

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO**

Идеальная загрузка,  
точная сервировка.

банкетные  
тележки



## СОДЕРЖАНИЕ

Семейство банкетных тележек	
BLANCO . . . . .	4
Для горячих и холодных блюд . . . . .	6
Примеры комплектации . . . . .	8
Энергоэффективность . . . . .	9
Качество в деталях . . . . .	10

## ОБЗОР ПРОДУКЦИИ

Банкетные тележки BLANCO,	
– с охлаждением . . . . .	12
– с подогревом . . . . .	13
Принадлежности и опции . . . . .	14
Максимальная комплектация . . . . .	15



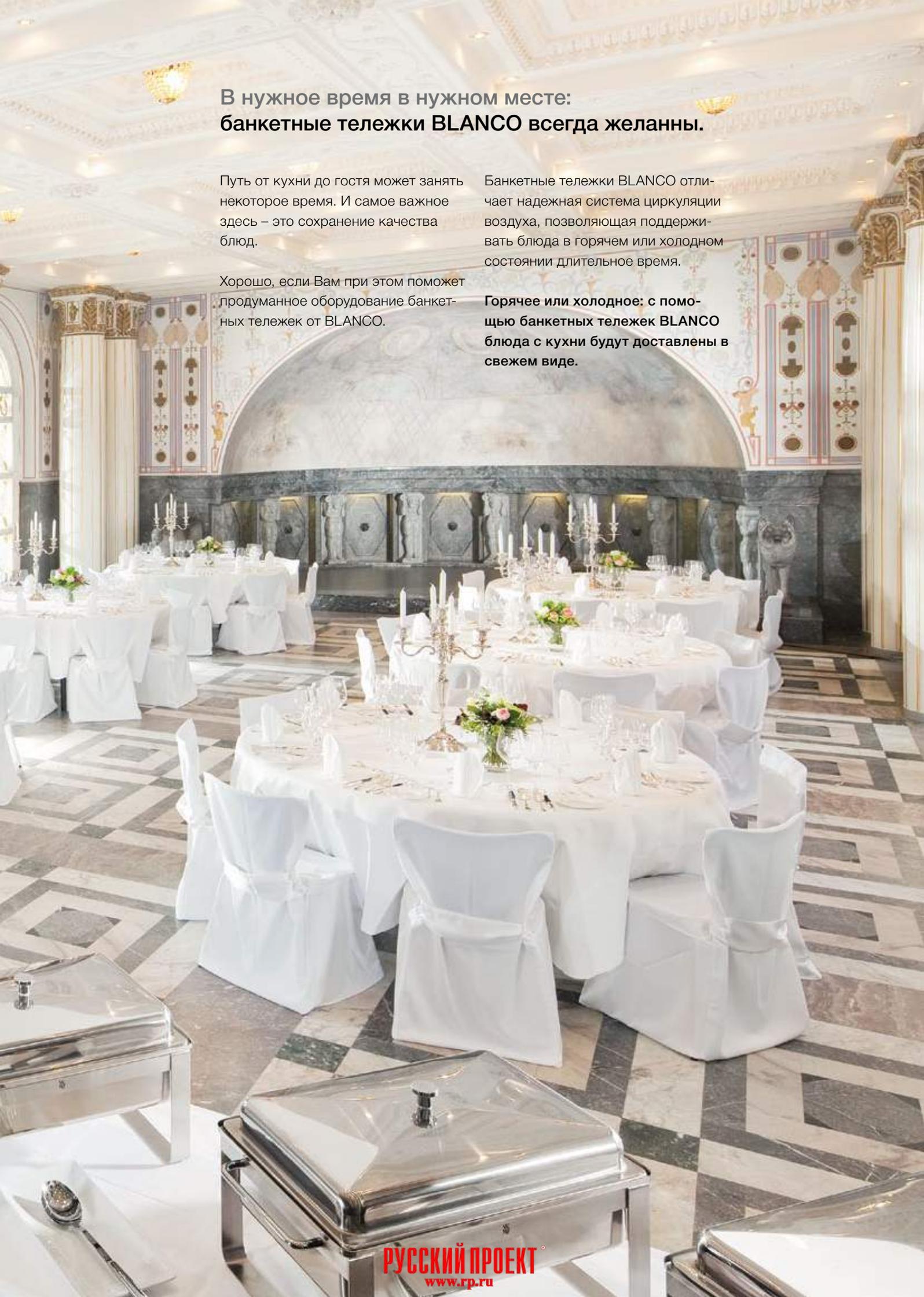
## В нужное время в нужном месте: банкетные тележки BLANCO всегда желанны.

Путь от кухни до гостя может занять некоторое время. И самое важное здесь – это сохранение качества блюд.

Хорошо, если Вам при этом поможет продуманное оборудование банкетных тележек от BLANCO.

Банкетные тележки BLANCO отличаются надежной системой циркуляции воздуха, позволяющая поддерживать блюда в горячем или холодном состоянии длительное время.

**Горячее или холодное: с помощью банкетных тележек BLANCO блюда с кухни будут доставлены в свежем виде.**



## Надежность, прочность, красота: неповторимое качество от BLANCO.

Новые банкетные тележки BLANCO удовлетворяют всем самым высоким требованиям по дизайну, функциональности и эргономичности.

Достаточно одного взгляда, чтобы разыгрался аппетит: современный дизайн и независимость позволяют новым банкетным тележкам выглядеть достойно в любом интерьере.

Новые банкетные тележки BLANCO не только выглядят превосходно, но и благодаря возможности регулировки температуры с точностью до градуса и изолирующим особенностям они являются гарантом качества продуктов, хранящихся внутри тележек.

С их помощью Вы в любое время можете аппетитно презентовать Ваши блюда. Неважно, на праздничном банкете с раздачей тарелок или при использовании гастроемкостей в столовой или в виде буфета.

Эргономичные ручки  
для перемещения



Специально  
широкий бампер



## Ориентированное на практику оборудование: во всех отношениях учитывает Ваши потребности.

Эргономичные детали банкетных тележек BLANCO облегчают каждодневную работу.

» Длинные удобные ручки облегчают маневренность тележки для людей любого роста. Диаметр ручек отличается удобством для обхвата.

» Цифровая панель управления позволяет легко настраивать и контролировать температуру.

» Широкие бамперы на торцевых сторонах банкетных тележек защищают руки при проезде через двери или по узким коридорам.

Банкетная тележка BLANCO – это правильный выбор в пользу качества. Что оценят и Ваши гости.

» Мощное и регулируемое с точностью до градуса циркуляционное охлаждение или циркуляционный подогрев обеспечивает надежный контроль за температурой. А также за сохранением качества блюд.

» Выступы на задней стенке предназначены для того, чтобы воздух циркулировал внутри банкетной тележки. Тем самым достигается максимально равномерное распределение температуры.

» Банкетные тележки BLANCO с циркуляционным подогревом могут работать с сухим или влажным воздухом. В зависимости от того, что лучше для Ваших блюд.



**reddot design award**  
winner 2011

Убедительные функционирование и форма: банкетные тележки BLANCO были отмечены престижным призом "red dot design award".



Легко обслуживаемый  
дисплей

## Холодные блюда остаются свежими: банкетные тележки BLANCO с циркуляционным охлаждением.



Салат или пудинг, шербет или парфе: благодаря большому, регулируемому с точностью до градуса диапазону температуры охлажде-

ния от +8 °С до -10 °С Вы можете идеально настроиться на любые условия охлаждения. При этом равномерное, мощное циркуляционное охлаждение обеспечивает соблюдение температур в соответствии с требованиями HACCP.

Расход энергии тоже стал другим: новые банкетные тележки BLANCO отличаются от своих предшественников меньшим потреблением электроэнергии – на 30%.



### Интеллектуальное оборудование, продуманная упаковка

В банкетных тележках с охлаждением небольшой по размерам холодильный агрегат интегрирован в корпус. Благодаря чему обеспечивается максимальный дорожный просвет и надежная защита оборудования – даже при переезде порогов и неровностей пола.

## Теплые блюда остаются вкусными: банкетные тележки BLANCO с циркуляционным подогревом.



Супы, макароны, рыба, овощи – каждому горячему блюду, чтобы быть вкусным и свежим, требуется своя определенная температура. Замкнутую систему циркуляционного подогрева банкетных тележек BLANCO можно настроить для любого блюда с точностью до градуса от +30 °С до +90 °С.

Мощный циркуляционный подогрев позволяет всего лишь за 15 минут достичь температуры +90 °С.

Тележки можно подогревать сухим или влажным воздухом.

Подогрев влажным воздухом создает термостатически регулируемый внутренний климат и оптимизирует передачу тепла блюдам. Благодаря этому предотвращается их высыхание. Бачка с водой хватает

примерно на 5–6 часов. Его можно быстро и легко дозаправить. Модели с циркуляционным подогревом BW 22 и BW 36 можно использовать со средней стенкой или без нее – именно так, как Вам нужно в данный момент.



**ИННОВАЦИЯ!**

### Максимальная гибкость при комплектации

Уникальная полувысокая средняя стенка для одновременного использования сплошных решеток (1084 x 650 мм) и гостроемкостей или небольших гастрорешеток.

## Горячее или холодное: комплектация всегда по заказу.

Неважно, для чего Вы используете Вашу банкетную тележку с решетками: для установки тарелок или мисок или для промежуточного хранения блюд в гостроемкостях.

Все банкетные тележки BLANCO имеют расстояние между направляющими 75 мм или 115 мм – поэтому при одинаковом размере устройства Вы можете выбрать различные вместимости.

### Обзор максимальной комплектации

На странице 15 Вы найдете практический обзор возможных максимальных комплектаций всех моделей банкетных тележек BLANCO тарелками или гостроемкостями.



Пример комплектации гостроемкостями и сплошными решетками в банкетной тележке с циркуляционным подогревом BW 36.



Пример максимальной комплектации тарелками с колпаками в банкетной тележке с подогревом BW 18.

## Меньше расходов при той же производительности: эффективное использование электроэнергии с банкетными тележками BLANCO.

Банкетные тележки BLANCO помогут вам максимально эффективно использовать каждый киловатт-час.

Корпус - двухстенный. Уплотнитель на дверце тележки гарантирует постоянство температуры внутри тележки и экономное потребление электроэнергии.

Как корпус и дверцы, так и другие внешние и внутренние конструкции термоизолированы друг от друга. Это значит, что электроэнергия расходуется оптимально для поддержания блюд как в горячем виде, так и в холодном.

Дверцы моделей с циркуляционным охлаждением оснащены замком, который автоматически отключает охлаждение при длительно открытой дверце и, тем самым, экономит

потребление электроэнергии и предотвращает обледенение дверцы.

**Наши разработки – это Ваша экономия и защита окружающей среды.**

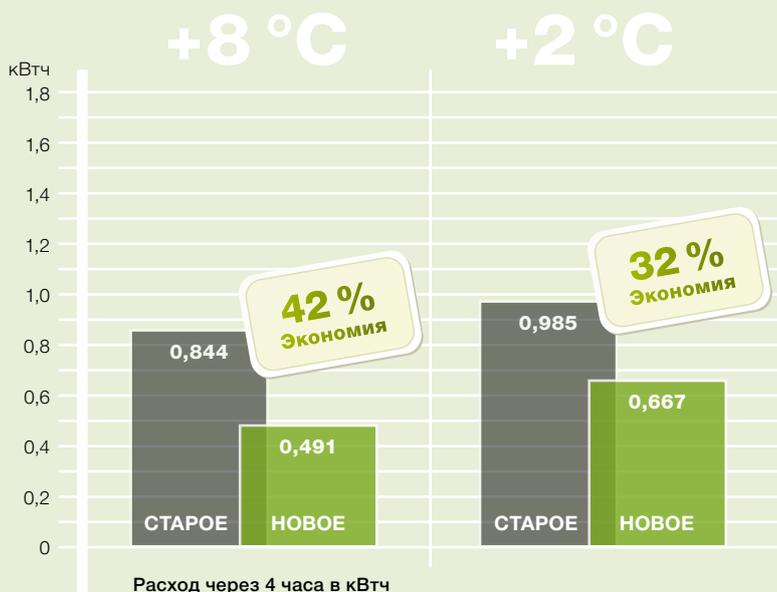


Новые банкетные тележки BLANCO потребляют существенно меньше электроэнергии, чем их предшественники. И это – благодаря превосходной изоляции, продуманной конструкции и профессиональной сборке.



### Банкетная тележка с циркуляционным охлаждением BW-UK 15

Потребление электроэнергии при охлаждении в течение 4 часов (без содержимого) и внутренней температуре +8 °С или +2 °С.



### Банкетная тележка с циркуляционным подогревом BW 18

Потребление электроэнергии при подогреве в течение 4 часов (без содержимого) и внутренней температуре +90 °С.



# ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

## Убеждает все до мелочей: качество марки BLANCO.

Для объектов общественного питания и гурманов, для буфета и обслуживания банкетов: банкетные тележки BLANCO убеждают высококачественной сборкой и любовью к деталям. Благодаря им для любого повода найдется отличное оборудование – быстрое, гибкое, независимое.



### Высококачественные материалы

Банкетные тележки BLANCO изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Супергладкая, микрополированная поверхность гарантирует гигиену. Пластмассовые детали изготовлены из износостойкого полиэтилена и полиамида.

### Цельнотянутые направляющие

Производственное ноу-хау от BLANCO для идеального внутреннего оснащения – без пазов, в которых может собираться грязь, без острых углов и кромок. Это облегчает очистку и создает дополнительную безопасность для работы персонала.



### Прочный бампер

Больше выдерживает, дольше служит: сплошной, специально широкий бампер защищает тележку, стены и мебель.

### Уплотнение дверцы

Уплотнение на дверце по всему периметру гарантирует, что воздух, будь то горячий или холодный, останется внутри камеры тележки. Уплотнение легко вынимается и обрабатывается с целью гигиены.

### Безопасность

Расположение кабеля отличается практичностью, он не будет Вам мешать ни при каких обстоятельствах. Кабель располагается под шарниром, что предотвращает его защемление при открытии дверцы.



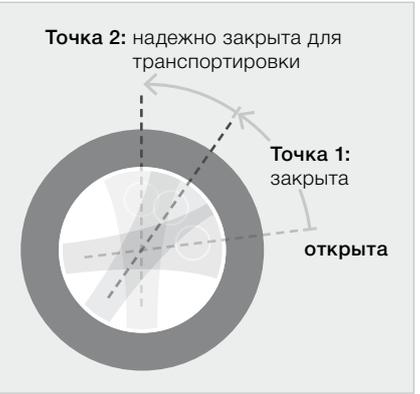
### Больше свободы перемещения

Маневренность в любое время: двери расположены таким образом, что к ручкам для перемещения имеется хороший доступ даже при открытой двери. Прочные шарниры позволяют открывать дверь до 268°, с помощью магнитов можно быстро и просто стопорить двери.



### Надежные двери

Все банкетные тележки BLANCO имеют двери с 2-точечной фиксацией. Таким образом, при двойной фиксации двери надежно закрыты для транспортировки. При простом закрывании в экстренном случае двери можно очень легко открыть также изнутри. Они отвечают требованиям техники безопасности согласно DIN EN 60335-2-89.



## Интеллектуальные решения для наилучшего обращения: банкетные тележки BLANCO с подогревом.



### Съемный модуль нагрева

Эргономичная ручка позволяет очень легко вынимать модуль циркуляционного подогрева. Удобно вынимать также и бачок с водой для подогрева влажным воздухом. Наилучшие предпосылки для быстрой очистки и оптимальной чистоты и гигиены (степень защиты IP X4).



### Ничто не мешает и все равно герметично

Благодаря продуманно расположенным уплотнениям обе двери уплотняют друг друга – также и без средней стенки, которая мешает Вам при обращении с большими решетками или плитами. Практично: двери можно открывать независимо друг от друга. Это облегчает работу, предотвращает ненужные потери температуры и помогает экономить электроэнергию.



### Со средней стенкой или без нее

Модели с циркуляционным подогревом BW 22 и BW 36 можно использовать со средней стенкой или без нее – в зависимости от того, работаете Вы с гастроемкостями или решетками. Инновацией от BLANCO является также полувысокая средняя стенка для комбинированного использования решеток и гастроемкостей в одной тележке.

## Банкетные тележки BLANCO, с циркуляционным охлаждением



Модель	<b>BW-UK 10</b> Банкетная тележка, с циркуляционным охлаждением	<b>BW-UK 15</b> Банкетная тележка, с циркуляционным охлаждением
Исполнение корпуса	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Двухстенный и изолированный</li> <li>» Наружный и внутренний корпус с термическим разделением</li> </ul>	
Охлаждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Активное циркуляционное охлаждение</li> <li>» Регулирование с точностью до градуса от -10 °С до +8 °С</li> <li>» Индикация на светодиодном дисплее</li> <li>» Выступ на задней стенке для оптимального распределения холодного воздуха</li> <li>» Крышка для техобслуживания на задней стороне устройства</li> </ul>	
Время охлаждения	» От +25 °С до +2 °С: ок. 15 минут	
Хладагент	» R 404A	
Электр. подкл.	» 220–240 В AC/50 Гц или 60 Гц/0,5 кВт	
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Ручки для перемещения доступны также при открытых дверях</li> <li>» Двухстенная дверь с изоляцией и термическим разделением, с вынимающимся уплотнительным профилем по всему периметру</li> <li>» Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для надежной транспортировки (с предохранительным положением), запираемый</li> <li>» Стопорение полностью открытой двери</li> <li>» Внутреннее пространство: гигиеническое исполнение HS</li> <li>» Степень защиты: IP X4</li> </ul>	
Исполнение колес	» 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором, оцинкованная сталь, ø 160 мм	
Материал	» CNS 18/10, полиэтилен, полиамид	
Модель	<b>BW-UK 10</b>	<b>BW-UK 15</b>
Наименование	Банкетная тележка BW-UK 10 с циркуляционным охлаждением	Банкетная тележка BW-UK 15 с циркуляционным охлаждением
Дверь	1 распашная дверь	1 распашная дверь
Внутреннее пространство шкафа	10 пар направляющих глубокой вытяжки Расстояние между направляющими: 115 мм 1 шкафовая секция	15 пар направляющих глубокой вытяжки Расстояние между направляющими: 75 мм 1 шкафовая секция
Макс. число гастроемкостей*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Макс. число решеток* » Тарелки ø 24–26 см » Тарелки ø 28–32 см (не в стопке)	9 GR 2/1 » 36 тарелок » 18 тарелок	14 GR 2/1 » 56 тарелок » 28 тарелок
Размеры (Д x Ш x В)	840 x 945 x 1920 мм	840 x 945 x 1920 мм
Вес	180 кг	180 кг
Макс. грузоподъемность	200 кг	200 кг
№ для заказа	<b>573 578</b>	<b>573 579</b>

Другую информацию по этим продуктам, а также по общей программе BLANCO можно получить бесплатно (адрес см. на задней обложке).

\* Максимальная комплектация: см. последнюю страницу

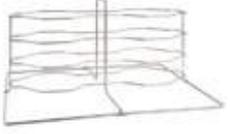
## Банкетные тележки BLANCO, с подогревом

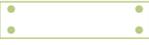


Модель	<b>BW 11</b> Банкетная тележка, с подогревом	<b>BW 18</b> Банкетная тележка, с подогревом	<b>BW 22</b> Банкетная тележка, с подогревом	<b>BW 36</b> Банкетная тележка, с подогревом
Исполнение корпуса	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Двухстенный и изолированный</li> <li>» Наружный и внутренний корпус с термическим разделением</li> </ul>			
Подогрев	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Циркуляционный подогрев</li> <li>» Регулирование с точностью до градуса от +30 °С до +90 °С</li> <li>» Индикация на светодиодном дисплее</li> <li>» Подогрев влажным или сухим воздухом</li> <li>» Выступ на задней стенке для оптимального распределения горячего воздуха</li> <li>» Вынимающийся нагревательный модуль</li> </ul>			
Время разогрева	» Ок. 15 минут			
Электр. подкл.	» 220–240 В AC/50–60 Гц/2,2 кВт			
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Ручки для перемещения доступны также при открытых дверях</li> <li>» Двухстенная дверь с изоляцией и термическим разделением, с вынимающимся уплотнительным профилем по всему периметру</li> <li>» Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для надежной транспортировки (с предохранительным положением), запираемый</li> <li>» Стопорение полностью открытой двери</li> <li>» Внутреннее пространство: гигиеническое исполнение HS</li> <li>» Степень защиты: IP X4</li> </ul>			
Материал	» CNS 18/10, полиэтилен, полиамид			
Модель	<b>BW 11</b>	<b>BW 18</b>	<b>BW 22</b>	<b>BW 36</b>
Наименование	Банкетная тележка BW 11 с подогревом	Банкетная тележка BW 18 с подогревом	Банкетная тележка BW 22 с подогревом	Банкетная тележка BW 36 с подогревом
Дверь	1 распашная дверь	1 распашная дверь	2 распашные двери	2 распашные двери
Внутреннее пространство шкафа	11 пар направляющих глубокой вытяжки Расстояние между направляющими: 115 мм 1 шкафовая секция	18 пар направляющих глубокой вытяжки Расстояние между направляющими: 75 мм 1 шкафовая секция	11 пар направляющих глубокой вытяжки без средней стенки Расстояние между направляющими: 115 мм В зав. от средней стенки 1–2 шкафовые секции	18 пар направляющих глубокой вытяжки без средней стенки Расстояние между направляющими: 75 мм В зав. от средней стенки 1–2 шкафовые секции
Макс. число гастроемкостей*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65	Без средней стенки не для GN	Без средней стенки не для GN
Макс. число решеток* » Тарелки ø 24–26 см » Тарелки ø 28–32 см (не в стопке)	11 решеток GR 2/1 » 44 тарелки » 22 тарелки	17 решеток GR 2/1 » 68 тарелок » 34 тарелки	Без средней стенки 11 решеток (1084 x 650) » 88 тарелок » 66 тарелок	Без средней стенки 17 решеток (1084 x 650) » 136 тарелок » 102 тарелки
Исполнение колес	4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, оцинк. сталь, ø 160 мм	4 управл. колеса, из них 2 с фиксатором, оцинк. сталь, ø 160 мм	2 опорных и 2 управл. колеса с фиксатором, оцинк. сталь, ø 160 мм	2 опорных и 2 управл. колеса с фиксатором, оцинк. сталь, ø 160 мм
Размеры (Д x Ш x В)	840 x 945 x 1920 мм	840 x 945 x 1920 мм	1390 x 945 x 1920 мм	1390 x 945 x 1920 мм
Вес	146 кг	146 кг	225 кг	225 кг
Макс. грузоподъемность	200 кг	200 кг	200 кг	200 кг
№ для заказа	<b>573 574</b>	<b>573 575</b>	<b>573 576</b>	<b>573 577</b>

\* Максимальная комплектация: см. последнюю страницу

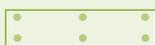
## Принадлежности к банкетным тележкам

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Вместимость	№ для заказа
	<b>Высокая средняя стенка</b> вынимающаяся, со стеллажными лестницами	BW 22	--	<b>573 580</b>
		BW 36		<b>573 581</b>
	<b>Полувысокая средняя стенка</b> вынимающаяся, со стеллажными лестницами	BW 22	--	<b>573 582</b>
		BW 36		<b>573 583</b>
	<b>Гастрономические решетки GR 2/1</b>	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * Только со средней стенкой	650 x 530 мм	<b>550 266</b>
	<b>Решетка из CNS</b>	BW 22, BW 36 (только без высокой средней стенки)	1084 x 650 мм	<b>146 646</b>
	<b>Держатель тарелок из CNS</b> для транспортировки макс. 8 тарелок Ø до 31 см. Держатели тарелок можно вставлять без решеток непосредствен- но в направляющие шкафной секции.		650 x 530 x 310 мм	<b>566 653</b>
		BW 11, BW 18	Макс. 3 шт.	
		BW-UK 10, BW-UK 15	Макс. 2 шт.	
	<b>Колпак из CNS</b> с ручкой-отверстием, одностенный	Все BW	Ø 260 мм Высота 49 мм	<b>572 979</b>

Расположение колес	Модель Наименование	Для моделей	Диаметр колеса
Расположение A 	<b>Колеса из оцинкованной стали</b> на выбор 2 опорных и 2 управляемых колеса или 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором	Все модели	<b>Ø 160 мм</b>
		Все модели	<b>Ø 200 мм</b>
Расположение A 	<b>Колеса из высококачественной стали с эластичными шинами</b> на выбор 2 опорных и 2 управляемых колеса или 4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором	Все модели	<b>Ø 160 мм</b>
		Все модели	<b>Ø 200 мм</b>

Для BW 22 и BW 36 по запросу возможно расположение колес D

Расположение D

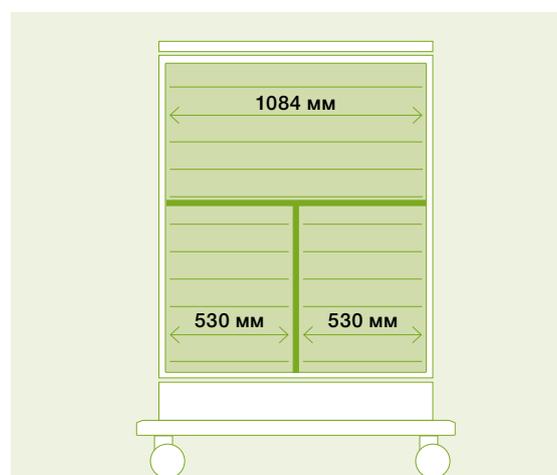


принадлежности

## Максимальная комплектация банкетных тележек

а: 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 шкафных секций										
Расст. между направл. в мм	115	75	a	b	c	a	b	c	115	75
<b>С гастроемкостями</b>										
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
<b>С гастрорешетками GR 2/1 (650 x 530 мм) и тарелками не в стопку</b>										
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
<b>С решетками (1084 x 650 мм) и тарелками не в стопку</b>										
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	-	-	-
<b>С решетками и тарелками в стопку, закрытыми колпаками Макс. 3 тарелки с колпаками одна на другой (высота каждой тарелки с колпаком: ок. 65 мм)</b>										
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



BW 22 с полувысокой средней стенкой

макс. комплектация

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

**РУССКИЙ ПРОЕКТ®**  
[www.rp.ru](http://www.rp.ru)

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600