

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO SAW/SAG/STW

Иновационная система: раздаточные тележки – мармиты для транспортировки блюд.

ПРЕВОСХОД- НЫЙ СЕРВИС.

Сочетание передовых технологий с высококачественными материалами в раздаточных тележках-мармитах от BLANCO Professional.

Раздаточные тележки-мармиты BLANCO применяются как самостоятельная единица оборудования, а также как часть общей линии раздачи на пищеблоках (школьных, заводских, больничных и пр), заводских столовых, для организации корпоративного питания, на фабриках-кухнях, заведениях быстрого питания и самообслуживания, в шведских столах в гостиничной сфере и буфетных. В прочных и долговечных тележках продумана и испытана на практике каждая деталь: от эргономичных ручек и прочных бамперов до регулировки температуры и маркировки.

С тележками для транспортировки и раздаточными тележками от BLANCO Professional вы всегда на шаг впереди.



Надежные помощники облегчат вашу работу.

Раздаточные тележки и тележки для транспортировки блюд являются частью системы BLANCO для высококачественной и эффективной раздачи блюд. Дальнейшую информацию можно получить на сайте www.blanco-professional.com или у вашего дистрибьютора.

СОДЕРЖАНИЕ

Оборудование для профессионалов	4
Практичные опции	6
Продуманные детали	8

Обзор продукции

Раздаточные тележки BLANCO, открытые, с подогревом (SAW, SAW-L)	10
Раздаточные тележки BLANCO, с охлаждением (SAW-UK)	11
Раздаточные тележки BLANCO, закрытые, с подогревом (SAG)	12
Тележки для транспортировки блюд BLANCO (STW)	13
Принадлежности для SAW/SAG/STW	14
Ролики для SAW/SAG/STW	15



ПРАВИЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ.

Оборудование для профессионалов. Раздача блюд или порционирование на конвейере: с тележками для транспортировки блюд и раздаточными тележками от BLANCO Professional – гарантия безупречно функционирующих рабочих процессов.



Раздаточная тележка SAW 3 с gastronorm-емкостями

Раздаточные тележки SAW с открытой нижней секцией

Количество ванн – от 1*GN 1/1 до 4*GN 1/1, все ванны цельнотянутые, глубина до 200мм.

Раздаточные тележки SAW-L

Эти тележки с открытой нижней секцией специально разработаны для вставки в нишу. Элементы управления и ручка для транспортировки с продольной стороны тележки.



Раздаточная тележка SAW 2-UK с конвекционным охлаждением

Раздаточные тележки SAW-UK с конвекционным охлаждением

Раздаточные тележки с конвекционным охлаждением (SAW-UK) имеют встроенную в столешницу охлаждающую ванну. В зависимости от исполнения в ванне помещаются две или три gastronorm-емкости GN 1/1-200 или соответствующее количество емкостей меньших размеров. Ванна съёмная, испаритель откидной для облегчения чистки. Независимая регулировка температуры каждой ванны от +2 °C до +15 °C (при температуре окружающей среды +32 °C).

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ИЗДЕЛИЕ	СТР.
SAW	Раздаточные тележки, открытые	10
SAW-L	Раздаточные тележки, открытые, для прилавков с нишей	11
SAW-UK	Раздаточные тележки, с охлаждением	11
SAG	Раздаточные тележки, закрытые	12
STW	Тележки для транспортировки блюд	14



Раздаточная тележка SAG 3

Раздаточные тележки SAG со шкафными секциями

Раздаточные тележки с закрытой нижней частью (SAG) имеют две или три ванны для подогрева блюд с независимой регулировкой температуры от +30 °C до +95 °C, а также две подогреваемые шкафные секции с регулировкой температуры от +30 °C до +80 °C.



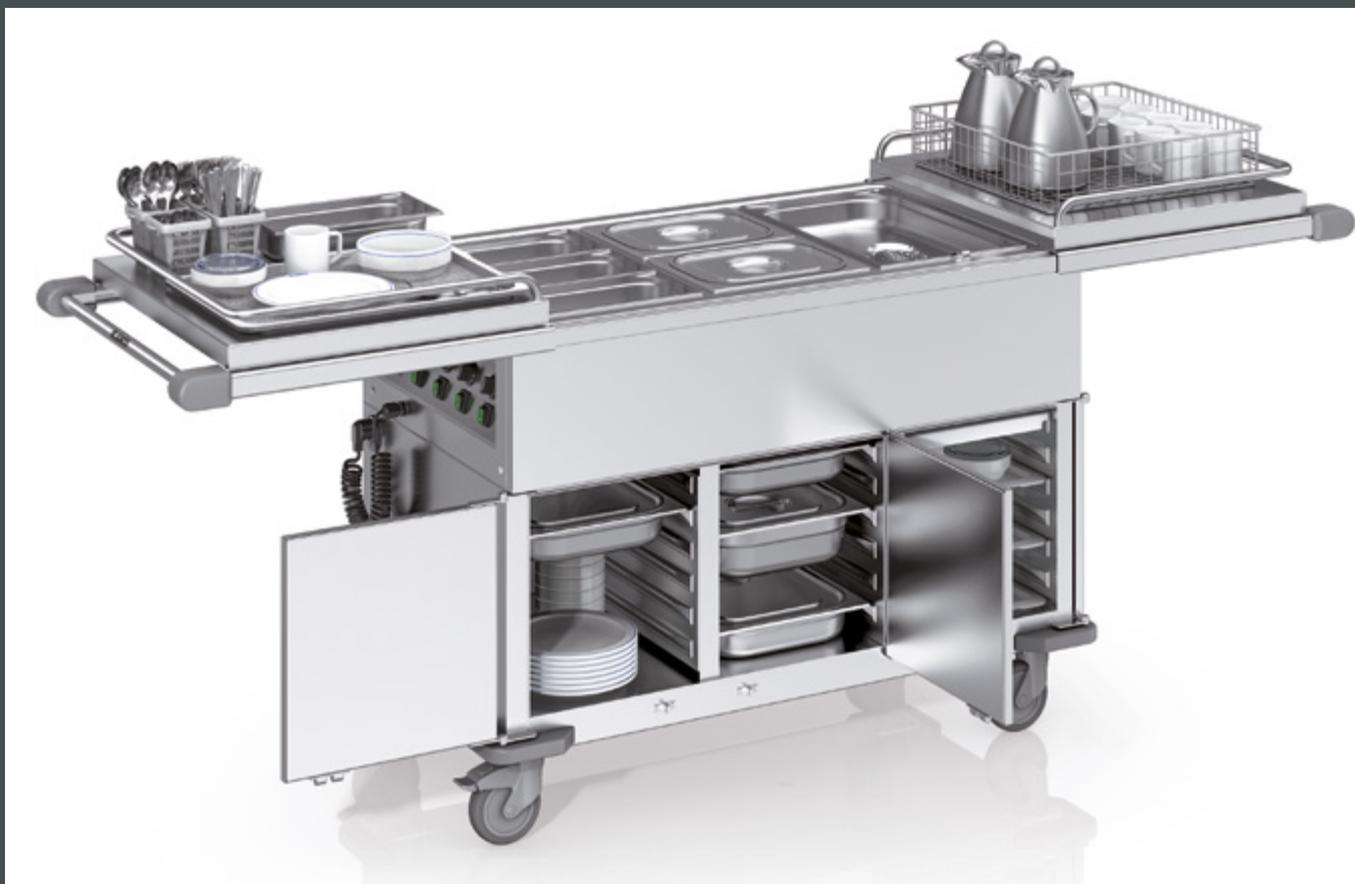
Тележка для транспортировки блюд STW 2

Тележки для транспортировки блюд STW

Тележки BLANCO Professional для транспортировки блюд имеют две подогреваемые шкафные секции с регулировкой температуры от +30 °C до +85 °C). Каждая секция с 9 парами направляющих для GN 1/1, дистанция 57,5 мм друг от друга. Опционально возможна установка надстройки с 3 сторон или защитной галереи по всему периметру.

БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ.

Уникальная концепция. Практичные опции для каждодневных задач.



Раздаточная тележка SAG 3

с раздвижной крышкой (с галереей), как практичное место для размещения предметов. Идеальная система для раздачи блюд для шведского стола.

Индивидуальные решения для раздачи блюд.

BLANCO Professional предлагает большой выбор аксессуаров для раздаточных тележек. Кроме того, стандартные детали, такие как съёмная смотровая панель для электрики на передней стороне, создают отличные условия для сервисного обслуживания.

Раздаточные тележки - мармиты от BLANCO Professional могут гибко комплектоваться различным дополнительным оборудованием под ваши потребности: от складной полки из нержавеющей стали до раздвижной крышки с круговой галереей и бампера по всему периметру. А также имеется большой выбор колёс различных исполнений.



SAG с брызгозащитой и полкой с подогревом

Все раздаточные тележки, кроме SAW 1, могут опционально оснащаться брызгозащитой и полкой с подогревом.



Раздаточная тележка SAW 2

со складными полками из нержавеющей стали. Полки образуют дополнительное свободное место во время раздачи. Затем их можно просто снова сложить.



ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО.

Техническое совершенство и передовые технологии в каждой детали.

Как наш покупатель, вы имеете право ожидать лучшего от нас. Поэтому даже едва видимым деталям мы уделяем особое внимание. С нашим более чем 65-летним опытом в оснащении кухонь на предприятиях общественного питания мы знаем, что для вас важно. Поэтому мы используем новейшие технологии и уникальные концептуальные решения. Чтобы вы всегда были довольны качеством от BLANCO Professional.



Удобство применения

Наглядные панели управления облегчают ежедневное обращение с электрическими приборами BLANCO Professional.



Высокое качество обработки

Цельнотянутые конструкции отличаются высоким уровнем гигиены, устойчивостью к дезинфицирующим средствам и обеспечивают простую чистку.

Убеждает в целом:

качество от BLANCO Professional.



Микрополированная поверхность

Полностью микрополированная поверхность из нержавеющей стали CNS 18/10 особо устойчива к загрязнениям и обеспечивает оптимальные гигиенические условия.



Пластиковые ролики по DIN

Прочные пластиковые ролики из базового оснащения соответствуют всем требованиям DIN 18867.



Эргономичные ручки

Сплошная безопасная ручка с защитой от ударов удобно лежит в руке и обеспечивает надёжное маневрирование.



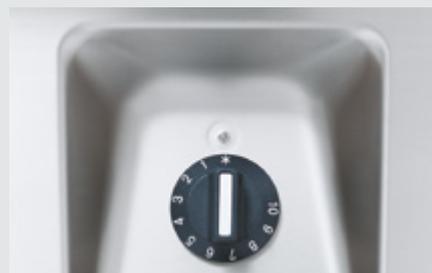
Противоударные бамперы

Защитят от повреждений.



Сварные полки

Сварные полки открытых раздаточных тележек (SAW) обеспечивают максимальную устойчивость.



Защита от воды

Всё электрооборудование тележек защищено от попадания влаги (степень защиты IP X5).



Столешница с профилированной кромкой

Профилированная кромка (SAW 2-4 и SAG) обеспечивает сток конденсата в ванну.



Нанесение номеров каждой ванны

Облегчают рабочий процесс.



Гигиена - это просто

Изделия отвечают требованиям гигиенического исполнения H1.

РАЗДАТОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO ОТКРЫТЫЕ, С ПОДОГРЕВОМ

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе BLANCO (адрес см. на последней странице).



Модель	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Сварные цельнотянутые ванны с влажным или сухим нагревом, возможен нагрев и регулировка температуры отдельно для каждой ванны, отметка уровня заполнения ванны - Регулировка температуры с точностью до градуса от +30 °C до +95 °C - Каждая ванна оснащена сливным клапаном с защитой от случайного открытия - Регулятор температуры под ручкой - Сварная полка - Пластиковые ролики, 4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами, ø 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 			
Стандартное исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Безопасная ручка из стали CNS для транспортировки тележки с боковыми предохранительными элементами - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и соединительным спиральным проводом с фальш-розеткой - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Сетевое напряжение 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18867, часть 7 			
Специальное исполнение	- Столешница без профилированной кромки	<ul style="list-style-type: none"> - Столешница с профилированной кромкой - Соединительный спиральный провод с фальш-розеткой на противоположной от панели управления стороне 		
Размеры Д x Ш x В (мм)	750 x 508 x 933 мм	936 x 714 x 933 мм со сдвижной крышкой (опция): 1006 x 714 x 1000 мм	1276 x 714 x 933 мм со сдвижной крышкой (опция): 1346 x 714 x 1000 мм	1615 x 714 x 933 мм
Рабочая высота (мм)	900 мм			
Вместимость	1 ванна для 1 шт. GN 1/1-200 или её делением	2 ванны для 2 шт. GN 1/1-200 или с делением	3 ванны для 3 шт. GN 1/1-200 или с делением	4 ванны для 4 шт. GN 1/1-200 или с делением
Вес (в кг)	24,5 кг	35,5 кг	44 кг	57,5 кг
Электрические параметры*	0,7 кВт	1,4 кВт	2,1 кВт	2,8 кВт
Степень защиты	IP X5			
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью			
Принадлежности/ опции	- Откидные полки с длинной стороны	<ul style="list-style-type: none"> - Брызгозащита с тепловой полкой или без неё - Откидная полка с короткой или длинной стороны - Откидные крышки 1/3 и 2/3 (1/3 используется как полка, 2/3 со встроенным держателем крышки) - Раздвижная крышка с пластиковыми или шариковыми направляющими - Ниша для крышки гастроёмкости, для крышки GN 1/1 или крышек меньших размеров, расположено с торцевой стороны 		
	Другие исполнения роликов см. на стр. 14			
№ для заказа	572 152	572 153	572 154	572 155

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

РАЗДАТОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO С ОХЛАЖДЕНИЕМ (КОНВЕКЦИЯ)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK с охлаждением (конвекция)	SAW 3-UK с охлаждением (конвекция)
- см. слева			<ul style="list-style-type: none"> - Встроенная в столешницу съёмная ванна с конвекционным охлаждением, откидной испаритель - Регулировка температуры с точностью до градуса от +2 °C до +15 °C при температуре окружающей среды +32 °C - Цифровой регулятор температуры под ручкой, соединительный спиральный провод с фальш-розеткой на продольной стороне тележки - Пластиковые ролики, 2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами, ø 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 	
<ul style="list-style-type: none"> - Безопасная ручка из стали CNS для транспортировки тележки с боковыми предохранительными элементами - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и соединительным спиральным проводом с фальш-розеткой - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18867, часть 7 				
- Сетевое напряжение 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE			- Сетевое напряжение 220–240 В, 50 Гц, совместимость CE	
- Элементы управления и ручка расположены с длинной стороны, тележка специально разработана для установки в нишу			<ul style="list-style-type: none"> - Конвекционное охлаждение, холодопроизводительность: 0,37 кВт при $t_0 = -10$ °C (температура испарения) и $t_1 = +32$ °C (температура окружающей среды) - Хладагент: R 134a 	<ul style="list-style-type: none"> - Конвекционное охлаждение, холодопроизводительность: 0,45 кВт при $t_0 = -10$ °C (температура испарения) и $t_1 = +32$ °C (температура окружающей среды) - Хладагент: R 134a
900 x 749 x 933 мм	1241 x 749 x 933 мм	1574 x 749 x 933 мм	936 x 714 x 933 мм	1276 x 714 x 933 мм
900 мм				
2 ванны для 2 шт. GN 1/1-200 или с делением	3 ванны для 3 шт. GN 1/1-200 или с делением	4 ванны для 4 шт. GN 1/1-200 или с делением	1 охлаждающая ванна для 2 шт. GN 1/1-200 или с делением	1 охлаждающая ванна для 3 шт. GN 1/1-200 или с делением
35,5 кг	48 кг	65,5 кг	98 кг	118 кг
1,4 кВт	2,1 кВт	2,8 кВт	0,4 кВт	0,5 кВт
IP X5				
Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью				
<ul style="list-style-type: none"> - Брызгозащита с тепловой полкой или без неё - Ниша для крышки гастроёмкости, для крышки GN 1/1 или крышек меньших размеров, расположена с длинной стороны тележки 			<ul style="list-style-type: none"> - Откидная полка с длинной или короткой стороны - Ниша для крышки гастроёмкости, для крышки GN 1/1 или крышек меньших размеров - пластиковый бампер по всему периметру для защиты от ударов 	
Другие исполнения роликов см. на стр. 14				
572 156	572 157	572 551	572 429	572 430

РАЗДАТОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO ЗАКРЫТЫЕ, С ПОДОГРЕВОМ

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе BLANCO (адрес см. на последней странице).

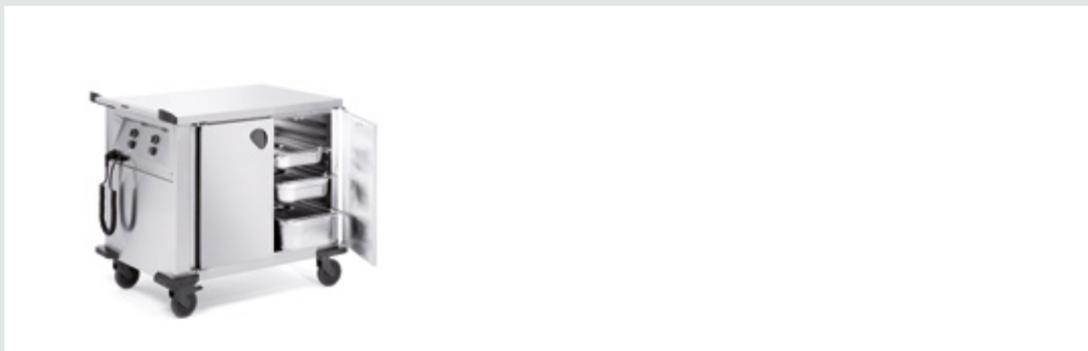


Модель	SAG 2	SAG 3
Исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Сварные, цельнотянутые ванны для GN 1/1-200 или с делением, с влажным или сухим нагревом, возможен нагрев и регулировка температуры отдельно для каждой ванны, отметка уровня заполнения ванны - Регулировка температуры с точностью до градуса от +30 °C до +95 °C - Каждая ванна оснащена сливным клапаном с защитой от случайного открытия - Столешница с профилированной кромкой - Шкафы с подогревом, каждый с 6 парами направляющих желобков для GN 1/1, гигиеническое исполнение H1, регулирование температуры от +30 °C до +80 °C - Пластиковые ролики, 2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами, \varnothing 125 мм, нержавеющей по DIN 18867, часть 8 	
Стандартное исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Безопасная ручка из стали CNS для транспортировки тележки с боковыми предохранительными элементами - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и соединительным спиральным проводом с фальш-розеткой, регулятор температуры на торцевой стороне под ручкой - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Сетевое напряжение 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18867, часть 7 	
Специальное исполнение	—	—
Размеры Д x Ш x В (мм)	936 x 714 x 933 мм	1276 x 714 x 933 мм
Рабочая высота (мм)	900 мм	
Вместимость	<ul style="list-style-type: none"> - 2 ванны для 2 шт. GN 1/1-200 или с делением - 2 шкафа, каждый с 6 парами направляющих желобков для GN 1/1 (расстояние 57,5 мм) 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 ванны для 2 шт. GN 1/1-200 или с делением - 3 шкафа, каждый с 6 парами направляющих желобков для GN 1/1 (расстояние 57,5 мм)
Вес (в кг)	62 кг	85,5 кг
Электрические параметры*	1,9 кВт	2,85 кВт
Степень защиты	IP X5	
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью	
Принадлежности/опции	<ul style="list-style-type: none"> - Откидная полка с короткой или длинной стороны - Откидные крышки 1/3 и 2/3, (1/3 используется как полка, 2/3 со встроенным держателем крышки) - Раздвижная крышка с пластиковыми или шариковыми направляющими - Место для крышки гастроремкости, для крышки GN 1/1 или крышек меньших размеров, расположено с торцевой стороны - Сцепное устройство слева или справа - Брызгозащита с тепловой полкой или без неё - Пластиковый бампер по всему периметру для защиты от ударов - охлаждающий элемент (эвтектическая плитка) - Другие исполнения роликов см. на стр. 14 	
№ для заказа	572 150	572 151

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ БЛЮД BLANCO

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также всей программе BLANCO (адрес см. на последней странице).



Модель	STW 2 (изображение с гастроёмкостями)
Исполнение	<ul style="list-style-type: none"> - Шкафы с подогревом, каждый для 9 шт. GN 1/1, гигиеническое исполнение H1, регулирование температуры от +30 °C до +85 °C - Безопасная ручка из стали CNS для транспортировки тележки с боковыми предохранительными элементами - Панель управления с выключателем, контрольной лампой и спиральным проводом с фальш-розеткой, регулятор температуры на торцевой стороне под ручкой, сетевое напряжение 220–240 В, 50–60 Гц, совместимость CE - Пластиковые ролики, 2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами, ø 125 мм, по DIN 18867, часть 8 - Прочные угловые бамперы из пластика (полиамид) защищают от повреждений - Подходит для систем оптимизации энергопотребления - Соответствует DIN 18867, часть 7
Размеры Д x Ш x В (в мм)	1009 x 714 x 915 мм
Рабочая высота (мм)	885 мм
Вместимость	2 шкафа с подогревом каждый для 9 шт. GN 1/1 с 9 парами направляющих желобков (расстояние 57,5 мм)
Вес (в кг)	68,5 кг
Электрические параметры*	1,0 кВт
Степень защиты	IP X5
Материал	Сталь CNS 18/10 с микрополированной поверхностью
Принадлежности/опции	<ul style="list-style-type: none"> - Пластиковый бампер по всему периметру для защиты от ударов - Ограждение с 3 сторон или по всему периметру - Электронный регулятор температуры с цифровым дисплеем - Сцепное устройство слева или справа - Охлаждающий элемент (эвтектическая плитка)
№ для заказа	572 159

* Уровень шума на рабочем месте меньше 70 дБ(А).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ SAW/SAG/STW

Изображение	Наименование	Для моделей	№ для заказа
	Брызгозащита закрытая, со стороны посетителей до рабочей поверхности или с проёмом для выдачи высотой 275 мм	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	Брызгозащита закрытая, со стороны посетителей до рабочей поверхности или с проёмом для выдачи высотой 275 мм	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (с вилкой CEE, 400В)	—
	Тепловая полка из нержавеющей стали, с 1 керамическим тепловым излучателем на каждый мармит, 250 Вт, отдельное подключение, 230 В		
	Раздвижная крышка из стали CNS 18/10, со сборником конденсата, пластиковыми направляющими и круговой галереей высотой 50 мм	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	Раздвижная крышка из стали CNS 18/10, со сборником конденсата, шариковыми направляющими и круговой галереей высотой 50 мм	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
Нет изображения	Галерея с 3 сторон из стали CNS 18/10, высота 50 мм	STW 2	—
Нет изображения	Галерея с 4 сторон из стали CNS 18/10, высота 50 мм	STW 2	—
	Откидная полка на продольной стороне ширина 245 мм, макс. поверхностная нагрузка 25 кг	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	Откидная полка на торцевой стороне ширина 245 мм, макс. поверхностная нагрузка 25 кг	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
Нет изображения	Откидные крышки 2/3 и 1/3 из стали CNS 18/10, крышка 1/3 используется как полка, крышка 2/3 со встроенным держателем крышки	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
Нет изображения	Держатель крышки гастроёмкости из стали CNS 18/10, для GN 1/1 или меньших размеров Указание: 1) расположен с противоположной от ручки торцевой стороны 2) расположен с продольной стороны под ручкой	SAW 2 ¹⁾ , SAW 3 ¹⁾ , SAW 4 ¹⁾ SAW L-2 ²⁾ , SAW L-3 ²⁾ , SAW L-4 ²⁾ SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 ¹⁾ , SAG 3 ¹⁾	—
Нет изображения	Сплошной бампер	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
Нет изображения	Сцепное устройство из стали CNS 18/10	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	Электронный регулятор температуры	STW 2	—
	Эвтектическая плитка (-12 °C) из пластмассы, соответствует гастрономическим стандартам	все SAG STW 2	573 332
	Эвтектическая плитка (-3 °C) из пластмассы, соответствует гастрономическим стандартам	все SAG STW 2	568 136

РОЛИКИ ДЛЯ SAW/SAG/STW

Наименование	Диаметр ролика	Исполнение	Для моделей
Антистатические ролики из пластмассы	ø 125 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	все SAW
		2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	все SAW-UK, все SAG, STW 2
Ролики из нержавеющей стали	ø 125 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	все SAW, все SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	все SAW-UK, все SAG, STW 2
	ø 160 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	все SAG, STW 2
Ролики из оцинкованной стали	ø 125 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	все SAW, все SAG
	ø 160 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	все SAG, STW 2, все SAW-UK
	ø 200 мм	2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	все SAG, STW 2
Ролики, аналогичные пневматическим	ø 160 мм	4 поворотных ролика, из них 2 с фиксаторами	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, все SAW-UK, все SAG, STW 2
		2 опорных и 2 поворотных ролика с фиксаторами	

ГРУППА BLANCO PROFESSIONAL.

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели все наши умения и возможности в четыре высокоспециализированные бизнес-единицы: Catering – изделия и системы для профессиональных фабрик-кухонь. Medical – медицинская функциональная мебель для клиник, врачебных практик и амбулаторных отделений. Industrial – изготовление индивидуальных точных компонентов из высококачественной нержавеющей стали, алюминия или пластмасс для промышленности. И Railway – оснащение бортовых кухонь и бистро в скорых поездах.

Во всех сферах своей деятельности BLANCO Professional, руководствуясь нормами DIN EN ISO 9001:2008, производит сертифицированные товары, гарантирующие высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
catering.export@blanco.de
www.blanco-professional.com

BLANCO
PROFESSIONAL