

BLANCO
PROFESSIONAL

Noch mehr Modelle auf Lager!

Fragen Sie unser Vertriebsteam.
(Siehe Hinweis auf Seite 2)

Jetzt mit
BLANCO COOK
I-flex

PREISLISTE

Geschäftseinheit Catering – gültig ab 1. Mai 2020



BLANCO Professional Service

Beratung, Kundendienst und Ersatzteile
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen
Fax +49 7045 44-81508
E-Mail service.pro@blanco.de

BLANCO Professional Kunden-Notdienst

Mo–So rund um die Uhr
Telefon +49 7045 44-81416

Ersatzteil-Webshop

Rund um die Uhr: Ersatzteile, Bedienungs-
anleitungen und weitere Dokumente
www.blanco-professional.com/de/spare-parts



Allen Lieferungen liegen unsere allgemeinen Verkaufs-,
Lieferungs- und Zahlungsbedingungen zugrunde:
www.blanco-professional.com/de/gtc

Lieferungen unter € 250,- (Ersatzteile unter € 150,-)
erfolgen unfrei bzw. werden anteilige Fracht-, Verpackungs-
und sonstige Abwicklungskosten individuell (Ersatzteile
pauschal € 4,90; Ausnahme Sperrgut mit individueller
Berechnung) berechnet, außerdem generell 0,2 % des
Warenwerts für Transportversicherung. Bei einem Auftrags-
wert unter € 250,- (Ersatzteile unter € 75,-) wird ein
Mindermengenzuschlag in Höhe von € 25,- (Ersatzteile € 15,-)
berechnet.

**Mit dieser Preisliste werden alle bisherigen Preislisten
dieser Produkte ungültig.** Die angegebenen Preise sind
lediglich Grundlagen für die Verrechnung mit dem Handel und
keine empfohlenen Wiederverkaufspreise.

Sämtliche Preise verstehen sich ohne Mehrwertsteuer.

**Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen
Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden
zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).**

**Viele weitere Modelle sind kurzfristig verfügbar.
Fragen Sie unser Vertriebsteam!**

BLANCO COOK



Gastronorm-Behälter	GN-Behälter Buffet Line • GN-Behälter, Edelstahl • GN-Deckel, Edelstahl GN-Behälter, Polycarbonat • GN-Deckel, Polycarbonat GN-Bleche • GN-Behälter, Edelstahl, gelocht • Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht Zubehör • Kombidämpfer-Sets
BLANCOTHERM Speisentransportbehälter	BLANCOTHERM Kunststoff, unbeheizt • BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt BLANCOTHERM Kunststoff Zubehör BLANCOTHERM Edelstahl, unbeheizt • BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt BLANCOTHERM Edelstahl, gekühlt BLANCOTHERM Edelstahl Zubehör
Speisenausgabe-/-transportwagen Spender Bänder Kühlstationen	Speisenausgabewagen • Speisentransportwagen • Zubehör Tellerspender • Zubehör • Bühnenspender • Korbspender • Tablettspender Universalspender • Einbauspender • Zubehör Rundriemenband • Gurtband • Umluftgekühltes Speisenverteilband • Zubehör Kühlstationen für Regalwagen • Zentralkühlstationen für Spender
Tablett-Transportwagen	Tablett-Transportwagen, einwandig, unbeheizt Tablett-Transportwagen, doppelwandig, unbeheizt Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung Tablett-Transportwagen, doppelwandig, unbeheizt, Hygieneausführung H1 Zubehör
Servier-/Abräumwagen Tablett-Abräumwagen Regalwagen	Servierwagen • Abräumwagen • Zubehör Tablett-Abräumwagen • Zubehör Regalwagen • Zubehör
Transportwagen	Gewürzwagen • Löffelwagen • Tellerwagen Bestecktauchwagen • Plattformwagen • Korb-Transportwagen Kartoffel- und Gemüsewaschwagen • Besteck- und Tablettwagen Vorrats- und Abfallbehälter • Vorratswagen Rollhocker • Allzweckwagen • Zubehör
Bankettwagen SERVISTAR Tellerstapelsystem	Bankettwagen, beheizt • Bankettwagen, umluftgekühlt • Zubehör SERVISTAR GASTRO • Zubehör
BLANCO COOK	BLANCO COOK I-flex • Zubehör • BLANCO COOK classic • Zubehör Induktionskochfeld • Induktionswok • Grill-Bräter • Grillplatte Ceran®-Kochfeld • Pastakoche • Fritteuse • Bain-Marie Warmhalteplatte • Multi-Element • Zubehör für Auf Tischgeräte
Speisenausgabesystem BASIC LINE	Warmbuffet Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung • Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung Neutralbuffet Suppenstation • Kassenstand • Einfahrwand • Anfahrwand • Inneneck Außeneck • Aufsatzvitrine • Ständervitrine
Gewerbespülen Einrichtungsteile	Ausguss-/Spültischabdeckung AB, ES, ZS, ZM, Z • Handwasch-Ausgussbecken- Kombination • Handwaschbecken • Einbaubecken • Einschweißbecken • Zubehör Bain-Marie • Besteck- und Serviettenspender • Becherspender Gewürzbehälter • Klappstisch

INHALT

Gastronorm-Behälter 13

Gastronorm-Behälter Buffet Line	19
Gastronorm-Behälter, Edelstahl	21
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	26
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	29
Einlegeböden, gelocht, Polycarbonat	29
Gastronorm-Bleche	30
Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	31
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	32
Zubehör für Gastronorm-Behälter	33

BLANCOTHERM 35

BLANCOTHERM K, unbeheizt	40
BLANCOTHERM K, beheizt/umluftbeheizt	42
Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff	44
BLANCOTHERM E, unbeheizt	46
BLANCOTHERM E, beheizt	47
BLANCOTHERM E, gekühlt	48
Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl	48

Speisenausgabe-, Speisentransportwagen, Spender, Bänder, Kühlstationen 51

Speisenausgabewagen	57
Speisentransportwagen	60
Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen	60
Tellerspender	64
Zubehör für Tellerspender	66
Bühnenspender	68
Spender für Warmhalte-Unterteile	68
Korbspender	69
Tablettspender	71
Universalspender	72
Tellerspender zum Einbau	73
Korbspender zum Einbau	74
Universalspender zum Einbau	74
Tablettspender zum Einbau	75
Zubehör für Spender	76
Rundriemenband	79
Gurtband	79
Umluftgekühltes Speisenverteilband	80
Zubehör/Optionen	81
Kühlstationen für Regalwagen	82
Zentralkühlstationen für Spender	84

BLANCO Tablett-Transportwagen 87

Tablett-Transportwagen, einwandig	89
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	92

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert	95
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1	98
Zubehör für Tablett-Transportwagen	99

Servier- und Abräumwagen, Tablett-Abräumwagen, Regalwagen 101

Servierwagen	105
Abräumwagen	109
Zubehör für Servier- und Abräumwagen	110
Tablett-Abräumwagen	114
Zubehör für Tablett-Abräumwagen	115
Regalwagen	117
Regalwagen für Cook & Chill	119
Regalwagen für Eutektische Platten	119
Zubehör für Regalwagen	120

Transportwagen 123

Gewürzwagen	124
Löffelwagen	124
Tellerwagen	124
Bestecktauchwagen	125
Plattformwagen	125
Korb-Transportwagen	126
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
Besteck- und Tablettwagen	127
Vorrats-/Abfallbehälter	128
Vorratswagen	128
Rollhocker	128
Allzweckwagen	128
Zubehör für Transportwagen	129

BLANCO Bankettwagen, SERVISTAR 131

Bankettwagen, beheizt	136
Bankettwagen, umluftgekühlt	137
Zubehör und Optionen für Bankettwagen	138
SERVISTAR GASTRO	140
Zubehör für SERVISTAR	141

BLANCO COOK 143

BLANCO COOK I-flex	154
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK I-flex	157
BLANCO COOK classic	161
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK classic	163
Induktionskochfeld, Induktionswok	167
Grill-Bräter, Grillplatte	168

Ceran®-Kochfeld, Pastakoher	169
Fritteuse, Bain-Marie, Warmhalteplatte	170
Multi-Element	171
Zubehör für Auf Tischgeräte	171

Speisenausgabesystem BASIC LINE 173

Ausstattung und Optionen in der Übersicht	178
Warmbuffet	180
Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung	184
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung	188
Neutralbuffet	192
Neutralbuffet, variabel	196
Suppenstation	198
Kassenstand	202
Einfahrwand, variabel	204
Anfahrwand, variabel	206
Inneneck, variabel	208
Außeneck, variabel	210
Aufsatzvitrine, gekühlt	212
Ständervitrine, gekühlt	216

Gewerbespülen und Einrichtungsteile 221

Ausgussbecken AB	222
Spültischabdeckungen AB, ES, ZS, Z, ZM	222
Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	224
Handwaschbecken	226
Einbaubecken EE	227
Einbau-Schwenk-/Doppelschwenkbecken	227
Einschweißbecken Softline	228
Einschweißbecken Hardline	229
Zubehör für Gewerbespülen	230
Seifenspender	233
Papierkorb	233
Desinfektionsspender	233
Handtuchspender	233
Bain-Marie	234
Besteck- und Serviettenspender	236
Becherspender	236
Gewürzbehälter	237
Sonstige Einrichtungsteile	237
Klapptisch	237

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät. Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BLANCO Gastronorm-Behälter

12–33

BLANCOTHERM Speisentransportbehälter

34–49

BLANCO Speisenausgabe-/ Speisentransportwagen BLANCO Spender BLANCO Bänder BLANCO Kühlstationen

50–85

BLANCO Tablett-Transportwagen

86–99

BLANCO Servier-/Abräumwagen BLANCO Tablett-Abräumwagen BLANCO Regalwagen

100–121

BLANCO Transportwagen

122–129

BLANCO Bankettwagen SERVISTAR Tellerstapelsystem

130–141

BLANCO COOK

142–171

Speisenausgabesystem BASIC LINE

172–219

BLANCO Gewerbespülen Einrichtungsteile

220–238

INHALT nach Produktgruppen

Bezeichnung	Seite	Bezeichnung	Seite
Abdeckhaube	77	Einbau-Doppelschwenkbecken	227
Abfallbehälter	112	Einbau-Korbspender	74
Ablaufventil	230	Einbau-Schwenkbecken	227
Ablaufverbindung	230	Einbau-Serviettenspender	236
Abräumstation	109	Einbau-Tablettspender	75
Abräumwagen	109	Einbau-Tellerspender	73
Allzweckwagen	128	Einbau-Universalspender	74
Anfahrwand BASIC LINE	206	Einfahrwand BASIC LINE	204
Armaturen	231	Einlegboden, Gastronorm, gelocht	33
Aufsatzvitrine BASIC LINE	212	Einlegboden, Gastronorm, gelocht, Polycarbonat	29
Ausgussbecken	222	Einschweißbecken	228
Außeneck BASIC LINE	210	Einschweiß-Schwenkbecken	227
Bain-Marie	234	Eutektische Platte	44
Bain-Marie, Auftischgerät	170	Fritteuse, Auftischgerät	170
Bankettwagen, beheizt	136	Frontcooking-System	154
Bankettwagen, gekühlt	137	Gastronorm-Behälter Buffet Line	19
Becherspender	236	Gastronorm-Behälter, CNS	21
Besteckbehälter	112, 236	Gastronorm-Behälter, gelocht	31
Bestecktauchwagen	125	Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
Besteck- und Serviettenspender	236	Gastronorm-Bleche, Edelstahl	30
Besteck- und Tablettwagen	127	Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	29
BLANCO COOK classic	161	Gastronorm-Rost	33
BLANCO COOK I-flex	154	Gastronorm-Rost, verstärkt	33
BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt	47	Gewerbspülen	222
BLANCOTHERM Edelstahl, umluftgekühlt	48	Gewürzbehälter	237
BLANCOTHERM Edelstahl, unbeheizt	46	Gewürzschütte	237
BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt	42	Gewürzwagen	124
BLANCOTHERM Kunststoff, unbeheizt	40	Grill-Bräter, Auftischgerät	168
Buffet Line	19	Grillplatte, Auftischgerät	168
Bühnenspender	68	Gurtband	79
Ceran®-Kochfeld, Auftischgerät	169	Handtuchspender	233
Deckel für Gastronorm-Behälter, CNS	26	Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	224
Desinfektionsspender	233	Induktionskochfeld, Auftischgerät	167
Doppel-Schwenkbecken	227	Induktionswok, Auftischgerät	167
Einbau-Bain-Marie	234	Inneneck BASIC LINE	208
Einbau-Becken	227	Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung BASIC LINE	184

Bezeichnung	Seite
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung BASIC LINE	188
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
Kassenstand BASIC LINE	202
Klapproste	232
Klapptisch	237
Kocheinsätze	32
Kochstation	154
Kombidämpfer-Sets	33
Körbe	76
Korbspender	69
Korbspender zum Einbau, unbeheizt	74
Korb-Transportwagen	126
Kühlstationen	82
Löffelwagen	124
Mischbatterien	231
Multi-Element	171
Neutralbuffet BASIC LINE	192
Papierkorb	233
Pastakocher, Auftischgerät	169
Plattformwagen	125
Regalwagen	117
Rollhocker	128
Rost, Gastronorm	33
Rundriemenband	79
Rundriemenband, umluftgekühlt	80
Salat- und Dessert-Ausgabewagen	118
Seifenspende	233
Servierwagen	105
Servierwagen BASIC GDD	107
Servierwagen in Leichtbauweise	107
SERVISTAR	140
Speisenausgabesystem BASIC LINE	180
Speisenausgabewagen	57
Speisentransportbehälter	40
Speisentransportbehälter, Edelstahl, beheizt	47
Speisentransportbehälter, Edelstahl, umluftgekühlt	48

Bezeichnung	Seite
Speisentransportbehälter, Edelstahl, unbeheizt	46
Speisentransportbehälter, Kunststoff, beheizt	42
Speisentransportbehälter, Kunststoff, unbeheizt	40
Speisentransportwagen	60
Spender für Warmhalte-Unterteile	68
Spültischabdeckungen	222
Ständervitrine BASIC LINE	216
Standrohrventile	230
Stege für Gastronorm-Behälter	33
Suppenstation BASIC LINE	198
Tablett-Abraumwagen	114
Tablettspender	71
Tablettspender zum Einbau	75
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	92
Tablett-Transportwagen, einwandig	89
Tablett-Transportwagen, Hygieneausführung H1	98
Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung	95
Tellerspender	64
Tellerspender zum Einbau	73
Tellerstapelsystem SERVISTAR	140
Tellerwagen	124
Transport-Rolli für BLANCOTHERM	44
Transportwagen für BLANCOTHERM	44
Transportwagen für Speisentransportbehälter	44
Umluftgekühltes Speisenverteilband	80
Universalspender	72
Universalspender zum Einbau	74
Vorrats-/Abfallbehälter und Zubehör	128
Vorratswagen	128
Warmbuffet BASIC LINE	180
Warmhalteplatte, Auftischgerät	170

INHALT nach Produkt-Kurzbezeichnungen

Abkürzung	Bezeichnung	Seite	Abkürzung	Bezeichnung	Seite
AB	Ausgussbecken/Spültischabdeckung	222	BZG	Gastronorm-Bleche	30
AFB	Abfallbehälter	112	BZG-G	Gastronorm-Bleche, geglüht	30
ARW	Abräumwagen	109	CCE	Korbspender, unbeheizt, offene Ausführung	69
AZWA	Allzweckwagen	128	CCE	Tablettspender, offene Ausführung	71
BC BM	Bain-Marie, Auftischgerät	170	CE	Bühnenspender, unbeheizt, geschlossene Ausführung	68
BC CH	Ceran®-Kochfeld, Auftischgerät	169	CE	Korbspender, unbeheizt, geschlossene Ausführung	69
BC DF	Fritteuse, Auftischgerät	170	CE	Tablettspender	71
BC DG	Grill-Bräter, Auftischgerät	168	CEB	Korbspender zum Einbau	74
BC classic	BLANCO COOK classic	161	CEB	Tablettspender zum Einbau	75
BC G	Grillplatte, Auftischgerät	168	CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar	74
BC I-flex	BLANCO COOK I-flex	154	CEK	Korbspender mit Kühlschlitzen	70
BC IH	Induktionskochfeld, Auftischgerät	167	CE-UK	Korbspender, kühlbar (Umluft)	70
BC IW	Induktionswok, Auftischgerät	167	CHV	Bühnenspender, beheizbar, Umluft	68
BC ME	Multi-Element, Auftischgerät	171	CHV	Korbspender, beheizbar, geschlossene Ausführung	70
BC PC	Pastakocher, Auftischgerät	169	D 400	Deckel für Vorrats-/Abfallbehälter (VBR)	128
BC HP	Warmhalteplatte, Auftischgerät	170	DB	Doppel-Schwenkbecken	227
BDP	Becherspender-Einbaurohre	236	E	Schwenkbecken	227
BDPW	Becherspender für Wandmontage	236	E	Einschweißbecken	228
BGN	Besteckbehälter	112	ED	Einbau-Doppelschwenkbecken	228
BLT	BLANCOTHERM	34	EE	Einbaubecken	227
BLT *E	BLANCOTHERM Edelstahl, unbeheizt	46	ES	Spültischabdeckung, ein Becken seitlich	222
BLT *EB	BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt, Frontlader	47	FUS	Fahrgestell für Abfallbehälter	128
BLT *EBTF	BLANCOTHERM Edelstahl, beheizt, Top-/Frontlader	47	G-BM	Bain-Marie	234
BLT *EUK	BLANCOTHERM Edelstahl, umluftgekühlt, Frontlader	48	GD	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde, CNS	26
BLT *K	BLANCOTHERM Kunststoff, unbeheizt	40	GD-B	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde für GN-B, CNS	27
BLT *KB	BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt	42	GD-BL	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, CNS	27
BLT *KBR	BLANCOTHERM Kunststoff, beheizt, mit digitalem Temperaturregler	42	GDD	Gastronorm-Deckel mit Dichtung, CNS	26
BLT *KBUH	BLANCOTHERM Kunststoff, umluftbeheizt	42	GDD-B	Gastronorm-Deckel mit Dichtung für GN-B, CNS	27
BLT *KBRUH	BLANCOTHERM Kunststoff, umluftbeheizt, regelbar	42	GD-F	Gastronorm-Deckel ohne Griffmulde, CNS	27
BME	Einbau-Bain-Marie	235	GD-K	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde, Polycarbonat	29
BMS	Einschweiß-Bain-Marie	235	GD-KL	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, Polycarbonat	29
BSP	Besteckspender	236	GD-L	Gastronorm-Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung, CNS	26
BT	Besteck- und Tablettwagen	127	GDS-U	Universal-Scharnierdeckel, CNS	27
BTA	Transport- und Ausgabewagen für BLANCOTHERM K	44	GDS-UL	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung, CNS	27
BTT	Plattformwagen	125	G-ELB	Einlegeboden, gelocht, CNS	33
BTW	Bestecktauchwagen	125	G-KELB	Einlegeboden, gelocht, Polycarbonat	29
BW	Bankettwagen, beheizt	136			
BW-UK	Bankettwagen, gekühlt	137			

Abkürzung	Bezeichnung	Seite
G-KEN	Gastronorm-Kocheinsatz, CNS	32
G-KEN G	Gastronorm-Kocheinsatz mit Klappgriffen, CNS	32
GN	Gastronorm-Behälter, CNS	21
GN-B	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, CNS	21
GN-BUF	Gastronorm-Behälter zur Speisenpräsentation	19
GNE	Gastronorm-Blech, emailliert	30
GN-K	Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
GN-P	Gastronorm-Behälter CNS, gelocht	31
GR	Gastronorm-Rost	33
GRR	Gastronorm-Rost, rilsanbeschichtet	33
GSPV	Gurtband	79
GW	Gewürzwagen	124
GWB	Gewürzbehälter	129, 237
GWL	Gewürzwagen inkl. Bestückung	124
GWS	Gewürzschütte	237
HAU	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination	224
HSE 31	Handtuchspender	233
HW-K	Handwaschbecken mit Standhahn mit mechanischer Kniebedienung	226
KWA	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
KWAF	Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
KWT	Korbtransportwagen	126
LW	Löffelwagen	124
MCS	Mobile Abräumstation	109
PFWP	Plattformwagen	125
PFWS	Plattformwagen	125
ROHO	Rollhocker	128
ROLA	Ausgabe-Rolli	44
ROLLI	Transport-Rolli	44
RSPV	Rundriemenband	79
RSPV-UK	Rundriemenband, umluftgekühlt	80
RWR	Regalwagen	82, 117
RWR*A	Regalwagen, Cook & Chill	119
RWR SK	Salat- und Dessert-Ausgabewagen	118
RWRA	Regalwagen mit Arbeitsplatte	117
RWRE	Regalwagen für Einfahrkühlschränke	118
RWRR	Regalwagen, im leeren Zustand ineinanderzuschieben	118
RWR VP	Regalwagen für vorportionierte Kaltkomponenten	83, 120
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen	59
SAW	Speisenausgabewagen, offen	57

Abkürzung	Bezeichnung	Seite
SAW L	Speisenausgabewagen, beheizbar offen, für Anfahrwand	57
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)	58
SHE	Tellerspender, beheizt	65
SHVS	Tellerspender, beheizbar, Umluft, für Warmhalte-Unterteile	68
SSP-BT	Unterbau-Serviettenspender	236
SSP-E	Einbau-Serviettenspender	236
SSP-T	Tisch-Serviettenspender	236
ST	Steg	33
STW	Speisentransportwagen	60
SW	Servierwagen	105
TAW	Tablett-Abräumwagen	114
TS	Tellerspender, unbeheizt	64
TSE	Tellerspender zum Einbau, unbeheizt	73
TSE-H	Tellerspender zum Einbau, beheizt	73
TS-H	Tellerspender, beheizt	65
TTW	Tablett-Transportwagen	89
TV 25	Seifen-/Desinfektionsspender	233
TWH	Tellerwagen	124
UNI	Universalspender, unbeheizt	72
UNI-B	Universalspender zum Einbau, unbeheizt	74
UNI-H	Universalspender, beheizbar	72
UNI-K	Universalspender mit Kühlschlitz	72
VB	Vorratswagen	128
VBR	Vorrats-/Abfallbehälter	128
VBR K	Vorrats-/Abfallbehälter mit Deckel	128
W	Handwaschbecken mit angeschweißter Dreieckskonsole	226
WB	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung	226
WBS	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung und selektiv gesteuerter Mischbatterie	226
Z	Spültischabdeckung, zwei Becken	223
ZM	Spültischabdeckung, zwei Becken mittig	223
ZS	Spültischabdeckung, zwei Becken seitlich	223

Rollen – Überblick und Eigenschaften

Abbildungen ähnlich



Rollentyp	Edelstahl			Kunststoff	Antistatisch	Luftidentisch	
Gehäuse	Rostfreier Chromnickelstahl	Rostfreier Chromnickelstahl	Rostfreier Chromnickelstahl	Polyamid	Polyamid	Polyamid	Stahlblech, gepresst
Laufbelag	Standard-Vollgummi (spurlos grau)	Elastik-Vollgummi (spurlos grau)	TPE ¹	TPE ¹	TPE ¹	TPE ¹	Zweikomponenten-Vollgummi (spurlos grau)
Belagshärte*	80° Shore A	65° Shore A	63° Shore A	85° Shore A	85° Shore A	63° Shore A	65° Shore A
Lagerart	Rollenlager, nichtrostend	Rollenlager, nichtrostend	Gleitlager	Kugellager, nichtrostend	Kugellager, nichtrostend	Kugellager, nichtrostend	Rollenlager
Felge	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Stahlblech, verzinkt
Fadenschutz	nein	nein	nein	ja	ja	ja	nein
∅ Rollen** (mm)	∅ 160; ∅ 200	∅ 160; ∅ 200	∅ 125	∅ 125	∅ 125	∅ 125	∅ 160
Besonderheiten					gelb markiert je Rollensatz 2 antistatisch	blau markiert	
Temperaturbeständigkeit	-25 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C
Eigenschaften	universell einsetzbar, vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend	vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend, sehr hoher Fahrkomfort, hohe Abriebfestigkeit, besonders niedriger Anfahr- und Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8,	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8, hohe elektrische Leitfähigkeit	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, rostfrei gem DIN 18867-8, besonders geräuscharm	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand, besonders geräuscharm
Verwendung***	BLT Edelstahl, Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen	BLT Edelstahl, Bankettwagen, Tablett-Transportwagen	<u>Alle fahrbaren Produkte außer:</u> - BLT Kunststoff, - Tablett-Abraumwagen, - Bankettwagen	<u>Alle fahrbaren Produkte außer:</u> - Tablett-Transportwagen, - Bankettwagen, - BLANCO COOK, - BASIC LINE, - Plattformwagen PFWP	Servierwagen, Abraumwagen, Transportwagen, Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen, Regalwagen	Tablett-Abraumwagen, Servierwagen, Abraumwagen	Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen, Servierwagen, Abraumwagen

* Härterer Rollenbelag besser bei weicheren Böden, wie z.B. Teppichen, geeignet. Weiche Rollenbeläge eignen sich sehr gut für harte Bodenbeläge, wie Fliesen. Je härter der Laufbelag, desto lauter die Fahrgeräusche.

** Je größer der Rollendurchmesser, desto geringer der Rollwiderstand und desto leichter die Manövrierbarkeit.

*** Die genauen Rollenoptionen für die einzelnen Produkte entnehmen Sie bitte den jeweiligen Kapiteln.

Abbildungen ähnlich



Rollentyp	Stahl, verzinkt					Luftbereift	
Gehäuse	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, gepresst	Stahlblech, verzinkt-chromatiert	Stahlblech, verzinkt-chromatiert	Stahlblech	Stahlblech
Laufbelag	Standard-Vollgummi (spurlos grau)	Elastik-Vollgummi (spurlos grau)	TPE ¹	Polyamid	TPE ¹	Luftbereift	Luftbereift
Belagshärte*	80° Shore A	65° Shore A	85° Shore A	70 ° +/- 5° Shore D	85 ° Shore A	Shore-Härte abhängig von Reifendruck, optimaler Druck auf Rolle vermerkt	
Lagerart	Rollenlager	Rollenlager	Gleitlager	Gleitlager	Kugellager	Kugellager	Rollenlager
Felge	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff	Kunststoff
Fadenschutz	nein	nein	nein	nein	ja	nein	nein
ø Rollen**	ø 160; ø 200	ø 160; ø 200	ø 125	ø 75	ø 75	ø 180	ø 200
Besonderheiten				Doppelrolle		Reifendruck muss eingehalten und regelmäßig überprüft werden	
Temperaturbeständigkeit	-25 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	-25 °C bis +80 °C	-20 °C bis +80 °C	bis +50 °C	-20 °C bis +60 °C
Eigenschaften	universell einsetzbar, vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend	vibrationsdämpfend, sehr bodenschonend, sehr hoher Fahrkomfort, hohe Abriebfestigkeit, besonders niedriger Anfahr- und Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	kontaktverfärbungsfrei, sehr abriebfest, sehr geringer Rollwiderstand	bodenschonend, geringer Roll- und Schwenkwiderstand	vibrationsdämpfend, äußerst bodenschonend, höchster Fahrkomfort, geringer Rollwiderstand bei schlechten Bodenverhältnissen	vibrationsdämpfend, äußerst bodenschonend, höchster Fahrkomfort, geringer Rollwiderstand bei schlechten Bodenverhältnissen
Verwendung***	BLT Edelstahl, Speisenausgabewagen, Bankettwagen, Tablett-Transportwagen	BLT Edelstahl	Alle fahrbaren Produkte außer : - BLT Edelstahl, - Tablett-Transportwagen, - Bankettwagen, - BLANCO COOK, - BASIC LINE	BLANCO COOK	BASIC LINE	Servierwagen	Servierwagen Abräumwagen

¹ Thermoplastisches Elastomer

GASTRONORM- BEHÄLTER

Qualität und Funktion kommen besser an.

Mit einem umfangreichen Gastronorm-Behälter-Programm hat BLANCO Professional für alle denkbaren Aufgaben im täglichen Großküchenbetrieb eine Lösung. Sicher werden auch Sie bei über 200 verschiedenen Modellen die passende Ausführung finden.



Gastronorm-Behälter

Gastronorm-Behälter Buffet Line	19
Gastronorm-Behälter, Edelstahl	21
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	26
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	28
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	29
Einlegeböden, gelocht, Polycarbonat	29
Gastronorm-Bleche	30
Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	31
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	32
Zubehör für Gastronorm-Behälter	33

Qualität „Made in Germany“

Für extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag: Mehr als 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für extra Qualität von BLANCO Professional:

- Robust, formbeständig und korrosionsbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

**Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden.
Und ist in kürzester Zeit lieferbar.**

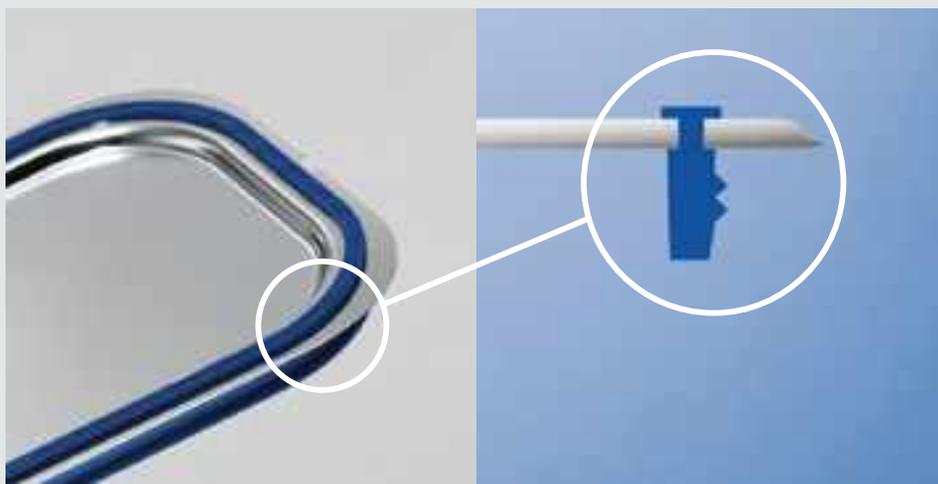
BUFFET LINE



BLANCO Buffet Line

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation stehen die edlen schwarzen oder weißen Gastronorm-Behälter der Buffet Line zur Verfügung. Unempfindlich und hygienisch machen Sie die Speisen zum leckeren Hingucker.





Der Gastronorm-Dichtungsdeckel GDD

Durch die Formschlussdichtung hält die Verbindung CNS-Deckel und Silikon-Dichtung auf Dauer. Die Dichtung bleibt am Deckel und fällt nicht in die Suppe.



Das Aufsatzgestell GDD

ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung.



SW 10 x 6-3 BASIC GDD



Das Maß der Gastronomie

Das bewährte Basismodell aus CNS.



Immer griffbereit

Bügelgriffe für optimales Handling.



Leicht zu sehen

Transparentes Polycarbonat für Lagerung und Transport von kalten Speisen.



Gesund gekocht

Perforiert für schonendes Dämpfen und Kochen.



Knusprig und kross

Granit-emailliert zum Braten und Backen.

Clever kombiniert: Die fix und fertigen Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer.

Die 3 Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer mit Behältern, Blechen und Rosten im Gastronorm-Format bieten Ihnen die perfekte GN-Grundausstattung für fast alle Kombidämpfergrößen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.

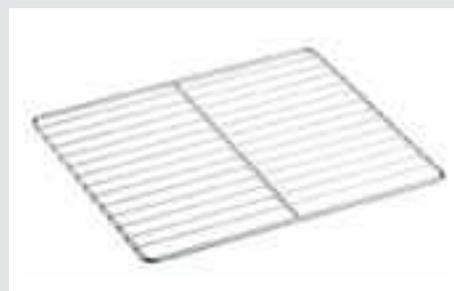
GN-Set Classic
(Der Kombidämpfer ist nicht im Lieferumfang enthalten)



Trockengelegt
Einlegeböden zum Abtropfen gewaschener Lebensmittel.



Groß rauskommen
Kleine Behälter werden mit Stegen auf das 1/1-Maß gebracht.



Einfach eingesetzt
Mit Hilfe von Rosten werden auch Behälter außerhalb der Gastronorm transportfähig.



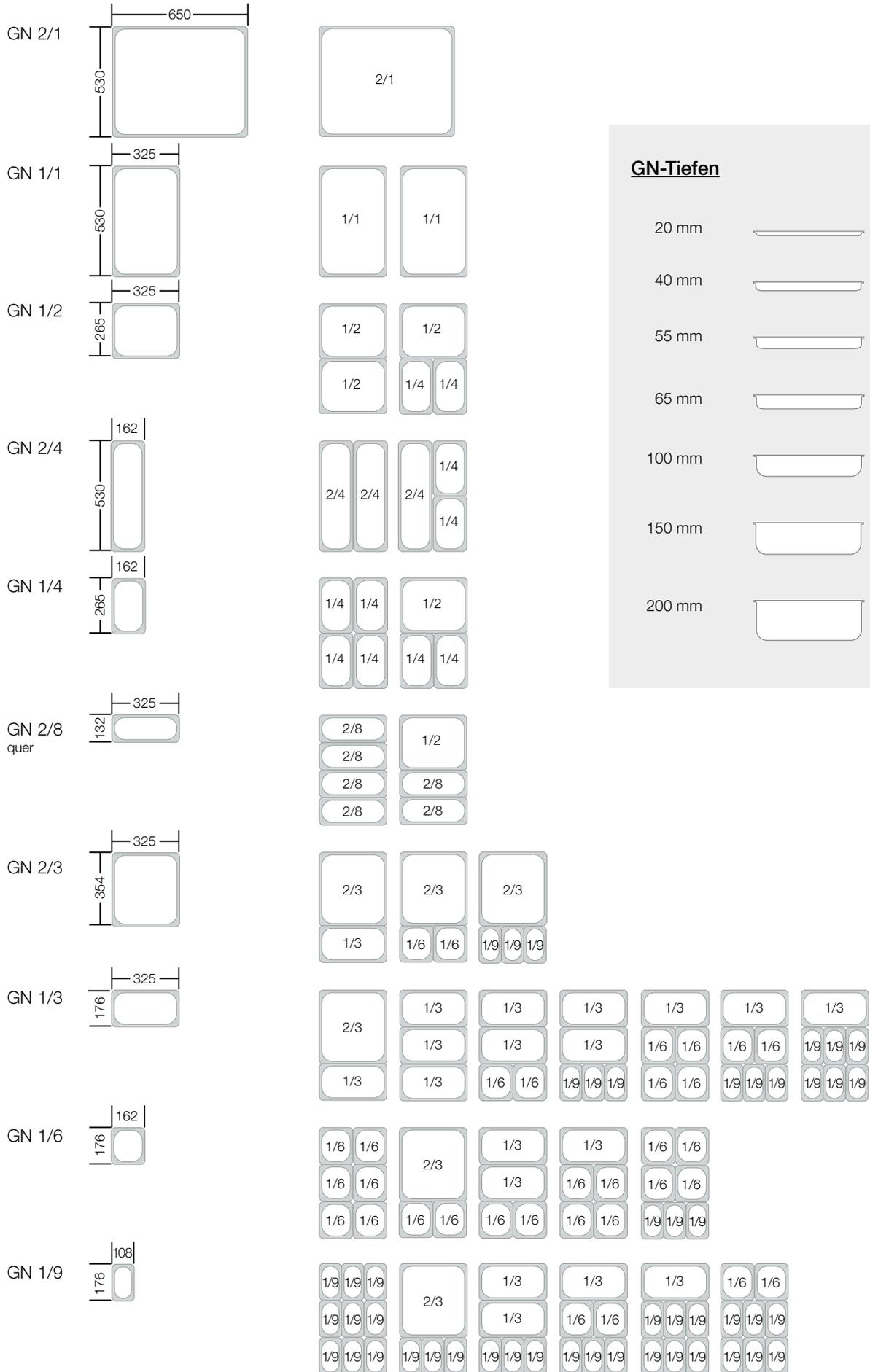
**Unverwechselbar:
BLANCO Gastronorm-
Behälter mit Ihrem Logo
oder Firmennamen.**

- Für fast alle BLANCO Gastronorm-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname) oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

Preis auf Anfrage

Gastronorm-Behälter – Maße und ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidenmatter Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet



Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation

1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-BUF 1/1-20 black</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	573 908	35,50
	<u>GN-BUF 1/1-40 black</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	573 909	41,30
	<u>GN-BUF 1/1-65 black</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	573 910	45,80
	<u>GN-BUF 1/1-100 black</u>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	573 911	51,60

1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 1/2-20 black</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	573 912	28,60
	<u>GN-BUF 1/2-40 black</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	573 913	32,10
	<u>GN-BUF 1/2-65 black</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	573 914	33,20
	<u>GN-BUF 1/2-100 black</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	573 915	37,80

2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 2/4-20 black</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	573 916	35,50
	<u>GN-BUF 2/4-40 black</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	573 917	50,30
	<u>GN-BUF 2/4-65 black</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	573 918	56,10
	<u>GN-BUF 2/4-100 black</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	573 919	74,40

1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

	<u>GN-BUF 1/3-20 black</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	573 920	25,30
	<u>GN-BUF 1/3-40 black</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	573 921	31,00
	<u>GN-BUF 1/3-65 black</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	573 922	34,50

Für eine
besonders
ansprechende
Speisen-
präsentation

Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidmattter Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet



1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-BUF 1/1-20 white</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	573 923	35,50
	<u>GN-BUF 1/1-40 white</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	573 924	41,30
	<u>GN-BUF 1/1-65 white</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	573 925	45,80
	<u>GN-BUF 1/1-100 white</u>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	573 926	51,60

1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

	<u>GN-BUF 1/2-20 white</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	573 927	28,60
	<u>GN-BUF 1/2-40 white</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	573 928	32,10
	<u>GN-BUF 1/2-65 white</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	573 929	33,20
	<u>GN-BUF 1/2-100 white</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	573 930	37,80

2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

	<u>GN-BUF 2/4-20 white</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	573 931	35,50
	<u>GN-BUF 2/4-40 white</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	573 932	50,30
	<u>GN-BUF 2/4-65 white</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	573 933	56,10
	<u>GN-BUF 2/4-100 white</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	573 934	74,40

1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

	<u>GN-BUF 1/3-20 white</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	573 935	25,30
	<u>GN-BUF 1/3-40 white</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	573 936	31,00
	<u>GN-BUF 1/3-65 white</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	573 937	34,50

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



2/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 550 566	46,60
	<u>GN 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 550 065	58,30
	<u>GN 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 550 593	61,50
	<u>GN 2/1-100</u>	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 550 594	80,70
	<u>GN 2/1-150</u>	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 Liter	1 550 595	116,70
	<u>GN 2/1-200</u>	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 Liter	1 550 596	159,80

1/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

 	<u>GN 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 550 565	25,70	
	<u>GN 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 550 064	31,00	
	<u>GN 1/1-55</u>	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 Liter	1 565 845	32,50	
	<u>GN 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 589	33,30	
	<u>GN 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 550 590	37,70	
	<u>GN 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 550 591	60,20	
	<u>GN 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 550 592	77,20	
	Deckel für GN 1/1	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde					550 658
<u>GD-L 1/1</u>		Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 677	34,60
<u>GD-F 1/1</u>		Deckel ohne Griffmulde					564 956	31,00
<u>GDD 1/1</u>		Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 663	97,00
<u>GDS-U 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel					566 910	102,90
<u>GDS-UL 1/1</u>		Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	102,90
GN-B 1/1-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen  	<u>GN-B 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 953	54,10	
	<u>GN-B 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 555 952	61,50	
	<u>GN-B 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 555 951	82,30	
	<u>GN-B 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 555 950	104,50	
Deckel für GN-B 1/1	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde					550 086	38,60
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 093	38,60
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 075	117,20
	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel					566 910	102,90
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	102,90



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



1/2 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	1 550 563	20,40
	<u>GN 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	1 550 063	23,20
	<u>GN 1/2-55</u>	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 Liter	1 565 844	23,90
	<u>GN 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 550 581	24,40
	<u>GN 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 550 582	27,50
	<u>GN 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 550 583	37,70
	<u>GN 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 550 584	54,80
	<u>GD 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				550 656	18,90
	<u>GD-L 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 675	25,70
	<u>GD-F 1/2</u>	Deckel ohne Griffmulde				564 957	18,90
	<u>GDD 1/2</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 661	67,60
	<u>GN-B 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 555 943	49,80
	<u>GN-B 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 555 942	51,20
	<u>GN-B 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 555 941	58,30
	<u>GN-B 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 555 940	75,40
	<u>GD-B 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				550 084	29,90
	<u>GD-BL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 091	29,90
	<u>GDD-B 1/2</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 073	82,60

2/4 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 2/4-20</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	1 564 367	25,70
	<u>GN 2/4-40</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	1 555 821	36,90
	<u>GN 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 822	37,70
	<u>GN 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 555 823	67,00
	<u>GN 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 555 824	87,70
	<u>GD 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				556 538	31,00
	<u>GD-L 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				564 902	36,40
	<u>GN-B 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 564 908	67,00
	<u>GN-B 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 564 909	87,70
	<u>GN-B 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 564 910	119,20
	<u>GD-B 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				564 904	36,40
	<u>GD-BL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				564 906	36,40

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



1/4 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 1/4-20</u>	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	1 550 561	13,60
	<u>GN 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 550 573	23,00
	<u>GN 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 550 574	25,70
	<u>GN 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 550 575	46,60
	<u>GN 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 550 576	51,20
Deckel für GN 1/4	<u>GD 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				550 654	18,20
	<u>GD-L 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 673	21,50
	<u>GDD 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssichtung				1 550 659	52,50
GN-B 1/4-100 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen 	<u>GN-B 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 555 934	39,70
	<u>GN-B 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 555 933	43,70
	<u>GN-B 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 932	60,20
	<u>GN-B 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 555 931	68,50
Deckel für GN-B 1/4	<u>GD-B 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				550 082	25,60
	<u>GD-BL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 089	25,60
	<u>GDD-B 1/4</u>	Deckel mit Formschlusssichtung				1 550 071	64,60

2/8 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 2/8-65</u>	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 Liter	1 555 827	31,00
	<u>GN 2/8-100</u>	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 Liter	1 555 828	44,50
	<u>GN 2/8-150</u>	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 Liter	1 555 829	58,30
Deckel für GN 2/8	<u>GD 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde				550 076	21,50
	<u>GD-L 2/8</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 078	26,30



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



2/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	1 550 564	27,50
	<u>GN 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 550 066	31,00
	<u>GN 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 550 585	32,50
	<u>GN 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 586	35,20
	<u>GN 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 550 587	47,80
	<u>GN 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 550 588	75,40
	<u>GD 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 657	27,50
	<u>GD-L 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 676	32,60
	<u>GDD 2/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 662	82,10
	<u>GN-B 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 555 948	56,20
	<u>GN-B 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 947	58,70
	<u>GN-B 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 555 946	72,20
	<u>GN-B 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 555 945	99,40
	<u>GD-B 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 085	36,40
	<u>GD-BL 2/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 092	36,40
	<u>GDD-B 2/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 074	97,70

1/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

	<u>GN 1/3-20</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	1 550 562	15,20
	<u>GN 1/3-40</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 550 067	18,90
	<u>GN 1/3-55</u>	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 Liter	1 565 846	22,20
	<u>GN 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 550 577	22,20
	<u>GN 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 550 578	25,70
	<u>GN 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 550 579	40,40
	<u>GN 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 550 580	44,50
	<u>GD 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 655	17,10
	<u>GD-L 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 674	23,00
	<u>GD-F 1/3</u>	Deckel ohne Griffmulde				564 961	14,60
	<u>GDD 1/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 660	64,60
	<u>GN-B 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 555 938	42,90
	<u>GN-B 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 555 937	47,80
	<u>GN-B 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 555 936	63,50
	<u>GN-B 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 555 935	71,10
	<u>GD-B 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				550 083	25,60
	<u>GD-BL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				550 090	25,60
	<u>GDD-B 1/3</u>	Deckel mit Formschlussdichtung				1 550 072	75,40

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von -40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlusssdichtung von -40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



1/6 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
 	<u>GN 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 550 569	19,70	
	<u>GN 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 550 570	24,10	
	<u>GN 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 550 571	31,00	
	<u>GN 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 550 572	41,40	
Deckel für GN 1/6	<u>GD 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 653	14,60
	<u>GD-L 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 672	18,20
	<u>GDD 1/6</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 664	58,00
GN-B 1/6-150 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen  	<u>GN-B 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 555 930	42,50	
	<u>GN-B 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 555 929	44,50	
	<u>GN-B 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 555 928	49,80	
	<u>GN-B 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 555 927	63,50	
Deckel für GN-B 1/6	<u>GD-B 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde					550 081	20,90
	<u>GD-BL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 088	20,90
	<u>GDD-B 1/6</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung					1 550 070	65,20

1/9 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

GN 1/9-100  	<u>GN 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 Liter	1 550 567	22,20	
	<u>GN 1/9-100</u>	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 Liter	1 550 568	27,50	
Deckel für GN 1/9	<u>GD 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde					550 652	17,10
	<u>GD-L 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 671	20,40



Individuelle Beschriftung für fast alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
GD 1/1 	<u>GD 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	550 658	31,00	
	<u>GD 1/2</u>		550 656	18,90	
	<u>GD 2/4</u>		556 538	31,00	
	<u>GD 1/4</u>		550 654	18,20	
	<u>GD 2/8</u>		550 076	21,50	
	GD 1/2 		<u>GD 2/3</u>	550 657	27,50
			<u>GD 1/3</u>	550 655	17,10
			<u>GD 1/6</u>	550 653	14,60
			<u>GD 1/9</u>	550 652	17,10
			GD-L 1/2 	<u>GD-L 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung
<u>GD-L 1/2</u>	550 675	25,70			
<u>GD-L 2/4</u>	564 902	36,40			
<u>GD-L 1/4</u>	550 673	21,50			
<u>GD-L 2/8</u>	550 078	26,30			
<u>GD-L 2/3</u>	550 676	32,60			
<u>GD-L 1/3</u>	550 674	23,00			
<u>GD-L 1/6</u>	550 672	18,20			
<u>GD-L 1/9</u>	550 671	20,40			
GDD 1/1 	<u>GDD 1/1</u>	Deckel mit Formschlusssdichtung, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C		1 550 663	
	<u>GDD 1/2</u>		1 550 661	67,60	
	<u>GDD 1/4</u>		1 550 659	52,50	
	<u>GDD 2/3</u>		1 550 662	82,10	
	<u>GDD 1/3</u>		1 550 660	64,60	
	<u>GDD 1/6</u>		1 550 664	58,00	

Abbildung	Modell/Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Kapazität	Best.-Nr.	Preise in € ohne MwSt.
	Aufsatzgestell GDD zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssdichtung, passend für Servierwagen SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm	30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	574 167	siehe Seite 112

Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)



Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-B 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 086	38,60
	<u>GD-B 1/2</u>		550 084	29,90
	<u>GD-B 2/4</u>		564 904	36,40
	<u>GD-B 1/4</u>		550 082	25,60
	<u>GD-B 2/3</u>		550 085	36,40
	<u>GD-B 1/3</u>		550 083	25,60
	<u>GD-B 1/6</u>		550 081	20,90
	<u>GD-BL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 093	38,60
	<u>GD-BL 1/2</u>		550 091	29,90
	<u>GD-BL 2/4</u>		564 906	36,40
	<u>GD-BL 1/4</u>		550 089	25,60
	<u>GD-BL 2/3</u>		550 092	36,40
	<u>GD-BL 1/3</u>		550 090	25,60
	<u>GD-BL 1/6</u>		550 088	20,90
	<u>GDD-B 1/1</u>	Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, Temperaturbereich -40 °C bis +180 °C	1 550 075	117,20
	<u>GDD-B 1/2</u>		1 550 073	82,60
	<u>GDD-B 1/4</u>		1 550 071	64,60
	<u>GDD-B 2/3</u>		1 550 074	97,70
	<u>GDD-B 1/3</u>		1 550 072	75,40
	<u>GDD-B 1/6</u>		1 550 070	65,20
GDS-U 1/1	<u>GDS-U 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 910	102,90
GDS-UL 1/1	<u>GDS-UL 1/1</u>	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 911	102,90
	<u>GD-F 1/1</u>	Deckel ohne Griffmulde	564 956	31,00
	<u>GD-F 1/2</u>		564 957	18,90
	<u>GD-F 1/3</u>		564 961	14,60

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchstark, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumfähig



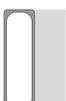
1/1 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN-K 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	502 x 298 mm	9,0 Liter	1 551 426	24,50
	<u>GN-K 1/1-100</u>	100			13,3 Liter	1 551 427	28,90
	<u>GN-K 1/1-150</u>	150			20,0 Liter	1 551 428	37,60
	<u>GN-K 1/1-200</u>	200			26,4 Liter	1 551 429	46,30
Deckel für GN-K 1/1	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde				551 446	21,80
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 452	24,50
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 457	20,20

1/2 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	298 x 238 mm	4,0 Liter	1 551 430	15,10
	<u>GN-K 1/2-100</u>	100			6,2 Liter	1 551 431	18,20
	<u>GN-K 1/2-150</u>	150			9,0 Liter	1 551 432	23,00
	<u>GN-K 1/2-200</u>	200			11,9 Liter	1 551 433	28,30
Deckel für GN-K 1/2	<u>GD-K 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde				551 447	12,30
	<u>GD-KL 1/2</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				551 453	15,10
	<u>G-KELB 1/2</u>	Einlegeboden, gelocht				1 551 458	10,20

2/4 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 Liter	568 227	18,70
	<u>GN-K 2/4-100</u>	100			5,3 Liter	568 228	23,00
Deckel für GN-K 2/4	<u>GD-K 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde				568 923	10,90
	<u>GD-KL 2/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				568 922	14,30

1/4 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	238 x 136 mm	1,7 Liter	1 551 438	9,60
	<u>GN-K 1/4-100</u>	100			2,6 Liter	1 551 439	10,20
	<u>GN-K 1/4-150</u>	150			3,8 Liter	1 551 440	13,60
Deckel für GN-K 1/4	<u>GD-K 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 449	7,20
	<u>GD-KL 1/4</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 455	10,90

1/3 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

 	<u>GN-K 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 150 mm	2,5 Liter	1 551 434	10,90
	<u>GN-K 1/3-100</u>	100			3,8 Liter	1 551 435	13,60
	<u>GN-K 1/3-150</u>	150			5,6 Liter	1 551 436	17,30
	<u>GN-K 1/3-200</u>	200			7,1 Liter	1 551 437	19,30
Deckel für GN-K 1/3	<u>GD-K 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 448	9,60
	<u>GD-KL 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 454	12,30

Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Besonders geeignet für Lagerung und Transport kalter Speisen wie Salat und Gemüse
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität: Bruchsicher, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich -40 °C bis $+100\text{ °C}$
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig



1/6 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	153 x 139 mm	1,1 Liter	1 551 441	6,50
	<u>GN-K 1/6-100</u>	100			1,6 Liter	1 551 442	7,70
	<u>GN-K 1/6-150</u>	150			2,3 Liter	1 551 443	9,60
Deckel für GN-K 1/6	<u>GD-K 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 450	5,10
	<u>GD-KL 1/6</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung				1 551 456	8,50

1/9 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GN-K 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	150 x 83 mm	0,6 Liter	1 551 444	5,80
	<u>GN-K 1/9-100</u>	100			0,9 Liter	1 551 445	7,20
Deckel für GN-K 1/9	<u>GD-K 1/9</u>	Deckel mit Griffmulde				1 551 451	4,40

Gastronorm-Deckel, Polycarbonat, für Gastronorm-Behälter

- Temperaturbereich -40 °C bis $+100\text{ °C}$
- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Kompatibel zu Gastronorm-Behältern aus Edelstahl

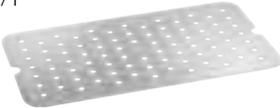


Abbildung	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>GD-K 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde	551 446	21,80
	<u>GD-K 1/2</u>		551 447	12,30
	<u>GD-K 2/4</u>		568 923	10,90
	<u>GD-K 1/4</u>		1 551 449	7,20
	<u>GD-K 1/3</u>		1 551 448	9,60
	<u>GD-K 1/6</u>		1 551 450	5,10
	<u>GD-K 1/9</u>		1 551 451	4,40
	<u>GD-KL 1/1</u>	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung	551 452	24,50
	<u>GD-KL 1/2</u>		551 453	15,10
	<u>GD-KL 2/4</u>		568 922	14,30
	<u>GD-KL 1/4</u>		1 551 455	10,90
	<u>GD-KL 1/3</u>		1 551 454	12,30
	<u>GD-KL 1/6</u>		1 551 456	8,50

Einlegeböden, gelocht, aus Polycarbonat

- Temperaturbereich -40 °C bis $+100\text{ °C}$



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße L x B (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KELB 1/1</u>	Einlegeboden, gelocht, Lochung: \varnothing 10 mm	467 x 263 mm	1 551 457	20,20
	<u>G-KELB 1/2</u>		265 x 205 mm	1 551 458	10,20

Gastronorm-Bleche



Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, verstärkte Ausführung

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>BZG 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 625	66,20
	<u>BZG 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 628	32,50
	<u>BZG 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 629	40,40
	<u>BZG 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 630	44,50
	<u>BZG 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	550 631	24,10
	<u>BZG 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	550 632	34,60
	<u>BZG 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 Liter	550 633	37,80
	<u>BZG 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 634	31,00
	<u>BZG 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 635	39,70
	<u>BZG 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 636	50,30

Gastronorm-Bleche, Edelstahl, mit glattem Rand, spezial-geglüht

	<u>BZG-G 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 505	85,70
	<u>BZG-G 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 503	44,50
	<u>BZG-G 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 504	49,80
	<u>BZG-G 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	556 081	63,30

Gastronorm-Bleche, mit glattem Rand, emailliert

	<u>GNE 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 022	92,50
	<u>GNE 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 Liter	550 023	106,70
	<u>GNE 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 Liter	550 024	130,10
	<u>GNE 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 025	47,80
	<u>GNE 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 026	56,60
	<u>GNE 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 027	72,20
	<u>GNE 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 046	46,60
	<u>GNE 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 047	53,50
	<u>GNE 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 048	71,10

Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

* nur Bodenlochung

** Boden- und Seitenwandlochung

*** nur Seitenwandlochung



2/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 	<u>GN-P 2/1-20</u> * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 565 993	78,90
	<u>GN-P 2/1-40</u> * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 565 789	106,10
	<u>GN-P 2/1-65</u> ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 565 790	121,70
	<u>GN-P 2/1-100</u> **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 565 791	127,10

1/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 1/1-20</u> * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 565 994	53,50
	<u>GN-P 1/1-40</u> *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 565 794	54,80
	<u>GN-P 1/1-65</u> ***	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 266 386	63,40

2/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 2/3-40</u> *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 565 799	46,60
	<u>GN-P 2/3-65</u> **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 565 800	49,80
	<u>GN-P 2/3-100</u> **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 565 801	66,20
	<u>GN-P 2/3-150</u> **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 565 802	97,30
	<u>GN-P 2/3-200</u> **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 565 803	122,80

1/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

 	<u>GN-P 1/3-40</u> *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 565 813	32,50
	<u>GN-P 1/3-65</u> **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 565 814	39,40
	<u>GN-P 1/3-100</u> **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 565 815	53,50
	<u>GN-P 1/3-150</u> **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 565 816	75,90
	<u>GN-P 1/3-200</u> **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 565 817	86,70

Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

* Boden- und Seitenwandlochung

** Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

*** Eck- und Seitenwandlochung zur umlüfteten Warmhaltung von Speisen in gewärmten Unterbauten von Herdanlagen



1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 487	61,50
	<u>G-KEN 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 407	70,30
	<u>G-KEN 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 486	96,10
	<u>G-KEN 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 490	125,00
	<u>G-KEN 1/1-195</u> ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	574 820	128,90

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN 1/2-60</u> *	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 Liter	550 488	41,40
	<u>G-KEN 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 502	47,80
	<u>G-KEN 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 557	70,30
	<u>G-KEN 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 558	84,00

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/1-60</u> *	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 970	78,90
	<u>G-KEN G 1/1-95</u> **	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 971	87,70
	<u>G-KEN G 1/1-145</u> **	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 972	111,30
	<u>G-KEN G 1/1-195</u> **	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 973	145,80

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>G-KEN G 1/2-95</u> **	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 967	68,70
	<u>G-KEN G 1/2-145</u> **	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 968	90,20
	<u>G-KEN G 1/2-195</u> **	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 969	110,10

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Gastronorm-Behälter

Steg, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Durchmesser Rahmen / Zwischenstege (mm)	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	ST 3	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung		325 x 23 mm	550 650	9,50
	ST 3F	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung		325 x 23 mm	566 254	11,10
	ST 5F	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung		530 x 23 mm	550 651	16,50

Gastronorm-Rost

	GR 2/1	Rost aus CNS	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	550 266	48,90
	GR 1/1		ø 5 mm / ø 3 mm	530 x 325 mm	550 267	33,10
	GR 1/1 quer		ø 6 mm / ø 4 mm	530 x 325 mm	572 889	37,00
	GR 2/3		ø 5 mm / ø 3 mm	354 x 325 mm	550 049	27,50

Gastronorm-Rost, verstärkt

	GR 2/1 V	Rost aus CNS, verstärkt	ø 7 mm / ø 4 mm	650 x 530 mm	572 888	60,80
	GR 1/1 V			530 x 325 mm	572 890	45,20

Gastronorm-Rost, rilsanbeschichtet

	GRR 2/1	Rost, rilsanbeschichtet	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	550 268	35,80
	GRR 1/1			530 x 325 mm	550 269	25,70

Einlegeboden, Edelstahl, gelocht

	G-ELB 1/1	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm		470 x 265 x 15 mm	550 645	46,60
	G-ELB 1/2			265 x 205 x 15 mm	550 647	31,00
	G-ELB 1/4			205 x 102 x 15 mm	550 649	22,20
	G-ELB 2/3			294 x 265 x 15 mm	550 646	36,90
	G-ELB 1/3			256 x 116 x 15 mm	550 648	26,40

Kombidämpfer-Sets

Modell	Set bestehend aus				Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe		
Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)	4 x	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	573 438	486,60
	2 x	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	1 x	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	2 x	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	2 x	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40 mm		
	2 x	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65 mm		
	1 x	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)	6 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 439	782,40
	3 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	2 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	3 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	3 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	1 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig), (Abbildung siehe Seite 17)	10 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 440	1.308,20
	4 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	3 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	4 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	1 x	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	4 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
	1 x	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40 mm		

BLANCOTHERM

Da passt alles zusammen: Die BLANCOTHERM Systemfamilie.

Wenn von der Küche bis zur Speisenausgabe weite Strecken zurückgelegt werden, braucht es gut isolierende Speisentransportbehälter. Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Ihnen die perfekte Auswahl:

BLANCOTHERM K Modelle aus Kunststoff sind kompakt und gleichzeitig sehr robust. Die BLANCOTHERM E Edelstahl-Generation bietet Stabilität und Sicherheit für den Transport größerer Speisemengen.

Und das Beste: Sie können sie kombinieren und je nach Einsatzgebiet das optimale Set zusammenstellen.

BLANCOTHERM E

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie hat alles, was Sie brauchen für Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen – immer eine perfekte Lösung.

- Frontlader, Front- und Toplader, unbeheizt, mit Umluftheizung oder mit Umluftkühlung
- Fahrbar: Alle Modelle verfügen über eine stabile Rollenaufnahme
- Doppelwandiger Edelstahlkorpus
- Wasserdichter Innenkorpus ohne Schmutzfugen für optimale Hygiene (Hygieneausführung H1, strahlwassergeschützt)
- Hervorragende Isolierung aus FCKW-freiem PUR-Schaum für gleichmäßige Temperaturverteilung
- Umfangreiches Zubehörprogramm



BLANCOTHERM K

Vom exklusiven Event im kleinen Kreis bis zur Großveranstaltung, von der exquisiten Hotellerie bis zur Ausgabe in Kantinen und Krankenhäusern, Kindergärten und Mensen – mit BLANCOTHERM K sind Sie bestens ausgestattet.

- Toplader, Frontlader, unbeheizt, beheizbar, regelbar, in fünf Größen, fahrbare Modelle
- Aufeinander abgestimmt und flexibel einsetzbar
- Aus tiefgezogenem Kunststoff
- Leicht zu tragen, extrem robust
- Doppelwandige Kunststoff-Korpus und clevere Isolierung aus FCKWfreiem PUR-Schaum bewahren die Temperatur über viele Stunden
- Auf der Unterseite der Behälter angebrachte Kufen für sicheren Halt, auch beim platz sparenden Übereinanderstapeln
- Beschläge mit eigenem Logo und in verschiedenen Farben erhältlich

**BLANCOTHERM****BLANCOTHERM Kunststoff**

BLANCOTHERM K, unbeheizt	40
BLANCOTHERM K, beheizt/umluftbeheizt	42
Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff	44

BLANCOTHERM Edelstahl

BLANCOTHERM E, unbeheizt	46
BLANCOTHERM E, beheizt	47
BLANCOTHERM E, gekühlt	48
Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl	48



BLANCOTHERM K

**Lecker transportiert, lecker verpackt – Speisentransportbehälter
BLANCOTHERM K aus Kunststoff.**

In 5-Sterne-Qualität werden warme und kalte Speisen im BLANCOTHERM K vorzüglich warm oder kalt gehalten. Außen wie innen überzeugen die BLANCOTHERM K mit Technik, Design, Funktion und Zubehör.



BLANCOTHERM 620 KUF

Das Modell mit dem größten Füllvolumen. Die Flügeltür ist 270° schwenkbar und abnehmbar.



BLANCOTHERM 420 K

Frontlader mit Flügeltür, unbeheizt.



BLANCOTHERM 320 KB

Toplader, beheizbar, mit Betriebszustandsanzeige und Edelstahl-Inlet.



Unverwechselbar

Mit Ihrem Logo oder Firmennamen – einzigartig, unverwechselbar und bereits ab einem Stück. Dauerhaft und spülmaschinenfest.



Bringt mehr Farbe ins Leben

BLANCOTHERM K mit farbigen Beschlagteilen. Fast alle Modelle gibt es mit Beschlagteilen in den Farben Blau, Rot, Grün, Gelb und Grau.



Beste Speisenqualität

Beheizbare BLANCOTHERM mit gradgenau regelbarer Innenraum-Temperatur von +40 °C bis +85 °C bzw. +95 °C.



Innen Edelstahl

BLT 320 KB und 320 KBR mit Edelstahl-Inlet für direkte Bestückung.



Griffgerecht ergonomisch

Edelstahl-Tragebügel mit rutschfestem Kunststoffgriff.



Schnell informiert

Praktische Menükartenhalter zeigen, was es gibt.



Sicher fixiert

Vertiefungen für Stege, damit auch kleine GN-Behälter sicher sitzen.



Perfekt verschlossen

Obenseitiger Verschluss für leichtes Öffnen, auch bei direkt nebeneinander stehenden Behältern.



Kondensat-Rinne

Vier BLT-Modelle für zusätzliche Sicherheit: Die Rinne fängt austretendes Kondenswasser auf, die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.



Hygienisch einwandfrei

Alle BLANCOTHERM K sind spülmaschinentauglich (beheizbare Modelle BLT 320 mit verschlossener Netzanschlussbuchse, umluftbeheizbare Modelle BLT 420 und 620 ohne Tür).



Umweltgerecht

Der Kunststoff ist FCKW-frei, recyclebar und lebensmittelbeständig.



Kompatibel konstruiert
Edelstahl oder Kunststoff?
BLANCOTHERM K und E
sind absolut kompatibel
und können gemeinsam
eingesetzt werden.



BLANCOTHERM BLT 1020 EUK

Der coole Typ: Frontlader mit aktiver Umluftkühlung für HACCP-gerechtes Kalthalten der Speisen.



BLANCOTHERM BLT 820 EBTF

Das Multitalent: Toplader, Frontlader, Umluftheizung und Ausgabefunktion in einem.

BLANCOTHERM E

Gebaut für ein ganzes Küchenleben – Speisentransportbehälter BLANCOTHERM E aus Edelstahl

Mit BLANCOTHERM E sind Sie auf große Mengen und den Großküchenalltag bestens vorbereitet. Edle Optik, ausgereifte Technik und maximaler Komfort machen diese Speisentransportbehälter zum begehrten Küchenhelfer. Ganz gleich, ob als unbeheiztes Modell, als EB mit langlebiger Umluftheizung oder als EUK mit leistungsstarker Umluftkühlung.



Leicht gemacht

Zum Reinigen lässt sich das Heizmodul einfach entnehmen. Der Netzstecker ist vor Stößen geschützt.



Dicht gebaut

Durch den wasserdichten Innenkorpus in Hygieneausführung H1 gibt es keine Schmutzfugen. Das ermöglicht eine leichte Reinigung.



Gleichmäßig gekühlt (EUK)

Das spezielle Luftleitblech sorgt für eine gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum.



Gut gefahren

Ergonomischer Schiebegriff für müheloses Handling. Der integrierte Stoßschutz bietet hohe Sicherheit beim Rangieren.



Optimal gelöst (EUK)

Kondenswasser entsteht nur am Verdampfer außerhalb des Nutzraumes. Es wird in der leicht entnehmbaren Auffangschale gesammelt.



Benutzerfreundlich (EUK)

Mit dem digitalen Temperaturregler kann die Temperatur gradgenau eingestellt und kontrolliert werden.

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich



BLT Kunststoff, ECO

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Farbe Beschlagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 320 ECO-C BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff zum Einstellen mehrer GN-Behälter GN 1/1 oder deren Unterteilung übereinander, mit Klemmdeckel, mit angeformten Kufen und Griffen	4x GN 1/1-55 oder deren Unterteilung 3x GN 1/1-65 oder deren Unterteilung 2x GN 1/1-100 oder deren Unterteilung 1x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	630 x 415 x 345 mm	7,5 kg		573 956	322,80
	BLT 320 ECO BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Klemmdeckel, mit angeformten Kufen und Griffen	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	630 x 415 x 345 mm	7 kg		564 650	292,30

Zum Einstapeln
von GN-Behältern

BLT Kunststoff, unbeheizt

	BLT 160 K BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Deckel	GN 1/1-100 oder deren Unterteilung	634 x 430 x 230 mm	7 kg	grau blau rot grün gelb	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529 (380 888)	382,70
	BLT 320 K BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Deckel	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 340 mm	8 kg	grau blau rot grün gelb	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533 (380 892)	388,80
	BLT 420 K BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Flügeltür	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	663 x 445 x 470 mm	12 kg	grau blau rot grün gelb	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537 (380 893)	544,00
	BLT 620 KUS BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Stecktür, Verschluss seitlich	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	630 x 430 x 660 mm	15 kg	grau blau rot grün gelb	566 243 574 538 574 539 574 540 574 541 (380 894)	652,70

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich



BLT Kunststoff, unbeheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Farbe Beslagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BLT 620 KV (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 620 KV BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Stecktür, Verschluss oben</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>630 x 430 x 660 mm</p>	14 kg	grau	<p>564 358 (380 895)</p>	745,00
 <p>BLT 620 KUF (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 620 KUF BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>660 x 440 x 660 mm</p>	15,5 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>564 365 574 542 574 543 574 544 574 545 (380 896)</p>	652,70
 <p>BLT 620 KUF-F</p>	<p>BLT 620 KUF-F BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>710 x 440 x 831 mm</p>	25 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>569 262 574 546 574 547 574 548 574 549 (380 897)</p>	951,10
 <p>BLT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne</p>	<p>BLT 620 KUF-F mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür, um 270° schwenkbar</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>747 x 440 x 831 mm</p>	25,7 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>573 317 574 550 574 551 574 552 574 553 (380 898)</p>	1.002,80
 <p>BLT 620 KF (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)</p>	<p>BLT 620 KF BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Stecktür, Verschluss seitlich</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>680 x 430 x 831 mm</p>	24 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>564 350 574 554 574 555 574 556 574 557 (380 899)</p>	1.042,40
 <p>BLT 620 KF mit Kondensat-Rinne</p>	<p>BLT 620 KF mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Stecktür, Verschluss seitlich</p>	<p>3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung</p> <p>12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm</p>	<p>747 x 430 x 831 mm</p>	24,7 kg	<p>grau blau rot grün gelb</p>	<p>573 316 574 558 574 559 574 560 574 561 (380 900)</p>	1.094,20

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich (umluftbeheizte BLT nur ohne Tür)



BLT Kunststoff, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Gewicht (kg)	Farbe Beschlagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 BLT 320 KB (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)	BLT 320 KB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, beheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, mit Deckel, Innenbehälter aus CNS 18/10	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	grau blau rot grün gelb	<u>566 242</u> 574 563 574 564 574 565 574 566 (380 901)	938,90
 BLT 320 KBR (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter)	BLT 320 KBR BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +95 °C, mit Deckel, Innenbehälter aus CNS 18/10	GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	643 x 430 x 375 mm	0,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	13,5 kg	grau blau rot grün gelb	<u>572 228</u> 574 567 574 568 574 569 574 570 (380 902)	1.031,20
 BLT 420 KBUH	BLT 420 KBUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C mit Flügeltür	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	grau blau rot grün gelb	<u>573 515</u> 574 571 574 572 574 573 574 574 (380 903)	1.059,70
 BLT 420 KBRUH	BLT 420 KBRUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür	2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 11 Paar Auflagesicken Abstand 31 mm	692 x 445 x 470 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	16 kg	grau blau rot grün gelb	<u>573 516</u> 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)	1.116,50
 BLT 620 KBUH	BLT 620 KBUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	grau blau rot grün gelb	<u>572 536</u> 574 579 574 580 574 581 574 582 (380 905)	1.200,80
 BLT 620 KBUH-F	BLT 620 KBUH-F BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	grau blau rot grün gelb	<u>573 314</u> 574 583 574 584 574 585 574 586 (380 906)	1.498,10

BLANCOTHERM Kunststoff

- Aus lebensmittelbeständigem Polypropylen
- Spülmaschinentauglich (umluftbeheizte BLT nur ohne Tür)



BLT Kunststoff, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Gewicht (kg)	Farbe Beslagteile	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 620 KBUH-F mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit Betriebszustandsanzeige, max. Temperatur +90 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	grau blau rot grün gelb	573 318 574 587 574 588 574 589 574 590 (380 907)	1.549,90
	BLT 620 KBRUH BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	692 x 440 x 660 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	19,5 kg	grau blau rot grün gelb	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594 (380 910)	1.254,50
	BLT 620 KBRUH-F BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	742 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	27 kg	grau blau rot grün gelb	573 315 574 595 574 596 574 597 574 598 (380 912)	1.551,90
	BLT 620 KBRUH-F mit Kondensat-Rinne BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Kunststoff, umluftbeheizt, mit <u>digitalem</u> Temperaturregler zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, fahrbar, mit Rollen gemäß DIN 18867-8 aus Kunststoff, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, mit Flügeltür	3x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung 12 Paar Auflagesicken Abstand 39 mm	747 x 440 x 831 mm	0,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	28 kg	grau blau rot grün gelb	573 319 574 599 574 600 574 601 574 602 (380 913)	1.603,70

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff

* Rostfrei gemäß DIN 18867-8

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	ROLA 13 Ausgabe-Rolli mit Deckelablage, aus rostfreiem Edelstahl	1 St. BLT 160 K oder 1 St. BLT 320 K/KB/KBR/ECO	592 x 425 x 535 mm	10 kg 50 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						Kunststoff *	572 341	838,40
						Stahl, verzinkt	572 342	802,90
	ROLLI-100 Transport-Rolli aus Polypropylen	4 St. BLT 160 K oder 3 St. BLT 320 K/KB/KBR/ECO oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 159 mm	4,5 kg 130 kg	Stahl, verzinkt 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 100 mm	568 236	193,80	
	ROLLI-125 Transport-Rolli aus Polypropylen	4 St. BLT 160 K oder 3 St. 320 K/KB/KBR/ECO oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg 180 kg	Kunststoff * 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	568 237	254,10	
	Schubstange zum besseren Schieben, aus rostfreiem Edelstahl	ROLLI-100 oder ROLLI-125	800 mm ø 20 mm			568 926	149,10	
	BTA 3 Transport- und Ausgabewagen aus rostfreiem Edelstahl 2 Borden: 940 x 700 mm Lichtes Maß zw. den Borden: 300 mm	2 St. BLT 160 K oder 2 St. BLT 320 K/KB/KBR oder 2 St. BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder 2 St. BLT 620 K/KBUH/KBRUH	1060 x 770 x 840 mm	31 kg 150 kg Max. Belastung je Bord: 100 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						Kunststoff *	574 987	1.120,60
						Stahl, verzinkt	574 988	1.085,00
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		568 136	102,50	
		BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K	483 x 283 x 36 mm	4,0 kg		569 315	102,50	
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	BLT 420 K oder BLT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg		573 332	105,10	

Spülmaschinen-
geeignet bis
max. +90 °C (nicht
für Granulat-
spülmaschine)

Zubehör für BLANCOTHERM Kunststoff

Zubehör

Abbildung	Modell	für Modelle	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Einschubrahmen (Abb. inkl. Zubehör GN-Steg)</p>	<p>Einschubrahmen</p> <p>aus CNS 18/10, für Gastronorm-Behälter geeignet bis 150 mm Tiefe</p>	<p>BLT 420 K/KBUH/KBRUH oder BLT 620 K/KBUH/KBRUH</p>	<p>530 x 325 x 156 mm</p>	0,5 kg	564 352	105,10
 <p>ST 3</p>	<p>ST 3 GN-Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9</p>	<p>BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen</p>	<p>Länge: 325 mm</p>		550 650	9,50
 <p>ST 5</p>	<p>ST 5 GN-Steg aus CNS 18/10, mit Federarretierung, für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9</p>	<p>BLT 160 K oder BLT 320 ECO/K/KB/KBR oder Einschubrahmen</p>	<p>Länge: 530 mm</p>		550 651	16,50
 <p>Spezialstift</p>	<p>Spezialstift abwaschbar, zur Beschriftung der Menükarten</p>	<p>alle BLT K</p>			564 361	2,50
 <p>Menükarte</p>	<p>Menükarte ohne Beschriftung</p>	<p>alle BLT K</p>	<p>DIN A 6 (148 x 105 mm)</p>		564 353	2,30
 <p>Menükartenbox (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)</p>	<p>Menükartenbox für BLANCOTHERM-Menükarten (Kapazität: 25 Stück)</p>	<p>alle BLT K</p>	<p>165 x 96 x 128 mm</p>		564 355	30,40

Option

Abbildung	Modell	für Modelle	Staffelung	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Kundenlogo</p>	<p>Kundenlogo per Lasergravur jeweils beidseitig auf der Trägerplatte bei den Griffen, auf allen Farben der Beschlagteile möglich</p>	<p>Alle BLT K (außer BLT 320 ECO, BLT 320 ECO-C)</p>	<p>1-4 BLT 5-9 BLT ab 10 BLT</p> <p>Hinweis: Preise beziehen sich jeweils auf sortenreine Mengen (Je Modell in gleicher Ausführung)</p>	<p>30,00 20,00 0,00</p>

BLANCOTHERM Edelstahl

- Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



BLT Edelstahl, unbeheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 820 E BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, mit Flügeltür, fahrbar	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 11 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 977 mm	56 kg	572 515 (364 931)	3.324,10
	BLT 1020 E BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, mit Flügeltür, fahrbar	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1150 mm	63 kg	572 518 (364 934)	4.126,00
	BLT 1220 E BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, mit Flügeltür, fahrbar	GN-Behälter bis max. 5x GN 1/1-200 20 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1495 mm	83 kg	572 520 (364 936)	4.272,10

BLANCOTHERM Edelstahl

- Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



BLT Edelstahl, beheizt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 820 EB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 11 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 977 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	59 kg	572 516 (364 932)	3.506,80
	BLT 820 EBTF BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, Top- und Frontlader, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 11 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1060 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	61 kg	572 517 (364 933)	4.455,90
	BLT 1020 EB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1150 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	66 kg	572 519 (364 935)	4.379,70
	BLT 1220 EB BLANCOTHERM Speisentransportbehälter aus Edelstahl, beheizt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C	GN-Behälter bis max. 5x GN 1/1-200 20 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 815 x 1495 mm	220-240 V AC 50-60 Hz 0,76 kW	86 kg	572 521 (364 937)	4.471,10

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCOTHERM Edelstahl

- Hygieneausführung H1
- Mit Kunststoff-Rollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller

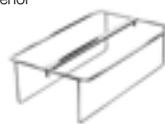


BLT Edelstahl, umluftgekühlt

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BLT 1020 EUK BLANCOTHERM Speisentransportbehälter, umluftgekühlt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C	GN-Behälter bis max. 3x GN 1/1-200 + 1x GN 1/1-100 14 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 845 x 1430 mm	220-240 V AC 50 Hz 0,3 kW	100 kg	572 862 (367 412)	6.815,70
	BLT 1220 EUK BLANCOTHERM Speisentransportbehälter, umluftgekühlt, mit Flügeltür, fahrbar, Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C	GN-Behälter bis max. 5x GN 1/1-200 20 Paar Auflagesicken Sickenabstand 57,5 mm	540 x 845 x 1775 mm	220-240 V AC 50 Hz 0,3 kW	120 kg	572 863 (367 413)	7.846,00

Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl

Zubehör für alle BLT Edelstahl Modelle

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	568 136	102,50
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht			573 332	105,10
 <small>(Abb. inkl. Zubehör GN-Steg)</small>	Einschubrahmen aus CNS 18/10 für Gastronorm-Behälter bis 150 mm Tiefe	530 x 325 x 156 mm		564 352	105,10
	ST 3, GN-Steg aus CNS 18/10 für Behälter- Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 325 mm		550 650	9,50
	ST 5, GN-Steg aus CNS 18/10, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 530 mm		550 651	16,50

Spülmaschinen-
geeignet bis
max. +90 °C (nicht
für Granulat-
spülmaschine)

Zubehör für BLANCOTHERM Edelstahl

Zubehör für alle BLT Edelstahl Modelle

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Spezialstift, abwaschbarer zur Beschriftung der Menükarten			564 361	2,50
	Menü-Kartenhalterung für Tür frontseitig				23,90
BLT E Menükarte	BLT E Menükarte mit Schlüssellochung (ohne Beschriftung)	DIN A6 (148 x 105 mm)		572 513	4,00
 Menü-Kartenbox (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)	Menü-Kartenbox für BLANCOTHERM-Menükarten (Kapazität: 25 Stück)			564 355	30,40

Optionen BLT Edelstahl

Modell	Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
	Schiebegriff zusätzlich an Geräterückseite, ø 32 mm	alle BLT Edelstahl	195,80
ohne Abbildung	Tür nicht aushängbar	alle BLT Edelstahl	ohne Mehrpreis
	Zusätzlicher Stoßschutz auf dem Dach Kunststoffplatte analog Bodenplatte, für BLT E 1220 und BLT EB 1220 nur in Verbindung mit Rollen ø 160 mm, nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich	BLT E, BLT EB	415,10
	Dach glatt mit 4-seitiger Galerie aus Edelstahl, für BLT E 1220 und BLT EB 1220 nur in Verbindung mit Rollen ø 160 mm, nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich	BLT E, BLT EB	233,50
		BLT EUK	455,70
		BLT EUK	243,60
Antistatikrollen	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, Kunststoff, ø 125 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 540 x 815 mm)	alle BLT Edelstahl	93,50
Edelstahlrollen	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 540 x 815 mm)	alle BLT Edelstahl	42,50
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	391,30
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	404,90
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	425,20
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	438,40
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	202,50
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	215,70
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	BLT E, BLT EB	256,70
	2 Bock-, 2 Lenkrollen mit Feststeller, mit Elastikbereifung, ø 160 mm (in Verbindung mit Bodenplatte 700 x 845 mm)	BLT EUK	269,90

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

SPEISENVERTEILUNG FÜR PROFIS

Erstklassige Lösungen für Cook & Chill und Cook & Serve: Was gut gekocht wurde, soll auch lecker bei den Gästen ankommen. Die hochwertigen Helfer für Lagerung, Portionierung, Transport und Ausgabe von BLANCO Professional stehen Ihnen dabei zuverlässig zur Seite.



Speisenausgabe-, Speisentransportwagen, Spender, Bänder, Kühlstationen

Speisenausgabe- und Speisentransportwagen

Speisenausgabewagen	57
Speisentransportwagen	60
Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen	60

Spender

Tellerspender	64
Zubehör für Tellerspender	66
Bühnenspender	68
Spender für Warmhalte-Unterteile	68
Korbspender	69
Tablettspender	71
Universalspender	72
Tellerspender zum Einbau	73
Universalspender zum Einbau	74
Korbspender zum Einbau	74
Tablettspender zum Einbau	75
Zubehör für Spender	76

Bänder

Rundriemenband	79
Gurtband	79
Umluftgekühltes Speisenverteilband	80
Zubehör/Optionen	81

Kühlstationen

Kühlstationen für Regalwagen	82
Zentralkühlstationen für Spender	84

SPENDER

Ob beim Catering oder der Portionierung: Die robusten Spender von BLANCO Professional bieten Ihnen die perfekte Unterstützung für Ihre Prozesskette.

So vielfältig wie die Aufgaben bei Speisenverteilung und Speisenausgabe: die Spender von BLANCO Professional. Ob unbeheizt oder beheizbar, mit Umluftheizung oder mit Kühlschlitzen, fahrbar oder zum Einbau – hier finden Sie immer das passende

Modell. Beste Verarbeitung, ergonomisches Design, lange Lebensdauer und die hygienische Oberfläche zeichnen alle unsere Spender aus. Perfekt aufeinander abgestimmt helfen sie Ihnen, Prozessabläufe zu optimieren – qualitätsbewusst, kostenbewusst und effizient.



Tellerspender TS-H2 18-33
Beheizbarer Tellerspender mit farbigem Korpus, abgestimmt auf BLANCO COOK und das Speisenausgabesystem BASIC LINE.



Tellerspender TSE-H1 18-33 ET: 800
Statisch beheizbar zum Einbau



Korbspender CEBH 50/50
mit Umluft-Heizung zum Einbau von unten. Die Federspannung kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden



Korbspender CE-UK 53/53 mit Umluftkühlung
Perfekt für den Einsatz in der Speisenverteilung. Die Federspannung kann an das Gewicht der Geschirr- und/oder Systemteile angepasst werden.

Eine für alles

Rund oder eckig, groß oder klein – die quadratische Tellerröhre nimmt es mit allen auf. Durch das praktische Lochraster können Sie die Spender schnell und einfach auf fast jede Geschirrform einstellen. Mithilfe zusätzlicher Tellerführungen können Sie sogar bis zu vier Stapel kleiner Schüsseln, Schalen oder Teller in nur einer einzigen Röhre unterbringen.



Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit den elektrischen Geräten von BLANCO Professional.



Tellerspender optional mit Einhängerahmen für Gastronorm-Behälter – praktisch für die Speisenausgabe und beim Portionieren. Perfekt zum Platzsparen, z.B. beim Bereitstellen von Besteck oder Servietten.



Der durchgehende Schiebegriff liegt gut in der Hand und sorgt für sicheres Manövrieren.



Universalspender UNI-H 58/58 mit Umluftheizung
Variabler Spender, für schonendes Stapeln der unterschiedlichsten Geschirrarten mit Führungsstäben aus Kunststoff ausgestattet.



Tablettspender CCE 54/38
Optional mit praktischem Besteckaufsatz.

Für das automatische Ab stapeln bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen erhalten Sie spezielle Tablettspender.

High-End für Cook & Chill: Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur mit dem umluftgekühlten Speisenverteillband RSPV-UK.

Die Portionierung bei angenehmer Raumtemperatur verschafft Ihnen maximale Freiheit bei der Wahl des Portionierraums. Für maximale Temperatursicherheit und eine lückenlose Kühlkette sorgt das umluftgekühlte Speisenverteillband.

Als leistungsstarke Ergänzung glänzen die Kühlstationen für Regalwagen oder Universalspender.

Servierwagen SW 8x5-3

Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit Regalwagen RWR 3-A KS

Kühlstation KS-UK RWR-VP 163 mit Regalwagen RWR-VP 163 KS

Tablettspender CCE 54/38

Tellerspender TS-K2 18-33

Bühnenspender CEK 58/58

Kühlstation KS-UK RWR 3-A mit Regalwagen RWR 3-A KS

Korbspender CCE 53/53

Bühnenspender CE 88/61

Umluftgekühltes Speisenverteillband RSPV-UK

Korbspender CE 53/53

BÄNDER

Das Filetstück Ihrer Speisen-Portionierung – BLANCO Speisenverteilländer.



Gurtband GSPV



Rundriemenband RSPV



Umluftgekühltes Speisenverteillband RSPV-UK

KÜHLSTATIONEN

Ganz einfach cool bleiben mit den leistungsstarken Kühlstationen zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtteilen und zum Kalthalten von Speisen – vor und während der Portionierung.

Kühlstation KS-UKI
und Regalwagen
RWR-VP 163



Perfekte Partner bei der Portionierung:

Die Kühlstationen von BLANCO Professional mit den exakt abgestimmten Regalwagen oder Universalspendern sorgen für HACCP-gerechte Temperaturen von Speisen und Geschirr, auch ohne gekühlten Raum. Die Kühlstationen gibt es wahlweise mit aktiver, integrierter Umluftkühlung oder zum Anschluss an eine bauseitige Kälteanlage.

Zentralkühlstationen ZKS-UK 2 und
Universalspender UNI 60/60 ZKS



SAW/SAG/STW



Der Puffer

SAW 3 für die Portionierung am Band.



Der Spezialist

SAW L-2 mit Schiebegriff an der Längsseite und für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert.



Der Doppelpack

SAG 2 in der klassischen 2-Becken-Version.



STW 2

mit zwei beheizbaren Schrankfächern.



Für optimale Hygiene steht neben dem Hustenschutz mit Durchreiche auch eine herabgezogene Variante zur Verfügung, die kundenseitig mit der Arbeitsfläche abschließt.



Robuste Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Gerät und Mobiliar. Die robusten Kunststoffrollen erfüllen alle Anforderungen nach DIN 18867, Teil 8.



Verschweißte Korpusteile und Abdeckungen aus Edelstahl bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt. Ein Profilrand hält Kondenswasser zuverlässig zurück.

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, offen
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Becken separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, beheizbar, offen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAW 1 Speisenausgabewagen, 1 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 1 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	750 x 508 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	24,5 kg	0,7 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 152 (362 645)	1.251,50
	SAW 2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 153 (362 657)	1.390,60
SAW 3 (Abb. inkl. Zubehör: GN-Behälter) 	SAW 3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	44 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 154 (362 663)	1.777,30
	SAW 4 Speisenausgabewagen, 4 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1615 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	57,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 155 (362 678)	2.375,10
	SAW L-2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite) Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	900 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 156 (362 682)	1.592,50

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, offen
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Becken separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, beheizbar, offen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAW L-3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite) Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1241 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	48 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 157 (362 689)	2.062,50
	SAW L-4 Speisenausgabewagen, 4 Einzelbecken mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite) Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1574 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	65,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	572 551 (365 165)	2.683,70

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, gekühlt (aktive Umluftkühlung)
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller
- Temperaturbereich +2 °C bis +15 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, gekühlt

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAW 2-UK Speisenausgabewagen, Kühlwanne für 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	98 kg	0,4 kW 220-240 V 50 Hz	572 429 (364 368)	7.760,70
	SAW 3-UK Speisenausgabewagen, Kühlwanne für 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	118 kg	0,5 kW 220-240 V 50 Hz	572 430 (364 373)	8.553,40

Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen
- Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, ø 125 mm
- Becken und Schrankräume separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich der Becken: +30 °C bis +95 °C, Temperaturbereich der beheizbaren Schrankräume: +30 °C bis +80 °C, Temperaturbereich der umluftgekühlten Schrankräume: +2 °C bis +15 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen

Abbildung	Modell	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SAG 2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 2 Schrankräume, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	2 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 150 (362 576)	4.006,20
	SAG 3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 3 Schrankräume, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	3 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 151 (362 593)	5.614,00
	SAG L-2 Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 2 Schrankräume (Schiebegriff und Bedien- elemente an der Längsseite), 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	2 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	896 x 746 x 933 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 842 (380 423)	4.207,20
	SAG L-3 Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, 3 Schrankräume (Schiebegriff und Bedien- elemente an der Längsseite), 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	3 Fächer, beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1236 x 746 x 933 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 843 (380 424)	5.816,00

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Speisentransportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisentransportwagen, beheizbar
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Speisentransportwagen, beheizbar

Abbildung	Modell	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
STW 2 (Abbildung mit Zubehör: GN-Behälter) 	STW 2 Speisentransportwagen, 2 Schrankräume, Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C	2 Fächer, beheizbar, mit je 9 Paar Auflage- sicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1009 x 714 x 915 mm Arbeitshöhe: 885 mm	68,5 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	1,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 159 (362 575)	4.655,80

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
	Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK	892,20
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK	924,50
		SAW 4, SAW L-4,	973,20
	Hustenschutz mit Wärmebord, Hustenschutz, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung her- untergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, Wärmebord aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, ungerregelt, separat zuschaltbar, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG L-2	1.583,40
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAG L-3	1.964,00
		SAW 4, SAW L-4 (mit 400 V CEE-Stecker)	2.597,90

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
	Schiebedeckel mit Galerie, umlaufend (nicht nachträglich nachrüstbar)	Schiebedeckel aus Edelstahl mit Kondensatabstreifer, Kugellager-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	
		SAW 2, SAG 2	2.211,70
		SAW 3, SAG 3	2.525,10
	Galerie, 3-seitig , aus Edelstahl, Höhe 50 mm	STW 2	178,10
	Galerie, 4-seitig , aus Edelstahl, Höhe 50 mm	STW 2	264,40
	Abklappbares Bord , längsseitig, 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg	SAW 1	491,50
		SAW 2, SAW L-2, SAW 2-UK, SAG 2, SAG L-2	524,80
		SAW 3, SAW L-3, SAW 3-UK, SAG 3, SAG L-3	567,90
		SAW 4, SAW L-4	601,60
	Abklappbares Bord , stirnseitig, 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, SAG 2, SAG 3, SAG L-2, SAG L-3, SAW 2-UK, SAW 3-UK	493,80
ohne Abbildung	Spezial-Isolierung zwischen Becken und Wärmefach für den Transport von kalten Speisen im Unterbau unter Einsatz von eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)	SAG 2	175,00
		SAG 3	233,40

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Höhe bis Oberkante Abdeckung von 700 mm bis 899 mm frei wählbar	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4		97,20
Korpus farbig foliert 	Korpus farbig foliert erhältlich in 14 verschiedenen Farben, Farben siehe Seite 102	SAG 2		598,90
		SAG 3		700,40
Klappdeckel 	Klappdeckel 2/3 zu 1/3 aus Edelstahl, 1/3 Deckel als Ablagebord nutzbar, 2/3 Deckel mit integriertem GN-Deckelhalter nicht möglich bei Hustenschutz-Aufsätzen	SAW 2, SAG 2		1.317,50
		SAW 3, SAG 3		1.474,50
		SAW 4		1.567,70
GN-Deckelhalter 	GN-Deckelhalter aus Edelstahl für GN 1/1 oder deren Unterteilung Hinweis: * stirnseitig angebracht gegenüber des Schiebegriffs ** längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs *** stirnseitig angebracht rechts des Schiebegriffs	SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK *, SAG L-2 ***		228,90
		SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK *, SAG L-3 ***		288,20
		SAW 4 *		356,20
		SAW L-2 **		237,30
		SAW L-3 **		296,70
		SAW L-4 **		358,10
Umlaufender Stossschutz 	Umlaufender Stoßschutz	SAG 2, SAG L-2, SAW 2-UK		370,50
		SAG 3, SAG L-3, SAW 3-UK		390,80
		STW 2		542,40
Elektronischer Temperaturregler 	Elektronischer Temperaturregler nur bei Neubestellung, Nachrüstungen nicht möglich	STW 2		633,80
Eutektische Platte 	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff GN 1/1	alle SAG, STW 2		573 332
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff GN 1/1	alle SAG, STW 2		568 136

Spülmaschinen-geeignet bis max. +90 °C (nicht für Granulatspülmaschine)

Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

- * Rostfrei gemäß DIN 18867-8

Rollen für Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen

Modell	Bezeichnung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
Antistatische Rollen*	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW	93,50
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	93,50
Edelstahlrollen	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3	42,50
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	42,50
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 160 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	228,40
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	228,40
Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW	-35,00 Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoff Rollen
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	alle SAG, SAW-UK, STW	34,50
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 200 mm	alle SAG, STW, SAW-UK	67,90
Luftidentische Rollen	4 Lenkrollen*, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle SAW	125,50
	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 160 mm	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	637,40
		alle SAG, SAW-UK, STW	394,80
	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	637,40
		SAG 2, SAG 3, SAW-UK, STW	394,80

Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gem. DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



reddot design award
winner 2012



Tellerspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TS-1 18-33 Tellerspender, unbeheizt	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 80 kg	554 x 520 x 1030 mm	37 kg		573 774 (374 289)	1.182,50
	TS-2 18-33 Tellerspender, unbeheizt	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm	56 kg		573 776 (374 292)	1.284,00
	TS-1 18-33 Kids Tellerspender, unbeheizt, mit niedriger Höhe für Kinderverpflegung	 ca. 60 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 650 mm ohne Abdeckhaube: 635 mm Max. Zuladung: 65 kg	554 x 520 x 880 mm	34 kg		574 766 (382 472)	1.182,50
	TS-2 18-33 Kids Tellerspender, unbeheizt, mit niedriger Höhe für Kinderverpflegung	 ca. 120 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 650 mm ohne Abdeckhaube: 635 mm Max. Zuladung: 130 kg	990 x 520 x 880 mm	52 kg		574 765 (382 470)	1.284,00

Tellerspender mit Kühlschlitzen

	TS-K2 18-33 Tellerspender mit Kühlschlitzen zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	990 x 520 x 1030 mm	54 kg		573 777 (374 293)	1.517,40
---	---	--	---------------------------	-------	--	-----------------------------	-----------------

Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren, komplett entnehmbar (TS-Modelle)
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung (TS-Modelle)
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gem. DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



reddot design award
winner 2012



Tellerspender, beheizbar

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TS-H1 18-33 Tellerspender , statisch beheizbar, Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus PC, inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 80 kg	680 x 520 x 1030 mm	44 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 775 (374 291)	1.546,90
	TS-H2 18-33 Tellerspender , statisch beheizbar, Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus PC, inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	1076 x 520 x 1030 mm	69 kg	1,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 778 (374 294)	1.877,80

Tellerspender, beheizbar (Umluft)

	TS-UH2 18-33 Tellerspender , beheizbar (Umluft), Schutzart: IP X5, inkl. Abdeckhaube aus EPP. inkl. Halteclip für Abdeckhauben, Temperatur regelbar von +30 °C bis +110 °C	ca. 160 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Max. Zuladung: 160 kg	1114 x 520 x 1030 mm	74 kg	1,5 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 779 (374 295)	2.129,50
---	--	--	----------------------------	-------	---------------------------------	-----------------------------	-----------------

Tellerspender INMOTION, beheizbar

	2 SHE 21-26 Tellerspender , statisch beheizbar, inkl. Abdeckhaube, Schutzart: IP X5, Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C, runde Tellerröhren, ohne Easy-Setting-System	ca. 120 Teller ø 21–26 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 670 mm ohne Abdeckhaube: 620 mm	885 x 520 x 937 mm	45 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 836 (383 048)	1.565,10
	2 SHE 26-31 Tellerspender , statisch beheizbar, inkl. Abdeckhaube, Schutzart: IP X5, Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C, runde Tellerröhren, ohne Easy-Setting-System	ca. 120 Teller ø 26–31 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 670 mm ohne Abdeckhaube: 620 mm	1005 x 520 x 937 mm	49,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 837 (383 047)	1.673,70

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Tellerspender

Optionen/Zubehör für Tellerspender TS

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr. 	Preis in € ohne MwSt.
	Mehrpreis Abdeckhaube aus EPP (statt Haube aus PC)	alle statisch beheizten Tellerspender		14,30
Abb. mit Zubehör 	Korpus pulverbeschichtet in 14 verschiedenen Farben, Farben siehe Seite 102	alle fahrbaren Tellerspender außer 2 SHE		auf Anfrage
	4 zusätzliche Tellerführungsstäbe , Stahl, rilsanbeschichtet (Preis pro Röhre)	alle Tellerspender		70,00
	Tellerführungsstäbe niedrig , Stahl, rilsanbeschichtet (bis Oberkante Flansch Tellerröhre)	alle Tellerspender		0,00
	Umlaufender Stoßschutz	alle fahrbaren Tellerspender		197,90
Abb. mit Zubehör 	Nachfüllsignal , rot (Preis pro Röhre, 4 Stück montiert)	alle Tellerspender		39,50
	GN-Einhängerahmen , stirnseitig, Edelstahl, zum Einhängen von 3x GN 1/6 (476,5 x 165 x 42,5 mm)	alle fahrbaren Tellerspender		141,10
Abb. mit Zubehör 	Reinigungsschubblade	alle fahrbaren Tellerspender, nicht für 2 SHE Spender erhältlich		161,40

Zubehör für Tellerspender

Optionen/Zubehör für Tellerspender TS

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Abb. mit Zubehör 	Abdeckhaube, quadratisch, transparent, aus Polycarbonat (420 x 420 x 175 mm)	alle Tellerspender	573 771	45,60
	Abdeckhaube, quadratisch, silbergrau, aus EPP (426 x 426 x 217 mm)	alle Tellerspender	573 767	59,90
	Halteclip für Abdeckhauben, aus Kunststoff	alle fahrbaren Tellerspender	573 814	6,00
Abb. mit Zubehör 	Nachfüllsignal, rot (1 Stück, nicht montiert)	alle Tellerspender	573 838	8,60
ohne Abbildung	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Tellerspender		-35,00 Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen
ohne Abbildung	Edelstahlrollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle fahrbaren Tellerspender		42,50

Optionen/Zubehör für Tellerspender INMOTION

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Abdeckhaube rund 	Abdeckhaube rund, transparent, aus Polycarbonat	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	315 x 315 x 125 mm	146 581	40,50
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	365 x 365 x 125 mm	146 582	45,60

Bühnenspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, Rollen \varnothing 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Pulverbeschichtete Innenverkleidung
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)
- Max. Zuladung: 200 kg



Bühnenspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CE 58/58 Bühnenspender, nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	58 kg		574 891 (383 373)	2.111,20
	CE 88/61 Bühnenspender, nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> ohne Abdeckhaube: 540 mm	1115 x 730 x 911 mm 881 x 611 mm	77 kg		574 892 (383 374)	2.329,40

Bühnenspender, mit Kühlschlitzen

	CEK 58/58 Bühnenspender, mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube 680 mm ohne Abdeckhaube 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	58 kg		574 893 (383 375)	2.273,60
---	---	--	------------------------------------	-------	--	-----------------------------	-----------------

Bühnenspender, beheizbar (Umluft)

	CHV 58/58 Bühnenspender, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C inkl. Abdeckhaube	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	945 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	85 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 890 (383 372)	2.831,90
---	---	--	------------------------------------	-------	---------------------------------	-----------------------------	-----------------

Spender für Warmhalte-Unterteile

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen \varnothing 125 mm, 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	2 SHVS 26 Spender für Warmhalte- Unterteile beheizbar (Umluft), verstärkte Heizleistung, inkl. Deckel aus CNS	98 Warmhalte-Unterteile \varnothing 26 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Klappdeckel fest montiert: 664 mm	1168 x 548 x 1067 mm Arbeitshöhe: ca. 970 mm	82 kg	3,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 902 (383 371)	4.821,30

Korbspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg



Korbspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>CCE 53/53 (Abb. mit Zubehör Korb)</p>	<p>CCE 53/53 Korbspender offene Ausführung</p>	<p><u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm</p>	810 x 555 x 900 mm	33 kg	574 917 (383 253)	1.370,30
 <p>CCE 66/54</p>	<p>CCE 66/54 Korbspender offene Ausführung</p>	<p><u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm</p>	810 x 712 x 900 mm	37 kg	574 918 (383 253)	1.410,90
 <p>CE 53/53</p>	<p>CE 53/53 Korbspender geschlossene Ausführung</p>	<p><u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm</p>	745 x 700 x 911 mm	43 kg	574 905 (383 378)	1.471,80
 <p>CE 66/54</p>	<p>CE 66/54 Korbspender geschlossene Ausführung</p>	<p><u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm</p>	885 x 700 x 911 mm	48 kg	574 906 (383 379)	1.512,40

Korbspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg



Korbspender, gekühlt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CE-UK 53/53 Korbspender, gekühlt (aktive Umluftkühlung), +2 °C bis +15 °C, strahlwasser- geschützt (IP X4)	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 5 Körbe à 115 mm oder 8 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	abhängig von Ausstattung		0,4 kW 220–240 V 50 Hz	383 386	Preis auf Anfrage

Korbspender mit Kühlschlitzen

	CEK 53/53 Korbspender, mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	745 x 700 x 911 mm	42 kg		574 907 (383 380)	1.705,20
---	--	--	--------------------	-------	--	-----------------------------	-----------------

Korbspender, beheizbar (Umluft)

	CHV 53/53 Korbspender, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, spritz- und strahlwasser- geschützt (IP X5) geschlossene Ausführung inkl. Abdeckhaube	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 700 x 911 mm	70 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 903 (383 376)	2.425,90
	CHV 66/54 Korbspender, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, spritz- und strahlwasser- geschützt (IP X5) geschlossene Ausführung inkl. Abdeckhaube	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	1025 x 700 x 911 mm	75 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 904 (383 377)	2.578,10

Tablettspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Max. Zuladung: 200 kg

Spezielle
Tablettspender für das
automatische Abstapeln
bei teil- oder vollautoma-
tischen Spülmaschinen
auf Anfrage



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CCE 54/38 Tablettspender, offene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	31,5 kg	574 927 (383 253)	1.309,40
	CCE-V 54/33 Tablettspender, offene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, im GN-Format 530 x 325 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	41 kg	574 928 (383 253)	1.837,20
	CCE-A Tablettspender, offene Ausführung mit seitlichen Tablettführungen	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	35 kg	574 929 (383 253)	1.527,60
	CCE-A Tablettspender, offene Ausführung ohne seitliche Tablettführungen				574 930 (383 253)	1.431,20
	CE 54/38 Tablettspender, geschlossene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 80 Tablett max. 530 x 370 mm <u>Stapelhöhe:</u> 540 mm	775 x 520 x 911 mm	37 kg	574 908 (383 381)	1.517,40

Universalspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)
- Max. Zuladung: 200 kg



Universalspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	UNI 59/29 Universalspender , unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	740 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	48,5 kg		574 911 (383 244)	1.918,40
	UNI 58/58 Universalspender , unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	66 kg		574 912 (383 390)	2.466,50

Universalspender mit Kühlschlitzen

	UNI-K 59/29 Universalspender mit Kühlschlitzen, zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	775 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	46 kg		574 913 (383 248)	2.243,20
	UNI-K 58/58 Universalspender mit Kühlschlitzen, zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	60 kg		574 914 (383 392)	2.801,40

Universalspender, beheizbar

	UNI-H 59/29 Universalspender , beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Abdeckhaube und 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	885 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	68,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 909 (383 387)	2.517,20
	UNI-H 58/58 Universalspender , beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Abdeckhaube und 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrtart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	944 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	91 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	574 910 (383 389)	3.395,20

Tellerspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Quadratische Tellerröhren
- Easy-Setting-System für einfache Federeinstellung



Tellerspender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)/ Einbautiefe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TSE-1 18-33 ET: 630 Tellerspender, unbeheizt	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm Einbautiefe: 630 mm	425 x 425 x 760 mm	13 kg		573 780 (374 296)	528,80
	TSE-1 18-33 ET: 750 Tellerspender, unbeheizt	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Einbautiefe: 750 mm	425 x 425 x 875 mm	14 kg		573 781 (374 297)	528,80

Tellerspender zum Einbau, beheizbar

	TSE-H1 18-33 ET: 684 Tellerspender, statisch beheizbar, Schutzart: IP X4, inkl. Abdeckhaube aus Polycarbonat, Temperatur regelbar von +30 °C bis +85 °C	ca. 70 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 685 mm ohne Abdeckhaube: 670 mm Einbautiefe: 684 mm	480 x 480 x 810 mm	29 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 782 (374 298)	979,50
	TSE-H1 18-33 ET: 800 Tellerspender, statisch beheizbar, Schutzart: IP X4 inkl. Abdeckhaube aus Polycarbonat, Temperatur regelbar von +30 °C bis +85 °C	ca. 80 Teller rund: ø 18–33 cm eckig: max. 28 x 28 cm <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 800 mm ohne Abdeckhaube: 785 mm Einbautiefe: 800 mm	480 x 480 x 930 mm	31 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	573 783 (374 299)	979,50

Korbspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Korbspender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CEB 50/50 Korbspender, zum Einbau von unten, unbeheizt, offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	600 x 545 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19 kg		590 025 (294 079)	1.086,10
						Flansch für Einbau von oben	590 103

Korbspender zum Einbau, beheizbar

	CEBH 50/50 Korbspender, zum Einbau, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> ohne Abdeckhaube: 540 mm	700 x 691 x 785 mm	64,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 206 (362 960)	2.913,10
--	--	---	--------------------	---------	---------------------------------	-----------------------------	-----------------

Universalspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Abbildung	Modell	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	UNI-B 59/29 Universalspender zum Einbau von unten, unbeheizt, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart <u>Stapelhöhe:</u> mit Abdeckhaube: 680 mm ohne Abdeckhaube: 540 mm	613 x 375 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	32 kg	572 470 (364 826)	1.634,20
					Flansch für Einbau von oben	572 472

Tablettspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl



Abbildung	Modell	Kapazität/ Plattform L x B (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	CEB 47/36 Tablettspender Einbau von unten	ca. 100 Tablett 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	16,5 kg	590 023 (294 077)	878,00
	CEB 47/36 Tablettspender (inkl. umlaufendem Flansch) Einbau von oben	ca. 100 Tablett 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19 kg	564 021 (294 077)	1.086,10
	CEB 53/37 Tablettspender Einbau von unten	ca. 100 Tablett 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	17 kg	590 024 (294 078)	878,00
	CEB 53/37 Tablettspender (inkl. umlaufendem Flansch) Einbau von oben	ca. 100 Tablett 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19,5 kg	564 022 (294 078)	1.086,10

Zubehör für Spender

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Führungsstäbe aus Kunststoff (1 St.)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	379 653	13,40

Körbe

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Korb aus Stahldraht kunststoffbeschichtet, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: ø 6 mm Farbe: grau	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	500 x 500 x 75 mm	144 801	56,80
			500 x 500 x 115 mm	144 802	59,90
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	952 032	64,90
			650 x 530 x 115 mm	952 033	64,90
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	296 284	71,10
			525 x 525 x 115 mm	296 285	77,10
	Korb aus Edelstahl elektrolytisch gegläntzt, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: ø 6 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	500 x 500 x 75 mm	144 803	78,20
			500 x 500 x 115 mm	144 804	82,20
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	952 030	90,30
			650 x 530 x 115 mm	952 031	95,30
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	296 286	81,20
			525 x 525 x 115 mm	296 287	85,30

Zubehör für Spender

Deckel

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Durchmesser/ Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Abdeckhaube eckig, transparent, aus Polycarbonat	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	642 x 342 x 125 mm	146 904	114,70
		CHV 66/54, CE 66/54	710 x 590 x 165 mm	296 815	154,30
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	625 x 625 x 175 mm	296 814	147,20
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	570 x 570 x 165 mm	296 813	137,00
	Abdeckhaube 88/61 aus EPP	CE 88/61	983 x 710 x 178 mm	367 558	273,00
	Umlaufender Stoßschutz	alle fahrbaren Spender, nicht für CE-UK 53/53			197,90

Zubehör für Spender

Besteckaufsatz

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	 Preis in € ohne MwSt.
	Besteckaufsatz ohne Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 455 x 365 mm	455,70
	Besteckaufsatz mit Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 455 x 365 mm	831,30

Rollen für fahrbare Spender

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	 Mehrpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Antistatische Rollen	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff, ø 125 mm	CE-UK 53/53	93,50
ohne Abbildung	Edelstahlrollen	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle fahrbaren Spender	42,50
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm	CE-UK 53/53	42,50
		4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	228,40
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	228,40
ohne Abbildung	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm	alle fahrbaren Spender außer CE-UK 53/53	-35,00 Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	CE-UK 53/53	50,70
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 200 mm	CE-UK 53/53	130,40

Bänder

- Material Edelstahl
- Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende
- Hauptschalter am Schaltschrank
- Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar
- Schmutzabstreifer mit entleerbarem Sammelbehälter (nur GSPV)
- Wartungsfreier Trommelmotor
- Maße (B x H): 500 x 900 mm



Rundriemenband RSPV

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Anzahl Bandteile	Länge (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Rundriemenband feststehend, einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	RSPV 3,0	1	3000 mm	383 735	10.197,70
		RSPV 3,5	1	3500 mm		10.335,80
		RSPV 4,0	2	4000 mm		10.541,80
		RSPV 4,5	2	4500 mm		11.131,50
		RSPV 5,0	2	5000 mm		11.318,30
		RSPV 5,5	2	5500 mm		11.461,40
		RSPV 6,0	2	6000 mm		11.711,10
		RSPV 6,5	3	6500 mm		12.220,60
		RSPV 7,0	3	7000 mm		12.465,20
		RSPV 7,5	3	7500 mm		12.708,80
		RSPV 8,0	3	8000 mm		12.953,40
		RSPV 8,5	3	8500 mm		13.590,90
		RSPV 9,0	3	9000 mm		13.834,50
		RSPV 9,5*	4	9500 mm		17.130,20
*Hinweis: nur möglich mit weiterem Antrieb (bereits im Preis enthalten)						
weitere Längen auf Anfrage						

Gurtband GSPV

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Anzahl Bandteile	Länge (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Gurtband, feststehend, einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	GSPV 3,0	1	3000 mm	383 736	10.972,20
		GSPV 3,5	1	3500 mm		11.086,90
		GSPV 4,0	1	4000 mm		11.267,50
		GSPV 4,5	1	4500 mm		12.026,70
		GSPV 5,0	1	5000 mm		12.146,50
		GSPV 5,5	1	5500 mm		12.298,80
		GSPV 6,0	1	6000 mm		12.612,40
		GSPV 6,5	3	6500 mm		12.845,80
		GSPV 7,0	3	7000 mm		13.018,40
		GSPV 7,5	3	7500 mm		13.557,40
		GSPV 8,0	3	8000 mm		13.753,30
		GSPV 8,5	3	8500 mm		14.001,90
		GSPV 9,0	3	9000 mm		14.186,70
		GSPV 9,5	4	9500 mm		14.317,60
GSPV 10,0	4	10000 mm	14.560,20			
weitere Längen auf Anfrage						

Bänder

- Temperaturbereich von +7 °C bis +15 °C
- Anschluss an eine bauseitige zentrale Kühlung oder optional mit integrierter Kühlung (bis Bandlängen 5 m)
- Kältemittel R134a bzw. R404a, andere Kälte-träger auf Anfrage
- Maße (B x H): 630 x 900 mm



Umluftgekühltes Speisenverteilstband RSPV-UK

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Länge (mm)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Umluftgekühltes Speisenverteilstband, feststehend	RSPV-UK 3,0	3000 mm	400 V 3N PE	383 737	auf Anfrage
		RSPV-UK 4,0	4000 mm			
		RSPV-UK 5,0	5000 mm			
		RSPV-UK 6,0	6000 mm			
		RSPV-UK 7,0	7000 mm			
		RSPV-UK 8,0	8000 mm			
		RSPV-UK 9,0	9000 mm			
		RSPV-UK 10	10000 mm			
		RSPV-UK 11	11000 mm			
		RSPV-UK 12	12000 mm			
			weitere Längen auf Anfrage			

Zubehör/Optionen für RSPV-UK

Abbildung	Bezeichnung	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Interne Kühlung Kältemittel: R134a	auf Anfrage

Zubehör für Bänder

Zubehör/Optionen für RSPV, RSPV-UK und GSPV

Bezeichnung	Ausführung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
Förderband fahrbar (Nicht möglich bei RSPV-UK, RSPV fahrbar bis 10 m)	4 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt, ø 125 mm , bis Bandlänge 3500 mm		660,40
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt, ø 125 mm , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		827,40
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, ø 125 mm , bis Bandlänge 3500 mm		768,30
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, ø 125 mm , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		988,40
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), ø 125 mm , bis Bandlänge 3500 mm		692,70
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), ø 125 mm , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm		913,00

Zubehör für Bänder

Zubehör/Optionen für RSPV, RSPV-UK und GSPV

Bezeichnung	Ausführung	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.	
Schukosteckdose 230 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 12 Stück		je Stück	162,90
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 6 Paar		je Paar	279,60
CEE-Steckdose 230 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 12 Stück		je Stück	173,10
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 6 Paar		je Paar	308,60
CEE-Steckdose 400 V	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 4 Stück		je Stück	263,90
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 2 Paar		je Paar	473,50
Kabelkanal	Kabelkanal, beidseitig, Kunststoff		je lfd. m	72,60
Ein-/Aus-Taster 	1 zusätzlicher Ein-/Aus-Taster (am Bandanfang)	RSPV/GSPV		371,00
		RSPV-UK		420,70
	2 zusätzliche Ein-/Aus-Taster			742,00
	3 zusätzliche Ein-/Aus-Taster			1.113,00
	4 zusätzliche Ein-/Aus-Taster			1.484,00
Fußschalter 	Fußschalter mit Trenntrafo (am Bandende / Schaltschrank)			516,60
Stoßschutzprofil 	Stoßschutzprofil beidseitig	RSPV/GSPV	je lfd. m	234,50
		RSPV-UK		63,40
Schwenktisch für Patientenkarten 	Schwenktisch für Patientenkarten, Abmessung 350 x 325 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht)		je Stück	448,10
Klapptisch 	Klapptisch, Abmessung 600 x 400 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht)			393,30

Kühlstation

- Aktive Umluftkühlung
- Die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen
- Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- Zu installierende Kälteleistung: 2,4 kW (bei $t_0 = -10$ °C)

Kühlstation KS-UK RWR 3-A

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Kühlstation KS-UK RWR 3-A für Regalwagen RWR 3 KS und RWR 3-A KS, zum Kalthalten der zur Portionierung am Band bereitgestellten Speisen im Regalwagen, bedienseitig sind 2 doppelwandige, isolierte, im Verhältnis 2:1 geteilte Türen angebracht	ca. 1290 x 1110 x 1375 mm ca. 210 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	372 599	auf Anfrage

Zubehör Regalwagen für Kühlstation KS-UK RWR 3-A

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RWR 3 KS	Regalwagen zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edel- stahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	24 Paar 82 mm	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	ca. 1180 x 625 x 900 mm ca. 30 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 384	auf Anfrage
						Stahl, verzinkt	573 385	
	RWR 3-A KS		27 Paar 82 mm	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2	ca. 1180 x 823 x 1200 mm ca. 38 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 386	
						Stahl, verzinkt	573 387	

Kühlstation

- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- **Optional:** doppelwandige, isolierte Tür zur Nutzung der Kühlstation ähnlich eines Einfahrkühlschranks



Kühlstation

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 KS-UK RWR-VP 163 <small>(Abb. mit Zubehör)</small>	Kühlstation KS-UK RWR-VP 163 für Regalwagen RWR-VP 163 KS, zum Kalthalten der im Regalwagen bereitgestellten, vorportionierten Speisen am Band, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälteträger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 2,8 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 780 x 1185 x 1940 mm ca. 255 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	372 514	auf Anfrage
 KS-UKI RWR-VP 163 <small>(Abb. mit Zubehör)</small>	Kühlstation KS-UKI RWR-VP 163 für Regalwagen RWR-VP 163 KS, zum Kalthalten der im Regalwagen bereitgestellten, vorportionierten Speisen am Band, mit integrierter Kühlmaschine, Kältemittel: R404A, andere Kälteträger auf Anfrage, Kälteleistung: 2,8 kW	ca. 780 x 1185 x 2380 mm ca. 290 kg	220–240 V AC 50 Hz 1,9 kW	373 622	

Zubehör Regalwagen RWR-VP 163 KS für Kühlstation KS-UK/-UKI RWR-VP 163

Abbildung	Modell	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 RWR-VP 163 KS	Regalwagen RWR-VP 163 KS zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tablett am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	12 Paar 115 mm	24 x GN- oder EN- Tabletts	ca. 671 x 832 x 1675 mm ca. 20 kg	Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 388	auf Anfrage
					Stahl, verzinkt	573 389	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zentralkühlstation für Spender

- Anfahrstation für Universalspender UNI 60/60 ZKS und UNI 88/60 ZKS
- Zum Herunterkühlen und Kalthalten von Geschirrtellen bzw. zum Kalthalten von vorportionierten Speisen im Universalspender ZKS
- Aktive Umluftkühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +4 °C bis +12 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)
- **Optional:** Wandhängende Ausführung



Kühlstation

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Zentralkühlstation ZKS-UK 1 für 1 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 0,6 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 890 x 600 x 930 mm ca. 50 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	372 138	auf Anfrage
	Zentralkühlstation ZKS-UK 2 für 2 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 1,2 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 1690 x 600 x 930 mm ca. 95 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	372 135	
	Zentralkühlstation ZKS-UK 3 für 3 Universalspender ZKS, die Kühlstation wird an eine bauseitige Kälteanlage angeschlossen, Kältemittel wahlweise R134a bzw. R404A, andere Kälte-träger auf Anfrage, zu installierende Kälteleistung: 1,8 kW (bei $t_0 = -10\text{ °C}$)	ca. 2490 x 600 x 930 mm ca. 145 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	371 451	
	Zentralkühlstation ZKS-UKI 1 für 1 Universalspender ZKS, mit integrierter Kühlmaschine, Kältemittel: R134a	ca. 1690 x 600 x 930 mm ca. 105 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,6 kW	372 696	
	Zentralkühlstation ZKS-UKI 2 für 2 Universalspender ZKS, mit integrierter Kühlmaschine, Kältemittel: R134a	ca. 2490 x 600 x 930 mm ca. 160 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,8 kW	372 695	

Universalspender für Zentralkühlstationen

- Zum Kalthalten und Bereitstellen von Geschirrtellen bzw. vorportionierten Speisen für die Portionierung am Band
- Der Universalspender wird an die Zentralkühlstation angedockt
- Indirekte Kühlung der Geschirrtellen bzw. der vorportionierten Speisen durch die Zentralkühlstation
- Gleichmäßige Verteilung der Kaltluft durch spezielles Luftführungssystem
- Mit Spenderabdeckung aus Kunststoff zur Vermeidung von Kälteverlusten
- Doppelwandig, isoliert mit thermischer Trennung zur Vermeidung von Kälteverlusten und Kondenswasserbildung
- Kapazität: abhängig vom Stapelgut, Stapelhöhe: 495 mm



Universalspender UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Universalspender UNI 60/60 ZKS Stapelplattform: 597 x 597 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	ca. 929 x 751 x 911 mm (Höhe mit Deckel: 995 mm) ca. 100 kg	383 384	auf Anfrage

Zubehör/Optionen für UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Kunststoff-Führungsstäbe		371 905	auf Anfrage
	Korb aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet	500 x 500 x 75 mm	144 801	
		500 x 500 x 115 mm	144 802	
		525 x 525 x 75 mm	296 284	
		525 x 525 x 115 mm	296 285	
	Korb aus Edelstahl	500 x 500 x 75 mm	144 803	
		500 x 500 x 115 mm	144 804	
		525 x 525 x 75 mm	296 286	
		525 x 525 x 115 mm	296 287	

Rollen für UNI ZKS

Abbildung	Bezeichnung	Durchmesser (mm)	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Edelstahlrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,	ø 125 mm	auf Anfrage
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller,	ø 125 mm	

TABLETT-TRANSPORTWAGEN

Die Tablett-Transportwagen von BLANCO Professional: Starke Unterstützung für Ihr Team.

Die Tablett-Transportwagen (TTW) von BLANCO Professional packen ordentlich mit an: Die fugenlos tiefgezogenen Auf-lagesicken helfen Ihnen beim zügigen Ein- und Ausräumen der Tablett. Die vier extra langen Schiebegriffe bieten für jeden im Team eine ergonomische Griffhöhe –

für leichteres Schieben, Ziehen, Manövrieren, unabhängig von der Körpergröße und sogar bei geöffneten Türen. Die hochwertige Konstruktion sorgt für beste Hygiene bei minimalem Reinigungsaufwand und spart Ihnen so wertvolle Zeit.

**Qualität, die sich sehen lassen kann:
BLANCO Tablett-Transportwagen
– für sichere und hygienische
Speisenverteilung im Tablettsystem.**



Souveräner Auftritt in ausgezeichnetem Design:
strapazierfähig, hochwertig und formvollendet.

Vier ergonomische Schiebegriffe mit groß-zügigem Griffdurchmesser erleichtern den Transport – egal, in welche Richtung es gehen soll.

Der extrabreite, umlaufende Stoßschutz bietet Schutz für Wagen und Mobiliar und für die Hände beim Schieben durch schmale Gänge und Türen.

BLANCO Tablett-Transportwagen

Tablett-Transportwagen, einwandig	89
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	92
Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mit Eutektischen Platten, doppelwandig, isoliert	95
Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1	98
Zubehör für Tablett-Transportwagen	99

BLANCO Tablett-Transportwagen zur passiven Kühlung.

Bei BLANCO Professional werden die Kühlelemente direkt in den Türen platziert – einfach die Kühlelemente (Eutektische Platten) in die Halterungen an den Türinnenseiten einschieben, fertig!

Durch dieses Konstruktionsprinzip ist der Innenraum komplett mit geschlossenen Sickenwänden ausgestattet. Bei Bestückung und Entnahme der Tablettts können Sie jedes Schrankfach einzeln öffnen.

Für Sie bedeutet das: Kein unerwünschter Luftaustausch zwischen den Fächern, besserer Temperaturehalt, schnelle Zugänglichkeit der Kühlelemente, leichtere Reinigung und bessere Hygiene – weil BLANCO Professional einfach weiterdenkt.



Überzeugend von außen und von innen: Qualität der Marke BLANCO Professional.



Hochwertige Materialien

BLANCO Tablett-Transportwagen werden aus hochwertigem Edelstahl (Werkstoff 1.403) gefertigt. Die mikrolierte Oberfläche ist extrem resistent gegen Verschmutzungen und Keime.



Getrennte Fächer

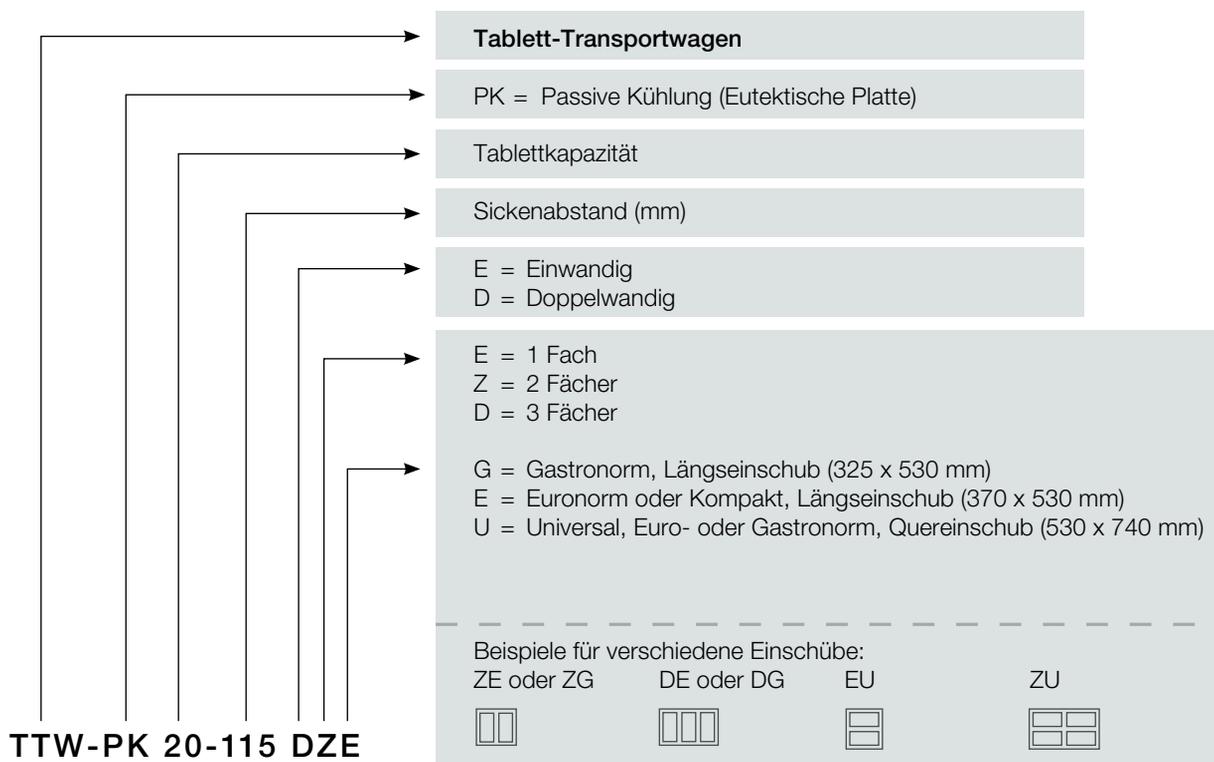
Alle Türen können unabhängig voneinander geöffnet werden, auch bei den 3-türigen Modellen. Das erleichtert die Entnahme der Tablettts und hilft, die Temperaturen im Innenraum möglichst lange konstant zu halten.



Tiefgezogene Auflagesicken

Unsere tiefgezogenen Sickenwände mit integrierter Kippsicherung bestehen aus einem Stück – ohne Schmutzfugen, ohne scharfe Ecken und Kanten. Das erleichtert Ihnen die Reinigung, minimiert die Verletzungsgefahr und schützt die Tablettts.

Erklärung der Kurzbezeichnungen der BLANCO Tablett-Transportwagen.



Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 EZE Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	93 kg	573 720 (374 092)	3.780,90
	TTW 20-115 EZE Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	103 kg	573 723 (374 093)	3.973,70
	TTW 24-115 EDE Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	127 kg	573 726 (374 094)	4.460,90
	TTW 30-115 EDE Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	141 kg	573 729 (374 095)	4.760,40

Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 EZG Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	89 kg	573 732 (374 096)	3.765,70
	TTW 20-115 EZG Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	98 kg	573 735 (374 097)	3.948,40
	TTW 24-115 EDG Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	119 kg	573 738 (374 098)	4.364,50
	TTW 30-115 EDG Tablett-Transportwagen, einwandig	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	134 kg	573 741 (374 099)	4.653,80

Tablett-Transportwagen, einwandig

- Einwandig, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

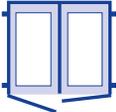
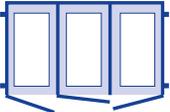
Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	71 kg	573 744 (374 100)	2.842,00
	TTW 20-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	79 kg	573 746 (374 101)	2.963,80
	TTW 32-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	109 kg	573 748 (374 102)	4.080,30
	TTW 40-115 EEU Tablett-Transportwagen, einwandig	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	129 kg	573 750 (374 103)	4.318,80

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DZE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	111 kg	573 721 (374 092)	4.318,90
							
	TTW 20-115 DZE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	124 kg	573 724 (374 093)	4.542,10
							
	TTW 24-115 DDE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	151 kg	573 727 (374 094)	5.100,40
							
	TTW 30-115 DDE Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	166 kg	573 730 (374 095)	5.415,00
							

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DZG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	106 kg	573 733 (374 096)	4.283,40
	TTW 20-115 DZG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	118 kg	573 736 (374 097)	4.471,10
	TTW 24-115 DDG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	143 kg	573 739 (374 098)	4.948,10
	TTW 30-115 DDG Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Gastronorm- Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	159 kg	573 742 (374 099)	5.267,80

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DEU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 16 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1406 mm	92 kg	573 745 (374 100)	3.400,30
	TTW 20-115 DEU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	1 Flügeltür/ 1 Schrankraum 20 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	870 x 956 x 1636 mm	102 kg	573 747 (374 101)	3.532,20
	TTW 32-115 DZU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	138 kg	573 749 (374 102)	4.699,50
	TTW 40-115 DZU Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	158 kg	573 751 (374 103)	4.963,30

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm-Tabletts

Abbildung	Modell	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW-PK 16-115 DZE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1406 mm	119 kg	573 722 (374 092)	5.247,60
	TTW-PK 20-115 DZE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 4 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1122 x 783 x 1636 mm	133 kg	573 725 (374 093)	5.531,70
	TTW-PK 24-115 DDE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1406 mm	164 kg	573 728 (374 094)	6.490,90
	TTW-PK 30-115 DDE Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 6 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Euronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1554 x 783 x 1636 mm	179 kg	573 731 (374 095)	6.912,20

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert



- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Aufnahmen an den Türinnenseiten zum Einhängen von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt

Für Gastronorm-Tabletts

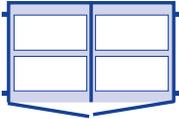
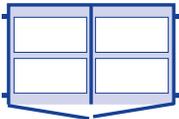
Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sickenabstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW-PK 16-115 DZG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1406 mm	113 kg	573 734 (374 096)	5.212,10
	TTW-PK 20-115 DZG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 4 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1032 x 783 x 1636 mm	125 kg	573 737 (374 097)	5.795,70
	TTW-PK 24-115 DDG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 24 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1406 mm	153 kg	573 740 (374 098)	6.343,80
	TTW-PK 30-115 DDG Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 6 Eutektischer Platten, doppelwandig, isoliert	3 Flügeltüren/ 3 Schrankräume 30 Gastronorm-Tabletts, Längseinschub	115 mm	1419 x 783 x 1636 mm	171 kg	573 743 (374 099)	6.765,00

Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert

- Doppelwandig, isoliert, Standardausführung HS gem. DIN 18865-9
- Ausführung mit Mittelwand für den Einschub von Eutektischen Platten (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt



Für Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sickenabstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW-PK 32-115 DZU Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 2 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 32 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1406 mm	165 kg	574 894 (376 416)	6.485,90
							
	TTW-PK 40-115 DZU Tablett-Transportwagen, zur passiven Kühlung mittels 3 Eutektischer Platten doppelwandig, isoliert	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tabletts, Quereinschub	115 mm	1452 x 956 x 1636 mm	180 kg	574 895 (376 417)	6.952,80
							

Tablett-Transportwagen, doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1



- Doppelwandig, isoliert, Hygieneausführung H1
- Tiefgezogene Auflagesicken im Abstand von 115 mm
- Stirnseitig links und rechts mit je 2 senkrechten, ergonomischen Schiebegriffen
- Robuster umlaufender Stoßschutz
- Rollen ø 160 mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt

Hygieneausführung H1

Abbildung	Bezeichnung	Ausführung Kapazität	Sicken- abstand	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TTW 16-115 DZE H1 Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 16 Euronorm-Tablets, Längseinschub	115 mm	1099 x 727 x 1314 mm	128 kg	574 896 (376 413)	5.714,50
	TTW 20-115 DZE H1 Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 20 Euronorm-Tablets, Längseinschub	115 mm	1099 x 727 x 1544 mm	141 kg	574 898 (376 414)	5.937,80
	TTW 40-115 DZU H1 Tablett-Transportwagen, doppelwandig, Innenraum in Hygieneausführung H1	2 Flügeltüren/ 2 Schrankräume 40 Euronorm- oder Gastronorm-Tablets, Quereinschub	115 mm	1375 x 902 x 1544 mm	180 kg	574 900 (376 415)	6.891,90

Zubehör für Tablett-Transportwagen

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Eutektische Platte (-12 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	573 332	105,10
	Eutektische Platte (-3 °C), aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle TTW-PK	568 136	102,50
ohne Abbildung	Sickenabstand 105 mm mit Kippsicherung , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	alle TTW (nicht möglich bei TTW-PK, TTW H1)		ohne Mehrpreis
	Sickenabstand 115 mm ohne Kippsicherung, für Kompakt-Tabletts , nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich	TTW für EN-Tabletts (nicht möglich bei TTW H1); TTW für EN- und GN-Tabletts (nicht möglich bei TTW-PK U)		ohne Mehrpreis
	Zugdeichsel und Kupplung aus Edelstahl , an der Stirnseite arretierbar. Bei Bestellung bitte angeben, ob Zugdeichsel links oder rechts (nur bei Rollenanzordnung A möglich)	alle TTW		auf Anfrage
ohne Abbildung	Antistatikband	alle TTW		45,60
	Umlaufende, gefräste Stoßschutzleiste aus PE (nicht möglich bei TTW H1)	TTW für 16/20 EN-Tabletts; TTW für 16/20 GN-Tabletts		161,40
		TTW für 24/30 EN-Tabletts; TTW für 24/30 GN-Tabletts		185,80
		TTW für 16/20 EN- und GN-Tabletts		197,90
		TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		222,30
	Zusätzlicher, gefräster Stoßschutz am Dach (nicht möglich bei TTW H1)	alle TTW		536,90
	Umlaufende Galerie aus Edelstahl, 50 mm hoch, auf Gehnung verschweißt	TTW 16/20		200,00
		TTW 24/30/32/40		238,50
	Transportverschluss	alle TTW		auf Anfrage

Rollen

Rollenanzordnung A 	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 160 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		ohne Mehrpreis
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller	alle TTW		68,90
	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl, ø 200 mm 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		68,90
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		333,90
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm , wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	alle TTW		421,20
Rollenanzordnung D 	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 160 mm, Rollenanzordnung D: 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		983,50
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung, ø 200 mm, Rollenanzordnung D: 4 Lenkrollen in den Außenecken des Wagens, davon 2 mit Zentral-Feststeller, 2 Bockrollen mittig längsseitig	TTW für EN-Tabletts; TTW für GN-Tabletts; TTW für 32/40 EN- und GN-Tabletts		1.436,20

SERVIERWAGEN

Robuste Helfer im Alltag.



SW 6 x 4-2



SW 6 x 4-3



ARW 9 x 6-3



Mehr Stabilität

Beste Verarbeitung! Durchgehende Schweißnähte verbinden die Rohrrahmen mit den Borden und erhöhen so die Stabilität.



Eingerollte Kanten

Die eingerollten Kanten machen das Bord stabil und sorgen für eine sehr hohe Tragkraft. Zudem schützen sie das Personal vor Verletzungen.



Stoßschutz serienmäßig

Alle Servier- und Abräumwagen sind mit starkem Stoßschutz ausgestattet. Sie bewahren Wagen und Inventar vor Beschädigungen.



Borde mit Profilrand

Alle Borde sind mit einem umlaufenden erhöhten Profilrand gefertigt. Da rutscht nichts über den Rand, selbst wenn es mal ruppig zugeht.



Integrierter Schalldämpfer

Ruhe! Unter jedem Bord ist eine schalldämpfende Antidröhnmatte angebracht. So werden störende Fahrgeräusche deutlich reduziert.

**Servierwagen mit Zweitjob:
Mobile Servierwagen als Besteckausgabe,
Abräumstation oder Arbeitsplatte.**



Arbeitsplatte WB 8 x 5
auf SW 8 x 5-3 mit Verkleidung und Türen in Limette, Holzschneidbrett,
Einhängerahmen mit einem GN 1/6-200, einem GN 1/3-200 und Messerhalter.



Besteckaufsatz CAT 5
an Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC
mit 3-seitiger Verkleidung.

**Servier- und Abräumwagen,
Tablett-Abräumwagen,
Regalwagen**

Servier- und Abräumwagen

Servierwagen	105
Abräumwagen	109
Zubehör für Servier- und Abräumwagen	110

Tablett-Abräumwagen

Tablett-Abräumwagen	114
Zubehör für Tablett-Abräumwagen	115

Regalwagen

Regalwagen	117
Regalwagen für Cook & Chill	119
Regalwagen für Eutektische Platten	119
Zubehör für Regalwagen	121



Mobile Abräumstation SW MCS 10 x 6-3
mit Zubehör: Abstellbord in Kinderhöhe, Einhängerahmen mit drei GN 1/6-200,
Tropfwanne für Gläserkorb, 3-seitige Verkleidung und Sichtschutz, hier zur
individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck eingesetzt.



Genial einfach

Die Verkleidung kann im Handumdrehen an vorhandene BLANCO Servierwagen angebracht werden. Einfach hinter den Rand des oberen Bordes klemmen und auf dem unteren Bord sicher fixieren. Fertig!

Die dreiseitige Verkleidung ist mit und ohne Flügel-türen erhältlich. Neben Edelstahl bieten Ihnen 14 Verkleidungs-Farben für jedes Ambiente den passenden Farbton und machen aus Ihrem Servierwagen immer einen attraktiven Anblick.

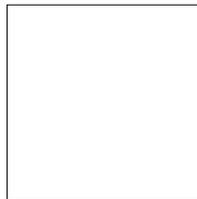


SW 8 x 5-3
mit dreiseitiger Verkleidung und 2 Flügel-türen

BLANCO Farben



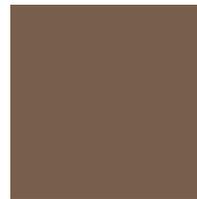
umbragrau
RAL 7022



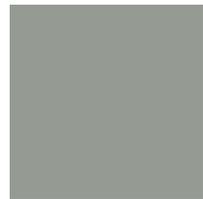
signalweiß
RAL 9003



perlweiß
RAL 1013



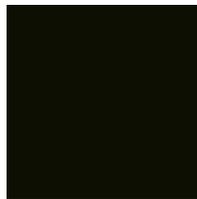
blassbraun
RAL 8025



steingrau
RAL 7030



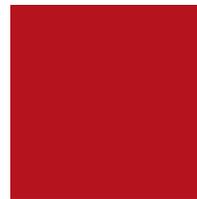
verkehrsgrau B
RAL 7043



graphitschwarz
RAL 9011



ginstergelb
RAL 1032



karminrot
RAL 3002



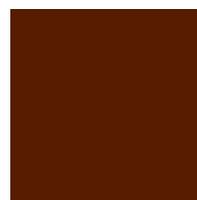
saphirblau
RAL 5003



brombeere
Pantone 228 C



limette
Pantone 382 C



espresso
Pantone 4695 C



granny
Pantone 370 C

TABLETT- ABRÄUMWAGEN

BLANCO Tablett-Abraumwagen:

- Verschweißte Rahmenkonstruktion aus Edelstahl für maximale Stabilität und Langlebigkeit
- Tablettauflagen aus Edelstahl mit integrierter, beidseitiger Durchschub-sicherung
- Auflagegestelle komplett entnehmbar



BLANCO Tablett-Abraumwagen mit Verkleidung

- Verkleidung kann auch nachträglich an BLANCO Tablett-Abraumwagen angebracht werden
- Erhältlich in Edelstahl und in 14 Farben



TAW 2 x 10
mit 3-seitiger Verkleidung, Schiebegriff,
Wagendach und Galerie



TAW 2 x 10
mit 3-seitiger Verkleidung, Flügeltüren,
Wagendach und Galerie



TAW 10 mit 3-seitiger Verkleidung,
Tür mit Glaseinsatz, Wagendach
und Galerie

REGALWAGEN

Ob Transport, Zwischenlagerung oder Aufbewahrung, mit den Regalwagen von BLANCO Professional wird jeder Küchenchef glücklich. Regalwagen eignen sich optimal für Lagerung und Transport von GN-Behältern, die Ausgabe von Salaten und Desserts oder zur Portionierung am Band.

RWR 160 Regalwagen
für Lagerung und Transport von GN-Behältern



Regalwagen RWR 2-A
zur Portionierung am Band

Regalwagen RWR 751
alternativ für GN 1/1 oder
GN 2/1 einsetzbar



RWR 160 Regalwagen

RWR 162 Regalwagen

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 6 x 4

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm 585 mm	2 Borde 600 x 400 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	11,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 767</u> (295 852)	300,90
					Stahl, verzinkt	<u>566 246</u> (295 852)	265,90
					luftidentisch	<u>574 722</u> (295 852)	426,40
	SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm 435 mm	2 Borde 600 x 400 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	10,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>574 983</u> (383 652)	300,90
					Stahl, verzinkt	<u>574 984</u> (383 652)	265,90
	SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm 275 mm	3 Borde 600 x 400 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	13,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 768</u> (295 852)	323,30
					Stahl, verzinkt	<u>566 247</u> (295 852)	288,30
					luftidentisch	<u>574 721</u> (295 852)	448,80

Servierwagen SW 8 x 5

	SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm 585 mm	2 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	15,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 769</u> (292 465)	334,40
					Stahl, verzinkt	<u>555 527</u> (292 465)	299,40
					luftidentisch	<u>573 476</u> (292 465)	459,90
	SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm 435 mm	2 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	12,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>574 985</u> (383 653)	334,40
					Stahl, verzinkt	<u>574 986</u> (383 653)	299,40
	SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm 275 mm	3 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	<u>569 770</u> (292 465)	365,90
					Stahl, verzinkt	<u>555 528</u> (292 465)	330,90
					luftidentisch	<u>573 478</u> (292 465)	491,40

Die unterstrichenen Bestell-Nummern stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 8 x 5

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	21,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 771 (292 465)	699,80
					Stahl, verzinkt	563 437 (292 465)	664,80
	SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 800 x 500 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	25,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 772 (292 465)	784,10
					Stahl, verzinkt	563 438 (292 465)	749,10

Servierwagen SW 9 x 6

	SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm 585 mm	2 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	18,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 773 (292 466)	483,60
					Stahl, verzinkt	555 531 (292 466)	448,60
	SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm 275 mm	3 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 774 (292 466)	592,20
					Stahl, verzinkt	555 532 (292 466)	557,20
					luftidentisch	574 732 (292 466)	717,70
	SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	30,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 775 (292 466)	749,60
					Stahl, verzinkt	563 448 (292 466)	714,60
	SW 9 x 6-5	1000 x 650 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	32,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 776 (292 466)	841,90
					Stahl, verzinkt	563 449 (292 466)	806,90

Die unterstrichenen Bestell-Nummern stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 10 x 6 BASIC

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 10 x 6-2 BASIC	1100 x 700 x 950 mm 585 mm	2 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	20,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 486 (360 659)	548,60
					Stahl, verzinkt	573 487 (360 659)	513,60
					luftidentisch	574 735 (360 659)	674,10
	SW 10 x 6-3 BASIC	1100 x 700 x 950 mm 275 mm	3 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 488 (360 659)	654,20
					Stahl, verzinkt	573 489 (360 659)	619,20
					luftidentisch	574 734 (360 659)	779,70
	SW 10 x 6-4 BASIC	1100 x 700 x 1290 mm 285 mm	4 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	34,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 490 (360 659)	805,40
					Stahl, verzinkt	573 491 (360 659)	770,40
	SW 10 x 6-5 BASIC	1100 x 700 x 1290 mm 205 mm	5 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	37,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	573 492 (360 659)	1.011,40
					Stahl, verzinkt	573 493 (360 659)	976,40

Servierwagen SW 10 x 6-3 BASIC GDD

	SW 10 x 6-3 BASIC GDD Servierwagen mit größerem Bordabstand, zur Aufnahme von 3 Aufsatzgestellen GDD (Best.-Nr. 574 167)	1100 x 700 x 1290 mm 445 mm	3 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 50 kg	30,0 kg 150,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	<u>574 166</u>	698,30
					Kunststoff *		

Die unterstrichenen Bestell-Nummern stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Servierwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweißt
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Servierwagen SW 10 x 6

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm 585 mm	2 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 160,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 777 (360 796)	608,50
					Stahl, verzinkt	555 535 (360 796)	573,50
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 778 (360 796)	608,50
					Stahl, verzinkt	555 536 (360 796)	573,50
	SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm 275 mm	3 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	28,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 779 (360 796)	733,30
					Stahl, verzinkt	555 537 (360 796)	698,30
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 780 (360 796)	733,30
					Stahl, verzinkt	555 538 (360 796)	698,30
					luftidentisch	574 733 (360 796)	870,80
	SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 mm 285 mm	4 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	40,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 781 (360 796)	866,30
					Stahl, verzinkt	563 458 (360 796)	831,30
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 782 (360 796)	866,30
					Stahl, verzinkt	563 459 (360 796)	831,30
	SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 mm 205 mm	5 Borde 1000 x 600mm max. Belastung je Bord: 80 kg	42,0 kg 200,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 783 (360 796)	1.091,60
					Stahl, verzinkt	563 461 (360 796)	1.056,60
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 784 (360 796)	1.091,60
					Stahl, verzinkt	563 462 (360 796)	1.056,60

Abräumwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Borde verschweiß
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Abräumwagen ARW 9 x 6

Abbildung	Modell	Maße L x B x H/ Lichtes Maß zwischen den Borden (mm)	Anzahl/ Maße der Borde L x B (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	ARW 9 x 6-2 Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 585 mm	2 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	19,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 786 (292 468)	875,40
					Stahl, verzinkt	563 022 (292 468)	840,40
	ARW 9 x 6-3 Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1000 x 650 x 1030 mm 275 mm	3 Borde 900 x 550 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	23,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 787 (292 468)	1.024,60
					Stahl, verzinkt	563 055 (292 468)	989,60

Abräumwagen ARW 10 x 6

	ARW 10 x 6-2 Mit dreiseitiger, geschlossener Galerie (Höhe: 100 mm)	1100 x 700 x 1010 mm 481 mm	2 Borde 1000 x 600 mm max. Belastung je Bord: 80 kg	25,0 kg 160,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
					Kunststoff *	569 789 (292 469)	1.124,10
					Stahl, verzinkt	563 090 (292 469)	1.089,10
					4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
	Kunststoff *	569 788 (292 469)	1.124,10				
	Stahl, verzinkt	563 095 (292 469)	1.089,10				

Mobile Abräumstation MCS 10 x 6-3

	MCS 10 x 6-3 Mobile Abräumstation mit Ausschnitt für Abfallbehälter (2x GN 1/3-200) im oberen Bord, Inkl. 4 Knotenbleche je Bord an den 2 oberen Borden, 2x GN-B 1/3-200 im Lieferumfang enthalten	1100 x 700 x 950 mm	3 Borde 1000 x 600 mm Kapazität: max. 45 Personen		4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Kunststoff *	382 663	899,80
--	---	---------------------	--	--	--	----------------	---------------

Zubehör für Servier- und Abräumwagen

• *Alle Verkleidungen und Türen sind in 14 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102



Verkleidungs-Sets

Abbildung	Modell	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Verkleidung, 3-seitig, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zum Einhängen an Servierwagen, zur Reinigung komplett abnehmbar	SW 8x5-2, SW 8x5-3	limette granny karminrot graphitschwarz brombeere steingrau saphirblau weitere Farben	<u>574 130</u> <u>574 131</u> <u>574 132</u> <u>574 133</u> <u>574 134</u> <u>574 736</u> <u>574 738</u> *375 453	282,20
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		*383 341	293,30
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC, MCS 10x6		*375 455	306,00
		SW 6x4-2 Kids		*383 710	253,80
		SW 8x5-2 Kids		*383 713	282,20
		Verkleidung, 3-seitig, Edelstahl, zum Einhängen an Servierwagen, zur Reinigung komplett abnehmbar	SW 8x5-2, SW 8x5-3		375 449
	SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC MCS 10x6		375 451	396,90	
	Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen, Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, nicht möglich bei SW mit Knotenblechen	SW 8x5-2, SW 8x5-3	limette granny karminrot graphitschwarz brombeere steingrau saphirblau weitere Farben	<u>574 135</u> <u>574 136</u> <u>574 137</u> <u>574 138</u> <u>574 139</u> <u>574 737</u> <u>574 739</u> *375 454	400,90
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		*383 460	419,20
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		*375 456	437,50
		SW 6x4-2 Kids		*383 712	375,60
		SW 8x5-2 Kids		*383 715	400,90
		Verkleidung, 3-seitig, mit frontseitigen Flügeltüren, Edelstahl, zur einfachen Montage an Servierwagen, Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, nicht möglich bei SW mit Knotenblechen	SW 8x5-2, SW 8x5-3		375 450
	SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		375 452	621,70	

Zubehör für Servier- und Abräumwagen

• *Alle Verkleidungen und Türen sind in 14 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102



Verkleidungs-Sets

Abbildung	Modell	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Flügeltüren, frontseitig, farbig, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen	SW 8x5-2, SW 8x5-3		*380 362	170,50
		SW 9x6-2, SW 9x6-3		*383 458	178,60
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		*380 363	186,80
		SW 6x4-2 Kids		*383 711	161,40
		SW 8x5-2 Kids		*383 714	170,50
			Flügeltüren, frontseitig, Edelstahl, zur einfachen Montage an Servierwagen	SW 8x5-2, SW 8x5-3	
		SW 10x6-2, SW 10x6-3, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC		380 361	309,10
	Sichtschutz als Sichtschutz oder z.B. zur individuellen Kennzeichnung von Restmüll, Papier, Glas und Besteck, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben, zur einfachen Montage an Servierwagen Maße (B x L x H): 1031 x 205 x 430 mm	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6	limette granny karminrot graphitschwarz brombeere weitere Farben	574 795 574 796 574 797 574 798 574 799 *382 662	180,20

Galerie

Abbildung	Modell	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
	Galerie , 3-seitig, 50 mm hoch, eine Längsseite offen, Nicht in Kombination mit umlaufender Galerie möglich	alle SW	je Bord 173,60
	Galerie , umlaufend, 50 mm hoch, Nicht in Kombination mit 3-seitiger Galerie möglich		je Bord 209,00

Zubehör für Servier- und Abräumwagen



Abbildung	Modell	für Modell Maße L x B x H (mm) Kapazität	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	AFB 4 x 2 x 2,5 Abfallbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar, in Verbindung mit Servierwagen max. Befüllung: 13,5 kg (Nicht geeignet für SW 6)	425 x 225 x 250 mm 18,5 Liter	555 509	184,20
	BGN 1/3-150 Besteckbehälter aus Edelstahl, tiefgezogen, mit Hängevorrichtung, am Schiebegriff ein- und aushängbar	325 x 176 x 150 mm 110 Besteckteile	555 510	80,70
	Aufsatzgestell GDD zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronom-Deckeln mit Formschluss- dichtung, passend für Servierwagen SW 10x6-2, SW 10x6-2 BASIC, SW 10x6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm 30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	574 167	364,90
	Besteckaufsatz CAT 5 aus Edelstahl, inkl. 5 Besteckbehälter (GN 1/4-150) mit trans- parenter, halbseitig klappbarer Plexiglas-Abdeckung, passend für Servierwagen SW 10 x 6, SW 10 x 6 BASIC, nicht in Verbin- dung mit luftbereiften Rollen ø 180 mm	1031 x 318 x 361 mm	574 772	478,60

Bord-Verstärkung

	Knotenbleche (4 Stück je Bord) Je Bord mit 4 Knotenblechen erhöht sich die Tragfähigkeit des gesamten SW um 20 kg, die max. Belastung je Bord erhöht sich nicht (am untersten Bord und bei SW 10x6-3 BASIC GDD nicht möglich), die maximal mögliche Gesamttragfähigkeit beträgt 200 kg	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		je Bord 109,60
ohne Abbildung	Bordverstärkungsprofil je Bord, erhöht die max. Belastung je Bord um 10 kg, die Trag- fähigkeit des gesamten SW bleibt unverändert	SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6		je Bord 109,60

Rollen

Abbildung	Modell	für Modell	Mehrpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Luftidentische Rollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	160,50
		SW 10x6, ARW 10x6	172,50
	Antistatische Rollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	128,50
		SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC, ARW 9x6	77,50
	Edelstahlrollen, ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 10x6, ARW 10x6	89,90
		Luftbereifte Rollen, ø 180 mm, 4 Lenkrollen	SW 6x4, SW 8x5, SW 9x6, SW 10x6 BASIC
Luftbereifte Rollen, ø 200 mm, wahlweise 2 Bock- und Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	SW 10x6	646,50	

Zubehör für Servier- und Abräumwagen



Abbildung	Modell	für Modell Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------------	-----------	--------------------------

Zubehör für Mobile Abräumstation MCS 10 x 6-3

	Ablagebord zum Abstellen von Tablett, eingehängt, durch Umdrehen wahlweise auf Standardhöhe (ca. 850 mm) oder Kinderhöhe (ca. 700 mm) einhängbar, aus Edelstahl	MCS 10 x 6-3, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC 544 x 262 x 150 mm	574 780	158,90
	Tropfwanne zum Abstellen von Gläsern und Tassen geeignet für Gläserkörbe (500 mm x 500 mm), aus Edelstahl	MCS 10 x 6-3 578 x 578 x 57 mm	574 779	190,80
	GN-Einhängerahmen zum seitlichen Einhängen von GN-Behältern, für max. 3x GN 1/6, aus Edelstahl, nicht geeignet für Servierwagen mit Galerie, nicht geeignet für SW 6 x 4 GN 1/6-200 Gastronormbehälter aus Edelstahl	MCS 10 x 6-3 212 x 477 x 126 mm für GN-Einhängerahmen	574 781 1 550 572	148,20 siehe Seite 25

Arbeitsplatte

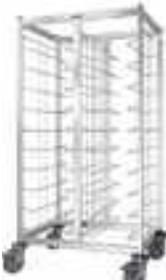
	Arbeitsplatte, Einhängerahmen, Schneidbrett, Messerhalter, Hustenschutz (Abb. mit Zubehör)	Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl. 2x GN 1/3-65 zum Aufsetzen auf Servierwagen, inkl. Ausschnitt für 2 GN-Behälter 1/3-65, aus Edelstahl	SW 8 x 5 (ohne Galerie) 773 x 500 x 61 mm	574 773	222,80	
		Einhängerahmen für GN-Behälter, inkl. Bügel für Küchenrolle, aus Edelstahl	WB 8 x 5 231 x 477 x 200 mm	574 783	169,50	
		Schneidbrett auf die Arbeitsplatte und die integrierten GN-Behälter abgestimmt, Safrinne mit Auslauf	Holz, massive Buche Kunststoff	WB 8 x 5 530 x 325 x 20 mm (GN 1/1)	574 775	84,30
				574 776	90,30	
		Messerhalter zum Aufsetzen auf GN 1/6, Kunststoff	GN 1/6 114 x 162 x 20 mm	574 774	41,60	
	Hustenschutz SW SG für Servierwagen, zur nachträglichen Befestigung, aus Acrylglas (PMMA)	SW 8 x 5 828 x 253 x 317 mm	574 782	265,40		
	Set Arbeitsplatte Holz (Abb. mit Zubehör)	Set Arbeitsplatte mit Schneidbrett Holz - Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl 2x GN 1/3-65 - Eihängerahmen inkl. Bügel für Küchenrolle - 1x GN 1/6-200 - 1x GN 1/3-200 - Messereinsatz - Schneidbrett Holz	für SW 8 x 5 (ohne Galerie)	574 777	553,20	
	Set Arbeitsplatte Kunststoff (Abb. mit Zubehör)	Set Arbeitsplatte mit Schneidbrett Kunststoff - Arbeitsplatte WB 8 x 5 inkl 2x GN 1/3-65 - Eihängerahmen inkl. Bügel für Küchenrolle - 1x GN 1/6-200 - 1x GN 1/3-200 - Messereinsatz - Schneidbrett Kunststoff	für SW 8 x 5 (ohne Galerie)	574 778	559,30	

Die unterstrichenen Bestell-Nummern stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Tablett-Abräumwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Tablettauflagen mit integrierter, beidseitiger Durchschubsicherung, Tablettauflagegestelle komplett entnehmbar
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)/ Auflagenabstand (mm)	max. Tragfähigkeit / max. Tragf. je Auflagenpaar (kg)	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	TAW 10 GN	Tablett-Abräum- wagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar	10 Gastronom-Tabletts (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 21 kg	<u>574 240</u> (378 435)	540,00
	TAW 10 EN		10 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 125 mm		<u>574 241</u> (378 436)	540,00
	TAW 10 KN		10 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 125 mm		<u>574 242</u> (378 437)	540,00
	TAW 2 x 10 GN	Tablett-Abräum- wagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar	20 Gastronom-Tabletts (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 125 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 33 kg	<u>574 243</u> (378 438)	810,00
	TAW 2 x 10 EN		20 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 125 mm		<u>574 244</u> (378 439)	810,00
	TAW 2 x 10 KN		20 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 125 mm		<u>574 245</u> (378 440)	810,00
	TAW 12 GN	Tablett-Abräum- wagen, 1-teilig, beidseitig beschickbar	12 Gastronom-Tabletts (530 x 325 mm)	468 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 21 kg	<u>574 325</u> (378 435)	567,40
	TAW 12 EN		12 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	513 x 673 x 1550 mm 100 mm		<u>574 326</u> (378 436)	567,40
	TAW 12 KN		12 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	487 x 607 x 1550 mm 100 mm		<u>574 327</u> (378 437)	567,40
	TAW 2 x 12 GN	Tablett-Abräum- wagen, 2-teilig, beidseitig beschickbar	24 Gastronom-Tabletts (530 x 325 mm)	850 x 673 x 1550 mm 100 mm	150,0 kg 4,5 kg Gewicht: 33 kg	<u>574 328</u> (378 438)	863,80
	TAW 2 x 12 EN		24 Euronorm-Tabletts (530 x 370 mm)	940 x 673 x 1550 mm 100 mm		<u>574 329</u> (378 439)	863,80
	TAW 2 x 12 KN		24 Kantinen-Tabletts (460 x 344 mm)	888 x 607 x 1550 mm 100 mm		<u>574 330</u> (378 440)	863,80

Zubehör für Tablett-Abräumwagen

• *Alle Verkleidungen und Türen sind in 14 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Farben	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	Seitenwandverkleidung 2-seitig, farbig Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	alle TAW GN, alle TAW EN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	<u>574 845</u> <u>574 854</u> <u>574 863</u> <u>574 872</u> <u>574 881</u> *378 441	249,60	
		alle TAW KN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	574 847 574 856 574 865 574 874 574 883 *378 443	249,60	
	Seitenwandverkleidung 2-seitig, Edelstahl Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	alle TAW GN, alle TAW EN		378 450	379,60	
		alle TAW KN		378 452	379,60	
	Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, farbig Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	TAW 10 GN, TAW 12 GN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	<u>574 848</u> <u>574 857</u> <u>574 866</u> <u>574 875</u> <u>574 884</u> *378 444	314,70	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	574 849 574 858 574 867 574 876 574 885 *378 445	314,70	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	574 850 574 859 574 868 574 877 574 886 *378 446	314,70	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	<u>574 851</u> <u>574 860</u> <u>574 869</u> <u>574 878</u> <u>574 887</u> *378 447	379,60	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	574 852 574 861 574 870 574 879 574 888 *378 448	379,60	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	signalweiß steingrau graphitschwarz saphirblau limette weitere Farben	574 853 574 862 574 871 574 880 574 889 *378 449	379,60	
		Seiten- und Rückwandverkleidung 3-seitig, Edelstahl Verkleidungsteile zur Reinigung komplett abnehmbar	TAW 10 GN, TAW 12 GN		378 453	445,10
			TAW 10 EN, TAW 12 EN		378 454	445,10
			TAW 10 KN, TAW 12 KN		378 455	445,10
			TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN		378 456	510,00
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN		378 457	510,00
TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN		378 458	510,00			

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Tablett-Abräumwagen

• *Alle Verkleidungen und Türen sind in 14 verschiedenen Farben erhältlich. Übersicht: siehe Seite 102

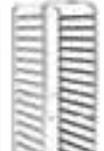
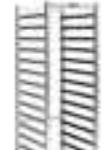
Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	Türen, farbig Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	*379 935	277,10
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	*379 940	277,10
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	*379 941	277,10
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	*379 942	511,60
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	*379 943	511,60
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	*379 944	511,60
	Türen, Edelstahl	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	380 026	309,10
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	380 027	309,10
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	380 028	309,10
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	380 029	554,20
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	380 030	554,20	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	380 031	554,20	
	Türen mit Glaseinsatz, farbig Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	*380 000	330,40
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	*380 002	330,40
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	*380 005	330,40
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	*380 006	618,10
			TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	*380 008	618,10
			TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	*380 009	618,10
	Türen mit Glaseinsatz, Edelstahl	1 Tür, rechts angeschlagen	TAW 10 GN, TAW 12 GN	380 032	351,70
			TAW 10 EN, TAW 12 EN	380 033	351,70
			TAW 10 KN, TAW 12 KN	380 034	351,70
		2 Flügeltüren	TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	380 035	660,80
	TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	380 036	660,80		
	TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	380 037	660,80		
	Wagendach Edelstahl mit umlaufender Galerie Dach zur Reinigung komplett abnehmbar, Edelstahl	TAW 10 GN, TAW 12 GN	574 246	292,80	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	574 247	292,80	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	574 248	292,80	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	574 249	423,20	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	574 250	423,20	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	574 251	423,20	
ohne Abbildung	Boden Edelstahl	TAW 10 GN, TAW 12 GN	379 962	85,30	
		TAW 10 EN, TAW 12 EN	379 961	85,30	
		TAW 10 KN, TAW 12 KN	379 963	85,30	
		TAW 2 x 10 GN, TAW 2 x 12 GN	379 965	138,60	
		TAW 2 x 10 EN, TAW 2 x 12 EN	379 964	138,60	
		TAW 2 x 10 KN, TAW 2 x 12 KN	379 966	138,60	
	Schiebegriff In Verbindung mit Flügeltüren ist kein Schiebegriff möglich. In Verbindung mit 1 Tür kann der Griff nur links angebracht werden.	alle TAW		68,90	
	Zusätzliche Durchschubsicherung (Edelstahl-Stange) Nicht in Verbindung mit 3 seitiger Verkleidung konfigurierbar	TAW 10, TAW 12		65,00	
		TAW 2 x 10, TAW 2 x 12		130,40	
ohne Abbildung	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl	alle TAW	Minderpreis zur Ausführung mit Kunststoffrollen -35,00		
	Luftidentische Rollen			125,50	

Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	RWRA 850	Regalwagen mit Arbeitsplatte	8 Paar 73 mm	8 GN 1/1 oder 16 GN 1/2	460 x 613 x 845 mm	15,0 kg 100,0 kg	Kunststoff *	572 926 (367 601)	727,20
								Stahl, verzinkt (367 601)	692,20
	RWRA 850/900				460 x 613 x 900 mm		Kunststoff *	569 966	767,30
	RWRA 851	Regalwagen mit Arbeitsplatte	8 Paar 73 mm	8 GN 2/1 oder 16 GN 1/1	662 x 733 x 845 mm	20,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 928 (367 602)	734,30
								Stahl, verzinkt (367 602)	699,30
	RWRA 851/900				662 x 733 x 900 mm		Kunststoff *	569 967	768,40
	RWRA 852	Regalwagen mit Arbeitsplatte, 2-teilig	16 Paar 73 mm	16 GN 1/1 oder 32 GN 1/2	820 x 613 x 845 mm	22,0 kg 180,0 kg	Kunststoff *	572 930 (367 603)	1.010,40
								Stahl, verzinkt (367 603)	975,40
	RWR 751	Regalwagen	7 Paar 73 mm	7 GN 2/1 oder 14 GN 1/1	662 x 733 x 845 mm	16,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 932 (367 604)	576,00
								Stahl, verzinkt (367 604)	541,00
	RWR 160	Regalwagen	18 Paar 73 mm	18 GN 1/1 oder 36 GN 1/2	460 x 613 x 1645 mm	15,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 934 (367 605)	565,90
								Stahl, verzinkt (367 605)	530,90
	RWR 160-20	Regalwagen	20 Paar 75 mm	20 GN 1/1 oder 40 GN 1/2	460 x 613 x 1800 mm	19,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 303 (369 666)	800,30
								Stahl, verzinkt (369 666)	765,30

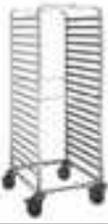
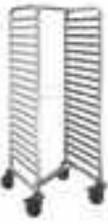
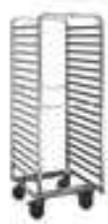
Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagen- paare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	<u>RWR 161</u>	Regalwagen	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	662 x 733 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 936 (367 606)	590,20
							Stahl, verzinkt	572 935 (367 606)	555,20
	<u>RWR 161-20</u>	Regalwagen	20 Paar 75 mm	20 GN 2/1 oder 40 GN 1/1	662 x 733 x 1800 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 304 (369 665)	860,20
							Stahl, verzinkt	568 498 (369 665)	825,20
	<u>RWRR 161</u>	Regalwagen im leeren Zustand raumsparend ineinander zu schieben	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	662 x 734 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 938 (367 607)	848,00
							Stahl, verzinkt	572 937 (367 607)	813,00
	<u>RWRE 161</u>	Regalwagen für Einfahr- kühlschränke	18 Paar 73 mm	18 GN 2/1 oder 36 GN 1/1	587 x 658 x 1645 mm	25,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 940 (367 608)	848,00
							Stahl, verzinkt	572 939 (367 608)	813,00
	<u>RWR 162</u>	Regalwagen, 2-teilig	36 Paar 73 mm	36 GN 1/1 oder 72 GN 1/2	820 x 613 x 1645 mm	29,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 942 (367 609)	1.147,40
							Stahl, verzinkt	572 941 (367 609)	1.112,40
	<u>RWR SK-161</u>	Salat- und Dessert- Ausgabewagen mit Entnahme- klappen	5 Paar 115 mm	14 GN 2/1-20 oder 14 BZG 2/1-20	662 x 733 x 1645 mm	30,0 kg 200,0 kg	Kunststoff *	572 944 (367 610)	1.285,50
			9 Paar 73 mm				Stahl, verzinkt	572 943 (367 610)	1.250,50

Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen zum Einsatz von Cook & Chill

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	RWR 2	Regalwagen, 2-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	6 Paar + 2 Paar 165 mm	8 GN 1/1	812 x 625 x 900 mm	17,0 kg 60,0 kg	Kunststoff *	572 305 (367 582)	698,80
							Stahl, verzinkt	568 432 (367 582)	663,80
	RWR 3	Regalwagen, 3-teilig, zum Einhängen von GN-Behältern	9 Paar + 3 Paar 165 mm	12 GN 1/1	1165 x 625 x 900 mm	23,0 kg 70,0 kg	Kunststoff *	572 306 (367 583)	879,50
							Stahl, verzinkt	568 446 (367 583)	844,50
	RWR 2-A	Regalwagen, 2-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	6 Paar + 2 Paar + 2 Paar im Aufsatz 165 mm	10 GN 1/1	812 x 829 x 1200 mm (inkl. Aufsatz)	22,0 kg 70,0 kg	Kunststoff *	572 307 (367 584)	819,60
							Stahl, verzinkt	568 403 (367 584)	784,60
	RWR 3-A	Regalwagen, 3-teilig, mit Aufsatz, zum Einhängen von GN-Behältern	9 Paar + 3 Paar + 3 Paar im Aufsatz 165 mm	15 GN 1/1	1165 x 829 x 1200 mm (inkl. Aufsatz)	31,0 kg 80,0 kg	Kunststoff *	572 308 (367 585)	1.000,30
							Stahl, verzinkt	568 416 (367 585)	965,30

Regalwagen für Eutektische Platten

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/-abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RWR-EP 23	Regalwagen zum Transport und zur Lagerung von Eutektischen Platten im Kühlhaus	23 Paar 58 mm	23 Eutektische Platten (Längseinschub)	464 x 619 1675 mm	31 kg 200 kg	Kunststoff *	573 962	1.447,40
	RWR-EP 46	Regalwagen zum Transport und zur Lagerung von Eutektischen Platten im Kühlhaus	23 Paar 58 mm	46 Eutektische Platten (Quereinschub)	668 x 739 x 1675 mm	39 kg 200 kg	Kunststoff *	573 963	1.567,20

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Regalwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Auflageschienen mit integrierter Kipp- und Durchschubsicherung
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- * Kunststoffrollen rostfrei gem. DIN 18867-8



Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Auflagenpaare/ -abstand	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht / Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	RWR-VP 163	Regalwagen zum Lagern und Bereitstellen von vorportionierten und abgedeckelten Kaltkomponenten	12 Paar 115 mm	24 EN- oder GN- Tabletts	671 x 832 x 1675 mm	18 kg 240 kg	Kunststoff *	572 923 (367 670)	1.208,30
							Stahl, verzinkt	572 945 (367 670)	1.173,30

Regalwagen für Kühlstationen

	RWR 3 KS	Regalwagen zur Bereitstellung der Speisen für die Portionierung am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühl- station, mit durchgehen- der Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl,	24 Paar 82 mm	24 x GN 1/1 oder 48 x GN 1/2	ca. 1180 x 625 x 900 mm	ca. 30 kg	Kunststoff *	573 384	auf Anfrage
							Stahl, verzinkt	573 385	
	RWR 3-A KS	geeignet für Kühl- station KS-UK RWR 3-A	27 Paar 82 mm	27 x GN 1/1 oder 54 x GN 1/2	ca. 1180 x 823 x 1200 mm	ca. 38 kg	Kunststoff *	573 386	
							Stahl, verzinkt	573 387	
	Regalwagen RWR-VP 163 KS	zur Bereitstellung von vorportionierten Speisen auf Tabletts am Band, zum Einfahren in die Kühlstation, indirekte Kühlung durch die Kühlstation, mit durchgehender Bodenplatte, aus rostfreiem Edelstahl, geeignet für Kühlstation KS-UK/-UKI RWR-VP 163	12 Paar 115 mm	24 x GN- oder EN- Tabletts	ca. 671 x 832 x 1675 mm	ca. 20 kg	Kunststoff *	573 388	auf Anfrage
							Stahl, verzinkt	573 389	

Zubehör für Regalwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Staubschutzhaube für Regalwagen, nicht geeignet für Regalwagen mit Schiebegriff	Staubschutzhaube, bestehend aus lebensmitteltaugli- chem, durchsichtigem und reißfestem PE, 280 µ, 5-seitiger Schutz, genähter Saum mit Reißverschluss	RWR 160	568 771	247,60
			RWR 161	568 772	270,90
			RWRR 161	568 757	270,90
			RWR 162	568 773	259,80
			RWR-VP 163	573 018	274,10
	Isolierhaube für Regalwagen, nicht geeignet für Regalwagen mit Schiebegriff	Isolierhaube, Innen- und Außenseite aus lebensmitteltauglichem und reißfestem PE, 300 µ, beidseitig aluminert, 5-seitiger Schutz (Füllung: 3 mm dickes PP), mit Klettverschluss, nicht geeignet für Regalwagen mit Verkleidung	RWR 160	568 774	949,00
			RWR 161	568 775	1.040,30
			RWRR 161	568 905	1.040,30
			RWR 162	568 776	1.048,00
			RWR-VP 163	573 017	1.062,20
ohne Abbildung	Verkleidung 2-seitig, Edelstahl		RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A RWRA 850, RWRA 852 RWRA 851, RWR 751 RWR 160 RWR 160-20 RWR 161 RWR 161-20 RWR 162 RWR-VP 163		188,70 188,70 244,60 339,00 339,00 483,10 483,10 527,30 483,10
Verkleidung	Verkleidung 3-seitig, Edelstahl		RWR 2, RWR 2-A, RWR 3, RWR 3-A RWRA 850 RWRA 851 RWRA 852 RWR 751 RWR 160 RWR 160-20 RWR 161 RWR 161-20 RWR 162 RWR-VP 163		313,60 276,10 370,00 401,80 371,00 520,70 520,70 740,90 740,90 809,50 740,90
Wagendach	Wagendach, aus Edelstahl		RWR 160, RWR 162 RWR 161		232,30 439,40
Schiebegriff	Schiebegriff, aus Edelstahl, nicht in Kombination mit Staubschutz- oder Isolierhauben möglich		RWR 2, RWR 3, RWR 2-A, RWR 3-A, RWR 160, RWR 160-20, RWR 161, RWR 161-20, RWR 162		68,90
	Transportsicherungsbügel, beidseitig aus Edelstahl, nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich, in Verbindung mit 3-seitiger Verkleidung nur ein Transportsicherungsbügel möglich	RWR 160, RWR 161, RWR-VP 163 RWR 160-20, RWR 161-20	232,30		
		RWRA 850, RWRA 851, RWRA 852, RWR 751	188,30		
		RWR 162	627,80		
ohne Abbildung	Edelstahlrollen		alle RW		77,50

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

TRANSPORTWAGEN

Bereit für alle Transportaufgaben.

In der professionellen Küche und in der Gemeinschaftsverpflegung muss vieles hin- und hergebracht werden. Dafür leisten unsere Transportwagen ganze Arbeit. Ganz gleich welche Anforderungen gestellt werden, wir haben mit einem vielfältigen Produktprogramm die passende Antwort darauf. Ein paar Beispiele sehen Sie hier.



Löffelwagen

Allzeit bereit für Kochlöffel, Rührer und weitere Utensilien.



Der Wagen für die Körbe: Auf den Korb-Transportwagen passen die gängigsten Größen, die sicher auf der Plattform gestapelt werden können.



Der Wagen für den Alltag: Der Vorrats- und Abfallbehälter ist immer da, wo man ihn braucht.



Plattformwagen

Universell einsetzbar für schwere Stapelware.

Transportwagen

Gewürzwagen	124
Löffelwagen	124
Tellerwagen	124
Bestecktauchwagen	125
Plattformwagen	125
Korb-Transportwagen	126
Kartoffel- und Gemüsewaschwagen	126
Besteck- und Tablettwagen	127
Vorrats-/Abfallbehälter	128
Vorratswagen	128
Rollhocker	128
Allzweckwagen	128
Zubehör für Transportwagen	129



Der Wagen für den feinen Geschmack: Mit dem Gewürzwagen fahren Gewürze, Öl und Essig sicher von einem Ort zum anderen.



Besteck- und Tablettwagen:
Perfekt organisiert – oben Besteck, unten Tablett.

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Gewürzwagen und Zubehör

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	GWL 8 x 6 Gewürzwagen, geschlossene Ausführung, inkl. kompl. Bestückung: 3 Gewürzbehälter GWB 1/6-150, 4 Gewürzdosen, 3 Kippladenflächen inkl. Kusto-Behälter, Gewürzschubladen mit Teleskopauszügen, rückseitige Gale- rien mit Platz für 8 Gewürzflaschen	865 x 675 x 985 mm	54,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	572 358 (295 195)	4.347,70
				Stahl, verzinkt	565 770 (295 195)	4.312,70
	GW 8 x 5-2 Gewürzwagen, Kapazität: 8 Gewürzdosen, 8 Gewürzbehälter GWB 1/6-150 (Bestü- ckung nicht im Lieferumfang enthalten)	900 x 600 x 950 mm	21,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	569 790 (295 196)	1.084,50
				Stahl, verzinkt	550 008 (295 196)	1.049,50

Löffelwagen

	LW 8 x 5-2 Löffelwagen mit 11 unterschiedlich großen, runden Aussparungen im oberen Bord zur Aufnahme von großen Schöpflöffeln, Schneebeesen etc., inkl. beidseitiger Galerie zum Einhängen von Kleinteilen, inkl. zusätzlicher Hängeleiste für Löffel, Fleischgabeln etc.	900 x 600 x 950 mm	19,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	569 791 (295 197)	979,00
				Stahl, verzinkt	565 775 (295 197)	944,00

Tellerwagen

	TWH 1 Tellerwagen komplett aus CNS 18/10, inkl. 2 einhängbaren Trenngittern zur Einstellung auf die jeweilige Tellergröße, einseitig beschickbar, mit nach unten schiebbarer Kippschutz- tür, passend für Teller bis max. ø 26 cm, Fassungsvermögen: ca. 150 Teller	984 x 439 x 755 mm	13,0 kg 120,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller Kunststoff *	564 356	804,90
--	---	--------------------	---------------------	---	----------------	---------------

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Bestecktauchwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BTW 9 x 7 Bestecktauchwagen beheizt (+30 °C bis +85 °C), Inhalt: ca. 70 l , unterfahrbar Anschlusswert: 220–240 V/50–60 Hz/1,4 kW	936 x 714 x 623 mm Innenmaß: 630 x 510 x 220 mm	30 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller Kunststoff *	573 964 (375 941)	1.662,60

Plattformwagen

	PFWS 8 x 5 Plattformwagen mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 800 x 500 mm	901 x 601 x 900 mm Plattformhöhe: 300 mm	12,0 kg 120,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
				Kunststoff *	574 932 (383 484)	658,20
				Stahl, verzinkt	574 933 (383 484)	623,20
	PFWP 10 x 6 Plattformwagen mit umlaufendem Profilrand, Plattformgröße: 1020 x 620 mm	1090 x 690 x 940 mm Plattformhöhe: 252 mm	24,0 kg 400,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 160 mm	574 991 (383 657)	971,40
	BTT 8 x 6 Plattformwagen glatt, Plattformgröße: 500 x 700 mm	595 x 770 x 839 mm Plattformhöhe: 230 mm	11,0 kg 100,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		
				Kunststoff *	574 992	654,20
				Stahl, verzinkt	574 993	619,20
	BTT 10 x 8 Plattformwagen glatt, Plattformgröße: 940 x 700 mm	1035 x 770 x 840 mm Plattformhöhe: 230 mm	20,0 kg 250,0 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller		
				Kunststoff *	574 989 (383 656)	762,80
				Stahl, verzinkt	574 990 (383 656)	727,80

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Korb-Transportwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.		
	KWT 5 x 6 Korb-Transportwagen, passend für Geschirrkörbe 500 x 500 mm oder 508 x 508 mm	660 x 580 x 900 mm Plattformhöhe: 275 mm	10,0 kg 200,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
					Kunststoff *	572 331 (364 491)	654,20	
					Stahl, verzinkt	572 332 (364 491)	619,20	
		KWT 5 x 7 Korb-Transportwagen, passend für Geschirrkörbe 650 x 530 mm	810 x 610 x 900 mm Plattformhöhe: 275 mm	11,0 kg 200,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						Kunststoff *	572 333 (364 492)	709,00
						Stahl, verzinkt	572 334 (364 492)	674,00

Kartoffel- und Gemüsewaschwagen

	KWA 100 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 2 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 100 l	810 x 620 x 465 mm Innenmaß: 750 x 560 x 300 mm	17,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
					Kunststoff *	572 363 (295 200)	956,60	
					Stahl, verzinkt	565 768 (295 200)	921,60	
		KWA 160 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 4 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 160 l	810 x 620 x 555 mm Innenmaß: 750 x 560 x 390 mm	19,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						Kunststoff *	572 364 (295 201)	1.107,90
						Stahl, verzinkt	555 809 (295 201)	1.072,90
	KWAF 100 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 2 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 100 l	810 x 620 x 750 mm Innenmaß: 750 x 560 x 300 mm	18,5 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
					Kunststoff *	572 365 (295 202)	1.119,00	
					Stahl, verzinkt	565 766 (295 202)	1.084,00	
		KWAF 160 Kartoffel- und Gemüsewaschwagen, gastronormgerecht, passend für Kocheinsätze 4 x G-KEN G 1/1-195, Inhalt ca. 160 l	810 x 620 x 750 mm Innenmaß: 750 x 560 x 390 mm	21,5 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			
						Kunststoff *	572 366 (295 203)	1.280,40
						Stahl, verzinkt	565 767 (295 203)	1.245,40

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- * Kunststoffrollen rostfrei gemäß DIN 18867-8



Besteck- und Tablettwagen

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm) Kapazität	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.		
	BT 400 Besteck- und Tablettwagen, inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 1 CNS-Serviettenspender für Größe 125 x 90 mm	900 x 600 x 1270 mm ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	24,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
					Kunststoff *	572 361 (295 198)	1.442,80	
						Stahl, verzinkt	566 316 (295 198)	1.407,80
	BT 400 Kids Ausführung wie Modell darüber aber in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung	900 x 600 x 1060 mm ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	23,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	574 832 (295 198)	1.442,80	
					Stahl, verzinkt	574 833 (295 198)	1.407,80	
		BT 400 Besteck- und Tablettwagen, inkl. 5 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung	900 x 600 x 1270 mm ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	21,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	573 414 (295 198)	1.119,00
					Stahl, verzinkt	573 415 (295 198)	1.084,00	
	BT 400 Kids Ausführung wie Modell darüber aber in reduzierter Höhe für Kinderverpflegung	900 x 600 x 1060 mm ca. 70 Tablett und ca. 500 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	20,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	574 834 (295 198)	1.119,00	
					Stahl, verzinkt	574 835 (295 198)	1.084,00	
	BT 800 Besteck- und Tablettwagen, inkl. 10 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung und 2 CNS-Serviettenspender für Größe 125 x 90 mm	900 x 600 x 1485 mm ca. 120 Tablett und ca. 1100 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	41,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	572 362 (295 199)	2.469,00	
					Stahl, verzinkt	566 315 (295 199)	2.434,00	
		BT 800 Besteck- und Tablettwagen, inkl. 10 Besteckbehälter der Größe GN 1/4-150 aus CNS mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung	900 x 600 x 1485 mm ca. 120 Tablett und ca. 1100 Besteckteile Bordmaß: 775 x 521 mm	35,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Kunststoff *	573 416 (295 199)	1.961,50
						Stahl, verzinkt	573 417 (295 199)	1.926,50
	Alle BT 800 optional auch in Kids-Ausführung mit einer Gesamthöhe von 1280 mm erhältlich						auf Anfrage	

Transportwagen

- Aus rostfreiem Edelstahl



Vorrats-/Abfallbehälter und Zubehör

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Gewicht/ Tragf. (kg)	Rollen ø 75 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	VBR 400 Vorrats-/Abfallbehälter, Inhalt 50 l	ø 400 x 390 mm	8,5 kg		565 909	330,90
	D 400 Deckel mit Hängevorrichtung zum Einhängen des Deckels am Behälterrand oder an den Griffen	ø 430 mm	2,0 kg		565 910	117,70
	FUS 400 Fahrgestell	Höhe: 100 mm	2,0 kg	4 Lenkrollen, Stahl, verzinkt	572 367	143,10
	VBR 400 K Komplett-Behälter, inkl. Deckel und Fahrgestell	ø 430 x 495 mm	12,5 kg	4 Lenkrollen, Stahl, verzinkt	565 913	568,40

Vorratswagen

	VB 75 Vorratswagen inkl. abnehmbarem Scharnierdeckel, halbseitig aufklappbar, Inhalt: 75 l (empfohlen) 90 l (bei Maximalbefüllung)	610 x 400 x 640 mm	13,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	564 882	1.068,80
--	---	--------------------	---------	--	----------------	-----------------

Rollhocker

	ROHO 5 x 5 Rollhocker mit glatter Abdeckung, umlaufend 30 mm abgekantet, zusätzliche Querverstrebung	450 x 450 x 480 mm	6,5 kg/ 150,0 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	572 370	475,00
--	---	--------------------	---------------------	--	----------------	---------------

Allzweckwagen

	AZWA 5 x 5 Allzweckwagen mit 2 glatten Ablageborden und umlaufendem Profilrand Bordmaß: 505 x 505 mm Lichtes Maß zwischen den Borden: 450 mm max. Belastung je Bord: 40 kg	556 x 556 x 800 mm	8,0 kg/ 80,0 kg	4 Antistatik-Lenkrollen	569 612	523,70
	AZWA 8 x 5 Allzweckwagen mit 2 glatten Ablageborden und umlaufendem Profilrand Bordmaß: 805 x 505 mm Lichtes Maß zwischen den Borden: 450 mm max. Belastung je Bord: 40 kg	856 x 556 x 800 mm	10,0 kg/ 80,0 kg	4 Antistatik-Lenkrollen	569 613	598,90

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Transportwagen

Gewürzbehälter/-dose

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150</p>	<p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150 aus CNS 18/10 mit klappbarem Plexiglasdeckel</p>	<p>GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (Gewürzwagen)</p>	<p>550 501</p>	<p>70,00</p>
 <p>Gewürzdose</p>	<p>Gewürzdose aus Kunststoff rund, ø 100 mm, Höhe 180 mm, mit klappbarer Schütze</p>	<p>GWL 8 x 6, GW 8 x 5-2 (Gewürzwagen)</p>	<p>145 423</p>	<p>23,40</p>

Gastronorm-Kocheinsatz

 <p>G-KEN G 1/1-195</p>	<p>Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-195 Tiefe: 195 mm</p>	<p>alle KWA und KWAf (Kartoffel- und Gemüsewaschwagen)</p>	<p>550 973</p>	<p>145,80</p>
---	---	--	----------------	---------------

Zusätzliches Bord

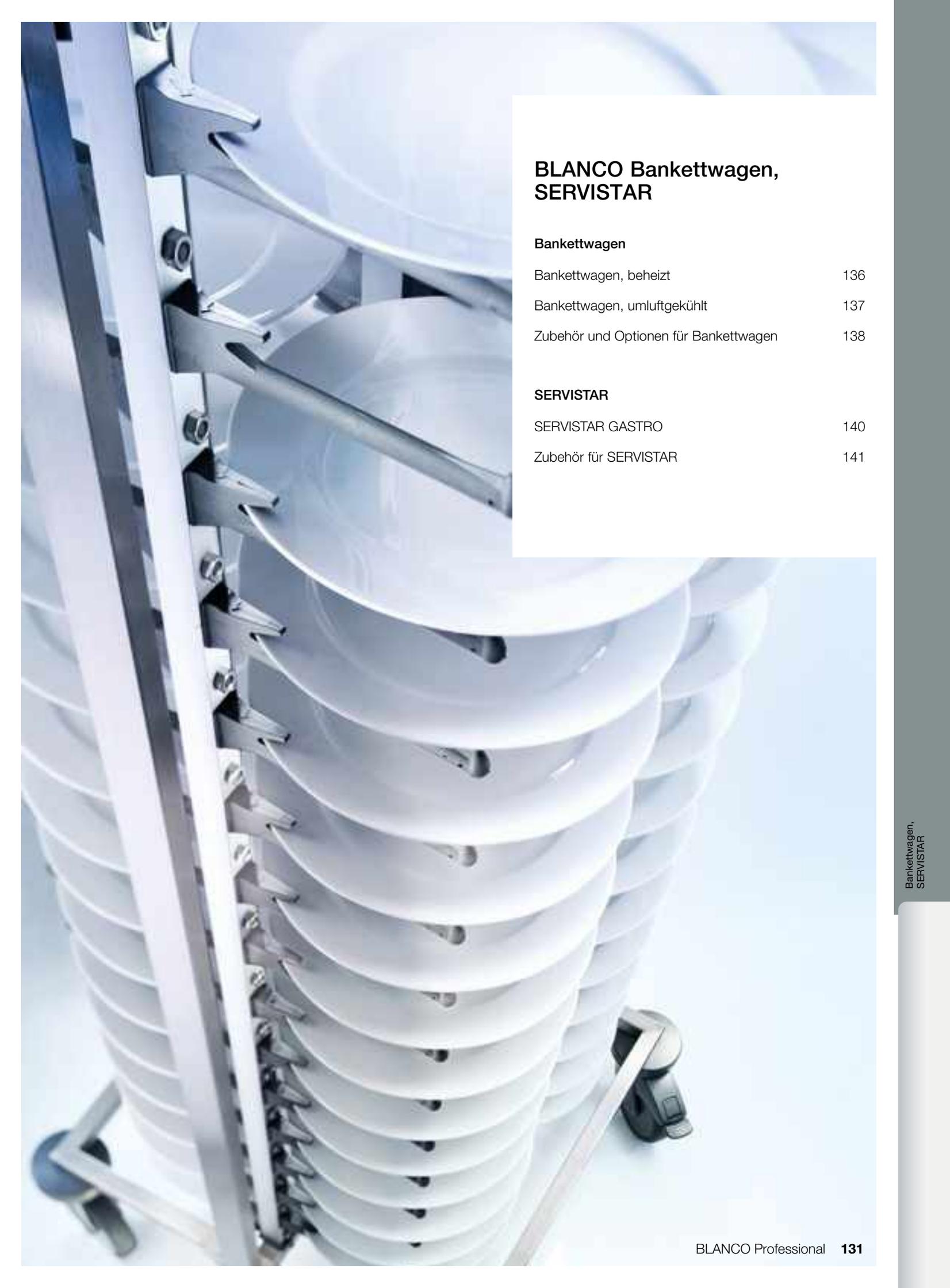
<p>ohne Abbildung</p>	<p>Zusätzliches Bord</p>	<p>BT 400 (Besteck- und Tablettwagen)</p>		<p>258,80</p>
-----------------------	---------------------------------	---	---	---------------

Besteckbehälter

 <p>Besteckbehälter</p>	<p>Besteckbehälter aus CNS GN 1/4-150 mit schrägem Boden und halbseitig klappbarem Plexiglasdeckel zum Einsetzen und Aufstellen, Maße (L x B x H): 265 x 162 x 150 mm</p>	<p>BT 400/800 (Besteck- und Tablettwagen)</p>	<p>565 786</p>	<p>66,90</p>
--	--	---	----------------	--------------

BLANCO BANKETTWAGEN UND SERVISTAR





BLANCO Bankettwagen, SERVISTAR

Bankettwagen

Bankettwagen, beheizt	136
Bankettwagen, umluftgekühlt	137
Zubehör und Optionen für Bankettwagen	138

SERVISTAR

SERVISTAR GASTRO	140
Zubehör für SERVISTAR	141

Des guten Geschmacks wegen: BLANCO Bankettwagen



Gut gekühlt

Bankettwagen mit Umluftkühlung verfügen über eine gradgenaue Temperaturregelung. Sie ermöglicht die optimale Anpassung an den Kühlbedarf von Kalt Speisen. Die kleine, hocheffiziente Kühlmaschine ist sicher im Wageninneren integriert. So haben sie beim Transport maximale Bodenfreiheit und die Technik ist sicher geschützt.



Rundum geschützt

Robuste Stoßbecken schützen Mensch, Gerät und Mobiliar.



Sparsam

Die gekühlten BLANCO Bankettwagen benötigen bis zu 42 % weniger Strom als ihre Vorgängermodelle. So holen Sie das Beste aus jeder Kilowattstunde.



Fein beheizt

Bankettwagen mit Umluftheizung können wahlweise trocken oder mit Feuchtluft beheizt werden. Damit sensible Speisen nicht austrocknen. Die einzigartige, halbhohle Mittelwand ermöglicht den gleichzeitigen Einsatz von durchgehenden Rosten (1084 x 650 mm) und GN-Behältern oder kleineren Gastronorm-Rosten.



Mit Sicherheit gut untergebracht

Die praktische Kabelführung sorgt dafür, dass auch im eingesteckten Zustand das Kabel vor dem Einklemmen beim Öffnen der Türen geschützt ist.

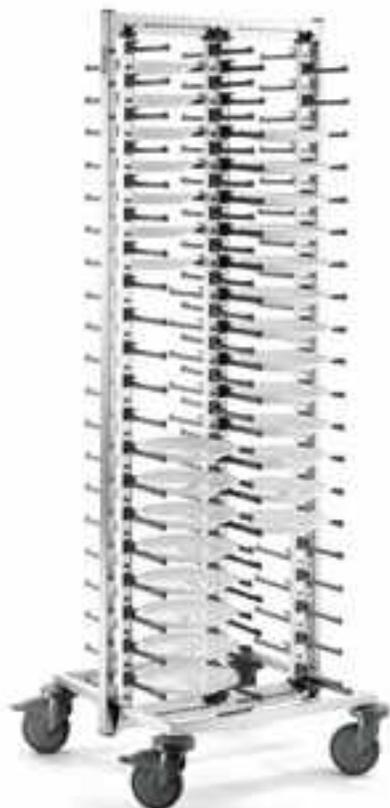


Praktisch gedacht

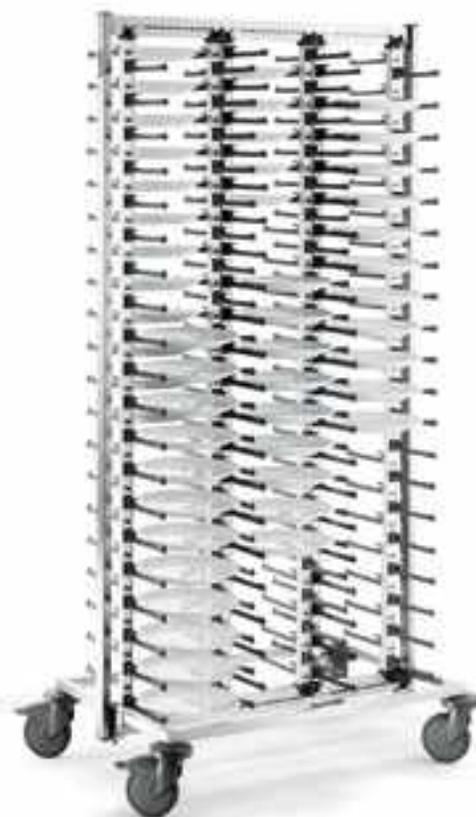
Mit seinem ergonomischen Griff können Heizmodul und Wassertank für die Reinigung schnell entfernt werden.

Schafft Platz in der Küche:

Das Teller-Stapelsystem BLANCO SERVISTAR.



SERVISTAR GASTRO 80



SERVISTAR GASTRO 120

Das innovative Teller-Stapelsystem BLANCO SERVISTAR schafft Raum für gastronomische Kreativität, effektives Arbeiten und einen entspannten Weg vom Koch bis hin zum Gast. Mit seinen cleveren Tellerhaltern bietet SERVISTAR Ihrem Porzellan sanften und sicheren Halt in allen Lagen. SERVISTAR lässt sich leicht bestücken und die Teller lassen sich schnell wieder entnehmen. Und mit ihrem eleganten Design können sich alle Modelle sogar im Frontbereich gut sehen lassen.



Mehr Flexibilität beim Servieren

Die Tellerhalter-Reihen lassen sich stufenlos an alle Tellergrößen bis 30 cm anpassen – egal, ob rund oder eckig.



Mehr Raum für kreative Ideen

Mit seinen 80 mm Tellerabstand lässt Ihnen der SERVISTAR genügend Platz für alle Ihre Ideen beim appetitlichen Anrichten der Speisen.



Mehr Stabilität im Alltag

Durch seine hochwertige Verarbeitung überzeugt SERVISTAR mit maximaler Stabilität – auch bei voller Beladung und unebenem Boden. Damit Sie in jeder Situation sicher manövrieren können.



BLANCO SERVISTAR GASTRO

SERVISTAR ist perfekt für das Handling fertiger Speisen auf kleinstem Raum. Zum Beispiel der BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 – für 80 Teller benötigt er nur 0,5 m² Platz.

Die kompakten Flat Packs von BLANCO Professional: Ganz einfach Transport- und Lagerkosten sparen.

Mit den kompakten Flat Packs bekommen Sie große Qualität in kleiner Verpackung – perfekt auf Palette platziert. So wird das Handling ganz einfach und Sie sparen jede Menge Transport- und Lagerkosten.



Der einzigartige, innovative Tellerhalter

Das Design orientiert sich am Vorbild der menschlichen Hand: stark und sanft zugleich. Der kleine Extra-Daumen gibt den Tellern zusätzliche Stabilität und sorgt für beste Balance in jeder Position. Dank der fein-elastischen Softgrip-Oberfläche liegen die Teller weich und rutschfest auf den Tellerhaltern auf – kein Klappern, kein Klirren, kein Ärger.

Bankettwagen, beheizt

- Doppelwandig und isoliert
- Korpus aus Edelstahl, allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
- Schrankfach in Hygieneausführung HS, Rost- und GN-Aufnahme mittels tiefgezogener Sickenwände
- Heizelement mit Heißluftumwälzung, trocken oder feucht beheizbar, zur Reinigung entnehmbar
- Elektronischer Temperaturregler, mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, Temperaturbereich regelbar von +30 °C bis +90 °C
- Elektrischer Anschluss 220–240 V/50–60 Hz/2,2 kW
- Spiralkabel mit Blocklänge 0,625 m, ausziehbar bis 2,1 m
- Umlaufender Stoßschutz schützt den Wagen vor Beschädigung
- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar



reddot design award
winner 2011

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 160 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BW 11 Bankettwagen, umluftbeheizt	11 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 11 GN-Behälter 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 574 (373 202)	5.912,40
	BW 18 Bankettwagen, umluftbeheizt	18 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 18 GN-Behälter 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 575 (373 202)	5.912,40
	BW 22 Bankettwagen, umluftbeheizt, ohne Mittelwand	11 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 11 Roste 1084 x 650 mm ohne Mittelwand oder max. 22 GN- Behälter 2/1-100 mit hoher Mittelwand (nur in Verbindung mit Zubehör Hohe Mittel- wand)	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 576 (373 203)	6.688,90
	BW 36 Bankettwagen, umluftbeheizt, ohne Mittelwand	18 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 17 Roste 1084 x 650 mm ohne Mittelwand oder max. 36 GN- Behälter 2/1-65 mit hoher Mittelwand (nur in Verbindung mit Zubehör Hohe Mittel- wand)	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 577 (373 203)	6.688,90

Bankettwagen, umluftgekühlt

- Doppelwandig und isoliert, aktiv umluftgekühlt
- Korpus aus Edelstahl, allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
- Schrankfach in Hygieneausführung HS, Rost- und GN-Aufnahme mittels tiefgezogener Sickenwände
- Kühlmaschine im Korpus integriert
- Elektronischer Temperaturregler, mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, Temperaturbereich regelbar von +8 °C bis -10 °C
- Elektrischer Anschluss: 220–240 V AC/50 Hz oder 60 Hz/0,5 kW
- Spiralkabel mit Blocklänge 0,625 m, ausziehbar bis 2,1 m
- Umlaufender Stoßschutz schützt den Wagen vor Beschädigung
- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar



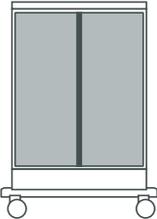
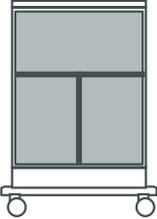
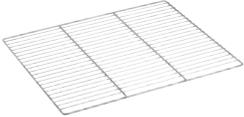
reddot design award
winner 2011

Abbildung	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 160 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BW-UK 10 Bankettwagen, umluftgekühlt	10 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 10 GN-Behälter 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 578 <i>(373 204)</i>	9.236,50
	BW-UK 15 Bankettwagen, umluftgekühlt	15 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 15 GN-Behälter 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stahl, verzinkt	573 579 <i>(373 204)</i>	9.236,50

Optionen für BW-UK

Abbildung	Bezeichnung	Minderpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Optionaler Temperaturbereich von +8 °C bis +2 °C	-305,00

Zubehör und Optionen für Bankettwagen

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Hohe Mittelwand 	Hohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 580	607,00
		BW 36		573 581	760,20
Halbhohe Mittelwand 	Halbhohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 582	575,50
		BW 36		573 583	695,30
Gastronorm-Rost GR 2/1 	Gastronorm-Rost GR 2/1 aus Edelstahl	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	650 x 530 mm	550 266	48,90
	Rost aus Edelstahl	BW 22, BW 36 (nur ohne hohe Mittelwand)	1084 x 650 mm	146 646	354,20
ohne Abbildung	Verlängertes Anschlusskabel Blocklänge 1,15 m, ausziehbar bis 3,7 m	alle BW			67,90

Rollen

Abbildung	Modell Bezeichnung	Rollendurchmesser	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
Rollenordnung A 	Rollen mit Gehäuse aus verzinktem Stahl wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 160 mm	alle BW 	ohne Mehrpreis
		ø 200 mm	alle BW 	53,30
Rollenordnung A 	Edelstahl-Rollen mit Elastikbereifung wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 160 mm	alle BW 	411,10
		ø 200 mm	alle BW 	465,90
Rollenordnung D 	Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich			

Maximalbestückung Bankettwagen

a: ohne Mittelwand, b: mit halbohoher Mittelwand, c: mit hoher Mittelwand

Modell	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Anordnung der Schrankfächer										
Sickenabstand in mm	115	75	115			75			115	75

Mit GN-Behältern

	GN 2/1-100	11	9	-	12	22	-	8	18	10	7
	GN 2/1-65	11	18	-	12	22	-	18	36	10	15
	GN 1/1-100	22	18	-	24	44	-	16	36	20	14
	GN 1/1-65	22	36	-	24	44	-	36	72	20	30

Mit GN-Rosten GR 2/1 (650 x 530 mm) und nicht gestapelten Tellern

GN-Roste GR 2/1		11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
	Teller ø 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Teller ø 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Teller ø 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Teller ø 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Teller ø 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28

Mit Rosten (1084 x 650 mm) und nicht gestapelten Tellern

Roste 1084 x 650 mm		-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
	Teller ø 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Teller ø 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Teller ø 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Teller ø 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Teller ø 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-

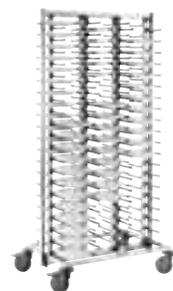
Mit Rosten und gestapelten Tellern, mit Clochen abgedeckt

Max. 3 Teller mit Clochen übereinander (Höhe je Teller mit Cloche: ca. 65 mm)

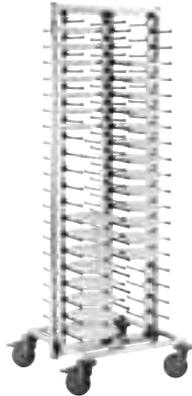
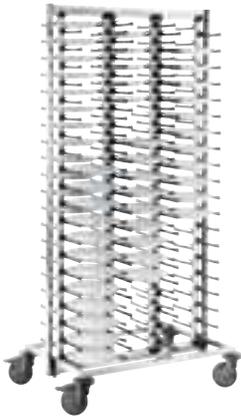
GN-Roste GR 2/1		6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Roste 1084 x 650 mm		-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Teller ø 26 cm		64	68	128	128	128	136	112	136	56	60

SERVISTAR

- Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl
- Maximale Tragfähigkeit je Tellerhalter-Paar: 1 kg
- Tellerabstand 80 mm
- Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm
- Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



SERVISTAR GASTRO, Teller-Stapelsystem, fahrbar, mit Rollen

Abbildung	Bezeichnung Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Liefervariante	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
 <p>SERVISTAR GASTRO 80 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	SERVISTAR GASTRO 80 Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 80 Teller	653 x 663 x 1856 mm ca. 23 kg	fertig montiert	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 695 (373 734)	1.415,40
				Stahl, verzinkt	573 694 (373 734)	1.380,40
			im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1753 x 683 x 247 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 29 kg	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 697 (373 734)	1.356,40
				Stahl, verzinkt	573 696 (373 734)	1.321,40
 <p>SERVISTAR GASTRO 120 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	SERVISTAR GASTRO 120 Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 120 Teller	653 x 933 x 1856 mm ca. 29 kg	fertig montiert	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 699 (373 735)	1.852,90
				Stahl, verzinkt	573 698 (373 735)	1.817,90
			im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1753 x 943 x 233 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 38,5 kg	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 701 (373 735)	1.792,90
				Stahl, verzinkt	573 700 (373 735)	1.757,90

Zubehör für SERVISTAR

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Höhenverstellbarer Schiebegriff Aus robustem Edelstahl	Alle SERVISTAR GASTRO	573 717	103,00
	HygiereroUlo Inkl. Rahmenkonstruktion aus Edelstahl zur Aufnahme des HygiereroUlos, zum Schutz der Speisen vor Wärmeverlust und Umwelteinflüssen, Material: PE 280µ	SERVISTAR GASTRO 80	573 715	541,50
		SERVISTAR GASTRO 120	573 716	587,70
	Ablageplatte Schafft zusätzliche Abstellfläche (Kann nicht mit Tellersperre oder HygiereroUlo kombiniert werden). <u>ACHTUNG:</u> Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.	SERVISTAR GASTRO 80		358,80
	Tellersperre Kann sogar in extremen Transportsituationen ein Verrutschen der Teller verhindern (Nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich). <u>ACHTUNG:</u> Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.	SERVISTAR GASTRO 80		915,50
		SERVISTAR GASTRO 120		1.145,90
ohne Abbildung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Alle SERVISTAR GASTRO	Mehrpriis zur Ausführung mit verzinkten Rollen	77,50



BLANCO COOK

Entdecken Sie die **FLEXILIGENZ**: flexibler Handlungsspielraum durch intelligente Produkteigenschaften.



FLEXIBILITÄT+INTELLIGENZ
FLEXILIGENZ



BLANCO COOK I-flex



BLANCO COOK classic

Schnell, zu jeder Zeit, an jedem Ort und immer frisch: Diese Entwicklung in der Außer-Haus-Verpflegung bietet interessante Umsatzpotenziale. Mit den BLANCO COOK Kochstationen können Sie neue Gastro-Konzepte passgenau realisieren und bestehende Angebote aufwerten. Gekocht wird direkt vor den Gästen mit einer cleveren Lösung, die Ihnen großen Handlungsspielraum bietet.

Flexilienz im Kopf

Die passgenaue Lösung für Ihre Geschäftsidee: BLANCO COOK bietet individuelle Konfigurationen in Größe, Leistungsklasse und Ausstattung.

Flexilienz im Raum

Freie Platzwahl: BLANCO COOK verbindet Kochtechnik und Dunstabzug in einem System.

Flexilienz in der Zeit

Wechselnde Gerichte von früh bis spät und immer up to date: Mit BLANCO COOK können Sie Ausstattung und Equipment nach Bedarf variieren und ohne Aufwand austauschen.

Flexilienz in der Gestaltung

Für ein stimmiges Ambiente: Passend zu Ihrem Einrichtungsstil bietet Ihnen BLANCO COOK individuelle Gestaltungsmöglichkeiten in Material und Farbe.

Flexilienz in der Organisation

Arbeitserleichterung inklusive: Mit durchdachter Ergonomie, sinnvoller Flächenaufteilung und praktischem Zubehör bringt BLANCO COOK Effizienz und Struktur in die Arbeitsabläufe.

Flexilienz in der Reinigung

Minimaler Reinigungsaufwand: BLANCO COOK überzeugt mit hygienischen Oberflächen und leicht zugänglichen, spülmaschinentauglichen Teilen, die ohne Werkzeug entnommen werden können.

Flexilienz in der Mobilität

Heute hier, morgen dort: Gut, dass BLANCO COOK Ihnen überallhin folgen kann.

BLANCO COOK

BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK I-flex	154
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK I-flex	157

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK classic	161
Optionen/Zubehör für BLANCO COOK classic	163

BLANCO COOK classic Auftisch-Kochgeräte

Induktionskochfeld	167
Induktionswok	167
Grill-Bräter	168
Grillplatte	168
Ceran®-Kochfeld	169
Pastakochoher	169
Fritteuse	170
Bain-Marie	170
Warmhalteplatte	170
Multi-Element	171
Zubehör für Auftischgeräte	171

Alles zu BLANCO COOK finden Sie unter:
www.banco-cook.com



BLANCO COOK

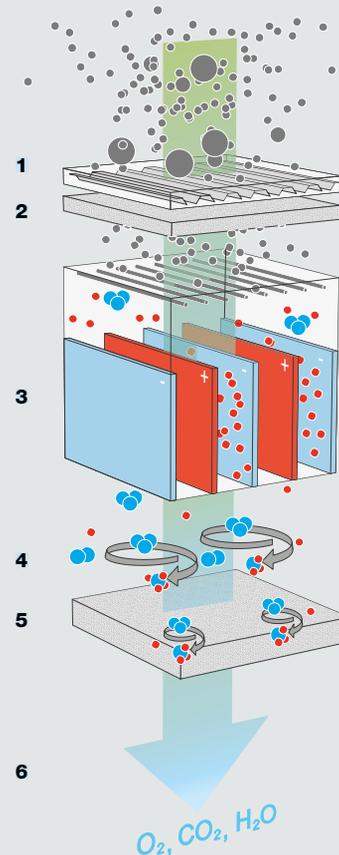
BLANCO COOK im Vergleich: Erfahren Sie, welche Modellreihe am besten zu Ihrem Konzept passt.

NEU

	BLANCO COOK classic	BLANCO COOK I-flex
Anwendungs-Empfehlung		
Output	Mittel bis hoch, Einsatz über den ganzen Tag und auch zur Versorgung in Stoßzeiten	Klein bis mittel, Einsatz über den ganzen Tag
Speisenangebot	Gleichbleibendes Speisenangebot über den Tag oder wechselnd über die Woche	Gleichbleibendes oder wechselndes Speisenangebot über den Tag
Mobilität und Einsatz	Fahrbare Kochstation zur freien Platzierung im Raum, hauptsächlich zur Nutzung an einem festen Ort	Mobile Kochstation mit kompakten Abmessungen und geringem Gewicht, auch für Einsatz außer Haus bzw. im Catering
Kochtechnik		
Kochbereich	Austauschbare Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte	Fest verbautes Induktionskochfeld
Anzahl Kochstellen	Für 2, 3 oder 4 Auftisch-Kochgeräte BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Mit 1, 2 oder 3 Induktionskochfeldern BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kochzubehör	Große Auswahl: 13 verschiedene Auftisch-Kochgeräte unterschiedlicher Leistung und Größe zum Einschieben und Anschließen an die Gerätesteckdosen	Einfaches Platzieren von induktionsfähigen Kochaufsätzen auf das Induktionskochfeld
Ausführung		
Stromanschluss	400 V / 16 A bis 63 A	230 V / 16 A und 400 V / 16 A
Gewicht	ca. 195–225 kg (ohne Auftisch-Kochgeräte)	ca. 130–150 kg
Aufstellmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Feststehend auf Stellfüßen 	<ul style="list-style-type: none"> • Fahrbar • Mobil (außer Haus) als To-go-Variante • Feststehend auf Stellfüßen • Zum Einbau als Built-in-Variante
Arbeitsfläche	<p><u>Absaugbrücke:</u> viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p> <p><u>Kochbereich:</u> links und rechts neben der Kochfläche viel Raum zum Abstellen und Ablegen</p>	<p><u>Absaugbrücke:</u> viel Platz zum Anrichten und für die Speisenausgabe</p>
Unterbau	<ul style="list-style-type: none"> • als Stauraum mit Grundboden • für mobilen Unterbau-Kühltisch • für Warmbevorratung mittels BLANCOTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • zur Lagerung und Bevorratung der Kochaufsätze • und/oder mit Schubladenblock
Material	Absaugbrücke, Arbeitsflächen und Unterbau vollständig aus Edelstahl	Absaugbrücke und Arbeitsflächen aus Edelstahl, Unterbau aus verzinktem, pulverbeschichteten Feinblech

Das Filtersystem ION TEC filtert Blaurauch und verlängert die Standzeit der Aktivkohle.

- 1 In den Vorfilterstufen werden grobe Partikel wie z.B. Fett abgeschieden.
- 2 Im Ionisator werden durch ein elektrostatisches Spannungsfeld die durchströmenden Partikel positiv geladen. Zusätzlich entsteht aus Sauerstoff hochreaktionsfreudiges Ozon.
- 3 In der Kollektorstufe bleiben die positiv geladenen Partikel an den negativ geladenen Platten haften und werden so abgeschieden (vor allem Aeorsole).
- 4 Im Oxidationsprozess zersetzt das Ozon Gerüche und Blaurauch.
- 5 In der Aktivkohle anhaftende Partikel, die bisher nicht abgeschieden wurden, reagieren mit dem restlichen Ozon. Die Aktivkohle wird hierdurch gereinigt, die Standzeit dadurch deutlich verlängert.
- 6 Sauerstoff, Kohlenstoffdioxid und Wasser werden als Endprodukte an die Umgebung abgegeben.



BLANCO COOK classic



BLANCO COOK I-flex

BLANCO FARBEN

Unsere Inspirationen für Ihre Kombinationen.

BLANCO COOK classic



Säulen der Absaugbrücke:

Säulenverkleidung, graphitschwarz, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in graphitschwarz, pulverbeschichtet
Front in graphitschwarz, pulverbeschichtet



Säulen der Absaugbrücke:

Unverkleidet in Edelstahl

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in steingrau, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Rustic Oak (Zur Auswahl stehen die Resopal
Dekore „Colours“ und „Woods“)



Säulen der Absaugbrücke:

Säulenverkleidung, verkehrsgrau B, pulverbeschichtet, mit einfacher Befestigung an den Abluftkanälen, zur Reinigung abnehmbar

3-Seitige Verkleidung:

Korpus in verkehrsgrau B, pulverbeschichtet,
Front in ginstergelb, pulverbeschichtet

BLANCO COOK I-flex



3-Seitige Verkleidung:

Korpus in perlweiß, pulverbeschichtet
Front in perlweiß, pulverbeschichtet



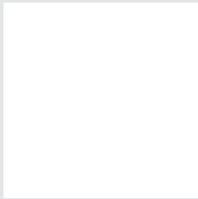
3-Seitige Verkleidung:

Korpus in verkehrsgrau B, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Rustic Oak (Zur Auswahl stehen die Resopal
Dekore „Colours“ und „Woods“)



3-Seitige Verkleidung:

Korpus in saphirblau, pulverbeschichtet
Front belegt mit Resopal Schichtstoff,
Dubai Ebony (Zur Auswahl stehen die Resopal
Dekore „Colours“ und „Woods“)



signalweiß
RAL 9003



perlweiß
RAL 1013



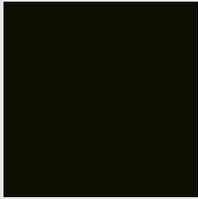
blassbraun
RAL 8025



steingrau
RAL 7030



umbragrau
RAL 7022



graphitschwarz
RAL 9011



ginstergelb
RAL 1032



karminrot
RAL 3002



saphirblau
RAL 5003



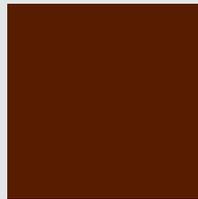
verkehrsgrau B
RAL 7043



brombeere
Pantone 228 C



limette
Pantone 382 C



espresso
Pantone 4695 C



granny
Pantone 370 C



Mehr Infos zu den Resopal-Farben
und -Dekoren finden Sie auf
www.blanco-professional.com/de/resopal

NEU

COOK I-flex

Kompakt und effizient: Die Kochstation der vielen Möglichkeiten.

Die neue BLANCO COOK I-flex bietet durch die effiziente, fest verbaute Induktionstechnik mit bis zu drei Kochfeldern einen großen Handlungsspielraum in der Anwendung. Kochaufsätze in unterschiedlichen Ausführungen werden einfach aufgelegt und können schnell ausgetauscht werden.

So groß wie die Auswahl an Kochequipment, so variabel ist auch das Angebot an Speisen, das von früh bis spät vor den Augen der Kunden à la minute zubereitet werden kann.

Dank kompakter Abmessung und integriertem Dunstabzug lässt sich diese Kochstation auch bei wenig Platz gut integrieren. In der mobilen to go-Variante eignet sich BLANCO COOK I-flex auch bestens für Catering und Außer-Haus-Einsätze.





BLANCO CONTROL Steuerung

Hauptschalter, Licht und die Absaugstufe lassen sich über die Tasten steuern. Das Digital-Display zeigt den Filterwechsel an. Einstellungen wie Sprache, Schnellstart und Reinigungsintervalle können hier eingerichtet werden.



Serienmäßig mit Beleuchtung

Die serienmäßige LED-Lichtleiste über dem Kochfeld leuchtet das Induktionskochfeld optimal aus.



Brücke zum Gast

Die extra schlanke Absaugbrücke gewährt viel Einblick aufs Kochgeschehen. Obenauf bietet sie Platz für Zutaten und eignet sich als Ausgabefläche. Die optionale Galerie macht das Abstellen auf der Brücke noch sicherer.



Gewohnte Bedienung

Jede Induktionskochfläche besteht aus 2 Kochzonen, die getrennt voneinander mit Drehknöpfen geregelt werden können. Auf Wunsch können auch beide Kochzonen zusammenschaltet werden. Das Display zeigt die jeweilige Leistungsstufe an.



Sicher in Position

Die rechteckigen Grillplatten und -bräter werden mit Hilfe von Magneten unter dem Griff in der richtigen Position auf der Kochfläche festgehalten. Dennoch können Sie mühelos entfernt werden.



Praktischer Hustenschutz

Der serienmäßige Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas lässt sich zur leichten Reinigung herunterklappen.



Serienmäßiger Stauraum

Der Unterbau ist in Fächer aufgeteilt, mit Auflagewinkeln und Unterboden ausgestattet. Hier lässt sich das Kochequipment bestens für den schnellen Einsatz lagern.



Schubladen für Nachschub

Im optionalen Schubladenblock mit zwei Auszügen lassen sich GN-Behälter mit vorbereiteten Zutaten einsetzen. Zusätzlich eingeschobene Eutektische Platten halten die Lebensmittel auf Wunsch kühl.



Leichte Filterreinigung

Die Filterkassetten, bestehend aus Fettfilter und Streckmetallfilter, kann man werkzeuglos entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Über einen Ablaufstopfen kann man das Fett ablassen.

COOK classic

Leistungsstark und geräumig: Die Kochstation für maximale Performance.

BLANCO COOK classic zählt zu den bewährten Front-cooking-Lösungen in der Branche. Die Kochstationen für zwei bis vier Hochleistungs-Auftisch-Kochgeräte sind für den täglichen Dauereinsatz genauso ausgelegt wie für Stoßzeiten.

Dank modularer Architektur und einer großen Auswahl an Kochtechnik kann das Speisenangebot von Tag zu Tag variiert werden. Neue gastronomische Trends sind somit einfach umsetzbar.

Die integrierte Absaugbrücke filtert effizient Fett und Gerüche und sorgt für reine Luft im Gastraum. Großzügige Arbeitsflächen und Stauräume sowie abgestimmtes Zubehör optimieren den Workflow für eine einfache und schnelle Zubereitung.



BLANCO COOK classic 4.1
bedienseitig, mit optionaler Galerie, fahrbarem Einstelltisch und umfangreichem Zubehör



Abbildung mit Zubehör



BLANCO CONTROL – übersichtlich und einfach

Die elektronische Steuerung mit klaren Symbolen macht die Bedienung ganz leicht. Die Filterwechselanzeige erinnert automatisch an den Tausch oder die Reinigung der Filter.



Spot an

Flächenbündig integrierte LED-Spots leuchten die gesamte Arbeitsfläche optimal aus und rücken die Speisen ins rechte Licht.



Großzügige Abstellfläche

Geschützt durch eine Galerie, kann auf der Absaugbrücke präsentiert, dekoriert und bereitgestellt werden.



Mehr Arbeitsplatz

Rechts und links der Einstellnische ist viel Platz zum Abstellen, Anrichten und Ablegen.



Raumgewinn: Multi-Rahmen

Der Multi-Rahmen bietet Platz zum Abstellen und Aufbewahren. Einfach GN-Behälter einhängen oder Glasbrett einlegen für mehr Arbeitsfläche.



Perfekter Schutz

Der durchgehende Hustenschutz sorgt für beste Hygiene. Zum Reinigen kann er einfach nach unten geklappt werden.



Umbau im Handumdrehen

Das Kochgeräte-Einstellbord kann leicht herausgenommen werden, um zum Beispiel ein Standgerät unterzubringen.



GN-Schienen für alle Fälle

Alles, was direkt unter den Kochgeräten verstaut werden soll, bitte hier einschieben. Lebensmittel oder Kochutensilien verschwinden so in beliebig tiefen GN 1/1-Behältern.



Filterwechsel – schnell und leicht

Die Fettfilter mit integrierter Fettauffwange lassen sich leicht entnehmen und in der Spülmaschine reinigen – ganz ohne Werkzeug.

Schneller, heißer, besser!

BLANCO COOK classic zeigt sich in Bestform.

Mit zuverlässiger Technik und starker Performance haben sich BLANCO COOK classic Auftisch-Kochgeräte in der Praxis bereits mehr als bewährt. Sie zeichnen sich durch ihr hochwertiges und funktionales Design aus, das einfaches Handling, Hygiene-Sicherheit und maximale Leistungsfähigkeit garantiert. Die insgesamt 13 verschiedenen Modelle umfassen alles, was Profis zum Kochen brauchen: vom Pastakoher über

Induktionswoks und Grillplatten bis zur Fritteuse. Dank kompakter Abmessungen und einer Tiefe von nur 62 cm passen die Auftisch-Kochgeräte auch auf herkömmliche Arbeitsplatten und sind je nach Bedarf flexibel miteinander kombinierbar.



**2-Zonen
Induktion**

**Flächen-
induktion**

Induktionskochfelder und Induktionswoks

Je nach Anforderung gibt es das 1-Zonen-Induktionskochfeld, 2-Zonen-Induktionskochfeld, Flächeninduktion oder Induktionswoks – leistungsstark, zuverlässig, langlebig und extrem schnell.



Ceran®-Kochfeld
mit 2 Kochzonen, die separat regelbar sind.

Warmhalteplatte
mit großflächigem Warmhaltebereich.

Pastakoher
zum Energie sparenden Kochen und Dämpfen in Pastakörben oder GN-Kocheinsätzen.

Bain-Marie
zum Warmhalten und Präsentieren von Speisen in GN-Behältern.

Multi-Element BC ME
bietet Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, zusätzliche Arbeitsfläche und hilft beim Anrichten der Speisen.





Das Frontcooking-Trio für leckere Kochshows:
Induktionswok, gerillte Grillplatte und Pastakocher.



Fritteuse

mit herauschwenkbarer Heizung und unbeheizter Kaltzone am Beckenboden.



Grill-Bräter

flexibel einsetzbar zum Schmoren, Grillen oder Kochen.



Grillplatten

Gerillt oder glatt – auf der fugenlos eingeschweißten Grillfläche herrscht die einheitliche Wunschtemperatur. Überflüssiges Fett landet in der großzügigen Auffangschale. Bei der doppelt breiten Grillplatte bringen getrennt regelbare Heizzonen Effizienz zum Zuschalten.



Extra große Grillplatte

BLANCO COOK classic:
Innovative Technik, die jedem schmeckt.

BLANCO COOK I-flex 1

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 2 Kochzonen
- BLANCO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und des Induktionskochfelds
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	----------------------------	--------------------------

BLANCO COOK I-flex 1

	<p>BC I-flex 1 mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p>fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller</p>	<p>Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 900 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p>575 025 <i>(384 400)</i></p>	<p>8.900,00</p>
---	---	--	---	--	------------------------



BLANCO COOK I-flex 1 to go

	<p>BC I-flex 1 to go mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p>fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff</p>	<p>Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 960 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p>575 064 <i>(384 400)</i></p>	<p>9.450,00</p>
---	---	---	---	--	------------------------



BLANCO COOK I-flex 1 built-in

	<p>BC I-flex 1 built-in mit einem integrierten Induktionskochfeld (2 Kochzonen), bedienseitig links angeordnet (auf Wunsch alternativ auch rechts möglich)</p> <p>Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl</p>	<p>Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm</p> <p>Höhe Unterbau: 900 mm</p> <p>Nutzfläche Kochbereich: 2x GN 1/1, davon 1x GN 1/1 beheizbar</p> <p>Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg</p>	<p>220–240 V, 50/60 Hz, 1N PE, 3,4 kW</p> <p>230 V Schuko-Stecker</p>	<p>575 026 <i>(384 401)</i></p>	<p>8.400,00</p>
---	---	--	---	--	------------------------



BLANCO COOK I-flex 2

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Zwei fest integrierte Induktionskochfelder mit 4 Kochzonen
- BLANCO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	----------------------------	--------------------------

BLANCO COOK I-flex 2

	BC I-flex 2 mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 013 (384 396)	11.600,00
	BC I-flex 2 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 014 (384 396)

BLANCO COOK I-flex 2 to go

	BC I-flex 2 to go mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	Außenmaße: 1020 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 015 (384 396)	12.150,00
	BC I-flex 2 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 016 (384 396)

BLANCO COOK I-flex 2 built-in

	BC I-flex 2 built-in mit zwei integrierten Induktionskochfeldern (4 Kochzonen) Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl	Außenmaße: 925 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 2x GN 1/1 Leergewicht: ca. 130 kg Max. Zuladung: 60 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 6,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 021 (384 398)	11.100,00
	BC I-flex 2 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 022 (384 398)

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCO COOK I-flex 3

- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Fest integriertes Induktionskochfeld mit 6 Kochzonen
- BLANCO Control: Elektronische Steuerung der Absaugbrücke und Induktionskochfelder
- Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas, kundenseitig bis zur Abdeckung herabgezogen, aufklappbar
- LED-Beleuchtung, über dem Kochbereich platziert
- Stauraum mit Führungsschiene im Unterbau, zum Beispiel zur Lagerung der Kochaufsätze
- Unterbau pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B RAL 7043



Abbildung	Modell	Maße (B x T x H) Gewicht	Elektrischer Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
-----------	--------	-----------------------------	------------------------	---------------------------------	--------------------------

BLANCO COOK I-flex 3

	BC I-flex 3 mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 017 (384 397)	14.200,00
	BC I-flex 3 wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 018 (384 397)

BLANCO COOK I-flex 3 to go

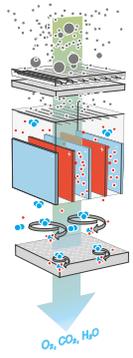
	BC I-flex 3 to go mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) fahrbar, Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Stoßschutzecken, Schiebegriff	Außenmaße: 1350 x 746 x 1366 mm Höhe Unterbau: 960 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 019 (384 397)	14.750,00
	BC I-flex 3 to go wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 020 (384 397)

BLANCO COOK I-flex 3 built-in

	BC I-flex 3 built-in mit drei integrierten Induktionskochfeldern (6 Kochzonen) Edelstahl-Stellfüße, 4-seitige Sockelblenden aus Edelstahl, bedienseitiges Verblendungs-Set aus Edelstahl	Außenmaße: 1255 x 678 x 1306 mm Höhe Unterbau: 900 mm Nutzfläche Kochbereich: max. 3x GN 1/1 Leergewicht: ca. 150 kg Max. Zuladung: 85 kg	400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 9,4 kW 16 A CEE-Stecker	575 023 (384 399)	13.700,00
	BC I-flex 3 built-in wie oben, jedoch zusätzlich mit Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC				575 024 (384 399)

Optionen für BLANCO COOK I-flex

• *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
Korpusfarbe	Korpusfarbe in BLANCO Farben (siehe Seite 147) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex	329,00
Front belegt mit Resopal-Schichtstoff 	Frontfarbe	pulverbeschichtet in BLANCO Farben (siehe Seite 147) anstatt verkehrsgrau B RAL 7043	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in 229,00
		alle BC I-flex 3, außer built-in 279,00	
	belegt mit Resopal-Schichtstoff	alle BC I-flex 1, 2, außer built-in 340,00	
		alle BC I-flex 3, außer built-in 390,00	
ION TEC 	Elektrostatische Filterung ION TEC zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC I-flex	1.850,00
	Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC Die BC I-flex wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC I-flex	960,00
	Zur Auswahl: Kochfeld bedienseitig links oder rechts	BC I-flex 1	ohne Mehrpreis
Zusatzsteckdose 	Zusatzsteckdose , einphasig, bedienseitig unterhalb des Induktionskochfelds platziert (Ländervariante beachten)	BC I-flex 2	79,00
Galerie 	Galerie aus Edelstahl, Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC I-flex 1, 2	150,00
		BC I-flex 3	180,00
Schubladenblock 	Schubladenblock mit 2 übereinander angeordneten Schubladen für Gastronorm-Behälter, max. GN 1/1-150 oder deren Unterteilung (dann mit Quer- und Längsstegen). Optional mit zwei Eutektischen Platten zur passiven Kühlung, die man oberhalb jeder Schublade mittels einer integrierten Führungsschiene einschiebt (siehe Seite 16)		440,00
Tablettrutsche Rundrohr 	Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	BC I-flex 1, 2 340,00 BC I-flex 3 360,00
		Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 400,00 BC I-flex 3 430,00
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 700,00 BC I-flex 3 750,00
		Tellerrutsche glatt	BC I-flex 1, 2 360,00 BC I-flex 3 380,00
Tellerrutsche glatt 	Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	BC I-flex 1, 2 360,00 BC I-flex 3 380,00
		Resopal*, abklappbar	BC I-flex 1, 2 530,00 BC I-flex 3 580,00

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Optionen für BLANCO COOK I-flex

- *Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe, belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
	Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	alle BC I-flex 320,00
		Edelstahl glatt, abklappbar	370,00
		Resopal*, abklappbar	590,00
ohne Abbildung	Modulverbindungs-Satz zum festen Verbinden von zwei BC I-flex oder in Kombination mit BASIC LINE, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	alle BC I-flex	149,00
ohne Abbildung	Edelstahlrollen , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm		189,00
ohne Abbildung	Stellfüße aus Edelstahl		119,00
	Sockelblenden aus Edelstahl, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	kundenseitig/bedienseitig	BC I-flex 1, 2 109,00
			BC I-flex 3 119,00
		stirnseitig links	alle BC I-flex 84,00
		stirnseitig rechts	alle BC I-flex 84,00

Zubehör für BLANCO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
Kochaufsätze			
Grillplatte, glatt 	Grillplatte 1/1-20, glatt mit glattem Boden, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg	aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, inkl. keramischer Antihafbeschichtung, dicker Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung, stirnseitig mit je einem Edelstahlgriff und magnetischem Unterteil zur Sicherung gegen Verrutschen auf dem Induktionskochfeld,	575 027 239,00
Grillplatte, gerillt 	Grillplatte 1/1-20, gerillt mit Kreuzriffelung, Maße: 530 x 325 x 20 mm, Gewicht: 4,9 kg		575 028 239,00
Grill-Bräter 	Grill-Bräter 1/1-55 mit glatten Boden, Maße: 530 x 325 x 55 mm, Gewicht: 4,7 kg		575 030 249,00
Wokpfanne 	Flachboden-Wokpfanne 3-Schicht-Material (Edelstahl mit Aluminium-Kern) bis zum Rand für schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung sowie Wärmespeicherung, mit ergonomischem Griff, ø ca. 30 cm, induktionsgeeignet, Gewicht: 1,5 kg	575 032 139,00	

Zubehör für BLANCO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	Pastakoher-Set bestehend aus: - Edelstahlrahmen, - GN 2/3-100 aus induktionsgeeignetem Mehrschichtmaterial mit 2 Griffen, - GN 1/3-65, - Einhängerrahmen für Pastakörbe, - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 034	695,00
	Bratpfanne aus Aluminiumguss mit 4-facher Oberflächen-Beschichtung, dicker, verzugfreier Boden für optimale Wärmeverteilung und -speicherung und energiesparendes Kochen, mit ergonomischem Kunststoffgriff, keramischer Antihafbeschichtung, induktionsgeeignet, hitzebeständig bis 250 °C, spülmaschinentauglich, Randhöhe ca. 50 mm	ø 20 cm	575 035 69,00
		ø 24 cm	575 036 74,00
		ø 26 cm	575 037 79,00
		ø 28 cm	575 038 85,00
	Multi-Element 1/1 aus Edelstahl, zum Vorbereiten und Anrichten oder als Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/1-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 544 x 330 x 93 mm	575 041	289,00
	Multi-Element 1/3 aus Edelstahl, Stauraum für Kochutensilien und Zutaten, Kapazität: max. GN 1/3-65 oder dessen Unterteilung, Maße: 190 x 330 x 93 mm	575 042	194,00

Kochzubehör

	Pfannenwender aus Silikon, mit Edelstahlgriff, hitzebeständig bis 240 °C, spülmaschinentauglich, optimal für die beschichteten Grillplatten und Pfannen geeignet	575 067	14,00
	Pfannenlöffel	575 068	14,00
	Grillzange	575 069	16,00
	Pastakörbe bestehend aus: - Einhängerrahmen für Pastakörbe - 4 Körben: ca. 1/6-100 mit isolierten Griffen	575 070	340,00
	Ceran®-Reinigungsschaber	568 489	23,00

Zubehör

	Schneidbrett Kunststoff, mit umlaufender Safrinne, optimal angepasst auf die Größe eines Kochfelds, Maße: 530 x 325 x 20 mm	575 057	84,00
--	---	---------	-------

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für BLANCO COOK I-flex

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
Besteck-Köcher Abb. mit Zubehör 	Besteck-Köcher. Rahmen aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung am Korpus, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. GN 1/6-200	575 058	124,00
Messerhalter Abb. mit Zubehör 	Messerhalter aus Kunststoff – für Besteck-Köcher, zum Aufsetzen auf GN 1/6	574 774	41,60
GN-Einhängerahmen Abb. mit Zubehör 	GN-Einhängerahmen. aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus, abklappbar, zur Aufnahme von 3x GN 1/6 oder 1x GN 2/4	575 059	390,00
Geschirrtuchhalter Abb. mit Zubehör 	Geschirrtuchhalter. aus Edelstahl zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 060	79,00
Küchenrollenhalter Abb. mit Zubehör 	Küchenrollenhalter – für GN-Einhängerahmen und Geschirrtuchhalter aus Edelstahl	575 062	39,00
Multi-Rahmen Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen. aus Edelstahl, zur Befestigung an einem stirnseitigen Abstellbord aus CNS oder Resopal, zur Aufnahme eines GN 1/3, kann zu Reinigungszwecken entnommen werden, inkl. Küchenrollenhalter	575 061	107,00
Einlegebrett 	Einlegebrett aus Glas – für Multi-Rahmen, zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	573 978	135,00
Schiebegriff 	Schiebegriff zur stirnseitigen Befestigung am Korpus	575 063	148,00
ohne Abbildung	BLANCO COOK I-flex Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte BLANCO COOK, Termin nach Vereinbarung.	999 125	400,90 Betrag nicht rabattfähig
Eutektische Platte 	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	568 136	102,50
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht, Maße: 530 x 325 x 30 mm, Gewicht: 4,2 kg	573 332	105,10
Aktivkohle-Filtermatte 	Aktivkohle-Filtermatte	380 477	auf Anfrage

BLANCO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

BLANCO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BC classic 2.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 2 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 1544 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 806 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 830 x 648 x 575 mm	2 x 230 V Schuko-Steckdosen, 2 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 10 kW) 16 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	574 400 (380 235)	11.683,70
	BC classic 3.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 3 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm	3 x 230 V Schuko-Steckdosen, 3 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW) 32 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 401 (380 236)	13.860,80
	BC classic 3.1 BHG mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Be- leuchtung, geschlossenem Hustenschutz und Galerie max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 3 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 1949 x 756 x 1407 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1211 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1235 x 648 x 575 mm		574 405 (380 236)	14.885,90
	BC classic 3.1 BHG-I mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord, mit Beleuchtung, geschlossenem Hustenschutz, Galerie und elektrostatischer Filterung ION TEC max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 3 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte			574 406 (380 236)	17.726,90

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCO COOK classic

- Für 2, 3 bzw. 4 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte
- Schlanke Absaugbrücke aus Edelstahl für optimale Einsehbarkeit und Nutzfläche
- Hochwirksames Filtersystem
- Elektronische Steuerung mit Filterwechselanzeige
- Großzügige Ablagefläche auf den Geruchsfilterboxen
- Freier Nutzraum unterhalb des Geräte-Einstellbords
- Rollenausführung: Vollrad-Kunststoffrollen, ø 75 mm, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Abb. mit Zubehör

BLANCO COOK classic

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Steckdosen/Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
	BC classic 4.1 mit herausnehmbarem Geräte-Einstellbord und ge- schlossenem Hustenschutz max. Belastung Geräte- Einstellbord: ca. 150 kg Für 4 BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte	<u>Außenmaße:</u> 2354 x 756 x 1362 mm <u>Höhe Unterbau:</u> 900 mm <u>Geräte-Einstellnische:</u> 1616 x 648 x 300 mm <u>Nutzraum unter Einstellbord:</u> 1640 x 648 x 575 mm	4 x 230 V Schuko-Steckdosen, 4 x 400 V CEE-Steckdosen (max. 20 kW) 32 A CEE-Stecker 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	574 402 (380 237)	16.381,10

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Elektrostatische Filterung ION TEC zur verbesserten Filterung und Reduzierung von Geruchspartikeln und Blaurauch, verlängert die Standzeit der Aktivkohlefilter	alle BC classic		2.841,00
	Vorbereitung auf elektrostatische Filterung ION TEC Die BC classic wird geräteseitig so vorbereitet, dass der ION TEC-Filter nachträglich bei Bedarf nachgerüstet werden kann.	alle BC classic		1.262,70

Elektrische Anschlüsse

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Elektrischer Anschluss 16 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 10,8 kW	BC classic 3.1		ohne Mehrpreis
	32 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 20,8 kW	BC classic 2.1		ohne Mehrpreis
	63 A CEE-Stecker, 400 V, 50/60 Hz, 3N PE, 40,8 kW	BC classic 4.1		286,20

Optionen für BLANCO COOK classic

Optionen für BC classic

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.		
	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die BLANCO COOK classic anstelle des Geräte-Einstellbordes	BC classic 2.1	530,90		
		BC classic 3.1	572,50		
		BC classic 4.1	626,30		
		Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1	169,50	
			BC classic 3.1	212,10	
			BC classic 4.1	264,90	
ohne Abbildung	Zusatzsteckdosen 2 x 230 V Schuko-Steckdosen, im Nutzraum unter dem Geräte-Einstellbord, jeweils rechts und links platziert	alle BC classic	160,40		
	Beleuchtung mit LED-Spots (je 4 W), über den Kochgeräten platziert	5 Spots, 20 W	BC classic 2.1	457,80	
		7 Spots, 28 W	BC classic 3.1	515,60	
		9 Spots, 36 W	BC classic 4.1	572,50	
	Hustenschutz aus Sicherheitsglas (ESG) zur Kundenseite geschlossen, zu Reinigungszwecken aufklappbar	BC classic 2.1	297,40		
		BC classic 3.1	320,70		
		BC classic 4.1	serienmäßig		
	Galerie, aus Edelstahl Rundrohr, kunden- und stirnseitig, Höhe 50 mm	BC classic 2.1	160,40		
		BC classic 3.1	188,80		
		BC classic 4.1	217,20		
	Tabletrutsche Edelstahl Rundrohr, abklappbar, kundenseitig	Höhe 885 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Normalhöhe der BASIC LINE Tabletrutsche	BC classic 2.1	400,90	
		oder	BC classic 3.1	424,30	
		BC classic 4.1	446,60		
	Tabletrutsche, Resopal, abklappbar, kundenseitig Multiplexplatte belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“	Höhe 850 mm bei Rollen-Durchmesser 75 mm, entspricht der Höhe der MANHATTAN Tabletrutsche	BC classic 2.1	795,80	
		BC classic 3.1	869,90		
		BC classic 4.1	944,00		
ohne Abbildung	Grundboden aus Edelstahl, herausnehmbar, maximale Belastung: 80 kg	BC classic 2.1	206,10		
		BC classic 3.1	229,40		
		BC classic 4.1	251,70		
		Edelstahlrollen, 8 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, Gesamthöhe erhöht sich um 60 mm, Höhe Unterbau beträgt dann 960 mm	alle BC classic	194,90	
			Stellfüße aus Edelstahl	alle BC classic	286,20
				Sockelblenden aus Edelstahl, kundenseitig, nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar	BC classic 2.1
BC classic 3.1	206,10				
BC classic 4.1	240,60				

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für BLANCO COOK classic

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr. (Basis- modell)	Preis in € ohne MwSt.
Abb. mit Ablagebord 	Fahrbarer Einstelltisch Zum Ein- und Ausfahren der Auftisch-Kochgeräte in die BLANCO COOK classic	BC classic 2.1	574 309	743,00
		BC classic 3.1	574 310	827,20
		BC classic 4.1	574 311	922,60
	Ablageboden zum Einlegen in den Einstelltisch als zusätzliche Ablagefläche	BC classic 2.1	574 379	169,50
		BC classic 3.1	574 380	212,10
		BC classic 4.1	574 381	264,90
Abb. mit Zubehör 	Multi-Rahmen mit Bügel aus Edelstahl zur bedienseitigen Befestigung an den Geruchsfilterboxen, zur Aufnahme eines GN 1/3 oder dessen Unterteilung, inklusive Bügel zur Aufnahme einer Küchenpapierrolle	alle BC classic	573 977	108,60
	Einlegebrett aus Glas zum Einlegen in den Multi-Rahmen als zusätzliche Ablagefläche	Multi-Rahmen	573 978	135,00
	Transport-Rolli BC ROL 6x4 zum Einfahren eines BLANCOTHERM 420 in den freien Nutzraum, Kunststoffrollen, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 50 mm, Tragfähigkeit: ca. 100 kg	alle BC classic	573 570	206,10
	BLT 420 KBRUH BLANCOTHERM Speisentransport-behälter aus Kunststoff, umluft-beheizt, mit <u>digitalem Temperaturregler</u> zur gradweisen Regelung der Temperatur im Innenraum von +40 °C bis +85 °C, mit Flügeltür, Kapazität: 2x GN 1/1-150 oder deren Unterteilung, 11 Paar Auflage-sicken, Abstand 31 mm <div style="background-color: black; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> Weitere BLANCOTHERM Kunststoff finden Sie ab Seite 40 </div>	Farbe Beschlagteile: grau blau rot grün gelb	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578 (380 904)	1.116,50
Abb. mit Zubehör 	Schubladenschienen-Set bestehend aus zwei Schienen für die Aufnahme eines GN 1/1, zum Anbringen an der Unterseite des Geräte-Einstellbords	alle BC classic	573 979	57,90
ohne Abbildung	BLANCO COOK classic Systemeinweisung Technische Einweisung (Reinigung, Filterwechsel) in die betriebsfertig aufgestellte BLANCO COOK classic, Handhabung der BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte. Termin nach Vereinbarung.	alle BC classic	999 125	400,90 Betrag nicht rabattfähig

Verbrauchsmaterialien/Ersatzteile (Verkauf über BLANCO Professional Service)

	Vlies-Filtermatten 1 Verpackungseinheit = 25 Stück		107 213	auf Anfrage
	Aktivkohle-Filtermatten 1 Satz (1 Satz = 2 Stück)		134 046	auf Anfrage

Verkleidung für BLANCO COOK classic

- Zur nachträglichen Montage
- Kann auch direkt mit der BC classic konfiguriert werden
- In BLANCO Farben (siehe Seite 147)

Verkleidung für BC classic (auch zur nachträglichen Montage)

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	3-seitige Verkleidung kunden- und stirnseitig pulverbeschichtet , Kunden- und Stirnseiten sind jeweils in verschiedenen Farben gestaltbar	BC classic 2.1	380 086	455,70
		BC classic 3.1	380 087	498,40
		BC classic 4.1	380 088	541,00
	kundenseitig belegt mit Resopal-Schichtstoff (Resopal-Farben/-Dekore: Colours, Woods), Stirnseiten pulverbeschichtet	BC classic 2.1	380 089	721,70
		BC classic 3.1	380 090	869,90
		BC classic 4.1	380 091	1.004,90
	Frontverkleidung kundenseitige, vollflächige Verkleidung aus HPL (High Pressure Laminate), Materialstärke: 4 mm, belegt mit Resopal-Schichtstoff (Resopal-Farben/-Dekore: Colours, Woods)	BC classic 2.1	380 096	515,60
		BC classic 3.1	380 097	572,50
		BC classic 4.1	380 098	630,30
	Säulenverkleidung pulverbeschichtet, Set bestehend aus linker und rechter Seite inkl. Befestigungsmaterial an den Abluftkanälen	alle BC classic	380 794	110,60

Zubehör für BLANCO COOK classic

- Aktive Umluftkühlung, von -2 °C bis +8 °C gradgenau regelbar (bei + 43°C Umgebungstemperatur und 40% relativer Luftfeuchtigkeit)
- Steckerfertig mit Kaltgerätesteckdose (Anschluss länderspezifischer Stecker möglich)
- Verdampfer Gehäuse aus Edelstahl, Lamellenverdampfer komplett inkl. Rohre und Lamellen kunststoffbeschichtet, dadurch ist er korrosionsbeständig und geruchsneutral
- Kältemittel R 134 a, FCKW-frei
- Rollenausführung: ø 50 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



Unterbau-Kühltisch für BC classic 3.1, BC classic 4.1

Abbildung	Modell	Maße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<p>BC UCT 2D Unterbau-Kühltisch mit 2 Flügeltüren 2 doppelwandige Flügeltüren, temperaturisierend ausgeschäumt, schwenkbar mit Magnetdichtungsrahmen, pro Schrankfach zwei Paar höhenverstellbare Auflageschienen zum Einschieben von Gastronorm-Behälter GN 1/1</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	574 392	3.958,50
	<p>BC UCT 4E Unterbau-Kühltisch mit je 2 Vollauszügen 2 Vollauszüge pro Seite, temperaturisierend ausgeschäumt, mit Magnetdichtungsrahmen, für Gastronorm-Behälter GN 1/1 oder, mit Hilfe von Quer- und Längsstegen, deren Unterteilung nutzbar, maximale Tiefe der GN ist 100 mm</p>	1192 x 650 x 567 mm	220-240 V 1N PE 50-60 Hz 0,32 kW	574 393	4.567,50

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Glatte Oberfläche aus Ceran
- Mikroprozessor-gesteuerter Hochleistungs-Induktionsgenerator made by E.G.O.
- Stufenlose Leistungsregulierung mit Drehknebel, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und des Fehlercodes bei Störungen
- Hoher Wirkungsgrad
- Luftfilter am Geräteboden
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Induktionskochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BC IH 3500 Induktionskochfeld, automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 197	3.353,60
	BC IH 5000 Induktionskochfeld, automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 220 mm Gewicht: 19 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 198	3.891,50
	BC IH 2Z 5000 2-Zonen Induktionskochfeld, 2 getrennt voneinander regelbare Heizzonen (2 Spulen mit je ø 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm 2 Kochzonen: je ø 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 2 x 2,5 kW (5,0 kW)	574 199	5.366,30
	BC SIH 5000 Flächen-Induktionskochfeld, 1 rechteckige Kochzone (1 Heizzone 447 x 220 mm), automatische Topf- erkennung ab ø 120 mm	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: 447 x 220 mm Gewicht: 27 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW (2 x 2,5 kW)	574 200	5.366,30

Induktionswok

	BC IW 3500 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 201	3.915,90
	BC IW 5000 Induktionswok	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Cuvette: ø 300 mm Gewicht: 18 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW	574 202	4.097,60

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Umlaufend fugenlos verschweißte, 15 mm starke Grillfläche mit gerundeten Ecken für optimale Hygiene und gleichmäßige, vollflächige Wärmeverteilung durch Rohrheizkörper
- Unbeheizte Ruhezone (70 mm) im bedienseitigen Bereich
- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknäbeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Grillplatte

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BC GF 3500 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 203	2.723,30
	BC GF 4200 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 34 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 204	3.010,50
	BC GF 8400 Grillplatte, glatt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C, 2 getrennt regelbare Heizzonen	Außenmaße: 620 x 800 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 704 mm davon 435 x 704 mm beheizbar Gewicht: 69 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 8,4 kW (2 x 4,2 kW je Heizzone)	574 205	5.064,90
	BC GR 3500 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 3,5 kW	574 206	2.723,30
	BC GR 4200 Grillplatte, gerillt inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm davon 435 x 304 mm beheizbar Gewicht: 31 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 207	3.010,50

Grill-Bräter

	BC DG 4200 Grill-Bräter inkl. Fettablauf-Stopfen, extrem leistungsstark von +80 bis +250 °C	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 506 x 304 mm Fassungsvermögen: 7 Liter Beckentiefe: 65 mm Gewicht: 33 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,2 kW	574 208	3.103,90
---	---	--	--	----------------	-----------------

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehknebeln
- Höhenverstellbare Drehfüße
- Netzanschlusskabel (1,5 m)



Ceran®-Kochfeld

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BC CH 4300 Cerán®-Kochfeld, Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 564 x 339 mm Kochzone: ø 170 mm und ø 230 mm Gewicht: 12 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,3 kW	574 209	1.824,00

Pastakocher

	BC PC 4800 Pastakocher nahtlos tiefgezogenes Becken, für die Aufnahme von GN-Behälter oder Pastakörben bis 150 mm Tiefe, Kontrollleuchte zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Fassungsvermögen: 20 Liter Gewicht: 14 kg	400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 4,8 kW	574 210	2.497,90
	Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	6 Körben: ca. GN 1/6-100		574 254	528,80
	Pastakorbsatz Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	2 Körben: ca. GN 1/3-100 und 2 Körben: ca. GN 1/6-100		574 255	461,80
	Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 gelocht, mit Klappgriffen	Weitere GN-Kocheinsätze finden Sie auf Seite 32		550 971	87,70
	Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken			550 658	31,00

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Stufenlose Temperaturregulierung mit Drehnebeln
- Kontrollleuchten zur Anzeige des Betriebszustands und der Aufheizphase
- Höhenverstellbare Drehfüße, Netzanschlusskabel (1,5 m)



Fritteuse

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>BC DF 5000 (Abb. mit Zubehör)</p>	<p>BC DF 5000 Fritteuse nahtlos tiefgezogenes Becken, Kaltzone am Beckenboden, her- ausschwenkbarer, innenliegen- der Heizkörper, inkl. Deckel zum Abdecken des Frittierbeckens</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 346 x 238 mm Fassungsvermögen: min. 5 Liter, max. 6,5 Liter Gewicht: 16 kg</p>	<p>400 V 3N PE 16 A 50–60 Hz 5,0 kW</p>	574 211	3.010,50
	<p>Frittierkorbsatz (2 Stück) mit isolierten Griffen</p>	je 260 x 95 x 110 mm		574 258	95,40
	<p>Frittierkorb mit isoliertem Griff</p>	260 x 220 x 110 mm		574 259	103,50

Bain-Marie

 <p>BC BM 700</p>	<p>BC BM 700 Bain-Marie nahtlos tiefgezogenes Becken, passend für GN-Behälter und GN-Deckel aus Edelstahl, beheizbar von +45 bis +95 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 509 x 304 mm Kapazität: max. 1 x GN 1/1-150 Gewicht: 15,5 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 212	1.555,00
--	---	---	---	---------	----------

Warmhalteplatte

 <p>BC HP 700</p>	<p>BC HP 700 Warmhalteplatte Warmhalteplatte mit thermisch getrenntem Warmhaltebereich, einsilikonier- te, Warmhaltefläche aus Edelstahl 18/10, Temperaturbereich: +55 bis +120 °C</p>	<p>Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Nutzfläche: 565 x 340 mm Gewicht: 18 kg</p>	<p>220–240 V 1N PE 16 A 50–60 Hz 0,7 kW</p>	574 213	1.605,70
--	--	--	---	---------	----------

BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

- Höhenverstellbare Drehfüße



Multi-Element

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BC ME Multi-Element	Außenmaße: 620 x 400 x 240 mm Kapazität: Oben: max. GN 1/1-150 (abhängig von Tiefe des Behälters darunter) Unten: max. GN 1/1-100 (dann oben max. GN 1/1-65) Gewicht: 7 kg		573 458	400,90

Zubehör für BLANCO COOK Auftisch-Kochgeräte

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	Ceran®-Reinigungsschaber	Für Induktionskochfeld BC IH, Ceran®-Kochfeld BC CH	568 489	23,00	
	Rundboden-Wokpfanne aus Edelstahl, ø 360 mm, Fassungsvermögen max. 5,5 Liter, Gewicht 1,2 kg	Für Induktionswok BC IW	573 513	124,90	
	Pastakorbsetz, Körbe mit isolierten Griffen und Einlegerahmen	6 Körbe: ca. GN 1/6-100	Für Pastakocher BC PC	574 254	528,80
		2 Körbe: ca. GN 1/3-100 und 2 Körbe: ca. GN 1/6-100		574 255	461,80
	Gastronom-Kocheinsatz G-KEN G 1/1-95 geloht, mit Klappgriffen	Für Pastakocher BC PC	550 971	87,70	
	Deckel mit Griffmulde GD 1/1 zum Abdecken	Für Pastakocher BC PC	550 658	31,00	
	Grill-Reinigungsschaber, glatt	Für Grill-Bräter BC DG, für Grillplatte BC GF, glatt	573 252	48,70	
ohne Abbildung	Grill-Reinigungsschaber, gerillt	Für Grillplatte BC GR, gerillt	574 306	99,50	
	Spritzschutz	Für Grillplatte BC GF, BC GR (außer BC GF 8400)	574 256	137,00	
		Für Grillplatte BC GF 8400	574 257	169,50	
ohne Abbildung	BLANCO COOK classic Antihaft-Pflege, 500 ml, pflegt und schützt die Grillfläche und sorgt für verbessertes Antihaftverhalten	Für Grillplatten und Grill-Bräter	574 302	34,50	
	Frittierkorbsetz (2 Stück) mit isolierten Griffen je 260 x 95 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 258	95,40	
	Frittierkorb mit isoliertem Griff 260 x 220 x 110 mm (L x B x H)	Für Fritteuse BC DF	574 259	103,50	
	Klemmsteg aus Edelstahl 18/10 zur Abdeckung des Spaltes zwischen zwei BLANCO COOK Auftisch-Koch- geräten	Für alle Modelle	574 298	38,60	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt,
innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



BASIC LINE

**Das vielseitige Speisenausgabe-System
von BLANCO Professional**

BASIC LINE MODULE IN DER ÜBERSICHT



Warmbuffet



Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung



Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung



Neutralbuffet



Suppenstation



Kassenstand



Einfahrwand



Anfahrwand



Inneneck



Außeneck



Aufsatzkühlvitrine



Ständerkühlvitrine

Speisenausgabesystem BASIC LINE

Warmbuffet	180
Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung	184
Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung	188
Neutralbuffet	192
Neutralbuffet, variabel	196
Suppenstation	198
Kassenstand	202
Einfahrwand, variabel	204
Anfahrwand, variabel	206
Inneneck, variabel	208
Außeneck, variabel	210
Aufsatzvitrine, gekühlt	212
Ständervitrine, gekühlt	216
Ausstattung und Optionen in der Übersicht	178

Leicht gemacht: Konfigurieren Sie Ihre BASIC LINE Module auf <https://configurator.blanco-professional.com>



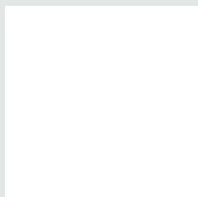
BASIC LINE verfolgt ein einfaches Prinzip: Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget.

Die Ausstattungsvarianten Smart, Emotion, Design und Kids, ihr klarer Auftritt, der modulare Aufbau und die hervorragende Funktionalität bieten alle Freiheiten – für jeden Zweck, für jedes Ambiente und für jedes Investitionsbudget. Die Module gibt es für jede Aufgabe: Warmbuffets, Kaltbuffets, Neutralbuffets, Einfahr- und Anfahrwände, Eckmodule, Kassenstand, Suppenstationen und verschiedene Vitrinen.

BASIC LINE Speisenausgabe-System. Noch flexibler und modularer. Die perfekte Kombination aus Form und Funktion.



BLANCO Farben



signalweiß
RAL 9003



perlweiß
RAL 1013



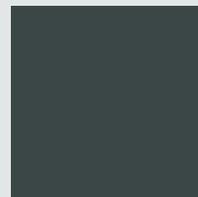
blassbraun
RAL 8025



steingrau
RAL 7030



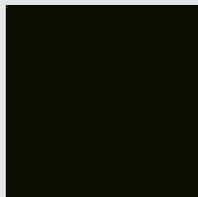
umbragrau
RAL 7022



verkehrsgrau B
RAL 7043



Mehr Infos zu den Resopal-Farben
und -Dekoren finden Sie auf
www.blanco-professional.com/de/resopal



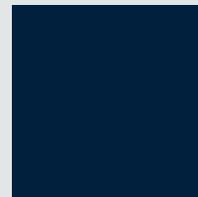
graphitschwarz
RAL 9011



ginstergelb
RAL 1032



karminrot
RAL 3002



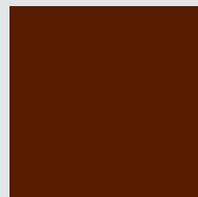
saphirblau
RAL 5003



brombeere
Pantone 228 C



limette
Pantone 382 C



espresso
Pantone 4695 C



granny
Pantone 370 C

SMART

Ausstattungsvariante BASIC LINE Smart:

Hier ist die Wirtschaftlichkeit Programm und die Funktion steht im Vordergrund.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller



EMOTION

Ausstattungsvariante BASIC LINE Emotion –

weil bunter besser „isst“. Mit farbigen Verkleidungen bringen Sie Abwechslung in den Alltag.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- Standard-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG-Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Frontverkleidung in einer von 14 verschiedenen BLANCO Farben
- + Kundenseitige Tabletrutsche in Edelstahl, Rundrohr



DESIGN

Ausstattungsvariante BASIC LINE Design:

Mehr geht nicht. Freuen Sie sich auf maximale Vielseitigkeit und beste Speisenpräsentation.

Serienausstattung:

- Mobiles Buffet in Korpusfarbe Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Edelstahlabdeckung
- Ggf. 230-V-Anschluss
- 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- + Highline-Brückenaufsatz in Edelstahl für Warm- und Kaltbuffets
- + Kundenseitiger Hustenschutz aus ESG Sicherheitsglas für Warm- und Kaltbuffets
- + Resopal-Frontverkleidung kundenseitig (Auswahl aus über 180 Dekoren)
- + Kundenseitige Resopal-Tabletrutsche für Warm- und Kaltbuffets





KIDS

Kinderfreundlich: Für die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen stehen die Ausstattungsvariante BASIC LINE Kids und auch alle anderen BASIC LINE Ausstattungsvarianten mit abgesenkter Tabletrutsche zur Wahl.

Ob für Schulverpflegung oder Family-Restaurants: Die Speisenausgabe für Kinder klappt am besten, wenn die Speisenpräsentation auch auf die Größe der Kinder abgestimmt ist.

Deshalb bietet die neue BASIC LINE Kids niedrigere Module mit einer Ausgabehöhe von 750 mm, ausgelegt für Kinder von der Kita bis zur Grundschule.

Die BASIC LINE Kids Module gibt es als

- Warmbuffet
- Kaltbuffet mit aktiver, stiller Kühlung
- Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung
- Neutralbuffet



Schnell zu finden: Alle Module, die für die Verpflegung von Kindern geeignet sind, haben wir mit diesem Symbol gekennzeichnet.

BASIC LINE MODULE im Detail



Highline-Brückenaufsatz

Der edle Highline-Brückenaufsatz, hier mit kunden- und bedienseitigem Hustenschutz, bietet mehr Abstellfläche und noch besseren Einblick. Durch die größere Durchreichehöhe lassen sich GN-Behälter noch besser tauschen und die Speisen sind noch besser einsehbar.



Bedienblende

Ein-/Aus-Schalter und Temperaturregler sind übersichtlich angeordnet und lassen sich einzeln schalten. Energie-effiziente LED-Leuchten setzen die Speisen ins jeweils passende Warm oder Kaltlicht. Auf Wunsch verschwinden die Bedienelemente hinter der optionalen Schalterblende.



Bedienseitige Verkleidung mit Flügeltüren

Hier versteckt sich jede Menge Stauraum: Ein leichter Druck auf die Türen genügt und sie öffnen sich. Der Stauraum kann mit oder ohne Grundboden genutzt werden. Zusätzlich ist das Entleeren der Bain-Maries schnell erledigt.



Modulverbindung für Module in Linie

Modulverbinder lassen sich jederzeit, auch nachträglich, ganz leicht an den Modulen befestigen. Die Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen den Modulen ist in der jeweiligen Korpusfarbe beschichtet. So lassen sich sowohl fahrbare als auch Module auf Stellfüßen optisch einwandfrei verbinden.



Tablett-, Tellerrutschen und Abstellborde

Durch vorgefertigte Bohrungen können die abklappbaren Tablett- und Tellerrutschen auch nachträglich sowohl kunden- als auch bedienseitig angeschraubt werden. Für abgesenkte Tabletrutschen und Abstellborde für die Verpflegung von Kindern sind tiefer gesetzte Bohrungen vorhanden.



Variable Module

Neutralbuffets, Ein- und Anfahrwand sind in der Länge variabel bestellbar. Die Eck-Module sind im Winkelmaß frei wählbar. Das gibt Ihnen neue Freiheit bei der Planung, auch abseits des rechten Winkels, und Sie finden individuelle Lösungen für Ihre Anforderung oder räumliche Gegebenheiten.

BASIC LINE Ausstattung und Optionen

Korpusfarbe



Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, in 14 BLANCO Farben

Frontverkleidung



Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, in 14 BLANCO Farben



Spanplatte, belegt mit Resopal-Schichtstoff in über 180 Resopal-Dekoren „Colours“ oder „Woods“

Brückenaufsatz



Standard



Highline

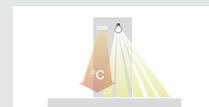
LED-Beleuchtung/Wärmestrahler



LED-Spots, schwenkbar, je 4 W

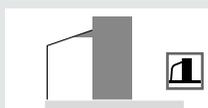


Einzel zuschaltbare Keramikstrahler, je 200 W

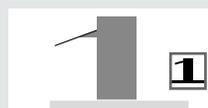


LED-Spots und Keramikstrahler

Hustenschutz Standard



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen

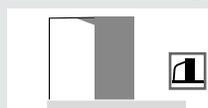


Kundenseitig offen, Durchreichehöhe 280 mm



Kunden- und Bedienseitig offen, Durchreichehöhe 280 mm

Hustenschutz Highline



Kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergezogen



Kundenseitig offen, Durchreichehöhe 395 mm



Kunden- und bedienseitig offen, Durchreichehöhe 395 mm

Schalterblende



Zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente, pulverbeschichtet in Korpusfarbe

Grundboden



Edelstahl, z.B. zum Einstellen von BLANCOTHERM BLT 420 K/KBUH/KBRUH in Warm- und Neutralbuffets

Beheizbarer Unterbau



mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis + 85 °C, Kapazität: 2 x 6 GN 1/1, max. Tiefe: 55 mm (ggf. wird dadurch das Modul mit einem 400-V-Stromanschluss geliefert)

Zusatz-Steckdosen



2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko (ggf. wird dadurch das Modul mit einem 400-V-Stromanschluss geliefert)

Einlegeroste



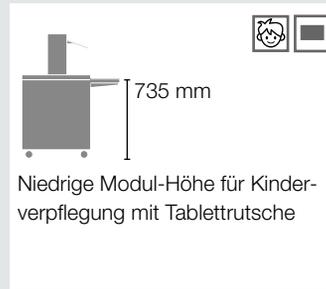
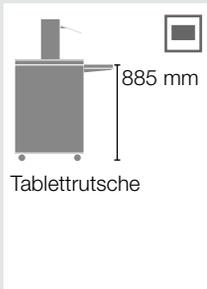
Edelstahl, zur Kühlung von Flaschengetränken bei SK/UK

Klappsicherung



zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde

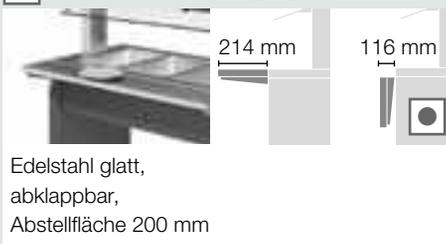
Ausgabehöhen



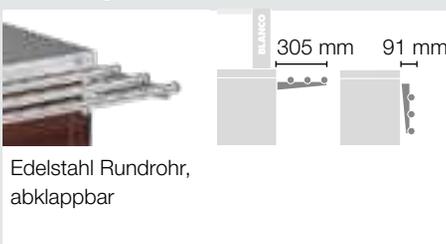
Tablettrutschen (Ausgangsmaß/Berechnungsmaß: Korpus-tiefe 678 mm, ohne Rollenausladung)



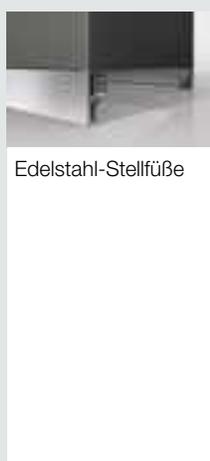
Tellerrutschen (Ausgangsmaß/Berechnungsmaß: Korpus-tiefe 678 mm, ohne Rollenausladung)



Stirnseitige Abstellborde



Aufstellung



Sockelblende



Modulverbinder



BASIC LINE W-3 – Warmbuffet 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit 3 fugenlos eingeschweißten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Bain-Maries einzeln, nass oder trocken beheizbar
- Kapazität: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich Becken: +30 °C bis +95 °C
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Wird die max. Leistungsaufnahme von 230 V durch Auswahl optionaler Ausstattung (z.B. beheizbarer Unterbau, Zusatz-Steckdosen) überschritten, erhält das Modul einen 400-V-Anschluss



BASIC LINE W-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE W-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg	381 877	3.652,00
BASIC LINE W-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg		4.497,50
BASIC LINE W-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	105 kg		5.227,20
BASIC LINE W-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 897	2.858,20

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90	
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	414,10	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	461,80
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	593,80
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	586,70
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	777,50
					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Hustenschutz (Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	aus ESG-Sicherheitsglas	<input checked="" type="checkbox"/> kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	455,70
			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	249,70
		<input checked="" type="checkbox"/> kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	207,10
		<input checked="" type="checkbox"/> bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	207,10
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,6 kW	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	338,00
		mit Wärmestrahlern (3 Strahler)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	981,50
		mit LED-Beleuchtung (4) und Wärmestrahlern (3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1.319,50

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 431,40
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 491,30
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 513,60
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je 81,20
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je 922,60
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 458,80
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je 27,40
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je 700,40
		● bedienseitig	—	—	○	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 381,60
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
		● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
		● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 709,50
Resopal ² , abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	—	—	○	○		
	⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	—		
	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 709,50	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		—	○	○	○	100,50
Beheizbarer Unterbau	mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C, Leistungsaufnahme +0,5 kW		○	○	○	—	2.423,80
	Digitale Temperaturanzeige für beheizbaren Unterbau, nur in Kombination mit beheizbarem Unterbau bestellbar		○	○	○	—	163,40
Zusatz-Steckdosen	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite der rechten Seitenwange eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.		○	○	○	○	201,00
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	64,00
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		—	○	○	○	269,00
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		—	○	○	○	138,00
	bedienseitig		—	○	○	○	138,00
	stirnseitig links		—	○	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		—	○	○	○	100,50

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ ① optional
⤵ optional (Minderpreis)
— nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE W-4 – Warmbuffet 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit 4 fugenlos eingeschweißten Bain-Maries mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Bain-Maries einzeln, nass oder trocken beheizbar
- Kapazität: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Temperaturbereich Becken: +30 °C bis +95 °C
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Wird die max. Leistungsaufnahme von 230 V durch Auswahl optionaler Ausstattung (z.B. beheizbarer Unterbau, Zusatz-Steckdosen) überschritten, erhält das Modul einen 400-V-Anschluss



BASIC LINE W-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE W-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	110 kg	381 878	4.042,80
BASIC LINE W-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	120 kg		4.988,80
BASIC LINE W-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	130 kg		5.776,50
BASIC LINE W-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 898	3.187,10

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90	
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	477,10	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	551,20	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	524,80
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	652,70
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	612,10
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	802,90
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
Hustenschutz (Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30
			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	249,70
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	243,60
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	243,60
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,8 kW	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	406,00
		mit Wärmestrahlern (4 Strahler)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1.262,70
		mit LED-Beleuchtung (5) und Wärmestrahlern (4)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1.668,70

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 468,90
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 549,10
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 540,00
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je 71,10
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je 1.018,10
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 487,20
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je 18,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je 795,80
		● bedienseitig	—	—	○	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 381,60
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	—	—	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		—	○	○	○	116,70
Beheizbarer Unterbau	mit 2 Flügeltüren, Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C, Leistungsaufnahme +0,5 kW		○	○	○	—	2.823,70
	Digitale Temperaturanzeige für beheizbaren Unterbau, nur in Kombination mit beheizbarem Unterbau bestellbar		○	○	○	—	163,40
Zusatz-Steckdosen	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite der rechten Seitenwange eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.		○	○	○	○	201,00
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	64,00
Grundboden aus Edelstahl	beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		—	○	○	○	344,10
	bei Kombination mit beheiztem Unterbau und Edelstahl-Stellfüßen		—	○	○	○	193,90
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	○	138,00
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		—	○	○	○	153,30
	bedienseitig		—	○	○	○	153,30
	stirnseitig links		—	○	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		—	○	○	○	100,50

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.
Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE SK-3 – Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 3/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SK-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SK-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	115 kg	381 879	5.253,70
BASIC LINE SK-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg		6.099,20
BASIC LINE SK-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		6.828,90
BASIC LINE SK-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 899	4.459,90

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	414,10	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	461,80
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	593,80
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	586,70	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	777,50
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	190,80
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	455,70
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	249,70
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	207,10
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	207,10
			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	338,00

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 431,40
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je 491,30
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	je 513,60
		■ bedienseitig	○	○	-	○	① je 81,20
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	je 922,60
		■ bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	je 458,80
		● bedienseitig	○	○	-	○	① je 27,40
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	je 700,40
		● bedienseitig	-	-	○	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 381,60
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	100,50
Zusatz-Steckdosen	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite des Kältemaschinenfachs eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.		○	○	○	○	201,00
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	64,00
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	190,80
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	○	269,00
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	○	138,00
	bedienseitig		-	○	○	○	138,00
	stirnseitig links		-	○	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	100,50
Einlegeroste	Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	168,50

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ ① optional
⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE SK-4 – Kaltbuffet mit aktiver stiller Kühlung 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 4/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SK-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SK-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg	381 880	5.915,50
BASIC LINE SK-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	150 kg		6.861,50
BASIC LINE SK-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	165 kg		7.649,20
BASIC LINE SK-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 900	5.059,80

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	477,10	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	551,20	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	524,80
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	652,70
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	612,10	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	802,90
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	190,80
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30
		<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	249,70
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	243,60
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	243,60
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	406,00

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 468,90
		bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	-	⤵ je 549,10
		bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○	je 540,00
		bedienseitig	○	○	-	○	① je 71,10
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	-	
		bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○	je 1.018,10
		bedienseitig	-	-	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	-	
		bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○	je 487,20
		bedienseitig	○	○	-	○	① je 18,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○	je 795,80
		bedienseitig	-	-	○	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 381,60
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	-	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	-	-	○	-	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	○	116,70
Zusatz-Steckdosen	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite des Kältemaschinenfachs eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.		○	○	○	○	201,00
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	64,00
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	190,80
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	○	344,10
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	○	153,30
	bedienseitig		-	○	○	○	153,30
	stirnseitig links		-	○	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		-	○	○	○	100,50
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	207,10

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ ① optional
⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE UK-3 – Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung allseitig abgekantet mit fest integrierter, eingeschweißter Umluftkühlwanne, das Edelstahl-Innenteil der Kühlwanne ist zu Reinigungszwecken komplett herausnehmbar
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE UK-3, Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE UK-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	125 kg	381 881	7.491,80
BASIC LINE UK-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	135 kg		8.337,30
BASIC LINE UK-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1255 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg		9.067,00
BASIC LINE UK-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 901	6.698,00

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpriest in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	414,10	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	461,80
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	593,80
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	586,70	
		Highline-Aufsatz	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	777,50	
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	190,80
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	<input checked="" type="checkbox"/> kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	455,70
		<input type="checkbox"/> kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	249,70
		<input type="checkbox"/> bedienseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	207,10
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (3 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	338,00

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 431,40
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 491,30
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 513,60
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je 81,20
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je 922,60
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 458,80
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je 27,40
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je 700,40
		● bedienseitig	—	—	○	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 381,60
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	—	—	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		—	○	○	○	100,50
Zusatz-Steckdosen	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite des Kältemaschinenfachs eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.		○	○	○	○	201,00
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	64,00
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	190,80
Grundboden	aus Edelstahl		—	○	○	—	269,00
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		—	○	○	○	138,00
	bedienseitig		—	○	○	○	138,00
	stirnseitig links		—	○	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		—	○	○	○	100,50
Einlegeroste	Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	168,50
Lüftungsabdeckung	Edelstahl, 2 Stück, zum Abdecken des Spalts zwischen Kühlwanne und Edelstahl-Abdeckung		○	○	○	○	74,10

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE UK-4 – Kaltbuffet mit aktiver Umluftkühlung 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung allseitig abgekantet mit fest integrierter, eingeschweißter Umluftkühlwanne, das Edelstahl-Innenteil der Kühlwanne ist zu Reinigungszwecken komplett herausnehmbar
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +2 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 200 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE UK-4, Ausstattungvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE UK-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, Standard-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	145 kg	381 882	8.747,30
BASIC LINE UK-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	160 kg		9.693,30
BASIC LINE UK-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche, Highline-Brückenaufsatz, Hustenschutz, kundenseitig mit Durchreiche	1595 x 690 x 1305 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	175 kg		10.481,00
BASIC LINE UK-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 902	7.891,60

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design		Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	477,10	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	551,20	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	524,80
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	652,70
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	612,10	
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	802,90
				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	190,80
Hustenschutz <small>(Der serienmäßige Hustenschutz ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)</small>	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30
		<input type="radio"/> kundenseitig mit Durchreiche	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	249,70
		<input type="radio"/> bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	243,60
LED-Beleuchtung	LED-Spots, je 4 W	mit LED-Beleuchtung (4 Spots)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	406,00

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 468,90
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 549,10
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 540,00
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je 71,10
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je 1.018,10
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		⊗ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		⊗ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 487,20
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je 18,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je 795,80
		● bedienseitig	—	—	○	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	○	je 381,60
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	—	—	○	○	
		⊗ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	⊗	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		—	○	○	○	116,70
Zusatz-Steckdosen	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite des Kältemaschinenfachs eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.		○	○	○	○	201,00
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	○	64,00
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	○	190,80
Grundboden	aus Edelstahl		—	○	○	—	344,10
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		—	○	○	○	153,30
	bedienseitig		—	○	○	○	153,30
	stirnseitig links		—	○	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		—	○	○	○	100,50
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	○	207,10
Lüftungsabdeckung	Edelstahl, 2 Stück, zum Abdecken des Spalts zwischen Kühlwanne und Edelstahl-Abdeckung		○	○	○	○	74,10

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⊗ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE N-3 – Neutralbuffet, analog 3 x GN 1/1

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Kapazität: analog 3 x GN 1/1
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE N-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 900 mm		55 kg	381 883	1.940,70
BASIC LINE N-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm		65 kg		2.786,20
BASIC LINE N-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm		75 kg		3.325,10
BASIC LINE N-3 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1255 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 903	1.940,70

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	 Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	414,10	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	461,80
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	593,80
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	586,70
		Highline-Aufsatz	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	777,50
Hustenschutz	aus ESG-Sicherheitsglas	 kundenseitig bis zur Abdeckung	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	455,70
		 kundenseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	207,10
		 bedienseitig mit Durchreiche	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	207,10
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,6 kW	mit LED-Beleuchtung (3 Spots) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	338,00
		mit Wärmestrahlern (3 Strahler) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	981,50
		mit LED-Beleuchtung (4) und Wärmestrahlern (3) ³	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1.319,50

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Lichtfarbe LED-Beleuchtung	Auswahl Farbtemperatur (Bitte bei der Bestellung angeben)	Warmweiß 3000 K	○	○	○	○	ohne Mehrpreis
		Kaltweiß 4000 K					
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 431,40
		■ bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 491,30
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 513,60
		■ bedienseitig	○	○	—	○	① je 81,20
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—	
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	je 922,60
		■ bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—	
		Ⓜ bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—	
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 458,80
		● bedienseitig	○	○	—	○	① je 27,40
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	je 700,40
		● bedienseitig	—	—	○	○	⤵ je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	je 381,60
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 443,60
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	—	○	
	Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	—	—		
		○	○	—	—		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tablettrutsche	—	—	○	○	
Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		—	—	○	—		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde	○	○	○	⊗	je 11,60	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente	—	○	○	○	100,50	
Zusatz-Steckdosen ³	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite der rechten Seitenwange eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.	○	○	○	○	201,00	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V	○	○	○	○	64,00	
Kabeldurchbruch	Lochdurchbruch zur Kabeldurchführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.	—	○	○	○	60,90	
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH	—	○	○	○	269,00	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	○	○	○	○	174,60	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	○	○	○	○	217,20	
	Edelstahl-Stellfüße	—	○	○	○	138,00	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig	—	○	○	○	138,00	
	bedienseitig	—	○	○	○	138,00	
	stirnseitig links	—	○	○	○	100,50	
	stirnseitig rechts	—	○	○	○	100,50	

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

Ⓜ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

³ Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)

○ ① optional

⤵ optional (Minderpreis)

— nicht möglich

BASIC LINE N-4 – Neutralbuffet, analog 4 x GN 1/1

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Kapazität: analog 4 x GN 1/1
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE N-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 900 mm		65 kg	381 884	2.216,80
BASIC LINE N-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm		80 kg		3.162,80
BASIC LINE N-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm		95 kg		3.759,70
BASIC LINE N-4 Kids Grundmodul mit niedriger Modul-Höhe für Kinderverpflegung, Korpusfarbe verkehrsgrau B	 1595 x 690 x 750 mm	abhängig von Ausstattung		381 904	2.216,80

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	 Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*			
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>				
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	399,90		
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig		-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	477,10		
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren		-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	551,20		
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig		-	-	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	524,80	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren		-	-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	652,70	
Brückenaufsatz	aus Edelstahl	Standard-Aufsatz		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	-	<input type="radio"/>	612,10	
		Highline-Aufsatz		-	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	802,90	
Hustenschutz	aus ESG-Sicherheitsglas	<input checked="" type="checkbox"/>	kundenseitig bis zur Abdeckung		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	493,30
		<input checked="" type="checkbox"/>	kundenseitig mit Durchreiche		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	243,60
		<input checked="" type="checkbox"/>	bedienseitig mit Durchreiche		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	243,60
LED-Beleuchtung/ Wärmestrahler	LED-Spots, je 4 W, Wärmestrahler, je 200 W, Leistungsaufnahme +0,8 kW	mit LED-Beleuchtung (4 Spots) ³		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	406,00	
		mit Wärmestrahlern (4 Strahler) ³		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1.262,70	
		mit LED-Beleuchtung (5) und Wärmestrahlern (4) ³		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1.668,70	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Kids	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Lichtfarbe LED-Beleuchtung	Auswahl Farbtemperatur (Bitte bei der Bestellung angeben)	Warmweiß 3000 K	○	○	○	○	ohne Mehrpreis	
		Kaltweiß 4000 K						
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○	je 468,90	
		bedienseitig	○	○	○	○	① ohne Mehrpreis	
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	—	⤵ je 549,10	
		bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	—		
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○	je 540,00	
		bedienseitig	○	○	—	○	① je 71,10	
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	—		
		bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	—		
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊗	○	○ je 1.018,10	
		bedienseitig	—	—	○	○	① ohne Mehrpreis	
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	—		
		bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	—		
Zusatzausstattung								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○	je 487,20	
		bedienseitig	○	○	—	○	① je 18,30	
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	○	○ je 795,80	
		bedienseitig	—	—	○	○	⤵ je 222,30	
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	○	je 381,60	
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	—		
		Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	○	je 443,60
			■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	—	○	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	○	je 709,50	
		■ auf Höhe Tablettrutsche	—	—	○	○		
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	—		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde	○	○	○	⊗	je 11,60		
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente	—	○	○	○	116,70		
Zusatz-Steckdosen ³	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite der rechten Seitenwange eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.	○	○	○	○	201,00		
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V	○	○	○	○	64,00		
Kabeldurchbruch	Lochdurchbruch zur Kabeldurchführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.	—	○	○	○	60,90		
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH	—	○	○	○	344,10		
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen	○	○	○	○	174,60		
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	○	○	○	○	217,20		
	Edelstahl-Stellfüße	—	○	○	○	138,00		
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig	—	○	○	○	153,30		
	bedienseitig	—	○	○	○	153,30		
	stirnseitig links	—	○	○	○	100,50		
	stirnseitig rechts	—	○	○	○	100,50		

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

Ⓜ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

³ Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)

○ ① optional

⤵ optional (Minderpreis)

— nicht möglich

BASIC LINE N-V – Neutralbuffet variabel

- Mit glatter, durchgehender Edelstahl-Abdeckung
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 400–1900 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE N-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Variable Breite	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE N-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	690 x 900 mm	400–700 mm	381 885	1.899,10
BASIC LINE N-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	400–700 mm		2.726,30
BASIC LINE N-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	400–700 mm		3.224,70
Für alle N-V		Mehrpriis bis 1000 mm Breite		138,00
		Mehrpriis bis 1300 mm Breite		297,40
		Mehrpriis bis 1600 mm Breite		455,70
		Mehrpriis bis max. 1900 mm Breite		626,30

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpriis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	○	399,90
Frontverkleidung (Bedienseitige Verkleidung nicht möglich bei beheizbarem Unterbau)	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	bis 800 mm	–	☉	–	
			Mehrpriis pro 400 mm				74,10
	bedienseitig, ausgeführt als Flügel-türen	bis 800 mm	–	○	–		498,40
		Mehrpriis pro 400 mm					74,10
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	bis 800 mm	–	–	☉	
			Mehrpriis pro 400 mm				95,40
bedienseitig, ausgeführt als Flügel-türen	bis 800 mm	–	–	○		615,10	
	Mehrpriis pro 400 mm					95,40	
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	kundenseitig	bis 800 mm	○	☉	☉	je 434,40 ohne Mehrpriis Preis auf Anfrage
		bedienseitig		○	○	○	
		kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	☉	
		bedienseitig (785 mm Höhe)		○	○	○	
		Mehrpriis pro 400 mm				52,80	
	Edelstahl glatt, abklappbar	kundenseitig	bis 800 mm	○	①	–	je 519,70 Preis auf Anfrage
bedienseitig		○		○	–		
kundenseitig (785 mm Höhe)		○		①	–		
bedienseitig (785 mm Höhe)		○		○	–		
	Mehrpriis pro 400 mm				42,60		

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche (Die serienmäßige Tablettrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	–	–	⊙	je 891,20 ohne Mehrpreis	
		■ bedienseitig		–	–	⊙		
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		–	–	①		
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)		–	–	⊙		
		Mehrpreis pro 400 mm						
Zusatzausstattung								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	⊙	①	–	je 466,90 Preis auf Anfrage	
		● bedienseitig		⊙	⊙	–		①
		Mehrpreis pro 400 mm						
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	–	–	Ⓜ	je 679,00 Preis auf Anfrage	
		● bedienseitig		–	–	⊙		Ⓜ
Mehrpreis pro 400 mm						74,10		
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche		⊙	⊙	⊙	je 381,60	
		☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		⊙	⊙	⊙		
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		⊙	⊙	–	je 443,60	
		■ auf Höhe Tablettrutsche		⊙	⊙	–		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		–	–	⊙	je 709,50	
		■ auf Höhe Tablettrutsche		–	–	⊙		
auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)				–	–	⊙		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			⊙	⊙	⊙	je 11,60	
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		bis 800 mm	–	⊙	⊙	106,60	
			801–1500 mm				121,80	
			1501–1900 mm				137,00	
Zusatz-Steckdosen ³	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite der rechten Seitenwange eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.			⊙	⊙	⊙	201,00	
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			⊙	⊙	⊙	64,00	
Kabeldurchbruch	Lochdurchbruch zur Kabeldurchführung in den Unterbau. Lochdurchmesser 60 mm. Lochposition muss angegeben werden.			–	⊙	⊙	60,90	
Grundboden	aus Edelstahl, beispielsweise zum Einstellen von BLANCOTHERM 420 KBUH/KBRUH		bis 800 mm	–	⊙	⊙	264,90	
			801–1200 mm				339,00	
			1201–1600 mm				413,10	
			1601–1900 mm				487,20	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			⊙	⊙	⊙	174,60	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			⊙	⊙	⊙	217,20	
	Edelstahl-Stellfüße			–	⊙	⊙	138,00	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		bis 800 mm	–	⊙	⊙	126,90	
			801–1500 mm				157,30	
			1501–2200 mm				187,80	
	bedienseitig		bis 800 mm	–	⊙	⊙	126,90	
			801–1500 mm				157,30	
			1501–2200 mm				187,80	
	stirnseitig links				–	⊙	⊙	100,50
	stirnseitig rechts				–	⊙	⊙	100,50

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

³ Der elektrische Anschluss beträgt dann 230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
 ⊙ ① optional
 Ⓜ optional (Minderpreis)
 – nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE S-3 – Suppenstation analog 3 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit eingebautem, beheizbarem 10-l-Spring-Suppentopf (bedienseitig links oder rechts eingebaut)
- Optional mit eingebautem, beheiztem Tellerspender TSE-H1 18-33 ET: 684 mit 8 niedrigen Tellerführungsstäben für Suppenschalen
- Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko zum Anschluss von Suppentopf und Tellerspender
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE S-3,
Ausstattungsvariante Emotion,
Suppentopf bedienseitig rechts eingebaut

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE S-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	75 kg	381 891	3.129,30
BASIC LINE S-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg		3.974,80
BASIC LINE S-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg		4.513,70
Ersatz-Suppentopf 10 l Suppentopf (ohne Heizelement)				574 718	281,20

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*		
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	○	399,90	
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	–	☉	–		
		bedienseitig	–	○	–	493,30	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	–	–	☉		
		bedienseitig	–	–	○	593,80	
Suppentopf	10 l Suppentopf (mit Heizelement)	Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	☉	☉	☉		
Tellerspender (Bei eingebauten Tellerspender muss eine kunden- und bedienseitige Frontverkleidung gewählt werden.)	TSE-H1, Tellerspender für Suppenstation (auf der gegenüberliegenden Seite des Suppentopfes eingebaut)		○	○	○	1.208,90	
	② Smart: kunden- und bedienseitige Frontverkleidung für Tellerspender, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, verkehrsgrau B, RAL 7043		②	③	④	②	907,40
	③ Emotion: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)					③	493,30
	④ Design: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Frontverkleidung Resopal ²					④	593,80

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	je 431,40
		bedienseitig	○	○	○	ohne Mehrpreis
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	je 491,30
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	je 513,60
		bedienseitig	○	○	-	je 81,20
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	je 922,60
		bedienseitig	-	-	○	ohne Mehrpreis
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		☺ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	je 458,80
		bedienseitig	○	○	-	je 27,40
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	je 700,40
		bedienseitig	-	-	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 381,60
		☺ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	☺ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-		
		○	○	-		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
☺ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	100,50
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	64,00
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	269,00
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	138,00
	bedienseitig		-	○	○	138,00
	stirnseitig links		-	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		-	○	○	100,50

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich
- ② ③ ④ erforderlich für optionalen Tellerspender

BASIC LINE S-4 – Suppenstation analog 4 x GN 1/1

- Edelstahl-Abdeckung mit eingebautem, beheizbarem 10-l-Spring-Suppentopf (bedienseitig links oder rechts eingebaut)
- Optional mit eingebautem, beheiztem Tellerspender TSE-H1 18-33 ET: 684 mit 8 niedrigen Tellerführungsstäben für Suppenschalen
- Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko zum Anschluss von Suppentopf und Tellerspender
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE S-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE S-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 1050 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	85 kg	381 892	3.404,30
BASIC LINE S-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr- Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	100 kg		4.350,30
BASIC LINE S-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1050 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	115 kg		4.947,20
Ersatz-Suppentopf 10 l Suppentopf (ohne Heizelement)				574 718	281,20

Grund- und Serienausstattung		Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	○	399,90
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	–	☉	–	
		bedienseitig	–	○	–	551,20
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	–	–	☉	
		bedienseitig	–	–	○	652,70
Suppentopf	10 l Suppentopf (mit Heizelement)	Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	☉	☉	☉	
Tellerspender	TSE-H1, Tellerspender für Suppenstation (auf der gegenüberliegenden Seite des Suppentopfes eingebaut)		○	○	○	1.208,90
(Bei eingebauten Tellerspender muss eine kunden- und bedienseitige Frontverkleidung gewählt werden.)	② Smart: kunden- und bedienseitige Frontverkleidung für Tellerspender, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, verkehrsgrau B, RAL 7043	②	③	④	②	1.028,20
	③ Emotion: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)				③	551,10
	④ Design: zusätzliche bedienseitige Frontverkleidung, Frontverkleidung Resopal ²				④	652,60

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	○ je 468,90
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⊙ je 549,10
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je 540,00
		■ bedienseitig	○	○	-	① je 71,10
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊙	○ je 1.018,10
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je 487,20
		● bedienseitig	○	○	-	① je 18,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○ je 795,80
		● bedienseitig	-	-	○	⤵ je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 381,60
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-		
		○	○	-		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	116,70
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	64,00
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	344,10
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	153,30
	bedienseitig		-	○	○	153,30
	stirnseitig links		-	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		-	○	○	100,50

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich
- ② ③ ④ erforderlich für optionalen Tellerspender

BASIC LINE K-4 – Kassenstand

- Kassentisch bedienseitig rechts oder links auswählbar
- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Edelstahl-Tischplatte mit Durchbruch zur Kabelführung
- Mit Schublade unterhalb der Edelstahl-Tischplatte
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Im Fußraum schräg eingebaute Fußauflage
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE K-4,
Ausstattungsvariante Design,
mit Kassentisch bedienseitig links

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE K-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1595 x 690 x 900 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	95 kg	381 890	3.394,20
BASIC LINE K-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	100 kg		3.863,10
BASIC LINE K-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	115 kg		4.460,00

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	○	399,90
Frontverkleidung kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	–	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	–	○	–	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal ²		–	–	⊗	
Kassentisch		Bedienseitig rechts oder links eingebaut (Bitte bei der Bestellung angeben)	⊗	⊗	⊗	

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	Ⓜ	○ je 468,90 ① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	Ⓜ	Ⓜ je 549,10
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	—	○ je 540,00 ① je 71,10
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	—	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊙	① ohne Mehrpreis
		Ⓜ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	①	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	—	○ je 487,20 ① je 18,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	Ⓜ	Ⓜ je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	○	je 381,60
		Ⓜ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	je 443,60
		■ auf Höhe Tablettrutsche	○	○	—	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tablettrutsche	—	—	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 11,60
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	64,00
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	138,00
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		—	○	○	153,30
	bedienseitig		—	○	○	153,30
	stirnseitig links		—	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		—	○	○	100,50

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

Ⓜ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ ① optional
Ⓜ optional (Minderpreis)
— nicht möglich

BASIC LINE E-V – Einfahrwand variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Für das Einfahren von Spendern, der BLANCO COOK Frontcooking-Station oder anderen Produkten zur Speisenausgabe
- Aufstellung nur zwischen zwei Modulen möglich (modulhängend)
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 550–2000 mm (Einfahrnische)
- Korpus pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE E-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Höhe (mm)	Variable Breite	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE E-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	900 mm	550–800 mm	381 886	944,00
BASIC LINE E-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	900 mm	550–800 mm		1.378,40
BASIC LINE E-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	900 mm	550–800 mm		1.876,80
Für alle E-V	Mehrpreis bis 1500 mm Breite			169,50
	Mehrpreis bis max. 2000 mm Breite			339,00

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	○	399,90
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	bis 800 mm	⊙	⊙	–	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	–	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro 400 mm					
Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig		bis 800 mm	–	–	⊙	
		Mehrpreis pro 400 mm					

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	⊙	⤵	je 434,40 ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⤵	
	Mehrpreis pro 400 mm			52,80			
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je 519,70 Preis auf Anfrage
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	—	
	Mehrpreis pro 400 mm			42,60			
Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⊙	① ohne Mehrpreis	
	☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		—	—	①		
	Mehrpreis pro 400 mm			95,40			
Zusatzausstattung							
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je 466,90 Preis auf Anfrage
		Mehrpreis pro 400 mm			31,50		
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⤵	⤵ Preis auf Anfrage
Mehrpreis pro 400 mm			74,10				
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je 11,60
Sockelblende	kundenseitig	bis 800 mm	—	○	○		126,90
		801–1500 mm					157,30
		1501–2200 mm					187,80

- Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE A-V – Anfahrwand variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Für das Einfahren von Spendern, der BLANCO COOK Frontcooking-Station oder anderen Produkten zur Speisenausgabe
- Modulbreite variabel, frei wählbar zwischen 800–2300 mm (Nischenmaß 550–2050 mm)
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE A-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Variable Breite	Leistung/ Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE A-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	800 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz	381 887	2.747,60
BASIC LINE A-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	800 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz		3.182,00
BASIC LINE A-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	800 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50–60 Hz		3.680,40
Für alle A-V	Mehrpreis bis 1300 mm Breite				202,00
	Mehrpreis bis 1800 mm Breite				404,00
	Mehrpreis bis max. 2300 mm Breite				606,00

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	○	399,90
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	bis 800 mm	⊙	⊙	–	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		–	○	–	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro 400 mm				74,10	
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	bis 800 mm	–	–	⊙	
		Mehrpreis pro 400 mm				95,40	

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*			
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	⊙	⊖	je 434,40			
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⊖	ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage			
	Mehrpreis pro 400 mm			52,80						
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je 519,70			
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	—	Preis auf Anfrage			
	Mehrpreis pro 400 mm			42,60						
Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⊙	①	ohne Mehrpreis			
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		—	—	①				
	Mehrpreis pro 400 mm			95,40						
Zusatzausstattung										
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	○	①	—	je 466,90			
		Mehrpreis pro 400 mm			31,50					
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	bis 800 mm	—	—	⊖	⊖	Preis auf Anfrage		
Mehrpreis pro 400 mm			74,10							
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	○	je 381,60			
		☺ auf reduzierter Höhe der Tablettrutschen (785 mm Höhe)		○	○	○				
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		○	○	—	je 443,60			
		■ auf Höhe Tablettrutsche		○	○	—				
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche		—	—	○	je 709,50			
		■ auf Höhe Tablettrutsche		—	—	○				
Klappsicherung			zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je 11,60	
Stromanschluss			mit 16 A CEE-Stecker, 400 V			○	○	○	64,00	
Modulverbinder			Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			○	○	○	174,60	
Aufstellung			Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○	217,20	
			Edelstahl-Stellfüße			—	○	○	138,00	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig	bis 800 mm	—	○	○	126,90				
		801–1500 mm				157,30				
		1501–2200 mm				187,80				
	bedienseitig	bis 800 mm	—	○	○	190,80				
		801–1500 mm				221,30				
		1501–2200 mm				251,70				
	stirnseitig links						—	○	○	100,50
	stirnseitig rechts						—	○	○	100,50

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ ① optional
⊖ optional (Minderpreis)
— nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE IE-V – Inneneck variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Winkelmaß variabel, frei wählbar zwischen 45° und 90°
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Mit Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets



BASIC LINE IE-V,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Winkel	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE IE-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	45°	381 888	1.697,10
BASIC LINE IE-V Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	45°		2.164,00
BASIC LINE IE-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	690 x 900 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	45°		2.758,70
Für alle IE-V	Mehrpreis 46° bis 60°			57,90
	Mehrpreis bis 75°			115,70
	Mehrpreis bis 90°			173,60

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043		⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		-	○	○	399,90
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	45°	⊙	⊙	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		-	○	-	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro weitere 14°					
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	45°	-	-	⊙	
Mehrpreis pro weitere 14°						52,80	

Grund- und Serienausstattung				Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Tablettrutsche	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	45°	○	⊙	⊕	je 466,90 ohne Mehrpreis Preis auf Anfrage	
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	⊕		
				Mehrpreis pro weitere 14°			21,30	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	45°	○	①	—	je 477,10 Preis auf Anfrage	
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		○	①	—		
				Mehrpreis pro weitere 14°			21,30	
Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	45°	—	—	⊙	① ohne Mehrpreis		
		☺ kundenseitig (785 mm Höhe)		—	—	①		
				Mehrpreis pro weitere 14°			42,60	
Zusatzausstattung								
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	45°	○	①	—	je 445,60 Preis auf Anfrage	
					Mehrpreis pro weitere 14°			21,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	45°	—	—	⊕	⊕ Preis auf Anfrage	
			Mehrpreis pro weitere 14°			31,50		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tablettrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde			○	○	○	je 11,60	
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen			⊙	⊙	⊙	ohne Mehrpreis	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller			○	○	○	217,20	
	Edelstahl-Stellfüße			—	○	○	138,00	
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		bis 45°	—	○	○	126,90	
			46°–60°				147,20	
			61°–65°				167,50	
			66°–90°				187,80	
	bedienseitig		bis 45°	—	○	○	111,70	
			46°–60°				116,70	
			61°–65°				121,80	
			66°–90°				126,90	
	stirnseitig links				—	○	○	100,50
	stirnseitig rechts				—	○	○	100,50

■ Tablettrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

☺ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tablettrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ optional
⊕ optional (Minderpreis)
— nicht möglich

BASIC LINE AE-V – Außeneck variabel

- Mit Edelstahl-Abdeckung
- Winkelmaß variabel, frei wählbar zwischen 45° und 90°
- Rollen \varnothing 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)
- Mit Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets



BASIC LINE AE-V,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße T x H (mm)	Winkel	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE AE-V Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	690 x 900 mm	45°	381 889	1.813,80
BASIC LINE AE-V Emotion wie Smart	690 x 900 mm	45°		1.813,80
BASIC LINE AE-V Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff	690 x 900 mm	45°		1.835,10
Für alle AE-V			Mehrpreis 46° bis 60°	57,90
			Mehrpreis bis 75°	115,70
			Mehrpreis bis 90°	173,60

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*	
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗		
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	399,90	
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	verkehrsgrau B, RAL 7043	45°	⊗	⊗	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)		-	○	-	ohne Mehrpreis
		Mehrpreis pro weitere 14°					11,20
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	45°	-	-	⊗	
		Mehrpreis pro weitere 14°				21,30	
Zusatzausstattung							
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		⊗	⊗	⊗	ohne Mehrpreis	
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	217,20	
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	138,00	
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig	bis 45°	-	○	○	111,70	
		46°-60°				116,70	
		61°-65°				121,80	
		66°-90°				126,90	
	bedienseitig	bis 45°	-	○	○	126,90	
		46°-60°				147,20	
		61°-65°				167,50	
		66°-90°				187,80	
	stirnseitig links			-	○	○	100,50
	stirnseitig rechts			-	○	○	100,50

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
-  Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- Ⓜ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE AKV-3 – Aufsatzvitrine, gekühlt, analog 3 x GN 1/1

- Umluftgekühlte Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301, fest aufgesetzt auf ein BASIC LINE Modul
- Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen
- Bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE AKV-3,
Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE AKV-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1255 x 690 x 1400 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	175 kg	381 893	14.213,00
BASIC LINE AKV-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	185 kg		14.644,40
BASIC LINE AKV-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	195 kg		15.183,30

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	⊙	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	399,90
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊙	⊙	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal ²		-	-	⊙	
Frontverkleidung, bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	493,30
		Frontverkleidung Resopal ²	-	-	○	593,80
Aufsatzvitrine	3 Etagen mit kundenseitig 9 Entnahmeklappen, mit 2 höhenverstellbaren Zwischenborden aus ESG-Sicherheitsglas, Gesamthöhe dann 1600 mm		○	○	○	1.103,30

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○ je 431,40
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⤵ je 491,30
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je 513,60
		■ bedienseitig	○	○	-	① je 81,20
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○ je 922,60
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je 458,80
		● bedienseitig	○	○	-	① je 27,40
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○ je 700,40
		● bedienseitig	-	-	○	⤵ je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 381,60
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-		
		○	○	-		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	100,50
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	64,00
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	190,80
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	269,00
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	138,00
	bedienseitig		-	○	○	138,00
	stirnseitig links		-	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		-	○	○	100,50

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
 ○ ① optional
 ⤵ optional (Minderpreis)
 - nicht möglich

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

BASIC LINE AKV-4 – Aufsatzvitrine, gekühlt, analog 4 x GN 1/1

- Umluftgekühlte Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301, fest aufgesetzt auf ein BASIC LINE Modul
- Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen
- Bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit
- 2 Steckdosen mit je 230-V-Schuko
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen und Blenden) pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE AKV-4,
Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE AKV-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B, kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet	1595 x 690 x 1400 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	225 kg	381 894	16.440,00
BASIC LINE AKV-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	230 kg		16.908,90
BASIC LINE AKV-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1400 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	245 kg		17.505,80

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	⊗	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	399,90
Frontverkleidung, kundenseitig	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	⊗	⊗	-	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	ohne Mehrpreis
	Frontverkleidung Resopal ²		-	-	⊗	
Frontverkleidung, bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet	BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	-	551,20
		Frontverkleidung Resopal ²	-	-	○	652,70
Aufsatzvitrine	3 Etagen mit kundenseitig 9 Entnahmeklappen, mit 2 höhenverstellbaren Zwischenborden aus ESG-Sicherheitsglas, Gesamthöhe dann 1600 mm		○	○	○	1.368,20

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊙	⤵	je 468,90
		bedienseitig	○	○	○	ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	Ⓜ	⤵	je 549,10
		bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	Ⓜ	—	je 540,00
		bedienseitig	○	○	—	je 71,10
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	Ⓜ	—	
		bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	—	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	—	—	⊙	je 1.018,10
		bedienseitig	—	—	○	ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	—	—	Ⓜ	
		bedienseitig (785 mm Höhe)	—	—	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	Ⓜ	—	je 487,20
		bedienseitig	○	○	—	je 18,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	—	—	⤵	je 795,80
		bedienseitig	—	—	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 381,60
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	—	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	—	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	—	—	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	—	—	○	
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	—	—	○	
			—	—	○	
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		—	○	○	116,70
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	64,00
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	190,80
Grundboden	aus Edelstahl		—	○	○	344,10
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		—	○	○	138,00
Sockelblende (nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	kundenseitig		—	○	○	153,30
	bedienseitig		—	○	○	153,30
	stirnseitig links		—	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		—	○	○	100,50

■ Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids

● Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids

⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.

² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

⊙ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
○ Ⓜ optional
⤵ optional (Minderpreis)
— nicht möglich

BASIC LINE SKV-3 – Aufsatzvitrine gekühlt, aufgesetzt auf ein Kaltbuffet BASIC LINE SK-3

- BASIC LINE SK-3 mit umluftgekühlter Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301 und Fußgestell
- Kältemaschine im Unterbau (angeschlossen an das Kaltbuffet BASIC LINE SK-3)
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen, bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit

BASIC LINE SK-3:

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 3/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 3 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SKV-3, Ausstattungsvariante Emotion

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SKV-3 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1255 x 690 x 1700 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	200 kg	381 895	15.804,60
BASIC LINE SKV-3 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	210 kg		16.650,10
BASIC LINE SKV-3 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1255 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	220 kg		17.189,00

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	399,90
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	☉	-	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	○	-	493,30
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	☉	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	○	593,80

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	○ je 431,40
		■ bedienseitig	○	○	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	⤵ je 491,30
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	○ je 513,60
		■ bedienseitig	○	○	-	① je 81,20
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	○ je 922,60
		■ bedienseitig	-	-	○	① ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	○ je 458,80
		● bedienseitig	○	○	-	① je 27,40
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	○ je 700,40
		● bedienseitig	-	-	○	⤵ je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 381,60
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
Klappsicherung zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde ○ ○ ○ je 11,60						
Abdeckung Schalterblende zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente - ○ ○ 100,50						
Zusatz-Steckdosen Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite des Kältemaschinenfachs der rechten Seitenwange eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts. ○ ○ ○ 201,00						
Stromanschluss mit 16 A CEE-Stecker, 400 V ○ ○ ○ 64,00						
Netzfrequenz 60 Hz Ausführung ○ ○ ○ 190,80						
Grundboden aus Edelstahl - ○ ○ ○ 269,00						
Modulverbinder Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen ○ ○ ○ 174,60						
Aufstellung Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller ○ ○ ○ 217,20						
Edelstahl-Stellfüße - ○ ○ ○ 138,00						
(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)	Sockelblende kundenseitig		-	○	○	138,00
	bedienseitig		-	○	○	138,00
	stirnseitig links		-	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		-	○	○	100,50
Einlegeroste Edelstahl, 3 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken ○ ○ ○ 168,50						

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
 - Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
 - ⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung
- ¹ Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- ² Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich

BASIC LINE SKV-4 – Aufsatzvitrine gekühlt, aufgesetzt auf ein Kaltbuffet BASIC LINE SK-4

- BASIC LINE SK-4 mit umluftgekühlter Aufsatzvitrine (Fabrikat IDEAL AKE) mit 2 Etagen aus Edelstahl 1.4301 und Fußgestell
- Kältemaschine im Unterbau (angeschlossen an das Kaltbuffet BASIC LINE SK-4)
- Kundenseitig mit 6 Entnahmeklappen, bedienseitig 2 Schiebetüren aus Isolierglas
- Seitenscheiben aus Isolierglas
- 1 höhenverstellbares Zwischenbord aus ESG-Sicherheitsglas
- Elektronischer Temperaturregler mit digitaler Temperaturanzeige
- Innenbeleuchtung
- Vollautomatische Luftabtauung und herausziehbare Tauwasserschale
- Temperaturbereich: +6 °C bis +12 °C bei +25 °C Umgebungstemperatur und 60 % relativer Luftfeuchtigkeit

BASIC LINE SK-4:

- Edelstahl-Abdeckung mit fugenlos eingeschweißter, still gekühlter, tiefgezogener 4/1-GN-Wanne mit zentralem Sicherheits-Ablaufhahn
- Voll gekapselte Kältemaschine im Unterbau, steckerfertig installiert
- Temperaturregler in der bedienseitigen Blende
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Kältemittel: R 134 a, FCKW-frei
- Kapazität Abdeckung: 4 x GN 1/1, max. Tiefe: 150 mm
- Rollen ø 75 mm, 4 Lenk-Zwillingsrollen, davon 2 mit Feststeller
- Korpus (Seitenwangen, Blenden) und Kältemaschinenfach pulverbeschichtet in Verkehrsgrau B (RAL 7043)



BASIC LINE SKV-4, Ausstattungsvariante Design

Modell	Außenmaße B x T x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschl.	Gewicht ¹ (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BASIC LINE SKV-4 Smart Korpusfarbe verkehrsgrau B	1595 x 690 x 1700 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	245 kg	381 896	17.395,10
BASIC LINE SKV-4 Emotion wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung pulverbeschichtet, kundenseitige Rundrohr-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Rundrohr-Tablettrutsche: T 775 mm / T 990 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	260 kg		18.341,10
BASIC LINE SKV-4 Design wie Smart, aber zusätzlich: kundenseitige Frontverkleidung aus Resopal-Schichtstoff, kundenseitige Resopal-Tablettrutsche	1595 x 690 x 1700 mm mit abgeklappter/hochgeklappter Resopal-Tablettrutsche: T 780 mm / T 986 mm	230 V, 1N PE, 16 A, 50 Hz	275 kg		18.938,00

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
Korpusfarbe	Seitenwangen und Blenden pulverbeschichtet	verkehrsgrau B, RAL 7043	☉	☉	☉	
		BLANCO Farben (siehe Seite 174)	-	○	○	399,90
Frontverkleidung	Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbeschichtet, BLANCO Farben (siehe Seite 174)	kundenseitig	-	☉	-	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	○	-	551,20
	Frontverkleidung Resopal ²	kundenseitig	-	-	☉	
		bedienseitig, ausgeführt als Flügeltüren	-	-	○	652,70

* Preis gilt nur in Verbindung mit einem Neugerät.

Bei Nachkauf bitte an den BLANCO Professional Service wenden.

Grund- und Serienausstattung			Smart	Emotion	Design	Mehrpreis in € ohne MwSt.*
(Die serienmäßige Tabletrutsche ist kundenseitig montiert, kann auf Wunsch aber auch bedienseitig angebracht werden.)	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ kundenseitig	○	⊗	⤵	je 468,90
		■ bedienseitig	○	○	○	ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	⤵	je 549,10
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	■ kundenseitig	○	①	-	je 540,00
		■ bedienseitig	○	○	-	je 71,10
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	○	①	-	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	○	○	-	
	Resopal ² , abklappbar	■ kundenseitig	-	-	⊗	je 1.018,10
		■ bedienseitig	-	-	○	ohne Mehrpreis
		⌚ kundenseitig (785 mm Höhe)	-	-	①	
		⌚ bedienseitig (785 mm Höhe)	-	-	○	
Zusatzausstattung						
Tellerrutsche	Edelstahl glatt, abklappbar	● kundenseitig	○	①	-	je 487,20
		● bedienseitig	○	○	-	je 18,30
	Resopal ² , abklappbar	● kundenseitig	-	-	⤵	je 795,80
		● bedienseitig	-	-	⤵	je 222,30
Abstellbord stirnseitig links/rechts	Edelstahl Rundrohr, abklappbar	■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	○	je 381,60
		⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	○	
	Edelstahl glatt, abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	○	○	-	je 443,60
		■ auf Höhe Tabletrutsche	○	○	-	
	⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)	○	○	-		
		○	○	-		
	Resopal ² , abklappbar	● auf Höhe Tellerrutsche	-	-	○	je 709,50
		■ auf Höhe Tabletrutsche	-	-	○	
⌚ auf reduzierter Höhe der Tabletrutschen (785 mm Höhe)		-	-	○		
Klappsicherung	zur festen Arretierung im hoch- und heruntergeklappten Zustand für alle Tabletrutschen, Tellerrutschen und Abstellborde		○	○	○	je 11,60
Abdeckung Schalterblende	zum Abdecken der Schalter und Bedienelemente		-	○	○	116,70
Zusatz-Steckdosen	Zwei Steckdosen mit je 230-V-Schuko, bedienseitig in die Innenseite des Kältemaschinenfachs der rechten Seitenwanne eingebaut, die Leistungsaufnahme der Steckdosen für den Anschluss externer Geräte richtet sich nach der Ausstattung des Geräts.		○	○	○	201,00
Stromanschluss	mit 16 A CEE-Stecker, 400 V		○	○	○	64,00
Netzfrequenz	60 Hz Ausführung		○	○	○	190,80
Grundboden	aus Edelstahl		-	○	○	344,10
Modulverbinder	Modulverbindungs-Satz zur festen Verbindung von zwei Buffets, inkl. Profilblende zum Abdecken des Spalts zwischen zwei Modulen		○	○	○	174,60
Aufstellung	Edelstahl-Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller		○	○	○	217,20
	Edelstahl-Stellfüße		-	○	○	138,00
Sockelblende <small>(nur in Verbindung mit Stellfüßen bestellbar)</small>	kundenseitig		-	○	○	153,30
	bedienseitig		-	○	○	153,30
	stirnseitig links		-	○	○	100,50
	stirnseitig rechts		-	○	○	100,50
Einlegeroste	Edelstahl, 4 Stück, zur Kühlung von Flaschengetränken		○	○	○	207,10

- Tabletrutsche auf 885 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 735 mm Höhe für Kids
- Tellerrutsche bündig mit der Abdeckung auf 900 mm Höhe für Smart, Emotion, Design oder auf 750 mm Höhe für Kids
- ⌚ Reduzierte Höhe für Kinderverpflegung

- 1 Gewichtsangabe für Serienausstattung. Das tatsächliche Gewicht ist abhängig von den gewählten Optionen.
- 2 Resopal-Verkleidungen, -Abstellborde, -Teller- und -Tabletrutschen im gleichen Dekor/Farbe. Belegt mit Resopal-Schichtstoff „Colours“ oder „Woods“.

- ⊗ serienmäßig (ohne Mehrpreis)
- ① optional
- ⤵ optional (Minderpreis)
- nicht möglich



Erstklassige Gewerbespülen von BLANCO Professional.

Schön im Design, sauber in der Ausführung und hochwertig in der Qualität: technisch ausgereifte Einschweißbecken und Arbeitsplatten von BLANCO Professional.



Spültischabdeckung ES



Ausgussbecken/
Spültischabdeckung AB



Spültischabdeckung ZS



Spültischabdeckung Z



Spültischabdeckung ZM



Optimale Sicherheit
Stehborde mit Umschlag, umlaufender
Profilrand.



Mikrolierte Oberfläche
Beste Hygiene, geringster Reinigungsaufwand.



Zwei in einem

Die Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination HAU. Schwere Töpfe kann man bequem auf Tragehöhe ausgießen.

Gewerbespülen und Einrichtungsteile

Gewerbespülen

Ausgussbecken AB	222
Spültischabdeckungen AB, ES, ZS, Z, ZM	222
Handwasch-Ausgussbecken-Kombination	224
Handwaschbecken	226
Einbaubecken EE	227
Einbau-Schwenk-/Doppelschwenkbecken	227
Einschweißbecken Softline	228
Einschweißbecken Hardline	229
Zubehör für Gewerbespülen	230
Seifenspender	233
Papierkorb	233
Desinfektionsspender	233
Handtuchspender	233

Einrichtungsteile

Bain-Marie	234
Besteck- und Serviettenspender	236
Becherspender	236
Gewürzbehälter	237
Sonstige Einrichtungsteile	237
Klapptisch	237

Einrichtungsteile – die perfekte Ergänzung



Zubehör Papierkorb

Aus Stahlgitter mit weißer Kunststoffbeschichtung.



Zubehör Handtuchspender

Aus Edelstahl, für bis zu 500 Papierhandtücher.



Zubehör Seifenspender

Für Seife oder Desinfektionsmittel, Edelstahl.

Gewerbespülen

Hinweise: * Diese Becken sind mit einem Standrohrventil 1 1/2" mit 2" Auslaufprägung ausgestattet.

Spültischabdeckung/Ausgussbecken AB

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	AB 5x6*	Spültischabdeckung/Ausgussbecken AB aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. Standrohrventil, Auslaufprägung 2"	500 x 600 mm 370 x 340 x 150 mm	576 120	323,80
	AB 5x6-4*		500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 210	360,30
	AB 5x7-4*		500 x 700 mm 400 x 400 x 200 mm	576 310	496,30
	AB 6,5x7		650 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 410	571,50
	AB 7x7		700 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 510	595,80
	AB 7,5x8		750 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm	576 610	821,10

Spültischabdeckung ES

	ES 12x6-4/2 RE* Becken rechts	Spültischabdeckung ES ein Becken seitlich, einseitige Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. Standrohrventil, Auslaufprägung 2"	1200 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 140	496,30
	ES 12x6-4/2 LI* Becken links			576 130	496,30
	ES 12x6-4/3 RE* Becken rechts		1200 x 600 mm 400 x 400 x 300 mm	576 240	551,20
	ES 12x6-4/3 LI* Becken links			576 230	551,20
	ES 12x6-5 RE Becken rechts		1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 340	572,50
	ES 12x6-5 LI Becken links			576 330	572,50
	ES 12x7 RE Becken rechts		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 440	603,90
	ES 12x7 LI Becken links			576 430	603,90
	ES 14x7 RE Becken rechts		1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	576 540	723,70
	ES 14x7 LI Becken links			576 530	723,70

Gewerbespülen

Hinweise: * Diese Becken sind mit einem Standrohrventil 1 1/2" mit 2" Auslaufprägung ausgestattet.

Spültischabdeckung ZS

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	ZS 15x6-4 RE* Becken rechts	Spültischabdeckung ZS zwei Becken seitlich, einseitige Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	1500 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 160	713,60
	ZS 15x6-4 LI* Becken links			576 150	713,60
	ZS 15x6-4/2,5 RE* Becken rechts		1500 x 600 mm 400 x 400 x 250 mm	576 260	789,70
	ZS 15x6-4/2,5 LI* Becken links			576 250	789,70
	ZS 16x7 RE Becken rechts		1600 x 700 mm 400 x 500 x 250 mm	576 360	852,60
	ZS 16x7 LI Becken links			576 350	852,60
	ZS 18x6-5 RE Becken rechts		1800 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 460	886,10
	ZS 18x6-5 LI Becken links			576 450	886,10
	ZS 19x7 RE Becken rechts		1900 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 560	908,40
	ZS 19x7 LI Becken links			576 550	908,40
	ZS 20x7 RE Becken rechts		2000 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 660	1.187,60
	ZS 20x7 LI Becken links			576 650	1.187,60

Spültischabdeckung Z

	Z 10x6-4*	Spültischabdeckung Z zwei Becken, keine Rillenfläche, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	1000 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 170	615,10
	Z 12x6-5		1200 x 600 mm 500 x 400 x 250 mm	576 370	777,50
	Z 12x7		1200 x 700 mm 500 x 500 x 250 mm	576 470	831,30
	Z 14x7		1400 x 700 mm 600 x 500 x 250 mm	576 570	972,40
	Z 14x8		1400 x 800 mm 600 x 600 x 300 mm	576 670	1.220,00

Spültischabdeckung ZM

	ZM 20x6-4*	Spültischabdeckung ZM zwei Becken mittig, Rillenfläche links und rechts, aus Edelstahl, gem. DIN 18861, Randhöhe: 50 mm, rückseitiges Stehbord: 50 mm hoch mit Umschlag, inkl. 2 Standrohrventile und Ablaufverbindung, Auslaufprägung 2"	2000 x 600 mm 400 x 400 x 200 mm	576 180	1.068,90
--	-------------------	---	-------------------------------------	---------	----------

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gewerbspülen

Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination aus Edelstahl, stehende Ausführung



Modell HAU-P



Modell HAU-PS

Beckenmaße:	Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination auf Füßen stehend, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur		Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination auf Füßen stehend, mit abnehmbarer Serviceblende, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensorgesteuerten Mischbatterie sowie Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur, Anschluss für sensorgesteuerte Mischbatterie: 230 V	
Maße		Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Außenmaße:	500 x 600 x 850 mm	HAU-P 5x6 (360 467)		HAU-PS 5x6 (360 467)	
	500 x 600 x 850 mm, mit Serviceblende	<u>566 645</u>	739,90	<u>566 647</u>	1.551,90
	500 x 600 x 900 mm	<u>573 285</u>	782,50	572 554	1.594,50
		572 553	782,50		
Außenmaße:	500 x 700 x 850 mm	HAU-P 5x7 (360 467)		HAU-PS 5x7 (360 467)	
	500 x 700 x 850 mm, mit Serviceblende	<u>566 255</u>	739,90	<u>566 256</u>	1.551,90
	500 x 700 x 900 mm	<u>573 286</u>	782,50	572 556	1.594,50
		572 555	782,50		

Gewerbespülen

Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination aus Edelstahl, wandhängende Ausführung



Modell HAU-PW



Modell HAU-PSW

Beckenmaße:	Handwaschbecken: 340 x 240 x 150 mm Ausgussbecken: 370 x 340 x 150 mm	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination wandhängend, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2", Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur	Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination wandhängend, mit abnehmbarer Serviceblende, komplett mit 1 Mischbatterie 1/2" und einer sensor-gesteuerten Mischbatterie sowie Auflagerost aus Kunststoff und Ablaufgarnitur, Anschluss für sensor-gesteuerte Mischbatterie: 230 V		
Maße		Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	Modell (Basismodell) Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Außenmaße:	500 x 600 x 570 mm	HAU-PW 5x6 (360 467)		HAU-PSW 5x6 (360 467)	
		566 646	739,90		
	500 x 600 x 570 mm, mit Serviceblende	573 287	782,50	566 648	1.551,90
Außenmaße:	500 x 700 x 570 mm	HAU-PW 5x7 (360 467)		HAU-PSW 5x7 (360 467)	
		566 271	739,90		
	500 x 700 x 570 mm, mit Serviceblende	573 288	782,50	566 270	1.551,90

Optionen

für Handwasch- und Ausgussbecken-Kombination, Optionen für stehende und wandhängende Ausführung

Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
Abnehmbare Serviceblende	alle HAU-P, HAU-PW	42,60
Klapprost aus Edelstahl (anstelle Auflagerost aus Kunststoff), rechts angeschlagen	alle HAU	101,00
Selektiv gesteuerte Mischbatterie mit Batteriebetrieb anstelle Netzanschluss (Batteriebetrieb mit 3-V-Batterie)	HAU-PS, HAU-PSW	Mehrpri 28,90
Abfallschublade unterhalb des Ausgussbeckens platziert, lässt sich per Fuß öffnen und schließen, Abfallbehälter: GN-B 2/3-150, zu Reinigungszwecken entnehmbar	alle HAU	406,90

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gewerbespülen W, WB, WBS

Handwaschbecken mit Konsolen/Beckenverblendung aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>W 4 x 3,2 x 1,5</u>	Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	506 300	167,50
		Handwaschbecken ohne Konsolen, 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 170 340 x 240 x 150	1 1/2"	203 812	130,90
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	<u>WB 4 x 3,2 x 1,5</u>	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"	507 010	208,00
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	<u>W 5,5 x 4,5 x 1,5</u>	Handwaschbecken mit angeschweißten Dreieckskonsolen, allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	505 170	202,00
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
		Handwaschbecken ohne Konsolen, ohne Überlaufprägung, 3-seitig 30 mm abgekantet, hinten 38 mm aufgekantet, mit Hahnlochbohrung 28 mm	550 x 450 x 150 500 x 300 x 150	1 1/2"	505 821	157,30
		Stopfenventil 1 1/2"			137 277	8,60
	<u>WB 5,5 x 4,5 x 1,5</u>	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, allseitig 30 mm abgekantet	550 x 450 x 180 500 x 300 x 150	1 1/2"	507 009	232,40
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	<u>WBS 4 x 3,2 x 1,5</u>	Handwaschbecken mit 3-seitiger Beckenverkleidung, dreiseitig 30 mm abgekantet, hinten 20 mm aufgekantet	400 x 320 x 200 340 x 240 x 150	1 1/2"		
		mit selektiv gesteuerter Armatur 1/2" (Anschluss 230 V)			566 228	851,60
		mit selektiv gesteuerter Mischbatterie mit Batteriebetrieb (3-V-Batterie)			573 966	963,20
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10

Gewerbespülen EE, ED

Einbaubecken, Einbau-Schwenkbecken und -Doppelschwenkbecken aus Edelstahl (inkl. Befestigungsmaterial)

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	EE 3 x 4	Einbaubecken mit Überlaufprägung	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 310 x 450	1 1/2"	501 067	115,00
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	EE 3 x 4	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	330 x 470 / 240 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 310 x 450	1 1/2"	502 821	115,00
		Standrohrventil 1 1/2"			369 961	17,30
	EE 4 x 4	Einbaubecken mit Überlaufprägung	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 415 x 450	1 1/2"	501 065	119,00
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	EE 4 x 4	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	435 x 470 / 340 x 370 x 150 Ausschnittmaße: 415 x 450	1 1/2"	531 282	119,00
		Standrohrventil 1 1/2"			369 961	17,30
	EE 5 x 5-4,2	Einbaubecken mit Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	504 031	320,00
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	EE 5 x 5-4,2	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 200 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	531 298	320,00
		Standrohrventil 1 1/2"			369 962	22,80
EE 5 x 5-4,3	Einbaubecken ohne Überlaufprägung	500 x 500 / 400 x 400 x 300 Ausschnittmaße: 480 x 480	1 1/2"	504 032	415,00	
	Standrohrventil 1 1/2"			369 964	32,40	
	EE 3,8 x 5,8	Einbau-Schwenkbecken	380 x 580 / 302 x 502 x 300 Ausschnittmaße: 360 x 560	1 1/2"	505 035	1.015,00
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	32,40
	ED 7,1 x 5,8	Einbau-Doppelschwenkbecken	710 x 580 / 302 x 502 x 300 Ausschnittmaße: 690 x 560	1 1/2"	505 037	1.379,00
		Standrohrventil 1 1/2" (2 Stück notwendig)			369 964	32,40
		Ablaufverbindung für Doppelbecken			369 969	17,30

Gewerbespülen E, DB

Einschweiß-Schwenkbecken und -Doppelschwenkbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße/ Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	E 4 x 4 x 3	Schwenkbecken	400 x 400 x 300	1 1/2"	200 470	194,50
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	32,40
	E 3 x 5 x 3	Schwenkbecken	302 x 502 x 300	1 1/2"	205 873	229,00
		Standrohrventil 1 1/2"			369 964	32,40
	DB 6,6 x 5,4	Doppel-Schwenkbecken	je 302 x 502 x 300	1 1/2"	205 876	696,00
		Standrohrventil 1 1/2" (2 Stück notwendig)			369 964	32,40
		Ablaufverbindung für Doppelbecken			369 969	17,30

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gewerbespülen Modell E, Softline

Einschweißbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken mit Überlaufprägung (mittig Stirnseite)	240 x 340 x 150	1 1/2"	200 856	74,50
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2" mit Verlängerung			298 026	18,30
	<u>E 2,4 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken ohne Überlaufprägung	240 x 340 x 150	1 1/2"	200 855	71,50
		Standrohrventil 1 1/2" komplett mit Kelchplatte			369 961	17,30
	<u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u>	Spülbecken mit Überlaufprägung (mittig Stirnseite)	240 x 370 x 150	1 1/2"	201 148	82,50
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	<u>E 2,4 x 3,7 x 1,5</u>	Spülbecken ohne Überlaufprägung	240 x 370 x 150	1 1/2"	203 400	79,00
		Standrohrventil 1 1/2" komplett mit Kelchplatte			369 961	17,30
	<u>E 3,4 x 2,4 x 1,5</u>	Spülbecken mit Überlaufprägung (mittig Längsseite)	340 x 240 x 150	1 1/2"	298 025	71,50
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts , mit Überlaufprägung	370 x 340 x 150	2"	364 208	82,50
		Spülbecken, Auslauf links , mit Überlaufprägung			364 209	82,50
	Ab- und Überlaufventil 2"	572 232	36,00			
	<u>E 3,7 x 3,4 x 1,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts , ohne Überlaufprägung	370 x 340 x 150	2"	363 856	79,00
		Spülbecken, Auslauf links , ohne Überlaufprägung			363 857	79,00
	Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte	369 972	31,40			
	<u>E 4 x 4 x 2</u>	Spülbecken	400 x 400 x 200	2"	2 200 454	107,90
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 973	34,50
	<u>E 4 x 4 x 2,5</u>	Spülbecken	400 x 400 x 250	2"	2 200 929	145,90
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2" Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 974	38,00
	<u>E 5 x 5 x 2,5</u>	Spülbecken	500 x 500 x 250	2"	2 200 931	203,50
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	37,00
	<u>E 5 x 5 x 3</u>	Spülbecken	500 x 500 x 300	2"	2 200 932	234,90
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	41,10
	<u>E 5 x 5 x 3,5</u>	Spülbecken	500 x 500 x 350	2"	2 200 933	264,50
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 967	43,10

Gewerbespülen Modell E, Hardline

Einschweißbecken aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Beckenmaße (mm)	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<u>E 4 x 4 x 3</u>	Spülbecken	400 x 400 x 300	2"	200 930	186,50
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2"-Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 975	41,10
	<u>E 4,5 x 4,5 x 2,5</u>	Spülbecken	450 x 450 x 250	2"	201 292	207,50
		Standrohrventil 1 1/2" für Becken mit 2"-Auslaufprägung komplett mit Kelchplatte			369 974	38,00
	<u>E 5 x 4 x 2,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	500 x 400 x 250	2"	2 200 463	202,00
		Spülbecken, Auslauf links			2 200 464	202,00
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	37,00
	<u>E 5 x 4 x 3</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	500 x 400 x 300	2"	2 208 197	235,50
		Spülbecken, Auslauf links			2 208 198	235,50
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	41,10
	<u>E 6 x 5 x 2,5</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	600 x 500 x 250	2"	200 934	258,00
		Spülbecken, Auslauf links			200 935	258,00
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 965	37,00
	<u>E 6 x 5 x 3</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	600 x 500 x 300	2"	203 569	296,00
		Spülbecken, Auslauf links			203 570	296,00
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	41,10
	<u>E 6 x 6 x 3</u>	Spülbecken	600 x 600 x 300	2"	200 936	359,00
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	41,10
	<u>E 7 x 6 x 3</u>	Spülbecken, Auslauf rechts	700 x 600 x 300	2"	200 937	440,90
		Spülbecken, Auslauf links			200 938	440,90
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 966	41,10
	<u>E 7,5 x 5,6 x 3,8</u>	Spülbecken, Auslaufprägung links, ohne Bodengefälle	750 x 560 x 380	2"	200 939	560,50
		Standrohrventil 2" komplett mit Kelchplatte			369 968	44,60
	<u>E 5 x 3 x 1,5</u>	Handwaschbecken mit Überlaufprägung	500 x 300 x 150	1 1/2"	201 483	133,90
		Ab- und Überlaufventil 1 1/2"			223 063	14,10

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Gewerbespülen

Standrohrventile/Eckschutzsiebe

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Becken-Tiefe (mm)	für Wasserstand (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.		
	Standrohrventil mit Gummikonus 1 1/2"	Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 1 1/2", aus rostfreiem Edelstahl	150	130	369 961	17,30		
			200	180	369 962	22,80		
			250	200	369 963	31,40		
			Standrohrventil mit Metallkonus 2"	Standrohrventil komplett mit Kelchplatte für Becken mit Auslaufprägung 2", aus rostfreiem Edelstahl	150	130	369 972	31,40
					200	180	369 973	34,50
					250	200	369 974	38,00
	Eckschutzsieb			Eckschutzsieb aus Edelstahl, gelocht einschl. Befestigungsmaterial (Haftsauger)	300	250	369 975	41,10
					250	200	369 965	37,00
					300	250	369 966	41,10
	Eckschutzsieb	Eckschutzsieb aus Edelstahl, gelocht einschl. Befestigungsmaterial (Haftsauger)	350	300	369 967	43,10		
			400	350	369 968	44,60		
			150		503 414	83,10		
	Eckschutzsieb	Eckschutzsieb aus Edelstahl, gelocht einschl. Befestigungsmaterial (Haftsauger)	200		503 415	91,90		
			250		502 829	98,50		
			300		502 830	101,00		
			350		502 831	104,60		
			400		503 416	120,80		

Ablaufventile/Zubehör

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Anschluss	für Breite (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	HV	Hebel-Ablaufventil HV (ohne Kipphebel), geeignet für Beckenablaufprägung 3 1/2"	ca. 2"	Bitte Beckenbreite angeben! Spezielle Auslaufprägung im Becken (Best.-Nr. 560 295) erforderlich!	137 167	120,80
	HÜV	Hebel-Überlaufventil (ohne Kipphebel), geeignet für Beckenablaufprägung 3 1/2"	ca. 2"		550 405	148,10
ohne Abbildung	Kipphebel	passend zu Ablaufventilen HV/HÜV/DHÜV		350	550 017	102,50
				400	550 018	102,50
				500	550 019	102,50
				600	550 020	102,50
				700	550 021	102,50
	Stopfenventil	Stopfenventil mit Kette und Kelchplatte	1 1/2"		137 277	8,60
			2"		372 493	28,30
	Ab- und Überlaufventil	Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe 150 mm/200 mm	1 1/2"		223 063	14,10
		Ab- und Überlaufventil mit Verlängerungsstück (speziell für Einschweißbecken E 2,4x3,4x1,5)	1 1/2"		298 026	18,30
		Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe bis 150 mm	2"		572 232	36,00
		Ab- und Überlaufventil für Beckentiefe ab 200 mm	1 1/2" und 2"		572 820	39,00
	Doppel-Ab- und -Überlaufgarnitur	Doppel-Ab- und -Überlaufgarnitur	1 1/2"		504 748	23,90
	Ablaufverbindung	für Doppelbecken	1 1/2"		369 969	17,30
		für Doppelbecken	2"		369 970	18,30
	Geruchsverschluss	Kunststoff mit verstellbarem Auslauf, Abgang ø 50 mm	1 1/2"		137 267	11,00
			2"		369 971	16,20

Zubehör für Gewerbespülen

Einlochmischbatterien

Abbildung	Modell	Anschluss	Bohrung (ø mm)	Ausladung (mm)	Höhe (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BLANCO SPICA Hochdruck Zweigriffmischbatterie mit Schwenkauslauf	1/2"	35	200	170	137 324	83,20
	BLANCO SPICA Niederdruck Zweigriffmischbatterie mit Schwenkauslauf für Boiler	1/2"	35	200	170	137 443	91,40
	BLANCO VITIS Hochdruck (Nachfolger BLANCO WEGA) Einhebelmischbatterie mit Schwenkauslauf	1/2"	35	223	157	575 085	91,40
	Mischbatterie mit selektiver Steuerung berührungslos elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Sensor in der Armatur – Auslösung opto-elektronisch, Anschlussspannung 230 V, mit Hygienespülung und Heißwassersperre, Nachrüstung für Batteriebetrieb mit externer Batteriebox möglich	3/8"	32	153	148	574 705	800,80
	Mischbatterie mit selektiver Steuerung, Batteriebetrieb berührungslos elektronisch gesteuerte Einlochmischbatterie, Sensor in der Armatur – Auslösung opto-elektronisch, Batteriebetrieb mit 6-V-Batterie, mit Hygienespülung und Heißwassersperre	3/8"	32	153	148	574 706	831,30

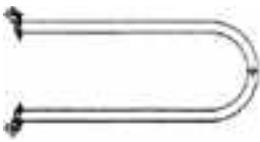
Geschirrwashbrausen

Abbildung	Modell	Anschluss	Lochabst. (mm)	Bohrung (ø mm)	Ausladung (mm)	Höhe (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Geschirrwashbrause, Stand Geschirrwashbrause mit Mischbatterie und Schwenkauslauf, Schlauchlänge ca. 1000 mm	1/2"	153	22	300	1100	137 379	959,20
	Geschirrwashbrause, Wand Geschirrwashbrause mit Mischbatterie und Schwenkauslauf, Schlauchlänge ca. 1000 mm	1/2"	153		300	1100	137 380	959,20

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Gewerbespülen

Klapprost/Auflageroste

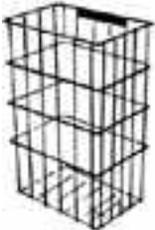
Abbildung	Modell	für Modelle	für Becken (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<u>Auflagerost</u> Auflagerost aus Kunststoff	alle HAU	370 x 340	365 339	25,40
Klapprost 	<u>Klapprost</u> Klapprost aus Edelstahl, inkl. Befestigungsmaterial für Ausgussbecken Modell AB	alle HAU	370 x 340	565 930	96,40
			500 x 500	565 932	155,30
			600 x 600	565 933	185,80

Wandanschlussprofil

Abbildung	Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Wandanschlussprofil 	<u>Wandanschlussprofil</u> Wandanschlussprofil aus Kunststoff (grau) für Spültischabdeckungen mit Stehbord Preis pro lfm	137 513	5,60

Zubehör für Gewerbespülen

Handtuchspender/Papierkorb

Abbildung	Modell	Füllmenge	Maße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
<p>Handtuchspender</p> 	<p><u>Handtuchspender HSE 31</u> Handtuchspender für gefaltete Einmalhandtücher (245 x 90 mm), Material: Edelstahlgehäuse geschliffen</p>	250–500 St. je Handtuchqualität	275 x 130 x 355	144 663	248,70
<p>Seifen-/Desinfektionsspender</p> 	<p><u>Seifen-/Desinfektionsspender TV 25</u> Seifen-/Desinfektionsspender, Material: Edelstahlgehäuse geschliffen</p>	1 Liter	94 x 162 x 273	144 665	259,80
<p>Papierkorb</p> 	<p><u>Papierkorb 60 Ltr.</u> Papierkorb für gebrauchte Papierhandtücher. Material: Stahlgitter, kunststoffbeschichtet, weiß (auch für Wandmontage geeignet)</p>	60 Liter	400 x 280 x 630	143 840	121,80

Einrichtungsteile – Bain-Marie



Bain-Marie-Becken

Abbildung	Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	G-BM 2/1-220 GN-Außenbehälter, Bain-Marie	220	660 x 540 mm	630 x 510 mm	564 450	167,90
	G-BM 2/1-240 GN-Außenbehälter, Bain-Marie	240	660 x 540 mm	630 x 510 mm	567 141	176,50
	G-BM 1/1-210 GN-Außenbehälter, Bain-Marie	210	540 x 335 mm	510 x 305 mm	550 644	106,90

Bain-Marie-Becken

Abbildung	Modell	Maße L x B (mm)	Elektr. Anschluss	Auslauf-Prägung	Best.-Nr. (Basismodell)	Preis in € ohne MwSt.
	BMS 1/1 Einschweiß-Bain-Marie nass beheizbar, indirekte Heizung, servicefreundliche, untergebaute, isolierte Heizwanne mit Rohrheizkörper, für GN 1/1 oder deren Unterteilung	540 x 335 x 215 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	550 301 (361 405)	431,50
				3/4"	564 759 (361 405)	446,90
	BMS 1/1 Einschweiß-Bain-Marie mit verstärkter Heizleistung nass beheizbar, indirekte Heizung, servicefreundliche, untergebaute, isolierte Heizwanne mit Rohrheizkörper, für GN 1/1 oder deren Unterteilung	540 x 335 x 215 mm	230 V 1,0 kW	1/2"	564 760 (361 405)	509,50
				3/4"	564 761 (361 405)	525,50

Einrichtungsteile – Einbau-Bain-Marie



Einbau-Bain-Marie

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Elektr. Anschluss	Auslauf- prägung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BME 1/1 Einbau-Bain-Marie mit Befestigungselementen zum Einbau in Resopalabdeckungen o.ä., nahtlos tiefgezogen, umlaufender Schwallrand, mit Ablaufstutzen, ohne Isolierkasten, Beheizungsart: nass und trocken für GN 1/1 oder deren Unterteilung Temperaturregelung von +30 °C bis +110 °C Thermostat-Drehschalter mit Kontrolllampe	371 x 576 x 250 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	566 260	725,00
	BME-I 1/1 Einbau-Bain-Marie mit Befestigungselementen zum Einbau in Resopalabdeckungen o.ä., nahtlos tiefgezogen, umlaufender Schwallrand, mit Ablaufstutzen, mit Isolierkasten, Beheizungsart: nass und trocken für GN 1/1 oder deren Unterteilung Temperaturregelung von +30 °C bis +110 °C Thermostat-Drehschalter mit Kontrolllampe	371 x 576 x 275 mm	230 V 0,7 kW	1/2"	566 262	849,00
	Mehrpreis für Kugelhahn				098 215	19,90



Einrichtungsteile



Besteck- und Serviettenspender

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	SSP-E 3 Einbau-Serviettenspender aus Edelstahl Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 338 mm Ausschnittsmaße: 174 x 106 mm	566 311	269,00
	SSP-E 6 Einbau-Serviettenspender aus Edelstahl Kapazität: 500 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 620 mm Ausschnittsmaße: 174 x 106 mm	566 312	323,80
	SSP-T Tisch-Serviettenspender aus Edelstahl Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	566 313	300,40
	SSP-BT Unterbau-Serviettenspender passend für Besteck- und Tablettwagen BT 400/800 Kapazität: 250 Faltservietten (ca. 125 x 90 mm)	182 x 146 x 340 mm	566 314	323,80
	BSP 4 Besteckspender mit 4 herausnehmbaren Besteckbehältern GN 1/4-150 aus Edelstahl mit Plexiglas-Hustenschutz, für insgesamt 400 Besteckteile	682 x 304 x 306 mm	565 840	685,10
	Besteckbehälter aus Edelstahl, GN 1/4-150 mit schrägem Boden und halbseitig klappbarem Plexiglasdeckel zum Einsetzen und Aufstellen	265 x 162 x 150 mm	565 786	66,90
	Besteckköcher aus Edelstahl, gelocht	ø 115 mm Höhe 145 mm	144 121	33,40

Becherspender

	BDP Becherspender-Einbauröhre aus Edelstahl, für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für Bechergößen ø 68–90 mm, über Feststellschraube fixierbar	Einbaumaße: Tiefe: 648 mm ø 104 mm	565 452	167,40
		für Bechergößen ø 78–93 mm, über Feststellschraube fixierbar	Einbaumaße: Tiefe: 648 mm ø 104 mm	572 570	167,40
	BDPH Becherspender-Einbauröhre aus Edelstahl, für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für Bechergößen ø 68–90 mm, über Feststellschraube fixierbar, reduzierte Einbautiefe, speziell für den horizontalen Einbau in Tischplatten	Einbaumaße: Tiefe: 472 mm ø 104 mm	574 462	167,40
	BDPW Becherspender für Wandmontage aus Edelstahl, für Einwegbecher, Becherspenderröhre mit Einstellmechanismus	für Bechergößen ø 68–90 mm, über Feststellschraube fixierbar	Gesamthöhe: 675 mm Außendurchmesser: 135 mm	565 590	217,10

Einrichtungsteile



Gewürzbehälter

Abbildung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Tragfähigkeit (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>Gewürzbehälter GWB 1/6-150</p>	<p>GWB 1/6-150</p> <p>Gewürzbehälter aus Edelstahl, mit klappbarem Plexiglasdeckel</p>	176 x 162 x 150 mm		550 501	70,00
 <p>Gewürzdose</p>	<p>Gewürzdose</p> <p>Gewürzdose rund aus Kunststoff mit klappbarer Schütze</p>	ø 100 mm Höhe 180 mm		145 423	23,40
 <p>GWS 1/6</p>	<p>GWS 1/9</p> <p>Gewürzschütte ohne Führung GWS 1/9-100 aus Edelstahl, Inhalt: 0,9 l</p>	108 x 176 x 100 mm		564 880	66,90
	<p>GWS 1/6</p> <p>Gewürzschütte ohne Führung GWS 1/6-100 aus Edelstahl, Inhalt: 1,6 l</p>	162 x 176 x 100 mm		556 524	60,80
	<p>GWS 1/4</p> <p>Gewürzschütte ohne Führung GWS 1/4-100 aus Edelstahl, Inhalt: 2,8 l</p>	162 x 265 x 100 mm		556 527	61,80

Sonstige Einrichtungsteile

 <p>Portionierspüle</p>	<p>Portionierspüle</p> <p>aus Edelstahl, komplett mit Zulaufarmatur, Becken mit gelochtem Einsatz sowie Ab- und Überlauf</p>	Einbaumaß: ø 177 mm		143 575	333,90
---	---	---------------------	--	---------	--------

Klapptisch

 <p>Klapptisch</p>	<p>Klapptisch</p> <p>aus Edelstahl</p>	1600 x 700 x 855 mm	100 kg	367 421	1.012,00
--	---	---------------------	--------	---------	----------

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).



BASIC LINE



Mobile Arbeitsstation

BLANCO Buffet Line



DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in drei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81900
Telefax +49 7045 44-81212
catering@blanco.de
www.blanco-professional.com

BLANCO
PROFESSIONAL