



**BLANCO**

**BLANCO SERVISTAR**

Das einzigartige Teller-Stapelsystem  
mit dem patentierten Tellerhalter.

blancoservistar

Stufenlos einstellbar auf jede  
Tellergröße bis 30 cm



Patentierter Tellerhalter  
mit Softgrip-Oberfläche >>



Hochwertiger Edelstahl,  
robust verschweißt



## BLANCO SERVISTAR mit patentiertem Tellerhalter: Mehr Platz zum Arbeiten, weniger Stress beim Servieren.

Das innovative Teller-Stapelsystem BLANCO SERVISTAR schafft Raum für gastronomische Kreativität, effektives Arbeiten und einen entspannten Weg vom Koch bis hin zum Gast.

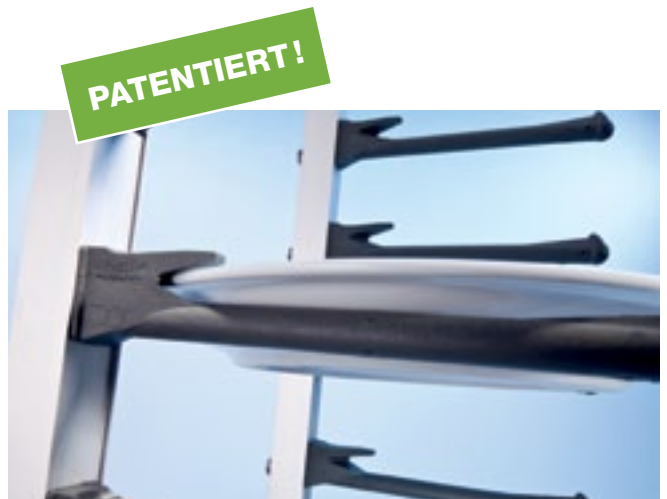
Durch seine hochwertige Verarbeitung „made in Germany“ überzeugt der SERVISTAR mit maximaler Stabilität – auch bei voller Beladung und unebenem Boden.

Mit seinen patentierten Tellerhaltern bietet SERVISTAR Ihrem Porzellan sanften und sicheren Halt in allen Lagen.

SERVISTAR lässt sich leicht bestücken und die Teller lassen sich schnell wieder entnehmen.

Bei SERVISTAR finden Sie für jede Anforderung das passende Modell: fahrbar auf Rollen, für die Wandmontage oder zum Tragen.

**BLANCO SERVISTAR. Damit beim Anrichten, Transportieren und Servieren alles wie am Schnürchen läuft.**



### **So sanft und sicher wie die menschliche Hand: Der einzigartige, patentierte Tellerhalter.**

Es gibt Formen, die werden nur von ihrem Vorbild übertroffen: Der patentierte SERVISTAR Tellerhalter orientiert sich am natürlichen Vorbild der menschlichen Hand – stark und sanft zugleich.

Durch ihre einzigartige Form haben die Tellerhalter die Teller bestens im Griff. Der kleine Extra-Daumen gibt den Tellern zusätzliche Stabilität und sorgt für beste Balance in jeder Position.

Dank der fein-elastischen Softgrip-Oberfläche liegen die Teller weich und rutschfest auf den Tellerhaltern auf.

### **Kein Klappern, kein Klirren, kein Ärger:**

Die einzigartigen SERVISTAR Tellerhalter machen Anrichten, Transport und Service zu einer sicheren und schnellen Sache.

## Perfekt in Form und Funktion: Starke Helfer, die sich sehen lassen können.

SERVISTAR ist perfekt für das Handling fertiger Speisen auf kleinstem Raum. Zum Beispiel der SERVISTAR GASTRO 80 – für 80 Teller benötigt er nur 0,5 m<sup>2</sup> Platz.

Ihrer Kreativität sind so gut wie keine Grenzen gesetzt: Jedes einzelne Tellerhalter-Paar trägt bis zu 1 kg Gewicht. Und mit 80 mm Tellerabstand können Sie Ihrer Phantasie auch bei der Dekoration freien Lauf lassen.

Ob Sie sich für den GASTRO mit Rollen, den PORTABEL zum Tragen oder den STATIC für die Wandmontage entscheiden: Mit ihrem eleganten Design können sich alle SERVISTAR Modelle sogar im Frontbereich gut sehen lassen.

Qualität „made by BLANCO“ bedeutet auch höchste Servicefreundlichkeit:



Die Tellerhalter lassen sich einzeln nachbestellen und schnell und einfach austauschen – das kann Ihnen im Bedarfsfall eine Menge Zeit und Geld ersparen.

**BLANCO SERVISTAR.**  
**Für viele Profis das beste Teller-Stapelsystem, das es weltweit gibt.**



**NEU:**  
**Der höhenverstellbare Schiebegriff** (nur für SERVISTAR GASTRO, optional)  
Der robuste Schiebegriff aus hygienischem Edelstahl ist schnell da, wenn Sie ihn brauchen. Und schnell wieder weg, wenn er Sie stört. Er lässt sich einfach an- und abmontieren und ganz leicht an jede Körpergröße anpassen.

# flatpack

**NEU!**

**SERVISTAR GASTRO gibt's ab sofort auch im Platz sparenden Flat Pack.**

Bei allen SERVISTAR GASTRO Modellen haben Sie jetzt die Wahl. Die Anlieferung erfolgt entweder – wie gewohnt – einsatzbereit in voll montiertem Zustand. Oder Sie entscheiden sich für die Lieferung im neuen,

kompakten Flat Pack. Damit können Sie Ihre Transport- und Lagerkosten reduzieren. Geben Sie einfach bei Ihrer Bestellung die entsprechende Bestellnummer an.



**Perfekt verpackt, schnell montiert:** Qualität zeigt sich bei BLANCO auch in der sorgfältigen Verpackung. Mit unserem cleveren Flat-Pack-Verpackungskonzept sind

alle Teile transportsicher und übersichtlich untergebracht. Mit wenigen Handgriffen lässt sich der SERVISTAR GASTRO in kurzer Zeit selbst aufbauen.

## Schauen Sie ruhig genauer hin: Überzeugend bis ins kleinste Detail.

Hochwertige Materialien, erstklassige Verarbeitung und anspruchsvolles Design – das zeichnet die unverwechselbare Qualität der Marke BLANCO aus.

Und weil uns das noch nicht genügt, finden Sie bei BLANCO SERVISTAR viele durchdachte Details, die Ihnen die tägliche Arbeit einfach leichter machen.



### Mehr Raum für kreative Ideen

Mit seinem 80 mm Tellerabstand lässt Ihnen der SERVISTAR genügend Platz für alle Ihre Ideen beim appetitlichen Anrichten der Speisen.



### Mehr Stabilität im Alltag

Die verwindungssteifen und jeweils fest verschweißten Edelstahlrahmen geben dem SERVISTAR seine robuste Stärke – damit Sie auch bei voller Beladung sicher manövrieren können.



### Mehr Sicherheit in allen Lagen

Die patentierten Tellerhalter mit Soft-grip-Oberfläche sorgen für maximale Sicherheit beim Transport – auch wenn's mal über Schwellen und unebenen Boden geht.



### Mehr Flexibilität beim Servieren

Die Tellerhalter-Reihen lassen sich stufenlos an alle Tellergrößen bis 30 cm anpassen – egal, ob rund oder eckig. Die ergonomischen Verstellerschrauben und die übersichtliche Skalierung machen es Ihnen ganz leicht, Ihren SERVISTAR auf die gewünschte Tellergröße einzustellen.



Praktisches Extra bei den SERVISTAR Modellen mit vier bzw. sechs Tellerhalter-Reihen: Sie können je zwei Reihen (Vorder- und Rückseite) auf eine andere Tellergröße einstellen – und so zwei bzw. drei verschiedene Tellergrößen auf einmal bereithalten.

# BLANCO SERVISTAR GASTRO

## fahrbar, auf Rollen



Abb. mit  
Zubehör Teller

Modelle	SERVISTAR GASTRO 30	SERVISTAR GASTRO 40	SERVISTAR GASTRO 60	SERVISTAR GASTRO 80	SERVISTAR GASTRO 120
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Teller-Stapelsystem, <u>fahrbar, mit Rollen</u></li> <li>» Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl</li> <li>» Lieferung wahlweise fertig montiert oder im Platz sparenden Flat Pack zur Selbstmontage (Bitte entsprechende Bestellnummer angeben.)</li> </ul>				
Tellerhalter	<ul style="list-style-type: none"> <li>» Einzigartig geformte, patentierte Tellerhalter mit Softgrip-Oberfläche</li> <li>» Maximale Tragfähigkeit je Paar: 1 kg</li> <li>» Tellerabstand 80 mm</li> <li>» Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm</li> </ul>				
Rollenausführung	» ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller				
	SERVISTAR GASTRO 30	SERVISTAR GASTRO 40	SERVISTAR GASTRO 60	SERVISTAR GASTRO 80	SERVISTAR GASTRO 120
Kapazität	30 Teller	40 Teller	60 Teller	80 Teller	120 Teller
Anzahl Tellerreihen	2 für je 15 Teller	4 für je 10 Teller	4 für je 15 Teller	4 für je 20 Teller	6 für je 20 Teller
Maße (L x B x H) in mm	653 x 398 x 1456	653 x 663 x 1056	653 x 663 x 1456	653 x 663 x 1856	653 x 933 x 1856
Gewicht ca. (mit Kunststoffrollen)	ca. 14 kg	ca. 16 kg	ca. 18,5 kg	ca. 23 kg	ca. 29 kg
Liefervariante	Lieferung fertig montiert	Lieferung fertig montiert	Lieferung fertig montiert	Lieferung fertig montiert	Lieferung fertig montiert
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff * <b>573 703</b>	Kunststoff * <b>573 707</b>	Kunststoff * <b>573 711</b>	Kunststoff * <b>573 695</b>	Kunststoff * <b>573 699</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>573 702</b>	stahlverzinkt <b>573 706</b>	stahlverzinkt <b>573 710</b>	stahlverzinkt <b>573 694</b>	stahlverzinkt <b>573 698</b>
Liefervariante	Lieferung im Flat Pack	Lieferung im Flat Pack	Lieferung im Flat Pack	Lieferung im Flat Pack	Lieferung im Flat Pack
Rollenvariante Best.-Nr.	Kunststoff * <b>573 705</b>	Kunststoff * <b>573 709</b>	Kunststoff * <b>573 693</b>	Kunststoff * <b>573 697</b>	Kunststoff * <b>573 701</b>
Rollenvariante Best.-Nr.	stahlverzinkt <b>573 704</b>	stahlverzinkt <b>573 708</b>	stahlverzinkt <b>573 692</b>	stahlverzinkt <b>573 696</b>	stahlverzinkt <b>573 700</b>
Maße Flat Pack (L x B x H) in mm	1353 x 423 x 341	953 x 676 x 247	1353 x 683 x 247	1753 x 683 x 247	1753 x 943 x 233
Gewicht Flat Pack	ca. 18 kg	ca. 21 kg	ca. 24,5 kg	ca. 29 kg	ca. 38,5 kg
Losgröße auf Palette	8 Flat Packs pro Palette	8 Flat Packs pro Palette	6 Flat Packs pro Palette	6 Flat Packs pro Palette	6 Flat Packs pro Palette
Packmaß Palette in mm	1400 x 770 x 1820	1400 x 770 x 1850	1400 x 770 x 1610	1800 x 770 x 1610	1800 x 770 x 2010
Gewicht Palette	ca. 164 kg	ca. 188 kg	ca. 167 kg	ca. 194 kg	ca. 251 kg

\* rostfrei gem. DIN 18867-8

# BLANCO SERVISTAR PORTABEL zum Tragen

## BLANCO SERVISTAR STATIC für die Wandmontage



Abb. mit  
Zubehör Teller

Modelle	SERVISTAR PORTABEL 10	SERVISTAR PORTABEL 20	SERVISTAR STATIC 7	SERVISTAR STATIC 10	SERVISTAR STATIC 20
Beschreibung	» Teller-Stapelsystem, <u>zum Tragen</u> » Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl		» Teller-Stapelsystem, <u>für die Wandmontage</u> » Aus hochwertigem, rostfreien Edelstahl		
Tellerhalter	» Einzigartig geformte, patentierte Tellerhalter mit Softgrip-Oberfläche » Max. Tragfähigkeit je Paar: 1 kg » Tellerabstand 80 mm » Stufenlos einstellbar für Tellergrößen bis 30 cm				
	SERVISTAR PORTABEL 10	SERVISTAR PORTABEL 20	SERVISTAR STATIC 7	SERVISTAR STATIC 10	SERVISTAR STATIC 20
Kapazität	10 Teller	20 Teller	7 Teller	10 Teller	20 Teller
Anzahl Tellerreihen	1 für 10 Teller	2 für je 10 Teller	1 für 7 Teller	1 für 10 Teller	1 für 20 Teller
Maße (L x B x H) in mm	530 x 360 x 865	530 x 590 x 905	350 x 231 x 595	350 x 231 x 835	350 x 231 x 1635
Gewicht	ca. 5 kg	ca. 6,5 kg	ca. 2 kg	ca. 2,5 kg	4 kg
Best.-Nr.	<b>569 921</b>	<b>569 922</b>	<b>569 923</b>	<b>569 924</b>	<b>569 925</b>

# zubehör

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
	<b>Höhenverstellbarer Schiebegriff</b> Aus robustem Edelstahl	Alle SERVISTAR GASTRO	<b>573 717</b>
Ohne Abbildung	<b>Hygienerollo</b> Inkl. Rahmenkonstruktion aus CNS zur Aufnahme des Hygienerollos, zum Schutz der Speisen vor Wärmeverlust und Umwelteinflüssen, Material: PE 200µ	SERVISTAR GASTRO 30 SERVISTAR GASTRO 40 SERVISTAR GASTRO 60 SERVISTAR GASTRO 80 SERVISTAR GASTRO 120	<b>573 712</b> <b>573 713</b> <b>573 714</b> <b>573 715</b> <b>573 716</b>
Ohne Abbildung	<b>Ablageplatte</b> Schafft zusätzliche Abstellfläche (Kann nicht mit Tellersperr oder Hygienerollo kombiniert werden). <b>ACHTUNG:</b> Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.	SERVISTAR GASTRO 30 SERVISTAR GASTRO 40 SERVISTAR GASTRO 60 SERVISTAR GASTRO 80	Bitte bei Bestellung angeben
Ohne Abbildung	<b>Tellersperre</b> Kann sogar in extremen Transportsituationen ein Verrutschen der Teller verhindern (Nur bei Neubestellung, Nachrüsten nicht möglich). <b>ACHTUNG:</b> Nicht möglich bei Lieferung im Flat Pack.	Alle SERVISTAR GASTRO	Bitte bei Bestellung angeben
Ohne Abbildung	<b>Edelstahlrollen</b> ø 125 mm, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller	Alle SERVISTAR GASTRO	Bitte bei Bestellung angeben

## Die BLANCO CS Gruppe: Dreifach marktorientiert, einfach gut.

**BLANCO CS** (Customized Solutions) konzentriert sich mit den drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components auf die Bedürfnisse professioneller Zielgruppen.

Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Kliniken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind.

### **Bei BLANCO CS steht der Mensch im Mittelpunkt.**

BLANCO CS setzt sich stark für ökologische und soziale Ziele ein. Dieses Engagement dokumentieren wir in unserem Nachhaltigkeitsbericht, den Unternehmens- und Umweltleitlinien. Als Mitglied des Caux Round Table verpflichten wir uns zur Achtung ethischer Geschäftsprinzipien.

BLANCO CS wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

**Catering Systeme** setzt mit innovativen Entwicklungen, bewährter Produktqualität und hervorragendem Service seit vielen Jahren Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.

## **Unser Team berät Sie gerne:**

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systeme  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

# **BLANCO**