



DISTRIBUCIÓN DE COMIDA I

... EL CAMINO YA ES LA META



En el centro de la polémica – las regulaciones actuales

La Reglamentación sobre Higiene Alimentaria Alemana LmHV fija en el § 3 los datos orientativos de mayor relevancia: "Los productos alimenticios sólo podrán elaborarse, tratarse o ponerse en circulación de manera que no queden expuestos al peligro de los influjos perjudiciales, observando para ello las normas de cuidado necesarias para ponerlos en circulación ...". Además

existen las correspondientes recomendaciones de temperatura, que difieren algo de un país a otro (65°C-75°C). Pero como norma básica se tendrá presente que el margen de temperatura entre 15°C y 60°C tiene que recorrerse con rapidez, debido a que aquí el crecimiento de bacterias es especialmente rápido. Para paliar los puntos críticos de la

cadena de elaboración, hoy en día se emplea en general el sistema HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points). Conjuntamente Vd. y nosotros analizamos todo el organigrama de funcionamiento con nuestra vista puesta en los peligros potenciales, para en respuesta a ellos poder garantizar con nuestras acreditadas ideas un funcionamiento ideal y completamente higiénico.

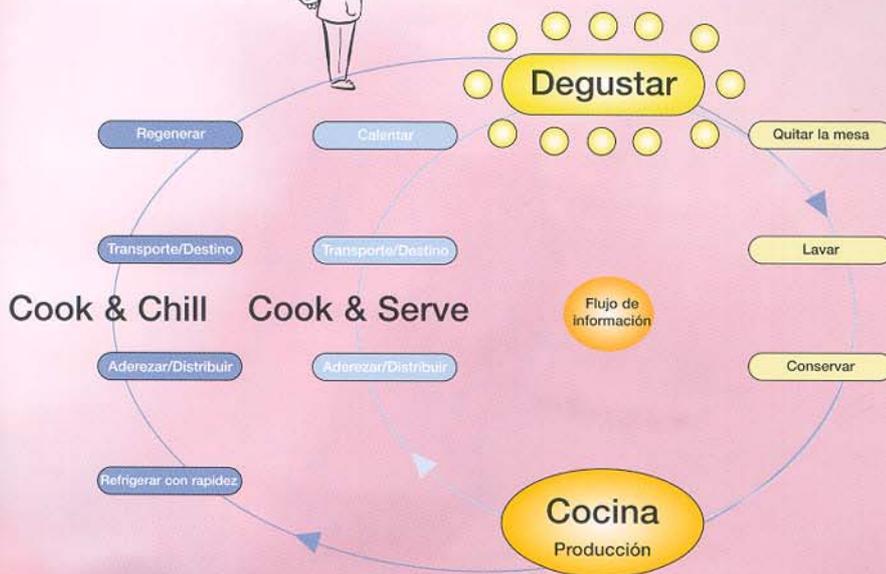
Cook & Chill. La nueva libertad que gustará a todos.

Una auténtica innovación en la distribución de comida es la idea del Cook & Chill. En realidad significa sencillamente "cocinar y enfriar", pero tras ello se esconde una tecnología muy pulida, que se traduce en una palpable simplificación de todas las áreas de trabajo. Cook & Chill libera de los rígidos

horarios, ya que las comidas pueden guardarse temporalmente tras su preparación hasta 3 días a una temperatura de 2 a 3° C. Sólo poco antes de servirse pasan a regenerarse a una temperatura adecuada para su degustación. De esta forma Cook & Chill hace posible la producción continuada a lo largo de todo el día o repartida por turnos. Permite incluso una preproducción de 5 días para toda la semana. Así se economiza personal el fin de semana, se evitan puntas de gastos de energía y el número de utensilios de cocina se reduce.



Por cierto: Cook & Chill también les va a saber de maravilla a sus empleados. Se suprimen las agitadas horas punta, el trabajo se distribuye de manera equitativa y con ello todo el proceso alcanza un cariz mucho más relajado.



alimentos apenas pueden observarse. Con frecuencia los procesos no son los óptimos y tampoco están tan documentados, como lo requiere la idea de control de HACCP.

Cook & Serve. Idealizamos las comidas.

Cook & Serve significa algo así como "cocinar y servir". También se conoce como Cook & Hold o sistema de alimentos frescos.

La idea básica de este sistema es

obvia: todo debe estar listo al minuto y servirse de inmediato. Sin embargo con mucha frecuencia las temperaturas de degustación recomendadas y las regulaciones para la higiene de productos

Con un asesoramiento especializado y específico pueden detectarse los puntos críticos en el proceso de funcionamiento y reducirse a conciencia. Y aplicando los desarrollados sistemas de distribución de comidas de BLANCO también pueden observarse las normas de higiene.



Distribución activa de comida

RECALDO-TROLLEY - El Non plus ultra

Distribución de comida activa quiere decir en este caso que se añade calor de forma activa. Por ejemplo mediante inducción, una técnica innovadora, que BLANCO ya viene aplicando desde hace muchos años y que la va mejorando permanentemente. Con el RECALDO-TROLLEY esto ocurre de forma sumamente innovadora por el principio de inducción, mediante el que el calor se transmite de forma electromagnética. La transmisión de calor se realiza aquí mediante un campo magnético, que se produce entre la bobina de inducción y el recubrimiento metálico. Por eso es importante, que todos los componentes calientes se encuentren en el interior de porcelana con recubrimiento metálico. El recubrimiento metálico de la pieza traslada el calor a los alimentos y la incrustación metálica de la campana traslada el calor a través del aire de las comidas que circula a su alrededor. Así se caldea todo equitativamente y con cuidado y apenas se forma agua condensada.

El mejor ejemplo de lo bien que la técnica de inducción puede aplicarse

en la distribución de comidas es el de nuestro RECALDO-TROLLEY. Con él usted puede caldear automáticamente justo a tiempo unos 35 minutos antes de ser desgustadas las comidas preparadas, templadas, ya en porciones y hasta 72 horas guardadas provisionalmente.

Pero el RECALDO-TROLLEY no sólo puede calentar, también puede mantener frescas las comidas. Y de esta manera se adecua de forma idónea tanto para el Cook & Chill como para el Cook & Serve. En cualquier caso, al cargar el carro se coloca un menú completo en cada una de las bandejas. Lo que está caliente sigue permaneciendo caliente y lo que está frío, frío. Sin pérdida de tiempo en la distribución de comida, sin reducción de temperatura ni pérdida de calidad. Las vitaminas no se pierden, la consistencia y el aspecto de las comidas se mantienen en todo momento, apetitosas y bien conservadas.

Unas palabras con respecto al manejo:
El RECALDO-TROLLEY puede

programarse de forma sencilla de manera que p.ej. mantenga el programa de tiempo que usted haya escogido 3 veces al día y 7 días a la semana. Pudiendo usted incluso calentar a distinta temperatura el plato fuerte y la sopa.

Nuestro Trolley templado sin dependencia de la red hasta 4 horas - ideal para largos recorridos dentro y fuera de casa.

Gracias a su carcasa interior hermética de material sintético de alta calidad, el RECALDO-TROLLEY puede limpiarse sin complicaciones.

Y por supuesto cumple la estricta norma de higiene NF y las Reglamentaciones sobre Higiene Alimentaria Alemana LmHV de modo excepcional.





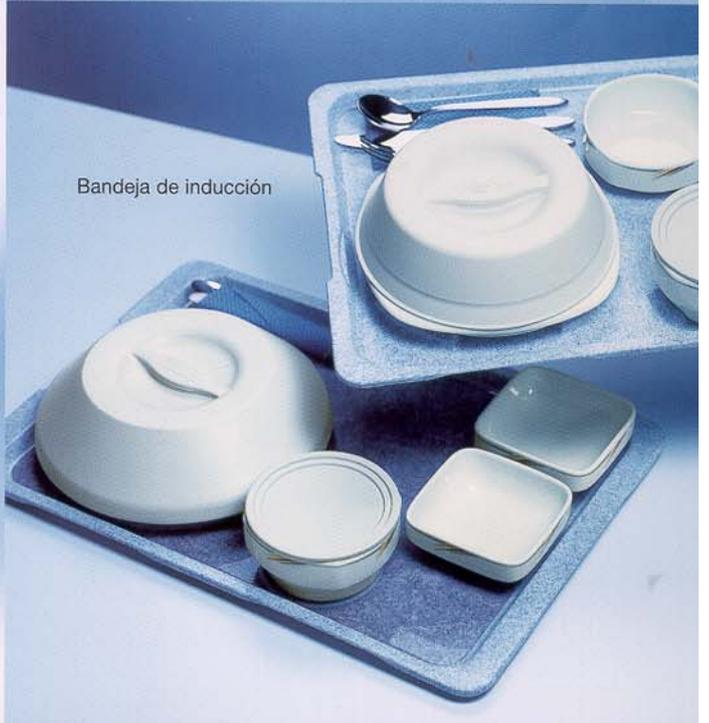
RECALDO-TROLLEY abierto



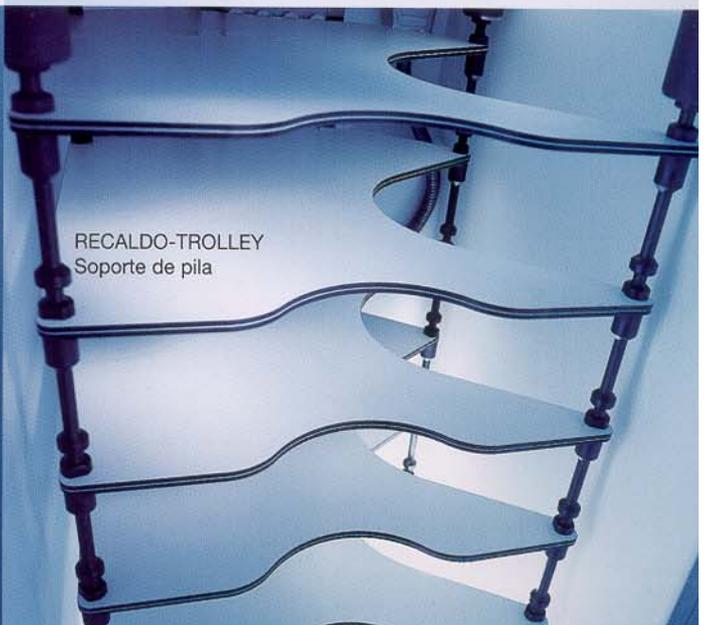
RECALDO-TROLLEY RIK 16



Bandeja de inducción



RECALDO-TROLLEY
Soporte de pila



CALDOFREDDO- Una pasión templada

Además del principio de inducción existe el principio de circulación de aire, que calienta las comidas de forma activa. Mediante un ventilador el aire calentado se reparte equitativamente en un compartimento caliente bien aislado. Esta técnica se aplica desde hace tiempo en muchos hornos de cocina y se ha acreditado.

Con nuestro CALDOFREDDO cualquier sistema de alimentación fresca puede ser optimizado, ya que por un lado mantiene fresco y calienta al mismo tiempo por otro lado.

Mientras que las comidas calientes se calientan por circulación de aire en el compartimento caliente, las comidas frías pueden al mismo tiempo mantenerse frías en el compartimento refrigerador hasta el momento de servirse, en porciones en bandejas Gastronorm o Euronorm. El frío lo crea una placa eutéctica que lleva introducida.

Y naturalmente ambos compartimentos se encuentran aislados térmicamente tan bien entre sí, que no puede tener lugar una transmisión de temperatura.

El ámbito de aplicación de CALDOFREDDO es sumamente polifacético: en

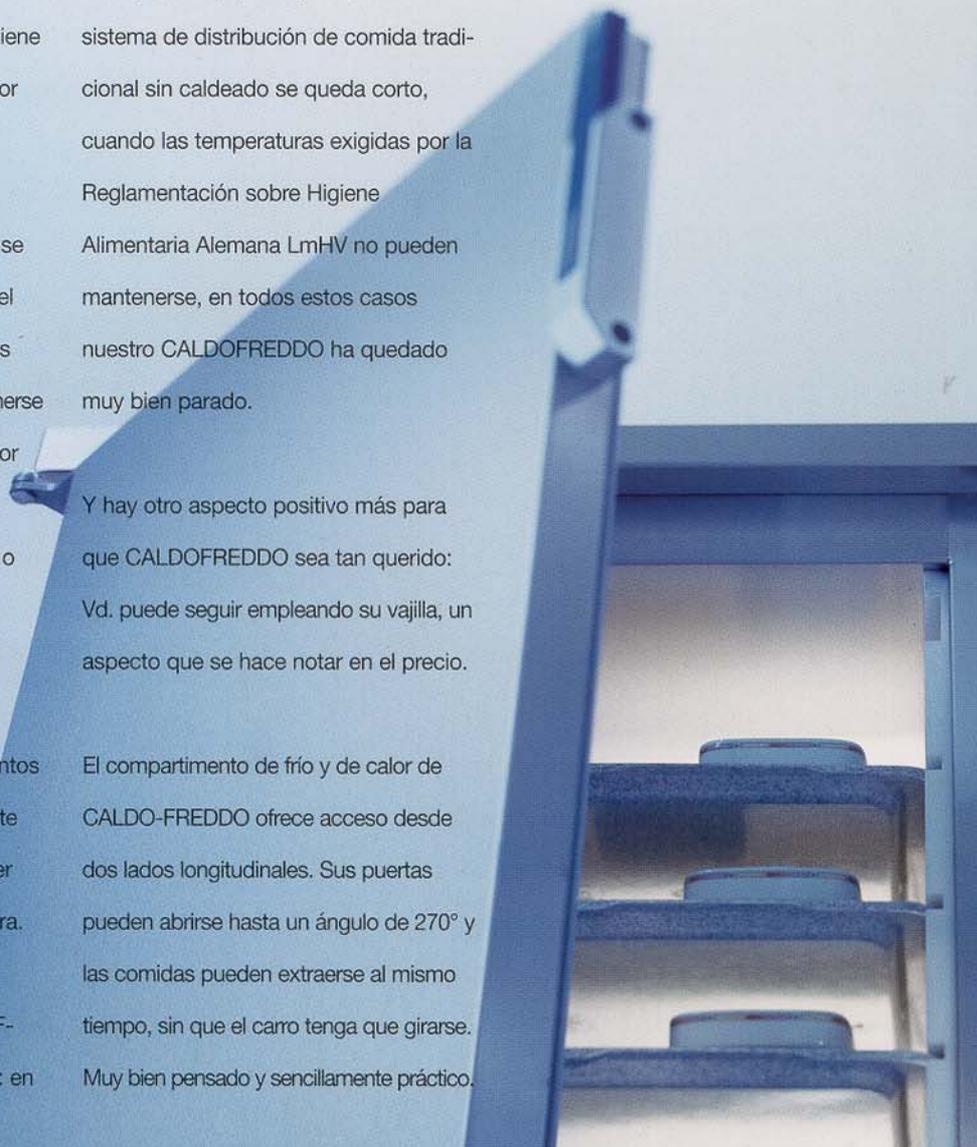
recorridos demasiado largos o en tiempos de espera muy prolongados, cuando el sistema de distribución de comida tradicional sin caldeo se queda corto, cuando las temperaturas exigidas por la Reglamentación sobre Higiene Alimentaria Alemana LmHV no pueden mantenerse, en todos estos casos nuestro CALDOFREDDO ha quedado muy bien parado.

Y hay otro aspecto positivo más para que CALDOFREDDO sea tan querido: Vd. puede seguir empleando su vajilla, un aspecto que se hace notar en el precio.

El compartimento de frío y de calor de CALDO-FREDDO ofrece acceso desde dos lados longitudinales. Sus puertas pueden abrirse hasta un ángulo de 270° y las comidas pueden extraerse al mismo tiempo, sin que el carro tenga que girarse. Muy bien pensado y sencillamente práctico.



CALDOFREDDO CF 16





CALDOFREDDO CF 16 abierto



Indicador de temperatura



Distribución pasiva de comida

CALDOMET – El increíble acumulador de calor

En los sistemas de distribución de comida pasivos las comidas sólo se mantienen calientes en la bandeja después de ser hechas porciones y ya no se calientan de forma activa. Teniendo que retenerse el calor existente naturalmente de la forma más efectiva posible y el mayor tiempo posible.

Desde hace años se emplea con éxito un sistema para ello. Nuestro CALDOMET. En este juego de vajilla de acero inoxidable que retiene el calor, la comida pasa casi sin pérdidas de temperatura ni de vitaminas de la cocina a la mesa.

Ésto se consigue con un plato para la conservación del de doble pared de acero al cromo-níquel de alta calidad

con núcleo de memoria. El plato para la conservación del calor se calienta previamente a una temperatura de 90 a 110°C. Además las comidas se sirven en un plato de porcelana precalentado, que recubre por completo el plato calorífico de acero inoxidable, siendo de esta manera fácil de asir. Una campana de acero al cromo-níquel aísla también hacia arriba. De esta manera puede el sistema completo mantener caliente cualquier comida para que esté a una temperatura adecuada de degustación.

CALDOMET, con su diseño de una duración y estabilidad excepcionales, es un sistema idóneo para superar con éxito los tiempos de transporte y de distribución de las comidas.

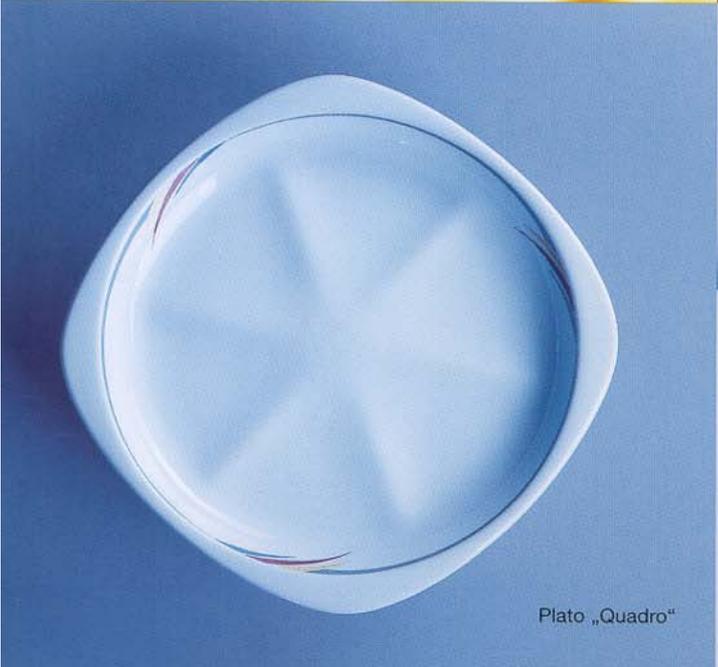
Para cumplir con los más diversos requerimientos, suministramos CALDOMET no sólo con las dimensiones estándar de 26 mm, sino que también como CALDOMET Quadro. Su forma ergonómica, cuadrada y a la vez redondeada tiene las mismas medidas interiores que el plato estándar, pero sin embargo ofrece auténticas ventajas de espacio en la bandeja.

El plato Quadro se conformó con una segmentación de estrellas que hace que todo permanezca en su lugar y que nada se derrame. Con ello el plato Quadro puede aplicarse para cualquier tipo de comidas, como bandeja menú, plato semihondo, plato de compartimentos e incluso como plato de desayuno.

CALDOMET



CALDOMET



Plato „Quadro“



Bandeja CALDOMET

CALDOSET - ¡Qué fácil es retener el calor!

También un sistema pasivo, pero tampoco nada despreciable en su capacidad de acumular calor, CALDOSET es el juego de vajilla de material sintético aislante de alta calidad. Su estructura es similar a la de CALDOMET, pero las piezas de material sintético convencen por su mayor ligereza y por un menor nivel de ruido en su manejo.

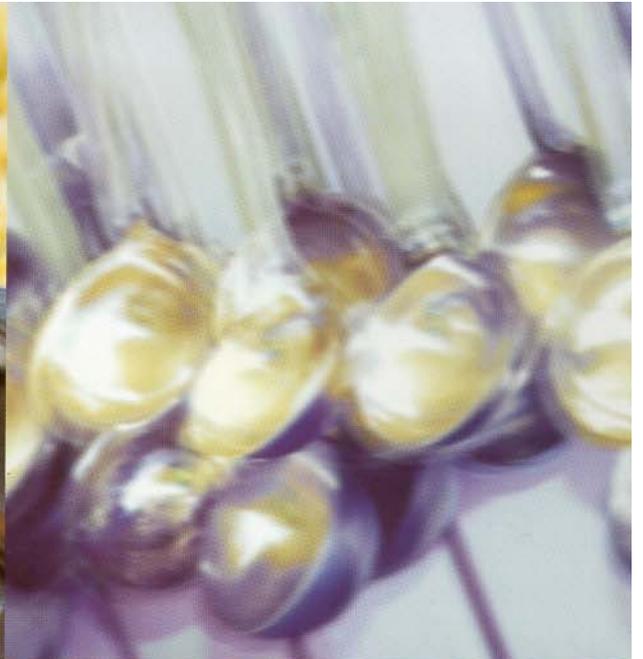
También en este caso se calienta previamente el plato de porcelana y se coloca en el retenedor de calor compuesto del plato para la conservación del calor llano de gran poder aislante y de la campana de material sintético de doble pared.

El juego completo garantiza que las comidas que se colocan en él se puedan mantener a una temperatura adecuada para ser degustadas.

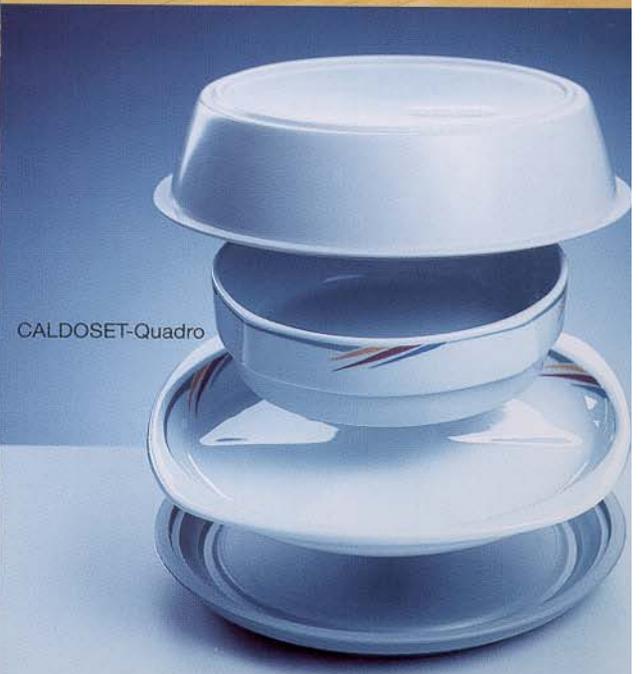
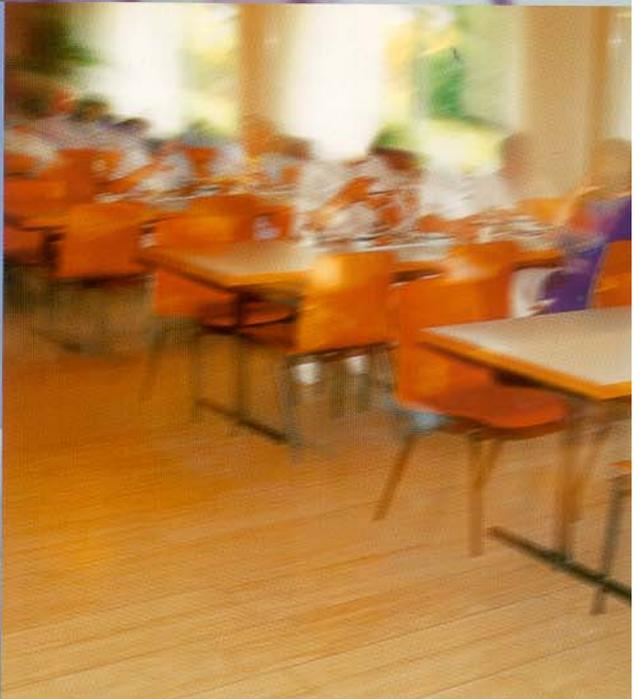
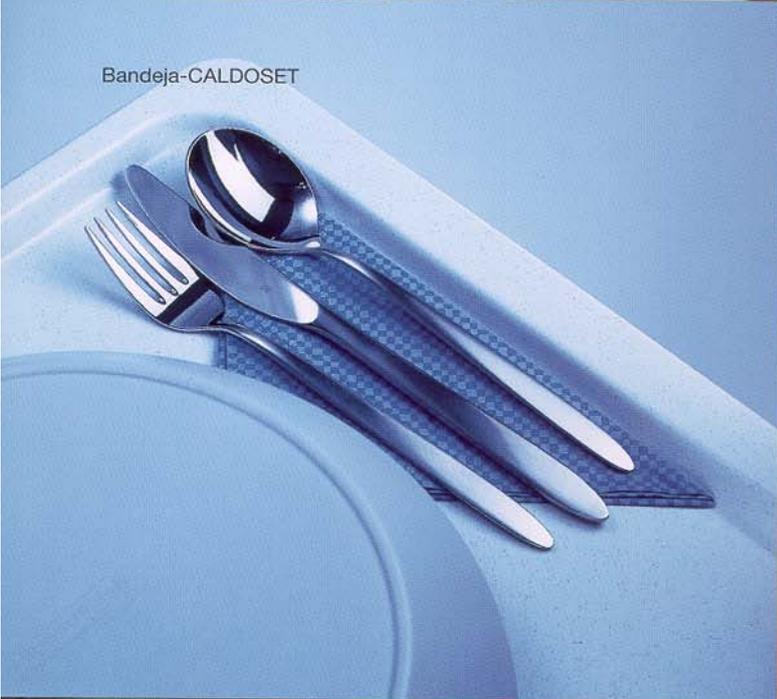
En el proceso de fabricación nosotros damos especial importancia a la cuidada elaboración de los platos para la conservación del calor y las campanas de CALDOSET. La superficie de material sintético de polipropileno de gran calidad es especialmente resistente a los arañazos, los golpes y al lavado en lavavajillas. Y gracias a los bordes soldados puede estar Vd. seguro de que las costuras de soldadura están a prueba de cualquier cosa.

También para el sistema CALDOSET tenemos el plato estándar de 26 mm así como el plato Quadro que ahorra espacio, descrito en la página 10.

CALDOSET



Bandeja-CALDOSET



CALDOSET-Quadro

Sistema combinado-CALDOMET-CALDOSET – Juntos sencillamente imbatibles

Cada sistema por su lado - CALDOMET y CALDOSET – ofrece poder retener el calor de las comidas de manera idónea. Pero combinados entre sí son ambos sistemas una auténtica innovación dentro de los sistemas pasivos de distribución de comida.

Principio del sistema combinado:

El plato para la conservación del calor CALDOMET de acero cromo-níquel con núcleo de memoria incorporado suministra calor permanente desde abajo. Sobre él reposa el plato de

porcelana precalentado. Y desde arriba, la ligera campana de material sintético de CALDOSET con su aislante de material sintético celular rígido cuida de que haya una máxima protección calorífuga.

Una pequeña revolución en los sistemas pasivos de distribución de comidas.

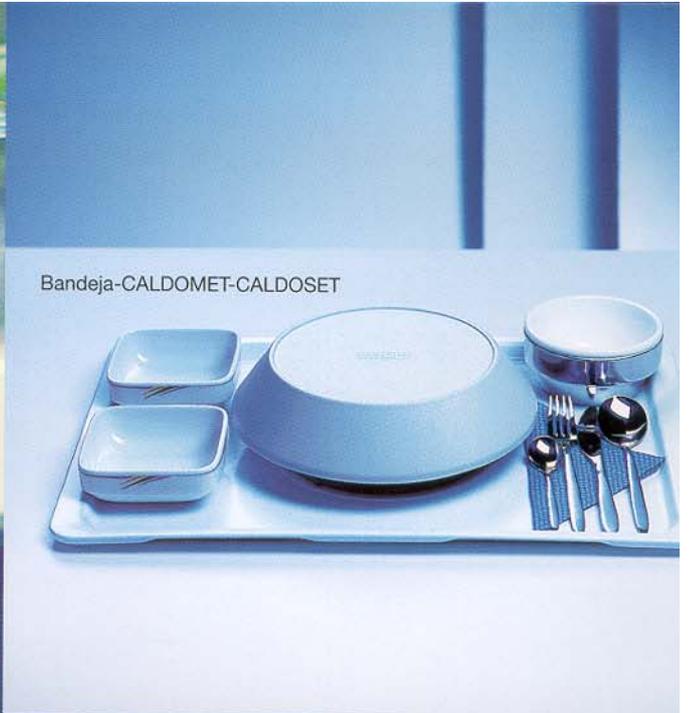
También con esta combinación puede aplicarse tanto el plato estándar como

el plato Quadro. Además pueden combinarse multitud de componentes del sistema, colocarse unos sobre otros e intercambiarse entre ellos.

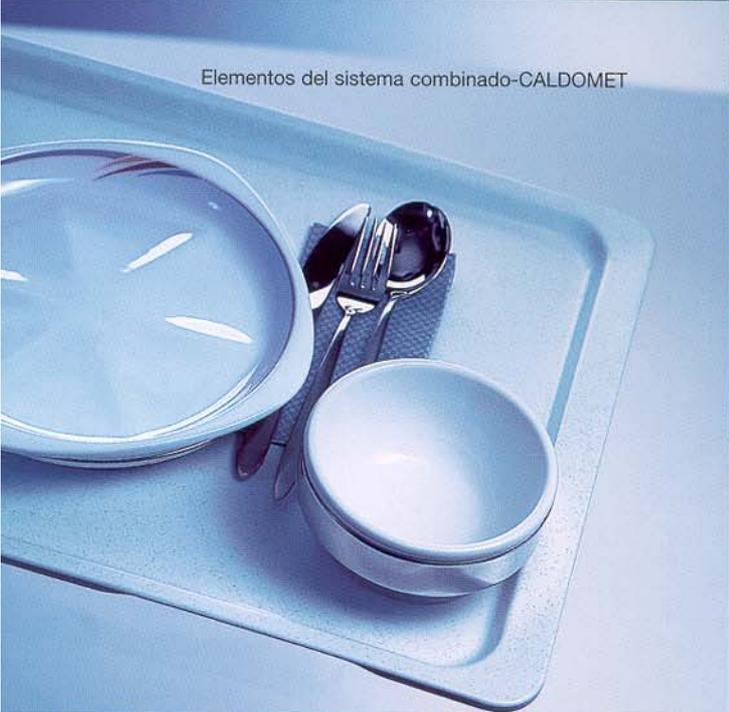
Con el sistema combinado Vd. coge lo mejor de dos "mundos". La ligereza de la campana de material sintético y la sumamente eficaz capacidad de retención del plato para la conservación del calor de ACN. Todo ello en combinación con las excepcionales propiedades para la utilización y la durabilidad, que caracterizan a nuestros sistemas.

CALDOMET-CALDOSET

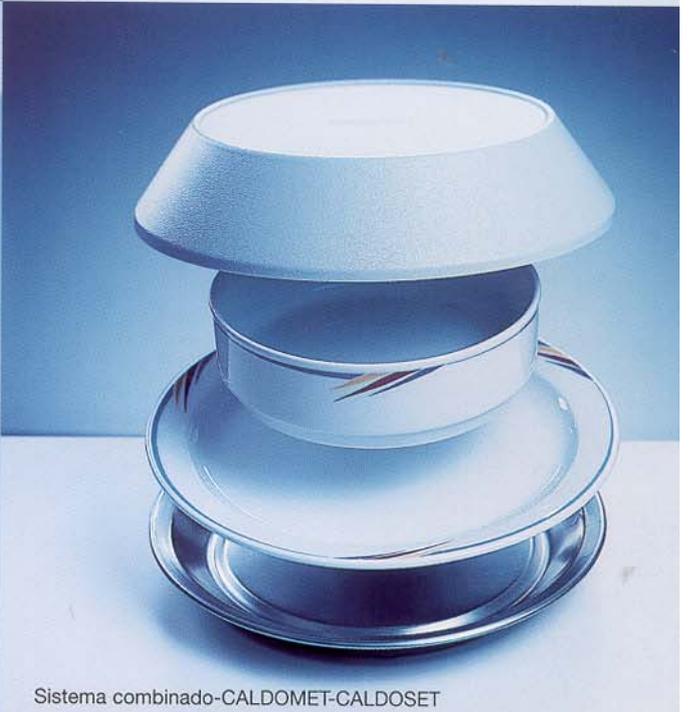




Bandeja-CALDOMET-CALDOSET



Elementos del sistema combinado-CALDOMET



Sistema combinado-CALDOMET-CALDOSET



Bandeja isotérmica CALDOTRAY - fría y caliente y apilable.

¿Busca Vd. un sistema compacto, de fácil transporte y apilable, que se adecue a cualquier comida? Entonces tiene que decidirse por CALDOTRAY.

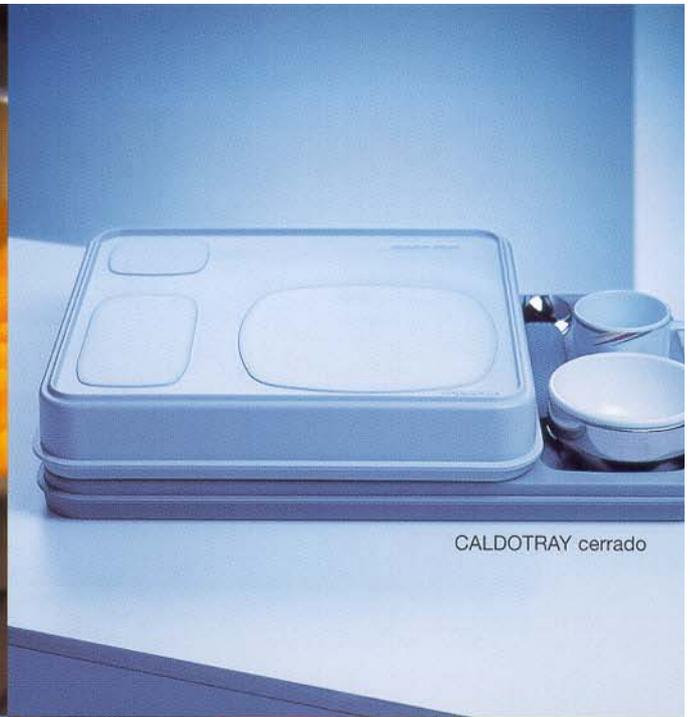
Lo especial de CALDOTRAY:

Las comidas se tapan con una única tapa de material sintético, que al tiempo aísla completamente entre sí a cuatro partes de la bandeja. Así lo caliente permanece más tiempo caliente y lo frío, a su lado, más tiempo frío.

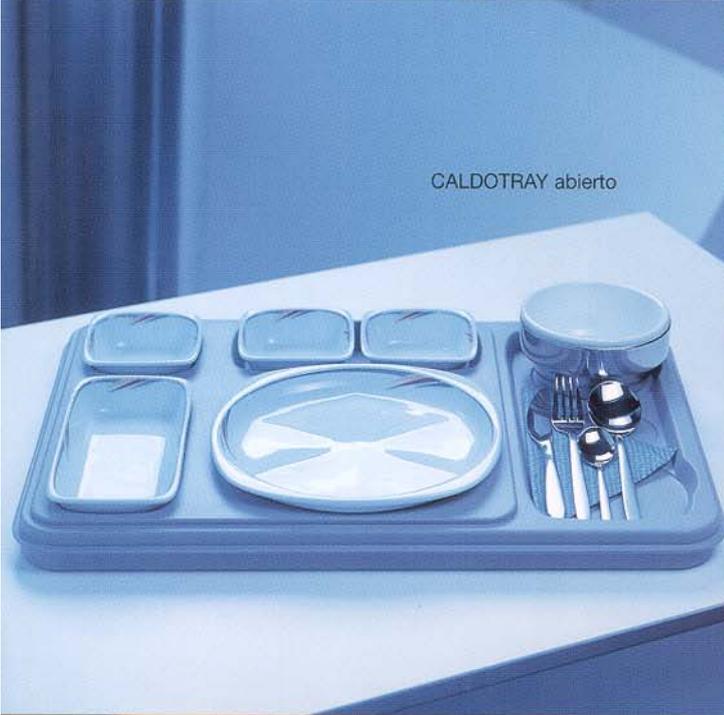
Gracias a su compacto diseño CALDOTRAY es especialmente resistente a las torsiones y muy estable. La bandeja isotérmica es de polipropileno estable y resistente a los arañazos con núcleo de material sintético celular rígido aislante. CALDOTRAY se suelda por completo, y por eso puede lavarse sin problemas en el lavavajillas. Puede combinarse con la taza sopera y

el plato Quadro de CALDOMET. Pero lo mejor de CALDOTRAY es el sencillo y eficaz servicio que garantiza, porque todo lo que se encuentra en la bandeja está colocado a prueba de deslices. Y también las bandejas de CALDOTRAY se pueden, apiladas unas sobre otras, transportar con absoluta seguridad. Un sistema resistente, extrafuerte y duradero, adecuado para cualquier comida.

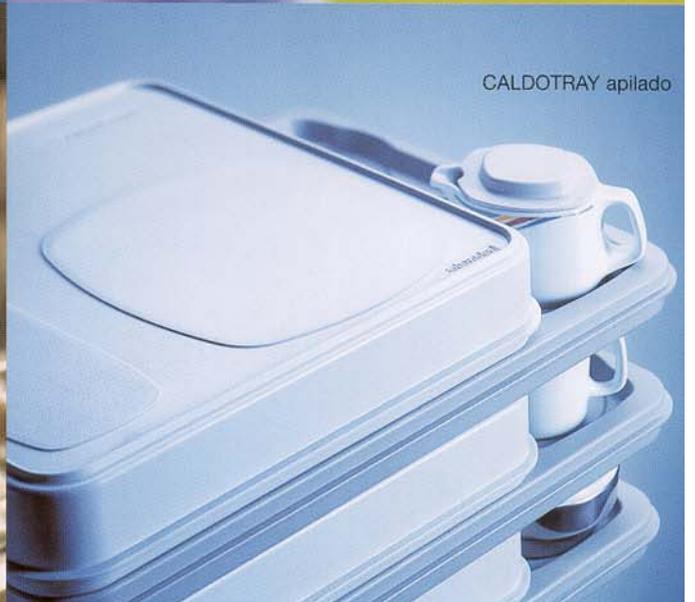
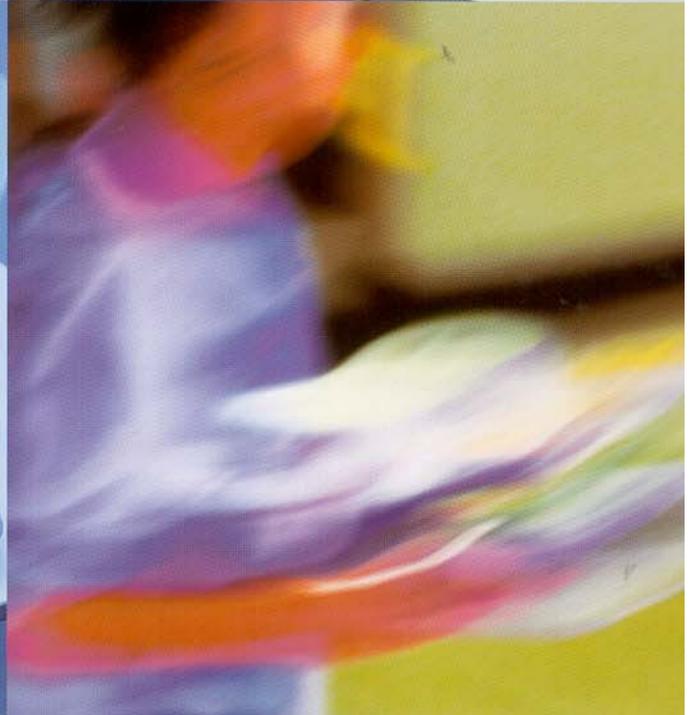
CALDOTRAY



CALDOTRAY cerrado



CALDOTRAY abierto



CALDOTRAY apilado

Contenedor de bebidas – para calmar la sed

Cuando sale de la cocina el café o el té, a menudo hay que realizar un largo recorrido transportándolos. Ésto se realiza sin problemas y a buen recaudo de derrames gracias a la manejable canilla, con nuestros contenedores de bebidas, que a su vez también hacen de dispensadores de bebidas. Las bebidas calientes permanecen más tiempo calientes y los refrescos bien frescos hasta el último trago. Les ofrecemos tres tamaños distintos, para que también el más sediento pueda apagar su sed.

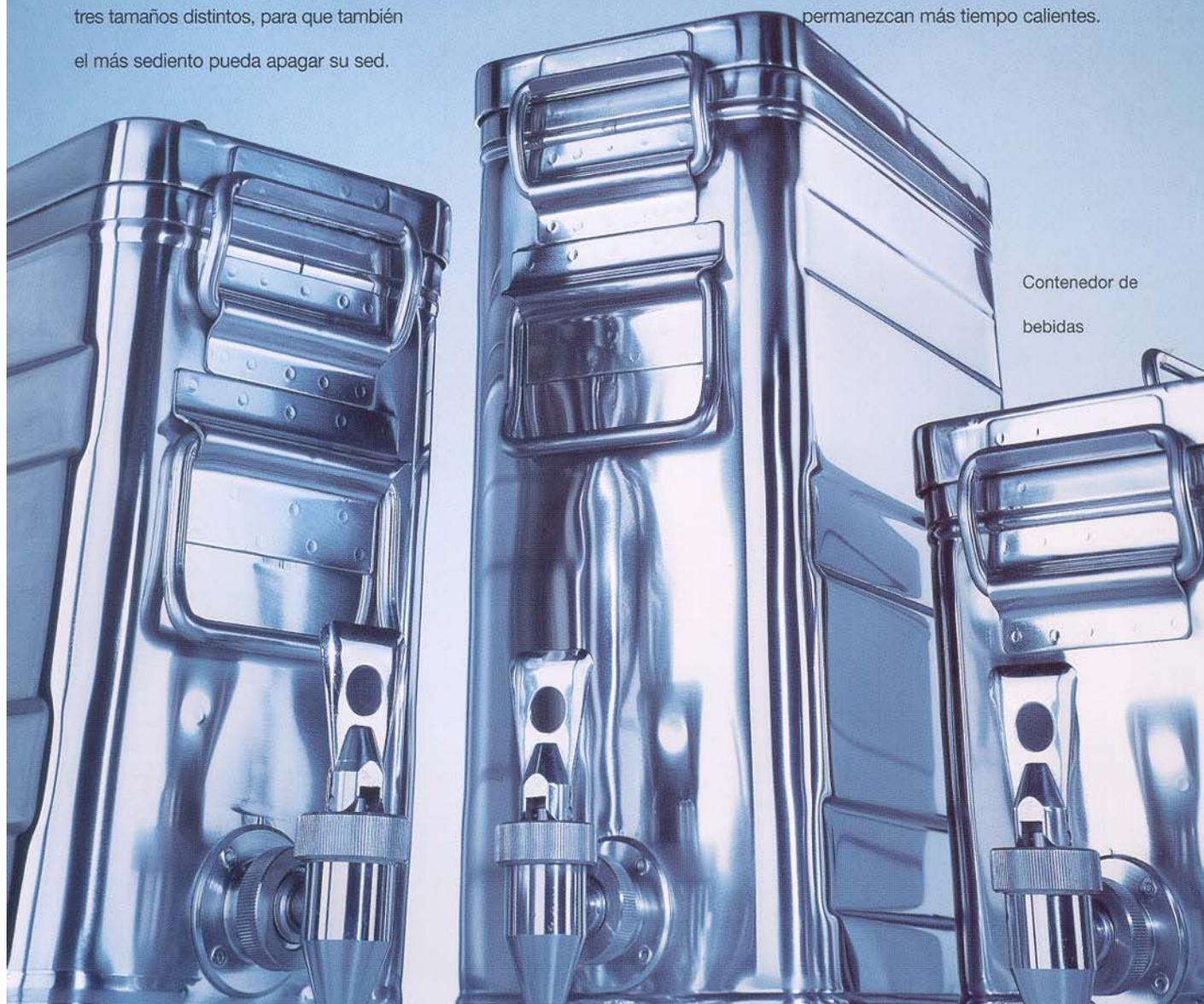
Bandejas – Diversidad resistente

Desempeñan un papel importante en cualquier comida: Nuestras bandejas Euronorm son ayudas en el transporte indispensables e idóneas en cualquier aplicación. Nosotros se las presentamos amoldadas a los distintos sistemas de transporte. Y en lo que respecta al diseño, Vd. tiene la libre elección entre las distintas tonalidades y modelos.

Fuente para verduras – Olla familiar para la degustación en grupo

En muchos hogares forma parte de la convivencia el que personas que conviven juntas también se sienten juntas a la mesa. Ésto aumenta la unidad de los comensales, abre el apetito y fomenta la competencia social del grupo. Así puede partirse uno las raciones directamente sobre la mesa.

La olla familiar o la fuente de verduras las hay también con núcleo calentador incorporado, para que las comidas permanezcan más tiempo calientes.



Contenedor de
bebidas



Bandejas de inducción



Bandejas



Olla familiar/Fuente para verduras



Carro para el transporte de contenedores de bebidas GCV



Calentamiento de carros
para banquetes

Carro para banquetes



Sistemas para banquetes

Carro para banquetes – El ayudante perfecto

Un sirviente muy especial es nuestro carro para banquetes. Se encarga de que las comidas puedan ser servidas a intervalos de tiempo. Sin cambios en la temperatura y sin perder nada de su sabor o de su apetitoso aspecto. En el carro para banquetes se conservan los menús ya listos hasta el momento de

ser servidos. Para que todo siga siendo un placer para la vista y el paladar.

Con su ajuste continuo de temperatura de 30°C a 85°C y su inteligente control digital, puede manejarse muy bien.

El interior del carro se pone a la temperatura requerida con un sistema cerrado de circulación de aire, que no sólo puede caldearse en seco, sino que también con humedad. Con ello se impide de forma fiable que las comidas delicadas se resequen. También las comidas preparadas en su punto mantienen su consistencia.

El cuidado y el mantenimiento del carro para banquetes se presentan sencillos, ya que las piezas móviles, incluidos los elementos caloríficos, son de fácil extracción y el hermético interior del carro puede rociarse a conciencia. Las puertas pueden darse la vuelta por completo y pueden retenerse. Es imposible hacerlo más fácil.

Además de las versiones con calefacción del carro para banquetes BLANCO, también hacemos versiones con refrigeración para comidas frías. De esta manera ya no constituye ningún problema el mantenimiento de las temperaturas que se fijan en las Regulaciones sobre Higiene Alimentaria Alemana LmHV. Con nuestros carros para banquetes Vd. puede quedarse esperando al próximo banquete con total tranquilidad.



Carro para banquetes abierto



Componentes del sistema

BLANCO les ofrece el mejor asesoramiento. Ud. decide, cómo ha de ser su futuro sistema de distribución. Nuestro equipo de especialistas le preparará entonces acorde a ello una serie de

sistemas encadenados que funcionarán a la perfección, y que se amoldarán a las características espaciales y a los requisitos concretos que tiene su establecimiento.

Carros para el transporte de bandejas – Así sienta bien la comida.

El medio de transporte ideal para todos los sistemas pasivos de distribución de comidas como CALDOMET, CALDOSET y CALDOTRAY.

Todos los carros de transporte de

bandejas están fabricados íntegramente del higiénico acero al cromo-níquel. La enorme variedad disponible abarca modelos simples o dobles, carros con o sin calefacción para bandejas

Gastronorm, Euronorm o isotérmicas.

E incluso los contenedores de bebidas también pueden transportarse. ¡Escoja el modelo que desee!

Cintas – Ahí va rodando el menú.

La cinta de distribución de comida acelera el reparto ya desde la cocina. Ahí depende del posicionamiento adecuado dentro de lo que es la producción.

Nuestras cintas convencen con su posibilidad de regulación gradual de velocidades. Con su amplio surtido de accesorios así como por los modelos concretos, la distribución de comida y también la retirada de la vajilla puede configurarse para que sea más sencilla y racional.

Carros para el servicio de comida – Ellos mismos.

Son parte del equipamiento básico y en BLANCO los hemos dotado de ventajas únicas: de sólida construcción para realizar el reparto en la cinta, el transporte de comidas o la retención del calor en el servicio de comidas. Los carros van equipados con hasta cuatro baños María. Los hay abiertos y cerrados, con compartimentos. Caldeados o refrigera-

dos, éstos últimos fueron especialmente concebidos para el sistema de Cook & Chill y funcionan con refrigeración activa silenciosa o con refrigeración por circulación de aire.

Para realizar el reparto en la cinta se emplea de mejor agrado el carro abierto, debido a que es más ligero y más flexible.



Carro para el transporte de bandejas TTW F20 DBZE



Cinta de distribución de comidas GSPV



Carro para el servicio de comida abierto SWE 2



Carro para el servicio de comida cerrado SGE 2



Dispensadores y apiladores – todo siempre bajo control

Los dispensadores de BLANCO le ofrecen soluciones refinadas, ya puestas en práctica para innumerables campos de aplicación.

Por ejemplo las muchas variantes del dispensador de platos: Con o sin calefacción o con ranuras de refrigeración, para platos de 21 mm hasta 31 mm. O

el dispensador universal y el dispensador con plataforma en los que se pueden colocar de forma flexible y apilar de forma segura las piezas más diversas de la vajilla.

O el indispensable dispensador de cestas, para la colocación de cuencos de ensalada y de postre en la cinta. Con cabida hasta para 10 cestas y lo

hay en diversos modelos – también con calefacción.

Además Vd. encontrará en BLANCO dispensadores de bandejas en distintos tamaños y modelos, para la distribución en la cinta.



Dispensador de platos SHV 26-31E

Carros para transportar bandejas – No se toman nada a mal.

Justamente en el brusco trajín del día a día en la cocina son de gran provecho los consistentes carros para transportar bandejas: para el transporte de las cubetas Gastronorm, para la distribución de ensaladas o postres o para el porcionado en la cinta.

Hemos diseñado carros para transportar bandejas para la aplicación especial con el Cook & Chill, que han sido dotados de un elemento superpuesto para conseguir una distribución ergonómica en la cinta.

Carros para piezas del sistema y carros de transporte – Sistema móvil para cualquier requisito

Las bandejas isotérmicas donde mejor se secan es en nuestro KTTW 4, en el que pueden colocarse con todas las garantías de seguridad y pueden escurrir

sin que se forme humedad debida al apilado. El carro de transporte TWO 30 se adecua para el transporte de hasta 30 bandejas isotérmicas llenas y apiladas, como p.ej. CALDOTRAY para recorridos breves en casas pequeñas.

Carro para transportar bandejas RWR 161

Bandeja isotérmica-
Carro de transporte KTTW 4



Dispensador universal Uni-H 59/29E



Dispensador de cestas abierto CCE-53/53 E



Equipos móviles especiales

Carro de transporte para recoger bandejas – El recogedor veloz.

Se ocupa de mantener el orden en el autoservicio, puesto que tiene cabida para bandejas Gastronorm o Euronorm. Algunos carros de transporte para recoger bandejas pueden cargarse por los dos

lados al mismo tiempo. Fabricado por completo de acero cromo-níquel, consistente y duradero, con protección antigolpes de serie. La calidad sin compromisos de BLANCO cumple también aquí cualquier deseo.

Carro para suspender cubetas – Así es como echa a rodar la ensalada.

Impensable ya fuera de las grandes cocinas, para el transporte y para mezclar ensaladas es nuestro gran carro para suspender cubetas.

Se pueden suspender cubetas Gastronorm del tamaño 2/1 ó 1/1, y todo sobre ruedas de ligero movimiento, con o sin freno. Para que todo vaya agilizándose bastante.

Carros para servir – Los pequeños y elegantes ayudantes.

Carros para servir hay muchos. Pero sólo los menos son buenos de verdad. Como nuestros modelos, que convencen con su funcionamiento y diseño.

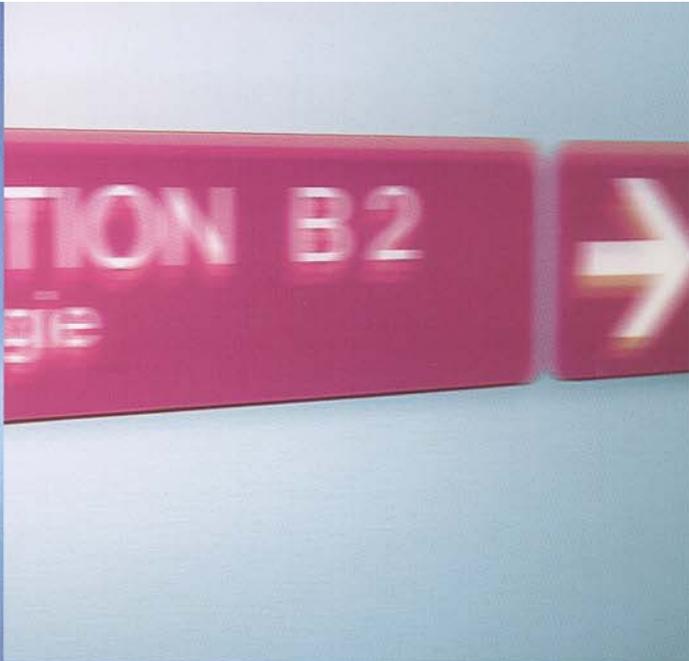
Con diversos tamaños de bastidor y hasta con cinco bordes así como también con posibilidad de elegir entre distintos tipos de ruedas, se lo ponemos muy

fácil, para que pueda encontrar su modelo a medida. Esteras insonorizantes debajo de cada borde, el borde perfilado y los cantos doblados incrementan la seguridad y la funcionalidad.

Gracias a su extraordinario aguante de hasta 200 kg, el carro para servicio es, a pesar de su manejabilidad, un auténtico "currante".



Carro de transporte
para recoger bandejas
TAW 24 E



ATION B2
ge



Carro para servir
SW 9x6-2



Carro para servir
SW 8x5-3



Carro para suspender
cubetas WW 2/1



Carro para el servicio desayuno – Ya desde por la mañana con buena onda.

Su aparición promete cosas buenas. Especialista en poner y quitar el desayuno, ofrece espacio para utensilios de los formatos más diversos. Ya sea en su gran superficie de depósito con reborde, en sus dos cajones o los numerosos soportes para enganchar cubetas Gastronorm, todo encuentra aquí un lugar seguro.

Dispensador de platos – El campeón del apilado.

En su cesta de apilado Vd. puede cómodamente y con seguridad transportar de una vez 150 platos estándar. Su rejilla antivuelco abatible se encarga de que todo permanezca donde debe estar. Y la estructura de acero al cromo-níquel de alta calidad garantiza una gran durabilidad.

Taburete móvil – Listo para el uso en todo momento.

El carro multiuso está siempre dispuesto, cuando se necesita una superficie de depósito adicional o una ayuda rápida para el transporte. Los bordes tienen, como siempre, un perfil que los rodea, de manera que nada pueda resbalarse.

Taburete móvil – Listo para el uso en todo momento.

Cuadrado, práctico y que aguanta lo que le echen. Así de bien se distingue nuestro taburete móvil, pudiendo con las ollas excesivamente grandes y con los utensilios voluminosos. Los transporta sin complicaciones, sorprendiendo con su gran manejabilidad

Carro para el transporte de contenedores de bebidas – Se encarga del transporte de los líquidos.

Este "bar" rodante tiene cabida para nuestros contenedores de bebidas, sea cual sea su tamaño. Debajo las tazas sobre una bandeja de escurrido que se limpia en un abrir y cerrar de ojos. El borde inferior deja más espacio libre para depositar cosas.

Carro para el servicio de desayuno FW 12

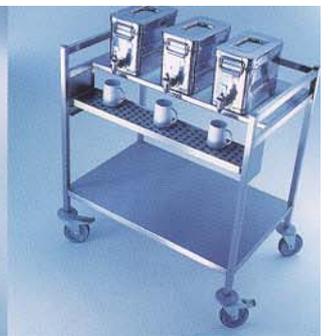




Dispensador de platos TWH 1



Carro multiuso AZWA 5x5



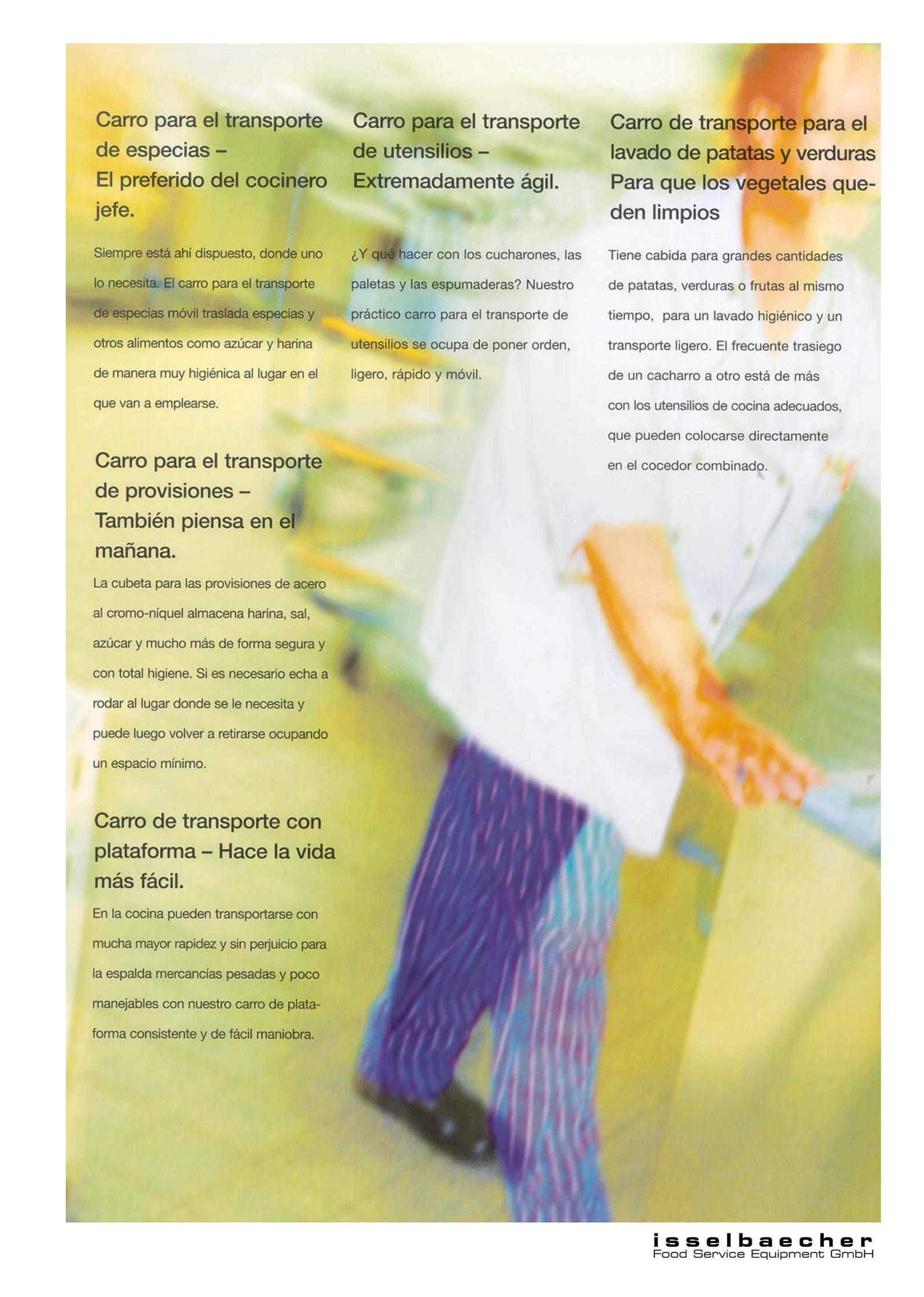
Carro para el transporte de contenedores de bebidas GCW



Carro para el servicio de desayuno FW 12



Taburete móvil ROHO 5x5



Carro para el transporte de especias – El preferido del cocinero jefe.

Siempre está ahí dispuesto, donde uno lo necesita. El carro para el transporte de especias móvil traslada especias y otros alimentos como azúcar y harina de manera muy higiénica al lugar en el que van a emplearse.

Carro para el transporte de provisiones – También piensa en el mañana.

La cubeta para las provisiones de acero al cromo-níquel almacena harina, sal, azúcar y mucho más de forma segura y con total higiene. Si es necesario echa a rodar al lugar donde se le necesita y puede luego volver a retirarse ocupando un espacio mínimo.

Carro de transporte con plataforma – Hace la vida más fácil.

En la cocina pueden transportarse con mucha mayor rapidez y sin perjuicio para la espalda mercancías pesadas y poco manejables con nuestro carro de plataforma consistente y de fácil maniobra.

Carro para el transporte de utensilios – Extremadamente ágil.

¿Y qué hacer con los cucharones, las paletas y las espumaderas? Nuestro práctico carro para el transporte de utensilios se ocupa de poner orden, ligero, rápido y móvil.

Carro de transporte para el lavado de patatas y verduras Para que los vegetales queden limpios

Tiene cabida para grandes cantidades de patatas, verduras o frutas al mismo tiempo, para un lavado higiénico y un transporte ligero. El frecuente trasiego de un cacharro a otro está de más con los utensilios de cocina adecuados, que pueden colocarse directamente en el cocedor combinado.



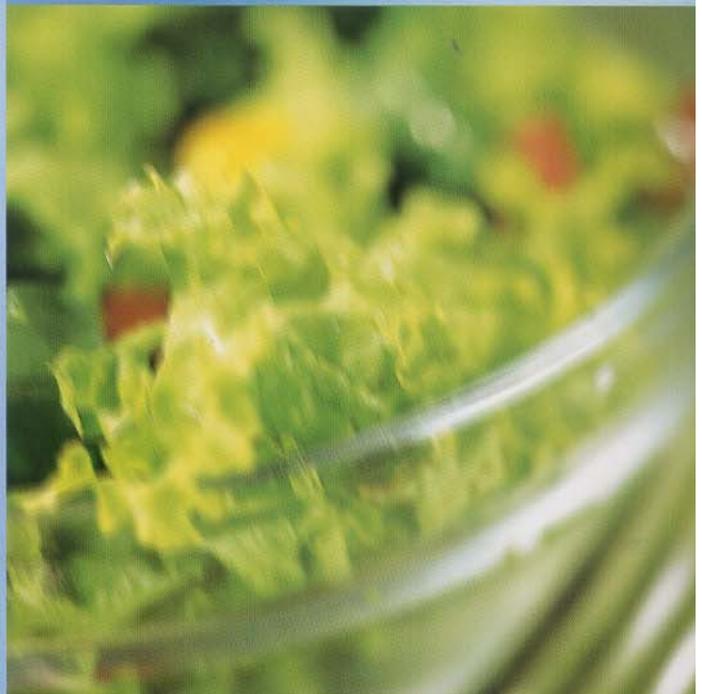
Carro para el transporte de especias GW 8x5-2



Carro para el transporte de utensilios LW 8x5-2



Carro de transporte móvil para el lavado de patatas y verduras KWAF 100



Carro para el transporte de provisiones VB 75



Carro de transporte con plataforma PFWP 10x6

Carro para el transporte de cubiertos y bandejas – El sirviente del autoservicio.

Mantiene a disposición todo lo que se va a necesitar. Hasta 120 bandejas, todas las piezas de la cubertería, un compartimento especial para cucharillas de café y tenedores de bizcocho y además servilletas en dispensadores fáciles de cargar.

Carro para el remojo de cubiertos - Ahora sí que va a marchar.

Los cubiertos que se han metido en él, salen de un limpio "reluciente". Incluso los restos reseco quedan disueltos, porque nuestro carro para introducir los cubiertos también puede calentarse. Hay uno pequeño para meter por debajo o a la altura de trabajo, según sea el espacio del que Vd. disponga.

Carro para el transporte de provisiones y residuos – Puede tragar con todo.

Elaborado sin juntas ni costuras, de higiénico acero al cromo-níquel, se limpia tan fácilmente que parece un juego. Con sus prácticos asideros y cuatro ruedas giratorias en seguida está ahí, cuando se le necesita y puede volverse a retirar cuando sobra.

Carro para el transporte de ropa y residuos – Se encarga de tenerlo todo limpio.

Desde hace años se ha acreditado en la dura aplicación del día a día. Nuestro carro para el transporte de ropa y residuos. De fácil maniobra, con un ergonómico asidero vertical y fácil de cargar con bolsas de basura ordinarias.

Carro para el transporte de cestas y bandejas – Seguro que va a ponérselo más fácil.

Ideal como superficie para depositar cestas y bandejas al hacer el porcionado en la cinta. El carro de transporte de cestas y bandejas tiene una aplicación universal y es multifuncional.

Carro para el transporte de cestas y bandejas KTW 5



Carro para el transporte de cestas – Quita cosas de en medio.

De sólida construcción con una capacidad de carga de 12 a 20 cestas, nuestro carro de transporte de cestas hace que se ponga algo en movimiento. El ágil carro con ángulos de centrado es, en lo que se refiere a su rendimiento, un apilador de los más auténticos.

Carro para el transporte de cubiertos bandejas BT 400

Carro para el remojo cubiertos BEW 13x7



Carro para el transporte de cestas KWT 5x6



Recipientes para provisiones y
Carro de residuos VBR 400 K



Carro para el transporte de ropa y residuos WAT 1



BLANCOTHERM, BLANCO CASA y muchísimo más.

De BLANCO Vd. siempre obtendrá una solución conjunta muy cavilada. Ya sea para la Distribución de Comida, el Servicio de Comidas, la Alimentación fuera de Casa o en el Equipamiento de la Cocina, de BLANCO puede Vd. con toda razón esperar lo mejor de lo mejor. Les mostraremos de buen agrado todo lo que aún tenemos en nuestro programa y las novedades que hemos diseñado.

Sólo un ejemplo entre muchos es BLANCOTHERM, el sistema de transporte de una ligereza extrema para Fuera de Casa. Ideal para el catering o para la atención de ancianos y enfermos en el hogar. Con su aislamiento y el interior

que puede calentarse en parte, BLANCOTHERM se encarga de que en cualquier sitio que se desee, pueda disfrutarse de una apetitosa comida caliente.

Otro ejemplo de nuestra fuerza innovadora es BLANCO CASA CONTACT. Ideal para comer sobre ruedas. Cualquier comida en sí puede calentarse de inmediato tras ser porcionada. También durante largos recorridos de transporte en el coche o, para comensales más

lentos, hasta incluso durante la comida. Todos nuestros sistemas se basan en un minucioso análisis de los requerimientos y de su funcionalidad madurada.

Cualquier sistema de los básicos puede combinarse y también complementarse de forma ideal después de años.



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com