

Professionelt Catering udstyr

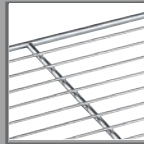


Prisliste 2018

Blanco Professional
Bonzer
Disperator
Mori
San Jamar
Soehnle
Sievert
Walkron
Mfl.



Indholdsfortegnelse



BLANCO GASTRONORM	
Kantiner.....	4
Med og uden perforering.....	5
Granitemaljerede.....	10
Med glat kant.....	12
Med bøjlegreb.....	14
Polykarbonat.....	16
Perforerede bundplader:	
• i polykarbonat.....	18
• i rustfrit stål.....	20
Tilbehør.....	21
A&N GASTRONORM	
Kantiner.....	22
BLANCO	
Serveringsvogne/afrydningsvogne... .	24
BLANCOTHERM	
Isolerede madtransportkasser BLT K. .	27
Vogne og tilbehør til BLT K.....	34
Isolerede madtransportvogne BLT E. .	38
Tilbehør til BLT E.....	40
BLANCO INMOTION	42
Madudportioneringsvogne.....	44
Dispensere.....	46
Dispensere til indbygning.....	50
Tilbehør.....	54
BLANCO	
Stikvogne og bakke-afrydningsvogne	56
Banketudstyr:	
Servistar: Tallerkenstativer og tilbehør	58
BLANCO INMOTION	
Banketudstyr:	
Banketvogne.....	60
Opbevaring og hygiejne.....	62
BLANCO COOK	62
BLANCO INMOTION	
Bakke-transportvogne.....	65
Vægte.....	71
Bægerdispensere.....	74
Lågdispensere og tilbehør.....	76
Opvaskekurve.....	78
Bestikbægre, serveringsbakker.....	80
Blæselamper, gasblus og diverse.....	82
Disperator madaffaldsprocessor.....	84
Optimal hylder.....	86
Varmebetæk til GN stikvogn.....	88
Håndfri armatur.....	89
Bestik sorterings maskine.....	90
ROG Roll 'N' Grill.....	91

anSTORKØKKEN KANTINER produktoversigt

anSTORKØKKEN kantiner
kantiner iht. standard EN 631.

Grundmodellen er GN 2/1 (udvendige mål 650 x 530 mm) og GN 1/1 (udvendige mål 530 x 325 mm).

GN 2/1			
GN 1/1			
GN 1/2			
GN 2/4			
GN 1/4			
GN 2/8 sideways			
GN 2/3			
GN 1/3			
GN 1/6			
GN 1/9			

BLANCO GASTRONORM kantiner

anSTORKØKKEN kantiner iht. standard EN 631.

Dybde/ mm	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr. Uden perforering	Best.-Nr. Perforerede	Pris i kr. Perforerede
GN 2/1	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „GN-P“	
20	550 566	268,00	565 993	455,00
40	550 065	3336,00	565 789	581,00
65	550 593	355,00	565 790	701,00
100	550 594	465,00	565 791	732,00
150	550 595	672,00		
200	550 596	921,00		
GN 1/1	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „G-KEN“	
20	550 565	136,00	565 994	308,00
40	550 064	178,00	565 794	316,00
55	565 845	187,00	565 940	336,00
65	550 589	156,00	550 487	355,00
100	550 590	207,00	550 407	405,00
150	550 591	263,00	550 486	554,00
200	550 592	409,00	550 490	721,00
Låg med forsænket greb	550 658	174,00	G-KEN 1/1 kan anvendes som indsats i GN 1/1 kantiner.	
Låg uden greb	564 956	178,00		
Låg med udskæring for ske	550 677	199,00		
Hængsellåg	566 910	593,00		
Hængsellåg med udskæring for ske	566 911	593,00		
Låg med silikone tætning	550 663	559,00		
GN 1/2	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „G-KEN“	
20	550 563	117,00		
40	550 063	134,00		
55	565 844	138,00		
65	550 581	117,00	550 488	238,00
100	550 582	136,00	550 502	276,00
150	550 583	193,00	550 557	405,00
200	550 584	316,00	550 558	484,00

BLANCO GASTRONORM kantiner



BLANCO GASTRONORM kantiner optimerer arbejdsgangene og er lette at håndtere.

- Profilering i hjørnerne giver en højere vridningsstabilitet og bruges som hældetud.
- De forstærkede hjørner og kanter af BLANCO GN er meget robuste.



GN 2/1
GASTRONORM kantine, rustfrit stål,
perforeret



GN 1/1-100
GASTRONORM kantine, rustfrit stål,
dybde 100 mm



GN 2/3
GASTRONORM kantine, rustfrit stål,
perforeret



GN 1/3
GASTRONORM kantine, rustfrit stål,
perforeret



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9



GN 2/3



GN 2/4



GN 2/8

BLANCO GASTRONORM kantiner

BLANCO GASTRONORM kantiner iht. standard EN 631.

Dybde / mm	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr. Uden perforering	Best.-Nr. Perforerede	Pris i kr. Perforerede
GN 2/4	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „GN-P“	
20	564 367	148,00		
40	555 821	213,00		
65	555 822	217,00		
100	555 823	386,00		
150	555 824	506,00		
Låg med forsænket greb	556 538	178,00		
Låg med udskæring for ske	564 902	199,00		
GN 2/3	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „GN-P“	
20	550 564	158,00		
40	550 066	178,00	565 799	268,00
65	550 585	187,00	565 800	287,00
100	550 586	181,00	565 801	381,00
150	550 587	276,00	565 802	533,00
200	550 588	435,00	565 803	672,00
Låg med forsænket greb	550 657	158,00		
Låg med silikonetætning	550 662	473,00		
Låg med udskæring for ske	550 676	178,00		
GN 2/8	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „GN-P“	
65	555 827	178,00		
100	555 828	256,00		
150	555 829	336,00		
Låg med forsænket greb	550 076	124,00		
Låg med udskæring for ske	550 078	144,00		

BLANCO GASTRONORM kantiner



Til hver BLANCO kantine fås et passende låg.

- Speciel profilering for en høj stabilitet.
- BLANCO lågene med forsænket greb gør arbejdsgangen nemmere og minimerer risiko for at komme til skade.
- Lågene fås i alle størrelser fra 1/1 til 1/9, med greb og udskæring for ske.



BLANCO GASTRONORM
LÅG MED SILIKONETÆTNING

BLANCO GASTRONORM kantiner



BLANCO GASTRONORM kantiner:

- Speciel profilering.
- Med eller uden perforering.



BLANCO GASTRONORM kantiner

BLANCO GASTRONORM kantiner iht. standard EN 631.

Dybde (mm)	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr. Uden perforering	Best.-Nr. Perforerede	Pris i kr. Perforerede
GN 1/3	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „GN-P”	
20	550 562	88,00		
40	550 067	109,00	565 813	187,00
55	565 845	128,00		
65	550 577	128,00	565 814	227,00
100	550 578	148,00	565 815	308,00
150	550 579	233,00	565 816	416,00
200	550 580	256,00	565 817	474,00
Låg med forsænket greb	550 655	98,00		
Låg uden greb	564 961	84,00		
Låg med silikonetætning	550 660	372,00		
Låg med udskæring for ske	550 674	133,00		
GN 1/4	UDEN PERFORERING		PERFOREREDE „GN-P”	
20	550 561	78,00		
65	550 573	92,00		
100	550 574	148,00		
150	550 575	268,00		
200	550 576	295,00		
Låg med forsænket greb	550 654	105,00		
Låg med silikonetætning	550 659	303,00		
Låg med udskæring for ske	550 673	124,00		

BLANCO GASTRONORM kantine



Til hver BLANCO kantine fås et passende låg.

- Speciel profilering for en høj stabilitet.
- BLANCO lågene med forsænket greb gør arbejds-gangen nemmere og minimerer risiko for at komme til skade.
- Lågene fås i alle størrelser fra 1/1 til 1/9, med greb og udskæring for ske.



BLANCO GASTRONORM
LÅG MED SILIKONETÆTNING

GASTRONORM granitemaljerede bakker



Granitemaljerede GN bakker fra BLANCO

- Fortræffelig varmefordeling
- Rengøringsvenlig takket være den emaljerede overflade.



GN BAKKE, GLAT KANT

BLANCO GASTRONORM kantiner

BLANCO GASTRONORM kantiner iht. standard EN 631.

Dybde (mm)	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr. Uden perforering
GN 1/6		
65	550 569	114,00
100	550 570	139,00
150	550 571	178,00
200	550 572	238,00
Låg med forsænket greb	550 653	96,00
Låg med udskæring for ske	550 672	105,00
Låg med silikonetætning	550 664	334,00
GN 1/9		
65	550 567	128,00
100	550 568	151,00
Låg med forsænket greb	550 652	98,00
Låg med udskæring for ske	550 671	117,00

BLANCO GASTRONORM kantiner

BLANCO GASTRONORM kantiner iht. standard EN 631.
GASTRONORM granitemaljerede

Dybde (mm)	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr. Uden perforering
GNE 2/1		
20	550 022	533,00
40	550 023	584,00
65	550 024	712,00
GNE 1/1		
20	550 025	209,00
40	550 026	326,00
65	550 027	416,00
GNE 2/3		
20	550 046	268,00
40	550 047	308,00
65	550 048	410,00

BLANCO GASTRONORM kantiner med glat kant



BLANCO GASTRONORM kantiner med bøjlegreb



BLANCO GASTRONORM kantiner

BLANCO GASTRONORM kantiner med glat kant, kraftig udgave iht. standard EN 631.

Dybde (mm)	Best.-Nr.	Pris i kr.	Best.-Nr. Udglødet version	Pris i kr.
BZG 2/1				
20	550 625	381,00	550 505	494,00
BZG 1/1				
10	550 526	264,00	Ekstra kraftig udførelse	
20	550 628	187,00	550 503	256,00
40	550 629	233,00	550 504	287,00
65	550 630	256,00	556 081	347,00
BZG 1/2				
10	550 528	202,00		
20	550 631	139,00		
40	550 632	199,00		
65	550 633	207,00		
BZG 2/3				
20	550 634	178,00		
40	550 635	217,00		
65	550 636	276,00		

BLANCO GASTRONORM kantiner

BLANCO GASTRONORM kantiner med universalt klapgreb, iht. standard EN 631

Dybde (mm)	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr.
GN-B 1/3		
65	555 938	248,00
100	555 937	276,00
150	555 936	366,00
200	555 935	410,00
Låg med forsænket greb	550 083	144,00
Låg med udskæring for ske	550 090	144,00
Låg med silikonetætning	550 072	435,00
GN-B 1/4		
65	555 934	217,00
100	555 933	252,00
150	555 932	347,00
200	555 931	395,00
Låg med forsænket greb	550 082	144,00
Låg med udskæring for ske	550 089	144,00
Låg med silikonetætning	550 071	372,00
GN-B 1/6		
65	555 930	233,00
100	555 929	256,00
150	555 928	287,00
200	555 927	366,00
Låg med forsænket greb	550 081	117,00
Låg med udskæring for ske	550 088	117,00

BLANCO GASTRONORM kantiner

BLANCO GASTRONORM kantiner med universalt klapgreb, iht. standard EN 631

Dybde (mm)	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr.	Best.-Nr. Perforerede	Pris i kr.
GN-B 1/1				
65	555 953	312,00	550 970	455,00
100	555 952	355,00	550 971	506,00
150	555 951	474,00	550 972	642,00
200	555 950	603,00	550 973	840,00
Låg med forsænket greb	550 086	223,00		
Låg med udskæring for ske	550 093	223,00		
Låg med silikonetætning	550 075	675,00		
Hængsellåg	566 910	593,00		
Hængsellåg med udskæring for ske	566 911	593,00		
GN-B 1/2				
65	555 943	287,00		
100	555 942	295,00	550 967	376,00
150	555 941	336,00	550 968	494,00
200	555 940	435,00	550 969	603,00
Låg med forsænket greb	550 084	172,00		
Låg med udskæring for ske	550 091	172,00		
Låg med silikonetætning	550 073	435,00		
GN-B 2/3				
65	555 948	308,00		
100	555 947	321,00		
150	555 946	395,00		
200	555 945	573,00		
Låg med forsænket greb	550 085	199,00		
Låg med udskæring for ske	550 092	199,00		
Låg med silikonetætning	550 074	564,00		
GN-B 2/4				
65	564 908	386,00		
100	564 909	506,00		
150	564 910	620,00		
Låg med forsænket greb	564 904	199,00		
Låg med udskæring for ske	564 906	199,00		

BLANCO GASTRONORM kantiner i transparent polykarbonat



BLANCO GASTRONORM kantiner i polykarbonat

Takket være det gennemsigtige kunststof behøver GN kantinerne ikke åbnes for at tjekke indholdet.

Kantinerne er hovedsagelig beregnet til kold mad.

Egenskaber

- Anvendelige fra -40°C til $+100^{\circ}\text{C}$.
- Afgiver absolut ingen lugt og smag.
- Fås i forskellige størrelser fra 1/1 til 1/9 og i forskellige dybder.
- Måleenheder på siderne.
- Lette, men samtidig meget stabile.
- Stødfaste, robuste og lang holdbarhed.
- Stabil bund, tippesikret.



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9



GN 2/4

BLANCO GASTRONORM kantiner i transparent polykarbonat

BLANCO GASTRONORM kantiner iht. standard EN 631.
GASTRONORM kantiner i transparent polykarbonat.

Dybde (mm)	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr. Uden perforering
GN-K 1/1		
65	551 426	141,00
100	551 427	167,00
150	551 428	216,00
200	551 429	267,00
Låg med forsænket greb	551 446	126,00
Låg med udskæring for ske	551 452	141,00
GN-K 1/2		
65	551 430	87,00
100	551 431	105,00
150	551 432	133,00
200	551 433	163,00
Låg med forsænket greb	551 447	71,00
Låg med udskæring for ske	551 453	87,00
GN-K 1/3		
65	551 434	62,00
100	551 435	78,00
150	551 436	100,00
200	551 437	111,00
Låg med forsænket greb	551 448	56,00
Låg med udskæring for ske	551 454	71,00
GN-K 2/4		
65	568 227	108,00
100	568 228	133,00
Låg med forsænket greb	568 923	62,00
Låg med udskæring for ske	568 922	78,00

BLANCO GASTRONORM kantiner i transparent polykarbonat



For et frit syn
GN låg af polykarbonat (GD-K).

Låget af gennemsigtig polykarbonat
sikrer et frit syn.

En anden fordel: lågene passer også på
GN kantiner i rustfrit stål.

GN perforerede bundplader i transparent polykarbonat



BLANCO GASTRONORM kantiner i transparent polykarbonat

BLANCO GASTRONORM kantiner iht. standard EN 631.
GASTRONORM kantiner i transparent polykarbonat.

Dybde (mm)	Best.-Nr. Uden perforering	Pris i kr. Uden perforering
GN-K 1/4		
65	551 438	56,00
100	551 439	59,00
150	551 440	78,00
Låg med forsænket greb	551 449	42,00
Låg med udskæring for ske	551 455	62,00
GN-K 1/6		
65	551 441	37,00
100	551 442	45,00
150	551 443	56,00
Låg med forsænket greb	551 450	29,00
Låg med udskæring for ske	551 456	49,00
GN-K 1/9		
65	551 444	34,00
100	551 445	42,00
Låg med forsænket greb	551 451	25,00

BLANCO perforerede bundplader i transparent polykarbonat

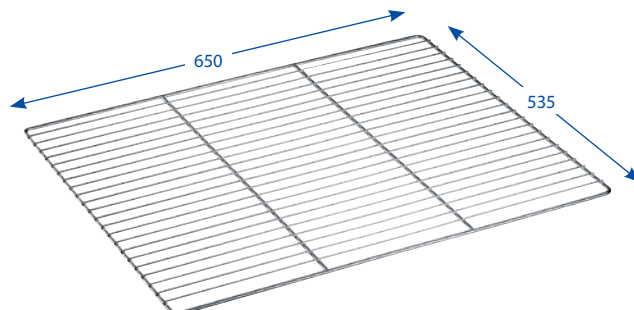
Iht. standard EN 631.

Størrelse	Best.-Nr. Med perforering	Pris i kr. Med perforering
1/1	551 457	116,00
1/2	551 458	59,00

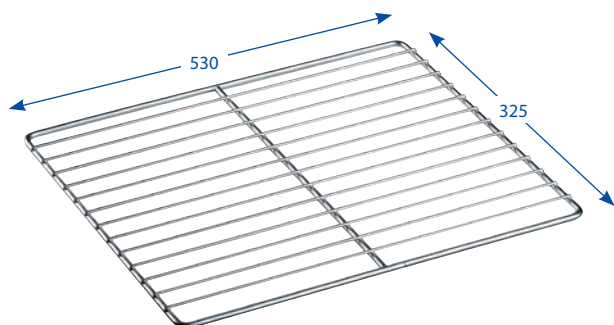
BLANCO GASTRONORM tilbehør



PERFOREREDE BUNDPLADER
i rustfrit stål



RIST
2/1



RIST
1/1



TVÆRRIBBER TIL SAMMENSÆTNING AF SMÅ KANTINER
i rustfrit stål

Tværribber er praktisk til sammensætning af forskellige små kantiner for at opnå størrelse 1/1.

Når en GN bundplade stilles på bunden af en kantine opstår der et hulrum. Herved kan grøntsager afdryppe. Bundpladerne fås i rustfrit stål og i polykarbonat.

GASTRONORM riste er et praktisk hjælpemiddel til transport af kantiner m.m. som ikke har standard GN størrelse.

BLANCO GASTRONORM tilbehør

Størrelse	Best.-Nr.	Pris i kr.
Perforerede bundplader rustfrit stål		
1/1	550 645	268,00
1/2	550 647	178,00
1/4	550 649	128,00
2/3	550 646	213,00
1/3	550 648	152,00
Gastronorm riste		
2/1	550 266	295,00
1/1	550 267	160,00
2/3	550 049	158,00
Gastronorm riste, rilsan belagt		
2/1	550 268	207,00
1/1	550 269	148,00
Tværribber		
325 mm	550 650	55,00
530 mm med fjeder	550 651	95,00
325 mm med fjeder	566 254	64,00

anSTORKØKKEN GASTRONOM kantiner

Polypropylen kantiner

Dybde/ mm	Model	Udv. mål (mm)	Indhold	Best.-Nr.	Pris i kr.
GN 1/1					
65	GN 1/1-65	530x325	9 liter	BPP11065	46,00
100	GN 1/1-100	530x325	13,3 liter	BPP11100	53,00
150	GN 1/1-150	530x325	20 liter	BPP11150	62,00
200	GN 1/1-200	530x325	26,4 liter	BPP11200	76,00
Låg	GN 1/2			CPP-11000	31,00
GN 1/2					
65	GN 1/2-65	325x265	4,0 liter	BPP121065	33,00
100	GN 1/2-100	325x265	6,1 liter	BPP12100	36,00
150	GN 1/2-150	325x265	9 liter	BPP12150	46,00
200	GN 1/2-200	325x265	11,9 liter	BPP12200	54,00
Låg	GN 1/2			CPP12000	17,00
GN 1/3					
65	GN 1/3-65	530x162	2,5 liter	BPP13065	27,00
100	GN 1/3-100	530x162	3,8 liter	BPP13100	30,00
150	GN 1/3-150	530x162	5,5 liter	BPP13150	41,00
200	GN 1/3-200	530x162	7,1 liter	BPP13200	48,00
Låg	GN 1/3			CPP13000	14,00
GN 1/4					
65	GN 1/4-65	265X162	1,7 liter	BPP14065	22,00
100	GN 1/4-100	265X162	2,6 liter	BPP14100	26,00
150	GN 1/4-150	265X162	3,8 liter	BPP14150	35,00
200	GN 1/4-200	265X162	4,8 liter	BPP14200	41,00
Låg	GN 1/4			CPP14000	12,00
GN 1/6					
65	GN 1/6-65	162x176	1 liter	BPP16065	19,00
100	GN 1/6-100	162x176	1,6 liter	BPP16100	21,00
150	GN 1/6-150	162x176	2,3 liter	BPP16150	32,00
200	GN 1/6-200	162x176	2,8 liter	BPP16200	36,00
Låg	GN 1/6			CPP16000	10,00
GN 1/9					
65	GN 1/9-65	176x108	0,6 liter	BPP19065	16,00
100	GN 1/9-100	176x108	0,9 liter	BPP19100	17,00
Låg	GN 1/9			CPP19000	9,00

anSTORKØKKEN GASTRONOM kantiner

Sorte polykarbonat kantiner.

- Alle kantiner iht. til EN 631.
- Polykarbonat tåler temperatur fra -40°C og op til 110°C.
- Polykarbonat er fryse- og microovns egnet, dog ikke microovns egnet i længere tid.
- Polypropylen tåler temperatur fra -40°C og op til 80°C.
- Polypropylen er egnet til fryser.
- Nemt at rengøre takket være den glatte overflade.



Dybde/ mm	Model	Udv. mål (mm)	Indhold	Best.-Nr.	Pris i kr.
GN 1/1					
65	GN 1/1 65 sort	530x325	9 liter	BP11065 Nero	88,00
100	GN 1/1 100 sort	530x325	13,3 liter	BP11100 Nero	105,00
150	GN 1/1 150 sort	530x325	20 liter	BP11150 Nero	124,00
Låg	GN 1/1 sort			CPC11000	51,00
GN 1/2					
65	GN 1/2-65 sort	325x265	4 liter	BP12065 Nero	37,00
100	GN 1/2-100 sort	325x265	6,1 liter	BP12100 Nero	44,00
150	GN 1/2-150 sort	325x265	9,0 liter	BP12150 Nero	65,00
Låg	GN 1/2 sort			CPC12000	28,00
GN 1/3					
65	GN 1/3-65 sort	325x176	2,5 liter	BP13065 Nero	29,00
100	GN 1/3-100 sort	325x176	3,8 liter	BP13100 Nero	34,00
150	GN 1/3-150 sort	325x176	5,5 liter	BP13150 Nero	51,00
Låg	GN 1/3 - sort			CPC13000	20,00
GN 1/6					
65	GN 1/6-65 sort	162x176	1 liter	BP16065 Nero	17,00
100	GN 1/6-100 sort	162x176	1,6 liter	BP16100 Nero	20,00
150	GN 1/6-150 sort	162x176	2,3 liter	BP16150 Nero	32,00
Låg	GN 1/6 - sort			CPC16000	13,00

Transport med BLANCO



SW 6 x 4-2



SW 6 x 4-3



SW 8 x 5-2



SW 8 x 5-3



SW 9 x 6-2



SW 10 x 6-2



SW 10 x 6-2 basic



SW 10 x 6-3 basic



SW 10 x 6-5 basic



Sidebeklædning lime



Sidebeklædning rustfrit stål



Sidebeklædning safirblå

Der findes mange forskellige serveringsvogne, som kan anvendes til flere formål.

Vores udvalg af serveringsvogne fremhæver funktion og design.

Det bliver nemt at vælge en model som opfylder dine krav. Serveringsvognene fås i forskellige størrelser, med eller uden beklædning på 3 eller 4 sider, med op til 5 hylder og desuden kan du vælge mellem forskellige hjul typer i forhold til det eksisterende gulv.

BLANCO serveringsvogne

Fremstillet i rustfrit stål, svejste hylder, med galvaniserede hjul, lyd dæmpende måtter og runde fendere.

Model	Antal hylder	Mål hylder (mm)	Udv. mål (mm) L x B x H	Best.-Nr.	Pris i kr.
BLANCO serveringsvogne					
SW 6 x 4-2	2	600 x 400	700 x 500 x 950	566 246	2.105,00
SW 6 x 4-3	3	600 x 400	700 x 500 x 950	566 247	2.380,00
SW 8 x 5-2	2	800 x 500	900 x 600 x 950	555 527	2.096,00
SW 8 x 5-3	3	800 x 500	900 x 600 x 950	555 528	2.289,00
SW 8 x 5-4	4	800 x 500	900 x 600 x 1290	563 437	3.662,00
SW 8 x 5-5	5	800 x 500	900 x 600 x 1290	563 438	4.119,00
SW 9 x 6-2	2	900 x 550	1000 x 650 x 950	555 531	2.471,00
SW 9 x 6-3	3	900 x 550	1000 x 650 x 950	555 532	2.869,00
SW 9 x 6-4	4	900 x 550	1000 x 650 x 1290	563 448	3.935,00
SW 9 x 6-5	5	900 x 550	1000 x 650 x 1290	563 449	4.439,00
SW 10 x 6-2	2	1000 x 600	1100 x 700 x 1000	555 536	3.158,00
SW 10 x 6-3	3	1000 x 600	1100 x 700 x 1000	555 538	3.843,00
SW 10 x 6-4	4	1000 x 600	1100 x 700 x 1340	563 459	4.576,00
SW 10 x 6-5	5	1000 x 600	1100 x 700 x 1340	563 462	5.811,00
SW 10 x 6-2 basic	2	1000 x 600	1100 x 700 x 950	573 486	3.719,00
SW 10 x 6-3 basic	3	1000 x 600	1100 x 700 x 950	573 488	4.421,00
SW 10 x 6-4 basic	4	1000 x 600	1100 x 700 x 1290	573 490	5.437,00

BLANCO beklædning til serveringsvogne: på 3 eller 4 sider

SW 8x5 SW 10x6	Beklædning i rustfrit stål, 3 sider	375 449 375 451	2.299,00 2.644,00
SW 8x5 SW 10x6	Beklædning i rustfrit stål, 3 sider + fløjddøre	375 450 375 452	3.640,00 4.138,00
SW 8x5 SW 10x6	Pulverlakerede stålpaneler, 3 sider	375 453 375 455	1.877,00 2.038,00
SW 8x5 SW 10x6	Pulverlakerede stålpaneler, 3 sider + fløjddøre	375 454 375 456	2.994,00 2.912,00

BLANCO tilbehør

AFB 4 x 2 x 2,5	Affaldsbeholder med hængebeslag	405 x 215 x 250	555 509	1.226,00
BGN 1/3-150	Bestikbeholder med hængebeslag	325 x 176 x 150	555 510	536,00
Softghjul sæt	4 stk. 2 med bremse monteret fra lager	125x30mm i RS gaffel	11PNP125-S	1.050,00

Farvekort til BLANCO beklædning

Farvekort for beklædning til serveringsvogne samt BLANCO COOK



01 | Hvid
RAL 9003



02 | Perlevid
RAL 1013



03 | Lysbrun
RAL 8025



00 | Stengrø
RAL 7030



04 | Mørkgrø
RAL 7022



05 | Sort
RAL 9011



06 | Gyvelgul
RAL 1032



07 | Højrrød
RAL 3002



08 | Safirblå
RAL 5003



Brombær
Pantone 228 C



Granny
Pantone 382 C



Espresso
Pantone 4695 C



Æblegrøn
Pantone 370 C

BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM til madudbringning i større mængder

BLANCOTHERM K
Isolerede madtransportkasser af kunststof

Høj kvalitet, robust og det perfekte udstyr til den optimale madtransport. BLANCOTHERM fås uden eller med varmluftcirkulation. Alle kasser er afstemt efter hinanden i design og funktion og er kompatible med BLANCOTHERM fremstillet i rustfrit stål (se side 33).



Gradvis temperaturreg. fra +40°C til +85°C.



Digital temperaturregning



Rustfrit stål håndtag med non-slip greb



Tåler vaskemaskine

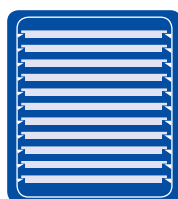


Miljøvenlig i CFC-fri og fødevarer sikker

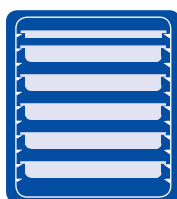


CFC-fri og fødevarer sikker

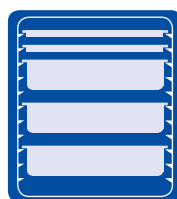
420 K GN eksempler



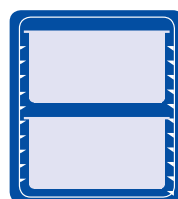
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20
5 x GN 1/1-40

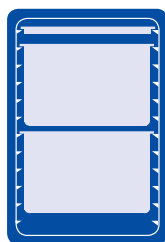


2 x GN 1/1-20
3 x GN 1/1-65

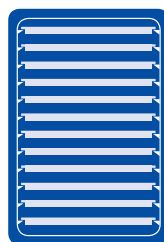


2 x GN 1/1-150

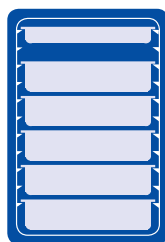
620 K GN eksempler



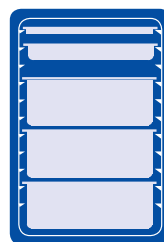
1 x GN 1/1-20
2 x GN 1/1-200



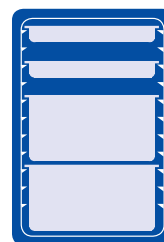
1 eutektisk køleplade
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-40
5 x GN 1/1-65



1 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-40
3 x GN 1/1-400



2 x GN 1/1-40
2 x GN 1/1-150

BLANCOTHERM isolerede madtransportkasser af kunststof

Iht. DIN 18864. Alle kasser er fremstillet af levnedsmiddelbestandig og miljørigtigt polypropylen.
Egnet til temperaturer fra -40°C til +100°C.

Model	Betegnelse	Med varme	Uden varme	Mål (mm) L x B x H	Vægt i KG	Best.-Nr.	Pris i kr.
320 ECO	Topbetjent <u>GN kapacitet:</u> 1 x 1/1-200 mm dyb eller 2 x 1/2-200 mm dyb 4 x 1/4-200 mm dyb		*	620 x 415 x 342	7	564 650	1.954,00
320 ECO C	Topbetjent til stabling af flere GN kantiner 1/1 eller underafdelinger heraf.		*	620 x 415 x 345	7	573 956	2.161,00
160 K	Topbetjent <u>GN kapacitet:</u> 1 x 1/1-100 mm dyb eller 2 x 1/2-100 mm dyb 4 x 1/4-100 mm dyb		*	630 x 425 x 230	6,5	566 240	2.560,00
320 K	Topbetjent <u>GN kapacitet:</u> 1 x 1/1-200 mm dyb eller 2 x 1/2-200 mm dyb 4 x 1/4-200 mm dyb		*	630 x 425 x 340	7,5	566 241	2.598,00
320 KB	Topbetjent, med varme <u>GN kapacitet:</u> 1 x 1/1-200 mm dyb eller 2 x 1/2-200 mm dyb 4 x 1/4-200 mm dyb	*		645 x 425 x 370	11,8	566 242	5.865,00
320 KBR	Topbetjent, med varme gradvis temperaturregulering <u>GN kapacitet:</u> 1 x 1/1-200 mm dyb eller 2 x 1/2-200 mm dyb 4 x 1/4-200 mm dyb	*		645 x 425 x 370	13,5	572 228	6.437,00
420 K	Frontbetjent Hængslet låge. <u>GN kapacitet:</u> 2 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.		*	630 x 420 x 490	10	573 514	3.640,00
420 KBUH	Frontbetjent, med varme Hængslet låge. Flere bestykningsmuligheder.	*		690 x 437 x 490	16	573 515	6.616,00
420 KBRUH	Frontbetjent, med varme gradvis temperaturregulering via digital regulator og LED display. Hængslet låge. Flere bestykningsmuligheder.	*		690 x 437 x 490	18	573 516	6.973,00
620 KUS	Frontbetjent Aftagelig låge med spænde- lås på siderne. <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.		*	630 x 445 x 660	13,5	566 243	4.369,00

BLANCO til madudbringning i større mængder



160 K



320 KBR



420 K



620 KF



620 KBRUH



620 KV

BLANCOTHERM isolerede madtransportkasser af kunststof

Iht. DIN 18864. Alle kasser er fremstillet af levnedsmiddelbestandig og miljørigtigt polypropylen.
Egnet til temperaturer fra -40°C til +100°C.

Model	Betegnelse	Med varme	Uden varme	Mål (mm) L x B x H	Vægt i KG	Best.-Nr.	Pris i kr.
620 KUF	Frontbetjent med hængslet låge. <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.		*	670 x 445 x 660	15	564 365	4.392,00
620 KUF-F	Frontbetjent med hængslet låge. transportkasse på hjul! <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.		*	670 x 445 x 830	25	569 262	6.361,00
620 KUF-F med rende til kondensvand	Frontbetjent med hængslet låge. <u>transportkasse på hjul!</u> <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder		*	670 x 445 x 830	25,5	573 317	6.705,00
620 KV	Frontbetjent med lågfastgørelse i toppen GN kapacitet: 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.		*	630 x 445 x 660	13,5	564 358	4.981,00
620 KF	Frontbetjent med hjul Aftagelig låge med spændelås på siderne. GN kapacitet: 3 x 1/2-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.		*	630 x 445 x 830	25	564 350	6.973,00
620 KF med rende til kondensvand	Frontbetjent med hjul Aftagelig låge med spændelås på siderne. GN kapacitet: 3 x 1/2-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.		*	630 x 445 x 830	25,5	573 316	6.830,00
620 KBUH	Frontbetjent, med varme med hængslet låge. <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.	*		700 x 445 x 660	19,5	572 536	7.495,00
620 KBUH-F	Frontbetjent, med varme med hængslet låge. <u>transportkasse på hjul</u> <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.	*		700 x 445 x 830	27	573 314	9.355,00
620 KBUH-F med rende til kondensvand	Frontbetjent, med varme med hængslet låge. <u>transportkasse på hjul</u> <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-150 mm dyb eller flere bestykningsmuligheder.	*		700 x 445 x 830	28	573 318	9.676,00

BLANCO til madudbringning i større mængder



BLT 620KBUH-F



BLT 620KBRUH-F



BLANCOTHERM isolerede madtransportkasser af kunststof

Iht. DIN 18864. Alle kasser er fremstillet af levnedsmiddelbestandig og miljørigtigt polypropylen.
Egnet til temperaturer fra -40°C til +100°C.

Model	Betegnelse	Med varme	Uden varme	Mål (mm) L x B x H	Vægt i KG	Best.-Nr.	Pris i kr.
620 KBRUH	Frontbetjent, med varme gradvis temperaturregulering via digital regulator og LED display. Hængslet låge. Flere bestykningsmuligheder.	*		700 x 445 x 660	19,5	572 537	7.831,00
620 KBRUH-F	Frontbetjent, med varme gradvis temperaturregulering via digital regulator og LED display. Hængslet låge. Transportkasse på hjul. Flere bestykningsmuligheder.	*		700 x 445 x 830	27	573 315	9.691,00
620 KBRUH-F med rende til kondensvand	Frontbetjent, med varme gradvis temperaturregulering via digital regulator og LED display. Hængslet låge. Transportkasse på hjul. Flere bestykningsmuligheder.	*		700 x 445 x 830	28	573 319	10.012,00

Tilføj mere farve til dit liv: BLANCOTHERM K med farvede fastgørelseskomponenter.

Ud over den velkendte mørkegrå er alle BLANCOTHERM syntetiske modeller nu også tilgængelige med blå, rød, grøn og gul fastgørelseskomponenter.



BLANCO til madudbringning i større mængder



BTT 8x6



BTT 10x8



ROLLI-100



ROLA 13

BLANCOTHERM transportvogne og tilbehør

Model	Betegnelse		Mål (mm) L x B x H	Vægt i KG	Best.-Nr.	Pris i kr.
BTT 8 x 6	Platform vogn Fremstillet af rustfrit stål. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	Passende til: 4 x 160 K eller 3 x 320 K eller 2 x 420 K eller 2 x 620 K	605 x 780 x 840	11	572 330	4.117,00
BTT 8 x 6	Platform vogn med hjul med kugleleje.		605 x 780 x 840	11	572 329	4.406,00
BTT 10 x 8	Platform vogn Fremstillet af rustfrit stål. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	Passende til: 8 x 160 K eller 4 x 320 K eller 2 x 420 K eller 2 x 620 K	1045 x 780 x 840 1045 x 780 x 230	20	572 328	4.840,00
ROLA 13	Transportvogn Fremstillet af rustfrit stål. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	Passende til: 160 K samt 320 K	592 x 425 x 535	10	572 342	4.992,00
ROLA 13	Transportvogn Fremstillet af rustfrit stål. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse. Med kunststofhjul	Passende til: 1 x 160 K eller 1 x 320 K/KB/KBR/ ECO	592 x 425 x 535	10	572 341	5.245,00
ROLLI-125	Transportvogn Monteret med 4 drejelige hjul, Ø 125 mm, heraf 2 med bremse.	Passende til: 4 x 160 K eller 3 x 320 K eller 2 x 420 K eller 2 x 620 K	650 x 450 x 165	4,5	568 237	1.586,00
ROLLI-100	Monteret med 4 drejelige hjul, Ø 100 mm, heraf 2 med bremse.		650 x 450 x 165		568 236	968,00

BLANCO til madudbringning i større mængder



MENUKORT



MENUKORTHOLDER



EUTEKTISK KØLEPLADE



EUTEKTISK KØLEPLADE



INSDKUDSRAMME



ROLLI 100

BLANCOTHERM tilbehør

Model	Betegnelse		Mål (mm) L x B x H	Vægt i KG	Best.-Nr.	Pris i kr.
Eutektisk køleelement (-3°C)	Eutektisk køleelement (-3°C), af kunststof, til vedligeholdelse af kulde.	Passende til: 420 K / 620 K	530 x 325 x 30	4,1	568 136	640,00
		Passende til: 160 K / 320 K	483 x 283 x 36	4,5	569 315	640,00
Eutektisk køleelement (-12°C)	Eutektisk køleelement (-12°C), i kunststof, Gastronorm størrelse.	Passende til: 420 K eller 620 K	530 x 325 x 30	4,2	573 332	655,00
Indskudsramme	Indskudsramme Fremstillet i rustfrit stål, til GN op til 150 mm dybe.	Passende til: 420 K eller 620 K	530 x 325 x 156	0,5	564 352	655,00
Menukort æske	Menukort æske Til 25 menukort	Passende til: alle BLT K			564 355	189,00
Menukort	Menukort	Passende til: alle BLT K	DIN A6 (148x105)		564 353	15,00
Pencil	Speciel pencil, kan vaskes af	Passende til: menukort			564 361	16,00
Omformer	Omformer til auto fra 12V til 220V. Vedvarende effekt 1000W			4,2	BD-1000	2.950,00
Relæ	Relæ for automatisk tænd/sluk via tænding af motorstop					På forespørgsel
ST 3	Tværribbe 325 mm til sammensætning af GN 1/4, 1/6 og 1/9	Passende til: 160 K eller 320 K indskudsramme			550 650	55,00
ST 5	Tværribbe med fjeder 530 mm til sammensætning af GN 1/4, 1/6 og 1/9	Passende til: 160 K eller 320 K indskudsramme			550 651	95,00

BLANCOTHERM til madudbringning i større mængder

BLANCOTHERM E: isolerede madtransportvogne i rustfrit stål



BLT 820 E



BLT 820 EB



BLT 820 EBTF

BLANCO's robuste madtransportvogne fremstillet i rustfrit stål leveres som standard med kunststof hjul og er beregnet til transport af store mængder mad. Vognene fås med aktiv køl, med varmluftcirkulation eller neutral.



BLT 1020 E



BLT 1020 EB



BLT 1020 EUK



BLT 1220 E



BLT 1220 EB



BLT 1220 EUK

BLANCOTHERM isolerede madtransportvogne i rustfrit stål

Iht. DIN 18864. Alle vogne er fremstillet i rustfrit stål.
Egnet til temperaturer fra -40°C til +100°C.

Model	Betegnelse	Med varme	Uden varme	Med aktiv køl	Mål (mm) L x B x H	Vægt i KG	Best.-Nr.	Pris i kr.
BLT 820 E	Frontbetjent <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-200 eller flere bestykningsmuligheder. Mon- teret med kraftige kunststofhjul.		*		490 x 780 x 977	43	572 515	17.214,00
BLT 1020 E	Frontbetjent <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-200 + 1/1-100 eller flere bestykningsmuligheder. Mon- teret med kraftige kunststofhjul.		*		490 x 780 x 1150	50	572 518	18.753,00
BLT 1220 E	Frontbetjent <u>GN kapacitet:</u> 5 x 1/1-200 eller flere bestykningsmuligheder. Mon- teret med kraftige kunststofhjul.		*		490 x 780 x 1495	61	572 520	21.848,00
BLT 820 EB	Frontbetjent, med varme <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-200 eller flere bestykningsmuligheder. Mon- teret med kraftige kunststofhjul.	380 W			490 x 780 x 977	43	572 530	24.763,00
BLT 820 EBTF	Front-og topbetjent, med varme <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-200 eller flere bestyk- ningsmuligheder. Monteret med kraftige kunststofhjul.	380 W			490 x 780 x 1060	44	572 531	28.109,00
BLT 1020 EB	Frontbetjent, med varme <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-200 + 1/1-100 eller flere bestykningsmuligheder. Mon- teret med kraftige kunststofhjul.	380 W			490 x 780 x 1150	50	572 532	27.482,00
BLT 1220 EB	Frontbetjent, med varme <u>GN kapacitet:</u> 5 x 1/1-200 eller flere bestykningsmuligheder. Mon- teret med kraftige kunststofhjul.	780 W			490 x 780 x 1495	61	572 533	24.187,00

BLANCOTHERM isolerede madtransportvogne med køl

BLT 1020 EUK	Frontbetjent, med ventilerende køl <u>GN kapacitet:</u> 3 x 1/1-200 + 1/1-100 eller flere bestykningsmuligheder. Mon- teret med kraftige kunststofhjul.			370 W	540 x 845 x 1430	100	572 868	48.637,00
BLT 1220 EUK	Frontbetjent, med ventilerende køl <u>GN kapacitet:</u> 5 x GN 1/1-200 eller flere bestyk- ningsmuligheder. Monteret med kraftige kunststofhjul.			370 W	540 x 845 x 1775	120	572 869	53.830,00

BLANCOTHERM tilbehør



ROLA 13



BTT 10 X 8

BLANCOTHERM familien indeholder selvfølgelig også et stort udvalg af professionelt tilbehør.

- Menukortsystem
- Transportvogne
- Eutektiske køleelementer



ROLLI-125



EUTEKTISK KØLEELEMENT



BLANCOTHERM tilbehør BLT E

Model	Betegnelse	Passende til	Mål (mm) L x B x H	Vægt i KG	Best.-Nr.	Pris i kr.
Eutektisk køleelement (-3°C)	Eutektisk køleelement (-3°C), af kunststof, til vedligeholdelse af kulde.	Passende til: 420 K / 620 K	530 x 325 x 30	4,1	568 136	640,00
		Passende til: 160 K / 320 K	483 x 283 x 36	4,5	569 315	640,00
Eutektisk køleelement (-12°C)	Eutektisk køleelement (-12°C), i kunststof, Gastronom størrelse.	Passende til: 420 K eller 620 K	530 x 325 x 30	4,2	573 332	655,00
Indskudsramme	Indskudsramme Fremstillet i rustfrit stål, til GN op til 150 mm dybe.	Passende til: 420 K eller 620 K	530 x 325 x 156	0,5	564 352	655,00
Menukort æske	Menukort æske Til 25 menukort	Passende til: alle BLT E			564 355	189,00
Menukort	Menukort	Passende til: alle BL E	DIN A6 (148 x 150 mm)		572 513	29,00
Menukortholder	Menukortholder til hængseldør	Passende til: alle BLT E				178,00
Skubbehåndtag	Ekstra skubbehåndtag	Passende til: alle BLT E			568 926	930,00
Pencil	Speciel pencil, kan vaskes af	Passende til: menukort			564 361	16,00
ST 3	Tværribbe 325 mm til sammensætning af GN 1/4, 1/6 og 1/9	Passende til: alle BLT E eller Indskudsramme			550 650	55,00
ST 5	Tværribbe med fjeder 530 mm til sammensætning af GN 1/4, 1/6 og 1/9	Passende til: alle BLT E eller Indskudsramme			550 651	95,00
ROLA 13	Transportvogn Fremstillet af rustfrit stål. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse. Med kunststofhjul	Passende til: 1 x 160 K eller 1 x 320 K/KB/KBR/ECO	592 x 425 x 535	10	572 341	5.245,00
ROLA 13	Transportvogn Fremstillet af rustfrit stål. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	Passende til: 160 K samt 320 K	592 x 425 x 535	10	572 342	4.992,00

BLANCO INMOTION — Systemet er stjernen

Hvis man ønsker at flytte mere mad i et storkøkken, skal man kunne kigge ud over sin egen tallerken. Et produkt kan ikke stå alene, det er en del af et system, som både menneske og teknik indgår harmonisk i, og hvor de spiller perfekt sammen – selv når der er allermest travlt.

Maddistributionssystemet BLANCO INMOTION omfatter mere end 100 modeller af høj kvalitet, som arbejder perfekt sammen og bidrager til, at alt lige fra portionsanretningen i køkkenet til serveringen af maden forløber helt uden problemer: Anretning, portionsopdeling, transport, køling, opvarmning, varmholdning, servering, afrydning – der er tænkt på alt.

Hvad enten det er frisk tilberedt mad (Cook & Serve), kølet mad (Cook & Chill), et bakkesystem eller et system med direkte servering tilbyder BLANCO INMOTION den ideelle løsning til hvert af disse anvendelsesområder.

BLANCO INMOTION er det perfekte system til professionel servering af mad, lige fra rådgivning og produkter til optimering af arbejdsgangene i køkkenet.

Den høje forarbejdningskvalitet, det ergonomiske design og produkternes pålidelige teknik gør arbejdsdagen lettere og giver en god investerings-sikkerhed:

- Opvarmning med induktionsteknik
- Opvarmning med varmluft
- Bakketransportvogn
- Transportbånd
- Transportbånd med aktiv køl
- Transportbånd til retur af opvask
- Serveringsvogne
- Madtransportvogne
- Platformdispensere
- Kurvedispensere
- Bakkedispensere
- Universaldispensere
- Tallerkendispensere
- Dispensere til indbygning
- Banketvogne

BLANCO INMOTION.
Systemløsninger, der flytter mere.

blanco inmotion



Transport med BLANCO

INMOTION
Professionelt storkøkkenudstyr



BLANCO INMOTION systemløsninger fastlægger høje normer for madudportionering. Et nyt koncept præsenteres: En kombination af materialer, design, funktion og gennemtænkte detaljer.

BLANCO INMOTION er helt i front i en verden af professionelle madudportioneringssystemer takket være det økonomisk fornuftige forhold mellem prisen og den høje forarbejdningskvalitet.



SAW 3



SAW 4



SAW L-2



SAG 2



SAG 3



STW 2



SAW 2UK

BLANCO INMOTION madudportioneringsvogne

Fremstillet i rustfrit stål med hjul ø 125mm, heraf 2 med bremse.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Effekt	Best.-Nr.	Pris i kr.
SAW 1	Madudportioneringsvogn med underhylde. Med 1 GN kar med styring og taphane.	750 x 508 x 933	0,7 kW 240 V	572 152	6.743,00
SAW 2	Madudportioneringsvogn med underhylde. Med 2 GN kar med separat styring og taphane.	936 x 714 x 933	1,4 kW 240 V	572 153	7.488,00
SAW 2-UK	Madudportioneringsvogn med konvektionskøling. Med 2 GN kar. Integreret afkølingskanal.	936 x 714 x 933	0,4 kW 240V	572 429	41.793,00
SAW 3	Madudportioneringsvogn med underhylde. Med 3 GN kar med separat styring og taphane.	1276 x 714 x 933	2,1 kW 240 V	572 154	9.575,00
SAW 4	Madudportioneringsvogn med underhylde. Med 4 GN kar med separat styring og taphane.	1615 x 714 x 933	2,8 kW 240 V	572 155	12.806,00
SAW L-2	Madudportioneringsvogn med underhylde. Med 2 GN kar med separat styring og taphane. Obs! Betjening fra langsiden.	900 x 749 x 933	1,4 kW 240 V	572 156	8.564,00
SAW L-3	Madudportioneringsvogn med underhylde. Med 3 GN kar med separat styring og taphane. Obs! Betjening fra langsiden.	1241 x 749 x 933	2,1 kW 240 V	572 157	11.087,00
SAG 2	Madudportioneringsvogn med 2 GN kar og 2 var- meskabe med separat styring. Hvert skab har 6 par dybtrukne bæreribber for GN 1/1.	936 x 714 x 933	1,9 kW 240 V	572 150	21.550,00
SAG 3	Madudportioneringsvogn med 3 GN kar med separat styring og 3 varmeskabe, heraf 2 med centralstyring og 1 med separat styring. Hvert skab har 6 par dyb- trukne bæreribber for GN 1/1.	1276 x 714 x 933	2,85 kW 240 V	572 151	30.234,00

Transport med BLANCO INMOTION tallerkendispensere



TS-K2 18-33



TS-H2 18-33



2 SHE 21-26

BLANCO INMOTION - systemløsninger der flytter mere

- Ergonomiske skubbegreb for optimal håndtering.
- Alle modeller er udstyret med kraftige fenderhjørner som beskytter både vognen og inventar.
- Optimal hygiejne og let rengøring takket være den „mikrolerede“, snavsafvisende, børstede overflade.



2 SHE 26-31



TS-UH2 18-33



TS-1 18-33



TS-H2 18-33



BLANCO INMOTION tallerkendispensere

Fremstillet i rustfrit stål, med 4 drejelige kunststofhjul ø 125mm lht. DIN 18867-8. , heraf 2 med bremse. firkantede tallerkenrør, komplet udtagelige, easy-setting system til nem federjustering

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Effekt	Best.-Nr.	Pris i kr.
TS-1 18-33	Tallerkendispenser uden varme Passende til runde tallerkener ø180-330mm Firkantede tallerkener: max. 280x280mm stablehøjde med låg: 800mm, uden låg: 785mm Kapacitet: ca. 80 tallerkener. Leveres uden låg. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	554 x 520 x 1030		573 774	6.920,00
TS-2 18-33	Kapacitet: ca. 160 tallerkener	990 x 520 x 1030		573 776	7.515,00
TS-K2 18-33	Tallerkendispenser uden varme, med kølesprækker til nedkøling af service i kølerum. Passende til runde tallerkener ø180-330mm Firkantede tallerkener: max. 280x280mm stablehøjde med låg: 800mm, uden låg: 785mm Kapacitet: ca. 160 tallerkener. Leveres uden låg. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	990 x 520 x 1030		573 777	8.880,00
TS-H1 18-33	Tallerkendispenser med varme Passende til runde tallerkener ø180-330mm Firkantede tallerkener: max. 280x280mm stablehøjde med låg: 800mm, uden låg: 785mm Kapacitet: ca. 80 tallerkener. Leveres med låg i polykarbonat, inkl. holder. Temperaturregulering fra +30 °C til +110 °C Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	680 x 520 x 1030	0,9 kW 220-240 V 50-60Hz	573 775	9.051,00
TS-H2 18-33	Kapacitet: ca. 160 tallerkener	1076 x 520 x 1030	0,9 kW 220-240 V 50-60Hz	573 778	10.993,00
TS-UH2 18-33	Tallerkendispenser med varmluftcirkulation Tallerkendispenser med varme Passende til runde tallerkener ø180-330mm Firkantede tallerkener: max. 280x280mm stablehøjde med låg: 800mm, uden låg: 785mm Kapacitet: ca. 160 tallerkener. Leveres med låg, inkl. holder. Temperaturregulering fra +30 °C til +110 °C Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	1114 x 520 x 1030	1,5 kW 220-40 V 50-60Hz	573 779	12.463,00
2 SHE 21-26	Tallerkendispenser med varme, runde tallerkenrør, uden Easy-setting system Passende til runde tallerkener ø210-260mm. Kapacitet: ca. 120 tallerkener. Leveres med låg. Stablehøjde med låg 670mm, uden låg 620mm Temperaturområde fra +30 °C til +110 °C. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	898 x 513 x 931	1,8 kW 220-240 V 50-60Hz	572 164	9.164,00
2 SHE 26-31	Tallerkendispenser med varme, runde tallerkenrør, uden Easy-setting system Passende til runde tallerkener ø260-310mm. Kapacitet: ca. 120 tallerkener. Leveres med låg. Stablehøjde med låg 670mm, uden låg 620mm Temperaturområde fra +30 °C til +110 °C. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	1018 x 513 x 931	1,8 kW 220-240 V 50-60Hz	572 165	9.796,00
2 SHVS 26	Dispenser med varme, til opbevaring af opvarmede tallerkener med vokskern , inkl. låg	1144 x 548 x 1062	3,0 kW 220-240V 50-60Hz	572 908	På forespørgsel

Gennemtænkt planlægning holder systemet i gang

Planlægning af et madudportioneringssystem er en kompliceret proces. Dette kræver en dybgående know-how samt et perfekt samarbejde af de forskellige komponenter.

Vores mangeårige erfaring gør os til specialister i at analysere behov.

Vi starter hvert projekt med en gennemgang af alle krav. Drejer det sig om 20, 200, 500 eller flere personer som skal forsynes med mad? Hvor er køkkenet: på hospitalet, plejehjemmet, restauranten eller andet? Er køkkenet åbent hver dag eller holder man fri i weekenden?

Dette er kun få af alle de spørgsmål, som hjælper BLANCO med at udvikle et gennemtænkt og funktionelt madudportioneringssystem.

Når let fordævelige fødevarer samt drikkevarer skal transporteres frem og tilbage mellem stationerne og køkkenet, er det nødvendigt at der findes en godt gennemtænkt arbejdsforgang ligesom et transportsystem, hvor der ikke køres på kryds og tværs igennem køkkenet.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38



CCE-A

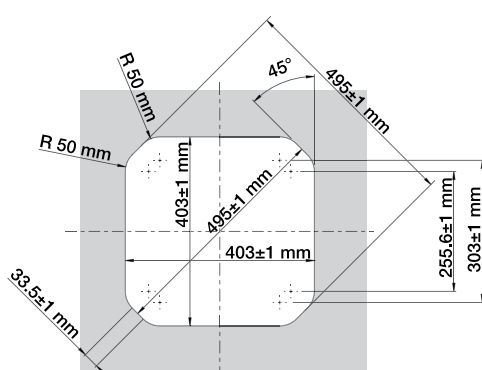


CEB 50/50

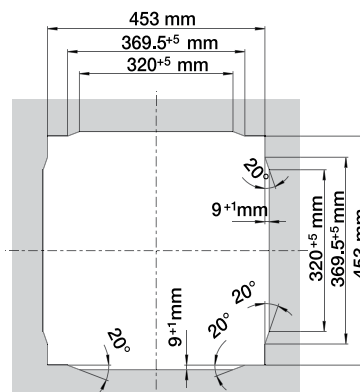


CEB 47/36

Udskæringsmål tallerkendispensere



TSE 1



TSE-H 1

BLANCO INMOTION dispensere

Fremstillet i rustfrit stål, med hjul ø 125mm, heraf 2 med bremse.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Effekt	Best.-Nr.	Pris i kr.
CCE 53/53	Kurvedispenser, åben Passende til kurve 500x500/525x525 mm. Kapacitet: 6 kurve 115mm høje eller 9 kurve 75 mm høje. Stabelhøjde: 700 mm. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	816 x 543 x 931	-	572 187	7.658,00
CCE 66/54	Kurvedispenser, åben Passende til kurve 650x530mm. Kapacitet: 6 kurve 115mm høje eller 9 kurve 75 mm høje. Stabelhøjde: 700 mm. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	816 x 700 x 931	-	572 188	8.054,00
CE 53/53	Kurvedispenser, lukket Passende til kurve 500x500mm/525x525 mm. Kapacitet: 9 kurve 75 mm høje eller 6 kurve 115 mm høje. Stabelhøjde med låg: 780 mm, uden låg: 640 mm Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	758 x 714 x 931	-	572 189	8.532,00
CEK 53/53	Kurvedispenser, med kølesprækker	758 x 714 x 931	-	572 191	9.796,00
CE 66/54	Kurvedispenser, lukket Passende til kurve 650x530mm. Kapacitet: 9 kurve 75 mm høje eller 6 kurve 115 mm høje. Stabelhøjde med låg: 680 mm, uden låg: 640 mm Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	898 x 714 x 931	-	572 190	8.721,00
CHV 53/53	Kurvedispenser, med varmluftblæser Temperaturområde: +30 °C til +110 °C Passende til kurve 500x500/525x525 mm Kapacitet: 9 kurve 75 mm høje eller 6 kurve 115 mm høje. Stabelhøjde med låg: 680 mm, uden låg: 540 mm Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	898 x 714 x 931	1,8 kW 220-240V 50-60Hz	572 185	14.094,00
CHV 66/54	Kurvedispenser, med varmluftblæser Temperaturområde: +30 °C til +110 °C Passende til kurve 500x500/525x525mm Kapacitet: 9 kurve 75 mm høje eller 6 kurve 115 mm høje. Stabelhøjde med låg: 680 mm, uden låg: 540 mm Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	1038 x 714 x 931	1,8 kW 220-240V 50-60Hz	572 186	15.156,00
CCE 54/38	Bakkedispenser, åben Passende til bakker 530x370 mm. Stabelhøjde: 700mm Kapacitet: ca. 100 bakker. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	816 x 555 x 931	-	572 183	7.580,00
CCE-A	Bakkedispenser, åben Specielt egnet til brug ved transportbånd, Passende til bakker 530x370 mm. Kapacitet: ca. 100 bakker. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse. Inkl. bakkestyreskiner på hver side.	906 x 430 x 931	-	572 184	8.686,00
CHV 58/58	Universaldispenser, med varmluftblæser Temperaturområde: +30 °C til +110 °C Passende til forskellige former for service Stabelhøjde med låg: 680 mm, uden låg: 540 mm Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	958 x 714 x 931 581x581	1,8 kW 220-240V 50-60Hz	572 192	16.394,00

Gennemtænkt planlægning
holder systemet i gang



UNI-K 59/29



2 SEK 26-31



UNI 59/29



2 SE 21/26



CHV 58/58



UNI-H 58/58

BLANCO INMOTION dispensere

Fremstillet i rustfrit stål.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Effekt	Best.-Nr.	Pris i kr.
CE 58/58	Universaldispenser, uden varme Passende til forskellige former for service Stabelhøjde med låg: 680 mm, uden låg: 540 mm Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	818 x 714 x 931 581x581	-	572 193	12.191,00
CE 88/61	Universaldispenser, uden varme Passende til forskellige former for service Stabelhøjde med låg: 680 mm, uden låg: 540 mm Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse	1128 x 740 x 931 881x611	-	572 194	13.449,00
	Universaldispenser Passende til forskellige former for service monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse				
UNI 59/29	Universaldispenser, uden varme	788 x 514 x 931	-	572 197	11.060,00
UNI-H 59/29	Universaldispenser, med varme	898 x 514 x 931	1,8 kW	572 195	14.536,00
UNI-K 59/29	Universaldispenser med kølesprækker	788 x 514 x 931	-	572 199	12.956,00
	Universaldispenser Passende til forskellige former for service monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse				
UNI 58/58	Universaldispenser, uden varme	818 x 714 x 931	-	572 198	13.677,00
UNI-H 58/28	Universaldispenser, med varme	958 x 714 x 931	1,8 kW	572 196	19.362,00
UNI-K 58/58	Universaldispenser med kølesprækker	818 x 714 x 931	-	572 468	14.940,00

BLANCO INMOTION dispensere til indbygning

CEB 50/50	Kurvedispenser, åben, til indbygning, monteres fra undersiden Passende til kurve 500x500 mm. Kapacitet: 10 kurve 75 mm høje eller 6 kurve 115 mm. Flange for do. til indbygning fra oven.	600 x 545 x 765	-	590 025	5.341,00
				590 103	1.057,00
CEBH 50/50	Kurvedispenser med varme, lukket version, til indbygning Passende til kurve 500x500 mm. Kapacitet: 10 kurve 75 mm høje eller 6 kurve 115 mm høje.	700 x 691 x 785	1,8kW 220-240V 50-60Hz	572 206	16.806,00
CEB 47/36	Bakkedispenser, åben, indbygning foroven Passende til bakker 470 x 360 mm. Kapacitet: ca. 100 stk.	585 x 405 x 765-865	-	564 021	6.257,00
CEB 47/36	Bakkedispenser, åben, til indbygning, monteres fra undersiden Passende til bakker 470 x 360 mm. Kapacitet: ca. 100 stk.	585 x 405 x 765-865	-	590 023	5.524,00

BLANCO INMOTION dispensere til indbygning

Oversigt over
BLANCO INMOTION produkter

Tallerkendispensere til indbygning,
med eller uden varme:

- Fremstilles i rustfrit stål, børstet overflade.
- Fjedrene kan justeres i forhold til vægten af tallerkener.
- Syntetiske rælinger der forhindrer mærker på porcelæn.
- Åbne modeller til indbygning.

DISPENSERE FOR INDBYGNING



CEB 50/50 (590 025)



CEBH 50/50 (572 206)

BLANCO kurve- og bakkedispensere til indbygning:
For en komplet produktoversigt henvises til vores tekniske katalog.

Kendetegn for dispensere med varme:

- Temperaturen i rummet kan indstilles fra +30°C til +110°C
- Med låg af transparent polycarbonat. (anbefales ved opvarmning af dispenseren for at forhindre varmetab)
- VDE godkendt
- 220-240 V, 50 Hz nominal spænding
- Watt: 0.55 kW



BLANCO tallerkendispensere til indbygning:
Syntetiske rælinger der forhindrer mærker på porcelæn.



TSE-H1 18-33



TSE-1 18-33



Easy-setting system



Låg af EPP



Signal til opfyldning

BLANCO INMOTION dispensere til indbygning

Fremstillet i rustfrit stål. Firkantede tallerkenrør, Easy-Set system til justering af fjeder
Iht. DIN 18867-8.

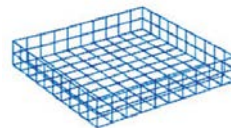
Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Effekt	Best.-Nr.	Pris i kr.
CEB 53/37	Bakkedispenser, åben, indbygning foroven. Passende til bakker 530 x 370 mm. Kapacitet: ca. 100 stk.	615 x 405 x 765- 865	-	564 022	6.253,00
CEB 53/37	Bakkedispenser, åben, til indbygning, monteres fra undersiden Passende til bakker 530 x 370 mm. Kapacitet: ca. 100 stk.	615 x 405 x 765- 865	-	590 024	5.524,00
TSE 18-33 ET 630	Tallerkendispenser til indbygning, uden varme Passende til runde tallerkener 180-330 mm eller firkan- tede tallerkener max. 280x280mm. Kapacitet: ca. 70 tallerkener. Stabelhøjde med låg 685mm, uden låg 670mm. Leveres uden låg. Stabelhøjde med låg 685mm, uden låg 670 mm. monteringshøjde: 630mm	425 x 425 x 760		573 780	3.091,00
TSE18-33 ET 750	Tallerkendispenser til indbygning, uden varme Passende til runde tallerkener 180-330 mm eller firkan- tede tallerkener max. 280x280mm. Kapacitet: ca. 80 tallerkener. Stabelhøjde med låg 800mm, uden låg 785mm. Leveres uden låg. monteringshøjde: 750mm	425 x 425 x 875		573 781	3.091,00
TSE-H118-33 ET 684	Tallerkendispenser til indbygning, med varme Temperaturområde: +30 °C til +85 °C Passende til runde tallerkener 180-330 mm eller firkan- tede tallerkener max. 280x280mm. Kapacitet: ca. 80 tallerkener. Stabelhøjde med låg 685mm, uden låg 670mm. Leveres med låg.	480 x 480 x 810	0,825 kW 220-240 V 50-60Hz	573 782	5.714,00
TSE-H118-33 ET 800	Tallerkendispenser til indbygning, med varme Temperaturområde: +30 °C til +85 °C Passende til runde tallerkener 180-330 mm eller firkan- tede tallerkener max. 280x280mm. Kapacitet: ca. 80 tallerkener. Stabelhøjde med låg 800mm, uden låg 785mm. Leveres med låg.	480 x 480 x 810	0,825 kW 220-240 V 50-60Hz	573 783	5.714,00
UNI-B 59/29	Universaldispenser til indbygning, uden varme Monteres fra undersiden Passende til forskellige former for service Stabelhøjde med låg: 680mm, uden låg: 540mm Flange for indlægning.	613 x 375 x 765- 865	-	572 470	9.448,00
				572 472	1.169,00
UNI-B 58/58	Universaldispenser til indbygning, med varme Monteres fra undersiden Passende til forskellige former for service Stabelhøjde med låg: 680mm, uden låg: 540mm Flange for indlægning.	587 x 663 x 765- 865	-	572 471	10.807,00
				572 473	1.346,00

BLANCO INMOTION dispensere til indbygning



BLANCO kurve- og bakkedispensere til indbygning:

- Med eller uden varme
- Åbne modeller
- Låg i transparent polykarbonat
- Bestikholdere
- For en komplet produktoversigt henvises til vores tekniske katalog



Transparente låg



Bestikholdere



BLANCO INMOTION tilbehør til dispensere

Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Passer til	Best.-Nr.	Pris i kr.
Låg	MERPRIS: Låg af EPP til tallerkendispensere med statisk varme		alle tallerkendispensere med statisk varme		
Beklædning	Beklædning til 3 sider, aftagelig		alle tallerkendispensere, undtaget TS-K2 18-33		På forespørgsel
Signal	Signal til genopfylding af dispensere		alle tallerkendispensere		48,00
Skuffe	Rengøringskuffe		alle tallerkendispensere		
Låg	Låg, firkantet, af transparent polykarbonat	420 x 420 x 175	alle tallerkendispensere	573 771	498,00
Låg	Låg, firkantet, sølvfarvet, af EPP	426 x 426 x 217	alle tallerkendispensere	573 767	342,00
Holder	Holder af kunststof til låg		alle tallerkendispensere på hjul	573 814	34,00
Transparente låg	Transparente låg af kunststof, firkantede	557 x 557	CHV/CEK/CE-UK/CE 53/53	296 813	870,00
		617 x 617	CEB/CEBH 50/50	296 814	986,00
		697 x 577	UNI/UNI-H/UNI-K 58/58 CE/CHV 58/58	296 815	1019,00
		640 x 340	CHV 66/54, CE 66/54	146 904	705,00
Transparente låg	Transparente låg af kunststof, runde	Ø 360	UNI/UNI-H/UNI-K 59/29 SE/SHE/SHV/SEK 21-26 RE/RHE 21-26	146 581	265,00
		Ø 410	SE/SHE/SHV/SEK 26-31 RE/RHE 26-31	146 582	289,00
Kurve	Kurve af rustfrit ståltråd, elektropoleret	500 x 500 x 75	CE/CHV/CCE/CE-UK 53/53	144 803	486,00
		500 x 500 x 115	CEBH/CEB 50/50	144 804	510,00
		525 x 525 x 75		296 286	546,00
		525 x 525 x 115	CHV/CE/CCE/CE-UK 53/53	296 287	568,00
		650 x 530 x 75		952 030	600,00
		350 x 530 x 115	CE/CHV/CCE 66/54	952 031	635,00
Kurve	Kunststofbelagte ståltrådskurve	500 x 500 x 75	CE/CHV/CCE/CE-UK 53/53	144 801	350,00
		500 x 500 x 115	CEBH/CEB 50/50	144 802	372,00
		525 x 525 x 75		296 284	444,00
		525 x 525 x 115	CHV/CE/CCE/CE-UK 53/53	296 285	476,00
		650 x 530 x 75		952 032	400,00
		350 x 530 x 115	CE/CHV/CCE 66/54	952 033	400,00

BLANCO høj kvalitet



RWRA 851



RWRA 852

BLANCO leverer en høj kvalitet som opfylder ethvert krav

- Bakke-afrydningsvognene hjælper ved at holde self-service området rent. Vognene er egnede til GN og EURO bakker.

- Stikvognene er et meget handy arbejdsmiddel i køkkenet, især når der skal arbejdes i højt tempo.

- Vognene er beregnet til transport af GN-kantiner, servering af salats og desuden er de ideelle til brug ved transportbånd.



RWRR 161



TAW

BLANCO stikvogne

Fremstillet i rustfrit stål, med galvaniserede hjul, mellemrum mellem indstik: 73 mm.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Kapacitet	Best.-Nr.	Pris i kr.
RWRA 851	Stikvogn Med topplade i rustfrit stål. Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	662 x 733 x 845	8 x GN 2/1 eller 16 x GN 1/1	572 927	4.134,00
RWRA 852	Stikvogn Med topplade i rustfrit stål. Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse. Vognen er opdelt i 2 sektioner.	820 x 613 x 845	16 x GN 1/1 eller 32 x GN 1/2	572 929	5.771,00
RWR 160	Stikvogn Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	460 x 613 x 1645	18 x GN 1/1 eller 36 x GN 1/2	572 933	3.353,00
RWR 160-20	Stikvogn Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	460 x 613 x 1800	20 x GN 1/1 eller 40 x GN 1/2	568 497	4.991,00
RWR 161	Stikvogn Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	662 x 733 x 1645	18 x GN 2/1 eller 36 x GN 1/1	572 935	3.510,00
RWRR 161	<u>Stikvogn, pladsbesparende</u> I tom stand kan de skydes ind i hinanden. Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	662 x 734 x 1645	18 x GN 2/1 eller 36 x GN 1/1	572 938	5.303,00

BLANCO bakke-afrydningsvogne

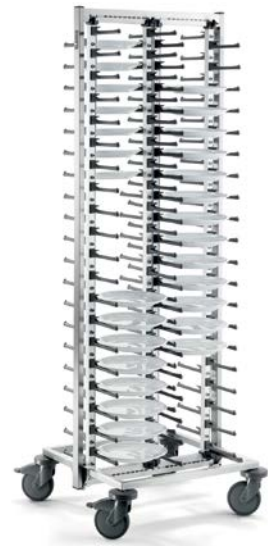
Fremstillet af rustfrit stål.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Kapacitet (mm)	Best.-Nr.	Pris i kr.
TAW 10	Bakke-afrydningsvogn 1 sektion: betjening fra 2 sider, Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse. Afstand mellem indstik: 125 mm	468 x 673 x 1550 513 x 673 x 1550 487 x 607 x 1550	10 Gastronorm 530x325, Euronorm 530x370 eller Kantine bakker 460x344 mm	574 240 574 241 574 242	3.611,00
TAW 2x10	Bakke-afrydningsvogn 2 sektioner: betjening fra 2 sider Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse. Afstand mellem indstik: 125 mm	850 x 673 x 1550 940 x 673 x 1550 888 x 607 x 1550	20 Gastronorm 530x325, Euronorm 530x370 eller Kantine bakker 460x344 mm	574 243 574 244 574 245	5.417,00
TAW 12	Bakke afrydningsvogn 1 eller to sektion som ovenstående men med 100mm afstand mellem indstik	Som ovenstående	Som ovenstående 12 indstik eller	574 325 574 326 574 327	3.792,00
TAW 2 x 12	to sektioner		2 x 12 indstik	574 328 574 329 574 330	5.778,00

BLANCO banket SERVISTAR tallerkenstativer med patenterende tallerkenholder



Servistar Gastro 120



Servistar Gastro 80

BLANCO Servistar: Den ideelle løsning til den perfekte banket og et arbejdsforløb uden hindringer.

· Den patenterende tallerkenholder er ligesom en hånd: Holderne har et godt greb på tallerkener og sikrer herved at servicet ikke glider.



BLANCO banket

Fremstillet i rustfrit stål, med hjul ø 125 mm, heraf 2 med bremse.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Kapacitet	Best.-Nr.	Pris i kr.
Servistar Gastro 80 samle selv	Tallerkenstativ, gulvmodel Med en patenteret tallerkenholder som ekstra transportsikring. Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse. Erstatte 569 917	761 x 652 x 1857	80 tallerkener	573 696	6.182,00
Servistar Gastro 120 Samle selv	Tallerkenstativ, gulvmodel Med en patenteret tallerkenholder som ekstra transportsikring. Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse. 569 918	1031 x 652 x 1857	120 tallerkener	573 700	8.229,00
Servistar Gastro 80 samlet	Tallerkenstativ, gulvmodel Med en patenteret tallerkenholder som ekstra transportsikring. Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	761 x 652 x 1857	80 tallerkener	573 694	6.464,00
Servistar Gastro 120	Tallerkenstativ, gulvmodel Med en patenteret tallerkenholder som ekstra transportsikring. Monteret med kraftige, drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	1031 x 652 x 1857	120 tallerkener	573 698	8.511,00
Håndtag	Skubbe håndtag Højde justerbart		Passer til alle servistar	573 717	480,00

SERVISTAR tilbehør

Hygiejne overtræk Servistar 80	573 715	2.524,00
Hygiejne overtræk Servistar 120	573 716	2.740,00
Transportsikring		På forespørgsel

BLANCO banquet



BLANCO INMOTION banketvogne

Fremstillet i rustfrit stål, monteret med hjul, heraf 2 med bremse. Leveres uden hylder.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Kapacitet Tallerkener	Best.-Nr.	Pris i kr.
BW 11	Banketvogn, dobbeltvægget, med varmluftcirkulation. 11 par bæreribber i en afstand på 115mm. Maks. 11 x GN 2/1-100 kantiner. Temperaturområde fra +30 °C til +90 °C, med digital display.	840 x 945 x 1920	24 cm = 44 26 cm = 44 28 cm = 22 31 cm = 22 (med GR 2/1 rist)	573 574	40.182,00
BW 18	Banketvogn, dobbeltvægget, med varmluftcirkulation. 18 par bæreribber i en afstand på 75mm. Maks. 18 x GN 2/1-65 kantiner. Temperaturområde fra +30 °C til +90 °C, med digital display.	840 x 945 x 1920	24 cm = 68 26 cm = 68 28 cm = 34 30 cm = 34 (med GR 2/1 rist)	573 575	40.182,00
BW 22	Banketvogn, dobbeltvægget, med varmluftcirkulation. 11 par bæreribber i en afstand på 115mm. Maks. 11 riste 1084 x 650 mm uden skillevæg eller 22 x GN 2/1-100 kantiner når vognen har en skillevæg. Temperaturområde fra +30 °C til +90 °C, med digital display. Skillevæg bestilles separat.	1390 x 945 x 1920	24 cm = 88 26 cm = 88 28 cm = 44 30 cm = 44 (med GR 2/1 rist og skillevæg)	573 576	44.845,00
BW 36	Banketvogn, dobbeltvægget, med varmluftcirkulation. 18 par bæreribber i en afstand på 75mm. Maks. 17 riste 1084 x 650 mm uden skillevæg eller 36 x GN 2/1-65 kantiner når vognen har en skillevæg. Temperaturområde fra +30 °C til +90 °C, med digital display. Skillevæg bestilles separat.	1390 x 945 x 1920	24 cm = 136 26 cm = 136 28 cm = 68 30 cm = 68 (med GR 2/1 rist og skillevæg)	573 577	44.845,00
BW-UK 10	Banketvogn, dobbeltvægget med aktiv køl, 10 par bæreribber i en afstand på 115 mm. Maks. 10 x GN 2/1-100 kantiner, Temperaturområde fra +8 °C til -10 °C, med digital display.	840 x 945 x 1920	24 cm = 36 26 cm = 36 28 cm = 18 30 cm = 18 (med GR 2/1 rist)	573 578	62.062,00
BW-UK 15	Banketvogn, dobbeltvægget med aktiv køl, 15 par bæreribber i en afstand på 75 mm. Maks. 15 x GN 2/1-65 kantiner, Temperaturområde fra +8 °C til -10 °C, med digital display.	840 x 945 x 1920	24 cm = 56 26 cm = 56 28 cm = 28 30 cm = 28	573 579	62.062,00

BLANCO INMOTION banketvogne tilbehør

Model	Betegnelse		Best.-Nr.	Pris i kr.
Skillevæg	Skillevæg, høj, udtagelig, med indstik, til BW 22		573 580	3.675,00
Skillevæg	Skillevæg, høj, udtagelig, med indstik, til BW 36		573 581	4.575,00
Skillevæg	Skillevæg, halv høj, udtagelig, med indstik, til BW 22		573 582	3.460,00
Skillevæg	Skillevæg, halv høj, udtagelig, med indstik, til BW 36		573 583	4.153,00
Rist	Rist af rustfrit stål til BW 22, BW 36 uden skillevæg		146 646	2.073,00

BLANCO COOK





Varmholdplade



Friture med nøjagtig temperaturregulering



Bain-Marie til GN-kantiner



Grillplade



Induktionskogeplade og induktionswok med den nyeste generation af induktionsgeneratorene – kraftig, sikker, hurtig og varig.



Ceran®-Kogeplade med 2 kogeplader og elektronisk regulering.



Pastakoger

BLANCO COOK: Front cooking system

Model	Betegnelse	Mål L x D x H (mm)	Effekt	Art.Nr.	Pris i kr.
BC FS 2	Front cooking station med aftagelig hylde. Maks. vægt: ca. 100 kg	Udv. 1533x750x1361 mm Højde understel: 900 mm niche til placering af enheder: 805x648x300 mm brugbar plads under hylden: 830x648x575 mm	2x230V schuko stik 2x400V Cee stik (maks. 10 kW) 16A CEE stik 400V, 50/60Hz, 3N PE, 10,8kW	573 973	74.665,00
BC FS 3	Front cooking station med aftagelig hylde. Maks. vægt: ca. 125 kg	Udv. 1938x750x1361 mm Højde understel: 900 mm niche til placering af enheder: 1210x648x300mm brugbar plads under hylden: 1235x648x575 mm	3x230V schuko stik 3x400V Cee stik (maks. 20 kW) 32A CEE stik 400V, 50/60Hz, 3N PE, 20,8kW	573 974	88.573,00
BC FS 3 BHG	Front cooking station med aftagelig hylde, med lys, lykket nyseskærm og galleri Maks. vægt: ca. 125 kg		3x230V schuko stik 3x400V Cee stik (maks. 20 kW) 32A CEE stik 400V, 50/60Hz,	573 975	95.124,00
BC FS 4	Front cooking station med aftagelig hylde. Maks. vægt: ca. 150 kg	Udv. 2343x750x1361 mm Højde understel: 900 mm niche til placering af enheder: 1615x648x300mm brugbar plads under hylden: 1640x648x575 mm	4x230V schuko stik 4x400V Cee stik (maks. 20 kW) 32A CEE stik 400V, 50/60Hz,	573 976	104.677,00
	ION-TEC		ION TEC Elektrostat filter for forbedret filtrering for Blå røg og Lugt partikler		20.115,00

BLANCO COOK: cooking system moduler

Model	Betegnelse	Mål L x D x H (mm)	Effekt	Art.Nr.	Pris i kr.
BC IH 3500	Induktionskogeplade	620x400x240mm	220-240V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 3,5kW	574 197	22.773,00
BC IH 5000	Induktionskogeplade	620x400x240mm	400V, 3N PE, 16A, 50-60Hz, 5,0kW	574 198	26.420,00
BC IW 3500	Induktionswok	620x400x240mm wok ø300mm	220-240V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 3,5kW	574 201	26.589,00
BC IW 5000	Induktionswok	620x400x240mm wok ø300mm	400V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 5,0kW	574 202	27.819,00
BC GF8400	Stegeplade med bundprop	620 x 800 x 240mm	220-240V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 2x4,2kW	574 205	34.604,00
BC DG 4200	Dyb stegeplade, inkl. bundprop til fedt	620x400x240mm	400V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 4,2kW	574 208	21.076,00
BC GF 3500	Stegeplade med bundprop	620x400x240mm	220-240V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 3,5kW	574 203	18.490,00
BC GF 4200	Stegeplade med bundprop	620x400x240mm	220-240V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 4,2kW	574 204	20.441,00
BC GR 3500	Ribbed stegeplade med bundprop	620x400x240mm	220-240V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 3,5kW	574 206	18.490,00
BC GR 4200	Ribbed stegeplade med bundprop	620x400x240mm	220-240V, 1N PE, 16A, 50-60Hz, 4,2kW	574 207	20.441,00
BC PC 4800	Pasta koger (vist inkl. indsats BC-574255 kr. 3.136,-)	620x400x240mm	400V, 3N PE, 16A, 50-60G´Hz, 4,8kW	574 210	16.936,00

BLANCO bakketransportvogne



BLANCO bakketransportvogne er den ideelle løsning til en effektiv madtransport.

- Vognene er fremstillet i børstet rustfrit stål.
- Sortimentet indeholder enkelt- eller dobbeltvæggede isoleret modeller.
Version egnet for vask i maskine/ vognvasker H1 tæt, samt truck træk, og anden hjul størrelser
- Egnede til GN, EURO eller kompakt bakker.
- Desuden fås modeller med ekstra rum til drikkecontainer.



TTW-F 16-115 DEU



TTW-PK 20-115 DZE
med køleplade










TTW-F 30-115 DDG



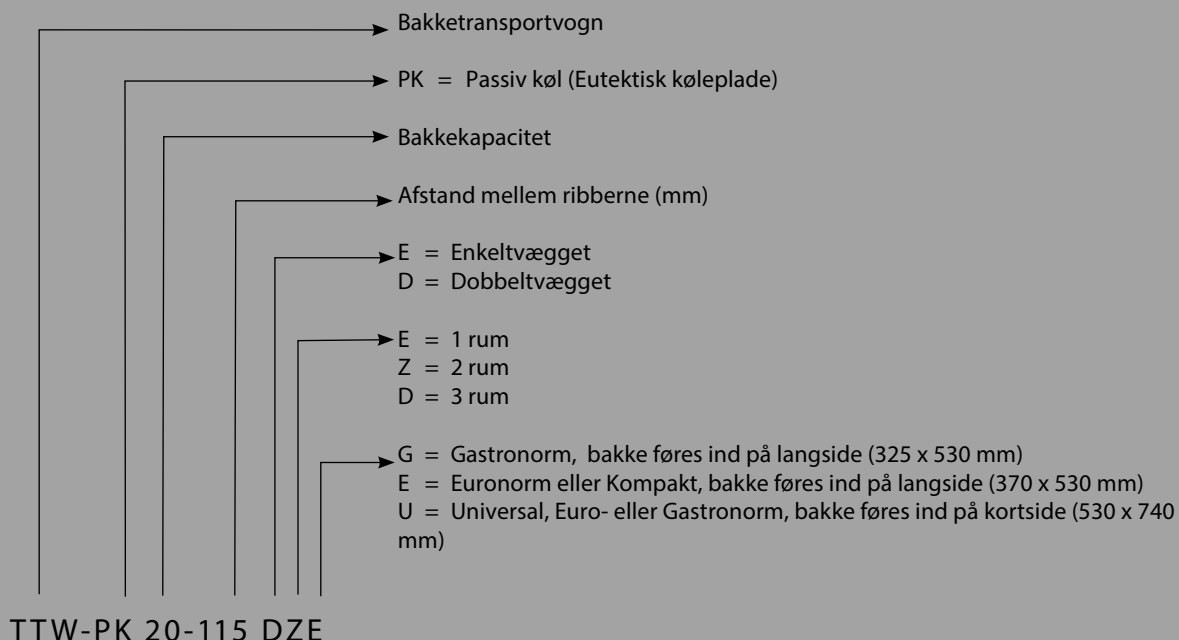
TTW-F 40-115 EZU

BLANCO INMOTION bakketransportvogne

Iht. DIN 18865-9, eks. HS.
med eller uden varme/køl.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Kapacitet	Best.-Nr.	Pris i kr.
TTW-F 16-115 DEU	· I rustfrit stål · Enkeltvægget eller dobbeltvægget · Mellemrum mellem bæreribber: 105 eller 115 mm	870 x 956 x 1406	16 trays 	573 745	19.896,00
TTW-F 20-115 DEU	· Store kraftige hjul for en nem manøvre/styring · Kraftige fender	870 x 956 x 1636	20 trays 	573 747	20.665,00
TTW-F 24-115 DDE	· Dybtrukne bæreribber for en nem rengøring og optimal hygiejne · Kan også anvendes udendørs	1554 x 783 x 1406	24 trays 	573 727	29.833,00
TTW-F 24-115 DDG	· Modeller med varme på forespørgsel	1419 x 783 x 1406	24 trays 	573 739	28.962,00
TTW-F 30-115 DDE		1554x 783 x 1406	30 trays 	573 730	31.705,00
TTW-F 30-115 DDG		1419 x 783 x 1636	30 trays 	573 742	30.826,00
TTW-F 40-115 DZU		1452 x 956 x 1636	40 trays 	573 751	29.063,00

Modeller med varme på forespørgsel
Dette er et lille udsnit af sortimentet, rekvirer special brochure.



BLANCO transportbånd madserving uden problemer



BLANCO Transportbånd: et imponerende sortiment hvor du kan vælge enten mellem standardmodeller eller specielt specificerede udførelser. Desuden tilbyder vi et stort tilbehørssortiment.

Hastigheden på BLANCO transportbånd kan indstilles kontinuerligt. Udportionering og returnering af mad og bestik bliver nemmere og mere effektiv.

BLANCO INMOTION transportbånd

Fremstillet af rustfrit stål, monteret med hjul, heraf 2 med bremse.
Iht. DIN 18867-8.

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Pris i kr.
GSPV 3,0	Transportbånd Fritstående, uden hjul, længde maks. 6000 mm for levering i ét stykke	3000 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 3,5		3500 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 4,0		4000 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 4,5		4500 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 5,0		5000 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 5,5		5500 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 6,0		6000 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 6,5		6500 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 7,0		7000 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 7,5		7500 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 8,0		8000 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 8,5		8500 x 500 x 900	På forespørgsel
GSPV 9,0		9000 x 500 x 900	På forespørgsel

Andre længder og transportbånd med køl på forespørgsel.

BLANCO opbevaring & hygiejne



TALLERKENVOGN
TWH 1



BESTIK - OG BAKKETRANSPORTVOGN
BT 400



RUND FORRÅDSVOGN
VBR 400 K



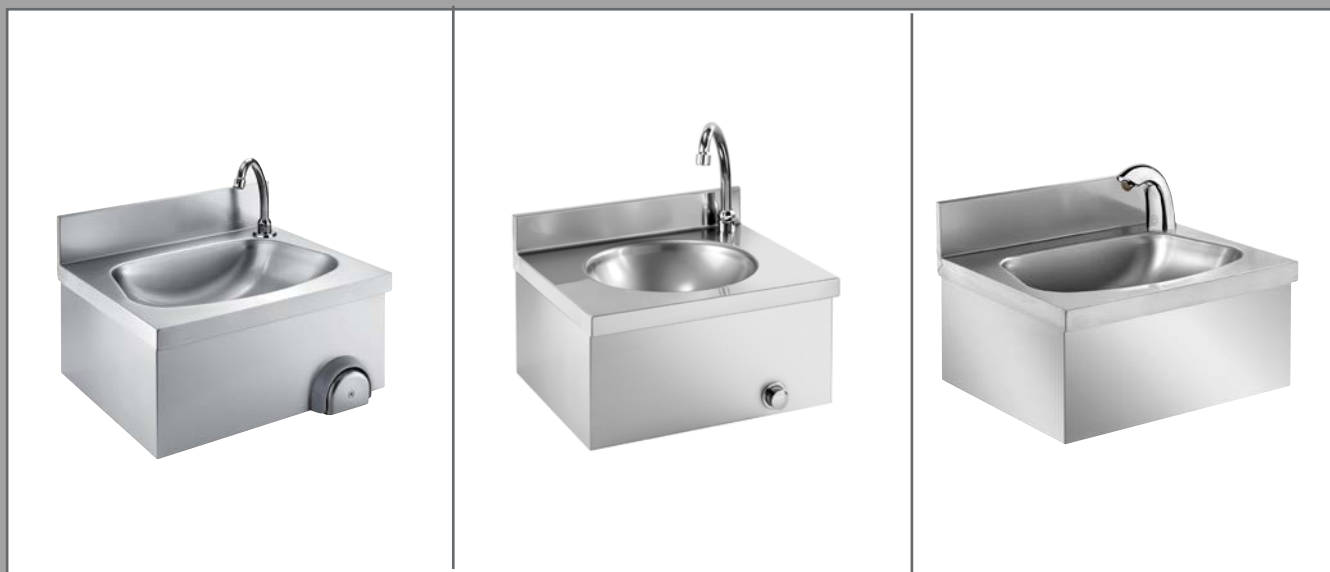
FORRÅDSVOGN
VB 75

BLANCO opbevaring

Iht. DIN 18864. Fremstillet i rustfrit stål

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Best.-Nr.	Pris i kr.
TWH 1	Tallerkenvogn med nedklappelig gitterfront, og 2 gitter til at skille vognen i flere rum, egnet til tallerkener maks. ø 260 mm. Kapacitet: 150 tallerkener.	984 x 439 x 755	564 356	5.381,00
KWT 5	Kurvtransportvogn Egned til 5 kurve 500x500 mm eller GASTRONORM eller EURONORM bakker.	660 x 580 x 900	572 332	4.117,00
VBR 400 K	Rund forrådsvogn/affaldsvogn Kapacitet: 50 liter. Komplet med låg og tralle med 4 drejelige hjul ø 75mm.	ø 430 x 495 (L x H)	565 913	3.973,00
VB 75	Forrådsvogn. Fremstillet i rustfrit stål, komplet med låg. Kapacitet: 10 kg. Monteret med 4 drejelige hjul, heraf 2 med bremse.	610 x 400 x 640	564 882	7.151,00

Håndvaske med konsoler til vægmontering



Håndvaske med konsoler til vægmontering

Model	Betegnelse	Mål (mm) L x B x H	Best.-Nr.	Pris i kr.
LG/2	Håndvask til vægmontering Med knæ kontrol og armatur MT-LG2	500 x 400 x 330	MT-LG2	2.116,00
LG/5	Håndvask til vægmontering Med knæ kontrol og armatur	400 x 400 x 300	MT-LG5	1.392,00
LG/6	Håndvask til vægmontering Med sensorl armatur	500 x 400 x 330	MT-LG6	2.958,00

SOEHNLE professionelle vægte

Vægte med korpus af kunststof og pulverlakeret stål samt vejeplade af rustfrit stål.



Professionel vejetechnik

- Flere modeller beskyttet mod støv og stænk
- Flere modeller med separat display
- Rustfri vejeplade
- Flytbar vægt 5 timers opladning ca. 50 timers brug
- Tysk kvalitetsprodukt



9055 med separat display

Digital bordvægt til anvendelse hvor kalibrering ikke er krævet. Med ekstra flad ergonomisk vejeplade af rustfrit stål og separat display. Med integreret batteri. Leveres inkl. vægbeslag. IP42 eller IP65.



9120

Kompakt Digital bordvægt med display. 230V. Alternativer som IP42 stænktæt samt IP65 spulbar samt verificerbar godkendt til handel.



9115

Bordvægt i robust design, beskyttet mod støv og stænk. Til 220V. Kan også anvendes til batteri (ikke inkl. levering).



9203

Elektronisk vægt. Som portionsvægt, krydderi- eller receptvægt, til kontrol m.m. Inkl. Litium batteri.



9055 med basic stativdisplay

Digital bordvægt med displaystativ til anvendelse hvor kalibrering ikke er krævet. Med ekstra flad ergonomisk vejeplade af rustfrit stål



9120 med basic stativdisplay

Digital bordvægt med displaystativ vist med standard terminal.



7135.02.011 Gastro vægt til selvbetjening

SOEHNLE professionelle vægte

Vægte med korpus af kunststof og vejeplade i rustfrit stål.

Model	Betegnelse	Graduering	Mål (mm) BxDxH	Pris i kr.
Bordvægte med separat BASIC display, IP42, kan ikke verificeres				
9055.01.002	Bordvægt med separat BASIC display, 15 kg	5 gr	310 x 275 x 35	2.090,00
9055.02.002	Bordvægt med separat BASIC display, 30 kg	10 gr	310 x 275 x 35	2.090,00
9055.03.002	Bordvægt med separat BASIC display, 60 kg	20 gr	310 x 275 x 35	2.090,00
9056.02.001	Bordvægt med separat BASIC display, 30 kg	10 gr	520 x 400 x 70	4.410,00
9056.03.001	Bordvægt med separat BASIC display, 60 kg	20 gr	520 x 400 x 70	4.410,00
9115.06	Bordvægt med fast display, 6 kg	1 gr	305 x 295 x 60	3.119,00
9115.12	Bordvægt med fast display, 12 kg	2 gr	305 x 295 x 60	3.119,00
9115.30.001	Bordvægt med fast display, 30 kg	5 gr	305 x 295 x 60	3.119,00
KOMPAKTE Bordvægte med separat BASIC display, IP42, kan ikke verificeres				
9120.03.140	Kompakt bordvægt med separat BASIC display, 15 kg	0,5 gr	310 x 275 x 70	3.119,00
9120.04.140	Kompakt bordvægt med separat BASIC display, 32 kg	1,0 gr	310 x 275 x 70	3.119,00
KOMPAKTE Bordvægte med separat BASIC display, IP65, kan ikke verificeres				
9120.03.140	Kompakt bordvægt med separat BASIC display, 15 kg	0,5 gr	310 x 275 x 70	3.119,00
9120.04.140	Kompakt bordvægt med separat BASIC display, 32 kg	1,0 gr	310 x 275 x 70	3.119,00
9122.04.140	Kompakt bordvægt med separat BASIC display, 32 kg	1,0 gr	520 x 400 x 75	3.119,00
KOMPAKTE Bordvægte med separat STANDARD display, IP42, kan ikke verificeres				
9130.04.040	Kompakt bordvægt med separat STANDARD display, 32 kg	1,0 gr	310 x 275 x 70	3.523,00
KOMPAKTE Bordvægte med display og separat STANDARD display, IP42, kan verificeres samt tilsluttes kassefunktion findes i andre varianter				
7135.02.011	Gastro vægt til portionsafvejning i kassefunktion 3/6 kg	1,0/2,0	310 x 275 x 70	6.395,00

SOEHNLE professionelle vægte

Vægte med korpus af kunststof og vejeplade i rustfrit stål.

Model	Betegnelse	Graduering	Mål (mm) BxDxH	Pris i kr.
Bordvægte med displaystativ, IP42, kan ikke verificeres				
9955.01.002	Bordvægt med displaystativ, 15 kg	5 gr	310 x 275 x 35	3.413,00
9955.02.002	Bordvægt med displaystativ, 30 kg	10gr	310 x 275 x 35	3.413,00
9955.03.002	Bordvægt med displaystativ, 60 kg	20 gr	310 x 275 x 35	3.413,00

SOEHNLE adaptere

Model	Betegnelse	Best.-Nr.	Pris i kr.
2557.03	Akku + adapter til 7755 m. fl.	2557.03	560,00
717.001.013	Adapter til 7741,7742,7743	717.001.013	570,00
7740.99	Adapter til 7740,8026,8103 m.fl.	7740.99	330,00
7750.99	Adapter til 7750 (gl. model)	7750.99	480,00
618.020.070	Adapter til vægt 9055,	618.020.070	545,00
618.020.025	Adapter til vægt 9110, 9115, 7755.	618.020.025	450,00

Baxtran vægte

Vægte med vejeplade i rustfrit stål.

Model	Betegnelse	Graduering	Mål (mm) BxDxH	Pris i kr.
<ul style="list-style-type: none">- Bordvægt i kunststof og med vejeplade i rustfrit stål.- Strømforsyning og batteri- Auto switch off				
BAX-PD.260454	Kompaktvægt 6 kg.	1 gr	205 x 280 x 80	600,00
<ul style="list-style-type: none">- IP67- Vægt med korpus og vejeplade i rustfrit stål.- Strømforsyning og genopladeligbatteri- Auto switch off				
BAX-SS.260518	Kompaktvægt 30 kg.	2 gr	240 x 290 x 110	1.740,00



BAX-PD.260454



BAX-SS.260518

Bægerdispensere

Bægerdispensere til indbygning og til vægmontering



C3200EF



C3200P



L3200C



C3200CF



Bundutræksbægerdispenser i rustfrit stål til vægmontering DCDP0155 (variant til C3200P)



Elevator bægerdispenser i plast med RS stålflange til vandret eller lodret montering DCDP0177 (variant til C-3200E)

Beslag til vandret montering DCPD145

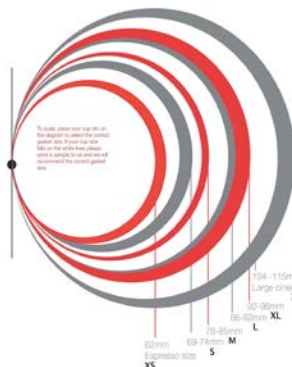


Elevator bægerdispenser i plast med RS stålflange til vandret eller lodret montering (variant til C-3200E)



Elevator lågdispenser i rustfrit stål DCDP 0229 (variant til L-3200)

01 MEASURE YOUR CUP



GASKET PACK QTY 4

104-115mm Large cinema size

95-98mm XL

85-88mm L

75-78mm M

65-68mm S

55-58mm XS

GASKET PACK QTY 5

104-115mm Large cinema size

95-98mm XL

85-88mm L

75-78mm M

65-68mm S

02 SELECT GASKET

CUP ✓ Suitable for all standard cups

RIM ✓ Brand with your company logo
✓ Choose custom colour or finish
✓ Adjust the rim size

GASKET ✓ Complete selection of sizes

THE PERFECT FIT FOR YOUR CUPS AND LIDS. WITH BESPOKE COLOUR RANGES AND LENGTHS. AVAILABLE IN STAINLESS STEEL OR PLASTIC TUBE.

TALK TO US ABOUT HOW YOU WOULD LIKE YOURS TO LOOK AND WE WILL WORK WITH YOU TO ACHIEVE THE PERFECT SOLUTION FOR YOUR BUSINESS.

TUBE ✓ Material choice of stainless steel or PVC
✓ Standard or custom tube length
✓ Standard or custom diameter

Bægerdispensere

Bægerdispensere til indbygning og til vægmontering

Model	Betegnelse	Bægerstr. ml	Bæger Ud v. mål mm	Rørlængde	Best.-Nr.	Pris i kr.
Bægerdispensere til vandret eller lodret montering						
Til alle størrelser bægre. Velegnet til papir, plastik og skumbægre. Leveres med 4 let udskiftelige pakninger til bægre fra 236 til 1360 ml. Kan monteres både horisontalt og vertikalt.						
C-2410C	EZ-Fit bægerdispenser	236-1360	73-121	597 mm	MI-C2410C	665,00
C-2410C18	EZ-Fit bægerdispenser	236-1360	73-121	457 mm	MI-C2410C18	602,00
Patenterede justerbare bægerdispensere. Let indstillelige til forskellige størrelser. Patenteret montering. Bægerne fyldes op fra toppen. Leveres med forskellig fjederkraft for at sikre bedst mulig funktion.						
C-3200CF	Til skumbægre. Vandret og lodret montering	180-300	58-80	597 mm	MI-C3200CF	680,00
C-3200CH	Til vandret montering	180-300	58-80	597 mm	MI-C3200CH	680,00
C-3200CV	Til lodret montering	180-300	58-80	597 mm	MI-C3200CV	680,00
C-3400CF	Til skumbægre. Vandret og lodret montering.	350-710	70-98	597 mm	MI-C3400CF	722,00
C-3400CH	Til vandret montering	350-710	70-98	597 mm	MI-C3400CH	722,00
C-3400CV	Til lodret montering	350-710	70-98	597 mm	MI-C3400CV	722,00
C-3500CF	Til skumbægre. Vandret og lodret montering.	950-1360	101-123	597 mm	MI-C3500CF	930,00
C-3500CH	Til vandret montering	950-1360	101-123	597 mm	MI-C3500CH	930,00
C-3500CV	Til lodret montering	950-1360	101-123	597 mm	MI-C3500CV	930,00
Bægerdispensere til vægmontering						
Patenterede justerbare bægerdispensere. Lette at tilpasse alle størrelser. Bægerne fyldes op fra toppen.						
C-3200P	Bægerdispenser til vægmontering	180-300	58-80	597 mm	MI-C3200P	436,00
C-3400P	Bægerdispenser til vægmontering	150-710	70-98	597 mm	MI-C3400P	460,00
C-3500P	Bægerdispenser til vægmontering	950-1360	101-123	597 mm	MI-C3500P	670,00
Patenterede justerbare bægerdispensere. Lette at tilpasse alle størrelser. Bægerne fyldes op fra toppen. Leveres med forskellige fjedre for at sikre bedst mulig funktion.						
C-3200EF	Til skumbægre	180-300	58-80	597 mm	MI-C3200EF	536,00
C-3200EH	Til vægmontering: vandret	180-300	58-80	597 mm	MI-C3200EH	536,00
C-3200EV	Til vægmontering: lodret	180-300	58-80	597 mm	MI-C3200EV	536,00
C-3400EF	Til skumbægre	350-710	70-98	597 mm	MI-C3400EF	722,00
C-3400EH	Til vægmontering: vandret	350-710	70-98	597 mm	MI-C3400EH	722,00
C-3400EV	Til vægmontering: lodret	350-710	70-98	597 mm	MI-C3400EV	722,00
C-3500EF	Til skumbægre	950-1360	101-123	597 mm	MI-C3500EF	825,00
C-3500EH	Til vægmontering: vandret	950-1360	101-123	597 mm	MI-C3500EH	825,00

Lågdispensere og sugerørsholdere



Sugerørsholder model L-320C

- Lågholdere af plastik og rustfrit stål, til 3 rækker låg.
- Justerbare hylder til låg, til brug på disk eller til vægmontering.
- Sugerørsholdere til indbygning i bord.



L-320C



DCDP0226



DCDP0227



L-2100



L-1014-1022

Model	Betegnelse	Bægerstr. ml	Bæger Udsv. mål mm	Rørlængde	Best.-Nr.	Pris i kr.
Bægerdispensere til vandret eller lodret montering						
Til alle størrelser bægre. Velegnet til papir, plastik og skumbægre. Kan monteres både horisontalt og vertikalt. Leveres med 1 stk. valgfri silikonepakning (oplys venligst kop str. ved order).						
DCDP0155	Bundudtræksbægerdispenser, med 1 pakning til synlig væg montering		S-XXL	450 mm	MI-DCDP0155	1145,00
DCDP0177	Elevator bægerdispenser, med 1 pakning indbygning i disk		S-XXL	600 mm	MI-DCDP0177	591,00
DCDP0178	Sæt af 4 let udskiftelige pakninger S, M, L, XL til justering af bægerstørrelse		Ø 69-98mm		MI-DCDPC0178	190,00

Lågdispensere og tilbehør

Model	Betegnelse	Lågstr. ml	Rørlængde	Best.-Nr.	Pris i kr.
Lågdispensere til vægmontering, fremstillet af rustfrit stål.					
L3200	Til 1 størrelse låg	180-300	597 mm	MI-L3200	512,00
L3400	Til 1 størrelse låg	350-710	597 mm	MI-L3400	562,00
L3402	Til 2 størrelser låg	180-710	597 mm	MI-L3402	592,00
L3500	Til 1 størrelse låg	950-1360	597 mm	MI-L3500	544,00
L3502	Til 2 størrelser låg	710-1360	597 mm	MI-L3502	606,00
DCDP0231	Elevator lågdispenser		600 mm	MI-DCDP0231	742,00
Lågholdere til 3 rækker låg, sugerør, sukker, salt m.m. fremstillet af rustfrit stål og plastik.					
L-2100	Stor model: HxBxL: 279x318x419 mm			MI-L2100	1.530,00
L-2150	Lille model: HxBxL: 273x216x419 mm			MI-L2150	1.370,00
Justerbare hylder til låg. Skridsikre dupsko til brug på disk eller til vægmontering, med eller uden sugerørsholder.					
L-1014	Til 3 stakke låg. HxBxL: 165x435x130 mm			MI-L1014	928,00
L-1022	Til 5 stakke låg. HxBxL: 165x435x130 mm			MI-L1022	1.199,00
Sugerørsholdere til indbygning i disk					
L-320C	Sugerørsholder Ø 137 mm		152 mm	MI-L320C	356,00
DCDP0226	Sugerørsholder Ø 119 mm		150 mm	MI-10119-2	305,00
DCDP0227	Holder til rørpind Ø 119 mm		100 mm	MI-0227	390,00

Opvaskekurve

Opvaskekurve fremstillet af polypropylen. Passer til gængse opvaskemaskiner.



CW-505030



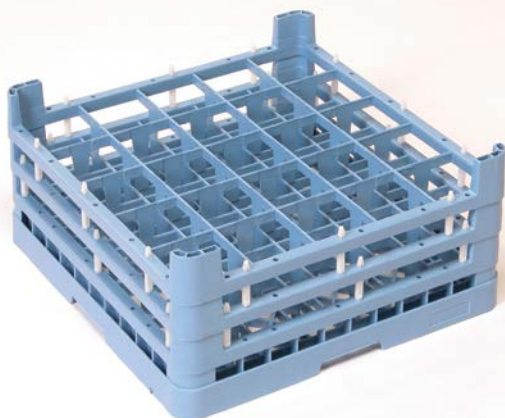
CW-505010



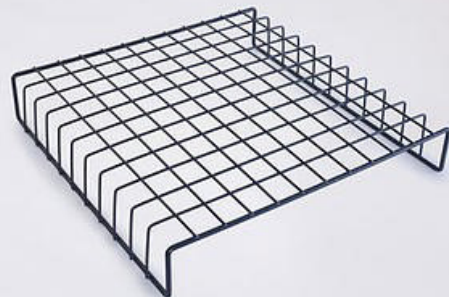
CW-530001



CW-505008



CW-530025



CWS-450450

Opvaskekurve

Opvaskekurve fremstillet af polypropylen. Passer til gængse opvaskemaskiner.

Model	Betegnelse	Farve	Størrelse mm	Best.-Nr.	Pris i kr.
Opvaskekurve uden rumindeling					
CB 30-30	Opvaskekurv til kopper eller glas 30x30mm hul	Mørk Blå	500x500x105	CW-505030	128,00
CB 30-30	Opvaskekurv til kopper eller glas 30x30mm hul	Lys Grå	500x500x105	CW-505031	128,00
CBB 20-20	Opvaskekurv til kopper eller glas 20x20mm hul	Blå	500x500x105	CW-505020	128,00
CP 10-10	Opvaskekurv til bestik 10x10mm hul	Gul	500x500x105	CW-505010	138,00
DBK 10-10	Opvaskekurv 1/2, til bestik 10x10mm hul	Lys Grå	500x250x95	CW-502510	82,00
DGK 30-30	Opvaskekurv 1/2, til glas 30x30mm hul	Lys Grå	500x250x95	CW-502530	82,00
DTK-8	Opvaskekurv 1/2, til tallerkener	Lys Grå	500x250x95	CW-502508	96,00
PP 18-12	Opvaskekurv til tallerkener	Lys Blå	500x500x105	CW-505012	170,00
PP 18-12	Opvaskekurv til tallerkener	Lys Grå	500x500x105	CW-505013	170,00
CVO-8	Opvaskekurv til bakker	Grøn	500x500x105	CW-505008	210,00
SB	Spildebakke	Grå	500x500x105	CW-500000	273,00
CWS	Rist til opvaskekurv for at holde på let service	Mørk grå	450x450x80mm	CWS-450450	206,00
Høje opvaskekurve uden rumindeling					
CBR-1	Opvaskekurv 100 mm høj	Blå	500x500x100	CW-510001	320,00
CBR-2	Opvaskekurv 150 mm høj	Blå	500x500x150	CW-520001	410,00
CBR-3	Opvaskekurv 200 mm høj	Blå	500x500x200	CW-530001	505,00
CBR-4	Opvaskekurv 250 mm høj	Blå	500x500x250	CW-540001	595,00
Opvaskekurve med rumindeling til 3 forskellige diametre og 4 højder					
B116	Opvaskekurv med 16 rum ø110, til glas 65 mm høj	Blå		CW-510016	325,00
B216	Opvaskekurv med 16 rum ø110, til glas 115 mm høj	Blå		CW-520016	410,00
B316	Opvaskekurv med 16 rum ø110, til glas 165 mm høj	Blå		CW-530016	505,00
B416	Opvaskekurv med 16 rum ø110, til glas 215 mm høj	Blå		CW-540016	605,00
B125	Opvaskekurv med 25 rum ø 85, til glas 65 mm høj	Blå		CW-510025	335,00
B225	Opvaskekurv med 25 rum ø 85, til glas 115 mm høj	Blå		CW-520025	505,00
B325	Opvaskekurv med 25 rum ø 85, til glas 165 mm høj	Blå		CW-530025	505,00
B425	Opvaskekurv med 25 rum ø 85, til glas 215 mm høj	Blå		CW-540025	605,00
B136	Opvaskekurv med 25 rum ø 74, til glas 65 mm høj	Blå		CW-510036	335,00
B236	Opvaskekurv med 25 rum ø 74, til glas 115 mm høj	Blå		CW-520036	455,00
B336	Opvaskekurv med 25 rum ø 74, til glas 165 mm høj	Blå		CW-530036	505,00
B436	Opvaskekurv med 25 rum ø 74, til glas 215 mm høj	Blå		CW-540036	605,00

Bestikbægre, serveringsbakker og diverse storkøkkenudstyr



CW-500008



CW-500004



CW-500001



CW-500002



CW-500000



CW-600257



CW-1110



TK-220

Bestikbægre, serveringsbakker og diverse storkøkkenudstyr

Model	Betegnelse	Farve	Størrelse mm	Best.-Nr.	Pris i kr.
	Ekstra ramme med 16 rum til opvaskekurv „B“				100,00
	Ekstra ramme med 25 rum til opvaskekurv „B“				110,00
	Ekstra ramme med 36 rum til opvaskekurv „B“				115,00
Bestikbægre i plast og rustfrit stål					
A500383	Bestikbæger rund ø100 mm, 130 mm høj	rustfrit stål	ø 100	BD-500383	76,00
BC	Bestikbæger rund ø 100mm, 140 mm høj	Hvid	ø 100	CW-500001	15,00
BB	Bestikbæger firkantet 100x100, 140 mm høj	Grå	ø 100	CW-500002	15,00
Bestikkurve, bestikbakker og serveringsbakker i kunststof					
8	Bestikkurv i plast opdelt i 8 rum	Gul	430x210x155	CW-500008	117,00
4	Bestikbakke i plast opdelt i 4 rum	Grå	530x325x100	CW-500004	115,00
G	Serveringsbakke i polypropylen	Granit	430x330	CW-430330	36,00
Tallerkenstativer i rilsanbehandlet kraftig tråd, 300 mm høj					
TK-130	Tallerkenstativ ø 130 mm, til ca. 45 tallerkener		ø 130	CW-400130	110,00
TK-150	Tallerkenstativ ø 150 mm, til ca. 40 tallerkener		ø 150	CW-400150	110,00
TK-170	Tallerkenstativ ø 170 mm, til ca. 35 tallerkener		ø 170	CW-400170	122,00
TK-190	Tallerkenstativ ø 190 mm, til ca. 30 tallerkener		ø 190	CW-400190	142,00
TK-220	Tallerkenstativ ø 220 mm, til ca. 25 tallerkener		ø 220	CW-400220	145,00
TK-250	Tallerkenstativ ø 250 mm, til ca. 25 tallerkener		ø 250	CW-400250	145,00
TK-280	Tallerkenstativ ø 280 mm, til ca. 20 tallerkener		ø 280	CW-400280	179,00
TK-290	Tallerkenstativ ø 290 mm, til ca. 20 tallerkener		ø 290	CW-400290	185,00
TK-310	Tallerkenstativ ø 310 mm, til ca. 20 tallerkener		ø 310	CW-400310	189,00
Tallerkenlåg med hul fremstillet i kunststof, kan bruges i microbølgeovn					
PPC-210	Tallerkenlåg i kunststof, ø 210 mm, 58-64 mm høj	Hvid	ø 210	CW-600210	18,00
PPC-243	Tallerkenlåg i kunststof, ø 243 mm, 58-64 mm høj	Hvid	ø 210	CW-600243	19,00
PPC-257	Tallerkenlåg i kunststof, ø 257 mm, 58-64 mm høj	Hvid	ø 210	CW-600257	24,00
BONZER dåseåbnere, standardmodel					
CO 00103	Dåseåbner, CLASSIC R model, 16" skaft			MI-00103	610,00
CRBZ0056	Reserveklinge, rustfrit stål			MI-00119	38,00
CRBZ0050	Reservehjul E-Z 20, Classic			MI-00120	58,00
Kantiner fremstillet i kunststof					
1/1-105	Kantin GN 1/1-10, indhold 14,0 l	Hvid	530x325x105	CW-1110	115,00

Diverse storkøkkenudstyr

Blæselamper



PR-2535-11



PR-2235



PR-SB4300

Sievvert letvægtsblæselampe:

- Ergonomisk og moderne design
- Brugervenlig
- Både til proffer og gør-det-selv folket
- Bruges sammen med propan-, butan- eller ultragas.



PR-2203-83



PR-2204-83



PR-2205-83



FO-03095S-K



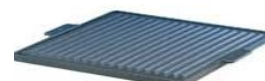
FO-03095S



SR-3068-01



P-22707-00



FO-31475K

Slangeholdere og spartler



EA-1625



WK-15



WK-14



BD-114

Diverse storkøkkenudstyr

Model	Betegnelse	Pk. str.	Best.-Nr.	Pris i kr.
Blæselamper				
2235-11	POWERJET letvægts gasblæselampe, med piezo-tænding og enhåndsgreb. Leveres med standardbrænder, fod og gasdåse type 2204, 1935°C.	14	PR-2235-11	723,00
2535-11	POWERJET gasblæselampe, med piezotænding og bajonetfatning for hurtigt brænderskift. Kan bruges i alle positioner 360°. Til gasdåse 2205, 2100°C meget effektiv Beskyttelseskappe rundt om flaskeventil for større sikkerhed.	1	PR-2535-11	1.014,00
SB4300	BUTAJET PRO Torch blæselampe giver en præcis flamme, egnet til fx flambering, grilloptænding, 1300°C.	10	PR-SB4300	427,00
2203-83	Engangsdåse. Indeholder en gasblanding af 35% Propan og 65% Butan.	20	PR-2203-83	35,75
2204-83	Engangsdåse. Indeholder en gasblanding af 35% Propan og 65% Butan.	20	PR-2204-83	53,00
2205-83	Gasblanding af Propan/propen/butan/acetone, KUN til PR-2535-11 PowerJet. Flammetemperatur 2100 gr.	20	PR-2205-83	116,00
Gasblus				
03095S-K	1-blus støbejernsbrænder/hotelblus 8,2 kW, komplet inkl. 1,5 m slange + regulator	1	FO-03095S-K	1.377,00
03095S	1-blus støbejernsbrænder/hotelblus 8,2 kw.	1	FO-03095S	1.270,00
31475K	Støbejernsstegepande til placering direkte på hotelblus 385 x 435 x 35mm.	1	FO-31475K	665,00
Gastilbehør				
3068-01	Lavtryksregulator 30 mB. Click-on. Bruges til camping, gasgrill, gasvarmeovne m.m.	1	SR-3068-01	147,00
22707.00	Gasslange lbd m., lavtryk 11 mm uden fittings. Bruges til camping, gasgrill, ovne m.m.	lm	P-22707-00	36,25
Slangeholdere				
1625	Glansforzinkede slangeholder 27x12x17 cm	1	EA-1625	93,00
1626	Glansforzinkede slangeholder 50x15x22 cm	1	EA-1626	137,00
RS825	Slangeholder i rustfrit stål 28x11x14,5 cm	1	EA-RS825	349,00
RS826	Slangeholder i rustfrit stål 44x15x22 cm	1	EA-RS826	504,00
Spartler i rustfrit stål med kunststofskæfte				
14-4	Spartel med kunststofskæfte RS 40 mm		WK-14-040	46,75
14-5	Spartel med kunststofskæfte RS 50 mm		WK-14-050	54,00
14-8	Spartel med kunststofskæfte RS 80 mm		WK-14-080	58,50
14-10	Spartel med kunststofskæfte RS 100 mm		WK-14-100	69,50
Spartler i rustfritstål med træskæfte				
15-8	Spartel med træskæfte RS 80 mm		WK-15-080	58,50
15-10	Spartel med træskæfte RS 100 mm		WK-15-100	69,50
Sumpsi				
BD-114	3/2" afløb med sumpsi		BD-114	336,00

Disperator madaffaldskværn GTS

- Disperator GTS-serien findeler og transporterer madaffald uden eller med minimal tilsætning af vand
- Findeler selv hårde emner som f.eks. kødben og advocadosten
- Håndterer affald fra over 4000 gæster pr. time, eller 15 liter pr. minut
- Reduceret transportbehov og lavere udgifter ved indsamling af madaffald
- Fordedret hygiejne, arbejdsmiljø og ergonomi for arbejde i køkkenmiljøer. Håndtering, lagring og tømning af affaldsspand ungas
- Enkel håndtering og rengøring
- Lagertanken tømmes med en slamsuger og transporteres til et biogasanlæg



Priserne er projektbaserer, så ring til os for at høre nærmere

Disperator madaffaldskværn 500A GTS MINI SERIEN

- Disperator 500A GTS Mini serien, er en god løsning til mindre køkkener
- Enkel håndtering samt rengøring
- Normal kapaciteten er fra 300 - 1000 kg. pr. time
- Hurtig behandling af madaffald
- Reduceret transportbehov og lavere udgifter ved indsamling af madaffald
- Fordedret hygiejne, arbejdsmiljø og ergonomi for arbejde i køkkenmiljøer. Håndtering, lagring og tømning af affaldsspand ungå
- Lagertanken tømmes med en slamsuger og transporteres til et biogasanlæg



Priserne er projektbaserer, så ring til os for at høre nærmere

Optima hylder

- Hygiejnisk og flexibel opbevaring af fødevarer i køkkener, køle-/fryserum eller laboratorium
- Let aftagelige polypropylen hylder der kan maskinopvaskes og justeres i højden for hver 150 mm.
- Systemet laves i 4 dybder og 3 højder
- Flexibelt og system og utrolig nemt at monterer



Pris eksempler:

Priseksempel på et hyldefag i størrelsen 300 mm dybde, 1800 mm højde, længde 597 mm og 3 plan:

3 stk. hylder á 257,00 = 771,00
2 stk. stiger á 397,00 = 797,00
1.565,00

Priseksempel på et hyldefag i størrelsen 400 mm dybde, 1800 mm højde, længde 994 mm og 4 plan:

4 stk. hylder á 373,00 = 1448,00
2 stk. stiger á 411,00 = 822,00
2.270,00

Optima hylder

Hylde længde „C“ (mm)	Dybde 300	Dybde 400	Dybde 500	Dybde 600
Pris for enkelt hyldeplan (hylde kroge inkl.)				
597	257,00	266,00	273,00	303,00
697	273,00	284,00	292,00	325,00
797	288,00	301,00	311,00	346,00
894	331,00	345,00	354,00	399,00
994	346,00	362,00	373,00	420,00
1094	361,0	379,00	393,00	442,00
1194	376,00	396,00	412,00	463,00
1291	420,00	440,00	455,00	516,00
1391	436,00	458,00	474,00	538,00
1491	451,00	474,00	493,00	559,00
1591	466,00	492,00	512,00	580,00
1688	509,00	536,00	555,00	633,00
1788	524,00	553,00	574,00	655,00

Hjørne samlebeslag (for 1 hyldeplan)	Dybde 300	Dybde 400	Dybde 500	Dybde 600
	76,00	83,00	97,00	123,00

Højde (mm)	Dybde 300	Dybde 400	Dybde 500	Dybde 600
Priser for reolstiger standard				
1800	397,00	411,00	426,00	441,00
Priser for reolstiger forlængelse				
1800	428,00	442,00	457,00	472,00
Pris for 4 hjul Ø 125 mm (inkl. to bremsere) 700,00 pr. sæt				
Pris for 4 hjul Ø 7 mm (inkl. to bremsere) 455,00 pr. sæt				

Belastningskapacitet pr. hylde													
Hylde længde (mm)	663	763	863	960	1060	1160	1260	1357	1457	1557	1657	1754	1854
Maks. belastning (kg)	280	260	240	210	200	180	160	150	140	130	120	110	100

Maks vægt mellem 2 stiger er 900 kg.

Varmebetræk til GN stikovn

- Nem og hurtig løsning til transport og kortvarig opbevaring af varm mad.
- Betrækket lukkes tæt med den kraftige lynlås. Maden vil stå under 90° varme og kan holde sig varm i op til 2 timer
- El forbrug 1500W
- Overtræksvægt er 8 kg.
- Fremstillet af glasfiberarmeret silikone



Best. nr

Pris i dkr

BDK-15-1721

8.450,00

Håndfri armatur

- Armatur der gør det nemmere at vaske og desinficerer sin hænder.
- Indfrarøde sensorer reagerer blot ved at køre hånden hen over armaturet.
- Bevæg hånden under for vand, over én gang for at få sæbe og to gange over for hånddesinfektionsmiddel.
- Rustfri er standard, men kan også fåes i RAL-farverne og krom.



Best. nr	Beskrivelse	Pris i dkr
AH-235020	Armatur 3-i-en bord	8595,00
AH-235023	Armatur 3-i-en væg	8595,00
AH-255020	Armatur 2-i-en	8140,00

Bestik sorterings maskine CPM-1200 og BVA 800

- Maskinerne pakker et sæt bestik med ekstra tilbehør efter eget ønske, (f.eks. servitter, tandstikker, salt, peber osv.) i en lukket pose lavet af papir eller plastfilm.
- Hygienisk da bestikket kun er berørt én gang.
- Posens indhold forbliver rent og tørt.
- Maskinerne pakker hhv. 600 og 1200 sæt bestil pr. time
- Kan betjenes af bare én person.



BVA 800



CPM-1200

Priserne er projektbaserer, så ring til os for at høre nærmere

ROG Roll ´n´Grill

- Kompakt grill der passer alle steder, og som griller grøntsager, fisk eller kød perfekt hver eneste gang, helt uden brug af olie eller andet fedtstof.
- 3 roterende, vandrette placerede opvarmede flader, griller ca. 80 portioner pr/time
- Måler kun 682x280x385 mm
- Udført i rustfrit stål.
- Integreret rengøringsfunktion.



Best. nr	Pris i dkr
MT-70000100	37.250,00

Flexobox ressource

- Flexibelt system til sortering af husholdningsaffald
- Spanden rummer 8 liter, hvilket passer til normale skraldeposer og til de specielt produceret majsstivelsesposer
- Kan monteres på låge, sættes i skab, på hylde eller direkte i udtræksskuffe
- Leveres i koksgråt genbrugsplast og skal samles før brug
- Klistermærkeark med piktogrammer af forskellige affaldstyper medfølger



Betegnelse	Best. nr.	Pris i dkr.
Flexobox ressource	FW-R01	175,00

Flexobox battery

- Kan indholde 2 liter eller 4 kg. eller op til 4 kg. batterier
- Fremstillet i miljøvenligt genbrugsplast



Betegnelse	Best. nr.	Pris i dkr.
Flexobox battery	FW-B01	199,00

- Praktisk affaldssortering til store arrangementer
- Fremstillet i miljøvenligt genbrugsplast
- Spanden kan foldes sammen og derved bruges igen og igen
- Størrelsen på 110 liter passer til sorte og gennemsigtige affaldsposer
- Ved større mængder kan den leveres med firmanavn/logo



Betegnelse	Best. nr.	Pris i dkr.
Flexobox evnet uden låg	FW-E01	325,00
Flexobox event med låg	FW-E02	325,00

