

BLANCO

NEU!

BLANCO DS-ONE Heißluft-Andockstation

Heiße Zeiten

für schlanke Food-Logistik.

blanco ds-one



wirtschaftswunder

Ein tolles Team für Ihre Food-Logistik: Heißluft-Andockstation DS-ONE und Transportwagen von BLANCO.

Machen weite Wege bei Ihrer Speisenverteilung einen doppelten oder dreifachen Wagensatz erforderlich? Dann kann die neue Heißluft-Andockstation DS-ONE von BLANCO für Sie die wirtschaftlichste Lösung sein:

Anstelle unhandlicher Transportwagen mit integrierter Regenerationstechnik übernimmt die fest installierte Andockstation das Kühlen und Regenerieren der Speisen. Der Transport und die Verteilung erfolgen in robusten, isolierten Transportwagen, die ohne integrierte Technik auskommen. Das macht die Wagen leichter in der Handhabung und günstiger in der Anschaffung.

So können Sie mit der neuen Andockstation DS-ONE nicht nur den Aufwand für die Gesamt-Investition senken, sondern auch die laufenden Service- und Wartungskosten.

Hier macht jeder genau das, was er am besten kann.

Die platz sparende Andockstation ist für das Kalt- und Warmhalten bzw. Regenerieren der Speisen zuständig. Der An- und Abdockprozess der Transportwagen erfolgt schnell und sicher mit elektromagnetischer Hilfe. Und die benutzerfreundliche Steuerung erleichtert den Mitarbeitern den fachgerechten Einsatz der Technik.

Die bestens isolierten Transportwagen sind für den sicheren Transport der Speisen zuständig. Unempfindlich gegenüber dem harten Großküchen-Alltag überstehen die robusten Wagen auch Situationen, die technikbeladenen Wagen oft schwer zu schaffen machen.

Die kompakte, gewichtsparende Bauweise erleichtert den Transport der Wagen per LKW. Und auch im Zugbetrieb sind die wendigen Transportwagen ein deutlicher Vorteil.



NEU: Heißluft-Andockstation DS-ONE mit passendem Tablett-Transportwagen TT DS-ONE
(Illustration mit optionalem Zubehör)



Perfekte Partner bei Cook & Chill und Cook & Serve: Für alle Fälle und alle Größen.

Damit frisch Gekochtes auch frisch und lecker beim Gast ankommt.

Cook & Serve mit DS-ONE:

Bei Portionierung und Transport kann Frischkost schnell leiden. Warmspeisen kühlen aus, Kaltspeisen erwärmen sich. Egal, ob Sie diese Temperaturverluste direkt nach dem Portionieren in der Küche oder nach dem Transport auf die Stationen ausgleichen möchten – die Andockstation DS-ONE steht schon bereit.

Einfach den Transportwagen ankopeln, Nacherwärmen bzw. Kühlen und Gemüse und Suppe, Salat und Pudding kommen appetitlich und schmackhaft beim Gast an.

Mit Umluftkühlung und Heißluft auf den Punkt genau regenerieren.

Cook & Chill mit DS-ONE:

Nach dem Transport auf die Stationen wird der Transportwagen mit den kalt portionierten Speisen an die Andockstation DS-ONE gekoppelt. Die aktive Umluftkühlung hält die kalt portionierten Speisen zuverlässig und HACCP-konform kalt.

Im Warmfach setzt zum vorbestimmten Zeitpunkt die Regeneration der Speisen mit Heißluft ein. Im Kaltfach sorgt die Umluftkühlung weiter für die richtige Temperatur bei Desserts und Salaten. Nach Ablauf der Regenerationszeit werden die Tablettts an die Gäste verteilt.



Eine für alle.

Ob Sie Tablettts im Euronorm- oder Gastronorm-Format einsetzen, die Andockstation DS-ONE ist für beide Tabletttgrößen und alle gängigen Systemteile geeignet.

Die Andockstation DS-ONE gibt es in Ausführungen für Cook & Chill oder Cook & Serve in jeweils 2 Größen.

Die passenden Tablett-Transportwagen TT DS-ONE für 16, 20, 24 oder 30 Tablettts sind sowohl für den Einsatz von Gastronorm- als auch von Euronorm-Tablettts geeignet.

Cook & Serve		Cook & Chill
Portionierung der frisch zubereiteten Speisen auf Tablettts		Portionierung der Kühlkost und frischer Komponenten auf Tablettts
Tablettts in Transportwagen (TT)		Tablettts in vorgekühlten Transportwagen (TT)
TT an Andockstation (Ausgleich Temperaturverluste während Portionierung)	Transport der TT zum Ausgabeort	Transport der TT zum Ausgabeort
Transport der TT zum Ausgabeort	TT an Andockstation (Ausgleich Temperaturverluste während Portionierung und Transport)	TT an Andockstation (Kühlung und Regeneration der kalt portionierten Warmspeisen, Kalthalten der Kaltspeisen)
Verteilung der Tablettts an die Patienten/Gäste		
Wiedereinräumen, Rücktransport, Reinigung und Bereitstellung für nächsten Einsatz		

Damit das Essen auch gut ankommt: Schlaue Ideen für Regeneration und Hygiene.

Beste Speisenqualität durch optimierte Temperaturverteilung.

Wenn's dem Gast geschmeckt hat, ist das der schönste Beweis für eine gut funktionierende Prozesskette in der Speisenverteilung. Im Team mit den Transportwagen TT DS-ONE bietet Ihnen die Andockstation DS-ONE beste Voraussetzungen für zufriedene Gäste und Patienten:

- Warm- bzw. Kaltluft werden **von vorne** über alle Tablettreihen eingeblasen. So erreicht das Umluftsystem **alle Tablettts gleichmäßig**, auch ganz unten und oben im Wagen.
- Erste Klasse in der zweiten Reihe: **Luftführende Zwischenwände** leiten die Warm- bzw. Kaltluft zuverlässig auch zur hinteren Tablettreihe im Transportwagen. Die **gleichmäßige Temperaturverteilung** im Kalt- und Heißfach sorgt für **bestmögliche Regenerier- und Kühlergebnisse**.
- Dank der relativ **großen Tablett-Abstände** von 79 mm (bei 24 bzw. 30 Tablettts) und 118 mm (bei 16 bzw. 20 Tablettts) können Heiß- und Kaltluft **besonders gut zirkulieren**.
- Durch den großen Tablettabstand ist auch sichergestellt, dass Sie die **gängigen Systemteile** einsetzen können – für maximale Flexibilität und Investitionssicherheit.



Abb.: Thermische Trennwand zwischen Heiß- und Kaltfach

- Die klug konstruierte **thermische Trennung** sorgt dafür, dass zwischen Kalt- und Warmfach **kein unerwünschter Luftaustausch** entsteht. Warmes bleibt warm und Kaltspeisen bleiben von Abstrahlwärme verschont.

Hygiene und HACCP-Einhaltung leicht gemacht.

Professionelle Speisenverteilung bedeutet auch das strikte Einhalten von Hygiene-Vorschriften.

Die modulare Bauweise unserer Transportwagen und ihre erstklassige Verarbeitung erleichtern die Reinigung – hygienisch, praktisch, gut:

- Die **Türdichtungen** der Andockstationen und der Transportwagen können **ohne Werkzeug entnommen** werden. Das ermöglicht optimale Hygiene durch einfache Reinigung.

- Die Transportwagen sind **modular** aufgebaut. Die Mittelwand (=thermische Trennwand), die seitlichen Zwischenwände und die Tablett-Träger lassen sich ohne Werkzeug ausbauen. So kann man die Wagen **ohne großen Aufwand hygienisch reinigen**.
- In Verbindung mit den **optionalen CNS-Rollen** können die Transportwagen sogar in der automatischen **Waschanlage** gereinigt werden.
- Der Innenkorpus der Transportwagen entspricht den Anforderungen der **Hygieneausführung H3**. Boden, Seitenwände und Dach sind dicht verschweißt, es gibt **keine Schmutzkanten oder Schmutzfugen**.
- Mit der Heißluft-Andockstation DS-ONE können Sie sich bei Bedarf die **Daten der Temperaturzyklen** von der Andockstation auf Ihren PC herunterladen – für **HACCP-konforme** Registrierung und Protokollierung aller Daten.



Überzeugende technische Details: Minimaler Platzbedarf und maximale Sicherheit.

Große Leistung auf kleinem Raum.

Mit nur 40 cm Tiefe macht sich die Andockstation DS-ONE im Flur oder auf der Station so richtig dünn.

Schnelles und sicheres An- und Abdocken.

Das Andocken der Transportwagen erfolgt benutzerfreundlich mit Unterstützung durch einen Elektromagneten. Daher benötigt die DS-ONE auch keine in den Raum ragende Einfahrzentrierung – keine Stolpergefahr, kein Unfallrisiko, einfach mehr Sicherheit.

Ein akustisches Signal bestätigt das korrekte Andocken an die Station. Das Abdocken erfolgt automatisch.

Zusätzlich verhindert die elektromagnetische Kopplung das unbeabsichtigte Wegrollen des Transportwagens.

Gute Voraussetzungen für ein langes Leben.

Qualität von BLANCO ist Qualität, auf die Sie sich verlassen können. Die hochwertigen Materialien und die solide Verarbeitung sorgen für eine lange Lebensdauer der Wagen.

Mit Sicherheit alles unter Kontrolle.



Abb.: Die übersichtliche und leicht zu bedienende Steuerung.

Komfort-Steuerung

- Für manuelle oder programmgesteuerte Regeneration.
- Speziell anpassbar an Ihre individuellen Bedürfnisse.
- Leicht zu programmieren, leicht zu bedienen.

Datenprotokollierung (optional)

- Die Daten der Temperaturzyklen können mittels Infrarotschnittstelle heruntergeladen und an Ihren PC weitergeleitet werden.
- HACCP-konform durch Registrierung und Protokollierung aller Daten.

Datentransfer per Funk (optional)

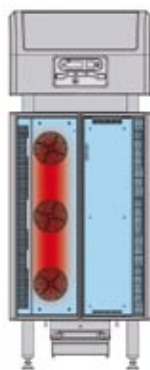
- Die Daten werden per Funk direkt auf Ihren PC übertragen.
- Keine zusätzlichen Kabel und kein Download der Daten notwendig.

raumwunder



Heißluft-Andockstation DS-ONE CC für Cook & Chill

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



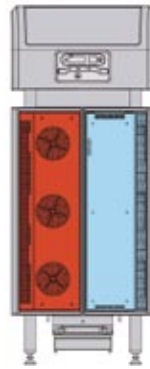
Für Cook & Chill

Links: Regenerierfach mit aktiver Umluftkühlung und Heißluft-Regeneration
Rechts: Kaltfach mit aktiver Umluftkühlung

Modell	DS-ONE 16/24 CC (für 16 bzw. 24 Tablettts)	DS-ONE 20/30 CC (für 20 bzw. 30 Tablettts)
Ausführung	Heißluft-Andockstation mit einem Regenerierfach mit aktiver Umluftkühlung und Heißluft zum Kühlhalten und nachfolgenden Regenerieren der Warmspeisen sowie einem umluftgekühlten Fach zum Kühlhalten der Kaltspeisen.	Heißluft-Andockstation mit einem Regenerierfach mit aktiver Umluftkühlung und Heißluft zum Kühlhalten und nachfolgenden Regenerieren der Warmspeisen sowie einem umluftgekühlten Fach zum Kühlhalten der Kaltspeisen.
Maße (B x T x H)	722 x 374 x 1814 mm	722 x 374 x 2050 mm
Kapazität	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen: 2 x 8 Tablettts (max. 16 Tablettts) bzw. 2 x 12 Tablettts (max. 24 Tablettts) im EN- oder GN-Format. <u>Passende Transportwagen siehe Seite 8.</u>	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen: 2 x 10 Tablettts (max. 20 Tablettts) bzw. 2 x 15 Tablettts (max. 30 Tablettts) im EN- oder GN-Format. <u>Passende Transportwagen siehe Seite 9.</u>
Gewicht (kg)	ca. 120 kg	ca. 135 kg
Elekt. Anschluss	400V / 16A / 9,85 kW	400V / 16A / 9,85 kW
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Aktive Umluftkühlung: gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regeneration: gradgenau regelbar von +45 °C bis +140 °C	Aktive Umluftkühlung: gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regeneration: gradgenau regelbar von +45 °C bis +140 °C
Kältemittel	R 404a	R 404a
An- und Abdock-Prozess der Transportwagen	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch
Besonderheiten	Geringe Bautiefe für minimalen Platzbedarf Elektromagnet-unterstützter An- und Abdockprozess ohne Einfahrzentrierung Manueller oder Programm-Betrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Standgerät mit Wandmontage Dichtungen ohne Werkzeug entnehmbar	Geringe Bautiefe für minimalen Platzbedarf Elektromagnet-unterstützter An- und Abdockprozess ohne Einfahrzentrierung Manueller oder Programm-Betrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Standgerät mit Wandmontage Dichtungen ohne Werkzeug entnehmbar
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 10	Siehe Seite 10
Reinigung	Wischreinigung	Wischreinigung
Material	CNS, Aluminium, Kunststoff	CNS, Aluminium, Kunststoff

Heißluft-Andockstation DS-ONE CS für Cook & Serve

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



Für Cook & Serve

Links: Heißluftfach zum Warmhalten bzw. Nacherhitzen
Rechts: Kaltfach mit aktiver Umluftkühlung

Modell	DS-ONE 16/24 CS (für 16 bzw. 24 Tablett)	DS-ONE 20/30 CS (für 20 bzw. 30 Tablett)
Ausführung	Heißluft-Andockstation mit einem Heißluft-Fach zum Warmhalten bzw. Nacherhitzen von Frischkost sowie einem Kaltfach mit aktiver Umluftkühlung zum Kühlhalten kaltportionierter Speisen.	Heißluft-Andockstation mit einem Heißluft-Fach zum Warmhalten bzw. Nacherhitzen von Frischkost sowie einem Kaltfach mit aktiver Umluftkühlung zum Kühlhalten kaltportionierter Speisen.
Maße (B x T x H)	722 x 374 x 1814 mm	722 x 374 x 2050 mm
Kapazität	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen: 2 x 8 Tablett (max. 16 Tablett) bzw. 2 x 12 Tablett (max. 24 Tablett) im EN- oder GN-Format. <u>Passende Transportwagen siehe Seite 8.</u>	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen: 2 x 10 Tablett (max. 20 Tablett) bzw. 2 x 15 Tablett (max. 30 Tablett) im EN- oder GN-Format. <u>Passende Transportwagen siehe Seite 9.</u>
Gewicht (kg)	ca. 120 kg	ca. 135 kg
Elekt. Anschluss	400V / 16A / 6,85 kW	400V / 16A / 6,85 kW
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Aktive Umluftkühlung: gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regeneration: gradgenau regelbar von +45 °C bis +140 °C	Aktive Umluftkühlung: gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei einer Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regeneration: gradgenau regelbar von +45 °C bis +140 °C
Kältemittel	R 404a	R 404a
An- und Abdock-Prozess der Transportwagen	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch
Besonderheiten	Geringe Bautiefe für minimalen Platzbedarf Elektromagnet-unterstützter An- und Abdockprozess ohne Einfahrzentrierung HACCP-Dokumentation (über PC) Standgerät mit Wandmontage Dichtungen ohne Werkzeug entnehmbar	Geringe Bautiefe für minimalen Platzbedarf Elektromagnet-unterstützter An- und Abdockprozess ohne Einfahrzentrierung HACCP-Dokumentation (über PC) Standgerät mit Wandmontage Dichtungen ohne Werkzeug entnehmbar
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 10	Siehe Seite 10
Reinigung	Wischreinigung	Wischreinigung
Material	CNS, Aluminium, Kunststoff	CNS, Aluminium, Kunststoff

Tablett-Transportwagen TT DS-ONE

für 16 bzw. 24 Tablette, passend für Andockstation DS-ONE 16/24

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



Kapazität:
16 bzw. 24 Tablette

Modell	TT DS-ONE 16 EN, GN (für 16 Euronorm- oder Gastronorm-Tablette)	TT DS-ONE 24 EN, GN (für 24 Euronorm- oder Gastronorm-Tablette)
Einsatzbereich	Transportwagen zum sicheren Transport der Warm- bzw. Kältspeisen	Transportwagen zum sicheren Transport der Warm- bzw. Kältspeisen
Maße (L x B x H)	895 x 790 x 1388 mm	895 x 790 x 1388 mm
Kapazität	2 x 8 Tablette (max. 16 Tablette) im EN-Format 530 x 370 mm oder im GN-Format 530 x 325 mm	2 x 12 Tablette (max. 24 Tablette) im EN-Format 530 x 370 mm oder im GN-Format 530 x 325 mm
Tablettabstand	118 mm	79 mm
Gewicht (kg)	ca. 130 kg	ca. 130 kg
Türen	4 Flügeltüren Doppelwandig isoliert mit entnehmbaren Dichtungsprofilen 2-Punkt-Verriegelung, selbstschießend Öffnungswinkel: 270°, mit Arretierung	4 Flügeltüren Doppelwandig isoliert mit entnehmbaren Dichtungsprofilen 2-Punkt-Verriegelung, selbstschießend Öffnungswinkel: 270°, mit Arretierung
Innenraum	2 Fächer mit je 8 Paar Auflageschienen im Abstand 118 mm	2 Fächer mit je 12 Paar Auflageschienen im Abstand 79 mm
An- und Abdock-Prozess	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch
Ausführung/ Besonderheiten	Einsetzbar für EN- und GN-Tablette (530 x 370 mm bzw. 530 x 325 mm) Tabletträger und Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Innen- und Außenkorpus thermisch entkoppelt Umlaufender Stoßschutz Innenkorpus in Hygieneausführung H3 Waschkabinentauglich (mit CNS-Rollen) 2 Schiebegriffe Besonders robuste Gesamtkonstruktion Fahrbar, vorne: 2 Lenkrollen mit Feststeller (ø 160 mm), hinten: 2 Bockrollen (ø 200 mm), Rollen stahlverzinkt	Einsetzbar für EN- und GN-Tablette (530 x 370 mm bzw. 530 x 325 mm) Tabletträger und Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Innen- und Außenkorpus thermisch entkoppelt Umlaufender Stoßschutz Innenkorpus in Hygieneausführung H3 Waschkabinentauglich (mit CNS-Rollen) 2 Schiebegriffe Besonders robuste Gesamtkonstruktion Fahrbar, vorne: 2 Lenkrollen mit Feststeller (ø 160 mm), hinten: 2 Bockrollen (ø 200 mm), Rollen stahlverzinkt
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 10	Siehe Seite 10
Material	CNS, Aluminium, Kunststoff	CNS, Aluminium, Kunststoff

Tablett-Transportwagen TT DS-ONE für 20 bzw. 30 Tablette, passend für Andockstation DS-ONE 20/30

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



Kapazität:
20 bzw. 30 Tablette

Modell	TT DS-ONE 20 EN, GN (für 20 Euronorm- oder Gastronorm-Tablette)	TT DS-ONE 30 EN, GN (für 30 Euronorm- oder Gastronorm-Tablette)
Einsatzbereich	Transportwagen zum sicheren Transport der Warm- bzw. Kaltspeisen	Transportwagen zum sicheren Transport der Warm- bzw. Kaltspeisen
Maße (L x B x H)	895 x 790 x 1625 mm	895 x 790 x 1625 mm
Kapazität	2 x 10 Tablette (max. 20 Tablette) im EN-Format 530 x 370 mm oder im GN-Format 530 x 325 mm	2 x 15 Tablette (max. 30 Tablette) im EN-Format 530 x 370 mm oder im GN-Format 530 x 325 mm
Tablettabstand	118 mm	79 mm
Gewicht (kg)	ca. 150 kg	ca. 150 kg
Türen	4 Flügeltüren Doppelwandig isoliert mit entnehmbaren Dichtungsprofilen 2-Punkt-Verriegelung, selbstschießend Öffnungswinkel: 270°, mit Arretierung	4 Flügeltüren Doppelwandig isoliert mit entnehmbaren Dichtungsprofilen 2-Punkt-Verriegelung, selbstschießend Öffnungswinkel: 270°, mit Arretierung
Innenraum	2 Fächer mit je 10 Paar Auflageschienen im Abstand 118 mm	2 Fächer mit je 15 Paar Auflageschienen im Abstand 79 mm
An- und Abdock-Prozess	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch	Elektromagnetisch unterstützt für schnelles und sicheres Andocken Korrektes Andocken wird durch akustisches Signal bestätigt Abdocken erfolgt automatisch
Ausführung/ Besonderheiten	Einsetzbar für EN- und GN-Tablette (530 x 370 mm bzw. 530 x 325 mm) Tabletträger und Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Innen- und Außenkorpus thermisch entkoppelt Umlaufender Stoßschutz Innenkorpus in Hygieneausführung H3 Waschkabinentauglich (mit CNS-Rollen) 2 Schiebegriffe Besonders robuste Gesamtkonstruktion Fahrbar, vorne: 2 Lenkrollen mit Feststeller (ø 160 mm), hinten: 2 Bockrollen (ø 200 mm), Rollen stahlverzinkt	Einsetzbar für EN- und GN-Tablette (530 x 370 mm bzw. 530 x 325 mm) Tabletträger und Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Innen- und Außenkorpus thermisch entkoppelt Umlaufender Stoßschutz Innenkorpus in Hygieneausführung H3 Waschkabinentauglich (mit CNS-Rollen) 2 Schiebegriffe Besonders robuste Gesamtkonstruktion Fahrbar, vorne: 2 Lenkrollen mit Feststeller (ø 160 mm), hinten: 2 Bockrollen (ø 200 mm), Rollen stahlverzinkt
Zubehör/Optionen	Siehe Seite 10	Siehe Seite 10
Material	CNS, Aluminium, Kunststoff	CNS, Aluminium, Kunststoff

zubehör/options

Heißluft-Andockstation DS-ONE:

Optionen

- Elektrische Tauwasserverdunstung
- 2 Flügeltüren, abschließbar
- Steuerung mit Datenprotokollierung
- Steuerung mit Service-Kommunikations-Tool
- Datentransfer per Funk (für Steuerung mit Kommunikations-Tool)

Heißluft-Andockstation DS-ONE:

Zubehör

	Best.-Nr.
Adapterkabel für 240V-Betrieb mit Schuko-Stecker (für Cook & Serve-Betrieb)	573 122
Adapterkabel für 240V-Betrieb mit CEE-Stecker blau (für Cook & Serve-Betrieb)	573 123
Handheld für Datenübertragung (für Steuerung mit Datenprotokollierung)	573 151
Kerntemperatur-Fühler, extern	573 361
Software für Service-Kommunikations-Tool für 1 Server	573 126
Software für Service-Kommunikations-Tool für 3 Server	573 127
Software für Service-Kommunikations-Tool für 5 Server	573 128
Software für Service-Kommunikations-Tool für 5 Clients	573 129
Software für Service-Kommunikations-Tool für 10 Clients	573 130
Software für Service-Kommunikations-Tool für 15 Clients	573 131

Transportwagen TT DS-ONE:

Optionen

- Zugdeichsel und Kupplung aus CNS
- Zusätzliche Stoßbecken aus Kunststoff
- Vorrichtung abschließbar
- CNS-Rollen, schiebeseitig: 2 Lenkrollen mit Feststeller (ø 160 mm), andockseitig: 2 Bockrollen (ø 200 mm)

Transportwagen TT DS-ONE:

Zubehör

BLANCO bietet Ihnen ein umfangreiches Zubehör-Programm an Tablettts im Gastronorm- und Euronorm-Format sowie passendes Geschirr und Clochen. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Ausstattung für die Heißluft-Regeneration.



Dreifach marktorientiert, einfach gut.

Die BLANCO CS GmbH + Co KG konzentriert sich mit ihren drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components auf die Bedürfnisse professioneller Zielgruppen.

Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Kliniken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind.

Qualität nach Art des Hauses.

Der Bereich Catering Systeme setzt mit innovativen Entwicklungen, bewährter Produktqualität und hervorragendem Service seit vielen Jahren Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.

Bei BLANCO CS stehen Sie im Mittelpunkt.

BLANCO CS wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO