

**БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO:**  
Удобное хранение,  
своевременная сервировка.

blancoinmotion



## СОДЕРЖАНИЕ

От банкетов до столовых . . . . .	4
Для горячих и холодных блюд . . . . .	5
Качество в деталях . . . . .	6

## ОБЗОР ОБОРУДОВАНИЯ

### BLANCO INMOTION банкетные

тележки,

– с подогревом . . . . . 8

– с охлаждением . . . . . 9

Опции и принадлежности . . . . . 10

Максимальная комплектация . . . . . 11

## В нужное время в нужном месте: банкетная тележка BLANCO 5-звездочного качества.

Кто хочет достичь многого, тот доверяет качеству **банкетных тележек BLANCO**. Вас убедит в этом **технически совершенное оборудование с великолепной адаптацией** к любым мероприятиям, оно предложит Вам идеальный сервис – как на большой производственной кухне, так и во время изысканной вечеринки в праздничном окружении.

**Универсальность** банкетных тележек BLANCO – это всегда идеальное решение. Они изготавливаются **различных размеров, с нагревом или с циркуляционным охлаждением, для гастрономических лотков или тарелок.**

Рагу, паэлья, щербет – и все блюда, которые Вы устанавливаете на банкетную тележку BLANCO, остаются долго **свежими и выглядят аппетитно**, их всегда можно подать в нужное время и в нужном месте.

**Новшества от BLANCO INMOTION:** большая подвижность в комплексных решениях.

# ВЫСШИЙ КЛАСС



## От банкетов до столовых: банкетные тележки BLANCO всегда желанны.

**Ко всему готовы,  
прежде всего, к вынужденному  
ожиданию.**

От приготовления блюд до их  
раздачи может пройти много  
времени, как на большой кухне в  
столовых, так и во время банкета.

Произносятся речи, гости опаздыва-  
ют – это не основание для волнений.  
С банкетной тележкой BLANCO  
Вы всегда ко всему готовы.

Система регулирования температу-  
ры с точностью до градуса и велико-  
лепная изоляция позаботятся о  
том, чтобы блюда оставались свеж-  
ими и выглядели аппетитно, если  
даже ожидание продлится несколь-  
ко дольше.

Доверьтесь проверенному качеству  
банкетных тележек BLANCO, и Вы  
откроете для себя массу разнообра-  
зных возможностей.

**Для гастрономических лотков:  
идеальное решение в системе  
общественного питания.**

На больших кухнях, например, в  
студенческих столовых, действуют  
свои собственные правила. Сваре-  
но сейчас, съедено потом. А что же  
в промежутке между этими момен-  
тами? Период ожидания! Главное,  
правильно его преодолеть.

В банкетных тележках BLANCO мо-  
жно разместить гастрономические  
лотки, чтобы еда в большом количе-  
стве порций к моменту раздачи  
была такая же вкусная, как и сразу  
после приготовления. Тележки хоро-  
ши не только для хранения порц-  
ий, но и для их перевозки.

Путь от кухни до места раздачи  
преодолевается быстро и надежно.  
Экономично, практично, хорошо.

**Для тарелок с  
крышками-колоколами:  
отличный сервис.**

Банкет, конгресс, семейные торже-  
ства – поводы, при которых большое  
внимание уделяется не только  
идеальному сервису, но и особо оце-  
нивается качество угощения.

Для этих случаев банкетные тележ-  
ки BLANCO являются идеальным  
решением: просто установите реше-  
тки, разложите порции по тарелкам,  
накройте крышками-колоколами и  
поставьте в шкаф. Когда гостей при-  
гласят к столу, Вам останется толь-  
ко снять крышку-колокол и можно  
вовремя сервировать стол. Вот и все!



### **BLANCO INMOTION BW-UK 10**

Банкетная тележка с циркуляционным  
охлаждением:

1 шкаф, 1 дверь, расстояние между этажами  
115 мм, для размещения 9 решеток или 10 гас-  
трономических лотков.



## Каждое блюдо – это песня: банкетные тележки для горячих и холодных блюд.

### Хранение без потери вкуса.

Это не просто временное хранение, а сохранение высоких вкусовых качеств. Тут надо положиться на технику.

Банкетные тележки BLANCO располагают отличной системой циркуляции воздуха для нагрева и охлаждения и могут работать при длительном хранении с максимальной мощностью.



### BLANCO INMOTION BW 36

Банкетная тележка с нагревом циркуляционным воздухом:  
1 шкаф с опциональной перегородкой,  
2 двери, расстояние между этажами 75 мм,  
для размещения максимум 34 решеток или  
36 гастрономических лотков.

### Теплое всегда вкуснее.

Горячее горячему рознь. Супы, макароны, рыба, овощи – каждому блюду, чтобы быть вкусным и свежим, требуется своя определенная температура.

Для этого на тележках с нагревом можно установить температуру с точностью до градуса в диапазоне от +30°C до +90°C и легко контролировать заданную/фактическую температуру по ее индикации. Для подогрева блюда Вы можете постоянно поддерживать нужную минимальную температуру, в зависимости

от блюда повышать ее и надежно контролировать до момента готовности.

Если нужно очень быстро разогреть порции до высокой температуры, банкетная тележка BLANCO при максимальной мощности справится и с этой задачей: через 15 минут температура достигнет +90°C.

### Нагрев влажным воздухом защитит от высыхания.

Воздух для нагрева в банкетных тележках может быть сухим или влажным. В системе нагрева влажным воздухом имеется емкость с водой, водяные пары из которой поступают для создания термостатически регулируемого внутреннего климата, что предотвращает высыхание продуктов. Емкости хватает примерно на 5–6 часов, воду можно доливать по мере ее расходования.

### Десерт всегда свеж.

Температуры клубничного мороженого, клубничного пудинга и шербета из клубники отличаются между собой всего на несколько градусов, но от этого зависит степень похвалы, которой они удостоятся от гостей. Кто не хочет отказаться во время десерта от реплик “Превосходно!”, тот выбирает банкетную тележку BLANCO с циркуляционным охлаждением и регулированием температуры от -10°C до +8°C с шагом в один градус. Хорошее соотношение цена-мощность также придется по вкусу тем, кто умеет считать.

# topservice



# ПОЛНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

## Осязаемое качество:

**банкетные тележки BLANCO убедительны как в техническом смысле, так и в визуальном.**

Банкетные тележки BLANCO изготовлены из высококачественной нержавеющей стали и в любом интерьере выглядят достойно. Высококачественная техника надежно укрыта в прочной конструкции.

При этом все продумано, чтобы облегчить пользование и повысить комфорт.

- Во всех моделях расстояние между этажами составляет 75 мм или 115 мм. При этом при одинаковых размерах тележки можно выбрать различную мощность.
- Стенка с ребрами имеет защиту от опрокидывания.
- Простая чистка бесшовных опорных ребер глубокой вытяжки.
- Двери можно открыть на 270° и закрепить в таком положении. Регулируемыми ручками можно также легко пользоваться и при открытой двери.
- Корпус имеет двухслойную изоляцию, которая вместе с уплотняющей рамой двери не допускает утечки теплого или холодного воздуха.
- Банкетные тележки BLANCO поставляются готовыми для включения в сеть.



### Прецизионная обработка поверхностей

Супер-качество: Оптимальная гигиеничность и минимум затрат на чистку благодаря прецизионной обработке поверхностей из нержавеющей стали CNS 18/10.



### Съемный греющий модуль

Циркуляционный греющий модуль и емкость с водой для нагрева влажным воздухом легко вынимаются. Это упрощает чистку и обслуживание.



### Цифровой регулятор температуры

Удобное пользование и простое обслуживание благодаря цифровой технике со светодиодным дисплеем. Настройка с шагом в один градус от +30°C до +90°C (нагрев) и от -10°C до +8°C (охлаждение).



### Проставка на задней стенке

Проставка является упором для гастрономических лотков и обеспечивает зазор до задней стенки. Теплый или холодный воздух может свободно циркулировать. Равномерное распределение температуры способствует оптимальному качеству блюд.



**Это сильно:  
банкетные тележки с  
амортизационными элементами.**

Все банкетные тележки BLANCO имеют на четырех углах прочные угловые элементы, амортизирующие удары. Благодаря этому обеспечивается надежная транспортировка и защита мебели от повреждений. Опционально можно приобрести ударозащитные планки, устанавливаемые по всему периметру. Они и **перечень других комплектующих** приведены на страницах 10 и 11.

**Экономичность**

Контактный выключатель двери открывает охлаждение при ее открытии, поэтому энергия не тратится впустую и одновременно защищает от обледенения!



**Устойчивые шарниры**  
Шарниры исключительно устойчивы, долговечны и обеспечивают оптимальную надежность. Они позволяют открывать дверь до 270°.



**Эргономичные регулируемые ручки**  
Всегда на нужной высоте. Вертикальные ручки удобного размера (диаметр 32 мм) обеспечивают оптимальную маневренность – при любом росте.



**Прочные ударозащитные углы**  
Больше выдерживают, дольше служат. Широкие, закрытые амортизационные угловые элементы из полиамида защищают как тележку, так и мебель.



**Удобная чистка**  
Легко добраться до внутренних стенок, стенка с ребрами (с защитой от опрокидывания) не имеет углов и кантов. Поэтому достаточно просто протереть и получить оптимальную чистоту поверхности.

# БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO INMOTION

с нагревом



Модель	BW 11	BW 18	BW 22	BW 36
<b>Наименование</b>	тележка BW 11 с нагревом	тележка BW 18 с нагревом	тележка BW 22 с нагревом	тележка BW 36 с нагревом
<b>Исполнение</b>	Двухслойная изоляция, циркуляционный нагрев	Двухслойная изоляция, циркуляционный нагрев	Двухслойная изоляция, циркуляционный нагрев	Двухслойная изоляция, циркуляционный нагрев
<b>Размеры</b>	756 x 932 x 1778 мм	756 x 932 x 1873 мм	1307 x 932 x 1778 мм	1307 x 932 x 1873 мм
<b>Вместимость</b>	11 гастроном. лотков 2/1-100	18 гастроном. лотков 2/1-65	22 гастроном. лотка 2/1-100 со средней стенкой или 10 решеток 1084 x 650 мм без средней стенки	36 гастроном. лотков 2/1-65 со средней стенкой или 17 решеток 1084 x 650 мм без средней стенки
<b>Вес (кг)</b>	126 кг	126 кг	202 кг	202 кг
<b>Электрика</b>	220-240В ~/50-60Гц/2,2кВт	220-240В ~/50-60Гц/2,2кВт	220-240В ~/50-60Гц/2,2кВт	220-240В ~/50-60Гц/2,2кВт
<b>Температурный диапазон</b>	От +30°C до +90°C Регулировка с шагом в 1° Индикация на дисплее	От +30°C до +90°C Регулировка с шагом в 1° Индикация на дисплее	От +30°C до +90°C Регулировка с шагом в 1° Индикация на дисплее	От +30°C до +90°C Регулировка с шагом в 1° Индикация на дисплее
<b>Разогрев</b>	примерно 15 минут	примерно 15 минут	примерно 15 минут	примерно 15 минут
<b>Дверь</b>	1 распашная дверь Двухслойная изоляция с уплотнительным профилем по периметру Запираемый дверной замок Открытие 270°с фиксацией	1 распашная дверь Двухслойная изоляция с уплотнительным профилем по периметру Запираемый дверной замок Открытие 270°с фиксацией	2 распашные двери Двухслойная изоляция с уплотнительным профилем по периметру Запираемый дверной замок Открытие 270°с фиксацией	2 распашные двери Двухслойная изоляция с уплотнительным профилем по периметру Запираемый дверной замок Открытие 270°с фиксацией
<b>Внутреннее пространство шкафа</b>	Гигиеническое исполнение HS 11 пар опорных ребер с расстоянием 115 мм для установки гастрономических решеток или лотков Проставка на задней стенке для оптимального распределения теплого воздуха	Гигиеническое исполнение HS 18 пар опорных ребер с расстоянием 75 мм для установки гастрономических решеток или лотков Проставка на задней стенке для оптимального распределения теплого воздуха	Гигиеническое исполнение HS 11 пар опорных ребер с расстоянием 115 мм для установки решеток (1084 x 650 мм) или гастрономических лотков/решеток благодаря съемной средней стенке (стеллажные лестницы в качестве опор) Проставка на задней стенке для распределения воздуха	Гигиеническое исполнение HS 18 пар опорных ребер с расстоянием 75 мм для установки решеток (1084 x 650 мм) или гастрономических лотков/решеток благодаря съемной средней стенке (стеллажные лестницы в качестве опор) Проставка на задней стенке для распределения воздуха
<b>Особенности</b>	Передвижная (4 поворотных ролика, из них 2 с фиксатором, оцинкованная сталь, 160 мм) Регулируемые ручки доступны при открытых дверях Нагрев влажным воздухом Съемный нагревательный модуль	Передвижная (4 поворотных ролика, из них 2 с фиксатором, оцинкованная сталь, 160 мм) Регулируемые ручки доступны при открытых дверях Нагрев влажным воздухом Съемный нагревательный модуль	Передвижная (2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксатором, оцинкованная сталь, 160 мм) Регулируемые ручки доступны при открытых дверях Нагрев влажным воздухом Съемный нагрев. модуль	Передвижная (2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксатором, оцинкованная сталь, 160 мм) Регулируемые ручки доступны при открытых дверях Нагрев влажным воздухом Съемный нагрев. модуль
<b>Материал</b>	CNS 18/10, полиамид	CNS 18/10, полиамид	CNS 18/10, полиамид	CNS 18/10, полиамид
<b>N заказа</b>	572 872	572 873	572 874	572 875

## БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO INMOTION

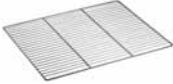
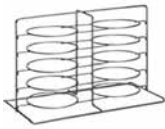
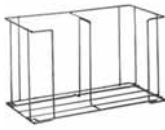
с охлаждением







Модель	BW-UK 10	BW-UK 15
Наименование	Банкетная тележка с циркуляц. охлаждением BW-UK 10	Банкетная тележка с циркуляц. охлаждением BW-UK 15
Исполнение	Двухслойная изоляция, активное циркуляц. охлаждение	Двухслойная изоляция, активное циркуляц. охлаждение
Размеры	756 x 932 x 1816 мм	756 x 932 x 1796 мм
Вместимость	Макс. 10 гастрон. лотков 2/1-100	Макс. 15 гастрон. лотков 2/1-65
Вес (кг)	173 кг	173 кг
Электрика	220-240В ~/50Гц/0,8кВт	220-240В ~/50Гц/0,8кВт
Температурный диапазон	От -10°C до +8°C	От -10°C до +8°C
	Регулировка с шагом в 1 градус Индикация на дисплее	Регулировка с шагом в 1 градус Индикация на дисплее
Охлаждение	примерно 100 минут	примерно 100 минут
Хладагент	R404A	R404A
Дверь	1 распашная дверь	1 распашная дверь
	Двухслойная изоляция с уплотнительным профилем по периметру	Двухслойная изоляция с уплотнительным профилем по периметру
	Запираемый дверной замок	Запираемый дверной замок
	Угол открытия 270° с фиксацией	Угол открытия 270° с фиксацией
Внутреннее пространство шкафа	Гигиеническое исполнение HS	Гигиеническое исполнение HS
	10 пар опорных ребер с расстоянием 115 мм для установки гастрон. решеток или лотков	15 пар опорных ребер с расстоянием 75 мм для установки гастрон. решеток или лотков
	Проставка на задней стенке для оптимального распределения холодного воздуха	Проставка на задней стенке для оптимального распределения холодного воздуха
Особенности	Передвижная (2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксатором, оцинкованная сталь, 200 мм)	Передвижная (2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксатором, оцинкованная сталь, 200 мм)
	Регулируемые ручки доступны при открытых дверях	Регулируемые ручки доступны при открытых дверях
	Смотровой люк на холод. машине	Смотровой люк на холод. машине
Материал	CNS 18/10, полиамид	CNS 18/10, полиамид
№ заказа	572 876	572 877

Другую информацию по банкетным тележкам BLANCO INMOTION, а также по общей программе BLANCO можно получить бесплатно (адрес на задней обложке).

# принадлежности

Изображение	Модель Наименование	для модели	Размер	N заказа
	Гастрономическая решетка GR 2/1	BW 11, BW 18 BW 22*, BW 36* * только со средней стенкой BW-UK 10 BW-UK 15	650 x 530мм	550 266
	Решка из CNS	BW 22, BW 36 (без средней стенки)	1084 x 650 мм	146 646
	Средняя стенка съемная (со стеллажными лестницами)	BW 22	—	Указывайте при заказе
	Средняя стенка съемная (со стеллажными лестницами)	BW 36	—	Указывайте при заказе
	Ярус по всему периметру	все модели BW, BW-UK	высота 50 мм	Указывайте при заказе
	Крышка-колокол CALDOMET с отверстием CNS 18/10	—	∅ 260 мм, высота 43 мм	570 001
	Крышка-колокол CALDOMET с отверстием CNS 18/10	—	∅ 260 мм, высота 55 мм	570 002
	Крышка-колокол CALDOMET с отверстием CNS 18/10	—	∅ 240 мм, высота 43 мм	570 005
	Крышка-колокол CALDOMET-Quadro с отверстием CNS 18/10	—	∅ 227 мм, высота 44 мм	570 201
	Подставка для тарелок из CNS для перевозки макс. 8 тарелок, до ∅ 31 см. Подставки под тарелки могут быть устано- влены без решеток непосредственно на опорные ребра внутри шкафа.	BW 11, BW 18 BW 22*, BW 36* * только со средней стен- кой BW-UK 10 BW-UK 15	650 x 530 x 310 мм	566 653
	Подставка для тарелок из CNS для перевозки макс. 8 тарелок, до ∅ 30 см, без крышки-колокола. Дополнительно необходимы решетки.	все модели BW, BW-UK	660 x 330 x 330 мм	555 646
	Подставка для тарелок из CNS для перевозки макс. 10 тарелок, до ∅ 30 см, без крышки-колокола. Дополнительно необходимы решетки.	все модели BW, BW-UK	660 x 330 x 405 мм	555 647
	Подставка для тарелок из CNS для перевозки макс. 8 тарелок, до ∅ 30 см, без крышки-колокола. Дополнительно необходимы решетки.	все модели BW, BW-UK	660 x 330 x 320 мм	555 648
	Защита от ударов по периметру, из PE	все модели BW, BW-UK	—	Указывайте при заказе
	Защита от ударов по периметру, усиленная, из PE	все модели BW, BW-UK	—	Указывайте при заказе

# принадлежности

Модель Наименование	Расположение роликов А 	для модели	№ заказа
Ролики из оцинк. стали, Ø 160 мм	2+2 поворотных ролика или 4 поворотн. ролика, 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	Пожалуйста, указывайте при заказе
Ролики из оцинк. стали, Ø 200 мм	2+2 поворотн. ролика с фиксаторами	все модели BW, BW-UK	
Ролики из оцинк. стали, Ø 200 мм	4 поворотн. ролика, 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	
Ролики из оцинкованной стали с эластичными шинами, Ø 160 мм	2+2 поворотных ролика или 4 поворотн. ролика, 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	
Ролики из оцинкованной стали с эластичными шинами, Ø 200 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	все модели BW, BW-UK	
Ролики из оцинкованной стали с эластичными шинами, Ø 200 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	
Ролики из нерж. стали, Ø 160 мм	2+2 поворотных ролика или 4 поворотн. ролика, 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	
Ролики из нерж. стали, Ø 200 мм	2+2 поворотн. ролика с фиксаторами	все модели BW, BW-UK	
Ролики из нерж. стали, Ø 200 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	
Ролики из нержавеющей стали с эластичными шинами, Ø 160 мм	2+2 поворотных ролика или 4 поворотн. ролика, 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	
Ролики из нержавеющей стали с эластичными шинами, Ø 200 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	все модели BW, BW-UK	
Ролики из нержавеющей стали с эластичными шинами, Ø 200 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	BW 11, BW 18, BW 22, BW 36	
Расположение роликов В 			По запросу
Расположение роликов С 			По запросу
Расположение роликов D 			По запросу

# комплектация

Максимальная комплектация банкетных тележек BLANCO для гастрономических лотков/решеток или решеток 1084 x 650 мм

	BW 11	BW 18	BW 22	BW 36	BW-UK 10	BW-UK 15
Гастрономические лотки 2/1-100	11	9	22	18	10	7
Гастрономические лотки 1/1-100	22	18	44	36	20	14
Гастрономические лотки 2/1-65	11	18	22	36	10	15
Гастрономические лотки 1/1-65	22	36	44	72	20	30
С гастрон. решетками GR 2/1 (*только со средней стенкой)	10	17	20 *	34 *	9	14
Тарелки Ø 24 *	40	68	80	136	36	56
Тарелки Ø 26 *	40	68	80	136	36	56
Тарелки Ø 28 * (* не в стопке)	20	34	40	68	18	28
Тарелки Ø 30 *	20	34	40	68	18	28
Тарелки Ø 31 *	20	34	40	68	18	28
С решетками (1084 x 650 мм) без средней стенки	-	-	10	17	-	-
Тарелки Ø 24 *	-	-	80	136	-	-
Тарелки Ø 26 *	-	-	80	136	-	-
Тарелки Ø 28 * (* не в стопке)	-	-	60	102	-	-
Тарелки Ø 30 *	-	-	60	102	-	-
Тарелки Ø 31 *	-	-	60	102	-	-

## BLANCO INMOTION – это супер-система.

Кто в сфере организации общественного питания стремится к большому, должен обращать внимание не только на то, что лежит в тарелке, но и на то, что находится за ее пределами. Продукты питания - это еще не все на конкурентном рынке, это лишь часть системы, в которой гармонично сосуществуют человек и техника и которые отлично дополняют друг друга при встрече.

**Система раздачи блюд BLANCO INMOTION** предлагает более 100 высококачественных моделей, которые работают вместе с Вами и помогают Вам в том, чтобы все процессы - от порционирования на кухне до выдачи блюд - протекали без проволочек: **сервировка, порционирование, распределение, хранение, перевозка, охлаждение, регенерация, поддержание в разогретом состоянии, раздача, уборка** – все продумано.

Идет ли речь о **блюдах из свежих овощей и фруктов (Cook & Serve), об охлажденной готовой пище (Cook & Chill), системе самообслуживания** или **“шведском столе”** – BLANCO INMOTION для любого применения предлагает идеальное решение.

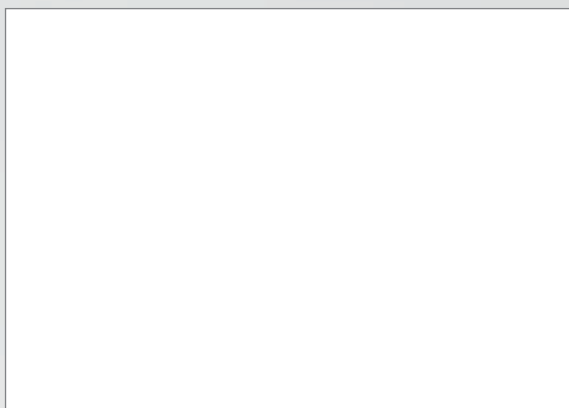
**BLANCO INMOTION** совершенная система для профессиональной организации раздачи пищи, начиная от **консультаций и оборудования до оптимизации** рабочего процесса на кухне.

**Высокое качество изготовления, эргономичный дизайн и надежная техника** облегчают трудовые будни и гарантируют **безопасность капиталовложений**:

- Регенерация с использованием индукционной техники
- Регенерация горячим воздухом
- Тележки для подносов
- Конвейерные линии раздачи блюд
- Конвейерные линии раздачи блюд с активным охлаждением
- Конвейерные линии для сбора использованной посуды
- Раздаточные тележки
- Транспортировочные тележки
- Платформенные тележки-накопители
- Тележки-накопители с корзинами
- Тележки-накопители подносов
- Универсальные накопители
- Тележки-накопители тарелок
- Встраиваемые накопители
- Банкетные тележки

**BLANCO INMOTION.**  
**Большая подвижность в комплексных решениях.**

**Наши сотрудники будут рады ответить на Ваши вопросы:**



BLANCO GmbH + Co KG  
Catering Systems  
P.O. Box 11 60  
75032 OBERDERDINGEN  
GERMANY  
Phone +49 7045 44-81198  
Fax +49 7045 44-81212  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [catering.export@blanco.de](mailto:catering.export@blanco.de)

# BLANCO