



## BLANCO INMOTION Speisenausgabe-, Speisentransportwagen, Spender, Bänder

INMOTION  
SAG, SAW, STW,  
Spender, Bänder

### Speisenausgabe- und Speisentransportwagen

Speisenausgabewagen . . . . .	.54
Speisentransportwagen . . . . .	.57
Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen . . . . .	.57

### Spender

Bühnenspender . . . . .	.59
Korbspender . . . . .	.60
Tablettspender . . . . .	.62
Universalspender . . . . .	.63
Tellerspender . . . . .	.64
Universalspender zum Einbau . . . . .	.66
Korbspender zum Einbau . . . . .	.66
Tablettspender zum Einbau . . . . .	.67
Tellerspender zum Einbau . . . . .	.68
Zubehör für Spender . . . . .	.70

### Bänder

Rundriemenband . . . . .	.72
Gurtband . . . . .	.72
Umluftgekühltes Speisenverteilband . . . . .	.73
Zubehör/Optionen . . . . .	.74
Rundriemenband für Geschirr-Rückgabe . . . . .	.75



## Eine Ausgabe, die sich lohnt – BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen

Als wichtiges Bindeglied zwischen Küche und Speisenempfänger müssen Speisenausgabewagen vor allem die Qualität der Speisen halten können: sowohl während der Portionierung am Band als auch bis zum letzten Gast. BLANCO INMOTION Speisenausgabewagen leisten beides mit Bravour. Wählen Sie aus einem breiten Angebot und Zubehör Ihr persönliches BLANCO INMOTION Menü aus.



**Der Doppelpack**  
SAG 2 in der klassischen  
2-Becken-Version.



**Der Komplette**  
SAG 2-THK als fertige  
Speisenausgabe mit  
Warm- und Kaltfach,  
Hustenschutz und integrier-  
tem Tellerspender.



**Der Puffer**  
SAW 3 für die Portionierung  
am Band.



1



3



2

- 1 Der Innenraum der Schrankfächer ist durchgehend in Hygieneausführung H1 gefertigt. Das Außengehäuse aus Edelstahl ist spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5).
- 2 Robuste Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Gerät und Mobiliar. Die robusten Kunststoffrollen erfüllen alle Anforderungen nach DIN 18867, Teil 8.
- 3 Verschweißte Korpusteile und Abdeckungen aus Edelstahl bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt. Ein Profilrand hält Kondenswasser zuverlässig zurück.



## Mit System mehr bewegen: BLANCO INMOTION Spender

Ganz gleich für welchen Einsatz, BLANCO INMOTION Spender überzeugen mit Qualität, Fassungsvermögen und ausgefeilter Technik. Für die Selbstbedienung oder als Vorrat hinter der Speisenausgabe sind sie gleichermaßen voll einsetzbar. Ob für Teller, Tassen oder Tablett, mit den Spendern liegen Sie richtig.



**Für Tablett**  
Mit automatischer  
Nachführung der Tablett.



**Zum Einbauen**  
Tellerspender, beheizbar,  
für ca. 70 Teller.



**Mit Umluftheizung**  
Spender mit Doppelröhre  
für ca. 120 Teller.



**Für Wachskern-Unterteile**  
Spezieller Spender mit  
Umluftheizung.



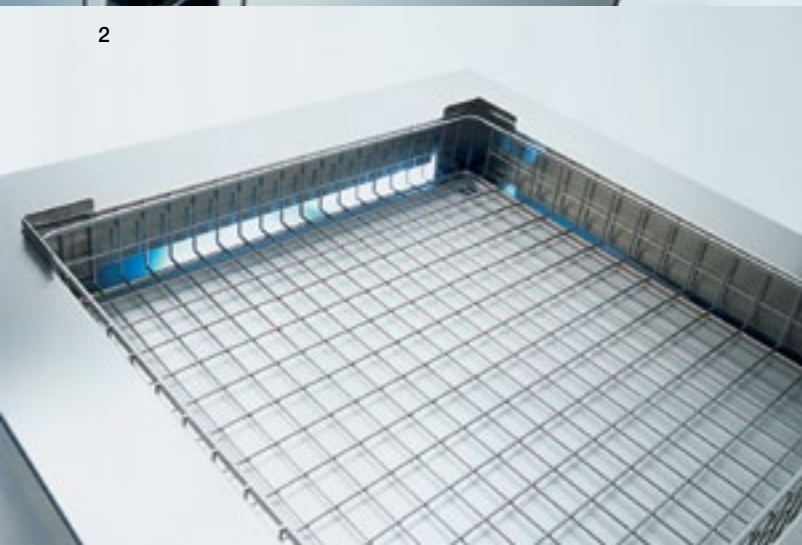
**Zur Kühlung**  
Kühlschlitze ermöglichen  
das gleichmäßige Kühlen  
im Kühlhaus.



1



3



2

- 1 Qualitätsmerkmal: Sauber verschweißter Edelstahl mit mikrolierter Oberfläche macht die Spender von BLANCO so robust und dauerhaft im harten Küchenalltag.
- 2 Bühne frei: Die Federspannung der Spender kann flexibel an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden.
- 3 Alles im Griff: Die ergonomischen Sicherheits-Schiebegriffe liegen mit 32 mm Durchmesser besonders gut in der Hand. Der Stoßschutz sorgt für zusätzliche Sicherheit.

## Das Filetstück Ihrer Speisen-Portionierung – BLANCO INMOTION Speisenverteilmänder

Das innovative System bietet Vorteile am laufenden Band:  
Kalt-Portionierung ohne gekühlten Raum. Mit dem umluftgekühlten Speisenverteilmänder RSPV-UK kann die Kalt-Portionierung nun bei angenehmer Arbeitstemperatur erfolgen, selbstverständlich unter Einhaltung der HACCP-Richtlinien.



- 1 Ein gekühlter Luftschleier sorgt für die sichere Einhaltung der nach HACCP geforderten Temperatur der Speisen auf dem Band.
- 2 Bandbetrieb und Kühlung sind unabhängig voneinander schaltbar. Das ermöglicht auch den energiesparenden, ungekühlten Einsatz z.B. bei der Frühstückportionierung.

## BLANCO INMOTION: Das System ist der Star.

Ob Cook & Serve, Cook & Chill oder Cook & Freeze, ob Tablett- oder Gebindesystem, das Produktprogramm BLANCO INMOTION bietet Ihnen alle Möglichkeiten für Ihr maßgeschneidertes Konzept zur Speisenverteilung.

Mit BLANCO INMOTION entscheiden Sie sich für perfekt aufeinander abgestimmte Produkte zur Optimierung Ihrer Prozessabläufe. Die gründliche Analyse Ihrer Anforderungen und sorgfältige Beratung gehören auf Wunsch mit zum Leistungspaket.

Länderspezifische Normen, Temperaturanforderungen und Vorschriften werden dabei genauso berücksichtigt wie die Möglichkeit der vollständigen, HACCP-gerechten Dokumentation.

Die ergonomische Gestaltung, eine erstklassige Verarbeitung und die hochwertigen, hygienischen Werkstoffe erleichtern dem Personal täglich die Arbeit. Mehr noch: Auf lange Sicht helfen sie, gesund zu wirtschaften. Und machen BLANCO INMOTION zu einer Investition in die Zukunft, die jeden Cent wert ist.

BLANCO INMOTION.  
Systemlösungen, die mehr bewegen.

- Regeneration mit Induktionstechnik
- Regeneration mit Heißluft
- Tablett-Transportwagen
- Bankettwagen
- Speisenverteilwagen
- Aktiv gekühlte Speisenverteilbänder
- Speisenverteilbänder
- Geschirr-Rückgabebänder
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Bühnenspender
- Korbspender
- Tablettspender
- Universalspender
- Tellerspender
- Einbauspender




# BLANCO INMOTION – Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, offen
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Becken separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich +30 °C bis +95 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



## Speisenausgabewagen, beheizbar, offen


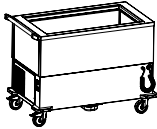
Abbildung	Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SAW 1</b>	<b>Speisenausgabewagen,</b> <b>1 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 1 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	750 x 508 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	24,5 kg	0,7 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 152</b>	
	<b>SAW 2</b>	<b>Speisenausgabewagen,</b> <b>2 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	936 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 153</b>	
SAW 3 (Abb. inkl. Zubehör: GN- Behälter) 	<b>SAW 3</b>	<b>Speisenausgabewagen,</b> <b>3 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1276 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	44 kg	2,1 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 154</b>	
	<b>SAW 4</b>	<b>Speisenausgabewagen,</b> <b>4 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar  Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1615 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	57,5 kg	2,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 155</b>	
	<b>SAW L-2</b>	<b>Speisenausgabewagen,</b> <b>2 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, <b>speziell für den Einsatz an einer</b> <b>Anfahrwand</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite)  Kapazität: 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	900 x 749 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	35,5 kg	1,4 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 156</b>	
	<b>SAW L-3</b>	<b>Speisenausgabewagen,</b> <b>3 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, <b>speziell für den Einsatz an einer</b> <b>Anfahrwand</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite)  Kapazität: 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1241 x 749 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	48 kg	2,1 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 157</b>	
ohne Abbildung 	<b>SAW L-4</b>	<b>Speisenausgabewagen,</b> <b>4 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, nass und trocken beheizbar, <b>speziell für den Einsatz an einer</b> <b>Anfahrwand</b> (Schiebegriff und Bedienelemente an der Längsseite)  Kapazität: 4 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	1574 x 749 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	65,5 kg	2,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 551</b>	

# BLANCO INMOTION – Speisenausgabewagen

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, gekühlt (aktive Umluftkühlung)
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller
- Temperaturbereich +2 °C bis +15 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



## Speisenausgabewagen, gekühlt

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SAW 2-UK</b>	<b>Speisenausgabewagen, Kühlwanne für 2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung</b>	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	98 kg	0,4 kW 220–240 V 50 Hz	<b>572 429</b>	
	<b>SAW 3-UK</b>	<b>Speisenausgabewagen, Kühlwanne für 3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung</b>	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	118 kg	0,5 kW 220–240 V 50 Hz	<b>572 430</b>	



INMOTION  
 SAG, SAW, STW,  
 Spender, Bänder

# BLANCO INMOTION – Speisenausgabewagen


- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen
- Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8, ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller
- Becken und Schrankräume separat regel- und beheizbar
- Temperaturbereich der Becken: +30 °C bis +95 °C, Temperaturbereich der beheizbaren Schrankräume: +30 °C bis +80 °C, Temperaturbereich der umluftgekühlten Schrankräume: +2 °C bis +15 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



## Speisenausgabewagen, beheizbar, geschlossen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>SAG 2</b>	<b>Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken</b> für 2x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, <b>2 Schrankräume</b>	<b>2 Fächer</b> , beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	936 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	62 kg	1,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 150</b>	
	<b>SAG 3</b>	<b>Speisenausgabewagen, 3 Einzelbecken</b> für 3x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung mit Temperaturregler, <b>3 Schrankräume</b>	<b>3 Fächer</b> , beheizbar, mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1276 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	85,5 kg	2,85 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 151</b>	

## Speisenausgabewagen, beheizbar/kühlbar, geschlossen


	<b>SAG 2-THK</b>	<b>Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, <b>2 Schrankräume</b> , integrierter beheizbarer <b>Tellerspender</b> für Tellergrößen 21-26 cm, integrierte <b>Schöpfkellenablage, GN-Deckelhalter</b> , alles separat regel- und beheizbar	<b>2 Fächer</b> , davon <b>1 Fach beheizbar</b> mit 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm, <b>1 Fach aktiv umluftgekühlt</b> , mit 4 Paar Aufschlagwinkel für GN 1/1, Abstand: 75 mm	1493 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	140,5 kg	2,3 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 161</b>		
	optional auch <b>ohne Tellerspender</b> erhältlich								
	<b>SAG 2-THK</b>	<b>Speisenausgabewagen, 2 Einzelbecken</b> mit Temperaturregler, <b>2 Schrankräume</b> , integrierter beheizbarer <b>Tellerspender</b> für Tellergrößen 21-26 cm, integrierte <b>Schöpfkellenablage, GN-Deckelhalter</b> , alles separat regel- und beheizbar	<b>2 Fächer</b> , davon <b>1 Fach beheizbar, 1 Fach neutral</b> , mit je 6 Paar Auflagesicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1493 x 714 x 933 mm  Arbeitshöhe: 900 mm	125 kg	2,15 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 222</b>		
optional auch <b>ohne Tellerspender</b> erhältlich									

# BLANCO INMOTION – Speisentransportwagen





- Aus rostfreiem Edelstahl
- Speisentransportwagen, beheizbar
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



## Speisentransportwagen, beheizbar

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Schrankfächer	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Rollen ø 125 mm	Leistung / Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 <p>STW 2 (Abbildung mit Zubehör: GN-Behälter)</p>	STW 2	<b>Speisentransportwagen, 2 Schrankräume,</b>  Temperaturbereich: +30 °C bis +85 °C	2 Fächer, beheizbar, mit je 9 Paar Auflage- sicken für GN 1/1, Abstand: 57,5 mm	1009 x 714 x 915 mm  Arbeitshöhe: 885 mm	68,5 kg	2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Fest- steller	1,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 159	


## Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Hustenschutz</b>	<b>Hustenschutz</b> , gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG 2-THK SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4,	
	<b>Hustenschutz mit Wärmebord</b>	<b>Hustenschutz</b> , gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, <b>Wärmebord</b> aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, ungeregelt und mit Bain-Marie geschaltet, 230 V	SAW 2, SAW L-2, SAG 2, SAG 2-THK SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (mit 400 V CEE-Stecker)	
	<b>Schiebedeckel mit Galerie, umlaufend</b>	Schiebedeckel aus CNS 18/10 mit Kondensatabstreifer, <b>Kunststoff-Führung</b> und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAG 2 *** SAW 3, SAG 3 ***	
		Schiebedeckel aus CNS 18/10 mit Kondensatabstreifer, <b>Kugellager-Führung</b> und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2, SAG 2 *** SAW 3, SAG 3 ***	
ohne Abbildung	<b>Galerie, 3-seitig</b> , aus CNS 18/10, Höhe 50 mm		STW 2	
ohne Abbildung	<b>Galerie, 4-seitig</b> , aus CNS 18/10, Höhe 50 mm		STW 2	
	<b>Abklappbares Bord</b> , längsseitig, 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg		SAW 1 SAW 2, SAG 2, SAW 2-UK SAW 3, SAW 3-UK, SAG 3 SAG 2-THK SAW 4	
			SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAG 2, SAG 3, SAW 2-UK, SAW 3-UK,	
	<b>Abklappbares Bord</b> , stirnseitig, 245 mm breit max. Flächenlast: 25 kg		SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAG 2, SAG 3, SAW 2-UK, SAW 3-UK,	


INMOTION  
SAG, SAW, STW,  
Spender, Bänder

# Zubehör für Speisenausgabe- und -transportwagen

• \* Rostfrei gemäß DIN 18867-8

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung		<b>Klappdeckel 2/3 zu 1/3</b> aus CNS 18/10, 1/3 Deckel als <b>Ablagebord</b> nutzbar, 2/3 Deckel mit <b>integriertem GN-Deckelhalter</b> nicht möglich bei Hustenschutzaufsätzen <b>ohne integrierten Deckelhalter</b> , beide Deckel als Ablagebord nutzbar	SAW 2, SAG 2 SAW 3, SAG 3 SAW 4 SAG 2-THK		
ohne Abbildung		<b>GN-Deckelhalter</b> aus CNS 18/10 für GN 1/1 oder deren Unterteilung  Hinweis: * stirnseitig angebracht gegenüber Schiebegriff ** längsseitig angebracht unterhalb Schiebegriff	SAW 2 *, SAG 2 *, SAW 2-UK * SAW 3 *, SAG 3 *, SAW 3-UK * SAW 4 * SAW L-2 ** SAW L-3 ** SAW L-4 **		
ohne Abbildung		<b>umlaufender Stoßschutz</b>	SAG 2, SAW 2-UK SAG 3, SAW 3-UK, SAG 2-THK STW 2		
ohne Abbildung		<b>Zugdeichsel und Kupplung</b> aus CNS 18/10	SAG 2, SAG 3, SAG 2-THK STW 2		
Elektronischer Temperaturregler 		Elektronischer <b>Temperaturregler</b>	STW 2		
Eutektische Platte 		<b>Eutektische Platte</b> (-12 °C) aus <b>Kunststoff</b> GN 1/1	alle SAG, STW 2	<b>573 332</b>	
		<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C) aus <b>Kunststoff</b> GN 1/1	alle SAG, STW 2	<b>568 136</b>	
ohne Abbildung		<b>Deckelarretierung</b>	SAG 2-THK		





## Rollen für Speisenausgabewagen und Speisentransportwagen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	 Mehrpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung		<b>Antistatikrollen, Kunststoff*</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	alle SAW alle SAG, SAW-UK, STW	
ohne Abbildung		<b>Edelstahlrollen</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b> 2 Bock- und 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b>	alle SAW, SAW-UK, STW, SAG 2, SAG 3 alle SAG, SAW-UK, STW alle SAG, SAW-UK, STW alle SAG, SAW-UK, STW SAG 2-THK	
ohne Abbildung		<b>stahlverzinkte Rollen</b> 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b> 2 Bock- und 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 160 mm</b> 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <b>ø 200 mm</b>	alle SAW alle SAG, STW alle SAG, SAW-UK, STW SAG 2-THK alle SAG, STW, SAW-UK	
ohne Abbildung		<b>Kunststoffrollen*</b> 2 Bock- und 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <b>ø 125 mm</b>	SAG 2-THK	
Rollenanordnung B	<b>Rollenanordnung B</b>	** bei SAG 2, SAG 3 Rollenanordnung B nicht mit Schiebendeckel kombinierbar	SAG 2 **, SAG 3 **, STW	

# BLANCO INMOTION – Bühnenspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz
- Pulverbeschichtete Innenverkleidung
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)





Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CHV 58/58</b>	<b>Bühnenspender,</b> beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C  inkl. Stülpdeckel	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	958 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	85 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 192</b>	
	<b>CE 58/58</b>	<b>Bühnenspender,</b> nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	58 kg		<b>572 193</b>	
	<b>CE 88/61</b>	<b>Bühnenspender,</b> nicht beheizbar	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> ohne Stülpdeckel: 540 mm	1128 x 740 x 931 mm 881 x 611 mm	74 kg		<b>572 194</b>	
	<b>CEK 58/58</b>	<b>Bühnenspender,</b> mit Kühlschlitzen  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel 680 mm ohne Stülpdeckel 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	58 kg		<b>572 854</b>	

## BLANCO INMOTION – Korbspender, beheizbar




- Aus rostfreiem Edelstahl
- Korbspender, beheizbar (Umluft)
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CHV 53/53</b>	<b>Korbspender,</b> beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C  geschlossene Ausführung  inkl. Stülpdeckel	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	898 x 714 x 931 mm	70 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 185</b>	
	<b>CHV 66/54</b>	<b>Korbspender,</b> beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C  geschlossene Ausführung  inkl. Stülpdeckel	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	1038 x 714 x 931 mm	72 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 186</b>	

## BLANCO INMOTION – Korbspender, gekühlt



- Aus rostfreiem Edelstahl
- Korbspender, gekühlt (aktive Umluftkühlung), +2 °C bis +15 °C
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz
- Strahlwassergeschützt (IP X4)

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CE-UK 53/53</b>	<b>Korbspender</b>	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Kapazität:</u> 5 Körbe à 115 mm oder 8 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	1313 x 790 x 1065 mm	117 kg	0,4 kW 220–240 V 50 Hz	<b>572 431</b>	

# BLANCO INMOTION – Korbspender, unbeheizt

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 CCE 53/53 (Abb. mit Zubehör Korb)	<u>CCE 53/53</u>	<b>Korbspender</b>  offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	816 x 543 x 931 mm	33 kg	<b>572 187</b>	
 CCE 66/54	<u>CCE 66/54</u>	<b>Korbspender</b>  offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 10 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	816 x 700 x 931 mm	37 kg	<b>572 188</b>	
ohne Abbildung	<u>CEE 50/50</u>	<b>Korbspender</b>  einseitig offen  zum Einschub und Stapeln von leeren Körben auf dem Spenderboden  Griff auf offener Seite	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm 9 Körbe à 75 mm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 780 mm ohne Stülpdeckel: 640 mm	816 x 657 x 932 mm	50 kg		<b>573 083</b>
		Griff auf geschlossener Seite					<b>573 084</b>
 CE 53/53	<u>CE 53/53</u>	<b>Korbspender</b>  geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 10 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	758 x 714 x 931 mm	43 kg	<b>572 189</b>	
 CE 66/54	<u>CE 66/54</u>	<b>Korbspender</b>  geschlossene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 650 x 530 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 9 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	898 x 714 x 931 mm	48 kg	<b>572 190</b>	
 CEK 53/53	<u>CEK 53/53</u>	<b>Korbspender, mit Kühlschlitzen</b>  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500/525 x 525 mm  <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 10 Körbe à 75 mm Höhe  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	758 x 714 x 931 mm	42 kg	<b>572 191</b>	

INMOTION  
 SAG, SAW, STW,  
 Spender, Bänder

# BLANCO INMOTION – Tablettspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
 CCE 54/38 (Abb. mit Zubehör Tablett)	<b>CCE 54/38</b>	<b>Tablettspender,</b> offene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm  <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	816 x 555 x 931 mm	31,5 kg	<b>572 183</b>	
ohne Abbildung	<b>CCE-V 54/38</b>	<b>Tablettspender,</b> offene Ausführung, verstärkt	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Heißluft-Tablett für RECALDO AVENTO oder TT DS-ONE, im Euronorm-Format 530 x 370 mm  <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	917 x 511 x 912 mm	41 kg	<b>573 539</b>	
	<b>CCE-V 54/33</b>	<b>Tablettspender,</b> offene Ausführung, verstärkt	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Heißluft-Tablett für BLANCO UNITRAY, im GN-Format 530 x 325 mm  <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	917 x 511 x 912 mm	41 kg	<b>573 370</b>	
	<b>CCE-V 57/34</b>	<b>Tablettspender,</b> offene Ausführung, verstärkt	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Heißluft-Tablett für BLANCO UNITRAY, im Extended-Format 565 x 332,5 mm  <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	917 x 511 x 912 mm	41 kg	<b>573 371</b>	
 CCE-A	<b>CCE-A</b>	<b>Tablettspender,</b> offene Ausführung  mit seitlichen Tablettführungen	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett, max. 530 x 370 mm  <u>Stapelhöhe:</u> 700 mm	906 x 514 x 931 mm	35 kg	<b>572 184</b>	
		ohne seitliche Tablettführungen				<b>573 167</b>	
 CE 54/38	<b>CE 54/38</b>	<b>Tablettspender,</b> geschlossene Ausführung	<u>Kapazität:</u> ca. 100 Tablett max. 530 x 370 mm  <u>Stapelhöhe:</u> 540 mm	788 x 513 x 931 mm	48,5 kg	<b>572 469</b>	

Spezielle Tablettspender für die automatische Abstapelung bei teil- oder vollautomatischen Spülmaschinen auf Anfrage

# BLANCO INMOTION – Universalspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



## Universalspender, beheizbar

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)/ Plattform L x B (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	UNI-H 59/29	<b>Universalspender,</b> beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Stülpdeckel und 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	898 x 514 x 931 mm 590 x 290 mm	68,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 195</b>	
	UNI-H 58/58	<b>Universalspender,</b> beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C, geschlossene Ausführung, inkl. Stülpdeckel und 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	958 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	91 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 196</b>	

## Universalspender, unbeheizt

	UNI 59/29 (Abb. mit Zubehör Teller)	<b>Universalspender,</b> unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	788 x 514 x 931 mm 590 x 290 mm	48,5 kg		<b>572 197</b>	
	UNI 58/58	<b>Universalspender,</b> unbeheizt, geschlossene Ausführung, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	66 kg		<b>572 198</b>	

## Universalspender mit Kühlschlitzen

	UNI-K 59/29 (Abb. mit Zubehör Teller)	<b>Universalspender</b> mit Kühlschlitzen,  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 6 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	788 x 514 x 931 mm 590 x 290 mm	48 kg		<b>572 199</b>	
	UNI-K 58/58 (Abb. mit Zubehör Stülpdeckel)	<b>Universalspender</b> mit Kühlschlitzen,  zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen, inkl. 8 Führungsstäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 680 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	818 x 714 x 931 mm 581 x 581 mm	65,5 kg		<b>572 468</b>	

INMOTION  
SAG, SAW, STW,  
Spender, Bänder

# BLANCO INMOTION – Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz
- Temperaturbereich von +30 °C bis +110 °C
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)



## Tellerpender, beheizbar

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>1 SHE 21-26</b>	<b>Tellerpender,</b> statisch beheizbar inkl. Stülpdeckel	ca. 60 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	653 x 513 x 931 mm	34,5 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 162</b>	
	<b>1 SHE 26-31</b>	<b>Tellerpender,</b> statisch beheizbar inkl. Stülpdeckel	ca. 60 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	653 x 513 x 931 mm	35 kg	0,9 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 163</b>	
	<b>2 SHE 21-26</b>	<b>Tellerpender,</b> statisch beheizbar inkl. Stülpdeckel	ca. 120 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	898 x 513 x 931 mm	45 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 164</b>	
	<b>2 SHE 26-31</b>	<b>Tellerpender,</b> statisch beheizbar inkl. Stülpdeckel	ca. 120 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	1018 x 513 x 931 mm	49,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 165</b>	

## Tellerpender, beheizbar (Umluft)

	<b>2 SHV 21-26</b>	<b>Tellerpender,</b> beheizbar (Umluft) inkl. Stülpdeckel	ca. 120 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	958 x 513 x 931 mm	48 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 166</b>	
	<b>2 SHV 26-31</b>	<b>Tellerpender,</b> beheizbar (Umluft) inkl. Stülpdeckel	ca. 120 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	1018 x 513 x 931 mm	51 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 167</b>	
	<b>2 SHVS 26</b>	<b>Spender für Warmhalte- Unterteile</b> beheizbar (Umluft), verstärkte Heizleistung, inkl. Deckel aus CNS	98 Warmhalte-Unterteile (Best.-Nr. 570 950) ø 26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Klappdeckel fest montiert: 664 mm	1144 x 548 x 1062 mm  Arbeitshöhe: 970 mm	82 kg	3,0 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 908</b>	

# BLANCO INMOTION – Tellerspender

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Mit Kunststoffrollen, rostfrei gemäß DIN 18867-8
- Rollen ø 125 mm, 4 Lenkrollen davon 2 mit Feststeller
- Stoßschutzecken an allen Ecken
- Stabiler, ergonomischer CNS-Schiebegriff mit integriertem Stoßschutz



## Tellerspender, unbeheizt

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>2 SE 21-26</b>	<b>Tellerspender,</b> unbeheizt	ca. 120 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	788 x 513 x 931 mm	26,5 kg		<b>572 173</b>	
	<b>2 SE 26-31</b>	<b>Tellerspender,</b> unbeheizt	ca. 120 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	818 x 513 x 931 mm	28 kg		<b>572 174</b>	
ohne Abbildung	<b>3 SE 18-21</b>	<b>Tellerspender</b> unbeheizt	ca. 180 Teller ø 18-21 cm  <u>Stapelhöhe:</u> ohne Stülpdeckel: 620 mm	948 x 513 x 931 mm	31 kg		<b>572 907</b>	

## Tellerspender mit Kühlschlitzen

 <small>(Abb. mit Zubehör Teller)</small>	<b>2 SEK 21-26</b>	<b>Tellerspender</b> mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	ca. 120 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	788 x 513 x 931 mm	26 kg		<b>572 175</b>	
	<b>2 SEK 26-31</b>	<b>Tellerspender</b> mit Kühlschlitzen zum Einfahren und Kühlen von Geschirr in Kühlräumen	ca. 120 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	869 x 513 x 931 mm	27 kg		<b>572 176</b>	

# BLANCO INMOTION – Korbspender zum Einbau

• Aus rostfreiem Edelstahl



## Korbspender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Korbmaße/ Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	CEB 50/50	<b>Korbspender,</b> zum Einbau von unten, unbeheizt,  offene Ausführung	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 10 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpedeckel: 680 mm ohne Stülpedeckel: 540 mm	600 x 545 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19 kg		590 025	
							Flansch für Einbau von oben	

## Korbspender zum Einbau, beheizbar

	CEBH 50/50	<b>Korbspender,</b> zum Einbau, beheizbar (Umluft) +30 °C bis +110 °C  geschlossene Ausführung, inkl. Stülpedeckel	<u>Korbmaße:</u> 500 x 500 mm <u>Kapazität:</u> 6 Körbe à 115 mm oder 10 Körbe à 75 mm Höhe <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpedeckel: 680 mm ohne Stülpedeckel: 540 mm	700 x 691 x 785 mm	64,5 kg	1,8 kW 220–240 V 50–60 Hz	572 206	
--	------------	---	--	--------------------	---------	---------------------------------	---------	--

# BLANCO INMOTION – Universalspender zum Einbau

• Aus rostfreiem Edelstahl







Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	UNI-B 59/29	<b>Universalspender</b> zum Einbau von unten, unbeheizt, inkl. 6 Führungs- stäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpedeckel: 680 mm ohne Stülpedeckel: 540 mm	613 x 375 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	32 kg	572 470	
						Flansch für Einbau von oben	
	UNI-B 58/58	<b>Universalspender</b> zum Einbau von unten, unbeheizt, inkl. 8 Führungs- stäben	abhängig von der Geschirrrart  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpedeckel: 680 mm ohne Stülpedeckel: 540 mm	587 x 663 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	36 kg	572 471	
						Flansch für Einbau von oben	

# BLANCO INMOTION – Tablettspender zum Einbau

• Aus rostfreiem Edelstahl



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Plattform L x B (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>CEB 47/36</b>	<b>Tablettspender</b> Einbau von unten	ca. 100 Tablett 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	16,5 kg	<b>590 023</b>	
	<b>CEB 47/36</b>	<b>Tablettspender</b> (inkl. umlaufendem Flansch) Einbau von oben	ca. 100 Tablett 470 x 360 mm	585 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19 kg	<b>564 021</b>	
	<b>CEB 53/37</b>	<b>Tablettspender</b> Einbau von unten	ca. 100 Tablett 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	17 kg	<b>590 024</b>	
	<b>CEB 53/37</b>	<b>Tablettspender</b> (inkl. umlaufendem Flansch) Einbau von oben	ca. 100 Tablett 530 x 370 mm	615 x 405 x min. 765 – max. 865 mm (höhenverstellbar)	19,5 kg	<b>564 022</b>	

INMOTION  
SAG, SAW, STW,  
Spender, Bänder

# BLANCO INMOTION – Tellerspender zum Einbau

• Aus rostfreiem Edelstahl



## Tellerpender zum Einbau, unbeheizt

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RE 18-21 ET 672	<b>Tellerpender,</b> unbeheizt,  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar	ca. 55 Teller ø 18-21 cm  <u>Stapelhöhe:</u> 600 mm	305 x 305 x 680 mm  Ausschnittsmaße: 292 x 292 mm	4,5 kg		572 177	
	RE 18-21 ET 746	<b>Tellerpender,</b> unbeheizt,  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar	ca. 60 Teller ø 18-21 cm  <u>Stapelhöhe:</u> 670 mm	305 x 305 x 754 mm  Ausschnittsmaße: 292 x 292 mm	4,5 kg		572 178	
	RE 21-26 ET 672	<b>Tellerpender,</b> unbeheizt,  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar	ca. 55 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 600 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	355 x 355 x 680 mm  Ausschnittsmaße: 342 x 342 mm	5 kg		572 179	
	RE 21-26 ET 746	<b>Tellerpender,</b> unbeheizt,  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar	ca. 60 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	355 x 355 x 754 mm  Ausschnittsmaße: 342 x 342 mm	5,5 kg		572 181	
	RE 26-31 ET 672	<b>Tellerpender,</b> unbeheizt,  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar	ca. 55 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 600 mm ohne Stülpdeckel: 540 mm	405 x 405 x 680 mm  Ausschnittsmaße: 392 x 392 mm	6 kg		572 180	
	RE 26-31 ET 746	<b>Tellerpender,</b> unbeheizt,  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar	ca. 60 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	405 x 405 x 754 mm  Ausschnittsmaße: 392 x 392 mm	6 kg		572 182	

# BLANCO INMOTION – Tellerspender zum Einbau

- Aus rostfreiem Edelstahl
- Spritz- und strahlwassergeschützt (IP X5)







## Tellerspender zum Einbau, beheizbar



Abbildung	Modell	Bezeichnung	Kapazität/ Stapelhöhe (mm)	Maße L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>RHE 21-26 ET 668</b>	<b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar +30 °C bis +85 °C  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar,  inkl. Stülpdeckel	ca. 55 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 535 mm ohne Stülpdeckel: 480 mm	355 x 355 x 676 mm  Ausschnittsmaße: 345 x 345 mm	13,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 170</b>	
	<b>RHE 21-26 ET 802</b>	<b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar +30 °C bis +85 °C  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar,  inkl. Stülpdeckel	ca. 70 Teller ø 21-26 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	355 x 355 x 810 mm  Ausschnittsmaße: 345 x 345 mm	14,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 169</b>	
	<b>RHE 26-31 ET 668</b>	<b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar +30 °C bis +85 °C  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar,  inkl. Stülpdeckel	ca. 55 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 535 mm ohne Stülpdeckel: 480 mm	405 x 405 x 676 mm  Ausschnittsmaße: 395 x 395 mm	15,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 172</b>	
	<b>RHE 26-31 ET 802</b>	<b>Tellerspender,</b> statisch beheizbar +30 °C bis +85 °C  für rundes Geschirr, Röhrendurchmesser einstellbar,  inkl. Stülpdeckel	ca. 70 Teller ø 26-31 cm  <u>Stapelhöhe:</u> mit Stülpdeckel: 670 mm ohne Stülpdeckel: 620 mm	405 x 405 x 810 mm  Ausschnittsmaße: 395 x 395 mm	17,5 kg	0,55 kW 220–240 V 50–60 Hz	<b>572 171</b>	

# Zubehör für BLANCO INMOTION Spender



## Zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Deckelarretierung</b>	alle Tellerspender		
ohne Abbildung	<b>Dekorfähigkeit</b> Edelstahl hinterlegt in Rot, Blau, Grün oder Gelb	für alle fahrbaren Spender (außer Spender mit Kühlschlitzen und alle CCE)		
ohne Abbildung	<b>Dekorfähigkeit</b> vollflächiges Dekor (Resopal)	für alle fahrbaren Spender (außer Spender mit Kühlschlitzen und alle CCE)		
ohne Abbildung	<b>Führungsstäbe</b> aus Kunststoff (1 St.)	UNI, UNI-H, UNI-K, UNI-B	 <b>146 523</b>	
ohne Abbildung	umlaufender <b>Stoßschutz</b>	CE-UK		
ohne Abbildung	<b>Reinigungsschubblade</b>	2 SHE 21-26, 2 SHE 26-31		

## Körbe



Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Korb aus Stahldraht</b> kunststoffbeschichtet, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: ø 6 mm Farbe: grau	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	500 x 500 x 75 mm	<b>144 801</b>	
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 802</b>	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 032</b>	
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 033</b>	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 284</b>	
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 285</b>	
	<b>Korb aus CNS 18/10</b> elektrolytisch gegläntzt, Maschenweite: 35 x 25 mm Maschendraht: ø 2,5 mm Rahmendraht: ø 6 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CEE 50/50	500 x 500 x 75 mm	<b>144 803</b>	
			500 x 500 x 115 mm	<b>144 804</b>	
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm	<b>952 030</b>	
			650 x 530 x 115 mm	<b>952 031</b>	
		CHV 53/53, CE 53/53, CEK 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm	<b>296 286</b>	
			525 x 525 x 115 mm	<b>296 287</b>	

## Deckel

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Durchmesser / Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Röhrenstülpdeckel</b> rund, transparent, aus Kunststoff	SE 21-26, SHE 21-26, SHV 21-26, RE 21-26, RHE 21-26, SEK 21-26	ø 360 mm Höhe: 125 mm	<b>146 581</b>	
		SE 26-31, SHE 26-31, SHV 26-31, RE 26-31, RHE 26-31, SEK 26-31	ø 410 mm Höhe: 125 mm	<b>146 582</b>	
	<b>Röhrenstülpdeckel</b> eckig, transparent, aus Kunststoff	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29, UNI-B 59/29	640 x 340 x 125 mm	<b>146 904</b>	
		CHV 66/54, CE 66/54	697 x 577 x 163 mm	<b>296 815</b>	
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/28, CE 58/58, UNI-B 58/58	617 x 617 x 175 mm	<b>296 814</b>	
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	557 x 557 x 163 mm	<b>296 813</b>	

# Zubehör für BLANCO INMOTION Spender

## Besteckaufsatz

Abbildung	Bezeichnung	für Modell	Maße L x B x H (mm)	 Preis in € ohne MwSt.
	<b>Besteckaufsatz</b> ohne Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 280 x 210 mm	
		CE 54/38	710 x 280 x 323 mm	
	<b>Besteckaufsatz</b> mit Serviettenspender	CCE 53/53, CCE 54/38	525 x 280 x 335 mm	
		CE 54/38	710 x 343 x 368 mm	

## Rollen für fahrbare Spender


Abbildung	Modell	Bezeichnung	für Modell	 Mehrpreis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Antistatikrollen</b>	2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8, aus Kunststoff, Ø 125 mm	CE-UK 53/53	
ohne Abbildung	<b>Edelstahlrollen</b>	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Ø 125 mm	alle fahrbaren Spender	
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 125 mm	CE-UK 53/53	
		4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Ø 160 mm	CE-UK 53/53	
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 160 mm	CE-UK 53/53	
ohne Abbildung	<b>stahlverzinkte Rollen</b>	4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Ø 125 mm	alle fahrbaren Spender außer CE-UK 53/53	<b>Minderpreis</b> zur Ausführung mit Kunststoffrollen
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 125 mm	CE-UK 53/53	<b>Minderpreis</b> zur Ausführung mit Kunststoffrollen
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 160 mm	CE-UK 53/53	
		2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 200 mm	CE-UK 53/53	

# BLANCO INMOTION – Bänder

- Material CNS 18/10
- Ein-/Ausschalter, Sensor-Endschalter am Bandende, Not-Aus-Taster am Bandanfang und Bandende
- Hauptschalter am Schaltschrank
- Geschwindigkeit von 2,5–12 m/min einstellbar
- Schmutzabstreifer mit entleerbarem Sammelbehälter (nur GSPV)
- Wartungsfreier Trommelmotor



## Rundriemenband RSPV

Abbildung	Bezeichnung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Rundriemenband</b> feststehend,  einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	<b>RSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>auf Anfrage</b>	
		<b>RSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm		
		<b>RSPV 9,5*</b>	9500 x 500 x 900 mm		
			weitere Längen auf Anfrage		

## Gurtband GSPV


Abbildung	Bezeichnung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Gurtband,</b> feststehend,  einteilig bis max. 3500 mm, auf Wunsch bis 6000 mm	<b>GSPV 3,0</b>	3000 x 500 x 900 mm	<b>auf Anfrage</b>	
		<b>GSPV 3,5</b>	3500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 4,0</b>	4000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 4,5</b>	4500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 5,0</b>	5000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 5,5</b>	5500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 6,0</b>	6000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 6,5</b>	6500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 7,0</b>	7000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 7,5</b>	7500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 8,0</b>	8000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 8,5</b>	8500 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 9,0</b>	9000 x 500 x 900 mm		
		<b>GSPV 9,5</b>	9500 x 500 x 900 mm		
<b>GSPV 10,0</b>	10000 x 500 x 900 mm				
			weitere Längen auf Anfrage		

## BLANCO INMOTION – Bänder

- Temperaturbereich von +7 °C bis +15 °C
- Anschluss an eine bauseitige zentrale Kühlung, auch Flüssigeis, oder optional mit integrierter Kühlung (bis Bandlängen 5 m)



### Umluftgekühltes Speisenverteiband RSPV-UK


Abbildung	Bezeichnung	Modell	Maße L x B x H (mm)	Elektr. Anschl.	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>umluftgekühltes Speisenverteiband, feststehend</b>	<b>RSPV-UK 3,0</b>	3000 x 630 x 900 mm	400 V 3N PE	<b>572 432</b>	
		<b>RSPV-UK 4,0</b>	4000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 5,0</b>	5000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 6,0</b>	6000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 7,0</b>	7000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 8,0</b>	8000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 9,0</b>	9000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 10</b>	10000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 11</b>	11000 x 630 x 900 mm			
		<b>RSPV-UK 12</b>	12000 x 630 x 900 mm			

### Zubehör/Optionen für RSPV-UK

Abbildung	Bezeichnung	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>interne Kühlung</b>	
ohne Abbildung	<b>Datenlogger</b>	
ohne Abbildung	<b>Steckeradapter</b>	

# Zubehör für BLANCO INMOTION Bänder

## Zubehör/Optionen für RSPV, RSPV-UK und GSPV

Bezeichnung	Ausführung	 Mehrpreis in € ohne MwSt.
<b>Förderband fahrbar</b> (Nicht möglich bei RSPV-UK)	4 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt, <b>ø 125 mm</b> , bis Bandlänge 3500 mm	
	6 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt, <b>ø 125 mm</b> , Bandlänge von 3600 bis max. 6000 mm	
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, <b>ø 125 mm</b>	
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl, <b>ø 125 mm</b>	
	4 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b>	
	6 Lenkrollen mit Feststeller, Kunststoff (rostfrei gemäß DIN 18867-8), <b>ø 125 mm</b>	
<b>Schukosteckdose 230 V</b>	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 16 Stück	je Stück
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 8 Paar	je Paar
<b>CEE-Steckdose 230 V</b>	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 16 Stück	je Stück
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 8 Paar	je Paar
<b>CEE-Steckdose 400 V</b>	einzel, inkl. Halter (Konsole), max. 5 Stück	je Stück
	paarweise, gegenüberliegend, inkl. Halter (Konsole), max. 2 Paar	je Paar
<b>Kabelkanal</b>	Kabelkanal, beidseitig, Kunststoff	je lfd. m
<b>FI-Schutzschalter</b>	FI-Schutzschalter (für max 8 Steckdosen)	
<b>Ein-/Aus-Taster</b>	1 zusätzlicher Ein-/Aus-Taster (am Bandanfang)	
	2 zusätzliche Ein-/Aus-Taster	
	3 zusätzliche Ein-/Aus-Taster	
	4 zusätzliche Ein-/Aus-Taster	
<b>Not-Aus-Taster</b>	1 zusätzlicher Not-Aus-Taster	
	2 zusätzliche Not-Aus-Taster	
	3 zusätzliche Not-Aus-Taster	
	4 zusätzliche Not-Aus-Taster	
<b>Fußschalter</b>	Fußschalter mit Trenntrafo (am Bandende / Schaltschrank)	
<b>Stoßschutzprofil</b>	Stoßschutzprofil beidseitig	je lfd. m
<b>Schubkasten für Patientenkarten</b>	Schubkasten für Patientenkarten (nur am Bandanfang möglich)	
<b>Schwenktisch für Patientenkarten</b>	Schwenktisch für Patientenkarten, Abmessung 350 x 325 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht)	je Stück
<b>Klapptisch</b>	Klapptisch, Abmessung 600 x 400 mm, angebracht rechts* oder links* am Bandanfang oder Bandende * (gesehen aus Bandlaufrichtung in der Draufsicht)	

# BLANCO INMOTION – Bänder

## Bitte beachten:

Bei Überschreitung der nachfolgend genannten Baulängen und Kurven sind **zusätzliche Antriebe** einzurechnen:

- gerader Bandverlauf bis max. 9000 mm Bandlänge,
- mit 1 Kurve 90° bis max. 7000 mm Bandlänge,
- mit 2 Kurven 90° bis max. 5000 mm Bandlänge,

## Rundriemenband für Geschirr-Rückgabe

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Preis-Einheit	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Basis</b>	Wanne RF-W, Mulde RF-M und glatte Tischausführung RF-T	Basispreis	
	<b>RF-W</b>	Aufgabenstrecke in Muldenform aus CNS mit seitlichen Tablettführungen, Auffangwanne und Stopfenventil 2"	Grundpreis Mehrpreis pro lfd. m	
	<b>RF-M</b>	Aufgabenstrecke in Muldenform aus CNS mit seitlichen Tablettführungen ohne Auffangwanne	Grundpreis Mehrpreis pro lfd. m	
	<b>RF-T</b>	Bandkorpus für weiterführendes Rundriemenband, aus CNS in glatter Tischkonstruktion, ohne seitliche Führungen	Mehrpreis pro lfd. m	
	<b>RF-K 45°</b>	<b>Kurvenausführung 45°</b> , glatte Tischkonstruktion mit seitlicher Tablettführung, Korpus aus CNS	Stück	
	<b>RF-K 90°</b>	<b>Kurvenausführung 90°</b> , glatte Tischkonstruktion mit seitlicher Tablettführung, Korpus aus CNS	Stück	
	<b>RF-K 180°</b>	<b>Kurvenausführung 180°</b> , glatte Tischkonstruktion mit seitlicher Tablettführung, Korpus aus CNS	Stück	

## Zubehör/Optionen zum Rundriemenband für Geschirr-Rückgabe

Bezeichnung	Ausführung	 Mehrpreis* in € ohne MwSt.
		*zuzüglich Montagekosten nach Aufwand
zusätzlicher Antrieb		
Lichtschanke als Endschalter ohne Höhenbegrenzung		
Tablettführungsleiste, beidseitig		pro lfd. m
Abstapeleinheit mit Lichtschanke		
Stau-Takt-Schaltung (Lichtschanke), inkl. Antrieb		
Akustischer Signalgeber		
Optischer Signalgeber		
Schallschutztunnel, abnehmbar		pro lfd. m
Konsolen zur Wandbefestigung		
Aufnahmekonstruktion	für bauseitige Verkleidung	pro lfd. m
Frontverkleidung der Aufgabenstrecke in Segmenten, Länge max. 1300 mm	CNS 18/10, senkrecht geschliffen, Korn 180	pro lfd. m
	Resopal	pro lfd. m
	CNS 18/10, pulverbeschichtet	pro lfd. m
	Holz furnier	pro lfd. m
Sockelblende CNS 18/10, 150 mm hoch	zur Frontverkleidung	pro lfd. m
Kabelkanal	beidseitig, Kunststoff	pro lfd. m

