

RECALDO AVENTO.

Vent frais sur la remise en température à air chaud.

nouveauté blanco

Remise en température à air chaud
pour produits en vrac et plateaux EN.



BLANCO RECALDO AVENTO G
pour la remise en température à air
chaud de produits en vrac.



BLANCO RECALDO AVENTO T
pour la remise en température à air
chaud en plateaux Euronorme.

BLANCO INMOTION élargit son programme de produits. En effet, outre la technologie par induction, nous proposons désormais également la remise en température à air chaud. Le système séduit par la qualité 5 étoiles typique de BLANCO et par une généreuse dose d'idées novatrices.

RECALDO AVENTO permet la **remise en température à air chaud pour plateaux EN et produits en vrac.** Il sert à remettre en température des produits

froids préalablement portionnés, à remettre et maintenir en température des repas chauds et propose, en supplément, la possibilité de maintenir à basse température des repas froids.

Davantage de flexibilité grâce au principe modulaire.

La série de modèles RECALDO AVENTO est disponible en de **nombreuses exécutions :**

- Pour vrac ou plateaux

- Avec ou sans paroi de séparation
 - Pour petites, moyennes ou grandes quantités de chargement
- Grâce au **principe de construction modulaire**, RECALDO AVENTO s'adapte rapidement et aisément aux exigences individuelles.

Le nouveau chariot RECALDO AVENTO de BLANCO INMOTION. Des solutions de systèmes qui bougent et font bouger davantage.

vent frais

Idéal pour la liaison chaude et la liaison froide

Le **chauffage actif à air pulsé** et le **refroidissement actif à air ventilé** veillent à ce que les repas chauds soient bien chauds et les repas froids restent frais, dans le **respect** (bien évidemment) le plus strict **des normes d'hygiène**.

Liaison chaude

Les zones de température sont séparées par une paroi spéciale.

RECALDO AVENTO convient ainsi de façon idéale à la liaison chaude aussi bien en plateau qu'en vrac.

Liaison froide

La conduction ciblée de froid dans le compartiment chaud garantit le refroidissement continu et uniforme des produits froids portionnés, jusqu'au moment de leur remise en température.

Remise en température à air chaud pour produits en vrac

RECALDO AVENTO G pour produits en vrac : Les repas ne sont pas positionnés sur des plateaux. Refroidissement puis remise en température dans un récipient GN.

Cette nouveauté répond au développement actuel et à une tendance à la distribution multiportions. Dans les hôpitaux et les maisons de retraite, les écoles et les crèches, la préférence va justement à une composition personnelle des composantes du repas.



BLANCO RECALDO AVENTO

Nouveau ! Pour la remise en température à air chaud en plateaux Euronorme ou en vrac.



BLANCO RECALDO AVENTO 22 G

Sans paroi de séparation pour le chargement de 2 x 22 GN 1/2-65 maxi sur le châssis à glissières.

Remise en température à air chaud pour plateaux EN

RECALDO AVENTO T pour plateaux est disponible en quatre versions avec paroi de séparation pour le **chargement direct** de 16, 20, 24 et 30 plateaux Euronorme.

D'autre part, quatre versions sans paroi de séparation sont disponibles au choix pour le **chargement indirect sur un châssis à glissières pour plateaux**.

RECALDO AVENTO propose ainsi toutes les possibilités d'une **distribution professionnelle de repas au goût individuel** pour des repas sains et savoureux, appréciés des patients.

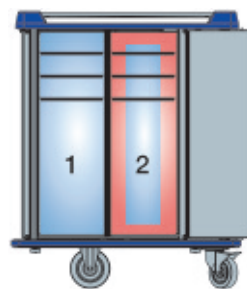


BLANCO RECALDO AVENTO 24 T

Sans paroi de séparation pour le chargement de 2 x 12 plateaux Euronorme sur le châssis à glissières (également disponible avec paroi de séparation pour chargement direct).

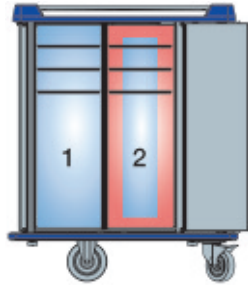
RECALDO AVENTO pour plateaux et liaison froide avec paroi de séparation

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur RECALDO AVENTO ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Pour liaison froide
(plateaux, avec paroi de séparation) :
Compartment 1 = refroidissement
Compartment 2 = refroidissement et
air chaud

Modèle	RECALDO AVENTO 16 T-T CC	RECALDO AVENTO 24 T-T CC
Exécution	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport de produits froids et la remise en température de repas portionnés à froid. Maintien en température de produits froids.	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport de produits froids et la remise en température de repas portionnés à froid. Maintien en température de produits froids.
Dimensions (L x l x h)	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1390 mm
Capacité	2 x 8 plateaux Euronorme, 16 plateaux EN maxi	2 x 12 plateaux Euronorme, 24 plateaux EN maxi
Poids (kg)	200 kg env	200 kg env
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 10,4 kW	400 V / 16 A / 10,4 kW
Plage de température Refroidissement et air chaud	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de remise en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de remise en température air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C
Produit de refroidissement	R 134a	R 134a
Portes	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture 270° (compartment froid) et 180° (compartment froid/chaud) avec blocage	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture 270° (compartment froid) et 180° (compartment froid/chaud) avec blocage
Intérieur	2 compartiments avec chacun 8 paires de glissières espacées de 118 mm pour plateaux EN	2 compartiments avec chacun 12 paires de glissières espacées de 79 mm pour plateaux EN
Particularités	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée.	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée.
Options / Accessoires	voir page 11	voir page 11
voir page 11	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

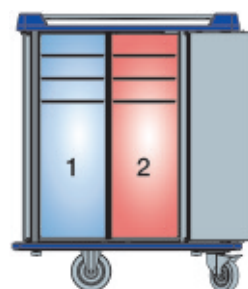


Pour liaison froide
 (plateaux, avec paroi de séparation) :
Compartment 1 = refroidissement
Compartment 2 = refroidissement et
 air chaud

RECALDO AVENTO 20 T-T CC	RECALDO AVENTO 30 T-T CC
Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport de produits froids et la remise en température de repas portionnés à froid. Maintien en température de produits froids.	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport de produits froids et la remise en température de repas portionnés à froid. Maintien en température de produits froids.
1150 x 855 x 1630 mm	1150 x 855 x 1630 mm
2 x 10 plateaux Euronorme, 20 plateaux EN maxi	2 x 15 plateaux Euronorme, 30 plateaux EN maxi
215 kg env	215 kg env
400 V / 16 A / 10,4 kW	400 V / 16 A / 10,4 kW
Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C)	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C)
Compartment de remise en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C	Compartment de remise en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C
R 134a	R 134a
4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable
Angle d'ouverture 270° (compartment froid) et 180° (compartment froid/chaud) avec blocage	Angle d'ouverture 270° (compartment froid) et 180° (compartment froid/chaud) avec blocage
2 compartiments avec chacun 10 paires de glissières espacées de 118 mm pour plateaux EN	2 compartiments avec chacun 15 paires de glissières espacées de 79 mm pour plateaux EN
Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3
Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques	Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques
Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC)	Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC)
Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée.	Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée.
voir page 11	voir page 11
IP X5	IP X5
Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

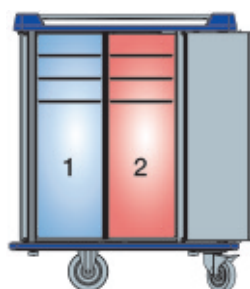
RECALDO AVENTO pour plateaux et liaison chaude avec paroi de séparation

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur RECALDO AVENTO ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Pour liaison chaude
(plateaux, avec paroi de séparation) :
Compartment 1 = refroidissement
Compartment 2 = air chaud

Modèle	RECALDO AVENTO 16 T-T CS	RECALDO AVENTO 24 T-T CS
Exécution	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport et le maintien en température de produits chauds. Maintien en température de produits froids	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport et le maintien en température de produits chauds. Maintien en température de produits froids
Dimensions (L x l x h)	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1390 mm
Capacité	2 x 8 plateaux Euronorme, 16 plateaux EN maxi	2 x 12 plateaux Euronorme, 24 plateaux EN maxi
Poids (kg)	200 kg env.	200 kg env.
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 7,5 kW	400 V / 16 A / 7,5 kW
Plage de température Refroidissement et air chaud	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de maintien en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130°C	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de maintien en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130°C
Produit de refroidissement	R 134a	R 134a
Portes	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et. 180° (compartment chaud) avec blocage	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et. 180° (compartment chaud) avec blocage
Intérieur	2 compartiments avec chacun 8 paires de glissières espacées de 118 mm pour plateaux EN	2 compartiments avec chacun 12 paires de glissières espacées de 79 mm pour plateaux EN
Particularités	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)
Options / Accessoires	voir page 11	voir page 11
Protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

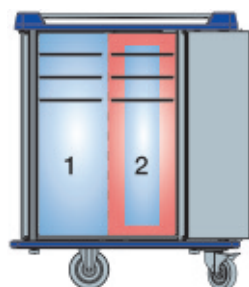


Pour liaison chaude
(plateaux, avec paroi de séparation) :
Compartment 1 = refroidissement
Compartment 2 = air chaud

RECALDO AVENTO 20 T-T CS	RECALDO AVENTO 30 T-T CS
Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport et le maintien en température de produits chauds. Maintien en température de produits froids	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour le transport et le maintien en température de produits chauds. Maintien en température de produits froids
1150 x 855 x 1630 mm	1150 x 855 x 1630 mm
2 x 10 plateaux Euronorme, 20 plateaux EN maxi	2 x 15 plateaux Euronorme, 30 plateaux EN maxi
215 kg env.	215 kg env.
400 V / 16 A / 7,5 kW	400 V / 16 A / 7,5 kW
Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C)	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C)
Compartment de maintien en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130°C	Compartment de maintien en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130°C
R 134a	R 134a
4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et. 180° (compartment chaud) avec blocage	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et. 180° (compartment chaud) avec blocage
2 compartiments avec chacun 10 paires de glissières espacées de 118 mm pour plateaux EN	2 compartiments avec chacun 15 paires de glissières espacées de 79 mm pour plateaux EN
Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC)	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Paroi de séparation amovible pour faciliter le nettoyage Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC)
Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)	Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)
voir page 11	voir page 11
IP X5	IP X5
Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

RECALDO AVENTO pour plateaux et liaison froide sans paroi de séparation

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur RECALDO AVENTO ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

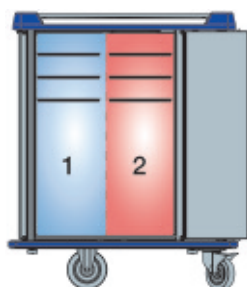


Pour liaison froide
(plateaux, sans paroi de séparation):
Compartment 1 = refroidissement
Compartment 2 = refroidissement et
air chaud

Modèle	RECALDO AVENTO 16 / 24 T CC	RECALDO AVENTO 20 / 30 T CC
Exécution	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour châssis à glissières pour plateaux et remise en température de repas portionnés à froid. Maintien en température de produits froids.	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour châssis à glissières pour plateaux et remise en température de repas portionnés à froid. Maintien en température de produits froids.
Dimensions (L x l x h)	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1630 mm
Capacité:	2 x 8 plateaux Euronorme et 2 x 12 plateaux Euronorme (en fonction du châssis à glissières), 16 et 24 plateaux EN maxi (en fonction du châssis à glissières)	2 x 10 plateaux Euronorme et 2 x 15 plateaux Euronorme (en fonction du châssis à glissières), 20 et 30 plateaux EN maxi (en fonction du châssis à glissières)
Poids (kg)	200 kg env	215 kg env
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 10,4 kW	400 V / 16 A / 10,4 kW
Plage de température Refroidissement et air chaud	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de remise en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de remise en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C
Produit de refroidissement	R 134a	R 134a
Portes	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et 180° (compartment froid/chaud) avec blocage	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et 180° (compartment froid/chaud) avec blocage
Intérieur	1 compartiment pour châssis à glissières pour plateaux	1 compartiment pour châssis à glissières pour plateaux
Particularités	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)
Options / Accessoires	voir page 11	voir page 11
Protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

RECALDO AVENTO pour plateaux et liaison chaude sans paroi de séparation

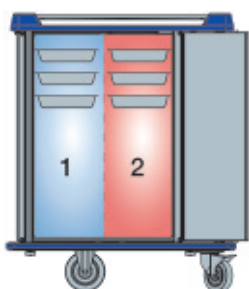
Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur RECALDO AVENTO ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Pour liaison chaude
(plateaux, sans paroi de séparation):
Compartment 1 = refroidissement
Compartment 2 = air chaud

Modèle	RECALDO AVENTO 16 / 24 T CS	RECALDO AVENTO 20 / 30 T CS
Exécution	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour châssis à glissières pour plateaux et le maintien en température des produits chauds. Maintien en température de produits froids.	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour châssis à glissières pour plateaux et le maintien en température des produits chauds. Maintien en température de produits froids.
Dimensions (L x l x h)	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1630 mm
Capacité:	2 x 8 plateaux Euronorme et 2 x 12 plateaux Euronorme (en fonction du châssis à glissières), 16 et 24 plateaux EN maxi (en fonction du châssis à glissières)	2 x 10 plateaux Euronorme et 2 x 15 plateaux Euronorme (en fonction du châssis à glissières), 20 et 30 plateaux EN maxi (en fonction du châssis à glissières)
Poids (kg)	200 kg env	215 kg env
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 7,5 kW	400 V / 16 A / 7,5 kW
Plage de température Refroidissement et air chaud	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de maintien en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de maintien en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C
Produit de refroidissement	R 134a	R 134a
Portes	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et 180° (compartment chaud) avec blocage	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et 180° (compartment chaud) avec blocage
Intérieur	1 compartiment pour châssis à glissières pour plateaux	1 compartiment pour châssis à glissières pour plateaux
Particularités	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)	Pour plateaux Euronorme Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés (insertion transversale) Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)
Options / Accessoires	voir page 11	voir page 11
Protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

RECALDO AVENTO pour vrac, liaison chaude sans paroi de séparation



Pour liaison chaude
(vrac, sans paroi de séparation)
Compartment 1 = refroidissement
Compartment 2 = air chaud

Modèle	RECALDO AVENTO 22 G CS pour liaison chaude
Exécution	Chariot à air chaud avec refroidissement actif à air ventilé pour châssis à glissières pour produits en vrac et maintien en température de repas chauds. Maintien en température de produits froids.
Dimensions (L x l x h)	1150 x 855 x 1390 mm
Capacité	Compartment 1 (maintien en température de repas froids) : récipients GN jusqu'à 22 x GN 1/2-65 maxi, contenance 83,6 litres maxi Compartment 2 (air chaud) : récipients GN jusqu'à 22 x GN 1/2-65 maxi, contenance 83,6 litres maxi
Poids (kg)	200 kg env.
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 7,5 kW
Plage de température Refroidissement et air chaud	Compartment froid (refroidissement actif par air ventilé) : réglage précis de +4 °C à +15 °C (à température ambiante de +32 °C) Compartment de maintien en température à air chaud : réglage précis de +30 °C à +130 °C
Produit de refroidissement	R 134a
Portes	4 portes battantes, double paroi isolée avec joint d'étanchéité de porte périphérique Fermeture „2 points“ autoverrouillable Angle d'ouverture de 270° (compartment froid) et 180° (compartment chaud) avec blocage
Intérieur	1 compartiment pour châssis à glissières pour produits en vrac
Particularités	Pour vrac Avec pare-chocs périphérique et galerie Chargement des deux côtés Corps intérieur en version Hygiène H1 avec bords rayonnés R3 Poignées ergonomiques Mode de service manuel ou par programme Traçabilité (sur PC) Mobile (avant : 2 roulettes pivotantes 160 mm avec frein, arrière : 2 roulettes fixes 200 mm, roulettes chape électro-zinguée)
Options / Accessoires	voir page 11
Protection	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur RECALDO AVENTO ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

accessoires et options

	RECALDO AVENTO T pour plateaux EN, avec paroi de séparation	RECALDO AVENTO T pour plateaux EN, sans paroi de séparation	RECALDO AVENTO G pour vrac sans paroi de séparation
Commande avec contrôle des données	X	X	X
Commande avec outil de communication SAV (pour télédiagnostic)	X	X	X
Timon et accouplement	X	X	X
Roulettes chape inox (avant : 2 roulettes pivotantes avec frein Ø 160 mm, arrière : 2 roulettes fixes Ø 200 mm)	X	X	X
Châssis à glissières pour plateaux	--	X	--
Châssis à glissières pour produits en vrac	--	--	X
Trolley de transfert pour châssis à glissières	--	X	X
Plateaux EN pour air chaud	X	X	--
Récipients GN (GN 1/2-55 ou GN 1/2-65)	--	--	X

X = disponible
-- = non disponible

Les solutions BLANCO pour la restauration collective.

Vos souhaits passent avant tout.
Les réaliser de manière appropriée est
un défi que nous relevons et un droit
que nous revendiquons.

Forts d'un vaste programme de
produits parfaitement harmonisés et
d'un savoir-faire technologique de
longue date, nous sommes en mesure
de trouver pour vous la solution qui
convient.

Les produits BLANCO sont connus
pour leur qualité supérieure,
de la matière première à la finition.
De conception ergonomique, ils se ca-
ractérisent par d'ingénieuses fonctions
qui facilitent tout simplement les tâches
quotidiennes dans le domaine de la
restauration collective.

Du conseil au service après-vente,
BLANCO vous fait profiter du profes-
sionnalisme d'un partenaire fiable,
en qui vous pouvez avoir confiance.

blanco la qualité
made in germany

blancoinmotion

BLANCO INMOTION – le système star.

Quiconque veut bouger et faire bouger davantage dans la restauration collective, doit regarder plus loin que le bord de son assiette. Les produits ne sont pas des unités distinctes, ils font partie d'un système où l'homme et la technique vivent en harmonie et se combinent à la perfection, même aux heures d'affluence.

Le **système de distribution de repas BLANCO INMOTION** propose plus de 100 modèles haut de gamme, qui se complètent et vous aident à fin que tout aille pour le mieux, du portionnement dans la cuisine à la distribution des repas. **Dresser, portionner, distribuer, conserver, transporter, refroidir, remettre en température, maintenir en température, servir, desservir**, tout est prévu.

Qu'il s'agisse de **liaison chaude**, de **liaison froide**, de **systèmes plateaux** ou de **distribution multiportions**, BLANCO INMOTION propose la solution idéale à chaque domaine d'utilisation.

BLANCO INMOTION est le système parfait pour la distribution professionnelle de repas, des **conseils** et des **produits** à l'**optimisation** des tâches dans la cuisine.

La **fabrication de qualité supérieure**, le **design ergonomique** et la **technique fiable** des produits facilitent les travaux quotidiens et garantissent la **sécurité de l'investissement** :

- Remise en température par induction
- Remise en température à air chaud
- Chariots de transport de plateaux
- Chariots banquets
- Convoyeurs de distribution de repas
- Convoyeurs de distribution de repas à refroidissement actif
- Convoyeurs pour le retour de la vaisselle sale
- Chariots de distribution de repas
- Chariots de transport de repas
- Distributeurs à niveau constant
- Distributeurs à panier
- Distributeurs de plateaux
- Distributeurs universels
- Distributeurs d'assiettes
- Distributeurs encastrables

BLANCO INMOTION.
Des solutions de systèmes, qui bougent et font bouger davantage.

Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller :

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 OBERDERDINGEN
GERMANY
Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
Internet www.blanco.de
E-Mail catering.export@blanco.de

BLANCO