



Банкетные тележки BLANCO, SERVISTAR

Банкетные тележки

Банкетные тележки, с нагревом 138

Банкетные тележки, с охлаждением. 139

Аксессуары для банкетных тележек. 140

SERVISTAR

SERVISTAR GASTRO 142

SERVISTAR STATIC 144

Аксессуары для SERVISTAR 145



Функциональность и дизайн банкетных тележек BLANCO были отмечены престижным призом "red dot design award".



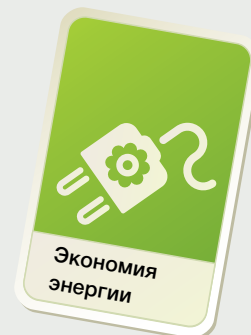
reddot design award
winner 2011

Банкетные тележки BLANCO

Экономичность: Банкетные тележки с охлаждением BLANCO потребляют до 42 % меньше электроэнергии, чем их предшествующие модели.

Инновационность: Уникальная полувысокая промежуточная стенка в двухдверных моделях позволяет одновременно использовать большие решетки (1084 x 650 мм) и габаритности.

Надежность: Регулирование температуры с точностью до градуса и великолепная изоляция гарантируют неизменное качество блюд – даже спустя длительное время.





INNOVATION!



Циркуляционное охлаждение

В банкетных тележках с циркуляционным охлаждением осуществляется регулирование температуры с точностью до градуса. Оптимальное охлаждение холодных блюд Вам гарантировано. Компактный и мощный холодильный агрегат надежно интегрирован внутри тележки.

Точный подогрев

В тепловых банкетных тележках циркуляционный нагрев может быть как сухим, так и влажным. Это особенно важно для чувствительных продуктов. Уникальная полувысокая средняя стенка для одновременного использования сплошных решеток (1084 x 650 мм) и гастроемкостей или небольших гастрорешеток.



Защита со всех сторон

Прочные угловые бамперы для защиты корпуса, мебели и персонала.

Надежное размещение

Удобное расположение кабеля. Даже при открывании дверей он не защемляется.

Практичный дизайн

Благодаря эргономичной ручке можно легко снять нагревательный элемент и емкость с водой для их чистки.



Больше места на кухне: стеллажная система для тарелок BLANCO SERVISTAR.

Инновационная стеллажная система для тарелок BLANCO SERVISTAR оставляет пространство для кулинарного творчества, эффективной работы и создает спокойную атмосферу от кухни до доставки угощения гостям. Продуманные держатели тарелок SERVISTAR гарантируют аккуратное и надежное размещение Вашей фарфоровой посуды во всех положениях. SERVISTAR можно легко комплектовать, тарелки вынимаются быстро. А благодаря элегантному дизайну все модели отлично смотрятся даже с фронтальной стороны.



SERVISTAR GASTRO 80



SERVISTAR GASTRO 60



SERVISTAR STATIC 10



Высокая гибкость при сервировке

Ряды держателей тарелок можно бесступенчато настраивать на все размеры тарелок до 30 см – независимо от их формы (круглые или прямоугольные).



Больше места для Ваших творческих идей

С расстоянием между тарелками 80 мм, SERVISTAR дает Вам достаточно места для реализации Ваших идей по аппетитной сервировке блюд.



Больше устойчивости в повседневной эксплуатации

Благодаря своей высококачественной обработке "made in Germany" SERVISTAR отличается максимальной стабильностью – даже при полной загрузке и на неровном полу. Чтобы Вы могли надежно маневрировать в любой ситуации.

BLANCO SERVISTAR GASTRO

SERVISTAR идеально подходит для обращения с готовыми блюдами на небольшом пространстве. Например, BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 – для 80 тарелок требуется лишь 0,5 м².



FLAT PACK!

Компактные упаковки от BLANCO: очень простая экономия расходов на транспортировку и хранение.

Новые компактные упаковки от BLANCO – практично размещаются на поддоне и тем самым экономят Ваши расходы на транспортировку и хранение.



Уникальный, инновационный держатель тарелок

Дизайн держателей напоминает человеческую руку и гарантирует надежное размещение тарелок.

Банкетные тележки, с нагревом

- Двухстенные, с изоляцией
- Корпус из н/ж стали, закрыт со всех сторон, наружный и внутренний корпус с термическим разделением
- Секции шкафа выполнены в соответствии с требованиями по гигиене HS, загрузка решеток и гастроемкостей в цельнотянутые направляющие
- Съемный нагревательный элемент, циркуляция горячего воздуха, сухой или влажный нагрев
- Электр. регулятор температуры (от +30 °С до +90 °С) с цифровым индикатором фактического значения
- Электрическое подключение: 220–240 В/50–60 Гц/2,2 кВт
- Противоударные бамперы по периметру
- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для безопасной транспортировки (с безопасной фиксацией), запираемый



reddot design award
winner 2011



Иллюстрация	Модель	Наименование	Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Ролики диам. 160 мм	Арт. ном.	Цена, €
	BW 11	Банкетная тележка, нагрев с принудительным обдувом	11 пар направляющих, расстояние: 115 мм, макс. 11 гастроемкостей 2/1-100	840 x 945 x 1920	146	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 574	
	BW 18	Банкетная тележка, нагрев с принудительным обдувом	18 пар направляющих, расстояние: 75 мм, макс. 18 гастроемкостей 2/1-65	840 x 945 x 1920	146	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 575	
	BW 22	Банкетная тележка, нагрев с принудительным обдувом, без промежуточной стенки	11 пар направляющих, расстояние: 115 мм, макс. 11 решеток 1084 x 650 мм без промежут. стенки или макс. 22 гастроемкости 2/1-100 с высокой промежут. стенкой	1390 x 945 x 1920	225	2 неповор. и 2 повор. рол. с тормозом, оцинк. сталь	573 576	
	BW 36	Банкетная тележка, нагрев с принудительным обдувом, без промежуточной стенки	18 пар направляющих, расстояние: 75 мм макс. 17 решеток 1084 x 650 мм без промежут. стенки или макс. 36 гастроемкостей 2/1-65 с высокой промежут. стенкой	1390 x 945 x 1920	225	2 неповор. и 2 повор. рол. с тормозом, оцинк. сталь	573 577	

Банкетные тележки, с конвекционным охлаждением

- Двухстенные, с изоляцией, активное конвекционное охлаждение
- Корпус из н/ж стали, закрыт со всех сторон, наружный и внутренний корпус с термическим разделением
- Секции шкафа выполнены в соответствии с требованиями по гигиене H5, загрузка решеток и гастроемкостей в цельнотянутые направляющие
- Холодильный агрегат, интегрированный в корпус
- Электронный регулятор температуры (от +8 °С до -10 °С) с цифровым индикатором фактического значения
- Электрическое подключение: 220–240 В AC/50 Гц или 60 Гц/0,5 кВт
- Противоударные бамперы по периметру
- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для безопасной транспортировки (с безопасной фиксацией), запираемый



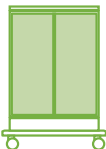

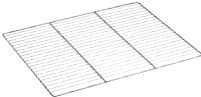

reddot design award
winner 2011

Иллюстрация	Модель	Наименование	Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм	Вес, кг	Ролики диам. 160 мм	Арт. ном.	Цена, €
	BW-UK 10	Банкетная тележка, с конвекционным охлаждением	10 пар направляющих, расстояние: 115 мм, макс. 10 гастроемкостей 2/1-100	840 x 945 x 1920	180	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 578	
	BW-UK 15	Банкетная тележка, с конвекционным охлаждением	15 пар направляющих, расстояние: 75 мм, макс. 15 гастроемкостей 2/1-65	840 x 945 x 1920	180	4 пов. ролика, 2 – с тормозом, оцинк. сталь	573 579	




Опции для BW-UK

Иллюстрация	Наименование	Сниженная цена в € без НДС
Без иллюстрации	Оптимальный температурный режим от +8 °С до +2 °С	

Аксессуары для банкетных тележек











Иллюстрация	Наименование	Для модели	Размеры Д x Ш x В, мм	Арт. ном.	Цена, €
Высокая стенка 	Высокая промежуточная стенка съемная, с направляющими	BW 22		573 580	
		BW 36		573 581	
Высокая стенка 	Полувысокая промежуточная стенка съемная, с направляющими	BW 22		573 582	
		BW 36		573 583	
GN-решетка GR 2/1 	GN-решетка GR 2/1 из н/ж стали	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * только вместе с промежут. стенкой	650 x 530	550 266	
	Решетка из н/ж стали	BW 22, BW 36 (только без высокой промежут. стенки)	1084 x 650	146 646	
Колпак с отверстием 	Колпак из н/ж стали с ручкой-отверстием, одностенный	Все BW	Диам. 260 мм, высота 49 мм	572 979	

Ролики

Иллюстрация	Модель Наименование	Диаметр роликов	Для мо- дели	Цена, €
Располож. роликов А 	Ролики из оцинкованной стали На выбор: 2 неповор. и 2 повор. ролика или 4 повор. ролика, 2 из них – с тормозом	Диам. 160 мм	Все BW	
		Диам. 200 мм		
Располож. роликов А 	Ролики из высококачественной нержавеющей с эластичными шинами На выбор: 2 неповор. и 2 повор. ролика или 4 повор. ролика, 2 из них – с тормозом	Диам. 160 мм	Все BW	
		Диам. 200 мм		
Располож. роликов D 	Ролики с расположением D для BW 22 и BW 36 по запросу			

Максимальная комплектация банкетных тележек



a: без средней стенки, **b:** с полувысокой средней стенкой, **c:** с высокой средней стенкой

Модель	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Расположение секций шкафа										
Расст. между направл. в мм	115	75		115			75		115	75

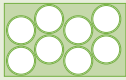
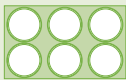
С гостроемкостями

	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

С гастрорешетками GR 2/1 (650 x 530 мм) и тарелками

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

С решетками (1084 x 650 мм) и тарелками

Решетки 1084 x 650 мм		-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
	Тарелки ø 24 см	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Тарелки ø 26 см	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Тарелки ø 28 см	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Тарелки ø 30 см	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Тарелки ø 31 см	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-

С решетками и тарелками в стопку, закрытыми крышками

Макс. 3 тарелки с крышками одна на другой (высота каждой тарелки с крышкой: ок. 65 мм)



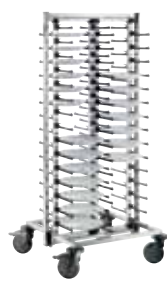
Гастрорешетки GR 2/1		6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Решетки 1084 x 650 мм		-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Тарелки ø 26 см		64	68	128	128	128	136	112	136	56	60

SERVISTAR

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Макс. грузоподъемность на пару держателей тарелок: 1 кг
- Расстояние между тарелками 80 мм
- Бесступенчатая настройка для тарелок размером до 30 см
- Исполнение роликов: ø 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, из них 2 с тормозами



GASTRO, стеллажная система для тарелок, передвижная, с роликами

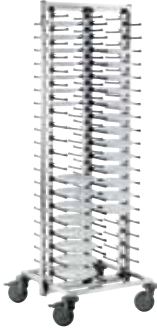
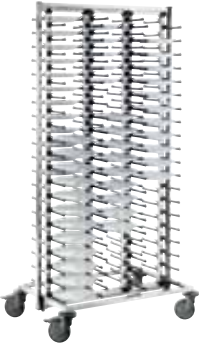
Иллюстрация	Модель	Наименование Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм Вес, кг	Вариант поставки	Ролики ø 125 мм	Арт. ном.	Цена, €
 <p>SERVISTAR GASTRO 30 (на илл. – с тарелками)</p>	SERVISTAR GASTRO 30	Стеллажная система для тарелок, передвижная, для макс. 30 тарелок	653 x 398 x 1456 мм ок. 14 кг	полностью в сборе	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 703	
					оцинк. сталь	573 702	
				в Flat Pack для самостоятельного монтажа Размер упаковки: 1353 x 423 x 341 мм Вес в Flat Pack: ок. 18 кг	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 705	
					оцинк. сталь	573 704	
 <p>SERVISTAR GASTRO 40 (на илл. – с тарелками)</p>	SERVISTAR GASTRO 40	Стеллажная система для тарелок, передвижная, для макс. 40 тарелок	653 x 663 x 1056 мм ок. 16 кг	полностью в сборе	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 707	
					оцинк. сталь	573 706	
				в Flat Pack для самостоятельного монтажа Размер упаковки: 953 x 676 x 247 мм Вес в Flat Pack: ок. 21 кг	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 709	
					оцинк. сталь	573 708	
 <p>SERVISTAR GASTRO 60 (на илл. – с тарелками)</p>	SERVISTAR GASTRO 60	Стеллажная система для тарелок, передвижная, для макс. 60 тарелок	653 x 663 x 1456 мм ок. 18,5 кг	полностью в сборе	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 711	
					оцинк. сталь	573 710	
				в Flat Pack для самостоятельного монтажа Размер упаковки: 1353 x 683 x 247 мм Вес в Flat Pack: ок. 24,5 кг	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 693	
					оцинк. сталь	573 692	

SERVISTAR

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Макс. грузоподъемность на пару держателей тарелок: 1 кг
- Расстояние между тарелками 80 мм
- Бесступенчатая настройка для тарелок размером до 30 см
- Исполнение роликов: \varnothing 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, из них 2 с тормозами



GASTRO, стеллажная система для тарелок, передвижная, с роликами




Иллюстрация	Модель	Наименование Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм Вес, кг	Вариант поставки	Ролики \varnothing 125 мм	Арт. ном.	Цена, €	
 <p>SERVISTAR GASTRO 80 (на илл. – с тарелками)</p>	SERVISTAR GASTRO 80	Стеллажная система для тарелок, передвижная, для макс. 80 тарелок	653 x 663 x 1856 мм ок. 23 кг	полностью в сборе	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 695		
					оцинк. сталь	573 694		
					в Flat Pack для самостоятельного монтажа Размер упаковки: 1753 x 683 x 247 мм Вес в Flat Pack: ок. 29 кг	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 697	
						оцинк. сталь	573 696	
 <p>SERVISTAR GASTRO 120 (на илл. – с тарелками)</p>	SERVISTAR GASTRO 120	Стеллажная система для тарелок, передвижная, для макс. 120 тарелок	653 x 933 x 1856 мм ок. 29 кг	полностью в сборе	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 699		
					оцинк. сталь	573 698		
					в Flat Pack для самостоятельного монтажа Размер упаковки: 1753 x 943 x 233 мм Вес в Flat Pack: ок. 38,5 кг	из пластика, нержав. согласно DIN 18867-8	573 701	
						оцинк. сталь	573 700	

SERVISTAR

- Из высококачественной нержавеющей стали
- Макс. грузоподъемность на пару держателей тарелок: 1 кг
- Расстояние между тарелками 80 мм
- Бесступенчатая настройка для тарелок размером до 30 см




STATIC, стеллажная система для тарелок, настенная

Иллюстрация	Модель	Наименование Вместимость	Размеры Д x Ш x В, мм Вес, кг	Арт. ном.	Цена, €
<p>SERVISTAR STATIC 7 (на илл. – с тарелками)</p> 	SERVISTAR STATIC 7	<p>Стеллажная система для тарелок, настенная</p> <p>для макс. 7 тарелок</p>	<p>350 x 231 x 595 мм</p> <p>ок. 2 кг</p>	569 923	
<p>SERVISTAR STATIC 10 (на илл. – с тарелками)</p> 	SERVISTAR STATIC 10	<p>Стеллажная система для тарелок, настенная</p> <p>для макс. 10 тарелок</p>	<p>350 x 231 x 835 мм</p> <p>ок. 2,5 кг</p>	569 924	
<p>SERVISTAR STATIC 20 (на илл. – с тарелками)</p> 	SERVISTAR STATIC 20	<p>Стеллажная система для тарелок, настенная</p> <p>для макс. 20 тарелок</p>	<p>350 x 231 x 1635 мм</p> <p>ок. 4 кг</p>	569 925	

Принадлежности для SERVISTAR

Принадлежности

Иллюстрация	Наименование	Для модели	Арт. ном.	Цена, €
<p>Регулируемая по высоте ручка</p> 	<p>Регулируемая по высоте ручка Из высококачественной нержавеющей стали</p>	Все SERVISTAR GASTRO	573 717	
Без илл.	<p>Гигиеническая шторка Вкл. раму из н/ж стали для крепления шторки, для защиты блюд от потери тепла и от влияний окружающей среды, материал: PE 280 мкм</p>	SERVISTAR GASTRO 30	573 712	
		SERVISTAR GASTRO 40	573 713	
		SERVISTAR GASTRO 60	573 714	
		SERVISTAR GASTRO 80	573 715	
		SERVISTAR GASTRO 120	573 716	
Без илл.	<p>Столешница Дополнительное место для размещения предметов (не комбинируется с фиксатором тарелок или гигиенической шторкой). <u>ВНИМАНИЕ:</u> <u>Невозможно при поставке в Flat Pack.</u></p>	SERVISTAR GASTRO 30		
		SERVISTAR GASTRO 40		
		SERVISTAR GASTRO 60		
		SERVISTAR GASTRO 80		
Без илл.	<p>Фиксатор тарелок Даже в экстремальных транспортных ситуациях предотвращает сползание тарелок (только при новом заказе, дооснащение невозможно). <u>ВНИМАНИЕ:</u> <u>Невозможно при поставке в Flat Pack.</u></p>	SERVISTAR GASTRO 30		
		SERVISTAR GASTRO 40		
		SERVISTAR GASTRO 60		
		SERVISTAR GASTRO 80		
		SERVISTAR GASTRO 120		
Без илл.	<p>Ролики из легированной стали Ø 125 мм, 4 поворачивающихся ролика, из них 2 с тормозами</p>	Все SERVISTAR GASTRO	Надбавка за исполнение с роликами из оцинк. стали	
			