

NEU!

Bankettwagen, beheizt

- Doppelwandig und isoliert
- Korpus aus CNS, allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
- Schrankfach in Hygieneausführung HS, Rost- und GN-Aufnahme mittels tiefgezogener Sickenwände
- Heizelement mit Heißluftumwälzung, trocken oder feucht beheizbar, zur Reinigung entnehmbar
- Elektronischer Temperaturregler, mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, Temperaturbereich regelbar von +30 °C bis +90 °C
- Elektrischer Anschluss 220–240 V/50–60 Hz/2,2 kW
- Umlaufender Stoßschutz schützt den Wagen vor Beschädigung
- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar



reddot design award
winner 2011

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 160 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BW 11	Bankettwagen, umluftbeheizt	11 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 11 GN-Behälter 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt	573 574	
	BW 18	Bankettwagen, umluftbeheizt	18 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 18 GN-Behälter 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	146 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt	573 575	
	BW 22	Bankettwagen, umluftbeheizt, ohne Mittelwand	11 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 11 Roste 1084 x 650 mm ohne Mittelwand oder max. 22 GN- Behälter 2/1-100 mit hoher Mittelwand	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt	573 576	
	BW 36	Bankettwagen, umluftbeheizt, ohne Mittelwand	18 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 17 Roste 1084 x 650 mm ohne Mittelwand oder max. 36 GN- Behälter 2/1-65 mit hoher Mittelwand	1390 x 945 x 1920 mm	225 kg	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt	573 577	



NEU!

Bankettwagen, umluftgekühlt

- Doppelwandig und isoliert, aktiv umluftgekühlt
- Korpus aus CNS, allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
- Schrankfach in Hygieneausführung HS, Rost- und GN-Aufnahme mittels tiefgezogener Sickenwände
- Kühlmaschine im Korpus integriert
- Elektronischer Temperaturregler, mit digitaler Soll-Ist-Anzeige, Temperaturbereich regelbar von +8 °C bis -10 °C
- Elektrischer Anschluss: 220-240 V AC/50 Hz oder 60 Hz/0,5 kW
- Umlaufender Stoßschutz schützt den Wagen vor Beschädigung
- Selbstschließende, transportsichere 2-Punkt-Verriegelung (mit Sicherheitsstellung), abschließbar



reddot design award
winner 2011

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 160 mm	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	BW-UK 10	Bankettwagen, umluftgekühlt	10 Paar Auflagesicken Abstand: 115 mm, max. 10 GN-Behälter 2/1-100	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt	573 578	
	BW-UK 15	Bankettwagen, umluftgekühlt	15 Paar Auflagesicken Abstand: 75 mm, max. 15 GN-Behälter 2/1-65	840 x 945 x 1920 mm	180 kg	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, stahlverzinkt	573 579	



reddot design award
winner 2011

NEU: Die kleine, hoch-effiziente Kühlmaschine ist sicher geschützt im Wageninneren integriert und **spart bis zu 42% Energie** gegenüber ihrem Vorgängermodell.



NEU: Die verlängerten Schiebegriffe bieten beste Manövrierfähigkeit für jede Körpergröße. Mit ihrem großzügigen Griffdurchmesser liegen sie besonders gut in der Hand.



NEU: Verbreiterte Stoßleisten an den Stirnseiten der Bankettwagen schützen die Hände beim Durchfahren von Türen und schmalen Gängen.



NEU: Das benutzerfreundliche Design des digitalen Reglers macht das Einstellen und Überwachen der Temperatur ganz einfach.

Zubehör für Bankettwagen

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	Hohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 580		
		BW 36		573 581		
	Halbhohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 582		
		BW 36		573 583		
	Gastronorm-Rost GR 2/1 aus CNS	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand		650 x 530 mm		550 266
	Rost aus CNS	BW 22, BW 36 (nur ohne hohe Mittelwand)		1084 x 650 mm		146 646
ohne Abbildung	Tellerträger aus CNS zum Transport von max. 8 Tellern bis zu ø 31 cm. Die Tellerträger können ohne Roste di- rekt in die Auflagesicken des Schrank- faches eingeschoben werden	BW 11, BW 18, Kapazität: max. 3 Stck. BW-UK 10, BW-UK 15, max. 2 Stck. BW 22*, BW 36* max. 6 Stck. * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	650 x 530 x 310 mm	566 653		
	Cloche aus CNS mit Griffloch, einwandig	alle BW	ø 260 mm 49 mm hoch	572 979		

Rollen

Abbildung	Modell Bezeichnung	Rollendurchmesser	für Modelle	Preis in € ohne MwSt.
	Stahlverzinkte Rollen wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 160 mm	alle BW	
		ø 200 mm	alle BW	
	Edelstahlrollen mit Elastikbereifung wahlweise 2 Bock- und 2 Lenkrollen oder 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	ø 160 mm	alle BW	
		ø 200 mm	alle BW	
	Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich			

Maximalbestückung Bankettwagen

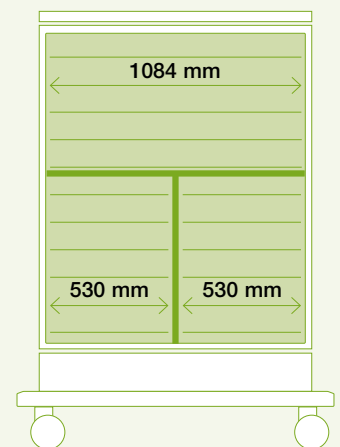
a: ohne Mittelwand, b: mit halbhoher Mittelwand, c: mit hoher Mittelwand

Modell	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15	
Anordnung der Schrankfächer											
Sickenabstand in mm	115	75	a	b	c	a	b	c	115	75	
Mit GN-Behältern											
	GN 2/1-100	11	9	-	12	22	-	8	18	10	7
	GN 2/1-65	11	18	-	12	22	-	18	36	10	15
	GN 1/1-100	22	18	-	24	44	-	16	36	20	14
	GN 1/1-65	22	36	-	24	44	-	36	72	20	30
Mit GN-Rosten GR 2/1 (650 x 530 mm) und nicht gestapelten Tellern											
GN-Roste GR 2/1		11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
	Teller ø 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Teller ø 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Teller ø 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Teller ø 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Teller ø 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Mit Rosten (1084 x 650 mm) und nicht gestapelten Tellern											
Roste 1084 x 650 mm		-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
	Teller ø 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Teller ø 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	Teller ø 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Teller ø 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	Teller ø 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Mit Rosten und gestapelten Tellern, mit Clochen abgedeckt. Max. 3 Teller mit Clochen übereinander (Höhe je Teller mit Cloche: ca. 65 mm)											
GN-Roste GR 2/1		6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Roste 1084 x 650 mm		-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Teller ø 26 cm		64	68	128	128	128	136	112	136	56	60

7903/04-11/BLA SAP 195 593 Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

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



BW 22 mit halbhoher Mittelwand