильным агрегатом с порошковым покрытием серого цвета B (RAL 7043)



BASIC LINE SK-4,
Вариант комплектации Design

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE SK-4 Smart цвет корпуса серый B, стандартная полка в виде мостика, брызгозащита с проёмом для выдачи	1595 x 690 x 1305 мм	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg	381 880	
BASIC LINE SK-4 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	150 kg		
BASIC LINE SK-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal, полка Highline в виде мостика, брызгозащита со стороны клиентов с проёмом для выдачи	1595 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	165 kg		
BASIC LINE SK-4 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый B	 1595 x 690 x 750 мм	в зависимости от оснащения		381 900	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	 Kids	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые панели и щитки с порошковым покрытием	серый B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	⊗	
		Цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, двухстороннее электролитическое цинкование, порошковое покрытие, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	—	⊗	—	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	○	—	○	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	—	—	⊗	○	
Надстройка в виде мостика	из нержавеющей стали	со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	—	○	○	
		Стандартная надстройка	⊗	⊗	—	○	
		Высокая надстройка	—	①	⊗	○	○
Брызгозащита (Серийная брызгозащита установлена со стороны клиентов, по желанию ее также можно установить со стороны оператора.)	из безопасного стекла ESG	 со стороны клиентов до рабочей поверхности	①	①	①	○	○
		 со стороны клиентов с проёмом для выдачи	⊗	⊗	⊗	○	
		 со стороны оператора с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
Светодиодная подсветка	Светодиодные лампочки, по 4 Вт	со светодиодной подсветкой (4 лампочки)	○	○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design		Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно установить и со стороны оператора.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					 по
			со стороны оператора (высота 785 мм)					 по
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 по
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					
			со стороны оператора (высота 785 мм)					
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					
			со стороны оператора (высота 785 мм)					
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 по
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов					 по
			со стороны оператора					 по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	 	на высоте направляющих для подносов					 по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	  	на высоте направляющих для тарелок					 по
			на высоте направляющих для подносов					
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					
	Resopal ² , откидные	  	на высоте направляющих для тарелок					 по
			на высоте направляющих для подносов					
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок							 по
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления							
Дополнительные розетки	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроены во внутреннюю часть отсека с холодильным агрегатом, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.							
Источник электропитания	с вилкой CEE 16 A, 400 В							
Частота сети	Исполнение 60 Гц							
Нижняя полка	из нержавеющей стали							
Соединительный элемент	Комплект для соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включая накладку для закрытия щели между двумя модулями							
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором							
	Ножки из нержавеющей стали							
Цокольная панель (можно заказать только в сочетании с ножками)	со стороны клиентов							
	со стороны оператора							
	с торцевой стороны слева							
	с торцевой стороны справа							
Вставные решетки	Нержавеющая сталь, 4 шт., для охлаждения бутылочных напитков							

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок с крышкой на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design или на высоте 750 мм для модели Kids
- ⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Указание веса для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Покрывается слоистым пластиком Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊗ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⌚ опционально (сниженная цена)
- невозможно

BASIC LINE UK-3 – холодильный прилавок с активным конвекционным охлаждением 3 x GN 1/1

- Столешница из нержавеющей стали, с окантовкой со всех сторон, с жёстко встроенной сварной ванной с конвекционным охлаждением, внутренняя часть ванны из нержавеющей стали полностью вынимается для чистки
- Полностью закрытый холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Регулятор температуры на панели со стороны обслуживающего персонала
- Температурный режим: от +2 °C до +15 °C
- Хладагент: R 134 а, без фторхлоруглеводорода
- Объем: 3 x GN 1/1, макс. глубина: 200 мм
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) и отсек с холодильным агрегатом с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE UK-3,
вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE UK-3 Smart цвет корпуса серый В, стандартная полка в виде мостика, брызгозащита с проёмом для выдачи	1255 x 690 x 1305 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	125 кг	381 881	
BASIC LINE UK-3 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1255 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	135 кг		
BASIC LINE UK-3 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal, полка Highline в виде мостика, брызгозащита со стороны клиентов с проёмом для выдачи	1255 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	145 кг		
BASIC LINE UK-3 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый В	 1255 x 690 x 750 мм	зависит от комплектации		381 901	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design		Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	—	⊗	—	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	○	—	○	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	—	—	⊗	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	—	○	○	
Полка в виде мостика	из нержавеющей стали	Стандартная надстройка	⊗	⊗	—	○	
		Надстройка Highline	—	①	⊗	○	○
							①
Брызгозащита (Серийная брызгозащита установлена со стороны клиентов, по желанию ее можно также установить со стороны обслуживаю- щего персонала.)	из безопасного стекла ESG	 со стороны клиентов до столешницы	①	①	①	○	○
		 со стороны клиентов с проёмом для выдачи	⊗	⊗	⊗	○	
		 со стороны обслуживающего персонала с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
Светодиодная подсветка	Светодиодные лампочки, по 4 Вт	со светодиодной подсветкой (3 лампочки)	○	○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Kids	Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Направляющие для подносов		со стороны клиентов	○	⊗	⌚	○	по
			со стороны оператора	○	○	○	○	① без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⌚	—	⌚ по
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	○	①	—	○	по
			со стороны оператора	○	○	—	○	① по
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	—	
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—	⊗	○	по
			со стороны оператора	—	—	○	○	① без надбавки
со стороны клиентов (высота 785 мм)			—	—	①	—		
со стороны оператора (высота 785 мм)			—	—	○	—		
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	○	①	—	○	по
			со стороны обслуживающего персонала	○	○	—	○	① по
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—	⌚	○	по
со стороны обслуживающего персонала			—	—	○	○	⌚ по	
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		на высоте направляющих для подносов	○	○	○	○	по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	○	по
			на высоте направляющих для подносов	○	○	—	○	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	—	
	Resopal ² , откидная		на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	○	по
			на высоте направляющих для подносов	—	—	○	○	
на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)			—	—	○	—		
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок		○	○	○	⊗	по	
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления		—	○	○	○		
Дополнительные розетки	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроены во внутреннюю часть отсека с холодильным агрегатом, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.		○	○	○	○		
Источник электропитания	с вилкой CEE 16 A, 400 В		○	○	○	○		
Частота сети	Исполнение 60 Гц		○	○	○	○		
Нижняя полка	из нержавеющей стали		—	○	○	—		
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями		○	○	○	○		
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором		○	○	○	○		
	Ножки из нержавеющей стали		—	○	○	○		
(можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов		—	○	○	○		
	со стороны обслуживающего персонала		—	○	○	○		
	с торцевой стороны слева		—	○	○	○		
	с торцевой стороны справа		—	○	○	○		
Вставные решетки	Нержавеющая сталь, 3 шт., для охлаждения напитков в бутылках		○	○	○	○		
Вентиляционная крышка	Нержавеющая сталь, 2 шт., для закрытия щели между охлаждающей ванной и столешницей из нержавеющей стали		○	○	○	○		

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

⊗ серийно
(без наценки)
○ ① опционально
⌚ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

BASIC LINE UK-4 – холодильный прилавок с активным конвекционным охлаждением 4 x GN 1/1

- Столешница из нержавеющей стали, с окантовкой со всех сторон, с жёстко встроенной сварной ванной с конвекционным охлаждением, внутренняя часть ванны из нержавеющей стали полностью вынимается для чистки
- Полностью закрытый холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Регулятор температуры на панели со стороны обслуживающего персонала
- Температурный режим: от +2 °C до +15 °C
- Хладагент: R 134 а, без фторхлоруглеводорода
- Объем: 4 x GN 1/1, макс. глубина: 200 мм
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) и отсек с холодильным агрегатом с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE UK-4,
вариант комплектации Design

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE UK-4 Smart цвет корпуса серый В, стандартная полка в виде мостика, брызгозащита с проёмом для выдачи	1595 x 690 x 1305 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	145 кг	381 882	
BASIC LINE UK-4 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	160 кг		
BASIC LINE UK-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal, полка Highline в виде мостика, брызгозащита со стороны клиентов с проёмом для выдачи	1595 x 690 x 1305 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	175 кг		
BASIC LINE UK-4 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый В	 1595 x 690 x 750 мм	зависит от комплектации		381 902	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	 Kids	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	—	⊗	—	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	○	—	○	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	—	—	⊗	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	—	○	○	
Полка в виде мостика	из нержавеющей стали	Стандартная надстройка	⊗	⊗	—	○	
		Надстройка Highline	—	①	⊗	○	○
				①			①
Брызгозащита (Серийная брызгозащита установлена со стороны клиентов, по желанию ее можно также установить со стороны обслуживаю- щего персонала.)	из безопасного стекла ESG	 со стороны клиентов до столешницы	①	①	①	○	○
		 со стороны клиентов с проёмом для выдачи	⊗	⊗	⊗	○	
		 со стороны обслуживающего персонала с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
Светодиодная подсветка	Светодиодные лампочки, по 4 Вт	со светодиодной подсветкой (4 лампочки)	○	○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Kids	Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Направляющие для подносов		со стороны клиентов	○	⊗	⌚	○	по
			со стороны оператора	○	○	○	○	① без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⌚	—	по
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	○	①	—	○	по
			со стороны оператора	○	○	—	○	① по
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	—	
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—	⊗	○	по
			со стороны оператора	—	—	○	○	① без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○	—	
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	○	по
			со стороны оператора	○	○	—	○	① по
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⌚	○	по
			со стороны оператора	—	—	○	○	⌚ по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		на высоте направляющих для подносов	○	○	○	○	по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	○	по
			на высоте направляющих для подносов	○	○	—	○	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	—	
	Resopal ² , откидная		на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	○	по
			на высоте направляющих для подносов	—	—	○	○	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	—	
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок			○	○	○	⊗	по
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления			—	○	○	○	
Дополнительные розетки	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроены во внутреннюю часть отсека с холодильным агрегатом, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.			○	○	○	○	
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В			○	○	○	○	
Частота сети	Исполнение 60 Гц			○	○	○	○	
Нижняя полка	из нержавеющей стали			—	○	○	—	
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями			○	○	○	○	
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○	○	
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○	○	
(можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов			—	○	○	○	
	со стороны обслуживающего персонала			—	○	○	○	
	с торцевой стороны слева			—	○	○	○	
	с торцевой стороны справа			—	○	○	○	
Вставные решетки	Нержавеющая сталь, 4 шт., для охлаждения напитков в бутылках			○	○	○	○	
Вентиляционная крышка	Нержавеющая сталь, 2 шт., для закрытия щели между охлаждающей ванной и столешницей из нержавеющей стали			○	○	○	○	

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

⊗ серийно
(без надбавки)
○ ① опционально
⌚ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

BASIC LINE N-3 – нейтральный прилавок, аналогично 3 x GN 1/1

- С гладкой, сплошной рабочей поверхностью из нержавеющей стали
- Объем: аналогично 3 x GN 1/1
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE N-3,
вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE N-3 Smart цвет корпуса серый В	1255 x 690 x 900 мм		55 кг	381 883	
BASIC LINE N-3 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1255 x 690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм		65 кг		
BASIC LINE N-3 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1255 x 690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм		75 кг		
BASIC LINE N-3 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый В	 1255 x 690 x 750 мм	зависит от комплектации		381 903	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	 Kids	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	☒	☒	☒	☒	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	☐	☐	☐	☐	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	☐	☒	☐	☐	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами	☐	☐	☐	☐	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	☐	☐	☒	☐	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами	☐	☐	☐	☐	
Полка в виде мостика	из нержавеющей стали	Стандартная надстройка	☐	☐	☐	☐	
		Надстройка Highline	☐	☐	☐	☐	
Брызгозащита	из безопасного стекла ESG	 со стороны клиентов до столешницы	☐	☐	☐	☐	
		 со стороны клиентов с проёмом для выдачи	☐	☐	☐	☐	
		 со стороны обслуживающего персонала с проёмом для выдачи	☐	☐	☐	☐	
Светодиодная подсветка/ подогрев тэнами	Светодиодные лампочки по 4 Вт, тэны по 200 Вт, потребляемая мощность +0,6 кВт	со светодиодной подсветкой (3 лампочки)³	☐	☐	☐	☐	
		с тэнами (3 шт.)³	☐	☐	☐	☐	
		со светодиодной подсветкой (4) и тэнами (3)³	☐	☐	☐	☐	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Kids	Надбавка в евро без НДС*		
Цвет освещения	Выбор цветовой температуры (укажите при заказе)	Теплый белый 3000 К		○	○	○	○	без надбавки	
Светодиодная подсветка		Холодный белый 4000 К							
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■	со стороны клиентов	○	⊗	⌚	○	по без надбавки	
			со стороны оператора	○	○	○	○		①
		⌚	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⌚	—		⌚
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	—		
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	○	①	—	○	○	по по
			со стороны оператора	○	○	—	○	①	
		⌚	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	—		
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	—		
	Resopal², откидные	■	со стороны клиентов	—	—	⊗	○	○	по без надбавки
			со стороны оператора	—	—	○	○	①	
		⌚	со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	—		
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○	—		
Дополнительное оснащение									
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	○	○	по по
			со стороны оператора	○	○	—	○	①	
	Resopal², откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⌚	○	○	по
			со стороны оператора	—	—	○	○	⌚	по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■	на высоте направляющих для подносов	○	○	○	○	по	
		⌚	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	—		
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	○	по	
		■	на высоте направляющих для подносов	○	○	—	○		
		⌚	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	—		
	Resopal², откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	○	по	
		■	на высоте направляющих для подносов	—	—	○	○		
		⌚	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	—		
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок		○	○	○	⊗	по		
Крышка панели управления	закрывает переключатели и элементы управления		—	○	○	○			
Дополнительные розетки³	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроенные во внутреннюю часть правой боковой панели, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.		○	○	○	○			
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В		○	○	○	○			
Отверстие для кабеля	Отверстие для проводки кабеля в нижнюю часть. Диаметр отверстия 60 мм. Требуется указать расположение отверстия.		—	○	○	○			
Нижняя полка	из нержавеющей стали, например, для установки BLANCOTHERM 420 KBUN/KBRUN		—	○	○	○			
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями		○	○	○	○			
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором		○	○	○	○			
	Ножки из нержавеющей стали		—	○	○	○			
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов		—	○	○	○			
	со стороны обслуживающего персонала		—	○	○	○			
	с торцевой стороны слева		—	○	○	○			
	с торцевой стороны справа		—	○	○	○			

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

³ Тогда электрическое подключение 230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц

⊗ серийно
(без надбавки)
○ ① опционально
⌚ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

BASIC LINE N-4 – нейтральный прилавок, аналогично 4 x GN 1/1

- С гладкой, сплошной рабочей поверхностью из нержавеющей стали
- Объем: аналогично 4 x GN 1/1
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE N-4,
вариант комплектации Design

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE N-4 Smart цвет корпуса серый В	1595 x 690 x 900 мм		65 кг	381 884	
BASIC LINE N-4 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм		80 кг		
BASIC LINE N-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1595 x 690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм		95 кг		
BASIC LINE N-4 Kids низкий основной модуль для обслуживания детей, цвет корпуса серый В	 1595 x 690 x 750 мм	зависит от комплектации		381 904	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	 Kids	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	–	○	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	–	⊗	–	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами	–	○	–	○	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	–	–	⊗	○	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами	–	–	○	○	
Полка в виде мостика	из нержавеющей стали	Стандартная надстройка	○	○	–	○	
		Надстройка Highline	–	○	○	○	
Брызгозащита	из безопасного стекла ESG	 со стороны клиентов до столешницы	○	○	○	○	
		 со стороны клиентов с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
		 со стороны обслуживающего персонала с проёмом для выдачи	○	○	○	○	
Светодиодная подсветка/подогрев тэннами	Светодиодные лампочки по 4 Вт, тэны по 200 Вт, потребляемая мощность +0,8 кВт	со светодиодной подсветкой (4 лампочки)³	○	○	○	○	
		с тэннами (4 шт.)³	○	○	○	○	
		со светодиодной подсветкой (5) и тэннами (4)³	○	○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Kids	Надбавка в евро без НДС*
Цвет освещения	Выбор цветовой температуры	Теплый белый 3000 К	○	○	○	○	без надбавки
Светодиодная подсветка	(укажите при заказе)	Холодный белый 4000 К					
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■ со стороны клиентов	○	⊗	⌚	○	по
		■ со стороны оператора	○	○	○	○	① без надбавки
		⌚ со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⌚	—	⌚ по
		⌚ со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■ со стороны клиентов	○	①	—	○	○ по
		■ со стороны оператора	○	○	—	○	① по
		⌚ со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	—	
		⌚ со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	—	
	Resopal ² , откидные	■ со стороны клиентов	—	—	⊗	○	○ по
		■ со стороны оператора	—	—	○	○	① без надбавки
		⌚ со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	—	
		⌚ со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○	—	
Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	● со стороны клиентов	○	①	—	○	○ по
		● со стороны оператора	○	○	—	○	① по
	Resopal ² , откидные	● со стороны клиентов	—	—	⌚	○	○ по
		● со стороны оператора	—	—	○	○	⌚ по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■ на высоте направляющих для подносов	○	○	○	○	по
		⌚ на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	—	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	● на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	○	по
		■ на высоте направляющих для подносов	○	○	—	○	
		⌚ на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	—	
	Resopal ² , откидная	● на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	○	по
		■ на высоте направляющих для подносов	—	—	○	○	
		⌚ на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	—	
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок	○	○	○	⊗	по	
Крышка панели управления	закрывает переключатели и элементы управления	—	○	○	○		
Дополнительные розетки ³	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроенные во внутреннюю часть правой боковой панели, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.	○	○	○	○		
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В	○	○	○	○		
Отверстие для кабеля	Отверстие для проводки кабеля в нижнюю часть. Диаметр отверстия 60 мм. Требуется указать расположение отверстия.	—	○	○	○		
Нижняя полка	из нержавеющей стали, например, для установки BLANCOTHERM 420 KBUN/KBRUN	—	○	○	○		
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями	○	○	○	○		
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором	○	○	○	○		
	Ножки из нержавеющей стали	—	○	○	○		
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов	—	○	○	○		
	со стороны обслуживающего персонала	—	○	○	○		
	с торцевой стороны слева	—	○	○	○		
	с торцевой стороны справа	—	○	○	○		

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

³ Тогда электрическое подключение 230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц

⊗ серийно
(без надбавки)
○ ① опционально
⌚ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

BASIC LINE N-V – нейтральный прилавок, произвольный

- С гладкой, сплошной рабочей поверхностью из нержавеющей стали
- Ширина модуля произвольная, выбор ширины в диапазоне 400–1900 мм
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE N-V,
вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Г x В (мм)	Произвольная ширина	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE N-V Smart цвет корпуса серый В	690 x 900 мм	400–700 мм	381 885	
BASIC LINE N-V Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	400–700 мм		
BASIC LINE N-V Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	400–700 мм		
Для всех моделей N-V	Надбавка при ширине до 1000 мм			
	Надбавка при ширине до 1300 мм			
	Надбавка при ширине до 1600 мм			
	Надбавка при ширине макс. до 1900 мм			

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*		
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043			⊗	⊗	⊗		
		цвета BLANCO (см. стр. 174)			—	○	○		
Фронтальная облицовка (Облицовка со стороны обслуживающего персонала при наличии подогреваемой нижней части невозможна)	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов		до 800 мм	—	⊗	—		
				Надбавка за каждые 400 мм					
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами		до 800 мм	—	○	—		
				Надбавка за каждые 400 мм					
	Фронтальная облицовка Resopal ²	со стороны клиентов		до 800 мм	—	—	⊗		
				Надбавка за каждые 400 мм					
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами		до 800 мм	—	—	○		
				Надбавка за каждые 400 мм					
Направляющие для подносов (Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные		со стороны клиентов	до 800 мм	○	⊗		○	по без надбавки цена по запросу
			со стороны оператора		○	○	○	①	
			со стороны клиентов (высота 785 мм)		○	①			
			со стороны оператора (высота 785 мм)		○	○	○		
	Надбавка за каждые 400 мм								
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	до 800 мм	○	①	—	○	по без надбавки цена по запросу
			со стороны оператора		○	○	—	①	
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—			
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—			
		Надбавка за каждые 400 мм							

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*	
Направляющие для подносов (Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	до 800 мм	—	—		 по без надбавки
			со стороны оператора		—	—		
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—			
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—			
	Надбавка за каждые 400 мм							
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	до 800 мм			—	 по цена по запросу
			со стороны оператора				—	
	Надбавка за каждые 400 мм							
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	до 800 мм	—	—		 по цена по запросу
			со стороны оператора		—	—		
Надбавка за каждые 400 мм								
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	 	на высоте направляющих для подносов					по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	  	на высоте направляющих для тарелок				—	по
			на высоте направляющих для подносов				—	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)				—	
	Resopal ² , откидная	  	на высоте направляющих для тарелок		—	—		по
			на высоте направляющих для подносов		—	—		
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)		—	—		
	Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок						по
Крышка панели управления	закрывает переключатели и элементы управления		до 800 мм	—				
			801–1500 мм					
			1501–1900 мм					
Дополнительные розетки ³	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроенные во внутреннюю часть правой боковой панели, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.							
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В							
Отверстие для кабеля	Отверстие для проводки кабеля в нижнюю часть. Диаметр отверстия 60 мм. Требуется указать расположение отверстия.			—				
Нижняя полка	из нержавеющей стали, например, для установки BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		до 800 мм	—				
			801–1200 мм					
			1201–1600 мм					
			1601–1900 мм					
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями							
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором							
	Ножки из нержавеющей стали			—				
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов		до 800 мм	—				
			801–1500 мм					
			1501–2200 мм					
	со стороны обслуживающего персонала		до 800 мм	—				
			801–1500 мм					
			1501–2200 мм					
	с торцевой стороны слева			—				
с торцевой стороны справа			—					

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⓪ Уменьшенная высота для обслуживания детей

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

³ Тогда электрическое подключение 230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц

⊗ серийно
(без надбавки)
○ ① опционально
⓪ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

BASIC LINE S-3 – суповая станция аналогично 3 x GN 1/1

- Рабочая поверхность из нержавеющей стали со встроенной 10-литровой кастрюлей для супа с подогревом (установлена со стороны обслуживающего персонала слева или справа)
- Опционально со встроенным диспенсером для тарелок с подогревом TSE-H1 18-33 ET: 684 с 8 низкими направляющими стержнями для суповых чашек
- Две розетки 230 В с заземлением для подключения кастрюли для супа и диспенсера тарелок
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)

BASIC LINE S-3,
вариант комплектации Emotion,
кастрюля для супа установлена справа
со стороны обслуживающего персонала



Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE S-3 Smart цвет корпуса серый В	1255 x 690 x 1050 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	75 кг	381 891	
BASIC LINE S-3 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1255 x 690 x 1050 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	85 кг		
BASIC LINE S-3 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1255 x 690 x 1050 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	95 кг		
Сменная кастрюля для супа 10-литровая кастрюля для супа (без нагревательного элемента)				574 718	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	–	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	–	⊗	–	
		со стороны обслуживающего персонала	–	○	–	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	–	–	⊗	
		со стороны обслуживающего персонала	–	–	○	
Кастрюля для супа	10-литровая кастрюля для супа (с нагревательным элементом)	Установка со стороны обслуживающего персонала справа или слева (укажите при заказе)	⊗	⊗	⊗	
Диспенсер тарелок (при встроенном диспенсере тарелок нужно выбрать фронтальную облицовку со стороны клиентов и обслуживающего персонала)	TSE-H1, диспенсер тарелок для суповой станции (установлен на стороне, противоположной к кастрюле с супом)		○	○	○	
	② Smart: фронтальная облицовка диспенсера тарелок со стороны клиентов и обслуживающего персонала, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвет серый В, RAL 7043 ③ Emotion: дополнительная фронтальная облицовка с обеих сторон, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174) ④ Design: с обеих сторон дополнительная фронтальная облицовка Resopal²		②	③	④	② ③ ④

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■	со стороны клиентов	○	⊗	⬇	○ по
			со стороны оператора	○	○	○	① без надбавки
		😊	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⬇	⬇ по
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	○	①	—	○ по
			со стороны оператора	○	○	—	① по
		😊	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	
	Resopal ² , откидные	■	со стороны клиентов	—	—	⊗	○ по
			со стороны оператора	—	—	○	① без надбавки
😊		со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①		
		со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○		
Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	○ по
			со стороны оператора	○	○	—	① по
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⬇	○ по
			со стороны оператора	—	—	○	⬇ по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	😊	на высоте направляющих для подносов	○	○	○	по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	😊	на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	по
			на высоте направляющих для подносов	○	○	—	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	
	Resopal ² , откидная	😊	на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	по
			на высоте направляющих для подносов	—	—	○	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок			○	○	○	по
Крышка панели управления	закрывает переключатели и элементы управления			—	○	○	
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В			○	○	○	
Нижняя полка	из нержавеющей стали			—	○	○	
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями			○	○	○	
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○	
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○	
(можно заказать только вместе с ножками)	Цокольная панель	со стороны клиентов		—	○	○	
		со стороны обслуживающего персонала		—	○	○	
		с торцевой стороны слева		—	○	○	
		с торцевой стороны справа		—	○	○	

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

⊗ серийно (без надбавки)
○ ① опционально
⌚ опционально (сниженная цена)
— невозможно
② ③ ④ требуется для опционального диспенсера тарелок

BASIC LINE S-4 – суповая станция аналогично 4 x GN 1/1

- Рабочая поверхность из нержавеющей стали со встроенной 10-литровой кастрюлей для супа с подогревом (установлена со стороны обслуживающего персонала слева или справа)
- Опционально со встроенным диспенсером для тарелок с подогревом TSE-H1 18-33 ET: 684 с 8 низкими направляющими стержнями для суповых чашек
- Две розетки 230 В с заземлением для подключения кастрюли для супа и диспенсера тарелок
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE S-4,
вариант комплектации Design

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE S-4 Smart цвет корпуса серый В	1595 x 690 x 1050 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	85 кг	381 892	
BASIC LINE S-4 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 1050 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	100 кг		
BASIC LINE S-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1595 x 690 x 1050 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	115 кг		
Сменная кастрюля для супа 10-литровая кастрюля для супа (без нагревательного элемента)				574 718	

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	–	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	–	⊗	–	
		со стороны обслуживающего персонала	–	○	–	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	–	–	⊗	
		со стороны обслуживающего персонала	–	–	○	
Кастрюля для супа	10-литровая кастрюля для супа (с нагревательным элементом)	Установка со стороны обслуживающего персонала справа или слева (укажите при заказе)	⊗	⊗	⊗	
Диспенсер тарелок (при встроенном диспенсере тарелок нужно выбрать фронтальную облицовку со стороны клиентов и обслуживающего персонала)	TSE-H1, диспенсер тарелок для суповой станции (установлен на стороне, противоположной к кастрюле с супом)		○	○	○	
	② Smart: фронтальная облицовка диспенсера тарелок со стороны клиентов и обслуживающего персонала, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвет серый В, RAL 7043 ③ Emotion: дополнительная фронтальная облицовка с обеих сторон, тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174) ④ Design: с обеих сторон дополнительная фронтальная облицовка Resopal²		②	③	④	② ③ ④

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■	со стороны клиентов	○	⊗	⬇	○ по
			со стороны оператора	○	○	○	① без надбавки
		😊	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⬇	⬇ по
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	○	①	—	○ по
			со стороны оператора	○	○	—	① по
		😊	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	
	Resopal ² , откидные	■	со стороны клиентов	—	—	⊗	○ по
			со стороны оператора	—	—	○	① без надбавки
		😊	со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○	
Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	○ по
			со стороны оператора	○	○	—	① по
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⬇	○ по
			со стороны оператора	—	—	○	⬇ по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	😊	на высоте направляющих для подносов	○	○	○	по
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	😊	на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	по
			на высоте направляющих для подносов	○	○	—	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	
	Resopal ² , откидная	😊	на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	по
			на высоте направляющих для подносов	—	—	○	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок			○	○	○	по
Крышка панели управления	закрывает переключатели и элементы управления			—	○	○	
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В			○	○	○	
Нижняя полка	из нержавеющей стали			—	○	○	
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями			○	○	○	
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○	
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○	
(можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов			—	○	○	
	со стороны обслуживающего персонала			—	○	○	
	с торцевой стороны слева			—	○	○	
	с торцевой стороны справа			—	○	○	

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

⊗ серийно (без надбавки)
○ ① опционально
⌚ опционально (сниженная цена)
— невозможно
② ③ ④ требуется для опционального диспенсера тарелок

BASIC LINE K-4 – кассовая стойка

- Прилавок для кассового аппарата со стороны обслуживающего персонала на выбор справа или слева
- С рабочей поверхностью из нержавеющей стали
- Рабочая поверхность с прорезью для проводки кабелей
- С выдвижным ящиком под столешницей
- 2 розетки 230 В с заземлением
- В пространстве для ног установлена наклонная опора для ног
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE K-4,
вариант комплектации Design,
с прилавком для кассового аппарата
со стороны обслуживающего персонала слева

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE K-4 Smart цвет корпуса серый В, фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием	1595 x 690 x 900 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	95 кг	381 890	
BASIC LINE K-4 Emotion как Smart, но дополнительно: направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	100 кг		
BASIC LINE K-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1595 x 690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	115 кг		

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	
Фронтальная облицовка со стороны клиентов	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	—	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	—	без надбавки
	Фронтальная облицовка Resopal²		—	—	⊗	
Прилавок для кассового аппарата	Установка со стороны обслуживающего персонала справа или слева (укажите при заказе)		⊗	⊗	⊗	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Направляющие для подносов	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■	со стороны клиентов	○	⊗	⬇	по без надбавки
		👤	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⬇	по
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	○	①	—	по
		👤	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	по
	Resopal ² , откидные	■	со стороны клиентов	—	—	⊗	① без надбавки
		👤	со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	
Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	по
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⬇	по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■	на высоте направляющих для подносов	○	○	○	по
		👤	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	по
		■	на высоте направляющих для подносов	○	○	—	
		👤	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	
	Resopal ² , откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	по
		■	на высоте направляющих для подносов	—	—	○	
👤		на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○		
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок		○	○	○	по	
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В		○	○	○		
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями		○	○	○		
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором		○	○	○		
	Ножки из нержавеющей стали		—	○	○		
(можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов		—	○	○		
	со стороны обслуживающего персонала		—	○	○		
	с торцевой стороны слева		—	○	○		
	с торцевой стороны справа		—	○	○		

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids
- ⓪ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊗ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⓪ опционально (сниженная цена)
- невозможно

BASIC LINE E-V – вставная стенка произвольная

- Со столешницей из нержавеющей стали
- Для вставки диспенсеров, открытой мобильной кухни BLANCO COOK или других продуктов для раздачи блюд
- Установка возможна только между двумя модулями (подвешивается на модули)
- Ширина модуля произвольная, выбор возможен в диапазоне 550–2000 мм (вкатная ниша)
- Корпус с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE E-V,
вариант комплектации Emotion

Модель	Высота (мм)	Произвольная ширина	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE E-V Smart цвет корпуса серый В, фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием	900 мм	550–800 мм	381 886	
BASIC LINE E-V Emotion как Smart, но дополнительно: направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	900 мм	550–800 мм		
BASIC LINE E-V Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	900 мм	550–800 мм		
Для всех моделей E-V	Надбавка при ширине до 1500 мм			
	Надбавка при ширине макс. до 2000 мм			

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	○	
Фронтальная облицовка, со стороны клиентов	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	серый В, RAL 7043	до 800 мм	⊙	⊙	—	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	—	без надбавки
		Надбавка за каждые 400 мм					
	Фронтальная облицовка Resopal ²	со стороны клиентов	до 800 мм	—	—	⊙	
		Надбавка за каждые 400 мм					

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*	
Направляющие для подносов	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные		со стороны клиентов	до 800 мм				 по без надбавки цена по запросу
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	до 800 мм			—	 по  цена по запросу
			со стороны клиентов (высота 785 мм)				—	
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	до 800 мм	—	—		 без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)		—	—		
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	до 800 мм			—	 по  цена по запросу
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	до 800 мм	—	—	 	цена по запросу
Надбавка за каждые 400 мм								
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок						по	
Цокольная панель	со стороны клиентов	до 800 мм		—				
		801–1500 мм						
		1501–2200 мм						

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids
- 👤 Уменьшенная высота для обслуживания детей
- ² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊙ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⌚ опционально (сниженная цена)
- невозможно

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

BASIC LINE A-V – прилавок-ниша произвольный

- С рабочей поверхностью из нержавеющей стали
- Для вставки диспенсеров, открытой мобильной кухни BLANCO COOK или других продуктов для раздачи блюд
- Ширина модуля произвольная, выбор возможен в диапазоне 800–2300 мм (размер ниши 550–2050 мм)
- 2 розетки 230 В с заземлением
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE A-V,
вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Г x В (мм)	Произволь- ная ширина	Мощность/ электр. подкл.	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE A-V Smart цвет корпуса серый В, фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием	690 x 900 мм	800 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц	381 887	
BASIC LINE A-V Emotion как Smart, но дополнительно: направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	800 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц		
BASIC LINE A-V Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	690 x 900 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	800 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50–60 Гц		
Для всех моделей A-V	Надбавка при ширине до 1300 мм				
	Надбавка при ширине до 1800 мм				
	Надбавка при ширине макс. до 2300 мм				

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043		⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	○	
Фронтальная облицовка, со стороны клиентов	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	серый В, RAL 7043	до 800 мм	⊗	⊗	—	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	—	без надбавки
	Надбавка за каждые 400 мм						
	Фронтальная облицовка Resopal ²	со стороны клиентов	до 800 мм	—	—	⊗	
Надбавка за каждые 400 мм							

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация					Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Направляющие для подносов	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■	со стороны клиентов	до 800 мм	○	⊗	⌚	○ по без надбавки ① без надбавки цена по запросу
		👶	со стороны клиентов (высота 785 мм)		○	①	⌚	
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	до 800 мм	○	①	—	○ по ① цена по запросу
		👶	со стороны клиентов (высота 785 мм)		○	①	—	
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Resopal ² , откидные	■	со стороны клиентов	до 800 мм	—	—	⊗	① без надбавки
		👶	со стороны клиентов (высота 785 мм)		—	—	①	
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	до 800 мм	○	①	—	○ по ① цена по запросу
		Надбавка за каждые 400 мм						
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	до 800 мм	—	—	⌚	⌚ цена по запросу
Надбавка за каждые 400 мм								
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■	на высоте направляющих для подносов		○	○	○	по
		👶	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)		○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	на высоте направляющих для тарелок		○	○	—	по
		■	на высоте направляющих для подносов		○	○	—	
		👶	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)		○	○	—	
	Resopal ² , откидная	●	на высоте направляющих для тарелок		—	—	○	по
■		на высоте направляющих для подносов		—	—	○		
👶		на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)		—	—	○		
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок				○	○	○	по
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В				○	○	○	
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями				○	○	○	
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором				○	○	○	
	Ножки из нержавеющей стали				—	○	○	
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов	до 800 мм			—	○	○	
		801–1500 мм						
		1501–2200 мм						
	со стороны обслуживающего персонала	до 800 мм			—	○	○	
		801–1500 мм						
		1501–2200 мм						
	с торцевой стороны слева				—	○	○	
	с торцевой стороны справа				—	○	○	

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

👶 Уменьшенная высота для обслуживания детей

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

⊗ серийно (без надбавки)
○ ① опционально
⌚ опционально (сниженная цена)
— невозможно

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

BASIC LINE IE-V – внутренний угол произвольный

- С рабочей поверхностью из нержавеющей стали
- Размер угла произвольный, возможен выбор в диапазоне от 45° до 90°
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)
- Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков



BASIC LINE IE-V,
вариант комплектации Design

Модель	Размеры Г x В (мм)	Угол	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE IE-V Smart цвет корпуса серый В, фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием	690 x 900 мм	45°	381 888	
BASIC LINE IE-V Emotion как Smart, но дополнительно: направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	690 x 900 мм со сложенными/поднятыми направляющими из круглых трубок для подносов: Г 775 мм / Г 990 мм	45°		
BASIC LINE IE-V Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	690 x 900 мм со сложенными/поднятыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	45°		
Для всех моделей IE-V	Надбавка от 46° до 60°			
	Надбавка до 75°			
	Надбавка до 90°			

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043		☉	☉	☉	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	○	
Фронтальная облицовка, со стороны клиентов	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	серый В, RAL 7043	45°	☉	☉	—	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	—	без надбавки
	Надбавка за каждые следующие 14°						
	Фронтальная облицовка Resopal ²	со стороны клиентов	45°	—	—	☉	
Надбавка за каждые следующие 14°							

Основная и стандартная комплектация					Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Направляющие для подносов	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные		со стороны клиентов	45°				 по без надбавки цена по запросу
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					
		Надбавка за каждые следующие 14°						
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	45°				 по без надбавки цена по запросу
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					
		Надбавка за каждые следующие 14°						
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	45°				 без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					
		Надбавка за каждые следующие 14°						
	Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов	45°				 по без надбавки цена по запросу
		Надбавка за каждые следующие 14°						
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	45°				 цена по запросу
Надбавка за каждые следующие 14°								
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок							по
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями							без надбавки
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором							
	Ножки из нержавеющей стали							
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов	до 45°						
		46°–60°						
		61°–65°						
		66°–90°						
	со стороны обслуживающего персонала	до 45°						
		46°–60°						
		61°–65°						
		66°–90°						
	с торцевой стороны слева							
	с торцевой стороны справа							

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

👶 Уменьшенная высота для обслуживания детей

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

◎ серийно
(без надбавки)
○ ① опционально
⓪ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

BASIC LINE AE-V – наружный угол произвольный

- С рабочей поверхностью из нержавеющей стали
- Размер угла произвольный, возможен выбор в диапазоне от 45° до 90°
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)
- Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков



BASIC LINE AE-V,
вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Г x В (мм)	Угол	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE AE-V Smart цвет корпуса серый В, фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием	690 x 900 мм	45°	381 889	
BASIC LINE AE-V Emotion как Smart	690 x 900 мм	45°		
BASIC LINE AE-V Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов	690 x 900 мм	45°		
Для всех моделей AE-V	Надбавка от 46° до 60°			
	Надбавка до 75°			
	Надбавка до 90°			

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый B, RAL 7043		◎	◎	◎	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	○	
Фронтальная облицовка, со стороны клиентов	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	серый B, RAL 7043	45°	◎	◎	—	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)		—	○	—	без надбавки
		Надбавка за каждые следующие 14°					
	Фронтальная облицовка Resopal ²	со стороны клиентов	45°	—	—	◎	
		Надбавка за каждые следующие 14°					
Дополнительное оснащение							
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями			◎	◎	◎	без надбавки
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○	
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○	
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов		до 45°	—	○	○	
			46°–60°				
			61°–65°				
			66°–90°				
	со стороны обслуживающего персонала		до 45°	—	○	○	
			46°–60°				
			61°–65°				
			66°–90°				
	с торцевой стороны слева			—	○	○	
	с торцевой стороны справа			—	○	○	

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

☒ Уменьшенная высота для обслуживания детей

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

◎ серийно
(без надбавки)
○^① опционально
⓪ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

BASIC LINE AKV-3 – настольная витрина, с охлаждением, аналогично 3 x GN 1/1

- Настольная витрина с конвекционным охлаждением (изделие IDEAL AKE), 2 уровня, из нержавеющей стали 1.4301, жестко установлена на модуль BASIC LINE
- Холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Со стороны клиента с 6 откидными дверцами
- Со стороны обслуживающего персонала 2 раздвижные двери из изоляционного стекла
- Боковые стекла из изоляционного стекла
- 1 регулируемая по высоте средняя полка из безопасного стекла ESG
- Электронный регулятор температуры с цифровым индикатором температуры
- Внутреннее освещение
- Автоматическое оттаивание и выдвигной поддон для конденсата
- Температурный режим: от +6 °C до +12 °C при температуре окружающей среды +25 °C и относительной влажности воздуха 60 %
- 2 розетки 230 В с заземлением
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE AKV-3,
вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE AKV-3 Smart цвет корпуса серый В, фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием	1255 x 690 x 1400 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	175 кг	381 893	
BASIC LINE AKV-3 Emotion как Smart, но дополнительно: направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1255 x 690 x 1400 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	185 кг		
BASIC LINE AKV-3 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1255 x 690 x 1400 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	195 кг		

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	
Фронтальная облицовка, со стороны клиентов	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	—	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	—	без надбавки
	Фронтальная облицовка Resopal²		—	—	⊗	
Фронтальная облицовка, со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием	цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	—	
		Фронтальная облицовка Resopal²	—	—	○	
Настольная витрина	3 уровня с 9 откидными дверцами со стороны клиентов, с 2 регулируемыми по высоте средними полками из безопасного стекла ESG, общая высота 1600 мм		○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*	
Направляющие для подносов (Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■	со стороны клиентов	○	⊗	⬇	по без надбавки по	
			со стороны оператора	○	○	①		
		⦿	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⬇		
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○			
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	○	①	—	по по	
			со стороны оператора	○	○	—		①
		⦿	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—		
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—		
	Resopal ² , откидные	■	со стороны клиентов	—	—	⊗	по без надбавки	
			со стороны оператора	—	—	○		①
		⦿	со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①		
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○		
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	по по	
			со стороны оператора	○	○	—		①
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⬇	по по	
			со стороны оператора	—	—	○		⬇
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■	на высоте направляющих для подносов	○	○	○	по	
		⦿	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○		
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	по	
		■	на высоте направляющих для подносов	○	○	—		
		⦿	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—		
	Resopal ² , откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	по	
		■	на высоте направляющих для подносов	—	—	○		
		⦿	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○		
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок			○	○	○	по	
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления			—	○	○		
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В			○	○	○		
Частота сети	Исполнение 60 Гц			○	○	○		
Нижняя полка	из нержавеющей стали			—	○	○		
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями			○	○	○		
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○		
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○		
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов			—	○	○		
	со стороны обслуживающего персонала			—	○	○		
	с торцевой стороны слева			—	○	○		
	с торцевой стороны справа			—	○	○		

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⓪ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

⊗ серийно
(без надбавки)
○ ① опционально
⓪ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

BASIC LINE AKV-4 – настольная витрина, с охлаждением, аналогично 4 x GN 1/1

- Настольная витрина с конвекционным охлаждением (изделие IDEAL AKE), 2 уровня, из нержавеющей стали 1.4301, жестко установлена на модуль BASIC LINE
- Холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Со стороны клиента с 6 откидными дверцами
- Со стороны обслуживающего персонала 4 раздвижные двери из изоляционного стекла
- Боковые стекла из изоляционного стекла
- 1 регулируемая по высоте средняя полка из безопасного стекла ESG
- Электронный регулятор температуры с цифровым индикатором температуры
- Внутреннее освещение
- Автоматическое оттаивание и выдвижной поддон для конденсата
- Температурный режим: от +6 °C до +12 °C при температуре окружающей среды +25 °C и относительной влажности воздуха 60 %
- 2 розетки 230 В с заземлением
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки и панели) с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE AKV-4,
вариант комплектации Design

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE AKV-4 Smart цвет корпуса серый В, фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием	1595 x 690 x 1400 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	225 кг	381 894	
BASIC LINE AKV-4 Emotion как Smart, но дополнительно: направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 1400 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	230 кг		
BASIC LINE AKV-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1595 x 690 x 1400 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	245 кг		

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	
Фронтальная облицовка, со стороны клиентов	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	—	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	—	без надбавки
	Фронтальная облицовка Resopal²		—	—	⊗	
Фронтальная облицовка, со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашными дверцами	Тонколистовая сталь, электролитически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием	цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	—	
		Фронтальная облицовка Resopal²	—	—	○	
Настольная витрина	3 уровня с 9 откидными дверцами со стороны клиентов, с 2 регулируемыми по высоте средними полками из безопасного стекла ESG, общая высота 1600 мм		○	○	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Направляющие для подносов (Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Круглая труба из нержавеющей стали, откидные	■	со стороны клиентов	○	⊗	⌚	○ по без надбавки
			со стороны оператора	○	○	○	① по
		⌚	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	⌚	⌚ по
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	■	со стороны клиентов	○	①	—	○ по
			со стороны оператора	○	○	—	① по
		⌚	со стороны клиентов (высота 785 мм)	○	①	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	○	○	—	
	Resopal ² , откидные	■	со стороны клиентов	—	—	⊗	○ по без надбавки
			со стороны оператора	—	—	○	①
		⌚	со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—	○	
Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	со стороны клиентов	○	①	—	○ по
			со стороны оператора	○	○	—	① по
	Resopal ² , откидные	●	со стороны клиентов	—	—	⌚	○ по
			со стороны оператора	—	—	○	⌚ по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	■	на высоте направляющих для подносов	○	○	○	по
		⌚	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	○	
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	○	○	—	по
		■	на высоте направляющих для подносов	○	○	—	
		⌚	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	○	○	—	
	Resopal ² , откидная	●	на высоте направляющих для тарелок	—	—	○	по
		■	на высоте направляющих для подносов	—	—	○	
		⌚	на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—	○	
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок			○	○	○	по
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления			—	○	○	
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В			○	○	○	
Частота сети	Исполнение 60 Гц			○	○	○	
Нижняя полка	из нержавеющей стали			—	○	○	
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями			○	○	○	
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором			○	○	○	
	Ножки из нержавеющей стали			—	○	○	
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов			—	○	○	
	со стороны обслуживающего персонала			—	○	○	
	с торцевой стороны слева			—	○	○	
	с торцевой стороны справа			—	○	○	

■ Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids

● Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids

⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

⊗ серийно
(без надбавки)
○ ① опционально
⌚ опционально
(сниженная цена)
— невозможно

BASIC LINE SKV-3 – охлаждаемая настольная витрина, установлена на холодильный прилавок BASIC LINE SK-3

- BASIC LINE SK-3 с настольной витриной с конвекционным охлаждением (изделие IDEAL AKE), с 2 уровнями из нержавеющей стали 1.4301 и подставкой
- Холодильный агрегат в нижней части
- Со стороны клиентов с 6 откидными дверцами, со стороны обслуживающего персонала 2 раздвижные двери из изоляционного стекла
- Боковые стекла из изоляционного стекла
- 1 регулируемая по высоте средняя полка из безопасного стекла ESG
- Электронный регулятор температуры с цифровым индикатором температуры
- Внутреннее освещение
- Автоматическое оттаивание и выдвижной поддон для конденсата
- Температурный режим: от +6 °C до +12 °C при температуре окружающей среды +25 °C и относительной влажности воздуха 60 %

BASIC LINE SKV-3:

- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с бесшовно сварной, цельнотянутой, охлаждаемой ванной 3/1-GN с центральным предохранительным сливным краном
- Полностью закрытый холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Регулятор температуры на панели со стороны обслуживающего персонала
- Температурный режим: от +8 °C до +15 °C
- Хладагент: R 134 а, без фторхлоруглеводорода
- Объем: 3 x GN 1/1, макс. глубина: 150 мм
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) и отсек с холодильным агрегатом с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE SKV-3,
вариант комплектации Emotion

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE SKV-3 Smart цвет корпуса серый В	1255 x 690 x 1700 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	200 кг	381 895	
BASIC LINE SKV-3 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1255 x 690 x 1700 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	210 кг		
BASIC LINE SKV-3 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1255 x 690 x 1700 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	220 кг		

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошко- вым покрытием	серый В, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электроли- тически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	—	⊗	—	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	○	—	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	—	—	⊗	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	—	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Направляющие для подносов		со стороны клиентов				 ① 
			со стороны оператора				
			со стороны клиентов (высота 785 мм)		①		
			со стороны оператора (высота 785 мм)				
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов		①	—	
			со стороны оператора			—	①
			со стороны клиентов (высота 785 мм)		①	—	
			со стороны оператора (высота 785 мм)			—	
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—		
			со стороны оператора	—	—		①
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—	①	
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—		
Дополнительное оснащение							
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов		①	—	
			со стороны оператора			—	①
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—		
			со стороны оператора	—	—		
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная	 	на высоте направляющих для подносов				
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)				
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная	  	на высоте направляющих для тарелок			—	
			на высоте направляющих для подносов			—	
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)			—	
	Resopal ² , откидная	  	на высоте направляющих для тарелок	—	—		
			на высоте направляющих для подносов	—	—		
			на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—		
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок						
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления		—				
Дополнительные розетки	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроенные во внутреннюю часть отсека с холодильным агрегатом правой боковой панели, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.						
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В						
Частота сети	Исполнение 60 Гц						
Нижняя полка	из нержавеющей стали		—				
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями						
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором						
	Ножки из нержавеющей стали		—				
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов		—				
	со стороны обслуживающего персонала		—				
	с торцевой стороны слева		—				
	с торцевой стороны справа		—				
Вставные решетки	Нержавеющая сталь, 3 шт., для охлаждения напитков в бутылках						

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids
- ⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊗ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⌚ опционально (сниженная цена)
- невозможно

BASIC LINE SKV-4 – охлаждаемая настольная витрина, установлена на холодильный прилавок BASIC LINE SK-4

- BASIC LINE SK-4 с настольной витриной с конвекционным охлаждением (изделие IDEAL AKE), с 2 уровнями из нержавеющей стали 1.4301 и подставкой
- Холодильный агрегат в нижней части
- Со стороны клиентов с 6 откидными дверцами, со стороны обслуживающего персонала 2 раздвижные двери из изоляционного стекла
- Боковые стекла из изоляционного стекла
- 1 регулируемая по высоте средняя полка из безопасного стекла ESG
- Электронный регулятор температуры с цифровым индикатором температуры
- Внутреннее освещение
- Автоматическое оттаивание и выдвижной поддон для конденсата
- Температурный режим: от +6 °C до +12 °C при температуре окружающей среды +25 °C и относительной влажности воздуха 60 %

BASIC LINE SK-4:

- Рабочая поверхность из нержавеющей стали с бесшовно приваренной, цельнотянутой, охлаждаемой ванной 4/1-GN с центральным предохранительным сливным краном
- Полностью закрытый холодильный агрегат в нижней части, смонтирован и готов к подключению
- Регулятор температуры на панели со стороны обслуживающего персонала
- Температурный режим: от +8 °C до +15 °C
- Хладагент: R 134 а, без фторхлоруглеводорода
- Объем: 4 x GN 1/1, макс. глубина: 150 мм
- Колеса ø 75 мм, 4 двойных управляемых колеса, из них 2 с фиксатором
- Корпус (боковые стенки, панели) и отсек с холодильной машиной с порошковым покрытием серого цвета В (RAL 7043)



BASIC LINE SKV-4,
вариант комплектации Design

Модель	Размеры Ш x Г x В (мм)	Мощность/ электр. подкл.	Вес¹ (кг)	№ для заказа	Цена в евро без НДС
BASIC LINE SKV-4 Smart цвет корпуса серый В	1595 x 690 x 1700 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	245 кг	381 896	
BASIC LINE SKV-4 Emotion как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка со стороны клиентов с порошковым покрытием, направляющие для подносов со стороны клиентов из круглых трубок	1595 x 690 x 1700 мм со сложенными/подня- тыми направляющими из круглых трубок для подно- сов: Г 775 мм / Г 990 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	260 кг		
BASIC LINE SKV-4 Design как Smart, но дополнительно: фронтальная облицовка ламинированной панелью Resopal со стороны клиентов, направляющие для подносов со стороны клиентов из Resopal	1595 x 690 x 1700 мм со сложенными/подня- тыми направляющими Resopal для подносов: Г 780 мм / Г 986 мм	230 В, 1N PE, 16 А, 50 Гц	275 кг		

Основная и стандартная комплектация			Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*
Цвет корпуса	Боковые стенки и панели с порошко- вым покрытием	серый В, RAL 7043	⊙	⊙	⊙	
		цвета BLANCO (см. стр. 174)	—	○	○	
Фронтальная облицовка	Тонколистовая сталь, электроли- тически оцинкована с двух сторон, с порошковым покрытием, цвета BLANCO (см. стр. 174)	со стороны клиентов	—	⊙	—	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	○	—	
	Фронтальная облицовка Resopal²	со стороны клиентов	—	—	⊙	
		со стороны обслуживающего персонала, исполнение с распашной дверцей	—	—	○	

* Цена действительна только вместе с новым устройством.

При покупке обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу BLANCO Professional.

Основная и стандартная комплектация				Smart	Emotion	Design	Надбавка в евро без НДС*	
(Серийные направляющие для подносов установлены со стороны клиентов, по желанию их можно также установить со стороны обслуживающего персонала.)	Направляющие для подносов		со стороны клиентов					по
			со стороны оператора					без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)					по
			со стороны оператора (высота 785 мм)					
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов			—		по
			со стороны оператора			—		по
			со стороны клиентов (высота 785 мм)			—		
			со стороны оператора (высота 785 мм)			—		
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—			по
			со стороны оператора	—	—			без надбавки
			со стороны клиентов (высота 785 мм)	—	—			
			со стороны оператора (высота 785 мм)	—	—			
Дополнительное оснащение								
Направляющие для тарелок	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		со стороны клиентов			—		по
			со стороны оператора			—		по
	Resopal ² , откидные		со стороны клиентов	—	—			по
			со стороны оператора	—	—			по
Полка с торцевой стороны слева/справа	Круглая труба из нержавеющей стали, откидная		на высоте направляющих для подносов					по
			 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)					
	Нержавеющая сталь гладкая, откидная		на высоте направляющих для тарелок			—		по
			 на высоте направляющих для подносов			—		
			 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)			—		
	Resopal ² , откидная		на высоте направляющих для тарелок	—	—			по
			 на высоте направляющих для подносов	—	—			
			 на уменьшенной высоте направляющих для подносов (высота 785 мм)	—	—			
Фиксатор	для жесткого крепления в сложенном и разложенном состоянии любых полок, а также направляющих для подносов и тарелок							по
Крышка щитка переключателей	для защиты переключателей и элементов управления			—				
Дополнительные розетки	Две розетки 230 В с заземлением, со стороны обслуживающего персонала встроенные во внутреннюю часть отсека с холодильным агрегатом правой боковой панели, потребляемая мощность розеток зависит от комплектации подключаемыми к ним устройствами.							
Источник электропитания	Вилка CEE 16 A, 400 В							
Частота сети	Исполнение 60 Гц							
Нижняя полка	из нержавеющей стали			—				
Соединительный элемент	Комплект соединения модулей для жесткого соединения двух прилавков, включает накладку для закрытия щели между двумя модулями							
Установка	Колеса из нержавеющей стали ø 125 мм, 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором							
	Ножки из нержавеющей стали			—				
Цокольная панель (можно заказать только вместе с ножками)	со стороны клиентов			—				
	со стороны обслуживающего персонала			—				
	с торцевой стороны слева			—				
	с торцевой стороны справа			—				
Вставные решетки	Нержавеющая сталь, 4 шт., для охлаждения напитков в бутылках							

- Направляющие для подносов на высоте 885 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 735 мм для модели Kids
- Направляющие для тарелок на одном уровне со столешницей на высоте 900 мм для моделей Smart, Emotion, Design и на высоте 750 мм для модели Kids
- ⌚ Уменьшенная высота для обслуживания детей

¹ Вес указан для серийной комплектации. Фактический вес зависит от выбранных опций.

² Облицовочные панели, полки, направляющие для тарелок и подносов Resopal в таком же оформлении/цвете. Ламинированное покрытие Resopal «Colours» или «Woods».

- ⊗ серийно (без надбавки)
- ① опционально
- ⌚ опционально (сниженная цена)
- невозможно



Первоклассные промышленные мойки от BLANCO Professional.

Прекрасный дизайн, аккуратное исполнение и высокое качество: технически совершенные ввариваемые раковины и столешницы от BLANCO Professional.



Верхняя часть
моечного стола ES



Раковина для слива/
Верхняя часть моечного
стола AB



Верхняя часть моеч-
ного стола ZS



Верхняя часть
моечного стола Z



Верхняя часть
моечного стола ZM



Безопасность

Вертикальные бортики с отгибом,
закругленные кромки.



Микрополировка

Превосходная гигиена, минимальные затраты
на чистку.



Два в одном

Комбинированный вариант из раковины и кухонной раковины HAU. На нижнюю ванну можно устанавливать тяжелую кухонную посуду.

Профессиональные мойки, Дополнительные компоненты

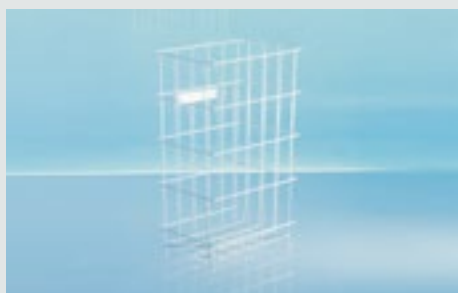
Профессиональные мойки

Кухонная раковина AB	222
Верхняя часть моечного стола AB, ES, ZS, ZM, Z	222
Комбинированные мойки	224
Рукомойники	226
Встраиваемые ванны EE	227
Встраиваемые ванны с поворотом/ встраиваемые двойные ванны	227
Встраиваемые ванны Softline	228
Встраиваемые ванны Hardline	229
Аксессуары для профессиональных моек	230
Диспенсер для мыла/ дезинфицирующих средства	233
Корзина для бумаг	233
Диспенсер для полотенец	233

Дополнительные компоненты

Мармитные ванны	234
Диспенсеры для стол. приборов и салфеток	236
Диспенсеры для стаканчиков	236
Емкости для пряностей	237
Диспенсеры для булочек	237
Складной столик	237

Приспособления – прекрасное дополнение



Корзина для бумаг

Из стальной проволоки с пластиковым покрытием.



Диспенсер для полотенец

Нержавеющая сталь, до 500 бумажных полотенец.



Диспенсер для мыла

Или для дезинфицирующих средств, нержавеющей сталь.

Промышленные мойки

Примечания: * Эти раковины оснащены переливной трубкой 1 1/2" со сливным углублением 2".

Верхняя часть моечного стола/Раковина для слива АВ

Иллюстрация	Модель	Наименование	Габариты/ размеры раковины (мм)	№ для заказа	Цена в € без НДС
Верхняя часть моечного стола Модель АВ 5 x 6-4 	AB 5x6*	Верхняя часть моечного стола/Раковина для слива АВ Из CNS 18/10, согласно DIN 18861, высота края: 50 мм, боковая стенка сзади: высота 50 мм, загнутая, с переливной трубкой, сливное углубление 2"	500 x 600 мм 370 x 340 x 150 мм	576 120	
	AB 5x6-4*		500 x 600 мм 400 x 400 x 200 мм	576 210	
	AB 5x7-4*		500 x 700 мм 400 x 400 x 200 мм	576 310	
	AB 6,5x7		650 x 700 мм 500 x 500 x 250 мм	576 410	
	AB 7x7		700 x 700 мм 500 x 500 x 250 мм	576 510	
	AB 7,5x8		750 x 800 мм 600 x 600 x 300 мм	576 610	

Верхняя часть моечного стола ES

Верхняя часть моечного стола Модель ES 12 x 6-4/2 	ES 12x6-4/2 RE* Раковина справа	Верхняя часть моечного стола ES Одна раковина сбоку, рифленая поверхность с одной стороны, из CNS 18/10, согласно DIN 18861, высота края: 50 мм, боковая стенка сзади: высота 50 мм, загнутая, с переливной трубкой, сливное углубление 2"	1200 x 600 мм 400 x 400 x 200 мм	576 140	
	ES 12x6-4/2 LI* Раковина слева			576 130	
	ES 12x6-4/3 RE* Раковина справа		1200 x 600 мм 400 x 400 x 300 мм	576 240	
	ES 12x6-4/3 LI* Раковина слева			576 230	
	ES 12x6-5 RE Раковина справа		1200 x 600 мм 500 x 400 x 250 мм	576 340	
	ES 12x6-5 LI Раковина слева			576 330	
	ES 12x7 RE Раковина справа		1200 x 700 мм 500 x 500 x 250 мм	576 440	
	ES 12x7 LI Раковина слева			576 430	
	ES 14x7 RE Раковина справа		1400 x 700 мм 600 x 500 x 250 мм	576 540	
	ES 14x7 LI Раковина слева			576 530	

Промышленные мойки

Примечания: * Эти раковины оснащены переливной трубкой 1 1/2" со сливным углублением 2".

Верхняя часть моечного стола ZS

Иллюстрация	Модель	Наименование	Габариты/ размеры раковины (мм)	№ для за- каза	Цена в € без НДС
	ZS 15x6-4 RE* Раковина справа	Верхняя часть моечного стола ZS Две раковины сбоку, рифленая поверхность с одной стороны, из CNS 18/10, согласно DIN 18861, высота края: 50 мм, боковая стенка сзади: высота 50 мм, загнутая, с 2 переливными трубками и соединением слива, сливное углубление 2"	1500 x 600 мм 400 x 400 x 200 мм	576 160	
	ZS 15x6-4 LI* Раковина слева			576 150	
	ZS 15x6-4/2,5 RE* Раковина справа		1500 x 600 мм 400 x 400 x 250 мм	576 260	
	ZS 15x6-4/2,5 LI* Раковина слева			576 250	
	ZS 16x7 RE Раковина справа		1600 x 700 мм 400 x 500 x 250 мм	576 360	
	ZS 16x7 LI Раковина слева			576 350	
	ZS 18x6-5 RE Раковина справа		1800 x 600 мм 500 x 400 x 250 мм	576 460	
	ZS 18x6-5 LI Раковина слева			576 450	
	ZS 19x7 RE Раковина справа		1900 x 700 мм 500 x 500 x 250 мм	576 560	
	ZS 19x7 LI Раковина слева			576 550	
	ZS 20x7 RE Раковина справа		2000 x 700 мм 500 x 500 x 250 мм	576 660	
	ZS 20x7 LI Раковина слева			576 650	

Верхняя часть моечного стола Z

	Z 10x6-4*	Верхняя часть моечного стола Z Две раковины, без рифленой поверхности, из CNS 18/10, согласно DIN 18861, высота края: 50 мм, боковая стенка сзади: высота 50 мм, загнутая, с 2 переливными трубками и соединением слива, сливное углубление 2"	1000 x 600 мм 400 x 400 x 200 мм	576 170	
	Z 12x6-5		1200 x 600 мм 500 x 400 x 250 мм	576 370	
	Z 12x7		1200 x 700 мм 500 x 500 x 250 мм	576 470	
	Z 14x7		1400 x 700 мм 600 x 500 x 250 мм	576 570	
	Z 14x8		1400 x 800 мм 600 x 600 x 300 мм	576 670	

Верхняя часть моечного стола ZM

	ZM 20x6-4*	Верхняя часть моечного стола ZM Две раковины посередине, рифленая поверхность слева и справа, из CNS 18/10, согласно DIN 18861, высота края: 50 мм, боковая стенка сзади: высота 50 мм, загнутая, с 2 переливными трубками и соединением слива, сливное углубление 2"	2000 x 600 мм 400 x 400 x 200 мм	576 180	
--	-------------------	---	-------------------------------------	----------------	--

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке,
в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Профессиональные мойки

Комбинированные мойки из н/ж стали 18/10
Напольное исполнение



Модель HAU-P



Модель HAU-PS

Размеры ванны: рукомойник: 340 x 240 x 150 mm кухонная раковина: 370 x 340 x 150 mm		Комбинированная мойка из рукомойника и кухонной раковины, установлена на ножках, 1 смеситель 1/2", опорная решетка из пластика и гарнитура для слива		Комбинированная мойка из рукомойника и раковины для слива на ножках, в сборе с сервисным щитком, 1 смеситель 1/2", сенсорный смеситель, а также решетка из пластика и гарнитура для слива, подключение сенсорного смесителя: 230 В	
Размеры		Модель (базовая модель) Арт. ном.	Цена, €	Модель (базовая модель) Арт. ном.	Цена, €
Габариты:	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, с blendой		<u>573 285</u>		<u>566 647</u>
	500 x 600 x 900 mm		572 553		572 554
Габариты:	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, с blendой		<u>573 286</u>		<u>566 256</u>
	500 x 700 x 900 mm		572 555		572 556

Профессиональные мойки

Комбинированные мойки из н/ж стали 18/10
Настенное исполнение



Модель HAU-PW



Модель HAU-PSW

Размеры ванны:		рукомойник: 340 x 240 x 150 mm кухонная раковина: 370 x 340 x 150 mm	Комбинированная мойка из рукомойника и кухонной раковины, крепится к стене, 1 смеситель 1/2", опорная решетка из пластика и гарнитура для слива	Комбинированная мойка из рукомойника и кухонной раковины, крепится к стене, в сборе с сервисным щитком, 1 смеситель 1/2", сенсорный смеситель, а также решетка из пластика и гарнитура для слива, подключение сенсорного смесителя: 230 В		
Размеры			Модель (базовая модель) Арт. ном.	Цена, €	Модель (базовая модель) Арт. ном.	Цена, €
Габариты:	500 x 600 x 570 mm		HAU-PW 5x6 (360 467)		HAU-PSW 5x6 (360 467)	
			566 646			
	500 x 600 x 570 mm, с блендой		573 287		566 648	
Габариты:	500 x 700 x 570 mm		HAU-PW 5x7 (360 467)		HAU-PSW 5x7 (360 467)	
			566 271			
	500 x 700 x 570 mm, с блендой		573 288		566 270	

Опции

для комбинированных моек,
Опции для напольного и настенного исполнений

Наименование	Для моделей	цена, €
Съемная бленда	Все HAU-P, HAU-PW	
Откидная решетка из н/ж стали (вместо опорной решетки из пластика, упор слева)	Все HAU	
Селективный смеситель с работой от батарейки вместо подключения к электросети (работа от батарейки на 3 В)	HAU-PS, HAU-PSW	Повышенная
Ящик для отходов под раковиной для слива, открывается и закрывается ногой, контейнер для отходов: GN-B 2/3-150, вынимаемый для чистки	Все HAU	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке,
в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Профессиональные мойки Модель W, WB, WBS

Рукомойники с консолями/ бортики ванн из н/ж стали 18/10

Иллюстрация	Модель	Наименование	Габариты/размеры ванны, мм	Сливное углубление	Арт. ном.	Цена, €
	W 4 x 3,2 x 1,5	Рукомойник с приваренными треугольными консолями, кромки с трех сторон высотой 30 мм, задний бортик высотой 20 мм	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	506 300	
		Рукомойник без консолей, кромки с трех сторон высотой 30 мм, задний бортик высотой 20 мм	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	203 812	
		Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"			223 063	
	WB 4 x 3,2 x 1,5	Рукомойник с кожухом с трех сторон, задний бортик высотой 20 мм	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	507 010	
		Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"			223 063	
	W 5,5 x 4,5 x 1,5	Рукомойник с приваренными треугольными консолями, кромки со всех сторон высотой 30 мм	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	505 170	
		Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"			223 063	
		Рукомойник без консолей, без перепускного углубления, кромки с трех сторон высотой 30 мм, задний бортик высотой 38 мм, с крановым отверстием 28 мм	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	505 821	
		Вентиль-заглушка 1 1/2"			137 277	
	WB 5,5 x 4,5 x 1,5	Рукомойник с кожухом с трех сторон, кромки со всех сторон высотой 30 мм	550 x 450 x 180 500 x 300 x 150	1 1/2"	507 009	
		Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"			223 063	
	WBS 4 x 3,2 x 1,5	Рукомойник с кожухом с трех сторон, кромки с трех сторон высотой 30 мм, задний бортик высотой 20 мм	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"		
		селективно управляемая арматура 1/2" (подключение 230 В)			566 228	
		с селективным смесителем с работой от батарейки (батарейка на 3 В)			573 966	
		Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"			223 063	

Профессиональные мойки Модель EE, ED

Встраиваемые ванны, встраиваемые ванны с поворотом и встраиваемые двойные ванны из н/ж стали 18/10 (вкл. крепежный материал)

Иллюстрация	Модель	Наименование	Габариты/ размеры ванны, мм	Сливное углубление	Арт. ном.	Цена, €
	EE 3 x 4	Встраиваемая ванна с перепускным углублением Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Размеры выреза: 310 x 450	1 1/2"	501 067	
					223 063	
	EE 3 x 4	Встраиваемая ванна без перепускного углубления Трубка перелива 1 1/2"	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Размеры выреза: 310 x 450	1 1/2"	502 821	
					369 961	
	EE 4 x 4	Встраиваемая ванна с перепускным углублением Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Размеры выреза: 415 x 450	1 1/2"	501 065	
					223 063	
	EE 4 x 4	Встраиваемая ванна без перепускного углубления Трубка перелива 1 1/2"	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Размеры выреза: 415 x 450	1 1/2"	531 282	
					369 961	
	EE 5 x 5-4,2	Встраиваемая ванна с перепускным углублением Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Размеры выреза: 480 x 480	1 1/2"	504 031	
					223 063	
	EE 5 x 5-4,2	Встраиваемая ванна без перепускного углубления Трубка перелива 1 1/2"	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Размеры выреза: 480 x 480	1 1/2"	531 298	
					369 962	
	EE 3,8 x 5,8	Встраиваемая ванна с поворотом	380 x 580 / 302 x 502 x 300 Размеры выреза: 360 x 560	1 1/2"	505 035	
		Трубка перелива 1 1/2"			369 964	
	ED 7,1 x 5,8	Встраиваемая двойная ванна	710 x 580 / 302 x 502 x 300 Размеры выреза: 690 x 560	1 1/2"	505 037	
		Трубка перелива 1 1/2" (необходимо 2 шт.)			369 964	
	ED 7,1 x 5,8	Соединение слива для двойной ванны			369 969	

Профессиональные мойки Модель E, DB

Ввариваемые ванны с поворотом и двойные ввариваемые ванны из н/ж стали 18/10

Иллюстрация	Модель	Наименование	Габариты/ размеры ванны, мм	Сливное углубление	Арт. ном.	Цена, €
Без илл.	E 4 x 4 x 3	Ванна с поворотом	400 x 400 x 300	1 1/2"	200 470	
		Трубка перелива 1 1/2"			369 964	
	E 3 x 5 x 3	Ванна с поворотом	302 x 502 x 300	1 1/2"	205 873	
		Трубка перелива 1 1/2"			369 964	
	DB 6,6 x 5,4	Двойная ванна	По 302 x 502 x 300	1 1/2"	205 876	
		Трубка перелива 1 1/2" (необходимо 2 шт.)			369 964	
		Соединение слива для двойной ванны			369 969	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Профессиональные мойки Модель E, Softline

Ввариваемые ванны из н/ж стали 18/10

Иллюстрация	Модель	Наименование	Размеры ванны, мм	Сливное углубление	Арт. ном.	Цена, €
	<u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u>	Моечная ванна с перепускным углублением (середина торцевой стороны) Спускной/перепускной вентиль 1 1/2" с удлинением	240 x 340 x 150	1 1/2"	200 856	
					298 026	
	<u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u>	Моечная ванна без перепускного углубления	240 x 340 x 150	1 1/2"	200 855	
		Трубка перелива 1 1/2" в комплекте с пластиной			369 961	
	<u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u>	Моечная ванна с перепускным углублением (середина торцевой стороны) Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"	240 x 370 x 150	1 1/2"	201 148	
					223 063	
	<u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u>	Моечная ванна без перепускного углубления	240 x 370 x 150	1 1/2"	203 400	
		Трубка перелива 1 1/2" в комплекте с пластиной			369 961	
	<u>E 3,4 x 2,4 x 1,5</u>	Моечная ванна с перепускным углублением (середина продольной стороны) Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"	340 x 240 x 150	1 1/2"	298 025	
					223 063	
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Моечная ванна, Слив справа , с перепускным углублением	370 x 340 x 150	2"	364 208	
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Моечная ванна, Слив слева , с перепускным углублением Спускной/перепускной вентиль 2"	370 x 340 x 150	2"	364 209	
					572 232	
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Моечная ванна, Слив справа , без перепускного углубления	370 x 340 x 150	2"	363 856	
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Моечная ванна, Слив слева , без перепускного углубления Трубка перелива 1 1/2" для ванны со сливным углублением 2" в комплекте с чашеобразной пластиной	370 x 340 x 150	2"	363 857	
					369 972	
	<u>E 4 x 4 x 2</u>	Моечная ванна	400 x 400 x 200	2"	2 200 454	
		Трубка перелива 1 1/2" для ванны со сливным углублением 2" в комплекте с чашеобразной пластиной			369 973	
	<u>E 4 x 4 x 2,5</u>	Моечная ванна	400 x 400 x 250	2"	2 200 929	
		Трубка перелива 1 1/2" для ванны со сливным углублением 2" в комплекте с чашеобразной пластиной			369 974	
	<u>E 5 x 5 x 2,5</u>	Моечная ванна	500 x 500 x 250	2"	2 200 931	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 965	
	<u>E 5 x 5 x 3</u>	Моечная ванна	500 x 500 x 300	2"	2 200 932	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 966	
	<u>E 5 x 5 x 3,5</u>	Моечная ванна	500 x 500 x 350	2"	2 200 933	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 967	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Профессиональные мойки Модель E, Hardline

Ввариваемые ванны из н/ж стали 18/10

Иллюстрация	Модель	Наименование	Размеры ванны, мм	Сливное углубление	Арт. ном.	Цена, €
	<u>E 4 x 4 x 3</u>	Моечная ванна	400 x 400 x 300	2"	200 930	
		Трубка перелива 1 1/2" для ванны со сливным углублением 2" в комплекте с чашеобразной пластиной			369 975	
	<u>E 4,5 x 4,5 x 2,5</u>	Моечная ванна	450 x 450 x 250	2"	201 292	
		Трубка перелива 1 1/2" для ванны со сливным углублением 2" в комплекте с чашеобразной пластиной			369 974	
	<u>E 5 x 4 x 2,5</u>	Моечная ванна Слив справа	500 x 400 x 250	2"	2 200 463	
		Моечная ванна Слив слева	500 x 400 x 250	2"	2 200 464	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 965	
	<u>E 5 x 4 x 3</u>	Моечная ванна Слив справа	500 x 400 x 300	2"	2 208 197	
		Моечная ванна Слив слева	500 x 400 x 300	2"	2 208 198	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 966	
	<u>E 6 x 5 x 2,5</u>	Моечная ванна Слив справа	600 x 500 x 250	2"	200 934	
		Моечная ванна Слив слева	600 x 500 x 250	2"	200 935	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 965	
	<u>E 6 x 5 x 3</u>	Моечная ванна Слив справа	600 x 500 x 300	2"	203 569	
		Моечная ванна Слив слева	600 x 500 x 300	2"	203 570	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 966	
	<u>E 6 x 6 x 3</u>	Моечная ванна	600 x 600 x 300	2"	200 936	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 966	
	<u>E 7 x 6 x 3</u>	Моечная ванна Слив справа	700 x 600 x 300	2"	200 937	
		Моечная ванна Слив слева	700 x 600 x 300	2"	200 938	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 966	
	<u>E 7,5 x 5,6 x 3,8</u>	Моечная ванна Сливное углубление слева, без наклона основания	750 x 560 x 380	2"	200 939	
		Трубка перелива 2" в комплекте с пластиной			369 968	
	<u>E 5 x 3 x 1,5</u>	Рукомойник с перепускным углублением	500 x 300 x 150	1 1/2"	201 483	
		Спускной/перепускной вентиль 1 1/2"			223 063	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для профессиональных моек

Трубки перелива/угловые защитные сита

Иллюстрация	Модель	Наименование	Глубина ванны, мм	Для уровня воды, мм	Арт. ном.	Цена, €
	Трубка перелива 1 1/2" с резиновым конусом	Трубка перелива в комплекте с чашеобразной пластиной для ванны со сливным углублением 1 1/2", из н/ж стали	150	130	369 961	
			200	180	369 962	
			250	200	369 963	
			300	250	369 964	
		Трубка перелива в комплекте с чашеобразной пластиной для ванны со сливным углублением 2", из н/ж стали	150	130	369 972	
			200	180	369 973	
			250	200	369 974	
	Трубка перелива 2" с металлическим конусом	Трубка перелива в комплекте с чашеобразной пластиной для ванны со сливным углублением 2, из н/ж стали	300	250	369 975	
			250	200	369 965	
			350	300	369 966	
			400	350	369 967	
	Угловое защитное сито	Угловое защитное сито из н/ж стали, перфорированное, вкл. крепежный материал (присоска)	150		503 414	
			200		503 415	
			250		502 829	
			300		502 830	
			350		502 831	
			400		503 416	

Спускные вентили/аксессуары

Иллюстрация	Модель	Наименование	Подключение	Для ширины, мм	Арт. ном.	Цена, €
	HV	Спускной вентиль HV (без перекидного рычага), подходит для слива мойки 3 1/2"	Ок. 2"	Указывайте ширину ванны! Требуется специальное сливное углубление (Арт. ном. 560 295)!	137 167	
	HÜV	Перепускной вентиль (без перекидного рычага), подходит для слива мойки 3 1/2"	Ок. 2"		550 405	
Без илл.	Перекидной рычаг	Подходит для спускных вентилей HV/HÜV/DHÜV		350	550 017	
				400	550 018	
				500	550 019	
				600	550 020	
				700	550 021	
	Вентиль-заглушка	Вентиль-заглушка с цепочкой и чашеобразной пластиной	1 1/2"		137 277	
			2"		372 493	
	Спускной/перепускной вентиль	Спускной/перепускной вентиль для ванн глубиной 150 mm/200 mm	1 1/2"		223 063	
		Спускной/перепускной вентиль с удлинением (специально для ввариваемой ванны E 2,4x3,4x1,5)	1 1/2"		298 026	
		Спускной/перепускной вентиль для ванн глубиной до 150 мм	2"		572 232	
		Спускной/перепускной вентиль для ванн глубиной более 200 мм	1 1/2" и 2"		572 820	
	Двойная гарнитура для спуска/перепуска	Двойная гарнитура для спуска/перепуска	1 1/2"		504 748	
	Соединение слива	Для двойной ванны	1 1/2"		369 969	
		Для двойной ванны	2"		369 970	
		Пластик, с устанавливаемым сливом, диаметр 50 мм	1 1/2"		137 267	
			2"		369 971	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для профессиональных моек

Пазовые смесители

Иллюстрация	Модель	Подключение	Диам. св., мм	Вылет, мм	Высота, мм	Арт. ном.	Цена, €
 Смеситель с двумя ручками	BLANCO SPICA Высокое давление Смеситель с двумя ручками, с поворачивающимся носиком	1/2"	35	200	170	137 324	
	BLANCO SPICA Низкое давление Смеситель с двумя ручками, с поворачивающимся носиком	1/2"	35	200	170	137 443	
 Смеситель с одной ручкой	BLANCO VITIS Высокое давление (преемник BLANCO WEGA) Смеситель с одной ручкой, с поворачивающимся носиком	1/2"	35	223	157	575 085	
 Смеситель с селективным управлением	Смеситель с селективным управлением Бесконтактный смеситель с электронным управлением, датчик в арматуре – опτικο-электронное срабатывание, питающее напряжение 230 В, с гигиенической промывкой и блокировкой слишком горячей воды, возможно дооборудование для работы от батареек с отдельным отсеком для батареек	3/8"	32	153	148	574 705	
	Смеситель с селективным управлением, питание от батареек Бесконтактный смеситель с электронным управлением, датчик в арматуре – опτικο-электронное срабатывание, питание от батарейки 6 В, с гигиенической промывкой и блокировкой слишком горячей воды	3/8"	32	153	148	574 706	

Души для мойки посуды

Иллюстрация	Модель	Подключение	Дистанция сверл., мм	Дист. св., мм	Вылет, мм	Высота, мм	Арт. ном.	Цена, €
 Душ для мойки посуды, стояковый	Душ для мойки посуды, стояковый Душ для мойки посуды со смесителем и с поворачивающимся носиком Длина шланга ок. 1000 мм	1/2"	153	22	300	1100	137 379	
 Душ для мойки посуды, пристенный	Душ для мойки посуды, пристенный Душ для мойки посуды со смесителем и с поворачивающимся носиком	1/2"	153		300	1100	137 380	

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.

Аксессуары для профессиональных моек

Откидные решетки/опорные решетки

Иллюстрация	Модель	Для модели	Для ванны, мм	Арт. ном.	Цена, €
Без илл.	<u>Опорная решетка</u> Опорная решетка из пластика	Все HAU	370 x 340	365 339	
Откидная решетка 	<u>Откидная решетка</u> Откидная решетка из н/ж стали, вкл. крепежный материал	Все HAU	370 x 340	565 930	
	для кухонной раковины модели АВ		500 x 500	565 932	
			600 x 600	565 933	

Настенный профиль

Иллюстрация	Модель	Арт. ном.	Цена, €
Настенный профиль 	<u>Настенный профиль</u> Настенный профиль из серого пластика для покрытия моечных столов с бортиком Цена за метр	137 513	

Аксессуары для профессиональных моек

Диспенсер для полотенец/корзина для бумаг

Иллюстрация	Модель	Вместимость	Размеры, мм	Арт. ном.	Цена, €
Диспенсер для полотенец 	<u>Диспенсер для полотенец HSE 31</u> Диспенсер для сложенных одноразовых полотенец (245 x 90), материал корпуса: нержавеющая сталь	250–500 St. шт. в зависимости от качества полотенце	275 x 130 x 355	144 663	
Диспенсер для мыла/ дезинфицирующего средства 	<u>Диспенсер для мыла/ дезинф. средства TV 25</u> Диспенсер для мыла/дезинфицирующего средства, материал корпуса: нержавеющая сталь	1 литра	94 x 162 x 273	144 665	
Корзина для бумаг 	<u>Корзина для бумаг 60 л</u> Корзина для использованных бумажных полотенец, материал: стальная проволока, с пластик. покрытием белого цвета (возможно крепление к стене)	60 литра	400 x 280 x 630	143 840	

Приспособления – мармиты



Мармиты

Рисунок	Модель	Глубина (мм)	Размеры Д x Ш (мм)	Просвет (мм)	№ для заказа	Цена в € без НДС
	G-BM 2/1-220 Наружная гостроемкость, мармит	220	660 x 540 мм	630 x 510 мм	564 450	
	G-BM 2/1-240 Наружная гостроемкость, мармит	240	660 x 540 мм	630 x 510 мм	567 141	
	G-BM 1/1-210 Наружная гостроемкость, мармит	210	540 x 335 мм	510 x 305 мм	550 644	

Мармиты

Рисунок	Модель	Размеры Д x Ш (мм)	Электр. подкл.	Гравировка на сливе	Арт. ном. (базовая модель)	Цена в € без НДС
	BMS 1/1 Ввариваемый мармит с влажным подогревом, не прямой подогрев, удобная, расположенная снизу, изолированная нагревательная ванна с трубчатым нагревательным элементом, для GN 1/1 или с делением	540 x 335 x 215 мм	230 В 0,7 кВт	1/2"	550 301 (361 405)	
				3/4"	564 759 (361 405)	
	BMS 1/1 Ввариваемый мармит с увеличенной нагревающей мощностью с влажным подогревом, не прямой подогрев, удобная, расположенная снизу, изолированная нагревательная ванна с трубчатым нагревательным элементом, для GN 1/1 или с делением	540 x 335 x 215 мм	230 В 1,0 кВт	1/2"	564 760 (361 405)	
				3/4"	564 761 (361 405)	

Дополнительные компоненты – мармиты



Встраиваемый мармит

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Электр. подкл.	Сливное углубл.	Арт. ном.	Цена, €
	BME 1/1 Встраиваемый мармит, с крепежными элементами для встраивания в облицовку Resopal или т.п., цельнотянутый, круговая кромка со сливным штуцером, без теплоизоляционного ящика, вид нагрева: влажный и сухой, для GN 1/1 или с делением Регулирование температуры от +30 °C до +110 °C Термостат с поворотной ручкой и с контрольной лампочкой	371 x 576 x 250	230 В 0,7 кВт	1/2"	566 260	
	BME-I 1/1 Встраиваемый мармит, с крепежными элементами для встраивания в облицовку Resopal или т.п., цельнотянутый, круговая кромка со сливным штуцером, с теплоизоляционным ящиком, вид нагрева: влажный и сухой, для GN 1/1 или с делением Регулирование температуры от +30 °C до +110 °C Термостат с поворотной ручкой и с контрольной лампочкой	371 x 576 x 275	230 В 0,7 кВт	1/2"	566 262	
	Доплата за установку шарового крана				098 215	

Дополнительные компоненты



Диспенсеры для столовых приборов и салфеток

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	Арт. ном.	Цена, €
 SSPE-E6	SSP-E 3 Встраиваемый диспенсер для салфеток из н/ж стали, вместимость: 250 сложенных салфеток (ок. 125 x 90 мм)	182 x 146 x 338 Размеры выреза: 174 x 106 мм	566 311	
	SSP-E 6 Встраиваемый диспенсер для салфеток из н/ж стали, вместимость: 500 сложенных салфеток (ок. 125 x 90 мм)	182 x 146 x 620 Размеры выреза: 174 x 106 мм	566 312	
 SSP-T	SSP-T Настольный диспенсер для салфеток из н/ж стали, вместимость: 250 сложенных салфеток (ок. 125 x 90 мм)	182 x 146 x 340	566 313	
 SSP-BT	SSP-BT Диспенсер для салфеток годится для тележек БТ 400/800, вместимость: 250 сложенных салфеток (ок. 125 x 90 мм)	182 x 146 x 340	566 314	
 BSP 4	BSP 4 Диспенсер для столовых приборов с 4 вынимающимися контейнерами для столовых приборов GN 1/4-150 из н/ж стали с плексигласовой санитарной защитой, для 400 столовых приборов	682 x 304 x 306	565 840	
Конт. для ст. пр. 	<u>Контейнер для столовых приборов</u> из н/ж стали, GN 1/4-150 с наклонным дном и наполовину откидной плексигласовой крышкой, для вставки и установки	265 x 162 x 150	565 786	
Корзина для ст. пр. 	<u>Корзина для столовых приборов</u> из н/ж стали, перфорированная	Диам. 115 мм Высота 145 мм	144 121	

Диспенсеры для стаканчиков

Диспенсер для стаканчиков BDP 	BDP Диспенсер для стаканчиков трубчатый из н/ж стали, для одноразовых стаканчи- ков, трубка с установочным механизмом	для стаканчиков диаметром 68–90 мм , фиксация винтом	Монтажные размеры: глубина: 648 мм диам. 104 мм	565 452
		для стаканчиков диаметром 78–93 мм , фиксация винтом	Монтажные размеры: глубина: 648 мм диам. 104 мм	572 570
	BDPH Диспенсер для стаканчиков трубчатый из н/ж стали, для одноразовых стаканчи- ков, трубка с установочным механизмом	для стаканчиков диаметром 68–90 мм , фиксация винтом, уменьшенная глубина встраивания, специально для горизонтальной установки в столешницу	Монтажные размеры: глубина: 472 мм диам. 104 мм	574 462
Диспенсер для стаканчиков BDPW 	BDPW Диспенсер для стаканчиков из н/ж стали (настенный монтаж), для одноразовых стаканчи- ков, трубка с установочным механизмом,	для стаканчиков диаметром 68–90 мм , фиксация винтом	Общая высота: 675 мм Внешний диа- метр: 135 мм	565 590

Дополнительные компоненты



Емкости для пряностей

Иллюстрация	Модель	Размеры Д x Ш x В, мм	грузопод., кг	Арт. ном.	Цена, €
 Емк. для пряност. GWB 1/6-150	GWB 1/6-150 Емкость для специй из н/ж стали, с откидной плексигласовой крышкой	176 x 162 x 150		550 501	
 Банка для пряностей	Банка для пряностей Банка для специй круглая из пластика с откидным посыпателем	Диамет. 100 мм Высота 180 мм		145 423	
 GWS 1/6	GWS 1/9 Емкость для специй без направляющей GWS 1/9-100 из н/ж стали, вме- стимость: 0,9 л	108 x 176 x 100		564 880	
	GWS 1/6 Емкость для специй без направляющей GWS 1/6-100 из н/ж стали, вме- стимость: 1,6 л	162 x 176 x 100		556 524	
	GWS 1/4 Емкость для специй без направляющей GWS 1/4-100 из н/ж стали, вме- стимость: 2,8 л	162 x 265 x 100		556 527	

Другие дополнительные компоненты

 Порционная мойка	Порционная мойка из н/ж стали, подводная арматура, ванна с перфо- рированной вставкой, сливом/переливом	Монтажный размер: диам. 177 мм		143 575	
--	--	-----------------------------------	--	----------------	--

Складной столик

 Складной столик	Складной столик из нержавеющей стали	1600 x 700 x 855	100	367 421	
---	--	------------------	-----	----------------	--

Подчеркнутые модели готовы к отправке в обычных количествах, в стандартной упаковке, в течение 72 часов при условии наличия на складе.



BASIC LINE



Мобильная рабочая станция

BLANCO Buffet Line



ГРУППА BLANCO PROFESSIONAL.

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели все наши умения и возможности в три высокоспециализированные бизнес-направления: Catering – оборудование и комплексные решения для профессиональных кухонь на предприятиях общественного питания. Industrial – индивидуальное изготовление для промышленности прецизионных деталей из нержавеющей стали, алюминия и полимерных материалов. И Railway – оснащение кухонь и вагонов-ресторанов в скорых поездах.

Во всех сферах своей деятельности BLANCO Professional сертифицирована по DIN EN ISO 9001:2015 и гарантирует высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"
www.chefstore.ru
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2
тел +7 (495) 212 18 44
E-mail: office@chefstore.ru



BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
catering.export@blanco.de
www.blanco-professional.com

BLANCO
PROFESSIONAL