

BLANCO INMOTION Bankettwagen, SERVISTAR

Bankettwagen

Bankettwagen, beheizt	144
Bankettwagen, gekühlt	145
Zubehör für Bankettwagen	146

SERVISTAR

SERVISTAR GASTRO	148
SERVISTAR PORTABEL	150
SERVISTAR STATIC	150
Zubehör zu SERVISTAR	151

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.
	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

Bankettwagen, umluftgekühlt



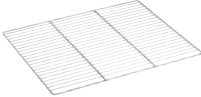

- Doppelwandig und isoliert, aktiv umluftgekühlt
- Korpus aus CNS, allseitig geschlossen, Außen- und Innenkorpus mit thermischer Trennung
- Schrankfach in Hygieneausführung HS, Rost- und GN-Aufnahme mittels tiefgezogener Sickenwände
- Kühlmaschine im Korpus integriert
- Elektronischer Temperaturregler, 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.
	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

Zubehör für Bankettwagen

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	
Hohe Mittelwand 	Hohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 580	
		BW 36		573 581	
Halbhohe Mittelwand 	Halbhohe Mittelwand herausnehmbar, mit Regalleitern	BW 22		573 582	
		BW 36		573 583	
Gastronorm-Rost GR 2/1 	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, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * nur in Verbindung mit einer Mittelwand	Kapazität: max. 3 Stck. max. 2 Stck. max. 6 Stck.	650 x 530 x 310 mm	566 653
Cloche mit Loch 	Cloche aus CNS mit Griffloch, einwandig	alle BW	ø 260 mm 49 mm hoch	572 979	

Zubehör für Bankettwagen

Rollen				
Abbildung	Modell Bezeichnung	Rollendurchmesser	für Modelle	
Rollenordnung A 	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	
Rollenordnung A 	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	
Rollenordnung D 	Rollen in Anordnungen D für BW 22 und BW 36 auf Anfrage möglich			

SERVISTAR

- Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl
- Maximale Tragfähigkeit je Tellerhalter-Paar: 1 kg
- Tellerabstand 80 mm
- Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm
- Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



GASTRO, Teller-Stapelsystem, fahrbar, mit Rollen

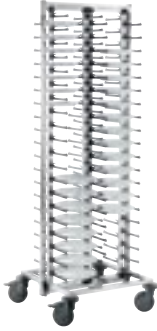
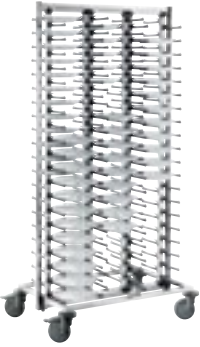
Abbildung	Modell	Bezeichnung Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Liefervariante	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
 <p>SERVISTAR GASTRO 30 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	SERVISTAR GASTRO 30	Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 30 Teller	653 x 398 x 1456 mm ca. 14 kg	fertig montiert	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 703
					stahlverzinkt	573 702
				im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1353 x 423 x 341 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 18 kg	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 705
					stahlverzinkt	573 704
 <p>SERVISTAR GASTRO 40 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	SERVISTAR GASTRO 40	Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 40 Teller	653 x 663 x 1056 mm ca. 16 kg	fertig montiert	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 707
					stahlverzinkt	573 706
				im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 953 x 676 x 247 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 21 kg	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 709
					stahlverzinkt	573 708
 <p>SERVISTAR GASTRO 60 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	SERVISTAR GASTRO 60	Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 60 Teller	653 x 663 x 1456 mm ca. 18,5 kg	fertig montiert	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 711
					stahlverzinkt	573 710
				im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1353 x 683 x 247 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 24,5 kg	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 693
					stahlverzinkt	573 692

SERVISTAR

- Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl
- Maximale Tragfähigkeit je Tellerhalter-Paar: 1 kg
- Tellerabstand 80 mm
- Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm
- Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller



GASTRO, Teller-Stapelsystem, fahrbar, mit Rollen

Abbildung	Modell	Bezeichnung Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Liefervariante	Rollen ø 125 mm	Best.-Nr.
 <p>SERVISTAR GASTRO 80 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	SERVISTAR GASTRO 80	Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 80 Teller	653 x 663 x 1856 mm ca. 23 kg	fertig montiert	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 695
					stahlverzinkt	573 694
				im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1753 x 683 x 247 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 29 kg	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 697
					stahlverzinkt	573 696
 <p>SERVISTAR GASTRO 120 (Abb. mit Zubehör Teller)</p>	SERVISTAR GASTRO 120	Teller-Stapelsystem, fahrbar, für max. 120 Teller	653 x 933 x 1856 mm ca. 29 kg	fertig montiert	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 699
					stahlverzinkt	573 698
				im Flat Pack zur Selbstmontage Maße Verpackung: 1753 x 943 x 233 mm Gewicht im Flat Pack: ca. 38,5 kg	aus Kunststoff, rostfrei gem. DIN 18867-8	573 701
					stahlverzinkt	573 700

SERVISTAR




- Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl
- Maximale Tragfähigkeit je Tellerhalter-Paar: 1 kg
- Tellerabstand 80 mm
- Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm



PORTABEL, Teller-Stapelsystem, zum Tragen


Abbildung	Modell	Bezeichnung Kapazität	Maße L x B x H (mm) Gewicht (kg)	Best.-Nr.
SERVISTAR PORTABEL 10 (Abb. mit Zubehör Teller) 	SERVISTAR PORTABEL 10	Teller-Stapelsystem, tragbar für max. 10 Teller	530 x 360 x 865 mm ca. 5 kg	569 921
SERVISTAR PORTABEL 20 (Abb. mit Zubehör Teller) 	SERVISTAR PORTABEL 20	Teller-Stapelsystem, tragbar für max. 20 Teller	530 x 590 x 905 mm ca. 6,5 kg	569 922

STATIC, Teller-Stapelsystem, für die Wandmontage

SERVISTAR STATIC 7 (Abb. mit Zubehör Teller) 	SERVISTAR STATIC 7	Teller-Stapelsystem, zur Wandbefestigung für max. 7 Teller	350 x 231 x 595 mm ca. 2 kg	569 923
SERVISTAR STATIC 10 (Abb. mit Zubehör Teller) 	SERVISTAR STATIC 10	Teller-Stapelsystem, zur Wandbefestigung für max. 10 Teller	350 x 231 x 835 mm ca. 2,5 kg	569 924
SERVISTAR STATIC 20 (Abb. mit Zubehör Teller) 	SERVISTAR STATIC 20	Teller-Stapelsystem, zur Wandbefestigung für max. 20 Teller	350 x 231 x 1635 mm ca. 4 kg	569 925

Zubehör für SERVISTAR

Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.
<p>Höhenverstellbarer Schiebegriff</p> 	<p>Höhenverstellbarer Schiebegriff Aus robustem Edelstahl</p>	Alle SERVISTAR GASTRO	573 717
ohne Abbildung	<p>Hygienerollo Inkl. Rahmenkonstruktion aus CNS zur Aufnahme des Hygienerollos, zum Schutz der Speisen vor Wärmeverlust und Umwelteinflüssen, Material: PE 280µ</p>	SERVISTAR GASTRO 30	573 712
		SERVISTAR GASTRO 40	573 713
		SERVISTAR GASTRO 60	573 714
		SERVISTAR GASTRO 80	573 715
		SERVISTAR GASTRO 120	573 716
ohne Abbildung	<p>Ablageplatte Schafft zusätzliche Abstellfläche (Kann nicht mit Tellersperre oder Hygienerollo kombiniert werden). <u>ACHTUNG: Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.</u></p>	SERVISTAR GASTRO 30	
		SERVISTAR GASTRO 40	
		SERVISTAR GASTRO 60	
		SERVISTAR GASTRO 80	
ohne Abbildung	<p>Tellersperre Kann sogar in extremen Transportsituationen ein Verrutschen der Teller verhindern (Nur bei Neuabstellung, Nachrüsten nicht möglich). <u>ACHTUNG: Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.</u></p>	SERVISTAR GASTRO 30	
		SERVISTAR GASTRO 40	
		SERVISTAR GASTRO 60	
		SERVISTAR GASTRO 80	
		SERVISTAR GASTRO 120	
ohne Abbildung	<p>Edelstahlrollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller</p>	Alle SERVISTAR GASTRO	Mehrpreis zur Ausführung mit stahlverzinkten Rollen

