

BLANCO

Le système BLANCO Ice:

Pour une liaison froide globale,
économique et sûr.

blancoice



Prix d'innovation
Dr Georg Triebe 2008
en or

Le système BLANCO Ice: Pour une maîtrise complète de la liaison froide.

La révolution pour la liaison froide:

Avec le système BLANCO Ice, la technologie éprouvée de la glace liquide peut pour la première fois être utilisée pour l'ensemble du processus de production de la liaison froide – pour une chaîne de froid complète, du stockage en passant par la production et le portionnement de repas et jusqu'au transport.

Dans le domaine des grandes cuisines, la puissante technologie de la glace liquide n'était utilisée jusqu'à présent que pour les chambres froides et les chaudrons de refroidissement après cuisson. Pour les autres applications de réfrigération, on devait faire appel à des procédés de réfrigération supplémentaires. Cela signifiait également souvent des coûts supplémentaires et une tendance accrue aux pannes de l'ensemble du système.

Le système BLANCO Ice vous permet maintenant une chaîne de froid conforme HACCP avec un seul fluide de réfrigération: la glace liquide.

Qu'est-ce que la glace liquide?

La glace liquide est un mélange compatible avec l'environnement d'eau, de cristaux de glace et d'éthanol. Vous pouvez vous représenter la consistance de la glace liquide comme un milk-shake fluide.

Ce mélange spécial a l'avantage que sa température reste pratiquement constante jusqu'à la fusion complète de tous les cristaux de glace contenus – même durant de nombreuses heures.

La durée de réfrigération est déterminée par la proportion de cristaux de glace dans le mélange. Plus la teneur en cristaux de glace est élevée, plus la durée de réfrigération est longue. Moins il y a de cristaux de glace, plus la durée de réfrigération est courte.

La réfrigération avec la glace liquide est sûre, fiable et ménage les repas.

Le système BLANCO Ice: Bon pour le budget, bon pour l'environnement et bon pour les personnes.

Le système BLANCO Ice permet l'utilisation de glace liquide respectueuse de l'environnement pour tous les processus de réfrigération de la liaison froide. La réalisation de la chaîne de froid complète avec l'agent caloporteur glace liquide offre une série d'avantages convaincants vis-à-vis des fluides réfrigérants conventionnels:

Contribue à économiser de l'énergie et de l'argent.

Avec les systèmes de réfrigération conventionnels, l'énergie est consommée de jour pendant la production lorsque l'électricité est chère. Avec la technologie de la glace liquide, vous pouvez produire la glace avec décalage dans le temps par rapport à la consommation. Vous profitez ainsi des périodes économiques à bas tarif.

En outre, la glace liquide peut être produite de nuit lorsque la température ambiante est moins élevée. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 30 % de l'énergie nécessaire à cet effet.

Les installations existantes ou planifiées de glace liquide peuvent être utilisées pour créer une chaîne de froid complète

sans faille. La glace liquide comme agent caloporteur central permet d'économiser des investissements dans une technique de réfrigération supplémentaire.

Respectueux de l'environnement et sûr.

Le circuit de glace liquide est fermé. Il ne se forme pas de déchets ni substances polluantes. Des installations de sécurité supplémentaires sont entièrement superflues.

La charge de CO₂ est par exemple env. 13 fois plus faible pour la réfrigération de chariots de transport de plateaux du système BLANCO Ice que pour la réfrigération avec zéolithe et env. 25 fois plus faible que pour la réfrigération au CO₂ (glace carbonique).

La réfrigération à la glace liquide assure une température de réfrigération constante durable qui est de manière fiable conforme aux exigences HACCP. Elle ménage particulièrement les repas, ceux-ci étant protégés du gel et du dessèchement.

Permet une réfrigération mobile indépendante de l'électricité.

Avec leurs réservoirs intégrés de glace liquide, les chariots de transport de plateaux du système BLANCO Ice maintiennent les repas au frais pendant jusqu'à 16 heures.

Les chariots n'ont besoin d'aucun apport d'énergie externe à cet effet, pas d'électricité et pas de câble – pour une flexibilité maximale lors du transport et de la distribution.

Un climat ambiant agréable pour une meilleure ambiance de travail.

Pour le portionnement avec le système BLANCO Ice, aucun local de portionnement réfrigéré n'est nécessaire, le portionnement peut se faire à température ambiante normale – pour un travail plus agréable et la satisfaction du personnel.

La réfrigération avec la glace liquide et le système BLANCO Ice sont fortement économiques, énergétiquement efficaces et respectueux de l'environnement.

Vous trouverez des rapports de presse et un film sur le système BLANCO Ice sur l'internet à l'adresse

www.blanco-ice.com



www.blanco-ice.com

Vue d'ensemble du système BLANCO Ice

De la réfrigération préalable de la vaisselle et de la porcelaine en passant par le portionnement sur la bande et jusqu'au transport, à la régénération et à la distribution: Le système BLANCO Ice vous propose des produits parfaitement harmonisés pour la chaîne de froid complète avec la glace liquide respectueuse de l'environnement.



Chariot de transport de plateaux Ice (chariot TTW Ice)

Pour le transport et l'entreposage indépendants du réseau de repas réfrigérés jusqu'au moment de la régénération et de la distribution.

- Réfrigération statique passive avec de la glace liquide
- Le remplissage de glace liquide peut se faire manuellement, semi-automatiquement ou entièrement automatiquement
- Pour 16, 20, 24 ou 30 plateaux au format Euronorm (espacement des glissières 105 mm)
- Convient pour installation de lavage
- Séparation thermique entre le corps extérieur et le corps intérieur afin d'éviter les pertes de froid et la formation de condensation
- Simple à convertir à la dimension Gastronom norm par accrochage d'échelles à rayonnage



Borne technique à induction pour chariot de transport de plateaux Ice

Pour la régénération par induction de repas portionnés à froid (sur plateaux Euronorm).

- Correspond parfaitement au chariot de transport de plateaux Ice
- Pour 16, 20 ou 24 plateaux au format Euronorm (espacement des glissières 97 mm)
- Avec 2 emplacements de chauffage par plateau (p. ex. pour menu et soupe)
- Réglage en hauteur électrique
- Avec la commande de confort intelligente BLANCO
- Disponible comme appareil roulant ou stationnaire



Bande de portionnement des repas réfrigérée par air pulsé

Pour le maintien au froid conforme HACCP des repas pendant le portionnement sur la bande (permet le portionnement sans chambre froide).

- Réfrigération active par air pulsé avec la glace liquide
- Le rideau d'air réfrigéré permet le respect des températures exigées selon HACCP pendant le portionnement sur la bande
- Température de réfrigération réglable au degré près
- Vitesse de la bande réglable en continu de 2,5 à 12 m par minute.



Station de réfrigération pour chariots à glissières RWR-VP 163 KS

Maintien au froid des repas préportionnés mis à disposition sur la bande pour le portionnement (p. ex. salades, desserts en coupes ou petits plats).

- Réfrigération active par air pulsé avec la glace liquide
- Avec rideau d'air réfrigéré frontal afin d'empêcher un échange entre l'air réfrigéré de la station de réfrigération et l'air chaud ambiant
- Température de réfrigération réglable au degré près
- Introduction et sortie sûres du chariot à glissières grâce aux dispositifs d'introduction



Chariot à glissières RWR-VP 163 KS

Pour la mise à disposition des repas préportionnés pour le portionnement sur la bande. Le chariot à glissières est introduit dans la station de réfrigération prévue à cet effet.

- Avec plaque de sol continue en acier inoxydable afin d'éviter les pertes de froid
- 12 paires de glissières pour accueillir respectivement 2 plateaux Euronorm (insertion transversale)
- Espacement des glissières 115 mm



Station de réfrigération pour chariots à glissières RWR 3 KS et RWR 3-A KS

Maintien au froid dans le récipient de conditionnement des repas mis à disposition pour le portionnement sur la bande.

- Réfrigération active par air pulsé avec la glace liquide
- Tous les récipients GN sont réfrigérés en douceur de manière active et efficace par un rideau d'air froid (également les récipients GN accrochés dans le module rapporté du chariot à glissières RWR 3-A KS)
- Avec 2 portes isolées afin d'éviter les pertes de froid
- Température de réfrigération réglable au degré près
- Introduction et sortie simples et sûres des chariots à glissières grâce aux dispositifs d'introduction



Chariot à glissières RWR 3 KS

Mise à disposition des repas dans le récipient de conditionnement pour le portionnement sur la bande. Le chariot à glissières est introduit dans la station de réfrigération prévue à cet effet.

- Avec plaque de sol continue en acier inoxydable afin d'éviter les pertes de froid
- 3 x 7 paires de glissières pour accueillir des récipients GN



Chariot à glissières RWR 3-A KS

Comme RWR 3 KS, mais avec un module rapporté supplémentaire en 3 parties pour l'accrochage de récipients GN.



Station de réfrigération centrale pour distributeur universel ZKS

Station d'arrimage pour réfrigérer et maintenir au froid des pièces de vaisselle ou des repas portionnés dans le distributeur universel ZKS.

- Réfrigération active par air pulsé avec la glace liquide
- Disponible pour 1, 2 ou 3 distributeurs universels
- Avec centrage d'approche pour un arrimage simple du distributeur
- Blocage facile et sûr du distributeur à la station de réfrigération grâce à un électro-aimant
- Température de réfrigération réglable au degré près



Distributeur universel ZKS

Pour réfrigérer et maintenir au froid des pièces de vaisselle ou des repas portionnés. S'arrime à la station de réfrigération centrale.

- Répartition régulière de l'air froid par un système spécial de guidage de l'air
- Avec recouvrement en matière plastique du distributeur afin d'éviter les pertes de froid
- Isolé à double paroi avec séparation thermique afin d'éviter les pertes de froid et la formation de condensation

Illustr. avec protection périphérique contre les chocs (en option)

Le système BLANCO Ice: Une chaîne de froid complète, avec un seul fluide caloporteur.

1 Générateur de glace et réservoir de glace

A partir du mélange eau-éthanol, on produit des cristaux de glace jusqu'à ce que la teneur en glace dans le liquide soit d'env. 25 à 30%. La glace liquide prête à l'utilisation est entreposée dans le réservoir de glace jusqu'au moment de la consommation.

2 Production, réfrigération rapide et stockage

Les chambres froides, chaudrons de réfrigération rapide et chaudrons de refroidissement après cuisson sont réfrigérés via un système de pompage à l'aide de glace liquide venant du réservoir central.

3 Réfrigération préparatoire de la porcelaine

La station de réfrigération centrale raccordée directement au circuit de glace liquide réfrigère les repas portionnés et les pièces de vaisselle et les maintient au frais dans le distributeur universel jusqu'à leur utilisation

à la bande. La station de réfrigération centrale fournit le froid de la glace liquide aux distributeurs universels isolés à double paroi à l'aide d'air pulsé.

4 Portionnement des repas sur la bande

Pendant le portionnement, les stations de réfrigération maintiennent les repas dans les chariots à glissières à l'aide d'air pulsé dans le respect de règles HACCP. La bande réfrigérée à la glace liquide par air pulsé permet le portionnement à température ambiante normale sans espace de portionnement réfrigéré. La bande est raccordée directement au circuit de glace liquide.

5 Transport réfrigéré (mobilité indépendante de l'électricité)

Les chariots de transport de plateaux (TTW) du système BLANCO Ice disposent de réservoirs intégrés pour la glace liquide. Le remplissage des chariots TTW se fait à une station de remplissage spéciale. En quelques minutes, les chariots TTW sont

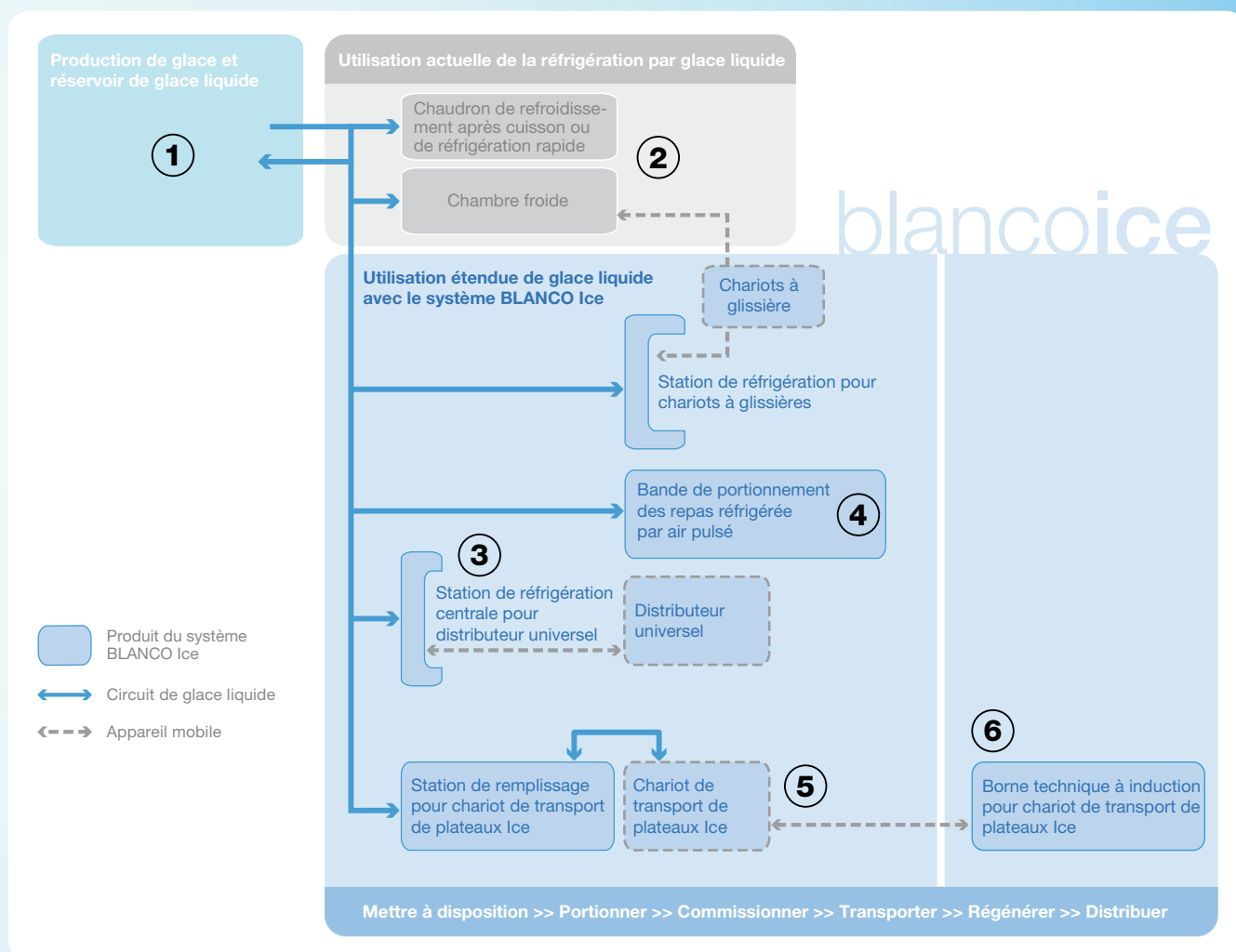
prêts et maintiennent les repas portionnés au frais pendant jusqu'à 16 heures durant le transport et l'entreposage – entièrement indépendamment de toute source de courant ou alimentation externe en énergie.

6 Régénération et distribution des repas aux convives

Après le transport, le chariot TTW est arrimé à la borne technique à induction et y réfrigère les repas indépendamment du réseau jusqu'à la régénération. Après la régénération, les plateaux sont distribués aux convives.

Le système BLANCO Ice:

Représentation à titre d'exemple de l'ensemble du processus.



Un maintien au froid indépendant, suivant la norme HACCP, sans technologie embarquée

Lors du portionnement des repas dans le cadre de la liaison froide, la réfrigération continue des repas portionnés lors du transport et de l'entreposage fait parties des exigences principales.

Les chariots de transport de plateaux du système BLANCO Ice vous offrent une réfrigération fiable, conforme aux normes HACCP pendant jusqu'à 16 heures – entièrement indépendamment d'un raccordement électrique ou d'autres sources d'énergie externes.

Les chariots conviennent ainsi parfaitement pour le transport par camion et pour l'entreposage à la station. Un atout supplémentaire lors des temps d'attente à la station: la réfrigération avec la glace liquide est absolument silencieuse.

Le rendement supplémentaire:

Les chariots de transport de plateaux du système BLANCO Ice sont prêts en quelques minutes, sans réfrigération préalable – même s'ils viennent encore chauds de l'installation de lavage.

Aucune technique ni installation électrique intégrée dans le chariot n'est nécessaire pour la réfrigération avec la glace liquide. Les chariots peuvent être nettoyés dans l'installation de lavage. Pour vous, cela signifie une sécurité de fonctionnement maximale et les meilleures prémisses pour une hygiène optimale.



Chariot de transport de plateaux Ice

Pour une réfrigération indépendante de l'électricité et respectueuse de l'environnement pendant jusqu'à 16 heures: le chariot de transport de plateaux Ice avec réservoirs intégrés de glace liquide.

Chariots de transport de plateaux Ice réfrigérés en service. (centre d'approvisionnement du centre hospitalier de Stuttgart)

- 1 A la station de remplissage, les chariots de transport de plateaux sont remplis de glace liquide et sont prêts en quelques minutes.
- 2 Pour le transport et l'entreposage, les repas portionnés à froid sont introduits directement dans le chariot de transport de plateaux réfrigéré à la glace liquide.
- 3 Comme les chariots de transport ne requièrent ni raccordement électrique ni technique incorporée, leur manipulation est particulièrement simple.
- 4 Les chariots de transport robustes sont utilisables sans problème en fonctionnement de remorquage et pour le transport par camion.





Qualité par tradition, économie par innovation.

Celui qui veut faire bouger les choses dans la distribution des repas trouvera en BLANCO le partenaire idéal. Du portionnement en passant par le transport et l'entreposage jusqu'à la régénération et la distribution, nous vous proposons des systèmes qui s'adaptent parfaitement à vos besoins.

Le design ergonomique et la technique fiable facilitent le travail quotidien et vous apportent ainsi la sécurité de fonctionnement. La qualité élevée de mise en œuvre et le service après-vente de première classe sont garants de votre investissement.

Notre équipe vous conseillera volontiers:

BLANCO CS FRANCE

3 rue Henri Spaak

ZAC Actipolis III

68390 SAUSHEIM

FRANCE

Téléphone 03 89 31 25 55

Fax 03 89 31 25 65

Internet www.blanco.fr

Mail cateringsystems@blanco.fr

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