

BLANCO
PROFESSIONAL

CHARIOT BANQUET BLANCO

Rangement parfait,
service ponctuel.

chariot banquet



SOMMAIRE

Famille de chariots banquet	
BLANCO	4
Pour repas chauds et froids	6
Exemples d'équipement	8
Efficacité énergétique	9
La qualité dans le détail	10

VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS

Chariot banquet BLANCO,	
– réfrigéré	12
– chauffé	13
Accessoires et options	14
Equipement maximal	15





**Au bon moment au bon endroit:
Les chariots banquets BLANCO sont toujours bienvenus.**

Le trajet de la cuisine au convive prend parfois beaucoup de temps. Le plus grand défi est ici le maintien de la qualité des repas.

Tout va bien lorsque la technique bien au point des chariots banquet de BLANCO vous assiste.

Les chariots banquets BLANCO possèdent une technique fiable à air pulsé pour le maintien au chaud et au froid, qui fournit des performances maximales même en cas d'usage continu.

Chaud ou froid: avec les chariots banquet BLANCO, les repas arrivent comme s'ils sortaient directement de la cuisine.

Fiables, robustes, élégants: La qualité de BLANCO est inimitable.

La famille de chariots banquet de BLANCO satisfait aux exigences les plus élevées de design, de fonctionnalité et d'ergonomie.

Leur vue aiguise déjà l'appétit: avec leur design moderne et leur apparence souveraine, les chariots banquet de BLANCO font bonne figure dans n'importe quel environnement.

Les chariots banquet BLANCO ne sont pas seulement d'une beauté insolente. Grâce à leur régulation de température au degré près et aux excellentes caractéristiques d'isolation, ils assurent la meilleure qualité possible des repas – même en cas d'attente prolongée.

Avec vos repas, vous pouvez ainsi faire partout une présentation appétissante. Qu'il s'agisse d'une repas de fête avec vaisselle fine ou de récipients GN pour la cantine et le buffet.

Poignées de poussée ergonomiques



Protection extra large contre les chocs



Technique axée sur la pratique: En tout point adaptée à vos besoins.

Les détails ergonomiques des chariots banquet BLANCO facilitent le travail journalier.

» Les poignées de poussée extra longues offrent une manœuvrabilité parfaite pour chaque taille corporelle. Avec leur grand diamètre, les poignées reposent particulièrement bien dans la main.

» Grâce au design convivial du thermostat numérique, le réglage et la surveillance de la température sont très simples.

» De larges moulures de protection contre les chocs sur les petits côtés des chariots banquet protègent les mains lors du passage de portes et couloirs étroits.

Avec les chariots banquet BLANCO, vous optez clairement pour la qualité. Vos clients sauront également l'apprécier.

» La réfrigération ou le chauffage par air pulsé, puissants et réglables au degré près, vous donnent un contrôle fiable de la température. Et ainsi du maintien de la qualité des repas.

» Des pièces d'écartement à la paroi arrière veillent à la circulation optimale de l'air partout à l'intérieur des chariots banquet. On obtient ainsi une distribution de température la plus régulière possible.

» Les chariots banquet BLANCO avec chauffage par air pulsé peuvent fonctionner au choix à l'air sec ou humide. Selon ce qui convient mieux à vos repas.



reddot design award
winner 2011

Une fonction et une forme convaincantes:
les chariots banquet BLANCO ont reçu
la distinction recherchée "red dot design
award"



Commande
aisée

Les repas froids restent frais: Chariots banquet BLANCO avec réfrigération par air pulsé.



Salade ou pudding, sorbet ou parfait: grâce à la plage importante de température de réfrigération réglable au degré près de +8 °C à -10 °C, vous

pouvez vous préparer parfaitement à chaque demande de réfrigération. La réfrigération par air pulsé homogène et puissante assure le respect fiable des températures exigées selon HACCP.

La consommation est également excellente: les chariots banquet réfrigérés par air pulsé de BLANCO consomment quelque 30 % d'électricité en moins que les modèles similaires précédents.



Technique intelligente, astucieusement emballée:

La petite machine frigorifique à haut rendement est intégrée de manière sûre à l'intérieur du chariot. Vous disposez ainsi d'une garde au sol maximale lors du transport et la technique est protégée de manière sûre – même en cas de franchissement de seuils et d'inégalités du sol.

Les repas chauds restent succulents: Chariots banquet BLANCO avec chauffage par air pulsé.



Soupes, nouilles, poisson, légumes – chaque plat chaud requiert une autre température pour rester appétissant et frais. Le système fermé de chauffage par air pulsé des chariots banquet BLANCO est réglable au degré près de +30 °C à +90 °C selon le repas.

Avec le puissant chauffage par air pulsé, vous atteignez en seulement 15 minutes +90 °C.

Les chariots peuvent être chauffés au choix secs ou humides.

Le chauffage à l'air humide crée un climat intérieur régulé par thermostat et optimise le transfert de chaleur vers les repas. Ceci permet d'éviter un dessèchement. Le réservoir d'eau a une capacité d'env. 5 à 6 heures.

Le remplissage est facile et rapide. Vous pouvez utiliser les modèles chauffés par air pulsé BW 22 et BW 36 avec ou sans paroi médiane – exactement selon vos besoins.



INNOVATION!

Flexibilité maximale lors du garnissage:

La paroi médiane semi-haute unique en soi vous permet l'utilisation simultanée de grilles continues (1084 x 650 mm) et de récipients GN ou de grilles Gastronorm plus petites.

Chaud ou froid: Le garnissage est toujours à la carte.

Que vous utilisiez votre chariot banquet avec des grilles pour le rangement d'assiettes ou de plats ou pour l'entreposage de repas dans des récipients GN:

tous les chariots banquet BLANCO sont disponibles au choix avec espacement des glissières de 75 mm ou 115 mm – vous disposez ainsi de capacités différentes pour une même taille d'appareil.

Vue d'ensemble des capacités d'équipement maximales:

à la page 15, vous trouverez une vue d'ensemble pratique des capacités d'équipement maximales en assiettes ou récipients GN de tous les modèles de chariots banquet BLANCO.



Exemple de capacité maximale d'équipement avec des récipients GN et des grilles continues dans le chariot banquet chauffé par air pulsé BW 36.

Exemple de capacité maximale d'équipement avec des assiettes, cloches incluses, dans le chariot banquet chauffé BW 18.



Moins de consommation pour une même puissance: Utiliser efficacement l'énergie avec le chariot banquet BLANCO.

Avec le chariot banquet de BLANCO, vous tirez le maximum de chaque kilowattheure.

Le corps est à double paroi et complètement isolé. Avec le cadre d'étanchéité dans la porte, ceci empêche parfaitement l'air chaud ou l'air froid de s'échapper. Pas de perte de température, pas d'énergie gaspillée.

Tant pour le corps que pour les portes, l'enveloppe extérieure et l'enveloppe

intérieure en acier inoxydable sont complètement séparés thermiquement l'une de l'autre. L'énergie consommée peut être utilisée de manière optimale pour le maintien au chaud ou au froid des repas.

Pour les modèles réfrigérés par air pulsé, un interrupteur de contact de porte veille en outre à ce que la réfrigération se désactive automatiquement lorsque la porte reste ouverte pendant

une période prolongée. Ceci économise de l'électricité et offre simultanément une protection contre le givrage.

Nous continuons de développer – afin que vous fassiez des économies et pour le bien de l'environnement.

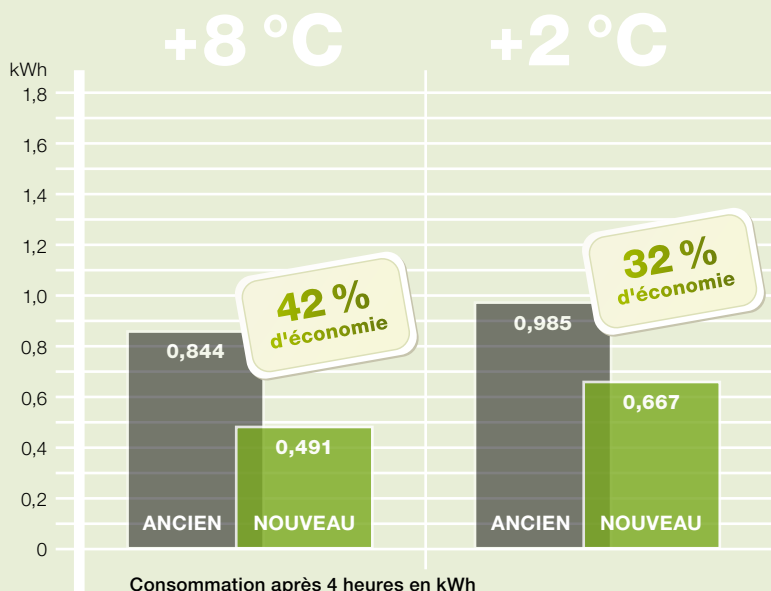


Grâce à une isolation de haut niveau, une construction intelligente et une technique efficace, les nouveaux chariots banquet BLANCO consomment nettement moins d'énergie que leurs prédécesseurs.



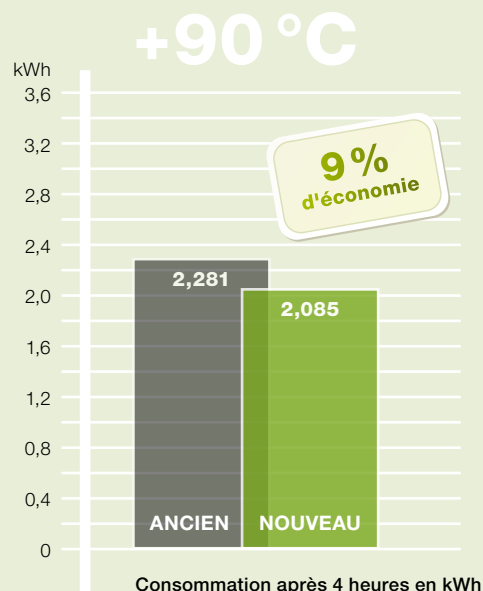
Chariot banquet réfrigéré par air pulsé BW-UK 15

Consommation d'énergie pour une durée de réfrigération de 4 heures (sans contenu) et une température intérieure de +8 °C ou +2 °C.



Chariot banquet chauffé par air pulsé BW 18

Consommation d'énergie pour une durée de chauffage de 4 heures (sans contenu) et une température intérieure de +90 °C.



économie d'énergie

Convaincante jusque dans le moindre détail: Qualité de la marque BLANCO.

Pour la restauration de collectivité et la cuisine de haut niveau, les buffets et les traiteurs: les chariots banquet BLANCO convainquent par une technique bien au point et l'amour du détail. Ils permettent un service parfait pour toute occasion – au point, flexible, souverain.



Matériaux de haute qualité

Les chariots banquet BLANCO sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité. La surface microlissée super lisse est particulièrement hygiénique. Les éléments en matière plastique sont constitués de polyéthylène et polyamide solides.

Glissières embouties

Savoir-faire de BLANCO pour un équipement intérieur parfait – sans rainures où s'incruste la saleté, sans coins ni arêtes tranchants. Ceci facilite le nettoyage et crée une sécurité de travail supplémentaire pour le personnel.



Robuste protection contre les chocs

Plus résistante et plus durable: la protection périphérique fermée et extra large contre les chocs ménage le chariot, les murs et le mobilier.

Cadres d'étanchéité périphériques

Les cadres d'étanchéité périphériques garantissent que l'air chauffé ou réfrigéré reste à sa place: à l'intérieur du chariot. Ils se laissent simplement démonter sans outil – ceci facilite la maintenance et est hygiénique.

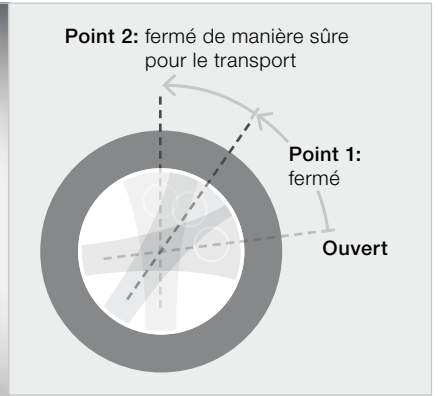
Abrité en toute sécurité

Le guide de câble pratique veille à ce que le câble reste hors du chemin même branché. Le câble est guidé de manière sûre en dessous de la charnière et est ainsi protégé du coincement à l'ouverture des portes.



Plus de liberté de mouvement

Manœuvrable partout: les portes sont montées de telle façon que les poignées de poussée sont facilement accessibles même quand la porte est ouverte. Les charnières robustes permettent une ouverture de porte jusqu'à 268°, les portes se bloquent rapidement et simplement à l'aide d'aimants.



Portes sûres

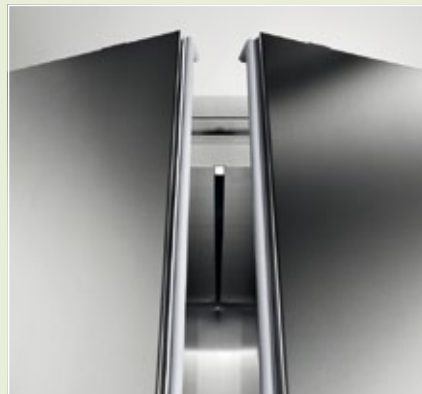
Tous les chariots banquet BLANCO ont des portes avec verrouillage 2 points. Avec le double verrouillage, les portes sont fermées de manière absolument sûre pour le transport. Avec la fermeture simple, les portes peuvent en cas d'urgence également être ouvertes de l'intérieur. Elles satisfont de la sorte aux exigences de sécurité selon DIN EN 60335-2-89.

Solutions intelligentes pour une manipulation optimale: les chariots banquet chauffés BLANCO.



Module de chauffage amovible

Avec sa poignée ergonomique, le module de chauffage à air pulsé est particulièrement facile à retirer. Et le réservoir d'eau pour le chauffage à l'air humide se laisse également confortablement enlever. Les meilleures conditions pour un nettoyage rapide et une propreté et une hygiène optimales (degré de protection IP X4).



Rien dans le chemin et pourtant étanche

Des joints d'étanchéité astucieusement montés étanchent mutuellement les deux portes – même sans paroi médiane, qui vous gênerait lors de la manipulation de grandes grilles ou de plateaux. Pratique: les portes peuvent être ouvertes indépendamment l'une de l'autre. Ceci facilite le travail, protège des pertes de température inutiles et contribue à économiser l'énergie.



Avec ou sans paroi médiane

Vous pouvez utiliser les modèles chauffés par air pulsé BW 22 et BW 36 avec ou sans paroi médiane – selon que vous travaillez avec des récipients GN ou des grilles. Une innovation de BLANCO est la paroi médiane semi-haute pour l'utilisation combinée de grilles et récipients GN dans un chariot.

Chariot banquet BLANCO, réfrigéré par air pulsé



Modèle	BW-UK 10 Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé	BW-UK 15 Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé
Exécution du corps	<ul style="list-style-type: none"> » Isolation à double paroi » Corps extérieur et intérieur avec séparation thermique 	
Réfrigération	<ul style="list-style-type: none"> » A réfrigération active par air pulsé » Réglable au degré près de -10 °C à +8 °C » Affichage par DEL » Pièces d'écartement à la paroi arrière pour une circulation optimale de l'air froid » Cache de maintenance à l'arrière de l'appareil 	
Temps de prérefroidissement	» De +25 °C à +2 °C: env. 15 minutes	
Fluide réfrigérant	» R 404A	
Raccord. électr.	» 220–240 V AC/50 Hz ou 60 Hz/0,5 kW	
Particularité	<ul style="list-style-type: none"> » Poignées de poussée accessibles même lorsque les portes sont ouvertes » Porte à double paroi, isolée et thermiquement séparée, avec profil d'étanchéité périphérique amovible » Verrouillage 2 points à fermeture automatique pour le transport (avec position de sécurité), verrouillable » Porte verrouillable en position entièrement ouverte » Espace intérieur: exécution hygiène HS » Degré de protection: IP X4 	
Modèle de roue	» 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	
Matériau	» AISI 304, polyéthylène, polyamide	

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).

Modèle	BW-UK 10	BW-UK 15
Désignation	Chariot banquet BW-UK 10 réfrigéré par air pulsé	Chariot banquet BW-UK 15 réfrigéré par air pulsé
Porte	1 porte à deux battants	1 porte à deux battants
Intérieur d'armoire	10 paires de glissières embouties Espacement des glissières: 115 mm 1 compartiment d'armoire	15 paires de glissières embouties Espacement des glissières: 75 mm 1 compartiment d'armoire
Nombre max. de récipi-ents GN*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Nombre max. de grilles*	9 GR 2/1 » 36 assiettes » 18 assiettes	14 GR 2/1 » 56 assiettes » 28 assiettes
Dimensions (L x l x H)	840 x 945 x 1920 mm	840 x 945 x 1920 mm
Poids	180 kg	180 kg
Capacité portante max.	200 kg	200 kg
Référence	573 578	573 579

* Equipement maximal: voir dernière page

Chariot banquet BLANCO, chauffé



Modèle	BW 11 Chariot banquet, chauffé	BW 18 Chariot banquet, chauffé	BW 22 Chariot banquet, chauffé	BW 36 Chariot banquet, chauffé
Exécution du corps	<ul style="list-style-type: none"> » Isolation à double paroi » Corps extérieur et intérieur avec séparation thermique 			
Chauffage	<ul style="list-style-type: none"> » Chauffé par air pulsé » Réglable au degré près de +30 °C à +90 °C » Affichage par DEL » Chauffage avec ou sans air humide » Pièces d'écartement à la paroi arrière pour une circulation optimale de l'air chaud » Élément chauffant amovible 			
Temps de montée en température	» env. 15 minutes			
Raccord. électr.	» 220–240 V AC/ 50–60 Hz/ 2,2 kW			
Particularité	<ul style="list-style-type: none"> » Poignées de poussée accessibles même lorsque les portes sont ouvertes » Porte à double paroi, isolée et thermiquement séparée, avec profil d'étanchéité périphérique amovible » Verrouillage 2 points à fermeture automatique pour le transport (avec position de sécurité), verrouillable » Porte verrouillable en position entièrement ouverte » Espace intérieur: exécution hygiène HS » Degré de protection: IP X4 			
Matériau	» AISI 304, polyéthylène, polyamide			

Modèle	BW 11	BW 18	BW 22	BW 36
Désignation	Chariot banquet BW 11 chauffé	Chariot banquet BW 18 chauffé	Chariot banquet BW 22 chauffé	Chariot banquet BW 36 chauffé
Porte	1 porte à deux battants	1 porte à deux battants	2 portes battantes	2 portes battantes
Intérieur de l'armoire	11 paires de glissières embouties Espacement des glissières: 115 mm 1 compartiment d'armoire	18 paires de glissières embouties Espacement des glissières: 75 mm 1 compartiment d'armoire	11 paires de glissières embouties sans paroi médiane Espacement des glissières: 115 mm Selon la paroi médiane 1–2 compartiments d'armoire	18 paires de glissières embouties sans paroi médiane Espacement des glissières: 75 mm Selon la paroi médiane 1–2 compartiments d'armoire
Nombre max. de récipients GN*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65	Sans paroi médiane, pas de GN	Sans paroi médiane, pas de GN
Nombre max. de grilles* » Assiettes ø 24–26 cm » Assiettes ø 28–32 cm (non empilées)	11 grilles GR 2/1 » 44 assiettes » 22 assiettes	17 grilles GR 2/1 » 68 assiettes » 34 assiettes	Sans paroi médiane 11 grilles (1084 x 650 mm) » 88 assiettes » 66 assiettes	Sans paroi médiane 17 grilles (1084 x 650 mm) » 136 assiettes » 102 assiettes
Modèle des roues	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, acier galvanisé, ø 160 mm
Dimensions (L x l x H)	840 x 945 x 1920 mm	840 x 945 x 1920 mm	1390 x 945 x 1920 mm	1390 x 945 x 1920 mm
Poids	146 kg	146 kg	225 kg	225 kg
Capacité portante max.	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Référence	573 574	573 575	573 576	573 577

* Equipement maximal: voir dernière page

Accessoires pour chariot banquet

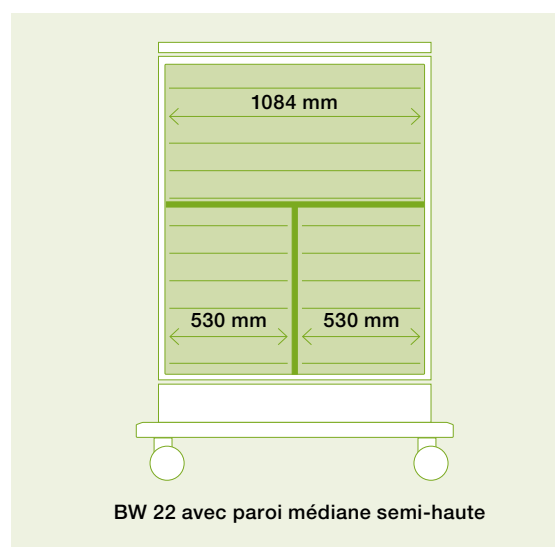
Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions Capacité	Référence
	Paroi médiane haute amovible, avec échelles à rayonnage	BW 22	--	573 580
		BW 36		573 581
	Paroi médiane semi-haute amovible, avec échelles à rayonnage	BW 22	--	573 582
		BW 36		573 583
	Grilles Gastronorm GR 2/1	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * uniquement en liaison avec une paroi médiane	650 x 530 mm	550 266
	Grille en AISI 304	BW 22, BW 36 (uniquement sans paroi médiane semi-haute)	1084 x 650 mm	146 646
	Porte-assiettes en AISI 304 pour le transport de max. 8 assiettes jusqu'à 31 cm ø. Les porte-assiettes peuvent être insérés sans grilles directement dans les glissières du compartiment d'armoire.	BW 11, BW 18,	650 x 530 x 310 mm	566 653
		BW-UK 10, BW-UK 15	max. 3 pièces	
		BW 22*, BW 36* * uniquement en liaison avec une paroi médiane	max. 2 pièces max. 6 pièces	
	Cloche en AISI 304 avec trou de maniement, à simple paroi	tous les BW	ø 260 mm hauteur 49 mm	572 979
Disposition des roues	Modèle Désignation	pour les modèles	Diamètre des roues	
Disposition A 	Roues en acier galvanisé, au choix 2 roues fixes et 2 roues pivotantes ou 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous les modèles	Ø 160 mm	
		tous les modèles	Ø 200 mm	
Disposition A 	Roues en acier inoxydable avec bandages creux au choix 2 roues fixes et 2 roues pivotantes ou 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous les modèles	Ø 160 mm	
		tous les modèles	Ø 200 mm	
Roues en disposition D pour BW 22 et BW 36 possibles sur demande				
Disposition D 				

accessoires

Équipement maximal du chariot banquet

a: sans paroi médiane, b: avec paroi médiane semi-haute, c: avec paroi médiane haute

Modèle	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Disposition des compartiments d'armoire										
Espacement des glissières en mm	115	75	a	b	c	a	b	c	115	75
Avec récipients GN										
GN 2/1-100	11	9	-	12	22	-	8	18	10	7
GN 2/1-65	11	18	-	12	22	-	18	36	10	15
GN 1/1-100	22	18	-	24	44	-	16	36	20	14
GN 1/1-65	22	36	-	24	44	-	36	72	20	30
Avec grilles GN GR 2/1 (650 x 530 mm) et assiettes non empilées										
Grilles GN GR 2/1	11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
Assiettes ø 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
Assiettes ø 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
Assiettes ø 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Assiettes ø 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Assiettes ø 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Avec grilles (1084 x 650 mm) et assiettes non empilées										
Grilles 1084 x 650 mm	-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
Assiettes ø 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
Assiettes ø 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
Assiettes ø 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Assiettes ø 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Assiettes ø 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Avec grilles et assiettes empilées, recouvertes de cloches Max. 3 assiettes avec cloches l'une au-dessus de l'autre (hauteur par assiette avec cloche: env. 65 mm)										
Grilles GN GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Grilles 1084 x 650 mm	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Assiettes ø 26 cm	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



équipement maximal

Le groupe BLANCO Professional: Quatre axes de développement qualitatif.

BLANCO Professional se concentre avec ses quatre unités d'affaires Catering, Medical, Industrial et Railway sur les besoins des groupes cibles professionnels.

Pour les grandes cuisines et la restauration de collectivité, pour les cliniques et cabinets médicaux ainsi que pour les clients de l'industrie, nous développons, produisons et commercialisons des produits de haute qualité qui sont à la pointe dans de nombreuses branches.

**Chez BLANCO Professional,
l'être humain est au centre de nos
préoccupations.**

BLANCO Professional s'engage fortement pour des objectifs écologiques et sociaux. Nous documentons cet engagement dans notre rapport de durabilité, les lignes directrices d'entreprise et environnementales. En tant que membre de la Table ronde de Caux, nous nous engageons au respect de principes commerciaux éthiques.

BLANCO Professional est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2008 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.

Avec des développements innovants, une qualité de produit éprouvée et un excellent service, CATERING sert depuis de nombreuses années de référence dans la restauration de collectivité.

Avec pour résultat des solutions judicieuses pour une gestion de la cuisine et de la restauration efficiente et basée sur la qualité.

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
catering.export@blanco.de
www.blanco-professional.com