

RECALDO AVENTO.  
Frischer Wind in der Heißluft-Regeneration.

## blanco inmotion

Regenerieren mit Heißluft  
für EN-Tabletts.

RECALDO AVENTO ermöglicht die **Heißluft-Regeneration für Euronorm-Tabletts**. Er ist bestens geeignet für das Regenerieren vorportionierter Kühlkost, das Nachregenerieren und Warmhalten von Warmspeisen und das Kühlhalten von Kaltspeisen.

Die Modellreihe RECALDO AVENTO gibt es in **vielen Ausführungen**:

- Mit oder ohne Trennwand
- Für große, mittlere oder kleine Bestückungsmengen

Durch das **modulare Konstruktionsprinzip** passt sich RECALDO AVENTO schnell und unkompliziert an die individuellen Anforderungen an.

Der RECALDO AVENTO bei  
BLANCO INMOTION.  
Systemlösungen, die mehr bewegen.



**BLANCO RECALDO AVENTO**  
für die Heißluft-Regeneration  
auf Euronorm-Tabletts.

## Ideal für Cook & Serve und Cook & Chill

**Aktive Heißluft** und **aktive Umluftkühlung** sorgen dafür, dass Warmspeisen richtig heiß werden und Kaltspeisen frisch bleiben, natürlich unter strikter **Einhaltung der Hygienerichtlinien**.

### Cook & Serve

Die Temperaturzonen sind durch eine spezielle Trennwand geteilt. Somit eignet sich RECALDO AVENTO bestens für Cook & Serve.

### Cook & Chill

Die zusätzlich gezielte Kälteführung im Warmfach gewährleistet, dass die

portionierte Kühlkost bis zum Zeitpunkt der Regenerierung gleichmäßig weiter gekühlt wird.

**Mehr Flexibilität durch modulares Prinzip.**

**RECALDO AVENTO** gibt es in vier Variationen mit Trennwand – für die **direkte Bestückung** mit 16, 20, 24 und 30 Euronorm-Tabletts.

Zur Auswahl stehen außerdem vier Variationen ohne Trennwand – für die **indirekte Bestückung über ein**

**Tablett-Hordengestell** (Hordengestell mit Trennwand).

RECALDO AVENTO eröffnet somit alle Möglichkeiten für eine **professionelle Speisenverteilung nach individuellem Gusto** – für schmackhafte und gesunde Speisen, die bei ihren Patienten richtig gut ankommen.



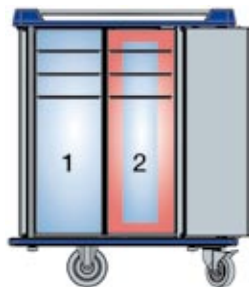
**BLANCO RECALDO AVENTO**  
Für die Heißluft-Regeneration auf Euronorm-Tabletts



**BLANCO RECALDO AVENTO 24 T**  
(Abbildung mit Hordengestell für indirekte Bestückung, Übergabetrolley, Euronorm-Tabletts und System-Porzellan)  
Für die direkte oder indirekte Bestückung mit maximal 2 x 12 Euronorm-Tabletts.

# RECALDO AVENTO für Cook & Chill mit Trennwand, für direkte Bestückung

Weitere Informationen  
über diese Produkte und das  
BLANCO-Gesamtprogramm  
erhalten Sie gerne kostenlos  
(Adresse siehe Rückseite).

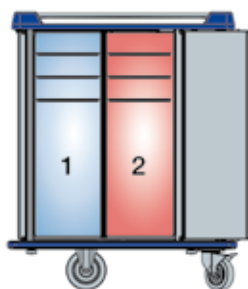


**Für Cook & Chill**  
(mit Trennwand):  
**Fach 1** = Kühlung  
**Fach 2** = Kühlung bzw. Heißluft

Modell	RECALDO AVENTO 16 T-T CC	RECALDO AVENTO 24 T-T CC	RECALDO AVENTO 20 T-T CC	RECALDO AVENTO 30 T-T CC
<b>Ausführung</b>	Für Cook & Chill: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zum Transportieren von Kühlkost und Regenerieren der kaltportionierten Speisen. Kühlhalten der Kaltspeisen.			
<b>Maße (L x B x H)</b>	1150 x 855 x 1390 mm		1150 x 855 x 1630 mm	
<b>Kapazität</b>	2 x 8 Euronorm-Tabletts, max. 16 EN-Tabletts	2 x 12 Euronorm-Tabletts, max. 24 EN-Tabletts	2 x 10 Euronorm-Tabletts, max. 20 EN-Tabletts	2 x 15 Euronorm-Tabletts, max. 30 EN-Tabletts
<b>Gewicht (kg)</b>	ca. 200 kg		ca. 215 kg	
<b>Elekt. Anschluss</b>	400 V / 16 A / 10,15 kW			
<b>Temperaturbereich Kühlung und Heißluft</b>	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C			
<b>Kältemittel</b>	R 134a			
<b>Türen</b>	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung			
<b>Innenraum</b>	2 Fächer mit je 8 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 12 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 10 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 15 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts
<b>Besonderheiten</b>	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)			
<b>Optionen/ Zubehör</b>	siehe Seite 11			
<b>Schutzart</b>	IP X5			
<b>Material</b>	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff			

## RECALDO AVENTO für Cook & Serve mit Trennwand, für direkte Bestückung

Weitere Informationen  
über diese Produkte und das  
BLANCO-Gesamtprogramm  
erhalten Sie gerne kostenlos  
(Adresse siehe Rückseite).



Für Cook & Serve  
(mit Trennwand):  
**Fach 1** = Kühlung  
**Fach 2** = Heißluft

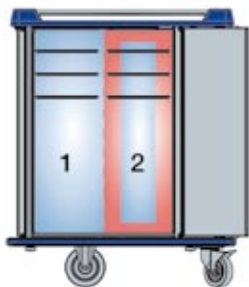
Modell	RECALDO AVENTO 16 T-T CS	RECALDO AVENTO 24 T-T CS	RECALDO AVENTO 20 T-T CS	RECALDO AVENTO 30 T-T CS
<b>Ausführung</b>	Für Cook & Serve: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zum Transportieren und Warmhalten bzw. Nachregenerieren von Frischkost. Kühlhalten kaltportionierter Speisen.			
<b>Maße (L x B x H)</b>	1150 x 855 x 1390 mm		1150 x 855 x 1630 mm	
<b>Kapazität</b>	2 x 8 Euronorm-Tabletts, max. 16 EN-Tabletts	2 x 12 Euronorm-Tabletts, max. 24 EN-Tabletts	2 x 10 Euronorm-Tabletts, max. 20 EN-Tabletts	2 x 15 Euronorm-Tabletts, max. 30 EN-Tabletts
<b>Gewicht (kg)</b>	ca. 200 kg		ca. 215 kg	
<b>Elekt. Anschluss</b>	400 V / 16 A / 7,0 kW			
<b>Temperaturbereich Kühlung und Heißluft</b>	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C			
<b>Kältemittel</b>	R 134a			
<b>Türen</b>	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung			
<b>Innenraum</b>	2 Fächer mit je 8 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 12 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 10 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 15 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts
<b>Besonderheiten</b>	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)			
<b>Zubehör/ Optionen</b>	siehe Seite 11			
<b>Schutzart</b>	IP X5			
<b>Material</b>	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff			

## RECALDO AVENTO für Cook & Chill

ohne Trennwand, für indirekte Bestückung mit Hordengestell

Weitere Informationen

über diese Produkte und das  
BLANCO-Gesamtprogramm  
erhalten Sie gerne kostenlos  
(Adresse siehe Rückseite).



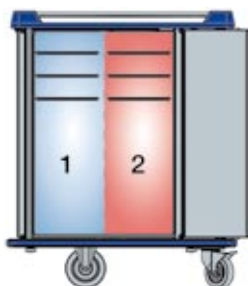
**Für Cook & Chill**  
(ohne Trennwand):  
**Fach 1** = Kühlung  
**Fach 2** = Kühlung bzw. Heißluft

Modell	RECALDO AVENTO 16 / 24 T CC	RECALDO AVENTO 20 / 30 T CC
<b>Ausführung</b>	Für Cook & Chill: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells und Regenerieren der kaltportionierten Speisen. Kühlhalten der Kaltspeisen.	
<b>Maße (L x B x H)</b>	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1630 mm
<b>Kapazität</b>	2 x 8 Euronorm-Tablets bzw. 2 x 12 Euronorm-Tablets (je nach Hordengestell), max. 16 bzw. 24 EN-Tablets (je nach Hordengestell)	2 x 10 Euronorm-Tablets bzw. 2 x 15 Euronorm-Tablets (je nach Hordengestell), max. 20 bzw. 30 EN-Tablets (je nach Hordengestell)
<b>Gewicht (kg)</b>	ca. 200 kg	ca. 215 kg
<b>Elekt. Anschluss</b>	400 V / 16 A / 10,15 kW	
<b>Temperatur- bereich Kühlung und Heißluft</b>	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C	
<b>Kältemittel</b>	R 134a	
<b>Türen</b>	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung	
<b>Innenraum</b>	1 Fach zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells	
<b>Besonderheiten</b>	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)	
<b>Zubehör/ Optionen</b>	siehe Seite 11	
<b>Schutzart</b>	IP X5	
<b>Material</b>	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff	

## RECALDO AVENTO für Cook & Serve

ohne Trennwand, für indirekte Bestückung mit Hordengestell

Weitere Informationen  
über diese Produkte und das  
BLANCO-Gesamtprogramm  
erhalten Sie gerne kostenlos  
(Adresse siehe Rückseite).



**Für Cook & Serve**  
(ohne Trennwand):  
**Fach 1** = Kühlung  
**Fach 2** = Heißluft

Modell	RECALDO AVENTO 16 / 24 T CS	RECALDO AVENTO 20 / 30 T CS
<b>Ausführung</b>	Für Cook & Serve: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells und Warmhalten bzw. Nachregenerieren von Frischkost. Kühlhalten kaltportionierter Speisen.	
<b>Maße (L x B x H)</b>	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1630 mm
<b>Kapazität</b>	2 x 8 Euronorm-Tabletts bzw. 2 x 12 Euronorm-Tabletts (je nach Hordengestell), max. 16 bzw. 24 EN-Tabletts (je nach Hordengestell)	2 x 10 Euronorm-Tabletts bzw. 2 x 15 Euronorm-Tabletts (je nach Hordengestell), max. 20 bzw. 30 EN-Tabletts (je nach Hordengestell)
<b>Gewicht (kg)</b>	ca. 200 kg	ca. 215 kg
<b>Elekt. Anschluss</b>	400 V / 16 A / 7,0 kW	
<b>Temperaturbereich Kühlung und Heißluft</b>	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C)  Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C	
<b>Kältemittel</b>	R 134a	
<b>Türen</b>	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung	
<b>Innenraum</b>	1 Fach zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells	
<b>Besonderheiten</b>	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)	
<b>Zubehör/ Optionen</b>	siehe Seite 11	
<b>Schutzart</b>	IP X5	
<b>Material</b>	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff	

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell mit Trennwand	Für Modell ohne Trennwand	Best.-Nr.
	Hordengestell 16 Tablettis	—	X	572 789
	Hordengestell 24 Tablettis	—	X	572 882
	Hordengestell 20 Tablettis	—	X	572 790
	Hordengestell 30 Tablettis	—	X	572 881
	Übergabetrolley für Hordengestell	—	X	572 797
	Abdeckhaube für Hordengestell 16/24	—	X	572 795
	Abdeckhaube für Hordengestell 20/30	—	X	572 796
	Transferwagen 16/24, doppelwandig	—	X	572 792
	Transferwagen 20/30, doppelwandig	—	X	572 794
ohne Abbildung	Steuerung mit Datenprotokollierung	X	X	
	Handheld für Datenprotokollierung	X	X	
	Steuerung mit Service-Kommunikations-Tool	X	X	
	Software für Service-Kommunikations-Tool	X	X	
	Zugdeichsel und Kupplung	X	X	
	abklappbares Bord, stirnseitig	X	X	
	Halterung für Abfallsack, stirnseitig	X	X	
	Rollen, stahlverzinkt, 4 Lenkrollen mit Feststeller	X	X	
	Rollen, stahlverzinkt, 2 Bockrollen, 4 Lenkrollen mit Feststeller	X	X	
	Rollen, stahlverzinkt, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Zentralfeststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 4 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 4 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Zentralfeststeller	X	X	
	EN-Tablett für Heißluft	X	X	572 787
	Regenerier-Cloche für Teller 260 mm	X	X	572 378
	Regenerier-Cloche für Teller 230 mm (rund)	X	X	573 015
	Regenerier-Cloche für Teller 230 mm (Quadro)	X	X	573 016

X = verfügbar

— = nicht verfügbar bzw. nicht erforderlich

# blancoinmotion

## BLANCO INMOTION – das System ist der Star.

Wer in der **Gemeinschaftsverpflegung mehr bewegen will, muss über den Tellerrand hinaus schauen.** Produkte sind keine Einzelkämpfer, sie sind Teil eines Systems, in dem Mensch und Technik harmonieren und auch in Stoßzeiten perfekt zusammen spielen.

Das **Speisenverteilsystem BLANCO INMOTION** bietet über 100 hochwertige Modelle, die Hand in Hand arbeiten und Ihnen helfen, dass von der Portionierung in der Küche bis zur Speisenausgabe alles reibungslos läuft: **Anrichten, Portionieren, Verteilen, Aufbewahren, Transportieren, Kühlen, Regenerieren, Warmhalten, Ausgeben, Abräumen** – an alles ist gedacht.

Ob **Frischkost** (Cook & Serve), **Kühlkost** (Cook & Chill), **Tablettsystem** oder **Schöpfsystem** – BLANCO INMOTION bietet für jeden Einsatzbereich die ideale Lösung.

**BLANCO INMOTION** ist das perfekte System für die professionelle Speisenverteilung, von der **Beratung** und den **Produkten** bis hin zur **Optimierung** der Arbeitsabläufe in der Küche.

Die **hohe Verarbeitungsqualität**, das **ergonomische Design** und die **zuverlässige Technik** der Produkte erleichtern den Arbeitsalltag und sorgen für **Investitionssicherheit**:

- Regeneration mit Induktionstechnik
- Regeneration mit Heißluft
- Tablett-Transportwagen
- Speisenverteiltbänder
- aktiv gekühlte Speisenverteiltbänder
- Geschirr-Rückgabebänder
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Bühnenspender
- Korbspender
- Tablettspender
- Universalspender
- Tellerspender
- Einbauspender
- Bankettwagen

**BLANCO INMOTION.**  
**Systemlösungen, die mehr bewegen.**

## Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systeme  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

# BLANCO