

# LA DISTRIBUTION DES REPAS POUR LES PROS

**Liaison froide et liaison chaude : respecter les normes pour une qualité irréprochable. Stocker, portionner, transporter et distribuer : une gamme complète de haute qualité avec BLANCO Professional.**



## **Chariots de distribution et de transport de repas, niveaux constants, convoyeurs, stations de réfrigération**

### **Chariots de distribution et de transport de repas**

Chariots de distribution de repas	57
Chariots de transport de repas	60
Accessoires pour chariots de distribution et de transport de repas	60

### **Niveaux constants**

Niveaux constants pour assiettes	64
Accessoires pour niveaux constants	66
Distributeur à plate-forme	68
Distributeur pour parties inférieures de maintien au chaud	68
Niveaux constants pour paniers	69
Niveaux constant plateaux	71
Niveaux constant universels	72
Niveaux constants à encastrés pour assiettes	73
Niveaux constants à encastrés pour paniers	74
Accessoires pour niveaux constants	76

### **Convoyeurs**

Convoyeurs à cordes	79
Convoyeurs à bandes	79
Bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé	80
Accessoires /options	81

### **Stations de réfrigération**

Stations de réfrigération pour chariots à glissières	82
Bornes réfrigérées pour niveaux constants	84

# NIVEAUX CONSTANTS

**Du conditionnement à la distribution en restauration collective : les niveaux constants de haute qualité BLANCO Professional sont des partenaires indissociables.**

Aussi variés que vos tâches de distribution de repas : les niveaux constants BLANCO Professional. Chauffé ou non chauffé, avec chauffage par air pulsé ou fentes de refroidissement, mobile ou encastré – ici, vous trouverez toujours le modèle adapté. Finition

exceptionnelle, design ergonomique, longue durée de vie et surface hygiénique caractérisent tous nos niveaux constants. Parfaitement adaptés les uns aux autres, ils vous aident à optimiser vos processus – sur le plan de la qualité, des coûts et de l'efficacité.



**Niveau constant pour assiettes TS-H2 18-33**  
Niveau constant pour assiettes chauffé avec corps coloré, assorti à BLANCO COOK et au système de distribution de repas BASIC LINE.



**Niveau constant pour assiettes TSE-H1 18-33 ET:800**  
Chauffé statiquement, à encastrer.



**Distributeur de paniers CEBH 50/50**  
Avec chauffage par air pulsé à encastrer par le bas. La tension du ressort peut être adaptée au poids de la porcelaine et/ou des éléments du système.



**Niveau constant pour paniers CE-UK 53/53 avec réfrigération par air pulsé**  
Idéal pour la distribution des repas. La tension du ressort peut être adaptée au poids de la vaisselle et/ou des éléments du système.

### Un ustensile pour toutes les tâches

Rond ou carré, petit ou grand – le tube à assiettes carré s'adapte à toutes les formes. Avec le panneau perforé pratique, vous pouvez régler le niveau constant de manière rapide et simple pour pratiquement n'importe quelle forme de vaisselle. A l'aide de guidages d'assiettes supplémentaires, vous pouvez même loger dans un seul tube jusqu'à quatre piles de petits plats, coupes ou assiettes.



Des zones de commande claires facilitent votre utilisation quotidienne des appareils électriques BLANCO Professional.



Niveau constant pour assiettes en option avec cadre d'accrochage pour bacs Gastronorm – pratique pour la distribution de repas et le portionnement. Idéal pour gagner de la place, par exemple lors de la mise à disposition de couverts ou de serviettes.



La poignée de poussée continue offre une bonne prise en main et assure une grande sécurité dans les manœuvres.



### Niveau constant universel UNI-H 58/58 avec chauffage par air pulsé

Distributeur universel, pour un empilage préservant la vaisselle, pour des types de vaisselle très différents avec des barres de guidage en plastique.



### Niveau constant pour plateaux CCE 54/38

En option avec rangement pour couverts pratique.

Des niveaux constants pour plateaux spéciaux existent pour le défilage automatique avec des lave-vaisselle automatiques ou semi-automatiques.



**Produits haut de gamme pour liaison froide :** portionnement à température ambiante agréable grâce à au convoyeur de distribution RSPV avec réfrigération par air pulsé.

Le portionnement à température ambiante agréable vous offre un maximum de liberté pour le choix de votre local de portionnement. Le convoyeur de distribution à réfrigération par air pulsé assure une sécurité de température maximale et une chaîne du froid sans faille.

Les stations de réfrigération pour chariots à glissières ou niveaux constants universels constituent des compléments performants.

Station de réfrigération KS-UK RWR 3-A avec chariot à glissières RWR 3-A KS

Station de réfrigération KS-UK RWR-VP 163 avec chariot à glissières RWR-VP 163 KS

Niveaux constants pour plateaux CCE 54/38

Niveau constant pour assiettes TS-K2 18-33

Niveau constant à plate-forme CEK 58/58

Station de réfrigération KS-UK RWR 3-A avec chariot à glissières RWR 3-A KS

Niveaux constants pour paniers CCE 53/53

Convoyeur de distribution réfrigéré par air pulsé RSPV-UK

Niveau constant à plate-forme CE 88/61

Niveaux constants pour paniers CE 53/53

# CONVOYEURS

**La pièce maîtresse de votre portionnement de repas – le convoyeur de distribution BLANCO.**



Convoyeur à bande GSPV



Convoyeur à cordes RSPV

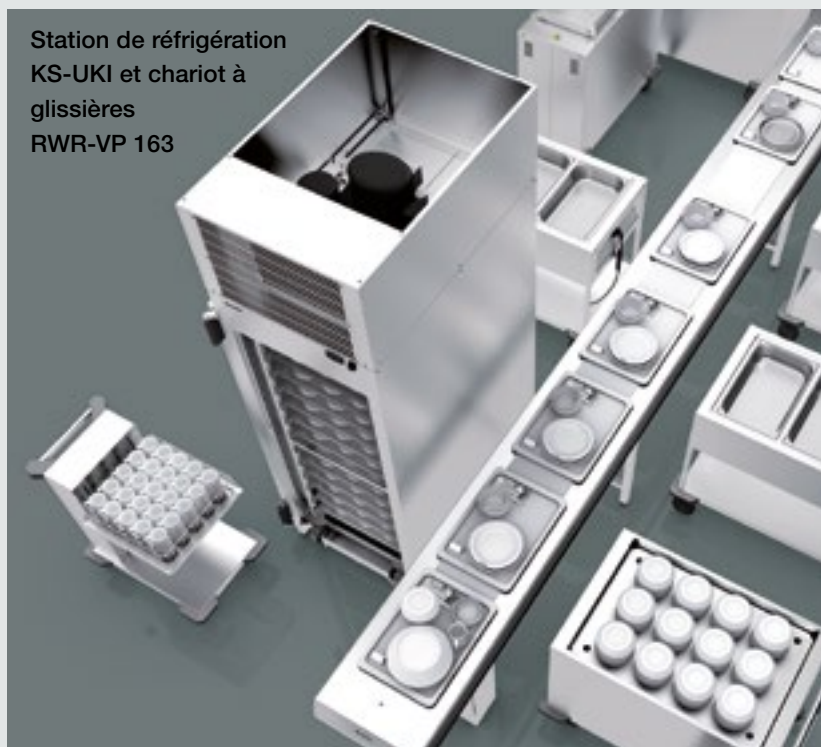


Convoyeur de distribution réfrigéré par air pulsé RSPV-UK

# RÉFRIGÉRATION

Maîtriser le froid et les utilisateurs avec une gamme d'équipements performants, pour des liaisons froides adaptées à votre environnement.

Station de réfrigération  
KS-UKI et chariot à  
glissières  
RWR-VP 163



**Des partenaires idéaux pour le portionnement :**

les stations de réfrigération de BLANCO Professional, avec les chariots à glissières ou niveaux constants universels parfaitement adaptés, assurent des températures conformes HACCP pour les repas et la vaisselle, même sans chambre froide. Les stations de réfrigération sont disponibles avec réfrigération par air pulsé active intégrée ou raccordement à une installation de réfrigération côté bâtiment.

Bornes réfrigérées ZKS-UK 2 et niveaux constants universels UNI 60/60 ZKS



# SAW/SAG/STW



## L'intermédiaire

SAW 3 pour le portionnement sur la bande.



## Le spécialiste

SAW L-2 avec poignée de poussée sur le côté long et conçu pour l'utilisation sur une niche de service.



## Le doublet

SAG 2 en version classique à 2 cuves.



## STW 2

avec deux compartiments d'armoire chauffés.



Pour une hygiène optimale, nous proposons le pare-haleine avec passe-plat mais aussi une variante abaissée fermée côté client par la surface de travail.



Des coins de protection robustes en polyamide protègent l'appareil et le mobilier. Les roues robustes en plastique répondent à toutes les exigences de la norme DIN 18867, partie 8.



Des pièces de corps soudées et des recouvrements en acier inoxydable assurent une protection complète contre la pénétration d'eau et de saleté. Un bord profilé retient l'eau de condensation de manière fiable.

## Chariots de distribution de repas

- En acier inoxydable
- Chariots de distribution de repas, chauffés, ouverts
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Cuves réglables et chauffées séparément
- Plage de température +30 °C à +95 °C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



### Chariots de distribution de repas, chauffés, ouverts

Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>SAW 1</b> <b>Chariot de distribution de repas,</b> <b>1 cuve simple</b> avec thermostat, chauffée humide et sèche  Capacité: 1x GN1/1-200 ou ses subdivisions	750 x 508 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	24,5 kg	0,7 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 152</b> (362 645)	
	<b>SAW 2</b> <b>Chariot de distribution de repas,</b> <b>2 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches  Capacité: 2x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	936 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 153</b> (362 657)	
SAW 3 (Illustr. avec accessoires: récipients GN) 	<b>SAW 3</b> <b>Chariot de distribution de repas,</b> <b>3 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches  Capacité: 3x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1276 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	44 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 154</b> (362 663)	
	<b>SAW 4</b> <b>Chariot de distribution de repas,</b> <b>4 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches  Capacité: 4x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1615 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	57,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 155</b> (362 678)	
	<b>SAW L-2</b> <b>Chariot de distribution de repas,</b> <b>2 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches, <b>spécialement pour l'utilisation avec une niche</b> <b>de service</b> (poignée de poussée et tableaux de commande sur le côté longitudinal)  Capacité: 2x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	900 x 749 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 156</b> (362 682)	

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).





## Chariots de distribution de repas

- En acier inoxydable
- Chariots de distribution de repas, chauffés, ouverts
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Cuves réglables et chauffées séparément
- Plage de température +30 °C à +95 °C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



### Chariots de distribution de repas, chauffés, ouverts



Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>SAW L-3</b> <b>Chariot de distribution de repas, 3 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches, spécialement pour l'utilisation avec une niche de service (poignée de poussée et tableaux de commande sur le côté longitudinal)  Capacité: 3x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1241 x 749 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	48 kg	2,1 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 157</b> (362 689)	
	<b>SAW L-4</b> <b>Chariot de distribution de repas, 4 cuves simples</b> avec thermostat, chauffées humides et sèches, spécialement pour l'utilisation avec une niche de service (poignée de poussée et tableaux de commande sur le côté longitudinal)  Capacité: 4x GN1/1-200 ou leurs subdivisions	1574 x 749 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	65,5 kg	2,8 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 551</b> (365 165)	

## Chariots de distribution de repas

- En acier inoxydable
- Chariots de distribution de repas, réfrigérés (réfrigération active par air pulsé)
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein
- Plage de température +2 °C à +15 °C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



### Chariots de distribution de repas, réfrigérés





Illustration	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>SAW 2-UK</b> <b>Chariot de distribution de repas, cuve réfrigérante pour 2 x GN1/1-200</b> ou leurs subdivisions	936 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	98 kg	0,4 kW 220-240 V 50Hz	<b>572 429</b> (364 368)	
	<b>SAW 3-UK</b> <b>Chariot de distribution de repas, cuve réfrigérante pour 3 x GN1/1-200</b> ou leurs subdivisions	1276 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	118 kg	0,5 kW 220-240 V 50Hz	<b>572 430</b> (364 373)	

## Chariots de distribution de repas

- En acier inoxydable
- Chariots de distribution de repas, chauffés, fermés
- Roues en matière plastique, inoxydables selon DIN 18867-8, ø 125 mm, 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein
- Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément
- Plage de température des cuves: +30 °C à +95 °C, plage de température des compartiments d'armoire chauffés: +30 °C à +80 °C, plage de température des compartiments d'armoire réfrigérés par air pulsé: +2 °C à +15 °C
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)



### Chariots de distribution de repas, chauffés, fermés

Illustration	Modèle	Compartiments d'armoire	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance / raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>SAG 2</b> Chariot de distribution de repas, 2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions avec thermostat, 2 compartiments d'armoire	2 compartiments, chauffés, avec chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm	936 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	62 kg	1,9 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>572 150</b> (362 576)	
	<b>SAG 3</b> Chariot de distribution de repas, 3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions avec thermostat, 3 compartiments d'armoire	3 compartiments, chauffés, avec chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm	1276 x 714 x 933 mm  Hauteur de travail: 900 mm	85,5 kg	2,85 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>572 151</b> (362 593)	
	<b>SAG L-2</b> Chariot de distribution de repas, 2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions, avec régulateur de température, 2 compartiments d'armoire (poignée de poussée et éléments de commande sur le côté long)	2 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, espacement : 57,5 mm	896 x 746 x 933 mm	62 kg	1,9 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>574 842</b> (380 423)	
	<b>SAG L-3</b> Chariot de distribution de repas, 3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions, avec régulateur de température, 3 compartiments d'armoire (poignée de poussée et éléments de commande sur le côté long)	3 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, espacement : 57,5 mm	1236 x 746 x 933 mm	85,5 kg	2,85 kW 220-240 V 50-60 Hz	<b>574 843</b> (380 424)	


Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

## Chariots de transport de repas


- En acier inoxydable
- Chariots de transport de repas, chauffés
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)








### Chariots de transport de repas, chauffés

Illustration	Modèle	Compartiments d'armoire	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Puissance / raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
 <p>STW 2 (illustration avec accessoires: récipients GN)</p>	<p><b>STW 2</b> <b>Chariot de transport de repas,</b> <b>2 compartiments d'armoire,</b></p> <p>Plage de température: +30 °C à +85 °C</p>	<p>2 compartiments, chauffés, avec chacun 9 paires de glissières pour GN 1/1, Espacement: 57,5 mm</p>	<p>1009 x 714 x 915 mm</p> <p>Hauteur de travail: 885 mm</p>	68,5 kg	2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein	1,0 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>572 159</b> (362 575)	







## Accessoires pour chariots de distribution et de transport de repas

Illustration	Modèle	Pour modèle	Prix en € HTVA
 <p>Protection hygiénique avec panneau de chauffage</p>	<p><b>Protection hygiénique,</b> bombée, côté client abaissée jusqu'au recouvrement ou côté client avec une hauteur passe-plat de 275 mm</p>	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAW 2-UK	
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3, SAW 3-UK	
		SAW 4, SAW L-4,	
	<p><b>Protection hygiénique avec panneau de chauffage,</b> bombée, côté client abaissée jusqu'au recouvrement ou côté client avec une hauteur passe-plat de 275 mm, <b>panneau de chauffage</b> en acier inoxydable avec 1 élément thermique céramique 250 W par bain-marie, commutable séparément, 230 V</p>	SAW 2, SAW L-2, SAG 2	
		SAW 3, SAW L-3, SAG 3,	
		SAW 4, SAW L-4 (avec fiche CEE 400V)	

# Accessoires pour chariots de distribution et de transport de repas

Illustration	Modèle	Pour modèle	Prix en € HTVA	
	<b>Couvercle à coulisse avec galerie, périphérique</b> (équipement ultérieur impossible)	Couvercle à coulisse en inox 18/10 (AISI 304) avec racleur à condensat, <b>coulisse en matière plastique</b> et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAG 2	
			SAW 3, SAG 3	
		Couvercle à coulisse en inox 18/10 (AISI 304) avec racleur à condensat, <b>coulisse à roulement à billes</b> et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAG 2	
			SAW 3, SAG 3	
	<b>Galerie, sur 3 côtés,</b> en inox 18/10 (AISI 304), hauteur 50 mm	STW 2		
	<b>Galerie, sur 4 côtés,</b> en inox 18/10 (AISI 304), hauteur 50 mm			
	<b>Tablette rabattable,</b> sur le long côté, largeur 245 mm	SAW 1		
		SAW 2, SAG 2, SAW 2-UK, SAW L-2		
		SAW 3, SAW 3-UK, SAG 3, SAW L-3		
		SAW 4, SAW L-4		
	<b>Tablette rabattable,</b> sur le petit côté, largeur 245 mm, charge répartie max.: 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, SAG 2, SAG 3, SAW 2-UK, SAW 3-UK		
sans illustration	<b>Isolation spéciale entre la cuve et le compartiment chauffant</b> pour le transport de repas froids dans le soubassement en cas d'utilisation de plaques eutectiques (non comprises dans la livraison)	SAG 2		
		SAG 3		

## Accessoires pour chariots de distribution et de transport de repas

Illustration	Désignation	Pour modèle	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Hauteur jusqu'au bord supérieur du recouvrement à choisir librement entre 700 mm et 899 mm</b>	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4		
Corps coloré laminé 	<b>Corps coloré laminé</b> disponible en 14 teintes différentes, teintes voir page 102	SAG 2, SAG 3		
Couvercle 	<b>Couvercle rabattable 2/3 sur 1/3</b> en inox 18/10 (AISI 304), 1/3 couvercle utilisable comme <b>panneau de rangement</b> , 2/3 couvercle avec <b>support de couvercle GN intégré</b> pas possible en cas de protections hygiéniques	SAW 2, SAG 2 SAW 3, SAG 3 SAW 4		
Support de couvercle GN 	<b>Support de couvercle GN</b> en inox 18/10 (AISI 304) pour GN 1/1 ou ses subdivisions  Remarque: * monté sur le petit côté vis-à-vis de la poignée de poussée ** monté sur le long côté en dessous de la poignée de poussée	SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK * SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK * SAW 4 * SAW L-2 ** SAW L-3 ** SAW L-4 **		
protection périphérique contre les chocs 	<b>Protection périphérique contre les chocs</b>	SAG 2, SAW 2-UK SAG 3, SAW 3-UK STW 2		
Thermostat électronique 	<b>Thermostat électronique</b> le rééquipement n'est pas possible	STW 2		
Plaque eutectique 	<b>Plaque eutectique (-12 °C)</b> en <b>matière plastique</b> GN 1/1	tous les SAG, STW 2	<b>573 332</b> 	
	<b>Plaque eutectique (-3 °C)</b> en <b>matière plastique</b> GN 1/1	tous les SAG, STW 2	<b>568 136</b> 	


Convient pour le lave-vaisselle jusqu'à max. +90 °C, pas pour machine à granulés



# Accessoires pour chariots de distribution et de transport de repas

• \* inoxydable suiv. DIN 18867-8

## Roues pour chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas

Modèle	Désignation	Pour modèle	 Supplément de prix en € HTVA
Roues antistatiques*	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les SAW	
	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>125 mm</b>	tous les SAG, SAW-UK, STW	
Roues en acier inoxydable	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3	
	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les SAG, SAW-UK, STW	
	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 160 mm</b>	tous les SAG, SAW-UK, STW	
	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b>	tous les SAG, SAW-UK, STW	
Roues en acier galvanisé	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les SAW	<b>Diminution de prix</b> pour modèle avec roues en matière plastique
	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b>	tous les SAG, SAW-UK, STW	
	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 200 mm</b>	tous les SAG, STW, SAW-UK	
Roues comme des pneumatiques	4 roues pivotantes*, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les SAW	
	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 160 mm</b>	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
		tous les SAG, SAW-UK, STW	
	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b>	SAW 2, SAW 3, SAW L-2, SAW L-3	
tous les SAG, SAW-UK, STW			

SAG, SAW, STW, niveaux constants, convoyeurs, réfrigération

## Distributeurs d'assiettes (niveaux constant neutre) BLANCO

- En acier inoxydable
- Tubes à assiettes carrés, complètement amovibles
- Système Easy-Setting pour un réglage simple des ressorts
- Avec roues en matière plastique suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein



reddot design award  
winner 2012



### Distributeurs d'assiettes, non chauffés

Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>TS-1 18-33</b> Distributeur d'assiettes, non chauffé	env. 80 assiettes rond: ø 18-33 cm polygonaal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm Charge utile max. : 80 kg	554 x 520 x 1030 mm	37 kg		<b>573 774</b> (374 289)	
	<b>TS-2 18-33</b> Distributeur d'assiettes, non chauffé	env. 160 assiettes rond: ø 18-33 cm polygonaal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm Charge utile max. : 160 kg	990 x 520 x 1030 mm	56 kg		<b>573 776</b> (374 292)	
	<b>TS-1 18-33 Kids</b> Niveaux constants pour assiettes, non chauffé, avec hauteur réduite pour la restauration des enfants	env. 60 assiettes rondes : ø 18-33 cm carrées : max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage :</u> avec capot : 650 mm sans capot: 635 mm Charge utile max. : 65 kg	554 x 520 x 880 mm	34 kg		<b>574 766</b> (382 472)	
	<b>TS-2 18-33 Kids</b> Niveaux constants pour assiettes, non chauffé, avec hauteur réduite pour la restauration des enfants	env. 120 assiettes rondes : ø 18-33 cm carrées : max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage :</u> avec capot : 650 mm sans capot: 635 mm Charge utile max. : 130 kg	990 x 520 x 880 mm	52 kg		<b>574 765</b> (382 470)	

### Distributeurs d'assiettes avec fentes de refroidissement

	<b>TS-K2 18-33</b> Distributeur d'assiettes avec fentes de refroidissement pour la réfrigération de vaisselle dans des chambres froides	env. 160 assiettes rond: ø 18-33 cm polygonaal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm Charge utile max. : 160 kg	990 x 520 x 1030 mm	54 kg		<b>573 777</b> (374 293)	
--	---	---	---------------------------	-------	--	-----------------------------	--

## Distributeurs d'assiettes (niveaux constant chauffant) BLANCO



- En acier inoxydable
- Tubes à assiettes carrés, complètement amovibles (TS)
- Système Easy-Setting pour un réglage simple des ressorts (TS)
- Avec roues en matière plastique suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein




reddot design award  
winner 2012





### Distributeurs d'assiettes, chauffés

Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>TS-H1 18-33</b> <b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement, degré de protection: IP X5, capot en PC inclus, clip de retenue pour capots inclus, <u>température</u> réglable de +30 °C à +110 °C	env. 80 assiettes rond: ø 18–33 cm polygonal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm Charge utile max. : 80 kg	680 x 520 x 1030 mm	44 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 775</b> (374 291)	
	<b>TS-H2 18-33</b> <b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement, degré de protection: IP X5, capot en PC inclus, clip de retenue pour capots inclus, <u>température</u> réglable de +30 °C à +110 °C	env. 160 assiettes rond: ø 18–33 cm polygonal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm Charge utile max. : 160 kg	1076 x 520 x 1030 mm	69 kg	1,2 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 778</b> (374 294)	

### Distributeurs d'assiettes, chauffés (air pulsé)

	<b>TS-UH2 18-33</b> <b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé (air pulsé), degré de protection: IP X5, capot en EPP, inclus. clip de retenue pour capots inclus, <u>température</u> réglable de +30 °C à +110 °C	env. 160 assiettes rond: ø 18–33 cm polygonal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm Charge utile max. : 160 kg	1114 x 520 x 1030 mm	74 kg	1,5 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 779</b> (374 295)	
--	--	--	----------------------------	-------	---------------------------------	-----------------------------	--

### Distributeurs d'assiettes INMOTION, chauffés

	<b>2 SHE 21-26</b> <b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement couvercle cloche inclus, degré de protection: IP X5, Plage de température de +30 °C à +110 °C	env. 120 assiettes ø 21–26 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	885 x 520 x 937 mm	45 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>574 836</b> (383 048)	
	<b>2 SHE 26-31</b> <b>Distributeur d'assiettes,</b> chauffé statiquement couvercle cloche inclus, degré de protection: IP X5, Plage de température de +30 °C à +110 °C	env. 120 assiettes ø 26–31 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 670 mm sans couvercle cloche: 620 mm	1005 x 520 x 937 mm	49,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>574 837</b> (383 047)	

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

## Accessoires pour niveaux constants

### Options/accessoires pour distributeurs d'assiettes TS


Illustration	Désignation	Pour modèle	Référence 	Prix en € HTVA
	<b>Supplément de prix pour capot en EPP</b> (au lieu du capot en PC)	distributeurs d'assiettes à chauff. statique		
Illustr. avec accessoires 	<b>Corps laqué</b> en 14 teintes différentes, teintes voir page 92	tous les niveaux constants pour assiettes mobiles sauf 2 SHE		<b>sur demande</b>
	<b>4 barres de guidage supplémentaires</b> , acier, revêtu de Rilsan (prix par tube)	tous les distributeurs d'assiettes		
	<b>Barres de guidage d'assiettes basses</b> , acier, revêtu de Rilsan (jusqu'à l'arête supérieure de la bride du tube à assiettes)	tous les distributeurs d'assiettes		
	<b>Protection périphérique</b> contre les chocs	tous les distributeurs d'assiettes roulants		
Illustr. avec accessoires 	<b>Signal de réalimentation</b> , rouge (prix par tube, 4 exemplaires montés)	tous les distributeurs d'assiettes		
	<b>Cadre d'accrochage GN</b> , frontal, acier inoxydable pour accrocher 3x GN 1/6 (476,5 x 165 x 42,5 mm)	tous les distributeurs d'assiettes roulants		
Illustr. avec accessoires 	<b>Tiroir de nettoyage</b>	tous les distributeurs d'assiettes roulants		

## Accessoires pour niveaux constants

### Options/accessoires pour distributeurs d'assiettes TS

Illustration	Désignation	Pour modèle	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Capot, carré, transparent,</b> en polycarbonate (420 x 420 x 175 mm)	tous les distributeurs d'assiettes	<b>573 771</b>	
	<b>Capot, carré, gris argent,</b> en EPP (426 x 426 x 217 mm)	tous les distributeurs d'assiettes	<b>573 767</b>	
	<b>Clip de retenue</b> pour capots, en matière plastique	tous les distributeurs d'assiettes roulants	<b>573 814</b>	
	<b>Signal de réalimentation,</b> rouge (1 exemplaire, non monté)	tous les distributeurs d'assiettes	<b>573 838</b>	
sans illustration	<b>Roues en acier galvanisé,</b> diamètre 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous les distributeurs d'assiettes roulants		Réduction de prix vis-à-vis du modèle avec roues en matière plastique
sans illustration	<b>Roues en acier inoxydable,</b> diamètre 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous les distributeurs d'assiettes roulants		

### Options/accessoires pour distributeurs d'assiettes INMOTION

Illustration	Désignation	Pour modèle	Diamètre/ Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Couvercle cloche de tube</b> rond, transparent, en polycarbonate	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	ø 360 mm Hauteur : 125 mm	<b>146 581</b>	
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	ø 410 mm Hauteur : 125 mm	<b>146 582</b>	

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).





## Distributeurs à plate-forme


- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8, roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox
- Garniture intérieure revêtue à la poudre
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)
- Charge utile max. : 200 kg




### Distributeurs à plate-forme, non chauffés

Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)/ plate-forme L x l (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>CE 58/58</b> Distributeur à plate-forme, non chauffés	dépend du type de vaisselle  Hauteur d'empilage: avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	58 kg		<b>574 891</b> (383 373)	
	<b>CE 88/61</b> Distributeur à plate-forme, non chauffés	dépend du type de vaisselle  Hauteur d'empilage: sans couvercle cloche: 540 mm	1115 x 730 x 911 mm 881 x 611 mm	77 kg		<b>574 892</b> (383 374)	

### Distributeurs à plate-forme avec fentes de refroidissement

	<b>CEK 58/58</b> Distributeur à plate-forme, avec fentes de refroidissement pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides	dépend du type de vaisselle  Hauteur d'empilage: avec couvercle cloche 680 mm sans couvercle cloche 540 mm	805 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	58 kg		<b>574 893</b> (383 375)	
---	---	--	------------------------------------	-------	--	-----------------------------	--


### Distributeurs à plate-forme, chauffés (air pulsé)

	<b>CHV 58/58</b> Distributeur à plate-forme, chauffé (air pulsé), +30 °C à +110 °C  couvercle cloche inclus	dépend du type de vaisselle  Hauteur d'empilage: avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	945 x 700 x 911 mm 581 x 581 mm	85 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>574 890</b> (383 372)	
---	--	--	------------------------------------	-------	--------------------------------	-----------------------------	--

## Distributeur pour parties inférieures de maintien au chaud

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)







Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>2 SHVS 26</b> Distributeur pour parties inférieures de maintien au chaud, chauffé (air pulsé), puiss. de chauff. renforcée, couvercle inclus (acier inoxy- dable)	98 parties inférieures de maintien au chaud, ø 26 cm  Hauteur d'empilage: avec couvercle rabattable fixé: 664 mm	1168 x 548 x 1067 mm  Hauteur de travail: environ 970 mm	82 kg	3,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>574 902</b> (383 371)	

## Niveaux constants pour paniers

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox
- Charge utile max. : 200 kg



### Niveaux constants pour paniers


Illustration	Modèle	Dimensions des paniers/ capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>CCE 53/53</b> <b>Distributeur de paniers</b>  version ouverte	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	33 kg	<b>574 917</b> (383 253)	
	<b>CCE 66/54</b> <b>Distributeur de paniers</b>  modèle ouvert	<u>Dimensions des paniers:</u> 650 x 530 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	810 x 712 x 900 mm	37 kg	<b>574 918</b> (383 253)	
	<b>CE 53/53</b> <b>Distributeur de paniers</b>  modèle fermé	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	745 x 700 x 911 mm	43 kg	<b>574 905</b> (383 378)	
	<b>CE 66/54</b> <b>Distributeur de paniers</b>  modèle fermé	<u>Dimensions des paniers:</u> 650 x 530 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	885 x 700 x 911 mm	48 kg	<b>574 906</b> (383 379)	

## Niveaux constants pour paniers


- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox
- Charge utile max. : 200 kg





## Niveaux constants réfrigéré pour paniers

Illustration	Modèle	Dimensions des paniers/ capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>CE-UK 53/53</b> <b>Distributeur de paniers,</b> réfrigérés (réfrigération active par air pulsé), +2 °C à 15 °C, protection contre les projections d'eau (IP X4)	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Capacité:</u> 5 paniers de 115 mm ou 8 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	dépend de l'équipement		0,4 kW 220–240 V 50Hz	<b>383 386</b>	<b>sur demande</b>

## Niveaux constants pour paniers avec fentes de refroidissement

	<b>CEK 53/53</b> <b>Distributeur de paniers,</b> avec fentes de refroidissement  pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	745 x 700 x 911 mm	42 kg		<b>574 907</b> <b>(383 380)</b>	
---	--	--	--------------------	-------	--	------------------------------------	--

## Niveaux constants chauffant pour paniers

	<b>CHV 53/53</b> <b>Distributeur de paniers,</b> chauffé (air pulsé) +30 °C à +110 °C, protection contre les jets et projections d'eau (IP X5),  modèle fermé  couvercle cloche inclus	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500/525 x 525 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> av. couvenc. cloche: 680 mm s. couvenc. cloche: 540 mm	885 x 700 x 911 mm	70 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>574 903</b> <b>(383 376)</b>	
	<b>CHV 66/54</b> <b>Distributeur de paniers,</b> chauffé (air pulsé), +30 °C à +110 °C, protection contre les jets et projections d'eau (IP X5),  modèle fermé  couvercle cloche inclus	<u>Dimensions des paniers:</u> 650 x 530 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> av. couvenc. cloche: 680 mm s. couvenc. cloche: 540 mm	1025 x 700 x 911 mm	75 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60Hz	<b>574 904</b> <b>(383 377)</b>	

## Niveaux constant plateaux

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox
- Charge utile max. : 200 kg

Distributeur de plateaux spécial pour le défilage automatique dans le cas d'un lave-vaisselle partiellement ou entièrement automatique sur demande



Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>CCE 54/38</b> Distributeur de plateaux, modèle ouvert	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	31,5 kg	<b>574 927</b> (383 253)	
	<b>CCE-V 54/33</b> Distributeur de plateaux, modèle ouvert	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux, au format GN 530 x 325 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	41 kg	<b>574 928</b> (383 253)	
	<b>CCE-A</b> Distributeur de plateaux, modèle ouvert  avec guidages latéraux pour plateaux	<u>Capacité:</u> env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 700 mm	810 x 555 x 900 mm	35 kg	<b>574 929</b> (383 253)	
	<b>CCE-A</b> Distributeur de plateaux, modèle ouvert  sans guidages latéraux pour plateaux				<b>574 930</b> (383 253)	
	<b>CE 54/38</b> Distributeur de plateaux, modèle fermé	<u>Capacité:</u> env. 80 plateaux max. 530 x 370 mm  <u>Hauteur d'empilage:</u> 540 mm	775 x 520 x 911 mm	37 kg	<b>574 908</b> (383 381)	



SAG, SAW, STW,  
niveaux constants,  
convoyeurs, réfrigération

## Niveaux constant universels

- En acier inoxydable
- Avec roues en matière plastique, inoxydables suiv. DIN 18867-8
- Roues ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein
- Butoirs de protection contre les chocs à tous les coins
- Solide poignée de poussée ergonomique en inox
- Protection contre les jets et projections d'eau (IP X5)
- Charge utile max. : 200 kg





### Distributeurs universels, non chauffés

Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)/ plate-forme L x l (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>UNI 59/29</b> <b>Distributeur universel,</b> non chauffé, modèle fermé, y compris 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	740 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	48,5 kg		<b>574 911</b> (383 244)	
	<b>UNI 58/58</b> <b>Distributeur universel,</b> non chauffé, modèle fermé, y compris 8 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	66 kg		<b>574 912</b> (383 390)	

### Distributeurs universels avec fentes de refroidissement

	<b>UNI-K 59/29</b> <b>Distributeur universel</b> avec fentes de refroidissement, pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides, y compris 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	775 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	46 kg		<b>574 913</b> (383 248)	
	<b>UNI-K 58/58</b> <b>Distributeur universel</b> avec fentes de refroidissement, pour introduire et réfrigérer la vaisselle dans des chambres froides, y compris 8 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	805 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	60 kg		<b>574 914</b> (383 392)	

### Distributeurs universels, chauffés

	<b>UNI-H 59/29</b> <b>Distributeur universel,</b> chauffé (air pulsé) +30 °C à +110 °C, modèle fermé, y compris couvercle cloche et 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	885 x 520 x 944 mm 590 x 290 mm	68,5 kg	1,8 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>574 909</b> (383 387)	
	<b>UNI-H 58/58</b> <b>Distributeur universel,</b> chauffé (air pulsé) +30 °C à +110 °C, modèle fermé, y compris couvercle cloche et 8 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	944 x 700 x 944 mm 581 x 581 mm	91 kg	1,8 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>574 910</b> (383 389)	



## Distributeurs d'assiettes (niveaux constant neutres et chauffants) à encastrer BLANCO

- En acier inoxydable
- Tubes à assiettes carrés
- Système Easy-Setting pour un réglage simple des ressorts



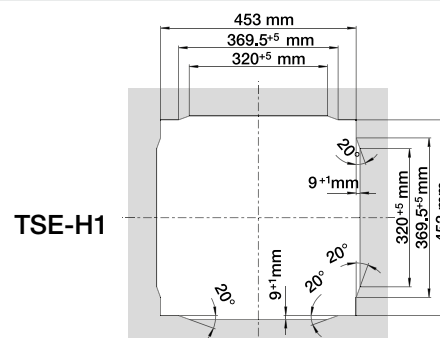
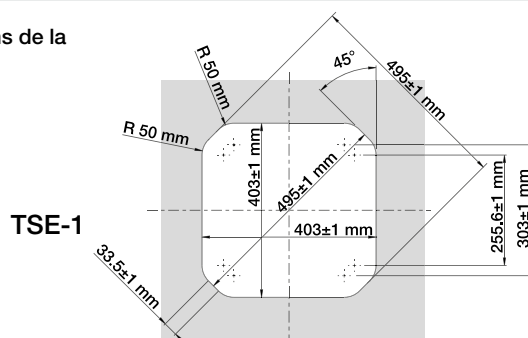
### Distributeurs d'assiettes pour encastrement, non chauffés

Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)/ Profondeur d'encastrement (mm)	Dim. L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>TSE-1 18-33 ET: 630</b> Distributeur d'assiettes, non chauffé	env. 70 assiettes rond: $\varnothing$ 18–33 cm polygonal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 685 mm sans capot: 670 mm  Profondeur d'encastrement: 630 mm	425 x 425 x 760 mm	13 kg		<b>573 780</b> (374 296)	
	<b>TSE-1 18-33 ET: 750</b> Distributeur d'assiettes, non chauffé	env. 80 assiettes rond: $\varnothing$ 18–33 cm polygonal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm  Profondeur d'encastrement: 750 mm	425 x 425 x 875 mm	14 kg		<b>573 781</b> (374 297)	

### Distributeurs d'assiettes pour encastrement, chauffés

	<b>TSE-H1 18-33 ET: 684</b> Distributeur d'assiettes, chauffé statiquement, degré de protection: IP X4, capot en polycarbonate inclus, température réglable de +30 °C à +85 °C	env. 70 assiettes rond: $\varnothing$ 18–33 cm polygonal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 685 mm sans capot: 670 mm  Profondeur d'encastrement: 684 mm	480 x 480 x 810 mm	29 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 782</b> (374 298)	
	<b>TSE-H1 18-33 ET: 800</b> Distributeur d'assiettes, chauffé statiquement, degré de protection: IP X4 capot en polycarbonate inclus, température réglable de +30 °C à +85 °C	env. 80 assiettes rond: $\varnothing$ 18–33 cm polygonal: max. 28 x 28 cm <u>Hauteur d'empilage:</u> avec capot: 800 mm sans capot: 785 mm  Profondeur d'encastrement: 800 mm	480 x 480 x 930 mm	31 kg	0,825 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>573 783</b> (374 299)	

#### Dimensions de la découpe



## Niveaux constants à encastrés pour paniers

- En acier inoxydable



### Distributeurs d'assiettes pour encastrement, non chauffés

Illustration	Modèle	Dimensions des paniers/ capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Puissance/ raccord. électrique	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>CEB 50/50</b> <b>Distributeur de paniers,</b> <b>pour montage par le bas,</b> non chauffé  modèle ouvert	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> av. couverc. cloche: 680 mm s. couverc. cloche: 540 mm	600 x 545 x min.765- max.865 mm (réglable en hauteur)	19 kg		<b>590 025</b> (294 079)	
	Bride pour montage par le haut						<b>590 103</b>

### Distributeurs de paniers à encastrer, chauffés

	<b>CEBH 50/50</b> <b>Distributeur de paniers,</b> pour encastrement, chauffé (air pulsé)  +30 °C à +110 °C modèle fermé	<u>Dimensions des paniers:</u> 500 x 500 mm <u>Capacité:</u> 6 paniers de 115 mm ou 9 paniers de 75 mm de haut <u>Hauteur d'empilage:</u> s. couverc. cloche: 540 mm	700 x 691 x 785 mm	64,5 kg	1,8 kW 220-240 V 50-60Hz	<b>572 206</b> (362 960)	
--	---	---	--------------------	---------	--------------------------------	-----------------------------	--

### Distributeurs universels à encastrer

- En acier inoxydable



Illustration	Modèle	Capacité/ hauteur d'empilage (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>UNI-B 59/29</b> <b>Distributeur universel</b> pour montage par le bas, non chauffé, y compris 6 barres de guidage	dépend du type de vaisselle  <u>Hauteur d'empilage:</u> avec couvercle cloche: 680 mm sans couvercle cloche: 540 mm	613 x 375 x min. 765 – max. 865 mm (réglable en hauteur)	32 kg	<b>572 470</b> (364 826)	
	Bride pour montage par le haut					<b>572 472</b>

# Distributeurs de plateaux à encastrer

- en acier inoxydable




Illustration	Modèle	Capacité/ plate-forme L x l (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence (modèle de base)	Prix en € HTVA
	<b>CEB 47/36</b> <b>Distributeur de plateaux</b>  <b>Montage par le bas</b>	env. 100 plateaux 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (réglable en hauteur)	16,5 kg	<b>590 023</b> (294 077)	
	<b>CEB 47/36</b> <b>Distributeur de plateaux</b> (bride périphérique incluse)  <b>Montage par le haut</b>	env. 100 plateaux 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (réglable en hauteur)	19 kg	<b>564 021</b> (294 077)	
	<b>CEB 53/37</b> <b>Distributeur de plateaux</b>  <b>Montage par le bas</b>	env. 100 plateaux 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (réglable en hauteur)	17 kg	<b>590 024</b> (294 078)	
	<b>CEB 53/37</b> <b>Distributeur de plateaux</b> (bride périphérique incluse)  <b>Montage par le haut</b>	env. 100 plateaux 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (réglable en hauteur)	19,5 kg	<b>564 022</b> (294 078)	



SAG, SAW, STW,  
niveaux constants,  
convoyeurs, réfrigération

## Accessoires pour niveaux constants

### Accessoires



Illustration	Désignation	Pour modèle	Référence	Prix en € HTVA
 <p>Barres de guidage (8)</p>	<b>Barres de guidage</b> en matière plastique (1 pce)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B, CE-UK 53/53	<b>379 653</b>	

### Paniers

Illustration	Désignation	Pour modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
 <p>Panier en fil d'acier</p>	<b>Panier en fil d'acier</b> revêtu de matière plastique, ouverture de maille: 35 x 25 mm Fil de maille: ø 2,5 mm Fil de cadre: ø 6 mm Teinte: gris	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	<b>144 801</b>	
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 802</b>	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 032</b>	
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 033</b>	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 284</b>	
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 285</b>	
 <p>Panier en acier inoxydable</p>	<b>Panier en inox 18/10 (AISI 304)</b> brillant électrolytique, largeur de maille: 35 x 25 mm Fil de maille: ø 2,5 mm Fil de cadre: 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	<b>144 803</b>	
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 804</b>	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 030</b>	
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 031</b>	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 286</b>	
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 287</b>	

## Accessoires pour niveaux constants



### Couvercles

Illustration	Désignation	Pour modèle	Diamètre/ Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Couvercle cloche de tube</b> anguleux, transparent, en polycarbonate	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	640 x 340 x 125 mm	<b>146 904</b>	
		CHV 66/54, CE 66/54	697 x 577 x 163 mm	<b>296 815</b>	
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/58, CE 58/58, UNI-B 58/58	617 x 617 x 175 mm	<b>296 814</b>	
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	557 x 557 x 163 mm	<b>296 813</b>	
	<b>Capot 88/61</b> en EPP	CE 88/61	983 x 710 x 178 mm	<b>367 558</b>	



# Accessoires pour niveaux constants

## Rangement pour couverts

Illustration	Désignation	Pour modèle	Dimensions L x l x H (mm)	 Prix en € HTVA
	<b>Rangement pour couverts</b> sans distributeur de serviettes	CCE 53/53, CCE 54/38  CE 54/38	525 x 455 x 365 mm	
	<b>Rangement pour couverts</b> avec distributeur de serviettes	CCE 53/53, CCE 54/38  CE 54/38	525 x 455 x 365 mm	

## Roues pour distributeurs roulants


Illustration	Modèle	Désignation	Pour modèle	 Supplément de prix en € HTVA
sans illustration	<b>Roues antistatiques</b>	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, inoxydables suiv. DIN 18867-8, en matière plastique, <b>ø 125 mm</b>	CE-UK 53/53	
sans illustration	<b>Roues en acier inoxydable</b>	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les distributeurs roulants	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 125 mm</b>	CE-UK 53/53	
		4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 160 mm</b>	CE-UK 53/53	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b>	CE-UK 53/53	
sans illustration	<b>Roues en acier galvanisé</b>	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, <b>ø 125 mm</b>	tous les distributeurs roulants sauf CE-UK 53/53	<b>Diminution de prix</b> pour modèle avec roues en matière plastique
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 160 mm</b>	CE-UK 53/53	
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, <b>ø 200 mm</b>	CE-UK 53/53	

## Convoyeurs à bandes et à cordes

- Matériau inox 18/10
- Interrupteur marche/arrêt, Capteur de fin de course à la fin de la bande, bouton-poussoir d'arrêt d'urgence au début de la bande et à la fin de la bande
- Interrupteur principal sur l'armoire électrique
- Vitesse réglable de 2,5–12 m/min
- Racleur d'impuretés avec récipient de collecte vidable (uniquement GSPV)
- Moteur à tambour sans entretien



### Convoyeurs à cordes RSPV

Illustration	Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Convoyeur à cordes, fixe,</b>  en une pièce jusqu'à max. 3500 mm, sur demande jusqu'à 6000 mm	<b>RSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>383 735</b>	
		<b>RSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 9,5*</b>	9500 x 500 x 900 mm		
			autres longueurs sur demande		

\*Remarque: uniquement possible avec un entraînement supplémentaire (déjà compris dans le prix)

### Convoyeurs à bande GSPV

Illustration	Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Convoyeur à bande, fixe,</b>  en une pièce jusqu'à max. 3500 mm, sur demande jusqu'à 6000 mm	<b>GSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>383 736</b>	
		<b>GSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 9,5</b>	9500 x 500 x 900 mm		
<b>GSPV 10,0</b>	10000 x 500 x 900 mm				
			autres longueurs sur demande		

## Convoyeurs réfrigéré

- Plage de température de +7 °C à +15 °C
- Raccordement à une réfrigération centrale existante ou en option avec réfrigération intégrée (longueurs de bande jusqu'à 5 m)



### Bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé RSPV-UK

Illustration	Désignation	Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Raccord. électrique	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé, fixe</b>	<b>RSPV-UK 3,0</b>	3000 x 630 x 900 mm	400 V 3N PE	<b>383 737</b>	<b>sur demande</b>
		<b>RSPV-UK 4,0</b>	4000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 5,0</b>	5000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 6,0</b>	6000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 7,0</b>	7000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 8,0</b>	8000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 9,0</b>	9000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 10</b>	10000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 11</b>	11000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 12</b>	12000 x 630 x 900 mm			

### Accessoires/options pour RSPV-UK

Illustration	Désignation	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Réfrigération interne</b> réfrigérant : R134a	<b>sur demande</b>







## Accessoires pour convoyeurs à bandes et à cordes

### Accessoires/options pour RSPV, RSPV-UK et GSPV

Désignation	Version	Pour modèle	Supplément de prix en € HTVA
<b>Convoyeur roulant</b> Pas possible pour RSPV-UK	4 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, <b>ø 125 mm</b> , jusqu'à longueur de bande 3500 mm		
	6 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, <b>ø 125 mm</b> , longueur de bande de 3600 à max. 6000 mm		
	4 roues pivotantes avec frein, acier inoxydable, <b>ø 125 mm</b> , jusqu'à longueur de bande 3500 mm		
	6 roues pivotantes avec frein, acier inoxydable, <b>ø 125 mm</b> , longueur de bande de 3600 à max. 6000 mm		
	4 roues pivotantes avec frein, matière plastique (inoxydables suiv. DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b> , jusqu'à longueur de bande 3500 mm		
	6 roues pivotantes avec frein, matière plastique (inoxydables suiv. DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b> , longueur de bande de 3600 à max. 6000 mm		

# Accessoires pour convoyeurs à bandes et à cordes

## Accessoires/options pour RSPV, RSPV-UK et GSPV


Désignation	Version	Pour modèle	Supplément de prix en € HTVA	
Prise de courant de sécurité 230 V	simple, avec support (console), max. 12 pièces		par pièce	
	par paire, opposées, avec support (console), max. 6 paires		par paire	
Prise de courant CEE 230 V	simple, avec support (console), max. 12 pièces		par pièce	
	par paire, opposées, avec support (console), max. 6 paires		par paire	
Prise de courant CEE 400 V	simple, avec support (console), max. 4 pièces		par pièce	
	par paire, opposées, avec support (console), max. 2 paires		par paire	
Canal à câbles	Canal à câbles, des deux côtés, matière plastique		par m linéaire	
Disjoncteur différentiel	tous les convoyeurs sauf RSPV-UK avec réfrigération intégrée : pour max. 12 prises de courant avec prise de terre 230 V ou max. 4 prises de courant CEE 400 V ; RSPV-UK avec réfrigération intégrée : pour max. 11 prise de courant avec prise de terre 230 V ou max. 3 prises de courant CEE 400 V			
<b>Bouton-poussoir marche/arrêt</b> 	1 bouton-poussoir marche/arrêt supplémentaire (au début de la bande)	RSPV/GSPV		
	2 boutons-poussoirs marche/arrêt supplémentaires	RSPV-UK		
	3 boutons-poussoirs marche/arrêt supplémentaires			
	4 boutons-poussoirs marche/arrêt supplémentaires			
<b>Interrupteur au pied</b> 	Interrupteur au pied avec transformateur d'isolement (à la fin de la bande/armoire électrique)			
<b>Profil de protection contre les chocs</b> 	Profil de protection contre les chocs des deux côtés	RSPV/GSPV	par m linéaire	
		RSPV-UK		
<b>Tiroir coulissant pour cartes de données de patient</b> 	Tiroir coulissant pour cartes de données de patient (uniquement possible au début de la bande)			
<b>Table pivotante pour cartes de données de patient</b> 	Table pivotante pour cartes de données de patient, dimensions 350 x 325 mm, montée à droite* ou à gauche* au début de la bande ou à la fin de la bande * (vu dans le sens d'avancement de la bande sur la vue en élévation)		par pièce	
<b>Table rabattable</b> 	Table rabattable, dimensions 600 x 400 mm, montée à droite* ou à gauche* au début de la bande ou à la fin de la bande * (vu dans le sens d'avancement de la bande sur la vue en élévation)			

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).



## Station de réfrigération

- Réfrigération à air pulsé
- La station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment
- Fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A
- Température réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C)
- Puissance frigorifique à installer : 2,4 kW (avec t0 = -10 °C)

### Station de réfrigération KS-UK RWR 3-A

Illustration	Désignation	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Raccord. élect.	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Station de réfrigération KS-UK RWR 3-A</b> pour chariots à glissières RWR 3 KS et RWR 3-A KS, pour le maintien au froid dans le chariot à glissières des repas mis à disposition pour le portionnement sur le convoyeur, côté commande sont installées 2 portes à double paroi, isolées, divisées avec proportion 2:1	env. 1290 x 1110 x 1375 mm  env. 210 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,2 kW	<b>372 599</b>	<b>sur demande</b>

### Accessoire chariot à glissières pour station de réfrigération KS-UK RWR 3-A



Illustration	Modèle	Désignation	Paires de gliss./ espacement des glissières	Capacité	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Référence	Prix en € HTVA
	<b>RWR 3 KS</b>	<b>Chariots à glissières</b> pour la mise à disposition des repas pour le portionnement sur le convoyeur, pour l'encastrement dans la station de réfrigération, réfrigération indirecte par la station de réfrigération, avec plaque de plancher continue, en acier inoxydable, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	24 paires 82 mm	24 x GN 1/1 ou 48 x GN 1/2	env. 1180 x 625 x 900 mm  env. 30 kg	<b>Matière plastique, inoxydable</b> suiv. DIN 18867-8	<b>573 384</b>	<b>sur demande</b>
						<b>Acier, galvanisé</b>	<b>573 385</b>	
	<b>RWR 3-A KS</b>		27 paires 82 mm	27 x GN 1/1 ou 54 x GN 1/2	env. 1180 x 823 x 1200 mm  env. 38 kg	<b>Matière plastique, inoxydable</b> suiv. DIN 18867-8	<b>573 386</b>	
						<b>Acier, galvanisé</b>	<b>573 387</b>	

## Station de réfrigération


- Réfrigération à air pulsé
- Température réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C)
- En option : porte à double paroi isolée pour l'utilisation de la station de réfrigération comme un réfrigérateur de niche



### Station de réfrigération

Illustration	Désignation	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Raccord. élect.	Référence	Prix en € HTVA
 <p>KS-UK RWR-VP 163 (Illustr. avec accessoires)</p>	<p><b>Station de réfrigération KS-UK RWR -VP 163</b> pour chariot à glissières RWR-VP 163 KS, pour le maintien au froid des repas mis à disposition en chariot à glissières et préportionnés sur convoyeur, la station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment, fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A, puissance frigorifique à installer : 2,8 kW (avec <math>t_0 = -10</math> °C)</p>	<p>env. 780 x 1185 x 1940 mm  env. 255 kg</p>	<p>220-240 V AC 50 Hz 0,2 kW</p>	<p><b>372 514</b></p>	<p><b>sur demande</b></p>
 <p>KS-UKI RWR-VP 163 (Illustr. avec accessoires)</p>	<p><b>Station de réfrigération KS-UKI RWR-VP 163</b> pour chariot à glissières RWR-VP 163 KS, pour le maintien au froid des repas mis à disposition en chariot à glissières et préportionnés sur convoyeur, avec machine frigorifique intégrée, réfrigérant : R404A, puissance frigorifique : 2,8 kW</p>	<p>env. 780 x 1185 x 2380 mm  env. 300 kg</p>	<p>220-240 V AC 50 Hz 1,9 kW</p>	<p><b>373 622</b></p>	

### Accessoire chariot à glissières RWR-VP 163 KS pour station de réfrigération KS-UK/-UKI RWR-VP 163

Illustration	Modèle	Paires de gliss./ espacement des glissières	Capacité	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Référence	Prix en € HTVA
 <p>RWR-VP 163 KS</p>	<p><b>Chariot à glissières RWR-VP 163 KS</b> pour la mise à disposition de repas préportionnés sur plateaux sur convoyeur, pour l'encastrement dans la station de réfrigération, réfrigération indirecte par la station de réfrigération, avec plaque de plancher continue, en acier inoxydable, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein</p>	<p>12 paires 115 mm</p>	<p>24 x plateaux GN ou EN</p>	<p>env. 671 x 832 x 1675 mm  env. 20 kg</p>	<p><b>Matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8</b></p>	<p><b>573 388</b></p>	<p><b>sur demande</b></p>
					<p><b>Acier, galvanisé</b></p>	<p><b>573 389</b></p>	

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).








## Borne réfrigérée pour niveaux constants

- Station d'arrimage pour niveaux constants universels UNI 60/60 ZKS et UNI 88/60 ZKS
- Pour réfrigérer et maintenir au froid de la vaisselle ou des repas préportionnés dans le niveau constant universel ZKS
- Réfrigération à air pulsé
- Température réglable au degré près de +4 °C à +12 °C (pour une température ambiante de +32 °C)
- En option : modèles accrochés au mur



### Station de réfrigération


Illustration	Désignation	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Raccord. élect.	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Borne réfrigérée ZKS-UK 1</b> pour 1 niveau constant universel ZKS, la station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment, réfrigérant au choix R134a ou R404A, puissance frigorifique à installer : 0,6 kW (avec $t_0 = -10\text{ °C}$ )	env. 890 x 600 x 930 mm  env. 50 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	<b>372 138</b>	<b>sur demande</b>
	<b>Borne réfrigérée ZKS-UK 2</b> pour 2 niveau constant universel ZKS, la station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment, fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A, puissance frigorifique à installer : 1,2 kW (avec $t_0 = -10\text{ °C}$ )	env. 1690 x 600 x 930 mm  env. 95 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	<b>372 135</b>	
	<b>Borne réfrigérée ZKS-UK 3</b> pour 3 niveau constant universel ZKS, la station de réfrigération est raccordée à une installation frigorifique côté bâtiment, fluide réfrigérant au choix R134a ou R404A, puissance frigorifique à installer : 1,8 kW (avec $t_0 = -10\text{ °C}$ )	env. 2490 x 600 x 930 mm  env. 145 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,1 kW	<b>371 451</b>	
	<b>Borne réfrigérée ZKS-UKI 1</b> pour 1 niveau constant universel ZKS, avec machine frigorifique intégrée, réfrigérant : R134a	env. 1690 x 600 x 930 mm  env. 105 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,6 kW	<b>372 696</b>	
	<b>Borne réfrigérée ZKS-UKI 2</b> pour 2 niveau constant universel ZKS, avec machine frigorifique intégrée, réfrigérant : R134a	env. 2490 x 600 x 930 mm  env. 160 kg	220–240 V AC 50 Hz 0,8 kW	<b>372 695</b>	

## Niveaux constants universels pour bornes réfrigérées

- Pour le maintien au froid et la mise à disposition de vaisselle ou de repas préportionnés pour le portionnement sur le convoyeur
- Le niveau constant universel ZKS s'arrime à la borne réfrigérée
- Réfrigération indirecte de la vaisselle et/ou des repas préportionnés par la borne réfrigérée
- Répartition régulière de l'air froid par un système spécial de guidage de l'air
- Avec recouvrement en matière plastique du niveau constant afin d'éviter les pertes de froid
- A double paroi, isolé, avec séparation thermique afin d'éviter les pertes de froid et la formation de condensation
- Capacité : dépend des articles empilés, hauteur d'empilage : 495 mm



### Niveau constant universel UNI ZKS

Illustration	Désignation	Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg)	Référence	Prix en € HTVA
	<b>Niveau constant universel UNI 60/60 ZKS</b> Plate-forme d'empilage : 597 x 597 mm  4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8	env. 929 x 751 x 911 mm (hauteur avec couvercle : 995 mm)  env. 100 kg	<b>383 384</b>	<b>sur demande</b>

### Accessoires/options pour UNI ZKS

Illustration	Désignation	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
sans illustration	Barres de guidage en plastique		<b>371 905</b>	<b>sur demande</b>
	Panier en fil d'acier, revêtu de matière plastique	500 x 500 x 75 mm	<b>144 801</b>	
		500 x 500 x 115 mm	<b>144 802</b>	
		525 x 525 x 75 mm	<b>296 284</b>	
		525 x 525 x 115 mm	<b>296 285</b>	
	Panier en acier inoxydable	500 x 500 x 75 mm	<b>144 803</b>	
		500 x 500 x 115 mm	<b>144 804</b>	
		525 x 525 x 75 mm	<b>296 286</b>	
		525 x 525 x 115 mm	<b>296 287</b>	

### Roues pour UNI ZKS

Illustration	Désignation	Diamètre (mm)	Prix en € HTVA
sans illustration	<b>Roues en acier inoxydable,</b> 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	ø 125 mm	<b>sur demande</b>
	<b>Roues avec boîtier en acier galvanisé,</b> 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	ø 125 mm	