



## Regeneration mit Induktion und Heißluft

### Induktion

RECALDO PORTO 16/20 . . . . .	238
RECALDO PORTO 24/30 . . . . .	239
RECALDO PORTO UK. . . . .	240
RECALDO CLASSICO. . . . .	241
Systemporzellan . . . . .	242
Zubehör für Induktion . . . . .	243

### Heißluft

BLANCO DS-ONE. . . . .	244
RECALDO AVENTO für Tablettis . . . . .	246
Zubehör für RECALDO AVENTO. . . . .	249
BLANCO UNITRAY . . . . .	250
Zubehör für BLANCO UNITRAY . . . . .	252
RECALDO FAMOSO. . . . .	254
Zubehör für RECALDO FAMOSO . . . . .	255

## Regeneration mit Perfektion: Induktionstechnik von BLANCO INMOTION.

Das komplette Programm für die Speisen-Regeneration mit Induktion finden Sie bei BLANCO INMOTION – von Andockstationen und mobilen Induktionswagen bis zu passenden Tablettsystemen und Porzellan. BLANCO bietet Ihnen ausgereifte, bedienfreundliche Technik, die Ihnen optimale Ergebnisse bei der Speisenqualität ermöglicht.



### Einfahrt frei

Der Tablettwagen mit den vortportionierten Speisen wird mit offenen Türen in die Andockstation eingefahren. Die Induktionsflächen schieben sich dabei automatisch unter die Tablett.



### Rundum dicht

Die umlaufende Dichtung der Andockstation sorgt dafür, dass während der Kühlphase oder der Regenerationsphase keine Temperatureinflüsse von außen erfolgen.



### RECALDO PORTO

Mobile Andockstation für die Induktion am Ort der Speisenausgabe.



### RECALDO PORTO UK

Stationäre umluftgekühlte Andockstation am Ort der Speisenausgabe.



### RECALDO CLASSICO

Mobiler Induktionswagen mit integrierter Umluft-Kühlung für kurze Wege.

### Gut gekühlt

Die spezielle Ausformung der Tablettfächer im Innenraum des RECALDO CLASSICO ermöglicht eine gleichmäßige Kühlung mit Umluft während Transport und Zwischenlagerung der Speisen – vom obersten bis zum untersten Tablett.



### Programmiert auf Frische

Die Steuerung für Induktionswagen und Andockstationen ist einfach zu bedienen. Sie ermöglicht ein besonders schonendes Regenerieren bzw. Nacherwärmen der Speisen unter Einhaltung der gesetzlichen Hygiene-Vorschriften.

## Heiße Zeiten für schlanke Food-Logistik: Heißlufttechnik von BLANCO INMOTION.

Ob vorportioniert auf Tablettts oder im Schöpfsystem, ob Cook&Serve oder Cook&Chill, ob für direkte oder indirekte Bestückung – Heißlufttechnik von BLANCO bietet für jeden Einsatz die passende Lösung. Die Kombination aus aktiver Heißluft und aktiver Umluftkühlung sorgt dafür, dass die Warmspeisen richtig heiß werden und Kaltspeisen schön frisch bleiben.

### Heißluft-Andockstation BLANCO DS-ONE (für Tablettts im Euronorm- oder Gastronorm-Format)

Heißes Team für die Food-Logistik: Die schlanke Heißluft-Andockstation DS-ONE und die robusten, aber wendigen Tablett-Transportwagen TT DS-ONE.





### BLANCO UNITRAY

(für Tablettis im Gastronorm-Format oder im Sonder-Format 565 x 332,5 mm)

Die thermische Trennwand trennt das Heiß- und Kaltfach. Für beste Mobilität sorgen der Transportwagen UNISERV, das Hordengestell und der wendige Übergabe-Trolley.



### RECALDO FAMOSO

(für Regeneration und Ausgabe im Schöpfsystem)

Der Alleskönner: Multifunktionswagen für die flexible Speisenausgabe. Mit Heißluft und aktiver Umluftkühlung in den Schrankfächern sowie einer Kontaktwärmeeinheit in der Abdeckung, z.B. für Suppen.

### RECALDO AVENTO

(für Tablettis im Euronorm-Format)

Der optionale Transferwagen sowie das Hordengestell mit Übergabetrolley bieten Ihnen alle Möglichkeiten für eine gut funktionierende Transportlogistik.



## Eines für alles: Das BLANCO Ice-System für die komplette Kühlkette bei Cook & Chill.

Das BLANCO Ice-System ermöglicht die Nutzung von umweltfreundlichem Flüssig-Eis für alle Kühlprozesse bei Cook & Chill.

### Hilft Energie und Geld zu sparen.

Mit herkömmlichen Kältesystemen wird Energie tagsüber während der Produktion verbraucht, wenn der Strom besonders teuer ist. Mit der Flüssig-Eis-Technologie können Sie das Eis zeitversetzt vom Verbrauch erzeugen. So profitieren Sie von den kostengünstigen Niedertarif-Zeiten.

Zudem kann das Flüssig-Eis nachts bei geringerer Umgebungstemperatur erzeugt werden. So können Sie bis zu 30% der dafür benötigten Energie einsparen.

Bereits vorhandene bzw. geplante Flüssig-Eis-Anlagen können genutzt werden, um eine lückenlose, komplette Kühlkette zu schaffen. Mit Flüssig-Eis als zentralem Kälte Träger können Investitionen in zusätzliche Kühltechnik entfallen.

### Umweltfreundlich und sicher.

Der Flüssig-Eis-Kreislauf ist in sich geschlossen. Es entstehen keinerlei umweltbelastende Abfallprodukte oder Schadstoffe.

Die CO<sub>2</sub>-Belastung ist beispielsweise bei der Kühlung von Tablett-Transportwagen aus dem BLANCO Ice-System ca. 13-mal geringer als bei der Kühlung mit Zeolith und ca. 25-mal geringer als bei der Kühlung mit CO<sub>2</sub> (Trockeneis).

Die Kühlung mit Flüssig-Eis sorgt für eine dauerhaft gleichbleibende Kühltemperatur, die den HACCP-Anforderungen zuverlässig gerecht wird. Sie ist besonders schonend für die Speisen, da diese vor Frost und Austrocknung sicher sind.

### Ermöglicht stromunabhängige, mobile Kühlung.

Mit ihren integrierten Flüssig-Eis-Tanks halten die Tablett-Transportwagen aus dem BLANCO Ice-System die Speisen bis zu 16 Stunden lang kalt.

Die Wagen benötigen dazu keinerlei externe Energiezufuhr, keinen Strom und kein Kabel – für maximale Flexibilität bei Transport und Verteilung.

### Angenehmes Raumklima für besseres Arbeitsklima.

Für die Portionierung wird mit dem BLANCO Ice-System kein gekühlter Portioniererraum benötigt, die Portionierung kann bei normaler Raumtemperatur erfolgen – für angenehmeres Arbeiten und zufriedener Mitarbeiter.

### Die Kühlung mit Flüssig-Eis und das BLANCO Ice-System sind in hohem Maße wirtschaftlich, energieeffizient und umweltfreundlich.



Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## 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



## Induktion – RECALDO PORTO 16/20

- Anschlussleistung gesamt: 3,4 kW, Netzanschluss: 230 V / 50 Hz / Schuko
- Tablettabstand (lichtes Maß): 107 mm oder 97 mm, Längseinschub
- Heizstellen: 2 Warmkomponenten
- Steuerung mit Datenschnittstelle
- Stoßschutz durch Wandabweiser
- Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Vollgummibereifung
- Manuelle Höhenverstellung



### RECALDO PORTO 16/20 – Andockstation

Abbildung	Modell	Kapazität	Entsprechender Sickenabstand beim TTW	Maße L x B x H (mm)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>RECALDO PORTO 16</b>	2 x 8 Euronormtablets	115 mm	1170 x 830 x 1320 mm	
			105 mm	1170 x 800 x 1240 mm	
	<b>RECALDO PORTO 20</b>	2 x 10 Euronormtablets	115 mm	1170 x 830 x 1550 mm	
			105 mm	1170 x 830 x 1450 mm	

### Optionen für RECALDO PORTO 16/20

Abbildung	Bezeichnung	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Netzanschluss: 400 V CEE oder 400 V CH</b>	
ohne Abbildung	<b>Heizstellen: 3 Warmkomponenten</b>	
ohne Abbildung	<b>Steuerung mit Datenprotokollierung nach HACCP</b>	
ohne Abbildung	<b>Elektrische Höhenverstellung</b>	
ohne Abbildung	<b>Standgerät</b>	

Tablett-Transportwagen in einwandiger, doppelwandiger und in waschanlagentauglicher Ausführung !  
 Maßangaben: Entspricht TTW mit Rollendurchmesser 160 mm.

## Induktion – RECALDO PORTO 24/30

- Anschlussleistung gesamt: 5,1 kW, Netzanschluss: 400 V CEE
- Tablettabstand (lichtes Maß): 107 mm oder 97 mm, Längseinschub
- Heizstellen: 2 Warmkomponenten
- Steuerung mit Datenschnittstelle
- Stoßschutz durch Wandabweiser
- Rollenausführung: ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, Vollgummibereifung
- Manuelle Höhenverstellung



### RECALDO PORTO 24/30 – Andockstation

Abbildung	Modell	Kapazität	Entsprechender Sickenabstand beim TTW	Maße L x B x H (mm)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>RECALDO PORTO 24</b>	2 x 12 Euronormtablets	105 mm	1170 x 800 x 1660 mm	
		3 x 8 Euronormtablets	115 mm	1540 x 860 x 1320 mm	
			105 mm	1540 x 800 x 1240 mm	
	<b>RECALDO PORTO 30</b>	3 x 10 Euronormtablets	115 mm	1540 x 860 x 1550 mm	
			105 mm	1500 x 800 x 1450 mm	

### Optionen für RECALDO PORTO 24/30

Abbildung	Bezeichnung	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Netzanschluss: 400 V CH</b>	
ohne Abbildung	<b>Heizstellen: 3 Warmkomponenten</b>	
ohne Abbildung	<b>Steuerung mit Datenprotokollierung nach HACCP</b>	
ohne Abbildung	<b>Verschiedene Rollenausführungen</b>	
ohne Abbildung	<b>Elektrische Höhenverstellung</b>	
ohne Abbildung	<b>Standgerät</b>	

**Tablett-Transportwagen in einwandiger, doppelwandiger und in waschanlagentauglicher Ausführung !  
Maßangaben: Entspricht TTW mit Rollendurchmesser 160 mm.**

# Induktion – RECALDO PORTO UK

- Elektrischer Anschluss: 400 V / 3 ~ / N / PE
- Temperatur: stufenlos regelbar von +4 °C bis +15 °C (Umgebungstemperatur +32 °C)
- Tablettabstand (lichtes Maß): 97 mm oder 108 mm
- Tablettausführung: Euronormtablett, Längseinschub
- Heizstellen: 2 Warmkomponenten
- Steuerung mit Datenschnittstelle
- Elektrische Höhenverstellung



## RECALDO PORTO UK – Andockstation mit Umluftkühlung

Abbildung	Modell	Kapazität	Entsprechender Sickenabstand beim TTW	Maße L x B x H (mm)	Preis in € ohne MwSt.
	RECALDO PORTO UK 16	2 x 8 Euronormtablets	115 mm	1150 x 930 x 1690 mm	
			105 mm	1150 x 930 x 1610 mm	
	RECALDO PORTO UK 20	2 x 10 Euronormtablets	115 mm	1150 x 930 x 1920 mm	
			105 mm	1150 x 930 x 1820 mm	
	RECALDO PORTO UK 24	2 x 12 Euronormtablets	105 mm	1150 x 930 x 2030 mm	
			115 mm	1580 x 930 x 1690 mm	
		3 x 8 Euronormtablets	105 mm	1580 x 930 x 1610 mm	
			115 mm	1580 x 930 x 1920 mm	
	RECALDO PORTO UK 30	3 x 10 Euronormtablets	105 mm	1580 x 930 x 1820 mm	
			115 mm	1580 x 930 x 1920 mm	

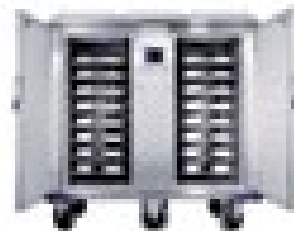
## Optionen für RECALDO PORTO UK

Abbildung	Bezeichnung	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Elektrischer Anschluss: 400 V CH</b>	
ohne Abbildung	<b>Tablettabstand (lichtes Maß): 107 mm</b> (bei Modell RECALDO PORTO UK 24, Ausführung 2 x 12 nicht möglich)	
ohne Abbildung	<b>Heizstellen: 3 Warmkomponenten</b>	
ohne Abbildung	<b>Steuerung mit Datenprotokollierung nach HACCP</b>	

Tablett-Transportwagen in einwandiger, doppelwandiger und in waschanlagentauglicher Ausführung !  
Maßangaben: Entspricht TTW mit Rollendurchmesser 160 mm.

# Induktion – RECALDO CLASSICO

- Elektrischer Anschluss: 230 V / 50 Hz / Schuko
- Kühltemperatur: stufenlos regelbar von + 4 °C bis +15 °C (Umgebungstemperatur +32 °C)
- Tablettausführung: Euronormtablett Längseinschub
- Heizstellen: 2 Warmkomponenten
- Steuerung mit Datenschnittstelle
- Rollenausführung: ø 160 mm, 2 Bockrollen-, 2 Lenkrollen, stahlverzinkt
- Mit Stoßschutzecken



## RECALDO CLASSICO 16 oder 20 – Induktionswagen mit aktiver Umluftkühlung

Abbildung	Modell	Kapazität	Tabletträgerabstand	Maße L x B x H (mm)	Preis in € ohne MwSt.
	<b>RECALDO CLASSICO 16</b>	2 x 8 Euronormtablets	Lichtes Maß: 100 mm	1446 x 758 x 1467 mm	
	<b>RECALDO CLASSICO 20</b>	2 x 10 Euronormtablets	Lichtes Maß: 85 mm	1446 x 758 x 1467 mm	
	<b>RECALDO CLASSICO 20</b>	2 x 10 Euronormtablets, Längseinschub	Lichtes Maß: 100 mm	1446 x 758 x 1683 mm	
	<b>RECALDO CLASSICO 24</b>	2 x 12 Euronormtablets, Längseinschub	Lichtes Maß: 85 mm	1446 x 758 x 1683 mm	

## Optionen für RECALDO CLASSICO

Abbildung	Bezeichnung	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Elektrischer Anschluss: 400 V CEE oder 400 V CH</b>	
ohne Abbildung	<b>Tablettausführung: Kompaktablett, Schüsselsystem</b>	
ohne Abbildung	<b>Heizstellen: 3 Warmkomponenten</b>	
ohne Abbildung	<b>Steuerung mit Datenprotokollierung nach HACCP</b>	
ohne Abbildung	<b>Galerie</b>	
ohne Abbildung	<b>Verschiedene Rollenausführungen, -anordnungen und -größen (ø 160 mm und ø 200 mm)</b>	
ohne Abbildung	<b>Umlaufender Stoßschutz</b>	
ohne Abbildung	<b>Zugdeichsel und Kupplung</b>	

# Induktion – Systemporzellan

## Standard Seltmann

Abbildung	Serie Hersteller	Bezeichnung	Farbe	Maße (mm) Inhalt (l)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Standard Seltmann</b>	<b>Teller</b> , flach, beschichtet	uni weiß	ø 260 mm	<b>572 348</b>	

## Tessia Seltmann

Abbildung	Serie Hersteller	Bezeichnung	Farbe	Maße (mm) Inhalt (l)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Tessia Seltmann</b>	<b>Teller</b> , beschichtet	uni weiß	ø 210 mm / 230 mm	<b>572 259</b>	
		<b>Teller</b> , beschichtet, mit Y-Steg	uni weiß	ø 210 mm / 230 mm	<b>572 258</b>	
		<b>Eintopfschale</b> , beschichtet	uni weiß	ø 170 mm, 0,9 l	<b>572 253</b>	
		<b>Kunststoffdeckel</b> für Eintopfschale	grau	ø 170 mm	<b>570 205</b>	
		<b>Suppentasse</b> , beschichtet	uni weiß	ø 125 mm, 0,45 l	<b>572 257</b>	
		<b>Suppentasse</b> , beschichtet, schwappsicher	uni weiß	ø 130 mm, 0,45 l	<b>572 256</b>	
		<b>Deckel</b> für Suppentasse	grau	ø 130 mm	<b>570 202</b>	
		<b>Kaffeekännchen</b> , beschichtet	uni weiß	0,35 l	<b>572 255</b>	
		<b>Kännchen</b> mit Steckdeckel, Kunststoff	grau		<b>570 204</b>	
		<b>Salat-/Dessertschale</b>	uni weiß	ø 130 mm	<b>572 247</b>	
		<b>Deckel</b> für Salat-/Dessertschale	Klarsicht	ø 130 mm	<b>572 310</b>	
		<b>Kaffeebecher</b>	uni weiß	0,25 l	<b>572 349</b>	

## Standard Bauscher


Abbildung	Serie Hersteller	Bezeichnung	Farbe	Maße (mm) Inhalt (l)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Standard Bauscher</b>	<b>Teller</b> , flach, beschichtet	uni weiß	ø 260 mm	<b>570 024</b>	

## Quadro Bauscher



Abbildung	Serie Hersteller	Bezeichnung	Farbe	Maße (mm) Inhalt (l)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Quadro Bauscher</b>	<b>Teller</b> , rundquadratisch, segmentiert, beschichtet	uni weiß	225 x 225 mm	<b>573 556</b>	
		<b>Eintopfschale</b> , beschichtet	uni weiß	ø 170 mm, 0,9 l	<b>573 554</b>	
		<b>Kunststoffdeckel</b> für Eintopfschale	grau	ø 170 mm, 0,9 l	<b>570 205</b>	
		<b>Suppentasse</b> , beschichtet	uni weiß	ø 130 mm, 0,45 l	<b>573 552</b>	
		<b>Deckel</b> für Suppentasse	grau	ø 130 mm	<b>570 202</b>	
		<b>Suppentasse</b> , beschichtet, schwappsicher	uni weiß	ø 130 mm, 0,45 l	<b>573 558</b>	
		<b>Deckel</b> für Suppentasse, Kunststoff	grau	ø 130 mm	<b>570 010</b>	
		<b>Kaffeekännchen</b> , beschichtet	uni weiß	0,35 l	<b>571 604</b>	
		<b>Kännchen</b> mit Steckdeckel, Kunststoff	grau		<b>570 204</b>	
		<b>Salat-/Dessertschale</b>	uni weiß	ø 130 mm	<b>571 202</b>	
		<b>Deckel</b> für Salat-/Dessertschale	Klarsicht	ø 130 mm	<b>572 310</b>	
		<b>Kaffeebecher</b>	uni weiß	0,25 l	<b>571 013</b>	

# Zubehör für Induktion

## Tabletts

Artikel	Modell	Bezeichnung	Maße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Induktions-Tabletts</b>	<b>Euronormtablett</b> rutschfest, mit Geschirrmarkierungen für 2 Heizstellen	530 x 370 mm	<b>573 423</b>	
		<b>Euronormtablett</b> mit Zentrierrelief für 2 Heizstellen	530 x 370 mm	<b>568 229</b>	

## Clochen

Artikel	Modell	Bezeichnung	Farbe/ Material	Maße (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Induktions-Clochen</b>	<b>Cloche Induct</b> <b>für Porzellan Serie TESSIA/QUADRO</b> Kunststoff doppelwandig mit CNS-Inlay	grau	ø 225 mm 56 mm hoch	<b>572 297</b>	
		<b>Induktions-Cloche</b> <b>für Teller ø 260 mm</b> Kunststoff doppelwandig mit CNS-Inlay	grau	ø 260 mm 56 mm hoch	<b>573 560</b>	
ohne Abbildung	<b>Clochen</b>	<b>Cloche</b> Kunststoff einwandig	trans- parent	ø 260 mm 61 mm hoch	<b>572 231</b>	

## Zubehör

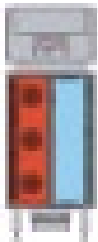
Abbildung	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Datenlogger</b> <b>extern</b>	Mobiles Gerät zur Datenprotokollierung nach HACCP		
	<b>USB-Stick</b> <b>1GB</b>	USB-Stick	<b>573 070</b>	

# Heißluft – Andockstation DS-ONE


- Heißluft-Andockstation mit aktiver Umluftkühlung
- Steuerung: Manuell oder Programmbetrieb
- Geringe Bautiefe für minimalen Platzbedarf
- Elektromagnetisch unterstützter An- und Abdock-Prozess ohne Einfahrzentrierung



## Heißluft-Andockstation DS-ONE CS für Cook & Serve

Abbildung	Modell	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/Elekt. Anschluss	Preis in € ohne MwSt.
	<b>DS-ONE 16/24 CS</b>	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen	723 x 374 x 1824 mm	6,85 kW 400 V / 16 A	
	<b>DS-ONE 20/30 CS</b>	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen	723 x 374 x 2061 mm	6,85 kW 400 V / 16 A	

## Heißluft-Andockstation DS-ONE CC für Cook & Chill

Abbildung	Modell	Kapazität	Maße L x B x H (mm)	Leistung/Elekt. Anschluss	Preis in € ohne MwSt.
	<b>DS-ONE 16/24 CC</b>	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen	723 x 374 x 1824 mm	9,85 kW 400 V / 16 A	
	<b>DS-ONE 20/30 CC</b>	Abhängig vom eingesetzten Transportwagen	723 x 374 x 2061 mm	9,85 kW 400 V / 16 A	

## Optionen/Zubehör DS-ONE

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Elektrische Tauwasserverdunstung</b>		<b>auf Anfrage</b>
	<b>2 Flügeltüren</b> aus Melamin, abschließbar		
	<b>Stellfüße</b> für Option TT DS-ONE mit gefedertem Fahrgestell		
	<b>Anschluss an Zentralkälte</b>		
	<b>Steuerung</b> mit Datenprotokollierung		
	<b>Steuerung</b> mit Service-Kommunikations-Tool		
	<b>Datentransfer</b> per Funk		
	<b>Adapterkabel</b> 400 V auf 240 V, Schuko-Stecker, abgewinkelt (nur für Cook & Chill Modelle)	<b>573 122</b>	
	<b>Adapterkabel</b> 400 V auf 240 V, CEE-Stecker blau, abgewinkelt (nur für Cook & Chill Modelle)	<b>573 123</b>	
	<b>Handheld</b> für Datentransfer	<b>573 151</b>	
	<b>Kerntemperaturfühler</b>		
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 1x Server	<b>573 126</b>	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 3x Server	<b>573 127</b>	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 5x Server	<b>573 128</b>	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 5x Clients	<b>573 129</b>	
<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 10x Clients	<b>573 130</b>		
<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 15x Clients	<b>573 131</b>		
<b>Tablettspender CCE-V 54/33</b> für 100 Heißluft-Tabletts im GN-Format 530 x 325 mm	<b>573 370</b>		
<b>Tablettspender CCE-V 54/38</b> für 100 Heißluft-Tabletts im Euronorm-Format 530 x 370 mm	<b>573 539</b>		

# Heißluft – Tablett-Transportwagen TT DS-ONE

- Doppelwandig, isoliert
- Innen- und Außenkorpus thermisch entkoppelt
- Einsetzbar für EN- und GN-Tabletts (EN-Format: 530 x 370 mm; GN-Format: 530 x 325 mm)
- Umlaufender Stoßschutz schützt den Wagen vor Beschädigungen
- Rollenausführung: 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller, stahlverzinkt



## Tablett-Transportwagen TT DS-ONE

Abbildung	Modell	Kapazität	Tablettabstand	Maße L x B x H (mm)	Preis in € ohne MwSt.
	TT DS-ONE 16 EN, GN	2 x 8 Tabletts	118 mm	898 x 792 x 1393 mm	
	TT DS-ONE 24 EN, GN	2 x 12 Tabletts	79 mm	898 x 792 x 1393 mm	
	TT DS-ONE 20 EN, GN	2 x 10 Tabletts	118 mm	898 x 792 x 1630 mm	
	TT DS-ONE 30 EN, GN	2 x 15 Tabletts	79 mm	898 x 792 x 1630 mm	

## Optionen/Zubehör für Transportwagen TT DS-ONE


Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Zugdeichsel und Kupplung</b> aus CNS		
	<b>Zusätzliche Stoßbecken</b> aus PE-HD		
	<b>Zusätzliche Arretierung</b> für Türöffnungswinkel 255°		
	<b>Vorrichtung</b> abschließbar		
	<b>Thermische Trennwand</b> mit vertikalem Trenngitter		
	<b>Gefedertes Fahrgestell</b>		
	<b>Verschiedene Rollenausführungen</b>		
	<b>Datenlogger-System</b>		
	<b>Messwertspeicher</b> für TT DS-ONE	573 517	
	<b>Auslesestation</b> für Messwertspeicher	573 518	
	<b>PC-Set 1</b> für Datenlogger-System	573 519	
	<b>PC-Set 2</b> für Datenlogger-System	573 520	
	<b>Beschriftungsschild</b> TT DS-ONE	573 542	
	<b>GN-Tablett</b> für Heißluft 530 x 325 mm, braun	573 135	
	<b>GN-Tablett</b> für Heißluft 530 x 325 mm, grau	573 136	
<b>EN-Tablett</b> für Heißluft 530 x 370 mm	572 787		
<b>Waiting Tray</b>	573 521		
<b>Transportwagen</b> für Waiting Tray	573 522		

## Heißluft – RECALDO AVENTO mit Trennwand


- Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung für EN-Tabletts
- Steuerung: Manuell und Programmbetrieb
- Integrierte Trennwand
- Rollenausführungen: 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller
- Umlaufender Stoßschutz
- Umlaufende Galerie



### Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tabletts, mit Trennwand, für Cook & Serve

Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RECALDO AVENTO 16 T-T CS	2 x 8 EN-Tabletts	118 mm	1150 x 855 x 1390 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 775	
	RECALDO AVENTO 20 T-T CS	2 x 10 EN-Tabletts	118 mm	1150 x 855 x 1630 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 776	
	RECALDO AVENTO 24 T-T CS	2 x 12 EN-Tabletts	79 mm	1150 x 855 x 1390 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 772	
	RECALDO AVENTO 30 T-T CS	2 x 15 EN-Tabletts	79 mm	1150 x 855 x 1630 mm	7,0 kW 400 V / 16 A	572 774	

### Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tabletts, mit Trennwand, für Cook & Chill

Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RECALDO AVENTO 16 T-T CC	2 x 8 EN-Tabletts	118 mm	1150 x 855 x 1390 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 779	
	RECALDO AVENTO 20 T-T CC	2 x 10 EN-Tabletts	118 mm	1150 x 855 x 1630 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 780	
	RECALDO AVENTO 24 T-T CC	2 x 12 EN-Tabletts	79 mm	1150 x 855 x 1390 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 777	
	RECALDO AVENTO 30 T-T CC	2 x 15 EN-Tabletts	79 mm	1150 x 855 x 1630 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 778	

## Heißluft – RECALDO AVENTO ohne Trennwand

- Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung für EN-Tablets
- Steuerung: Manuell und Programmbetrieb
- Trennwand im Hordengestell integriert (Hordengestell siehe Zubehör)
- Rollenausführungen: 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller
- Umlaufender Stoßschutz
- Umlaufende Galerie



### Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tablets, ohne Trennwand, für Cook & Serve

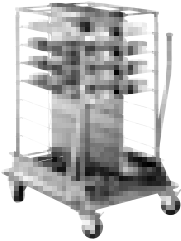


Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RECALDO AVENTO 16/24 T CS	je nach Hordengestell:		1150 x 855 x 1390 mm	7,0 kW / 400 V / 16 A	572 781	
		2 x 8 EN-Tablets oder 2 x 12 EN-Tablets	118 mm oder 79 mm				
	RECALDO AVENTO 20/30 T CS	je nach Hordengestell:		1150 x 855 x 1630 mm	7,0 kW / 400 V / 16 A	572 782	
		2 x 10 EN-Tablets oder 2 x 15 EN-Tablets	118 mm oder 79 mm				

### Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tablets, ohne Trennwand, für Cook & Chill

Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	RECALDO AVENTO 16/24 T CC	je nach Hordengestell:		1150 x 855 x 1390 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 783	
		2 x 8 EN-Tablets oder 2 x 12 EN-Tablets	118 mm oder 79 mm				
	RECALDO AVENTO 20/30 T CC	je nach Hordengestell:		1150 x 855 x 1630 mm	10,15 kW 400 V / 16 A	572 784	
		2 x 10 EN-Tablets oder 2 x 15 EN-Tablets	118 mm oder 79 mm				

## Zubehör für RECALDO AVENTO ohne Trennwand

### Optionen/Zubehör RECALDO AVENTO, für Tablettts, ohne Trennwand

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	<b>Hordengestell 16 Tablettts</b> Tablettabstand 118 mm	572 789	
	<b>Hordengestell 24 Tablettts</b> Tablettabstand 79 mm	572 882	
	<b>Hordengestell 20 Tablettts</b> Tablettabstand 118 mm	572 790	
	<b>Hordengestell 30 Tablettts</b> Tablettabstand 79 mm	572 881	
	<b>Übergabetrolley für Hordengestell</b>	572 797	
	<b>Abdeckhaube für Hordengestell 16/24</b>	572 795	
	<b>Abdeckhaube für Hordengestell 20/30</b>	572 796	
	<b>Transferwagen 16/24, doppelwandig</b>	572 792	
	<b>Transferwagen 20/30, doppelwandig</b>	572 794	

# Zubehör für RECALDO AVENTO

## Optionen/Zubehör für alle RECALDO AVENTO Modelle

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	Steuerung mit Datenprotokollierung		
	Handheld für Datenprotokollierung		
	Steuerung mit Service-Kommunikations-Tool		
	Software für Service-Kommunikations-Tool		
	Zugdeichsel und Kupplung		
	Abklappbares Bord, stirnseitig		
	Halterung für Abfallsack, stirnseitig		
	Verschiedene Rollenausführungen		
	EN-Tablett für Heißluft	572 787	
	Regenerier-Cloche für Teller 260 mm	572 378	
	Regenerier-Cloche für Teller 230 mm (rund)	573 015	
	Regenerier-Cloche für Teller 230 mm (Quadro)	573 016	
	Waiting Tray	573 521	
	Transportwagen für Waiting Tray	573 522	
Tablettspender CCE-V 54/38 für 100 Heißluft-Tabletts im Euronorm-Format 530 x 370 mm	573 539		

Weitere Systemkomponenten stehen in großer Auswahl zur Verfügung.

## Heißluft – BLANCO UNITRAY


- Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, wahlweise für GN-Tabletts oder Extended-Tabletts
- Steuerung: Manuell oder Programmbetrieb
- Erhältlich für 2 Tablettgrößen: 530 x 325 mm oder 565 x 332,5 mm
- Umlaufender Stoßschutz
- Rollenausführung: 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller, stahlverzinkt



### Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tabletts, mit Trennwand, für Cook & Serve

Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Preis in € ohne MwSt.
UNITRAY T-T (Abb. mit Zubehör)  	<b>BLANCO UNITRAY 16 T-T CS</b>	2 x 8 Tabletts	118 mm	1140 x 770 x 1352 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 20 T-T CS</b>	2 x 10 Tabletts	118 mm	1140 x 770 x 1590 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 24 T-T CS</b>	2 x 12 Tabletts	79 mm	1140 x 770 x 1352 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 30 T-T CS</b>	2 x 15 Tabletts	79 mm	1140 x 770 x 1590 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	

### Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tabletts, mit Trennwand, für Cook & Chill


Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Preis in € ohne MwSt.
UNITRAY T-T (Abb. mit Zubehör)  	<b>BLANCO UNITRAY 16 T-T CC</b>	2 x 8 Tabletts	118 mm	1140 x 770 x 1352 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 20 T-T CC</b>	2 x 10 Tabletts	118 mm	1140 x 770 x 1590 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 24 T-T CC</b>	2 x 12 Tabletts	79 mm	1140 x 770 x 1352 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 30 T-T CC</b>	2 x 15 Tabletts	79 mm	1140 x 770 x 1590 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	

# Heißluft – BLANCO UNITRAY


- Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, wahlweise für GN-Tablets oder Extended-Tablets
- Steuerung: Manuell oder Programmbetrieb
- Erhältlich für 2 Tabletgrößen: 530 x 325 mm oder 565 x 332,5 mm
- Umlaufender Stoßschutz
- Rollenausführung: 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller, stahlverzinkt



## Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tablett, ohne Trennwand, für Cook & Serve



Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BLANCO UNITRAY 16/24 T CS</b>	je nach Hordengestell: 2 x 8 Tablett oder 2 x 12 Tablett	118 mm oder 79 mm	1140 x 770 x 1352 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 20/30 T CS</b>	je nach Hordengestell: 2 x 10 Tablett oder 2 x 15 Tablett	118 mm oder 79 mm	1140 x 770 x 1590 mm	7,0 kW 400 V / 16 A / CCE	

## Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung, für Tablett, ohne Trennwand, für Cook & Chill

Abbildung	Modell	Kapazität	Tablett-abstand	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Preis in € ohne MwSt.
	<b>BLANCO UNITRAY 16/24 T CC</b>	je nach Hordengestell: 2 x 8 Tablett oder 2 x 12 Tablett	118 mm oder 79 mm	1140 x 770 x 1352 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	
	<b>BLANCO UNITRAY 20/30 T CC</b>	je nach Hordengestell: 2 x 10 Tablett oder 2 x 15 Tablett	118 mm oder 79 mm	1140 x 770 x 1590 mm	10,15 kW 400 V / 16 A / CCE	

# Zubehör für BLANCO UNITRAY

## Optionen/Zubehör für BLANCO UNITRAY ohne Trennwand

Abbildung	Bezeichnung	Tablett-abstand	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.	
	<b>Hordengestell</b>	16 Tablett 530 x 325 mm	118 mm	<b>573 137</b>	
		24 Tablett 530 x 325 mm	79 mm	<b>573 139</b>	
		20 Tablett 530 x 325 mm	118 mm	<b>573 141</b>	
		30 Tablett 530 x 325 mm	79 mm	<b>573 143</b>	
	<b>Hordengestell</b>	16 Tablett 565 x 332,5 mm	118 mm	<b>573 138</b>	
		24 Tablett 565 x 332,5 mm	79 mm	<b>573 140</b>	
		20 Tablett 565 x 332,5 mm	118 mm	<b>573 142</b>	
		30 Tablett 565 x 332,5 mm	79 mm	<b>573 144</b>	
	<b>Abdeckhaube</b> für Hordengestell für BLANCO UNITRAY 16/24			<b>573 154</b>	
	<b>Abdeckhaube</b> für Hordengestell für BLANCO UNITRAY 20/30			<b>573 155</b>	
	<b>Übergabetrolley</b> für Hordengestell			<b>573 149</b>	
	UNISERV (Abb. mit UNITRAY und Zubehör) 	<b>Transferwagen</b> UNISERV 16/24 einwandig (761 x 805 x 1328 mm)		<b>573 145</b>	
<b>Transferwagen</b> UNISERV 20/30 einwandig (761 x 805 x 1565 mm)		<b>573 147</b>			
<b>Transferwagen</b> UNISERV 16/24 doppelwandig (759 x 844 x 1398 mm)		<b>573 146</b>			
<b>Transferwagen</b> UNISERV 20/30 doppelwandig (759 x 844 x 1635 mm)		<b>573 148</b>			

## Optionen/Zubehör für BLANCO UNITRAY Cook & Chill Modelle

ohne Abbildung	<b>Adapterkabel</b> 400 V auf 240 V, Schuko-Stecker, abgewinkelt (nur für Cook & Chill Modelle)	<b>573 122</b>
	<b>Adapterkabel</b> 400 V auf 240 V, CEE-Stecker blau, abgewinkelt (nur für Cook & Chill Modelle)	<b>573 123</b>

## Optionen/Zubehör für alle BLANCO UNITRAY

ohne Abbildung	<b>Steuerung</b> mit Datenprotokollierung	
	<b>Steuerung</b> mit Service-Kommunikations-Tool	
	<b>Datentransfer</b> per Funk	
	<b>Elektrische Fahrhilfe</b>	
	<b>Zugdeichsel und Kupplung</b>	
	<b>Galerie</b> umlaufend	
	<b>Abklappbares Bord</b> , stirnseitig	
	<b>Halterung für Abfallsack</b> , stirnseitig	

# Zubehör für BLANCO UNITRAY

## Optionen/Zubehör für alle BLANCO UNITRAY

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ohne Abbildung	<b>Vorrichtung Suppentopfhalter</b> mit verbreiteter Stoßleiste		
	<b>Vorrichtung abschließbar</b>		
	<b>Zusätzlicher Steckerhalter</b> am Dach		
	<b>Steckdose</b> wagenseitig anstatt Anschlusskabel		
	Verschiedene <b>Rollenausführungen</b>		
	<b>Tablett</b> für Heißluft 565 x 332,5 mm, braun	573 132	
	<b>Tablett</b> für Heißluft 565 x 332,5 mm, gelb	573 133	
	<b>Tablett</b> für Heißluft 565 x 332,5 mm, grau	573 134	
	<b>Tablett</b> für Heißluft 530 x 325 mm, braun	573 135	
	<b>Tablett</b> für Heißluft 530 x 325 mm, grau	573 136	
	<b>Handheld</b> für Datentransfer	573 151	
	<b>Kerntemperaturfühler</b>	573 150	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 1x Server	573 126	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 3x Server	573 127	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 5x Server	573 128	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 5x Clients	573 129	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 10x Clients	573 130	
	<b>Software Service-Kommunikations-Tool</b> für 15x Clients	573 131	
	<b>Clip mit Beschriftungsschild</b>	573 153	
	<b>Suppentopf</b> 3,5 l für BLANCO UNITRAY	573 152	
	<b>Regenerier-Cloche</b> für Teller 260 mm	572 378	
	<b>Regenerier-Cloche</b> für Teller 230 mm (rund)	573 015	
	<b>Regenerier-Cloche</b> für Teller 230 mm (Quadro)	573 016	
	<b>Waiting Tray</b>	573 521	
	<b>Transportwagen</b> für Waiting Tray	573 522	
	<b>Tablettspender CCE-V 54/33</b> für 100 Heißluft-Tabletts im GN-Format 530 x 325 mm	573 370	
<b>Tablettspender CCE-V 57/34</b> für 100 Heißluft-Tabletts im Extended-Format 565 x 332,5 mm	573 371		

# Heißluft – RECALDO FAMOSO

- Heißluft-Regenerierstation für Gebinde, mit aktiver Umluftkühlung
- Abstand der Auflagewinkel in den Schrankfächern: 75 mm
- CNS-Klappbord kundenseitig
- Hustenschutz Aufsatz ohne Durchreiche, mit integrierter Wärme und Beleuchtungsbord
- Stoßschutzecken
- Rollen ø 160mm, 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststeller, stahlverzinkt





Abbildung	Modell	Ausführung Schrankfächer und Abdeckung	Kapazität je Schrankfach	Maße L x B x H (mm)	Leistung/ Elektr. Anschluss	Preis in € ohne MwSt.
	RECALDO FAMOSO HNN (Grundmodell)	Unterbau: <b>heiß und neutral</b> Abdeckung: <b>neutral</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	4,45 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO NKS	Unterbau: <b>neutral und kalt</b> Abdeckung: <b>Suppenregeneration</b> und <b>2 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	2,65 kW 230 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HKS	Unterbau: <b>heiß und kalt</b> Abdeckung: <b>Suppenregeneration</b> und <b>2 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	6,25 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO NKW	Unterbau: <b>neutral und kalt</b> Abdeckung: <b>2 oder 3 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	1,9 kW oder 2,3 kW 230 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HKW	Unterbau: <b>heiß und kalt</b> Abdeckung: <b>2 oder 3 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	5,5 kW oder 5,9 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO NKN	Unterbau: <b>neutral und kalt</b> Abdeckung: <b>neutral</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	1,1 kW 230 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HKN	Unterbau: <b>heiß und kalt</b> Abdeckung: <b>neutral</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	4,7 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HNS	Unterbau: <b>heiß und neutral</b> Abdeckung: <b>Suppenregeneration</b> und <b>2 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	5,89 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HHS	Unterbau: <b>heiß und heiß</b> Abdeckung: <b>Suppenregeneration</b> und <b>2 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	9,85 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HNW	Unterbau: <b>heiß und neutral</b> Abdeckung: <b>2 oder 3 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	5,23 kW oder 5,63 kW 400 V / 16 A	
	RECALDO FAMOSO HHW	Unterbau: <b>heiß und heiß</b> Abdeckung: <b>2 oder 3 Warmhalteflächen</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	8,83 kW oder 9,23 kW 400 V / 16 A	
RECALDO FAMOSO HHN	Unterbau: <b>heiß und heiß</b> Abdeckung: <b>neutral</b>	8 x GN 1/1-55	1500 x 700 x 1320	8,03 kW 400 V / 16 A		

RECALDO FAMOSO mit Duofach (bei Duofach Kapazität 7 x GN 1/1-55)

# Zubehör für RECALDO FAMOSO

## Optionen/Zubehör für alle RECALDO FAMOSO

Abbildung	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Klappbord stirnseitig rechts, CNS glatt		
ohne Abbildung	<b>Klappbord</b> stirnseitig rechts, CNS-Rundrohr		
	<b>Klappbord</b> längsseitig kundenseitig, CNS-Rundrohr		
	2er <b>GN-Deckelablage</b> rechts		
	<b>Hustenschutz inkl. Wärme- und Beleuchtungsbord</b> , mit Durchreiche, Höhe 275 mm		
	umlaufender <b>Stoßschutz</b>		
	<b>Eutektische Platte</b> (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	<b>573 332</b>	
	<b>Eutektische Platte</b> (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	<b>568 136</b>	
ohne Abbildung	<b>G-SR 1/2</b> (für Suppenregenerierung)	<b>366 292</b>	

## Rollenoptionen mit 4 Rollen

ohne Abbildung	Rollen, stahlverzinkt, <b>ø 160 mm</b> , Elastik, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	
	Rollen, CNS, <b>ø 160 mm</b> , 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	
	Rollen, CNS, <b>ø 160 mm</b> , Elastik, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	
	Rollen, stahlverzinkt, <b>ø 200 mm</b> , 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	
	Rollen, stahlverzinkt, <b>ø 200 mm</b> , Elastik, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	
	Rollen, CNS, <b>ø 200 mm</b> , 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	
	Rollen, CNS, <b>ø 200 mm</b> , Elastik, 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller	

## Rollenoptionen mit 6 Rollen

ohne Abbildung	Rollen, stahlverzinkt, <b>ø 160 mm</b> , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	
	Rollen, stahlverzinkt, <b>ø 160 mm</b> , Elastik, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	
	CNS, <b>ø 160 mm</b> , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	
	CNS, <b>ø 160 mm</b> , Elastik, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	
	Rollen, stahlverzinkt, <b>ø 200 mm</b> , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	
	Rollen, stahlverzinkt, <b>ø 200 mm</b> , Elastik, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	
	Rollen, CNS, <b>ø 200 mm</b> , 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	
	Rollen, CNS, <b>ø 200 mm</b> , Elastik, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, 2 Bockrollen	

