



SPEISENVERTEILUNG II



Bewegung in der Küche.

BLANCO genießt im Bereich professioneller Speisenverteilung den Ruf hoher Qualität und setzt immer wieder neue Standards.

Die neuen, ergonomischen Speisenausgabewagen und Spender **BLANCO INMOTION** glänzen durch viele neue **Detaillideen**, die Sie schnell weiterbringen.

Vorbildlich in **Funktion** und **Optik** ist auch das neue Modell **SAG 2-THK**, das die Linie abrundet. Ein Multitalent, das auf kleinstem Raum ein **beheizbares** und ein **gekühltes Fach**, 2 **Bain-Marie-Becken** in der Abdeckung und einen **beheizbaren Tellerspender** integriert.

INHALT

Die ergonomischen Schiebegriffe	...
Die neuen Stoßschutzecken	...
Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen	...
Der Alleskönner: SAG 2-THK	...
Speisenverteilung mit BLANCO INMOTION	...

PRODUKTÜBERSICHT

Speisenausgabewagen, offen	...
Speisenausgabewagen, geschlossen	...
Speisentransportwagen	...
Bühnenspender, beheizbar	...
Bühnenspender, unbeheizt	...
Korbspender, beheizbar	...
Korbspender, unbeheizt	...
Korbspender mit Kühlschlitzen	...
Tablettenspender	...
Universalspender, beheizbar	...
Universalspender, unbeheizt	...
Universalspender mit Kühlschlitzen	...
Tellerspender, beheizbar	...
Tellerspender, unbeheizt	...
Tellerspender mit Kühlschlitzen	...
Korbspender zum Einbau	...
Tellerspender zum Einbau	...
Tablettenspender zum Einbau	...
Übersicht nach Produkt-Kurzbezeichnungen	...



Ein starker Rückhalt: die ergonomischen Schiebegriffe.

Transportieren heißt bewegen.
Zur Verbesserung der Manövrierfähigkeit und des Handlings hat sich BLANCO der Schiebegriffe angenommen und sie ergonomisch optimiert.

Wie so oft sind es die kleinen Dinge,
die eine große Wirkung haben:

- Durchgehender Griff für **flexibleres Handling**
- Zusätzlicher **Stoßschutz** und **natürlichere Griffhaltung** durch neuartige Montage
- Größerer Durchmesser (**32 mm**) für **festen Griff** und schönes, **modernes Design**



UNIVERSALSPENDER
UNI-H 59/29
mit Zubehör



TELLERSPENDER
2 SEK 21-26
mit Zubehör



eckpfeiler

**Willkommen in der Pufferzone:
die neuen Stoßschutzecken.**

Transportieren heißt oft, an engen
Stellen zu manövrieren.

Damit Mobiliar und Geräte trotzdem
keinen Schaden nehmen, wurden
bei der **BLANCO INMOTION** Linie
neue Stoßschutzecken eingeführt.



BÜHNENSPENDER
CE 58/58



KORBSPENDER
COE 53/53
mit Zubehör



eckpfeiler



**Perfekter Service:
Speisentransport und -abgabe mit BLANCO INMOTION.**

Die Speisentransport- und ausgabewagen von **BLANCO INMOTION** sind bestens für den harten Alltag gerüstet:

- Der **Profilrand** (SAW 2-4 und SAG) sorgt für das Abfließen des Kondenswassers zurück ins Bain-Marie-Becken (keine Verletzungs- und Rutschgefahr)
- Das **eingeschweißte Bord** (SAW) sorgt für maximale Stabilität
- Der Anschluss für das Netzkabel befindet sich auf der Geräterückseite (SAW 2-4), für hohe **Bedienfreundlichkeit**
- Optional erhalten Sie für die Modelle STW 2 und STW 3 auch einen **digitalen Regler**

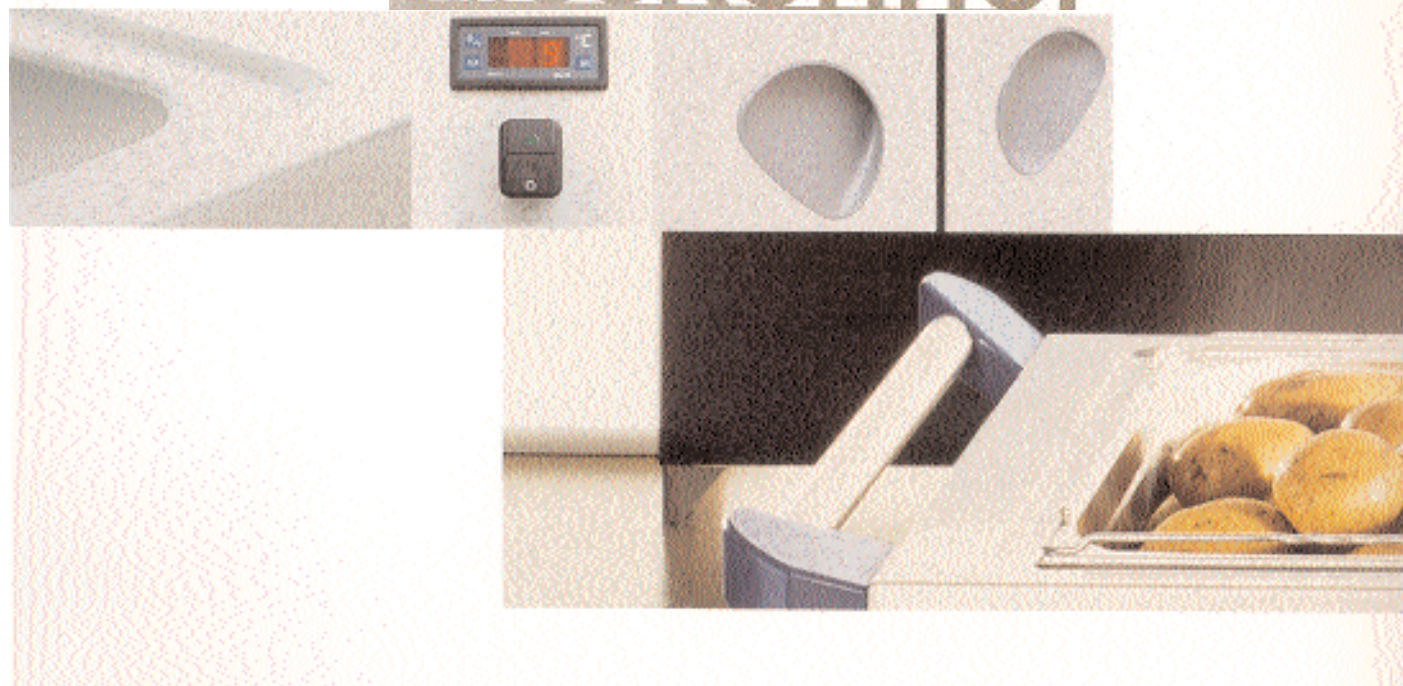


SPEISENAUSGABEWAGEN
SAW 3
mit Zubehör



SPEISENTRANSPORTWAGEN
STW 2
mit Zubehör

alleskönner



Der Alleskönner: der Speisenausgabewagen SAG 2-THK.

Vielseitig, mobil und durchdacht:
Der SAG 2-THK – eine Neuentwicklung
im Bereich der Speisenausgabewagen.



Einer für jede Gelegenheit, der seine
Aufgaben glänzend bewältigt.

- Multifunktional durch ein beheizbares und ein aktiv umluftgekühltes Fach im Unterbau
- Zusätzlicher beheizbarer Tellerspender, Tellereinstellung gegen unbeabsichtigtes Verstellen gesichert
- Zwei in die Abdeckung integrierte Bain-Marie-Becken
- Besonders kompakte Bauweise
- Auch in technisch reduzierten Varianten ohne aktiv gekühltes Schrankfach und/oder ohne Tellerspender erhältlich



SPEISENAUSGABEWAGEN
SAG 2-THK

alleskönner





selbstläufer

In der Summe überzeugend:
Speisenverteilung mit BLANCO INMOTION.

BLANCO INMOTION setzt die Maßstäbe im gesamten Bereich der Speisenverteilung. Material, Form und Funktion präsentieren sich als neue, überzeugende Einheit.

Freuen Sie sich über viele durchdachte Detailösungen, wie zum Beispiel die **abnehmbare Revisionsblende** für die Elektrik an der Stirnseite, die für **erstklassige Servicefreundlichkeit** durch **leichtere Zugänglichkeit** sorgt.

Die **hohe Verarbeitungsqualität** und das ökonomisch sinnvolle Preis-Leistungs-Verhältnis machen BLANCO INMOTION zu einem echten Highlight in der professionellen Speisenverteilung.



KORBSPENDER
CEK 53/53



UNIVERSALSPENDER
UNI-K 59/29
mit Zubehör



selbstläufer



Mikrolierte Oberfläche

Die durchgehend mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10 ist besonders schmutzresistent und sorgt für optimale Hygiene.



Ergonomische Schiebegriffe

Der durchgehende Sicherheits-Schiebegriff liegt mit seinem 32 mm Durchmesser besonders gut in der Hand.



Robuste Stoßschutzecken

Keine Sorge, wenn's mal etwas enger wird: die neuen, breiteren Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Mobiliar und Geräte.



Hohe Verarbeitungsqualität

Die verschweissten Abdeckungen bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt.



Abdeckung mit Profilirand

Der Profilirand (SAG 2-4 und SAG) sorgt für Abfließen des Kondenswassers zurück ins Bain-Marie-Becken und vermindert so die Rutschgefahr.



Spritz- und Strahlwasserschutz

Alle Geräte der BLANCO INMOTION Serie sind spritz- und strahlwassergeschützt (Schutzart IPX 5).



Kunststoff-Rollen nach DIN Norm

Die robusten Kunststoff-Rollen der Grundausstattung erfüllen alle Anforderungen gemäß DIN 18967, Teil 8.



Eingeprägte Beckennummern

Die geprägte Beckennummerierung sorgt für gute Erkennbarkeit und erleichtert den Arbeitsablauf.



Schränkenräume gemäß Hygienerichtlinien

Die Innenräume der Schrankfächer sind durchgehend in Hygieneausführung H1 gefertigt.



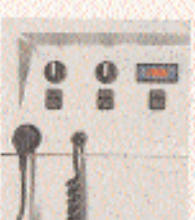
Eingeschweisste Börde

Die eingeschweissten Börde der offenen INMOTION Wagen sorgen für maximale Stabilität.



Benutzerfreundlichkeit

Übersichtliche Bedientfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit allen elektrischen BLANCO INMOTION Geräten.



Geprüfte Sicherheit

Alle elektrischen Geräte der BLANCO INMOTION Serie wurden nach den neuesten VDE-Richtlinien zertifiziert.

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Speisenausgabewagen, offen

- Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche,
- eingeschweisste, tiefgezogene Becken für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden,
- stufenlose Temperaturregelung der Becken von +30° C bis +95° C,
- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,

- eingeschweisstes Ablagebrett,
- geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken,
- Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert,
- spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5),
- geeignet für Optimierungsanlagen,
- gemäß DIN 18867, Teil 7,
- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,

- massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform,
- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- Nennspannung 220-240 V, 50-60 Hz,



Modell	SAW 1	SAW 2	SAW 3 (Produkt mit Zubehör 220/240V-Gehäuse)	SAW 4
Maße L x B x H (in mm)	750 x 508 x 993 mm	908 x 714 x 993 mm mit Option Schiebendeckel: 1.008 x 714 x 1.000 mm	1.276 x 714 x 993 mm mit Option Schiebendeckel: 1.346 x 714 x 1.000 mm	1.615 x 714 x 993 mm
Gewicht (in kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Anschlusswert	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Kapazität	1 Warmhaltebecken	2 Warmhaltebecken	3 Warmhaltebecken	4 Warmhaltebecken
Besonderheit	Abdeckung ohne Profirand	Abdeckung mit Profirand Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegen- über Bedienfeldseite	Abdeckung mit Profirand Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegen- über Bedienfeldseite	Abdeckung mit Profirand Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegen- über Bedienfeldseite
Zubehör/ Optionen	Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Gesamtpreisliste*	Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3 (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckel- halter) Schiebendeckel mit Kunststoff- oder Kugellager- führung GN-Deckelablage, zur Auf- nahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Gesamtpreisliste*	Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3 (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckel- halter) Schiebendeckel mit Kunststoff- oder Kugellager- führung GN-Deckelablage, zur Auf- nahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Gesamtpreisliste*	Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3 (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckel- halter) GN-Deckelablage, zur Auf- nahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Gesamtpreisliste*
Best.-Nr.	572 152	572 153	572 154	572 155



* Die aktuelle BLANCO Gesamt-Preisliste sowie die ausführlichen LV-Texte zu BLANCO INMOTION (CD ROM) können Sie kostenlos anfordern unter:

Telefon 07045 44-189

Telefax 07045 44-245

E-Mail cs@blanco.de



Modell	SAW L-2	SAW L-3
Maße L x B x H (in mm)	900 x 749 x 933 mm	1 241 x 719 x 933 mm
Gewicht (in kg)	35,5 kg	48 kg
Anschlusswert	1,4 kW	2,1 kW
Kapazität	2 Warmhaltebecken	3 Warmhaltebecken
Besonderheit	Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert	Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert
Zubehör/ Optionen	GN-Deckelsblöcke, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs Weitere Rollenausführungen siehe Gesamtpreisliste*	GN-Deckelsblöcke, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs Weitere Rollenausführungen siehe Gesamtpreisliste*
Best.-Nr.	5/2 156	5/2 157

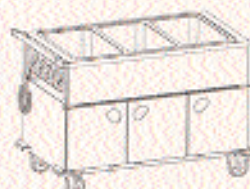
Produktübersicht BLANCO INMOTION

Spoisenausgabewagen, geschlossen

- Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche,
- eingeschweisste, tiefgezogene Becken für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden,
- stufenlose Temperaturregelung der Becken von +30° C bis +95° C,
- beheizbare Schrankfächer für je 6 x GN 1/1 mit 6 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm), Hygieneausführung H1, Temperatur von +30°C bis +85° C regelbar

- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- geprägte Füllstandsmarkierung in den Becken,
- Ablasshahn gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert,
- Abdeckung mit Profilrand,
- spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5),
- geeignet für Optimierungsanlagen,
- gemäß DIN 18867, Teil 7,
- Kunststoffrollen, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm,

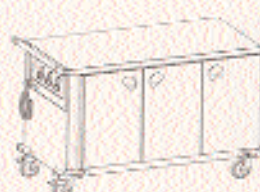
- rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- massive Stoß-Schutzecken aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform,
- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Lampe, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- Nennspannung SAG 2-THK: 220-240 V, 50 Hz, SAG 2 und SAG 3: 220-240 V, 50-60 Hz.



Modell	SAG 2	SAG 3	SAG 2-THK
Maße L x B x H (in mm)	936 x 714 x 983 mm	1.276 x 714 x 983	1.493 x 714 x 983 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Gewicht (in kg)	82 kg	80,5 kg	140,5 kg
Anschlusswert	1,9 kW	2,65 kW	2,3 kW
Kapazität	2 Warmhaltebecken 2 beheizbare Schrankfächer	3 Warmhaltebecken 3 beheizbare Schrankfächer	2 Warmhaltebecken 1 beheizbares Schrankfach 1 umluftgekühltes Schrankfach für 4 x GN 1/1, 4 Paar Auflagesicken, Temperatur von +2° C bis +16° C digital regelbar 1 beheizbarer Teilerspender für ca. 35 Teller (ø 21-26 cm), Teilertemperatur +60° C
Besonderheit	--	--	Integrierte Schöpfkellen-Ablage Stüppeckelhalter GN-Deckelablage zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht
Zubehör/ Optionen	Klappbord an der Stirn und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Zuggriffe links oder rechts Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Zuggriffe links oder rechts Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Klappbord an den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, beide als Bord nutzbar Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Deckelmarkierung für Stüppeckel des Teilerspenders Modellvariante: Unterbau mit 1 beheizbarem Schrankfach und 1 aktiv gekühlten Fach ohne Teilerspender Modellvariante: Unterbau mit 1 beheizbarem Schrankfach und 1 neutralen Schrankfach mit Teilerspender (Best. Nr. 572 222) Modellvariante: Unterbau mit 1 beheizbarem Schrankfach und 1 neutralen Schrankfach ohne Teilerspender Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 150	572 151	572 161

Produktübersicht BLANCO INMOTION Speisentransportwagen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche.
- **beheizbare Schrankfächer** für je 9 x GN 1/1 mit 9 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm), Hygieneausführung H1, Temperatur von +30°C bis +85°C regelbar.
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente.
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IPX 5).
- **geeignet für Optimierungsanlagen**.
- **gemäß DIN 18867, Teil 7**.
- **Kunststoffrollen**, **STW 1**: 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, **STW 2 und STW 3**: 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller; ø 125 mm, rutschfrei gemäß DIN 18867, Teil 8.
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform**.
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs.
- **Nennspannung 220-240 V, 50 Hz**.



Modell	STW 1	STW 2 (Belastung mit Zugrohr 200 kg)	STW 3
Maße L x B x H (in mm)	745 x 505 x 885 mm	1.009 x 714 x 885 mm	1.379 x 714 x 885 mm
Gewicht (in kg)	39,5 kg	65,5 kg	97,0 kg
Anschlusswert	0,4 kW	1,0 kW	1,5 kW
Kapazität	1 beheizbare Schrankfächer	2 beheizbare Schrankfächer	3 beheizbare Schrankfächer
Zubehör/ Optionen	Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Aufsatz einer Galerie, umlaufend Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Aufsatz einer Galerie, 3-seitig oder umlaufend Elektronischer Temperaturregler mit Digitalanzeige Zugrohr links oder rechts Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Aufsatz einer Galerie, 3-seitig oder umlaufend Elektronischer Temperaturregler mit Digitalanzeige Zugrohr links oder rechts Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	672 158	572 159	672 160

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Bühnenspender, beheizbar

Bühnenspender, unbeheizt

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, $\varnothing$ 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 6,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.



Modell	CHV 58/58
	beheizbar (Umluft)
Maße L x B x H (in mm)	938 x 714 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	581 x 581 mm
Gewicht (in kg)	85,0 kg
Anschlusswert	220 V / 1,0 kW
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung (inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat 617 x 617 mm)
Zubehör/Optionen	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 192

Zusätzlich bei CHV 58/58:

- **Geräteinnenraum-Temperatur** von $+30^{\circ}\text{C}$ bis $+110^{\circ}\text{C}$ regelbar,
- **mit Stülpedeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IPX 5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß DIN 18865, Teil 6,
- **VDE zertifiziert**, GS-Zeichen, CE-konform.



Modell	CE 58/58	CE 88/81
	unbeheizt	unbeheizt
Maße L x B x H (in mm)	818 x 714 x 931 mm	1128 x 714 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	581 x 581 mm	881 x 811 mm
Gewicht (in kg)	68,0 kg	74,0 kg
Anschlusswert	--	--
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel als Zubehör)	--
Besonderheit	--	--
Zubehör/Optionen	Stülpedeckel (620 x 620 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 193	572 194



Produktübersicht BLANCO INMOTION

Korbspender, beheizbar

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Geräteinnenraum-Temperatur** von +30°C bis +110°C regelbar,
- **mit Stülpedeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder

- Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IPX 5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß **DIN 18665, Teil 6**,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,

- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform**,
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Nennspannung** 220-240 V, 50 Hz,



Modell	CHV 53/53	CHV 66/54
	beheizbar (Umluft)	beheizbar (Umluft)
Maße L x B x H (in mm)	888 x 714 x 831 mm	1.038 x 714 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	535 x 535 mm	660 x 540 mm
Gewicht (in kg)	70,0 kg	72,0 kg
Anschlusswert	1,8 kW	1,8 kW
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 510 mm mit Stülpedeckel: 690 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (557 x 557 mm)	Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (697 x 697 mm)
Zubehör/Optionen	Körbe aus Stahl Draht, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm oder 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm oder 525 x 525 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Körbe aus Stahl Draht, kunststoffbeschichtet, 650 x 530 x 75 mm oder 650 x 530 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 650 x 530 x 75 mm oder 650 x 530 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 185	572 186

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Korbspender, unbeheizt

Korbspender mit Kühlschlitzen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm,

rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,

- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.

Nur bei CEK 53/53:

- **Korpus mit Kühlschlitzen**, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen.



Modell	CCE 53/53 (ohne mit 21 Liter Korb)	CCE 66/54	CE 53/53	CE 66/54	CEK 53/53
	unbeheizt	unbeheizt	unbeheizt	unbeheizt	mit Kühlschlitzen
Maße LxBxH (in mm)	816 x 543 x 931 mm	816 x 700 x 931 mm	658 x 714 x 931 mm	808 x 714 x 931 mm	755 x 714 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	538 x 538 mm	656 x 538 mm	525 x 525 mm	600 x 540 mm	535 x 535 mm
Gewicht (in kg)	33,0 kg	37,0 kg	43,0 kg	48,0 kg	42,0 kg
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm
Stapelhöhe	700 mm	700 mm	ohne Stülpedeckel: 640 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 640 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 640 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Zubehör)
Zubehör/ Optionen	Körbe aus Stahlrohr, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Körbe aus Stahlrohr, kunststoffbeschichtet, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm, 656 x 536 x 75 mm, 656 x 536 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm, 656 x 536 x 75 mm, 656 x 536 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Körbe aus Stahlrohr, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Stülpedeckel (557 x 557 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Körbe aus Stahlrohr, kunststoffbeschichtet, 600 x 590 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 650 x 530 x 75 mm, 600 x 590 x 115 mm Stülpedeckel (607 x 557 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Körbe aus Stahlrohr, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Stülpedeckel (557 x 557 mm) aus Polycarbonat Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 187	572 189	572 189	572 190	572 191

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Tablettspender

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Tablett angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, $\varnothing$ 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.



Modell	CCE 54/38 (ohne Tablett)	CCE-A
Maße L x B x H in mm	816 x 648 x 931 mm	901 x 430 x 931 mm
Gewicht in kg	21,5 kg	35 kg
Kapazität	ca. 100 Tablett, 530 x 370 mm	ca. 100 Tablett, 530 x 370 mm
Stapelhöhe	700 mm	700 mm
Besonderheit		Ausführung für Einsatz am Band, mit zwei seitlichen Tablettführungen
Zubehör/ Optionen	Dekorausführung Deckelaufsatz mit oder ohne Serviettenspender Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste
Best.-Nr.	572 183	572 184

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Universalspender, beheizbar

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrofrierter Oberfläche,
- **Geräteinnenraum-Temperatur** von $+30^{\circ}\text{C}$ bis $+110^{\circ}\text{C}$ regelbar,
- **mit Stülpedeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- mithilfe der **8 variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe** können die unterschiedlichsten Geschirrrarten gestapelt werden,

- **Führungsstäbe aus Kunststoff** verhindern Abrieb am Porzellan,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IPX 5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß **DIN 18665, Teil 6**,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen,

- davon 2 mit Feststeller, $\varnothing$ 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform**,
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Nennspannung** 220-240 V, 50 Hz,



Modell	UNI-H 59/29 ohne Heizeit	UNI-H 68/58 beheizbar
Maße L x B x H (in mm)	595 x 514 x 931 mm	608 x 714 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	640 x 340 mm	581 x 581 mm
Gewicht (in kg)	80,5 kg	92,5 kg
Anschlusswert	1,8 kW	1,8 kW
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 690 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (617 x 617 mm)
Zubehör/ Optionen	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 195	572 196

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Universalspender, unbeheizt

Universalspender mit Kühlschlitzen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- mithilfe der **8 variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe** können die unterschiedlichsten Geschirrsorten gestapelt werden,
- **Führungsstäbe aus Kunststoff** verhindern Abrieb am Porzellan,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder

- Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.

Zusätzlich bei UNI-K 59/29:

- **Korpus mit Kühlschlitzen**, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen.



Modell	UNI 59/29 ohne Table	UNI 58/58
	unbeheizt	unbeheizt
Maße L x B x H (in mm)	788 x 514 x 931 mm	819 x 714 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Gewicht (in kg)	48,6 kg	66,0 kg
Anschlusswert	–	–
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)	ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)
Besonderheit	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile	8 variabel einstellbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile
Zubehör/ Optionen	Stülpdeckel (640 x 340 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Stülpdeckel (617 x 617 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572.197	572.198

Modell	UNI-K 59/29 ohne Table
	mit Kühlschlitzen
Maße L x B x H (in mm)	788 x 514 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	590 x 290 mm
Gewicht (in kg)	48,0 kg
Anschlusswert	–
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)
Besonderheit	Korpus mit Kühlschlitzen 8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile
Zubehör/ Optionen	Stülpdeckel (640 x 340 mm) aus Polycarbonat Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572.199

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Tellerspender, beheizbar

- Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche,
- Geräteinnenraum-Temperatur von $+30^{\circ}\text{C}$ bis $+110^{\circ}\text{C}$ regelbar,
- leistungsstarkes Heizelement aus CNS 18/10,
- mit Stülpedeckel aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- Führungsstäbe aus Kunststoff verhindern Abrieb am Porzellan,

- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Teller angepasst werden,
- CNS-Sicherheits-Schiebegriff mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- spritz- und strahlwassergeschützt (IPX 5),
- geeignet für Optimierungsanlagen,
- gemäß DIN 18665, Teil 6,
- Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, $\varnothing$ 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- massive Stoß-Schutzecken aus

- Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform,
- Bedienfeld mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- Nennspannung SHV und SHVS: 220-240 V, 50 Hz, SHE: 220-240 V, 50-60 Hz.



Modell	1 SHE 21-26	1 SHE 26-31	2 SHE 21-26	2 SHE 26-31
	beheizbar	beheizbar	beheizbar	beheizbar
Maße L x B x H (in mm)	603 x 513 x 931 mm	653 x 513 x 931 mm	698 x 513 x 931 mm	1.016 x 513 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	$\varnothing$ 210-260 mm	$\varnothing$ 260-310 mm	$\varnothing$ 210-260 mm	$\varnothing$ 260-310 mm
Gewicht (in kg)	34,5 kg	35,0 kg	45,0 kg	49,5 kg
Anschlusswert	0,9 kW	0,9 kW	1,8 kW	1,8 kW
Kapazität	1 Röhre, ca. 80 Teller Gesamtkapazität	1 Röhre, ca. 60 Teller Gesamtkapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat
Zubehör/ Optionen	Deckelanleitung auf der Abdeckung Dekorausführung Weitere Rollerausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Deckelanleitung auf der Abdeckung Dekorausführung Weitere Rollerausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Deckelanleitung auf der Abdeckung Dekorausführung Weitere Rollerausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Deckelanleitung auf der Abdeckung Dekorausführung Weitere Rollerausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 162	572 163	572 164	572 165



Modell	2 SHV 21-26	2 SHV 26-31	2 SHVS 21-26
	beheizbar (Umluft)	beheizbar (Umluft)	beheizbar (Umluft)
Maße L x B x H (in mm)	958 x 513 x 931 mm	1.018 x 513 x 931 mm	1.018 x 513 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm	ø 210-260 mm
Gewicht (in kg)	48,0 kg	51,0 kg	58,0 kg
Anschlusswert	1,8 kW	1,8 kW	3,6 kW
Kapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität	2 Röhren, ca. 78 Warmhalte- Teller Gesamtkapazität
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)	Stapelhöhe: 620 mm Klappdeckel aus CNS sind fest am Gerät montiert
Besonderheit	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat Ausgestattet mit Umluft- Gebläse-Heizung	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat Ausgestattet mit Umluft- Gebläse-Heizung	Speziell für wechselechte Warmhalte-Teller aus CNS Ausgestattet mit Umluft- Gebläse-Heizung
Zubehör/ Optionen	Deckelansteuerung auf der Abdeckung Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Deckelansteuerung auf der Abdeckung Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572.166	572.167	572.168

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Tellerspender, unbeheizt

Tellerspender mit Kühlschlitzen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche.
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Teller angepasst werden.
- **Führungsstäbe aus Kunststoff** verhindern Abrieb am Porzellan.
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit scilichen Stoßschutzelementen.

- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8.
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.

Zusätzlich bei 2 SEK 21-26 und 2 SEK 26-31:

- **Korpus mit Kühlschlitzen**, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen.



Modell	2 SE 21-26	2 SE 26-31	2 SEK 21-26 (ohne Teller)	2 SEK 26-31
	unbeheizt	unbeheizt	mit Kühlschlitzen	mit Kühlschlitzen
Maße L x B x H (in mm)	788 x 513 x 931 mm	818 x 513 x 931 mm	788 x 513 x 931 mm	869 x 513 x 931 mm
Lichtes Maß (in mm)	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm
Gewicht (in kg)	26,5 kg	28,0 kg	26,0 kg	27,0 kg
Kapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität	2 Röhren, ca. 120 Teller Gesamtkapazität
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel als Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel als Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel als Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 620 mm mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel als Zubehör)
Besonderheit	--	--	Korpus mit Kühlschlitzen	Korpus mit Kühlschlitzen
Zubehör/ Optionen	Stülpedeckel aus Polycarbonat Dekorausführung Deckelmarkierung auf der Abdeckung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Stülpedeckel aus Polycarbonat Dekorausführung Deckelmarkierung auf der Abdeckung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Stülpedeckel aus Polycarbonat Deckelmarkierung auf der Abdeckung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*	Stülpedeckel aus Polycarbonat Deckelmarkierung auf der Abdeckung Weitere Rollenausführungen siehe Gesamt-Preisliste*
Best.-Nr.	572 173	572 174	572 175	572 176

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Korbspender zum Einbau

- Werkstoff **CNS 18/10** mit mikrofrierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- der Korbspender ist offen ausgeführt zum **Einbau von unten**.

Zusätzlich bei CEBH 50/50:

- **Geräteinnenraum-Temperatur** von +30°C bis +110° C regelbar,
- **mit Stülpedeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- **geeignet für Optimierungsanlagen,**

- gemäß **DIN 18665, Teil 6,**
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen,** CE-konform,
- **Nennspannung** 220-240 V, 50 Hz.



Modell	CEB 50/50	CEBH 50/50
	unbeheizt	beheizt
Maße L x B x H (in mm)	600 x 545 x 765 bis 885 mm	700 x 601 x 785 mm
Lichtes Maß (in mm)	520 x 520 mm	520 x 520 mm
Gewicht (in kg)	10,0 kg	61,5 kg
Anschlusswert	—	1,8 kW
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel als Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 600 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	—	inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (557 x 557 mm)
Zubehör/ Optionen	Stülpedeckel (Polycarbonat) Körbe aus Stahlrohr, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm Umleitender Harsch für Einbau von oben (Best.-Nr. 500 100)	Körbe aus Stahlrohr, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm
Best.-Nr.	590 025	572 206

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Tellerspender zum Einbau,
unbeheizt und beheizbar

- Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche,
- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Teller angepasst werden,
- Führungsstäbe aus Kunststoff verhindern Abrieb am Porzellan,
- der Tellerspender ist offen ausgeführt zum Einbau.

Zusätzlich bei beheizbaren Modellen:

- Geräteinnenraum-Temperatur von +30°C bis +110° C regelbar,
- mit Stülpedeckel aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- VDE zertifiziert,
- Nennspannung 220-240 V, 50 Hz,
- Anschlusswert 0,55 kW.



Modell	RE 16-21 ET 672	RE 16-21 ET 746	RE 21-26 ET 672	RE 21-26 ET 746	RE 26-31 ET 672
	unbeheizt	unbeheizt	unbeheizt	unbeheizt	unbeheizt
Maße L x B x H (in mm)	305 x 305 x 680 mm Ausschnittmaße: 292 x 292 mm	305 x 305 x 754 mm Ausschnittmaße: 292 x 292 mm	355 x 355 x 680 mm Ausschnittmaße: 342 x 342 mm	355 x 355 x 754 mm Ausschnittmaße: 342 x 342 mm	405 x 405 x 680 mm Ausschnittmaße: 392 x 392 mm
Lichtes Maß (in mm)	ø 160-210 mm	ø 160-210 mm	ø 210-260 mm	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm
Gewicht (in kg)	4,5 kg	4,6 kg	5,0 kg	5,5 kg	6 kg
Anschlusswert	--	--	--	--	--
Kapazität	1 Rohr, ca. 50 Teller Gesamtkapazität	1 Rohr, ca. 60 Teller Gesamtkapazität	1 Rohr, ca. 65 Teller Gesamtkapazität	1 Rohr, ca. 60 Teller Gesamtkapazität	1 Rohr, ca. 55 Teller Gesamtkapazität
Stapelhöhe	540 mm	620 mm	ohne Stülpedeckel: 540 mm, mit Stülpedeckel: 600 mm (Stülpedeckel Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 620 mm, mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 540 mm, mit Stülpedeckel: 600 mm (Stülpedeckel Zubehör)
Besonderheit	--	--	--	--	--
Zubehör/ Optionen	Einbau von unten	Einbau von oben	Einbau von unten Röhrenstülpedeckel aus Polycarbonat	Einbau von oben Röhrenstülpedeckel aus Polycarbonat	Einbau von oben Röhrenstülpedeckel aus Polycarbonat
Best.-Nr.	572 177	572 178	572 179	572 181	572 180



Modell	RE 26-31 ET 746	RHE 21-26 ET 668	RHE 21-26 ET 802	RHE 26-31 ET 668	RHE 26-31 ET 802
	unbeheizt	beheizbar	beheizbar	beheizbar	beheizbar
Maße L x B x H (in mm)	405 x 405 x 754 mm Ausschnittmaße: 392 x 392 mm	355 x 355 x 676 mm Ausschnittmaße: 345 x 345 mm	355 x 355 x 810 mm Ausschnittmaße: 345 x 345 mm	405 x 405 x 676 mm Ausschnittmaße: 395 x 395 mm	405 x 405 x 810 mm Ausschnittmaße: 395 x 395 mm
Lichtes Maß (in mm)	ø 260-310 mm	ø 210-260 mm	ø 210-260 mm	ø 260-310 mm	ø 210-310 mm
Gewicht (in kg)	6,0 kg	13,5 kg	14,5 kg	15,5 kg	17,5 kg
Anschlusswert	--	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW
Kapazität	1 Rohre, ca. 60 Teller Gesamtkapazität	1 Rohre, ca. 55 Teller Gesamtkapazität	1 Rohre, ca. 70 Teller Gesamtkapazität	1 Rohre, ca. 65 Teller Gesamtkapazität	1 Rohre, ca. 70 Teller Gesamtkapazität
Stapelhöhe	ohne Stülpedeckel: 620 mm; mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel Zubehör)	ohne Stülpedeckel: 480 mm; mit Stülpedeckel: 535 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 620 mm; mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 490 mm; mit Stülpedeckel: 535 mm (Stülpedeckel inklusive)	ohne Stülpedeckel: 620 mm; mit Stülpedeckel: 670 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	--	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat
Zubehör/ Optionen	Einbau von oben Röhrenstülpedeckel aus Polycarbonat	Einbau von oben	Einbau von oben	Einbau von oben	Einbau von oben
BesL-Nr.	572 102	572 170	572 169	572 172	572 171

Produktübersicht BLANCO INMOTION

Tablettspender zum Einbau

- Werkstoff CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche,
- Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Tablette angepasst werden,
- der Tablettspender ist offen ausgeführt zum Einbau.



Modell	CEB 47/36 <i>(Abbildung ohne Flansch)</i>	CEB 47/38	CEB 53/37 <i>(Abbildung ohne Flansch)</i>	CEB 53/37
	Einbau von unten	Einbau von oben	Einbau von unten	Einbau von oben
Maße L x B x H (in mm)	585 x 405 x 765 bis 865 mm	595 x 405 x 765 bis 865 mm	615 x 405 x 765 bis 865 mm	615 x 405 x 765 bis 865 mm
Lichtes Maß (in mm)	490 x 380 mm	490 x 380 mm	540 x 380 mm	540 x 380 mm
Gewicht (in kg)	16,5 kg	19 kg	17,0 kg	19,0 kg
Kapazität	ca. 100 Tabletts, 470 x 360 mm	ca. 100 Tabletts, 470 x 360 mm	ca. 100 Tabletts, 530 x 370 mm	ca. 100 Tabletts, 530 x 370 mm
Besonderheit	Inkl. umlaufendem Flansch	--	Inkl. umlaufendem Flansch	--
Zubehör/ Optionen	--	--	--	--
Best.-Nr.	590 023	584 021	590 024	584 022

Übersicht nach Produkt-Kurzbezeichnungen

KURZBEZ.	PRODUKT
CCE	Tablettspendier und Korbspender, offen
CE	Tablettspendier, Korbspender und Bühnenspendier, geschlossen
CEB	Korbspender, Tablettspendier zum Einbau
CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar
CEK	Korbspender, mit Kühlschlitzen
CHV	Bühnenspendier und Korbspender, umluftbeheizbar
RE	Tellerspendier zum Einbau
RHE	Tellerspendier zum Einbau, beheizbar
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen
SAW	Speisenausgabewagen, offen
SAW-L	Speisenausgabewagen, offen, für Anfahrwände
SE	Tellerspendier, unbeheizbar
SEK	Tellerspendier, mit Kühlschlitzen
SHE	Tellerspendier, beheizbar
SHV	Tellerspendier, umluftbeheizbar
SI/VS	Tellerspendier, speziell für Warmhalteleile, umluftbeheizbar
STW	Speisentransportwagen
UNI	Universalspendier
UNI-H	Universalspendier, beheizbar
UNI-K	Universalspendier, mit Kühlschlitzen