



SPEISEN- VERTEILUNG I

... der Weg ist das Ziel



Heiß diskutiert – die aktuellen Vorschriften

Die Lebensmittel- und Hygiene-Verordnung LmHV legt in § 3 die wichtigsten Eckdaten fest: „Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind...“. Darüber hinaus gibt es entsprechende

Temperaturempfehlungen, die von Land zu Land etwas differieren (65° C-75° C). Grundsätzlich gilt jedoch, dass der Temperaturbereich zwischen 15° C und 60° C schnell durchschritten werden muss, da hier das Bakterienwachstum besonders groß ist. Um die Schwachstellen einer Verarbeitungskette herauszufiltern,

wird heute allgemein das HACCP-Konzept (Hazard Analysis of Critical Control Points) angewandt.

Gemeinsam mit Ihnen analysieren wir den gesamten Betriebsablauf in Bezug auf potentielle Gefahren, um daraufhin mit unseren erprobten Konzepten einen hygienisch einwandfreien und optimalen Betrieb garantieren zu können.

Cook & Chill. Die neue Freiheit wird allen schmecken.

Eine echte Innovation in der Speisenverteilung stellt das Cook- & Chill-Konzept dar. Eigentlich bedeutet es einfach nur „kochen und kühlen“, doch dahinter steckt eine ausgefeilte Technologie, die zu einer spürbaren Erleichterung in allen Arbeitsbereichen führt. Cook & Chill befreit von starren

Zeitplänen, da die Speisen nach der Zubereitung bis zu 3 Tage bei 2-3° C zwischengelagert werden können. Erst kurz vor dem Servieren werden sie auf Esstemperatur regeneriert. Dadurch ermöglicht Cook & Chill eine kontinuierliche Produktion über den ganzen Tag oder über Schichten verteilt. Es lässt sogar eine Vorab-Produktion an 5 Tagen für die gesamte Woche zu. So wird am Wochenende Personal eingespart, Energiespitzen werden vermieden und die Anzahl der Kochgeräte reduziert sich. Übrigens: Cook & Chill wird auch



Ihren Mitarbeitern bestens schmecken. Die hektischen Stoßzeiten entfallen, die Arbeit wird gleichmäßiger verteilt und der Ablauf damit wesentlich stressfreier gestaltet.



Hygiene-Verordnung kaum eingehalten werden. Häufig sind die Abläufe nicht optimiert und auch nicht so dokumentiert, wie es das HACCP-Kontrollkonzept fordert.

Cook & Serve. Wir optimieren die Ess-Klasse.

Cook & Serve bedeutet soviel wie „kochen und servieren“. Man kennt es auch als Cook & Hold oder Frischkostsystem.

Die Grundidee dieses Systems liegt

auf der Hand: alles soll auf die Minute genau fertiggestellt und sofort serviert werden. Oft jedoch können die empfohlenen Verzehrtemperaturen und die Vorschriften der Lebensmittel- und

Durch eine fachspezifische Beratung lassen sich die Schwachstellen im Betriebsablauf aufspüren und gezielt reduzieren. Und durch den Einsatz der hochentwickelten Speiserverteilsysteme von BLANCO können auch Hygiene-Vorschriften erfüllt werden.



Aktive Speisenverteilung

RECALDO-TROLLEY – Das Nonplusultra

Aktive Speisenverteilung heißt in diesem Fall: es wird aktiv Wärme zugeführt. Zum Beispiel mittels Induktion, einer innovativen Technik, die BLANCO bereits seit vielen Jahren einsetzt und ständig optimiert. Beim RECALDO-TROLLEY geschieht dies ganz innovativ per Induktions-Prinzip, bei dem die Wärme elektromagnetisch übertragen wird. Die Wärmeübertragung geschieht hierbei über ein Magnetfeld, das zwischen Induktionsspule und Metallbeschichtung erzeugt wird. Deshalb ist es wichtig, dass sich alle Heißkomponenten in Porzellan mit Metallbeschichtung befinden. Die Metallbeschichtung des Tellers überträgt die Wärme auf die Lebensmittel und das Metallinlay der Cluche überträgt die Wärme über die sie umgebende Luft der Speisen. So wird alles gleichmäßig und schonend erwärmt und es bildet sich fast kein Kondenswasser.

Das beste Beispiel dafür, wie gut sich die Induktions-Technik für die Speisenverteilung einsetzen lässt, ist

unser RECALDO-TROLLEY. Damit können Sie die zubereiteten, abgekühlten, portionierten und bis zu 72 Stunden zwischengelagerten Speisen just in time ca. 35 Minuten vor dem Verzehr selbsttätig erwärmen.

Doch der RECALDO-TROLLEY kann nicht nur heißmachen, er kann auch kühlhalten. Und damit eignet er sich ideal sowohl für Cook & Chill als auch für das Cook- & Serve-Konzept. In jedem Fall wird beim Bestücken des Trolleys ein komplettes Menü auf je einem Tablett platziert. Heißes bleibt heiß und Kaltes bleibt kalt. Kein Zeitverlust bei der Essensausgabe, kein Temperatur- oder Qualitätsverlust. Die Vitamine bleiben erhalten, Konsistenz und Optik der Speisen sind jederzeit appetitlich und frisch.

Ein paar Worte noch zum Handling: Der RECALDO-TROLLEY kann auf einfache Art so programmiert werden, dass er z. B. 3 mal am Tag und 7 Tage in der Woche Ihr gewünschtes Zeitprogramm einhält. Dabei können

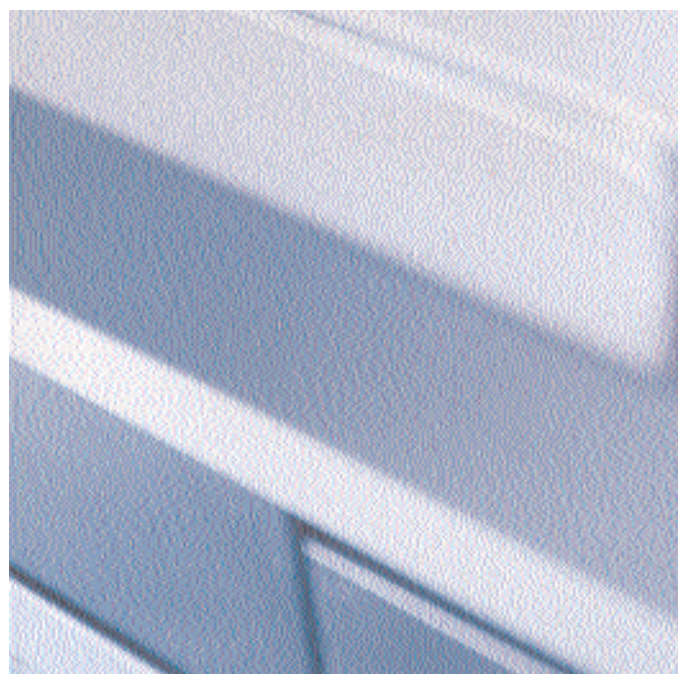
Sie sogar Hauptplatte und Suppe unterschiedlich stark erwärmen.

Unser Trolley kühlt netzspannend bis zu 4 Stunden – ideal für lange Transportwege im und außer Haus.

Dank seinem fugenlosen Innengehäuse aus hochwertigem Kunststoff lässt sich der RECALDO-TROLLEY mühelos reinigen.

Und selbstverständlich erfüllt er die strenge Hygienenorm NF und die Vorschriften der UmHV in vorbildlicher Weise.





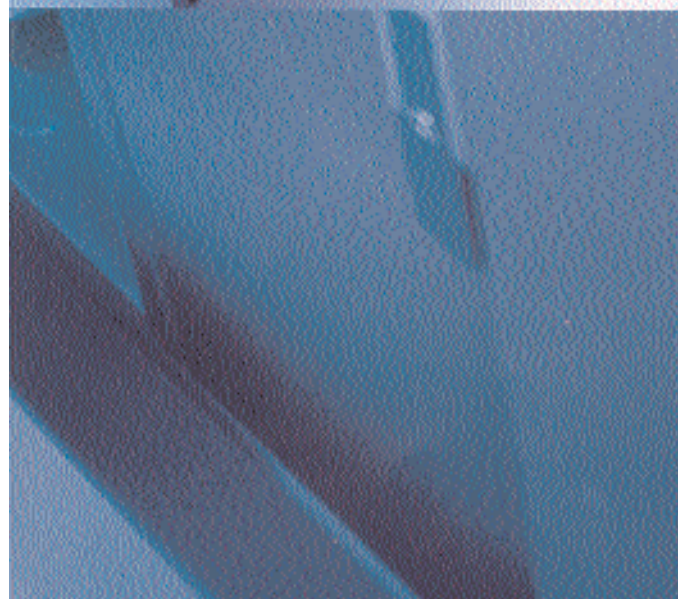
RECALDO-TROLLEY gauffrost



RECALDO-TROLLEY RIK 15



Induktionstisch



RECALDO-TROLLEY
Säulentragerrahmen



CALDOFREDDO- Eine heißkalte Leidenschaft

Neben dem Induktions-Prinzip gibt es noch das Umluft-Prinzip, das die Speisen aktiv erwärmt. Durch einen Ventilator wird die erwärmte Luft gleichmäßig in einem gut isolierten Warmfach verteilt. Diese Technik wird seit langem in vielen Küchenöfen eingesetzt und hat sich dabei gut bewährt.

Mit unserem CALDOFREDDO kann jedes Frischkostsystem optimiert werden, denn er hält kühl auf der einen Seite und wärmt zur selben Zeit auf der anderen.

Während die heißen Speisen per Umluft im Warmfach erhitzt werden, können gleichzeitig die kalten Speisen, auf GN- oder EN-Tablets portioniert, im Kaltfach bis zum Servierzeitpunkt kühlgehalten werden. Die Kälte liefert eine eingeschobene eutektische Platte.

Und natürlich sind die beiden Fächer thermisch so gut gegeneinander isoliert, dass keine Temperaturübertragung stattfinden kann.

Das Einsatzgebiet des CALDOFREDDO ist äußerst vielfältig: bei zu langen Wegen oder längeren Wartezeiten,

wenn das herkömmliche, unbesetzte Speisenverteilsystem nicht mehr ausreicht, wenn die geforderten Temperaturen der LmHV nicht eingehalten werden können – immer dann hat sich unser CALDOFREDDO bestens bewährt.

Noch ein weiterer Pluspunkt macht den CALDOFREDDO so beliebt: Ihr vorhandenes Geschirr können Sie weiterverwenden – ein Aspekt, der sich prächtig bemerkbar macht.

Kalt- und Warmfach des CALDOFREDDO bietet Zugang von zwei Längsseiten. Seine Türen lassen sich bis zu 270° weit öffnen und die Speisen können gleichzeitig entnommen werden, ohne dass der Wagen gedreht werden muss. Total durchdacht und einfach praktisch.

CALDOFREDDO CF 16





Temperaturanzeige

CALDOFREDDO GP 16 geöffnet



Passive Speisenverteilung

CALDOMET – Der unglaubliche Wärmespeicher

Bei passiven Speisenverteilungssystemen werden nach der Portionierung die Speisen auf dem Tablett nur noch warmgehalten und nicht mehr aktiv erhitzt. Dabei muss die vorhandene Wärme natürlich möglichst effektiv und lange gespeichert werden.

Ein System wird dafür seit Jahren mit Erfolg eingesetzt: unser CALDOMET. In diesem Warmhalte-Geschirrsatz aus Edelstahl kommt das Essen nahezu ohne Temperatur- oder Vitaminverluste von der Küche zum Verzehr.

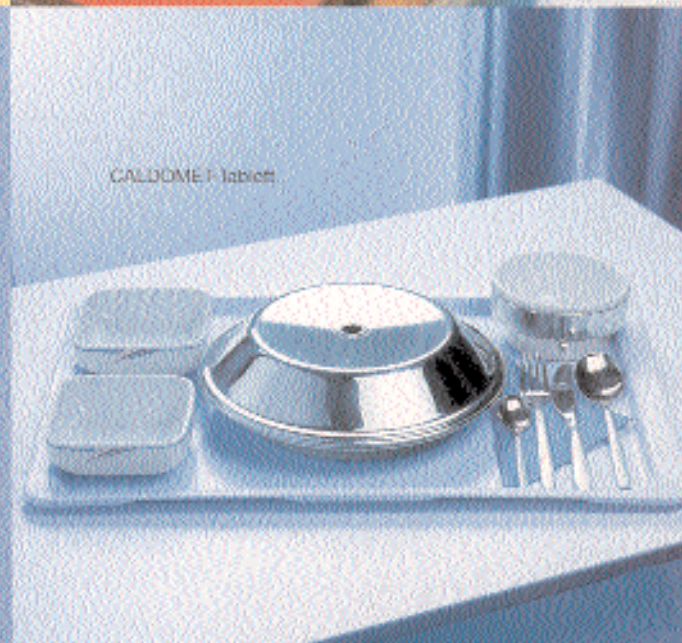
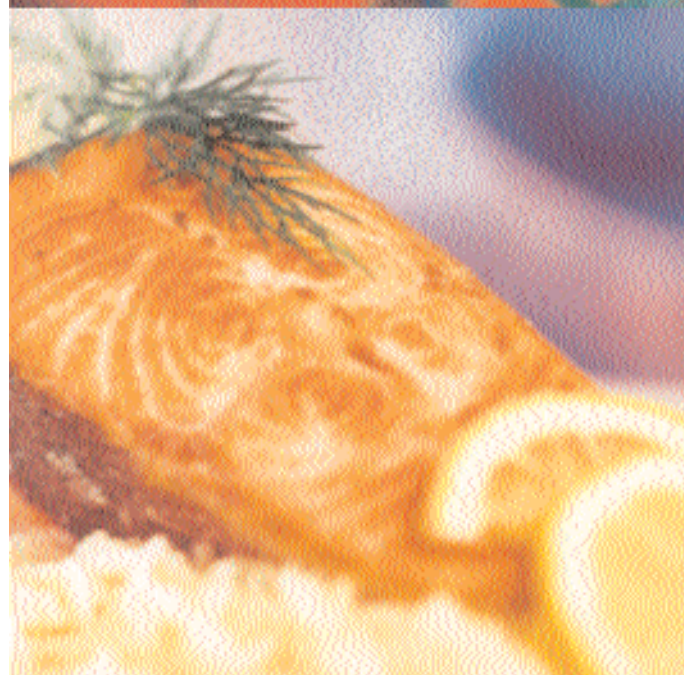
Erreicht wird dies durch einen doppelwandigen Wärmeteller aus hochwertigem Chromnickelstahl mit

Speicherkern. Vorab wird der Wärmeteller auf 90–110°C aufgeheizt. Zudem werden die Speisen auf einem vorgewärmten Porzellanteller serviert, der den Edelstahl-Wärmeteller komplett überdeckt und somit leicht zu greifen ist. Eine Cloche aus Chromnickelstahl isoliert zusätzlich nach oben. So kann das komplette System jede Speise auf essgerechter Temperatur warmhalten.

CALDOMET ist mit seiner extrem langlebigen und stabilen Verarbeitung ein ideales System, um längere Transport- und Verteilzeiten im Haus zu überbrücken.

Um den unterschiedlichsten Anforderungen zu entsprechen, liefern wir CALDOMET nicht nur im Standardmaß 28 mm, sondern auch als CALDOMET-Quadro. Dessen ergonomisch günstige, rundquadratische Form hat die gleichen Innenmaße wie der Standardteller, bietet jedoch einen echten Platzvorteil auf dem Tablett.

Der Quadro-Teller wurde mit einer Sternsegmentierung gestaltet, die dafür sorgt, dass alles an seinem Platz bleibt und keine Soße verläuft. Damit ist der Quadro-Teller einsatzbereit für alle Mahlzeiten: als Menü-, Halbteller, Ableit- und sogar als Frühstücksteller.



CALDOSET – Warmhalten leichtgemacht

Ebenfalls ein passives System, doch in seiner Wärmespeicherkapazität auch nicht zu vernachlässigen, ist CALDOSET, der Geschirrsatz aus hochwertigem, isolierendem Kunststoff. Der Aufbau ist ähnlich wie bei CALDOMET, doch die Kunststoffteile überzeugen durch größere Leichtigkeit und einen geringeren Geräuschpegel bei Ihrer Handhabung.

Auch hier wird der Porzellanteller vorgewärmt und in das Warmhalteset aus flachem, gut isolierendem Wärmeteller und doppelwandiger Kunststoffplatte gesetzt.

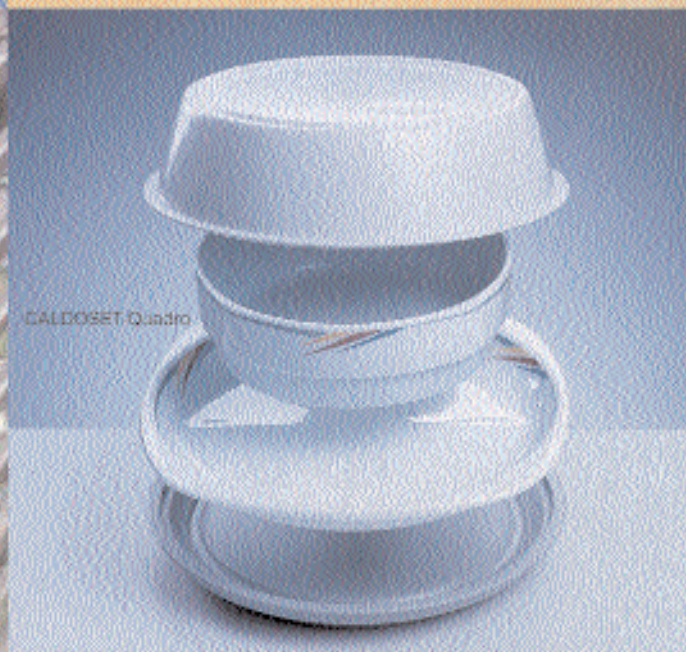
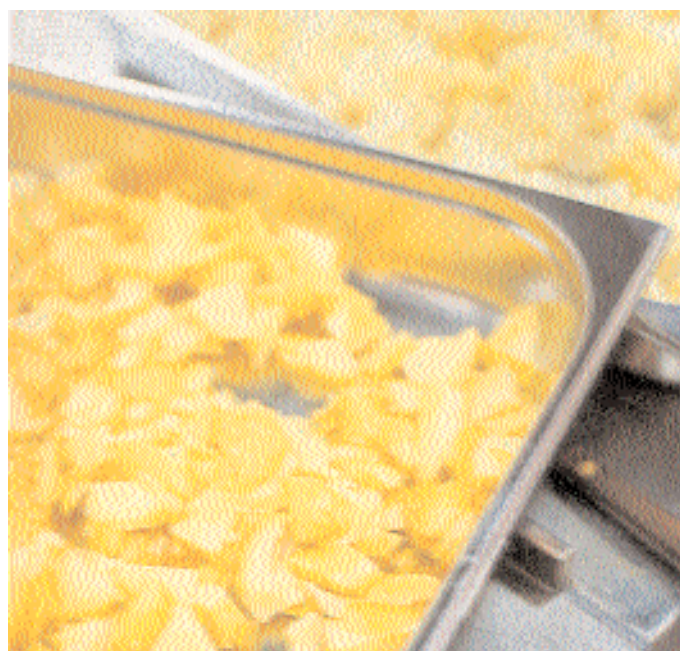
Das komplette Set garantiert, dass die darin platzierten Speisen auf verzehrgerechter Temperatur warmgehalten werden.

Besonders großen Wert legen wir bei der Herstellung auf die sorgfältige Verarbeitung von CALDOSET-Wärmetellern und -Platten. Die Kunststoffoberfläche aus hochwertigem Polypropylen ist extrem kratz-, schlag- und spülmaschinenfest. Und dank der verschweißten Ränder können Sie sicher sein, dass die Nähte allen Anforderungen gewachsen sind.

Auch für das CALDOSET-System haben wir den Standardteller mit 26 mm im Programm sowie den, auf Seite 10 beschriebenen, platzsparenden Quadro-Teller.

CALDOSET





CALDOMET-CALDOSET-Kombisystem – Zusammen einfach unschlagbar

Jedes System für sich – CALDOMET und CALDOSET – bietet eine optimale Warmhaltung der Speisen. Miteinander kombiniert sind die zwei Systeme jedoch eine echte Innovation bei den passiven Speiserverteilsystemen.

Prinzip des Kombisystems:

Der CALDOMET Wärmeteller aus Chromnickelstahl mit eingebautem Wärmespeicherkern liefert langanhaltende Wärme von unten. Darauf liegt der vorgewärmte Porzellanteller. Und

von oben sorgt die leichte CALDOSET Kunststoff-Cloche mit ihrer Hartschaumisolierung für maximale Wärmedämmung.

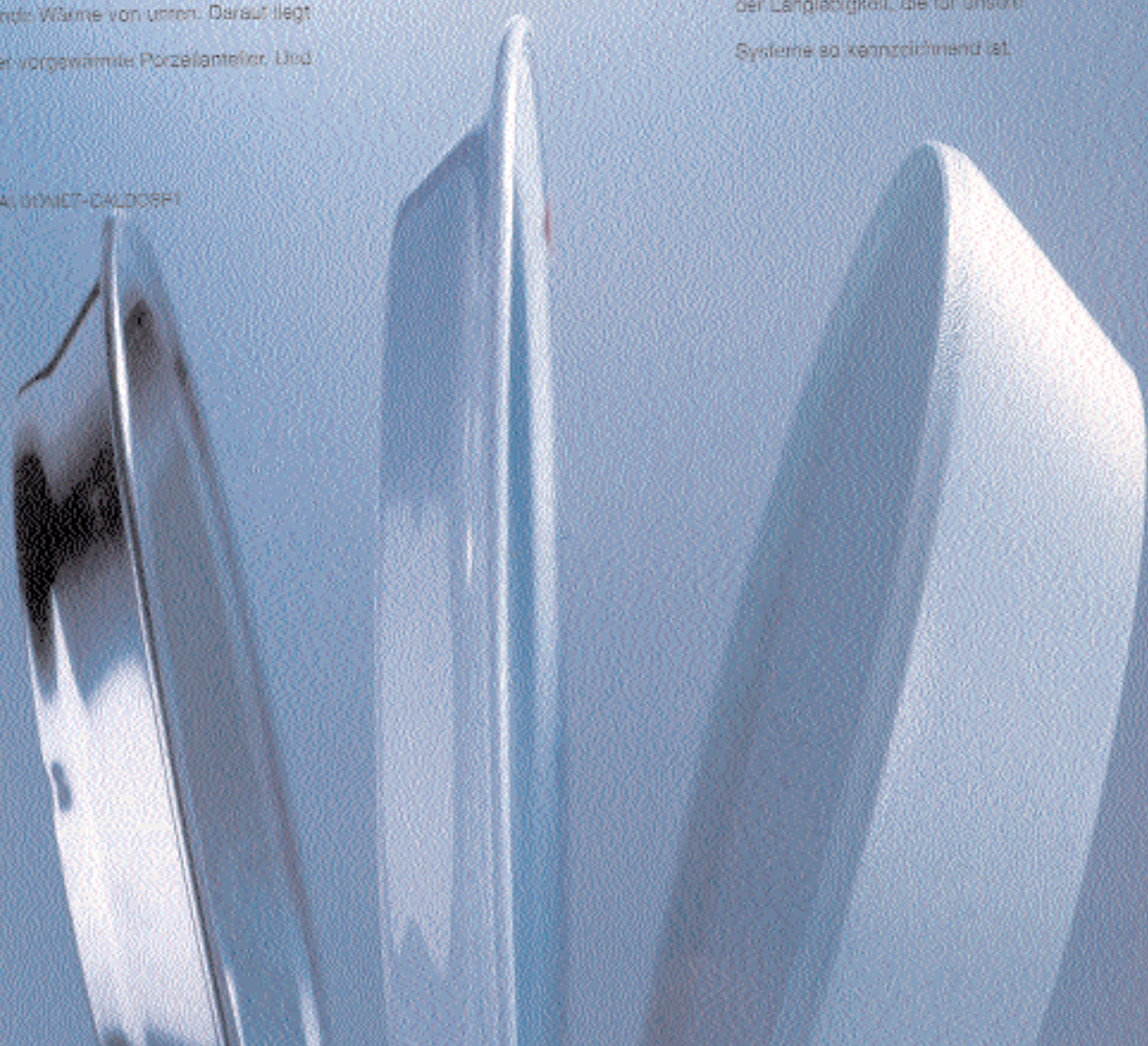
Eine kleine Revolution bei den passiven Speiserverteilsystemen.

Auch bei dieser Kombination kann sowohl der Standard- als auch der Quadro-Teller eingesetzt werden.

Außerdem lassen sich eine Vielzahl der Systemkomponenten kombinieren, ineinander stapeln und untereinander austauschen.

Mit dem Kombisystem erhalten Sie das Beste aus zwei „Welten“: Die Leichtigkeit der Kunststoff-Cloche, und die hocheffektive Speicherfähigkeit des CNS-Wärmetellers. Das Ganze kombiniert mit den hervorragenden Gebrauchseigenschaften und der Langlebigkeit, die für unsere Systeme so kennzeichnend ist.

CALDOMET-CALDOSET





CALDOMET-CALDOSET-Tablett



CALDOMET-Bestandteile des Kombisystems



CALDOMET-CALDOSET-Kombisystem



CALDOTRAY-Kompaktablett – kalt und heiß und stapelbar.

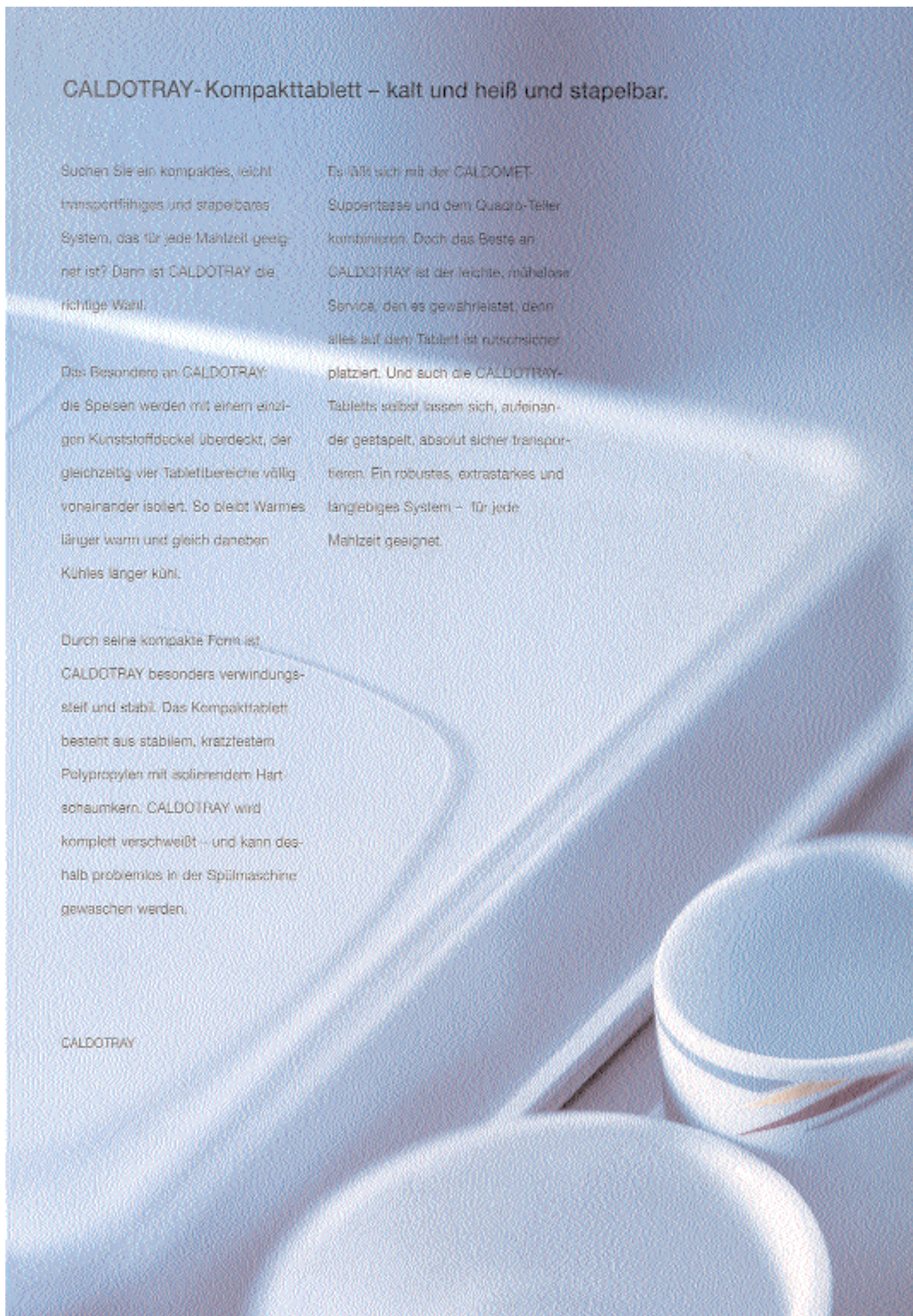
Suchen Sie ein kompaktes, leicht transportfähiges und stapelbares System, das für jede Mahlzeit geeignet ist? Dann ist CALDOTRAY die richtige Wahl.

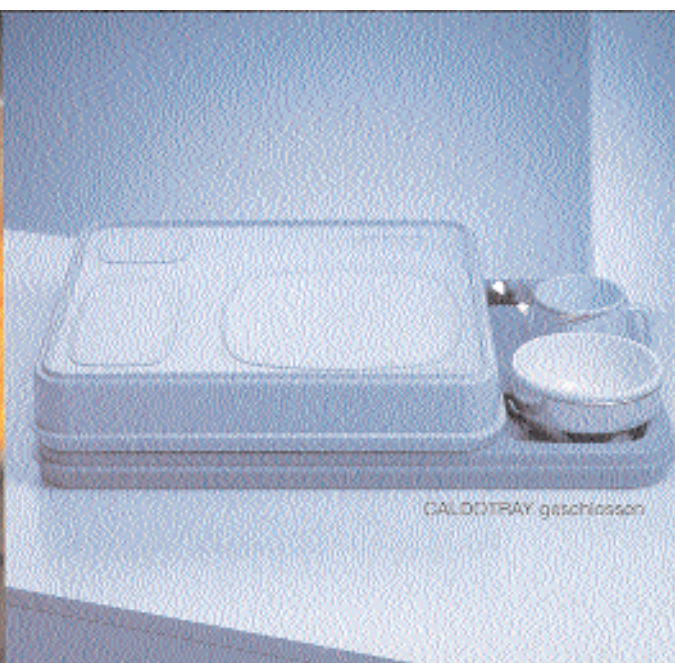
Das Besondere an CALDOTRAY: die Speisen werden mit einem einzigen Kunststoffdeckel überdeckt, der gleichzeitig vier Tabletzbereiche völlig voneinander isoliert. So bleibt Warmes länger warm und gleich daneben Kühles länger kühl.

Durch seine kompakte Form ist CALDOTRAY besonders verwindungssteif und stabil. Das Kompaktablett besteht aus stabilem, kratzfestem Polypropylen mit isolierendem Hartschaumkern. CALDOTRAY wird komplett verschweißt – und kann deshalb problemlos in der Spülmaschine gewaschen werden.

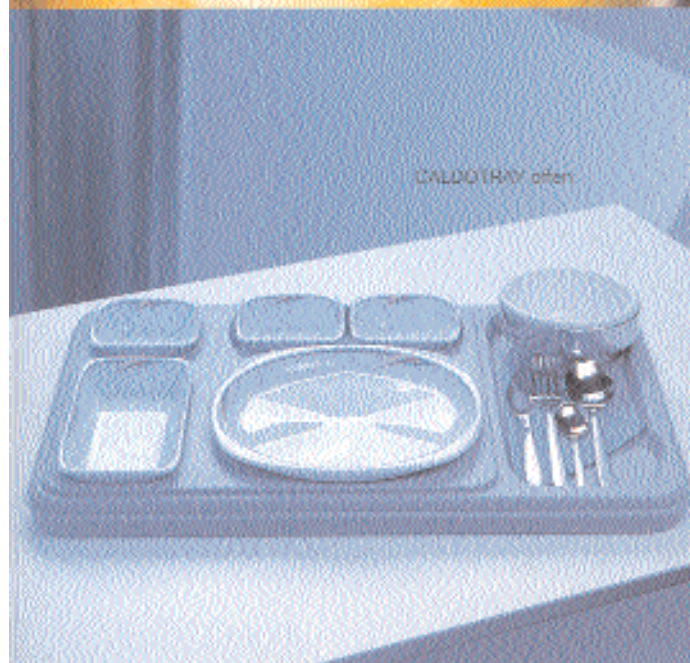
Es läßt sich mit der CALDOMET-Suppertasse und dem Quadrob-Teller kombinieren. Doch das Beste an CALDOTRAY ist der leichte, mühelose Service, den es gewährleistet, denn alles auf dem Tablett ist rutschsicher platziert. Und auch die CALDOTRAY-Tabletts selbst lassen sich, aufeinander gestapelt, absolut sicher transportieren. Ein robustes, extrastarkes und langlebiges System – für jede Mahlzeit geeignet.

CALDOTRAY

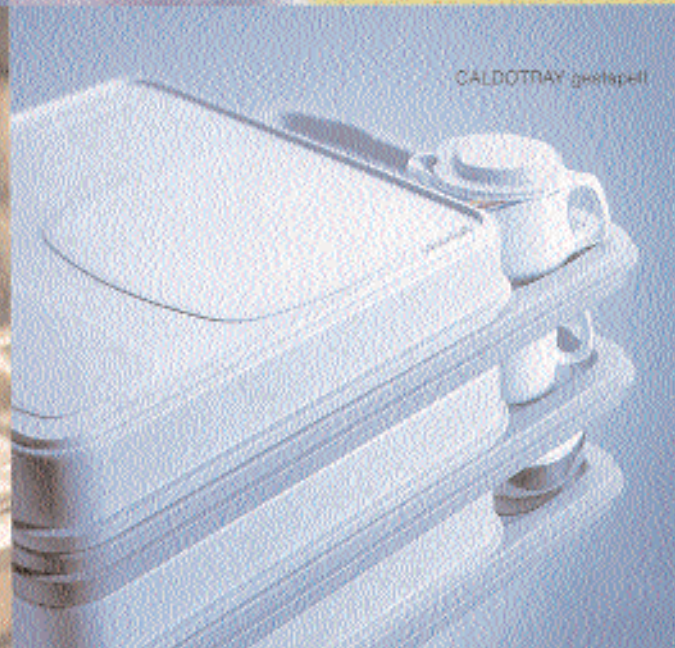




CALDOTRAY geschlossen



CALDOTRAY offen



CALDOTRAY geöffnet

Getränkecontainer – für süffige Durstlöscher

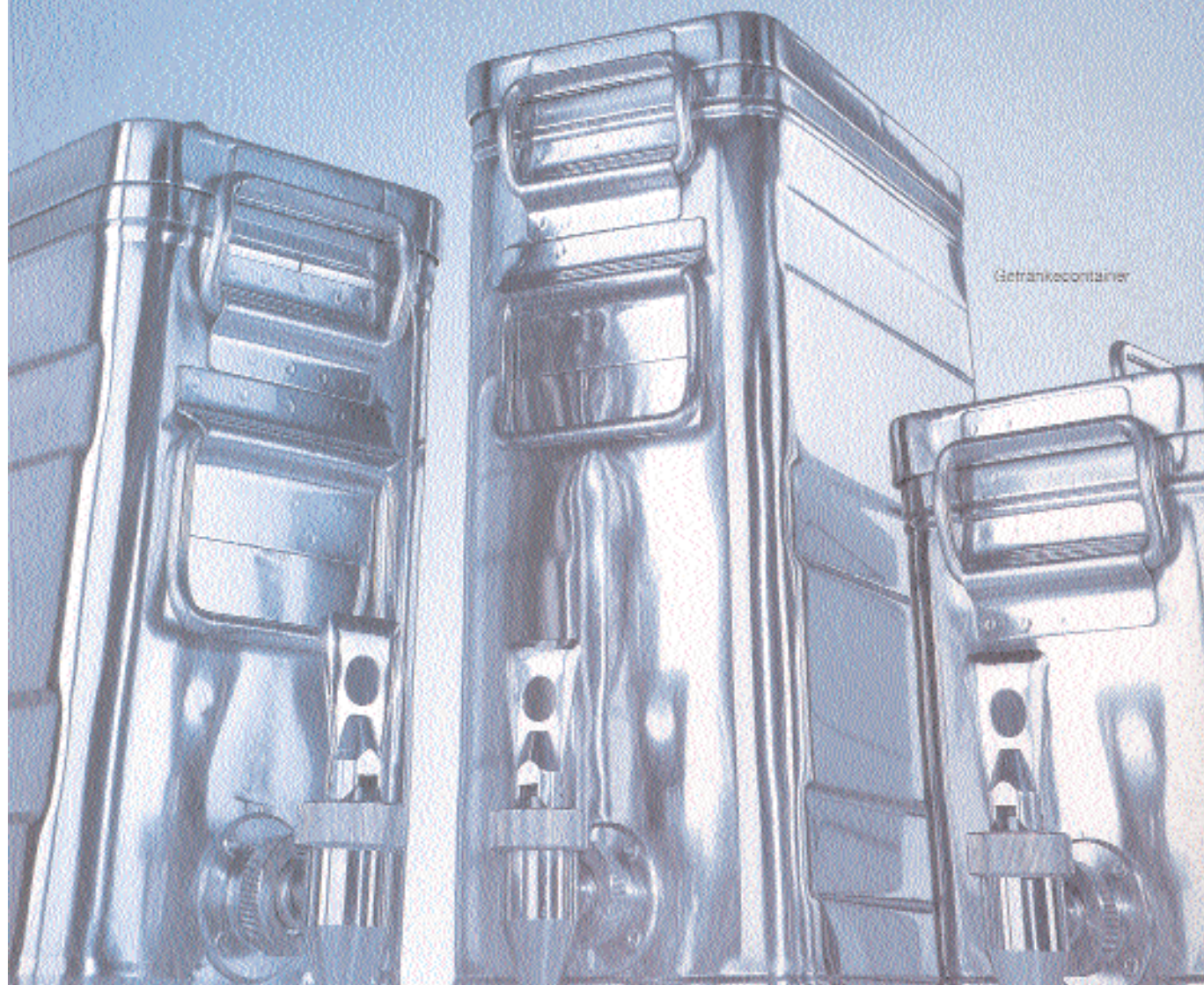
Wenn Kaffee oder Tee aus der Küche kommen, muss meist ein längerer Transportweg überbrückt werden. Das geht problemlos und verschuttungslos dank handlichem Zapfhahn, mit unseren Getränkecontainern, die zugleich auch Getränkespender sind. Heißgetränke bleiben länger heiß und Erfrischungsgetränke schön kühl bis zum letzten Schluck. Wir bieten drei verschiedene Größen an, damit auch der größte Durst gestillt wird.

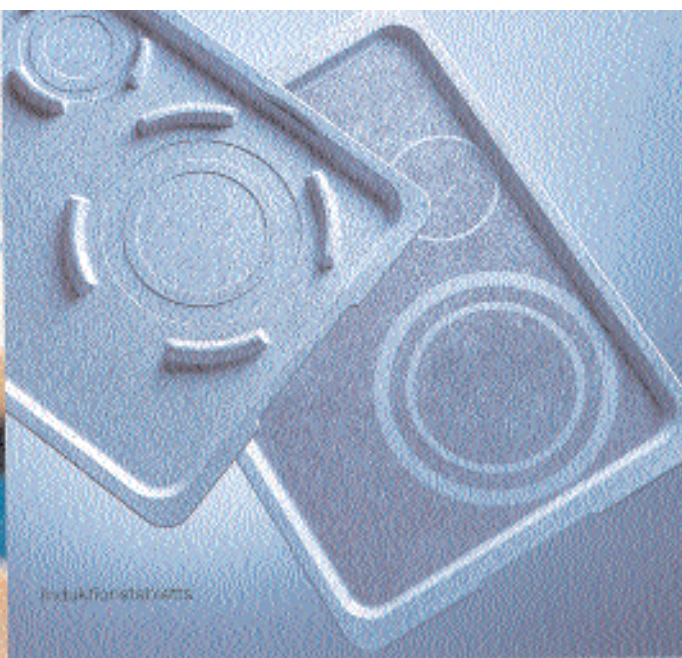
Tablets – robuste Vielfalt

Sie spielen eine tragende Rolle bei jeder Mahlzeit: Unsere Euroform-Tablets sind für jeden Einsatz geeignete, unentbehrliche Transporthelfer. Wir liefern sie optional abgestimmt auf die verschiedenen Transportsysteme. Und beim Design haben Sie die freie Wahl unter verschiedenen Farbtonen und Mustern.

Legumier – Familientischtopf für gemeinsamen Genuss

In vielen Häusern gehört es zum guten Ton, dass Menschen, die zusammen leben, auch gemeinsam an einem Tisch speisen. Das heißt die Tischkultur, macht mehr Appetit und fördert die soziale Kompetenz in der Gruppe. So kann direkt am Tisch individuell portioniert werden. Den Familientischtopf oder Legumier gibt es auch mit eingebautem Heizkern, so bleiben die Speisen noch länger warm.





Induktionstabelle



Tischleinwand



Familienkessel / Leguminen



Getränkentablettwagen GCW 3



Buckelwagemelzung

Denkeltwagen BW 18



Bankettsysteme

Bankettwagen - Der perfekte Helfer

Ein Diener ganz besonderer Art ist unser Bankettwagen. Er sorgt dafür, dass Speisen zeitlich versetzt serviert werden können. Ohne Temperaturverluste und ohne ihren vollen Geschmack oder ihr appetitliches Aussehen zu verlieren. Im Bankettwagen werden die fertigen Menüs bis

zum Servierzeitpunkt aufbewahrt. Damit alles ein Augen- und Gaumenschmaus bleibt.

Mit seiner stufenlosen Temperaturregelung von 30° C bis 65° C und der cleveren Digitalkontrolle lässt er sich optimal bedienen.

Der Wageninnenraum wird mit einem geschlossenen Umluftsystem temperiert, das nicht nur trocken, sondern auch leicht beheizt werden kann. Damit wird zuverlässig verhindert, dass empfindliche Speisen austrocknen. Auch auf den Punkt gegarte Speisen behalten ihre Konsistenz.

Pflege und Wartung des Bankettwagens sind denkbar einfach, da bewegliche Teile, inklusive der Heizelemente, leicht herausnehmbar sind und das dichte Wageninnere gründlich ausgespritzt werden kann. Die Türen lassen sich vollständig umschlagen und arretieren. Einfacher geht's nicht.

Außer den beheizten Varianten des BLANCO Bankettwagens bauen wir auch Kühlversionen für kalte Speisen. Die Einhaltung der von der LMFV vorgeschriebenen Temperaturen ist damit kein Problem mehr. Mit unseren Bankettwagen können Sie dem nächsten Bankett in aller Ruhe entgegen sehen.



Bankettwagen offen



Systemkomponenten

Mit BLANCO sind Sie bestens beraten, Sie entscheiden, wie Ihr zukünftiges Verteilsystem aussehen soll. Unser Spezialistenteam wird Ihnen dann eine reibungslos

funktionierende Systemkette zusammenstellen, abgestimmt auf die räumlichen Gegebenheiten und die individuellen Erfordernisse Ihres Hauses.

Tablett-Transportwagen – So kommt das Essen gut an.

Das ideale Transportmittel für alle passiven Speiserverteilsysteme wie CALDOMET, CALDOSET und CALDOTRAY. Alle Tablett-Transportwagen sind

komplett aus hygienischem Chromnickelstahl gefertigt. Die große Auswahl umfasst einwandige und doppelwandige Ausführungen, beheizte und unbeheizte Wagen für

GN-, EN- oder Kompaktablett. Und selbst Getränkecontainer können mit transportiert werden. Wählen Sie Ihr Wunschmodell aus!

Bänder – Hier kommt das Menü ins Rollen.

Ein Speiserverteilsband beschleunigt die Verteilung bereits in der Küche. Hier kommt es auf die richtige Positionierung innerhalb der Produktion an. Unsere Bänder überzeugen durch stufenlos einstellbare Laufgeschwindigkeiten, durch umfangreiches Zubehör sowie individuelle Ausführungen lässt sich die Speiserverteilung wie auch die Rücknahme des Geschirrs einfacher und rationaler gestalten.

Speisenausgabewagen – Die haben's in sich.

Sie gehören zur Grundausstattung und wurden bei BLANCO mit einzigartigen Vorteilen ausgerüstet: solide konstruiert für das Verteilen am Band, den Speisentransport oder das Warmhalten an der Speisenausgabe. Bestückt sind die Wagen mit bis zu vier Bain-Maries. Es gibt sie offen oder geschlossen mit Schrankfachern.

Beheizt oder gekühlt – letztere wurden speziell für das Cook- & Chill-System konzipiert und arbeiten mit aktiver stiller Kühlung oder mit Umluftkühlung.

Zur Verteilung am Band wird gerne der offene Wagen eingesetzt, da er leichter und flexibler ist.



Tablet-Transportwagen
11W F20 DBZE



Speiserverteilerband GSPV



Speisenausgabewagen
offen SWE 2



Speisenausgabewagen
geschlossen SCE 2



Spender und Stapler – immer alles im Griff

Die BLANCO Spender bieten Ihnen ausgefallene, praxiserprobte Lösungen für zahllose Einsatzgebiete.

Zum Beispiel die vielen Varianten des Tellerspender: beheizt, unbeheizt oder mit Kateschlitten, für 21 mm bis 31 mm große Teller.

Oder der Universalspender und der Büblerspender in denen sich die verschiedensten Geschirrtelle flexibel positionieren und sicher stapeln lassen.

Oder der unentbehrliche Korbspender für die Ausgabe von Salat- und Dessertschalen am Band. Er nimmt

bis zu 10 Körbe auf und es gibt ihn in diversen Varianten – auch beheizt.

Außerdem finden Sie bei BLANCO Tablettspender in verschiedenen Größen und Ausführungen, für die Verteilung am Band.



Tellerspender SHV 26-31E

Regalwagen – Die nehmen nichts übel.

Gerade im rauen Alltag in der Küche machen die stabilen Regalwagen sich nützlich für den Transport von GN-Behältern, für die Ausgabe von Salat und Dessert oder ideal zur Portionierung am Band.

Speziell für den Einsatz bei Cook & Chill haben wir Regalwagen konzipiert, die mit einem Aufsatz ausgestattet wurden für die ergonomische Verteilung am Band.



Systemteilewagen und Transportwagen – mobiles System für alle Anforderungen

Kompakttablets trocknen am besten
in unserem KTTW 4, in dem Kompakt-
tablets sicher aufgestellt werden und
ohne Staunasse abtrocknen können.

Der Transportwagen TWD 3D eignet
sich zum Transport von bis zu 30
gefüllten und gestapelten Kompakt-
tablets – wie z. B. CALDOTRAY – über
kurze Distanzen in kleineren Häusern



Regalwagen RWR 161

Systemteilewagen KTTW 4



Universalspender URW-H 55/25E



Korbpendel offen
OCF-55/53 E



Spezielle fahrbare Geräte

Tablett-Abräumwagen - Der schnelle Abräumer.

Er sorgt für Ordnung bei der Selbstbedienung, denn er nimmt GN- oder EN-Tablets auf. Einige Tablett-Abräumwagen sind gleichzeitig von zwei Seiten beschickbar. Komplett

gefertigt aus Chromnickelstahl, stabil und langlebig, serienmäßig mit Stoßschutz. Die kompromisslose BLANCO-Qualität lässt auch hier keine Wünsche offen.

Wannenwagen – So kommt der Salat auf die Rolle.

In Großküchen nicht mehr wegzudenken für den Transport und zum Mischen von Salaten ist unser großer Wannenwagen.

Gastronom-Gehälter der Größe 2/1 oder 1/1 können eingehängt werden, das Ganze auf leicht lautenden Rollen, mit und ohne Feststeller. Damit's besonders behende zugeht.

Servierwagen – Die eleganten, kleinen Helfer.

Servierwagen gibt es viele. Doch nur die allerwenigsten sind so richtig gut. Wie unsere Modelle, die in Funktion wie im Design überzeugen.

Mit unterschiedlicher Rahmengrößen und bis zu fünf Böden sowie verschiedenen Rollen Typen machen wir es Ihnen leicht, Ihr maßgeschneidertes

Modell zu finden. Antidröhmatten unter jedem Bord, Profilrand und eingewinkelte Kanten erhöhen die Sicherheit und Funktionalität.

Durch seine außergewöhnliche Belastbarkeit von bis zu 200 kg ist der Servierwagen trotz seiner Wendigkeit ein echter Schwerarbeiter.



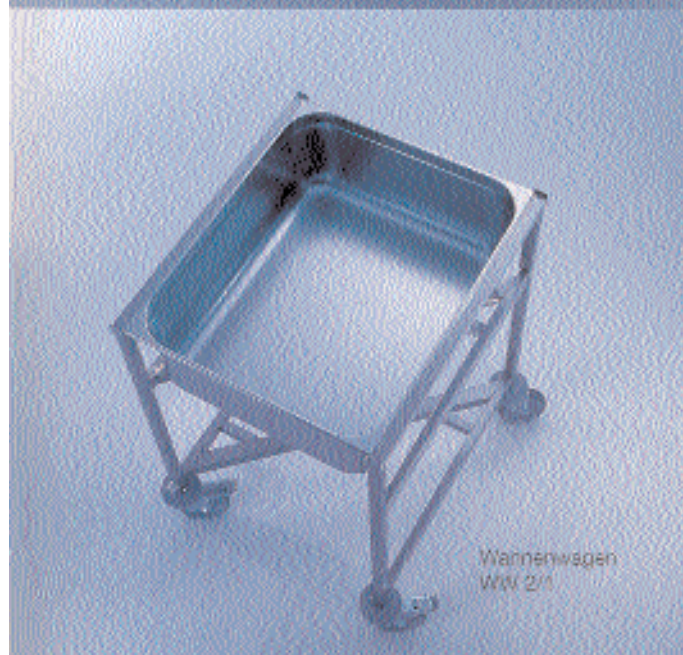
Tablettabfuhrwagen
TAW 24 E



Servierwagen
SW 8x6-2



Genierwagen
SW 8x5-3



Wannenwagen
WW 2/1



Frühstückswagen – Schon frühmorgens gut drauf.

Sein Auftritt verheißt viel Gutes. Auf's Eindecken und Abräumen des Frühstücks spezialisiert, bietet er Raum für Utensilien in den unterschiedlichsten Formaten. Auf seiner großen Abstellfläche mit Galerie, in seinen zwei Schubladen oder den zahlreichen Auflagen zum Einhängen von GN-Behältern – alles findet hier seinen sicheren Platz.

Tellerwagen – Der Stapel-Champion.

In seinem Stapelkorb können Sie bequem und sicher 150 Standardteller auf einmal transportieren. Sein absenkbares Kippschutzgitter sorgt dafür, dass alles bleibt wo's hingehört. Und das hochwertige Chromnickel-Stahlgestell garantiert eine lange Lebensdauer.

Allzweckwagen – Macht sich überall nützlich.

Der Allzweckwagen ist immer zur Stelle, wenn zusätzliche Abstellfläche oder schnelle Transporthilfe gebraucht wird. Die Borde sind – wie immer – mit umlaufendem Profilirand, so kann nichts über die Kante rutschen.

Rollhocker – Jederzeit einsatzbereit.

Quadratisch, praktisch und hart im Nehmen. So leicht profilieren kann sich unser Rollhocker bei übergroßen Töpfen und sperrigen Gegenständen. Deren Transport erledigt er umgehend und übersichtl. dabei durch große Wendigkeit.

Getränkecontainerwagen – Sorgt für den Flüssigkeits- transport.

Diese rollende „Bar“ nimmt unsere Getränkecontainer in jedem Format auf. Darunter die Tassen auf einem Abtropfblech, das sich blitzschnell reinigen lässt. Das untere Bord schafft zusätzliche Abstellfläche.

Frühstückswagen
FW 12





Tellerwagen TWH 1



Allzweckwagen AZWA 5x5



Getränkecontainerwagen GCW 3



Frühstückswagen FW 12



Eimhacker EIH 5x5

Gewürzwagen – Der Liebling des Chefkochs.

Immer da, wo man ihn braucht. Der mobile Gewürzwagen bringt Gewürze und sonstige Lebensmittel wie Zucker und Mehl ganz hygienisch zum Einsatzort.

Vorratswagen – Denkt auch an morgen.

Der Vorratsbehälter aus Chromnickelstahl lagert Mehl, Salz, Zucker und vieles mehr sicher und hygienisch einwandfrei. Bei Bedarf rollt er schnell zum Einsatz und lässt sich danach wieder platzsparend verstauen.

Plattformwagen – Macht das Leben leichter.

In der Küche lassen sich schwere, unhandliche Waren sehr viel rücken-schonender und schneller transportieren mit unserem stabilen, leicht lenkbaren Plattformwagen.

Löffelwagen – Extrem rührig.

Wohin mit den Rührblechen, den Kellen und Schaumkellen? Unser praktischer Löffelwagen sorgt für Ordnung – leicht, schnell und mobil.

Kartoffel- und Gemüsewaschwagen – Für saubere Früchtchen

Er nimmt große Mengen an Kartoffeln, Gemüse oder Früchte auf einmal in sich auf – zum hygienischen Waschen und leichten Transport. Mehrfaches Umschütten erübrigt sich durch die passenden Kocheinsätze, die direkt in den Kombidämpfer eingesetzt werden können.

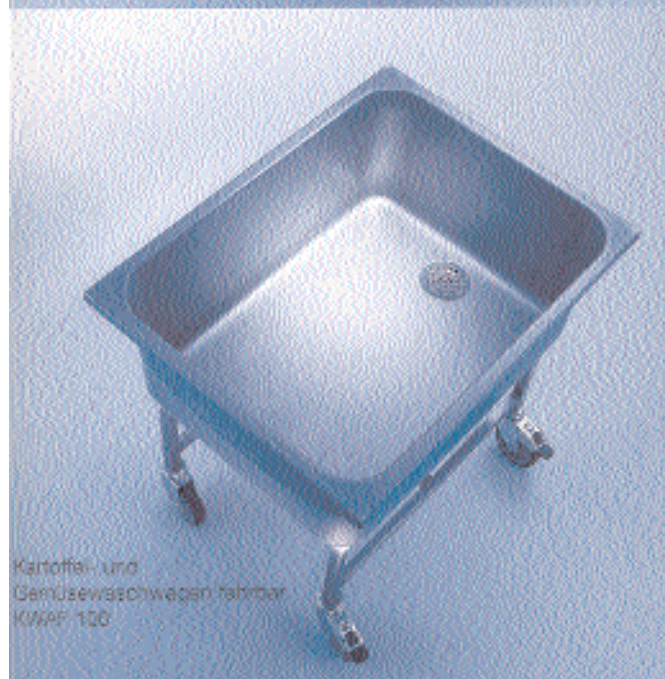




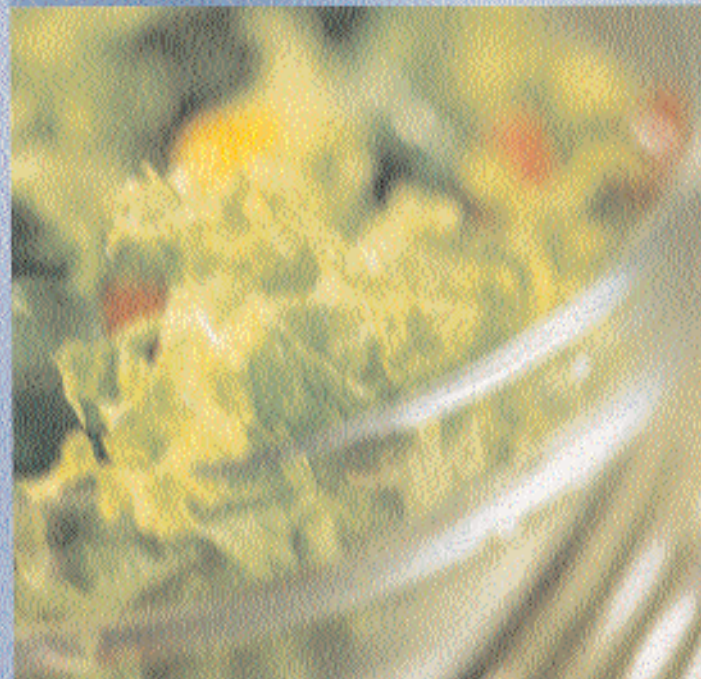
Gewürzwagen
BW 8x5-2



Löffelwagen
LW 8x5-2



Kartoffel- und
Gemüseschwammwagen fahrbar
KOWAF 100



Vorratswagen VB 75



Plattformwagen
PFWP 10x6

Besteck- und Tablettwagen – Der Diener in der Selbstbedienung.

Hält alles griffbereit, was man so braucht: Bis zu 120 Tablett, sämtliche Besteckteile, ein Extrafach für Kaffeeöffel und Kuchengabeln und dazu Servietten in leicht bestückbaren Spendern.

Bestecktauchwagen – Jetzt geht's richtig ab.

Besteck, das dann eingeweicht wurde, wird „strahlend“ sauber. Selbst angetrocknete Reste lösen sich, denn unser Bestecktauchwagen ist zusätzlich beheizbar. Es gibt einen Kleinen zum Unterfahren oder in Arbeitshöhe – je nach Ihrem Platzangebot.

Korb- und Tablett- Transportwagen – Kommt Ihnen sicher entgegen.

Ideal als Abstellfläche von Körben und Tablett bei der Portionierung am Band. Der Korb- und Tablett-Transportwagen ist universell einsetzbar und multifunktional.

Vorrats- und Abfallwagen – Kann einiges schlucken.

Naht- und fugenlos verschweißt aus hygienischem Chromnickelstahl läßt er sich spielend leicht reinigen. Mit seinen praktischen Traggriffen und vier Lenkrollen ist er gleich da, wenn man ihn braucht und schnell wieder verstaut.

Wäsche- und Abfallwagen – Sorgt für saubere Verhältnisse.

Seit Jahren hat er sich im harten täglichen Einsatz bewährt: unser Transportwagen für Wäsche und Abfall. Leicht manövrierbar mit ergonomischem Schiebegriff und einfach zu bestücken mit handelsüblichen Abfallbeuteln.



Korb- und Tablett-
Transportwagen KTW 3



Korbtransportwagen – Schafft was weg.

Besteck- und Tabletttransportwagen BT 400

Solide konstruiert für eine Ladekapazität von 12-20 Körben, bringt unser Korbtransportwagen dieses in Bewegung. Der linke Wagen mit Zentrerecken ist, was seine Leistungen angeht, ein echter Hochstapler.

Bestecktafelwagen BEW 13x7



Korbtransportwagen
KWT 5x6



Vorratsbehälter und
Abfallwagen
VBR 400 K



Wasch- und
Abfallwagen
WAT 1



BLANCOTHERM, BLANCOCASA und noch viel viel mehr.

Bei BLANCO erhalten Sie immer eine durchdachte Gesamtlösung. Ob für die Speisenverteilung, Speisenausgabe, die Außer-Haus-Verpflegung oder in der Küchenausstattung – von BLANCO können Sie zu Recht das Beste erwarten.

Wir zeigen Ihnen gerne, was wir sonst noch im Programm führen und was wir neu entwickelt haben.

Nur ein Beispiel von vielen ist BLANCOTHERM, das extrem leichtgewichtige Transportsystem für Außer-Haus. Ideal fürs Catering oder die häusliche Alten- und Krankenpflege. Mit seiner Isolierung

und dem teilweise beheizbaren Innenloben sorgt BLANCOTHERM für appetitlich warmes Essen an jedem gewünschten Ort.

Ein weiteres Beispiel für unsere Innovationsfreude ist BLANCOCASA CONTACT. Ideal für Essen-auf-Rädern. Jede Mahlzeit für sich kann nach der Portionierung sofort beheizt werden. Auch auf längeren Transportwegen im Auto oder – für

langsamere Esser – sogar noch während der Mahlzeit.

Alle unsere Systeme beruhen auf einer gründlichen Analyse der Anforderungen und ihrer ausgereiften Funktionalität. Jedes Basissystem lässt sich kombinieren und auch noch nach Jahren ideal ergänzen.





Junostr. 1– 35745 Herborn – Telefon: +49-2772-5757-0 – Fax: +49-2772-5757-40 – e-Mail: info@issel.com