

**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO

**Идеальная** загрузка, идеальная сервировка.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Банкетные тележки BLANCO	4
Для горячих и холодных блюд	6
Примеры комплектации	8
Максимальная комплектация	9
Качество в деталях	10

**Обзор продукции**

Банкетные тележки BLANCO,	
– с подогревом	12
– с охлаждением	14
Принадлежности и опции	15



# ВСЕГДА ВОВРЕМЯ.

**Банкетные тележки BLANCO** – в нужное время в нужном месте.

Путь от кухни до гостя может занять некоторое время. И самое важное здесь – это сохранение качества блюд.

Хорошо, если у вас есть безупречные банкетные тележки от BLANCO.

В тепловых и холодильных банкетных тележках BLANCO применяется мощная система конвекции воздуха, которая эффективно поддерживает температуру блюд.

**Горячие и холодные блюда в банкетных тележках BLANCO всегда сохраняют свою свежесть.**



# НАДЕЖНОСТЬ, ПРО

Неповторимое качество от **BLANCO** и ориентированное на практическое применение оборудование всегда учитывает ваши потребности.



# ЧНОСТЬ, КРАСОТА.

Семейство банкетных тележек BLANCO Professional отвечает наивысшим требованиям, предъявляемым к дизайну, функциональности и эргономичности.

Достаточно одного взгляда, чтобы разыгрался аппетит: благодаря четкому дизайну и независимому внешнему виду, банкетные тележки BLANCO Professional выглядят достойно в любом интерьере.

Банкетные тележки BLANCO выделяются не только дизайном, но и возможностью регулировки температуры с точностью до градуса, а также своими великолепными изоляционными свойствами, которые обеспечивают наилучшее качество блюд – даже через длительное время. Неважно, на праздничном банкете с раздачей тарелок или при использовании гастроемкостей в столовой или в виде буфета.

## Есть все, что облегчает работу.

- Эргономичные ручки обеспечивают легкую маневренность тележки. Диаметр ручек отличается удобством для захвата рукой.
- Удобный для использования дизайн цифрового регулятора упрощает настройку и контроль температуры.
- Широкие бамперы на торцевых сторонах тележки защищают руки при проезде через двери или по узким коридорам.

## Неизменно вкусно. Даже при большом количестве порций.

- Надежный контроль за температурой обеспечивается с помощью мощного и регулируемого с точностью до градуса конвекционного охлаждения или подогрева.
- Равномерное распределение температуры: ограничители на задней стенке предназначены для того, чтобы воздух равномерно распределялся во внутреннем пространстве.
- Банкетные тележки с конвекционным подогревом могут работать с увлажнением воздуха и без, в зависимости от свойств блюд.



**reddot design award  
winner 2011**

**Убедительная форма и функциональность: банкетные тележки BLANCO были отмечены престижной наградой «red dot design award».**

# ТЕЛЕЖКА С ОХЛАЖДЕНИЕМ.

**Банкетная тележка BLANCO с конвекционным охлаждением**  
сохраняет свежесть холодных блюд.

Салат или пудинг, сорбет или парфе: широкий, регулируемый с точностью до градуса диапазон температуры охлаждения от +8 °С до -10 °С позволяет удовлетворить любые требования. Равномерное, мощное конвекционное охлаждение обеспечивает соблюдение температур в соответствии с требованиями HACCP.



**Интеллектуальное оборудование, продуманная упаковка: в банкетных тележках с охлаждением небольшой по размерам холодильный агрегат интегрирован в корпус. Благодаря этому обеспечивается максимальный дорожный просвет и надежная защита оборудования – даже при переезде порогов и неровностей на полу.**

# СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА.

**В банкетной тележке BLANCO с конвекционным подогревом горячие блюда остаются вкусными.**



Суп должен быть горячим, а овощи – теплыми, иначе они потеряют свои свойства. Горячие блюда требуют разной температуры, чтобы при подаче на стол они оставались вкусными и аппетитными. Замкнутую систему конвекционного подогрева можно настроить с точностью до градуса от +30 °С до +90 °С.

Для нагрева до максимальной температуры достаточно 15 минут. С увлажнением воздуха и без.

Подогрев с увлажнением создает термостатически регулируемый внутренний климат и оптимизирует передачу тепла блюдам. Благодаря этому предотвращается их высыхание. Контейнера с водой хватает примерно на 5–6 часов. Его можно быстро и легко дозаправить. Модели с конвекционным подогревом BW 22 и BW 36 можно использовать с разделительной стенкой или без нее.

**Максимально  
гибкая ком-  
плектация**

**Уникальная короткая разделительная стенка позволяет одновременно загружать большие решетки (1084 x 650 мм) и гастоеремкости или гастрорешетки меньшего размера.**

# СВОБОДНЫЙ ВЫБОР МЕНЮ.

**Комплектация банкетных тележек – абсолютно произвольная.**

Для загрузки тарелок применяется вместе с решетками. Блюда, временно хранящиеся в гостроемкостях, загружаются непосредственно в тележку.

Банкетные тележки BLANCO имеют расстояние между уровнями 75 мм или 115 мм – поэтому при одинаковом размере банкетных тележек можно выбрать различный объем.



Пример комплектации гостроемкостями и решетками в банкетной тележке с конвекционным подогревом BW 36.

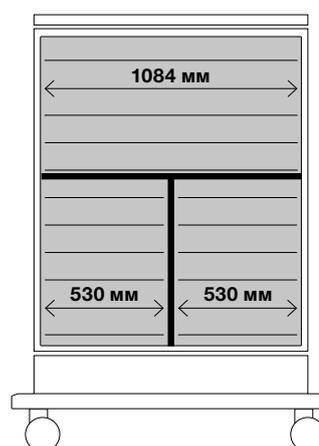


Пример максимальной комплектации тарелками с крышками в банкетной тележке с конвекционным подогревом BW 18.

## МАКСИМАЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

**a:** без разделительной стенки • **b:** с короткой разделительной стенкой • **c:** с высокой разделительной стенкой

Модель	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15	
Расположение шкафных секций											
Расстояние между уровнями в мм	115	75	115			75			115	75	
<b>С гастроемкостями</b>											
	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
<b>С гастрорешетками GR 2/1 (650 x 530 мм) и тарелками не в стопку</b>											
Гастрорешетки GR 2/1	11	17	–	12	22	–	16	34	9	14	
	Тарелки ø 24 см	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Тарелки ø 26 см	44	68	–	48	88	–	64	136	36	56
	Тарелки ø 28 см	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Тарелки ø 30 см	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
	Тарелки ø 31 см	22	34	–	24	44	–	32	68	18	28
<b>С решетками (1084 x 650 мм) и тарелками не в стопку</b>											
Решетки 1084 x 650 мм	–	–	11	5	–	17	8	–	–	–	
	Тарелки ø 24 см	–	–	88	40	–	136	64	–	–	
	Тарелки ø 26 см	–	–	88	40	–	136	64	–	–	
	Тарелки ø 28 см	–	–	66	30	–	102	48	–	–	
	Тарелки ø 30 см	–	–	66	30	–	102	48	–	–	
	Тарелки ø 31 см	–	–	66	30	–	102	48	–	–	
<b>С решетками и тарелками в стопку, закрытыми крышками</b> Макс. 3 тарелки с крышками одна на другой (высота каждой тарелки с крышкой: около 65 мм)											
Гастрорешетки GR 2/1	6	6	–	6	12	–	4	12	5	5	
Решетки 1084 x 650 мм	–	–	6	3	–	6	3	–	–	–	
Тарелки ø 26 см	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60	



**BW 22**  
с короткой  
разделительной  
стенкой

# ТОНКАЯ РАБОТА.

Качество от **BLANCO Professional** выражается в деталях.



## Высококачественные материалы.

Банкетные тележки BLANCO изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Супергладкая, микрополированная поверхность обеспечивает особую гигиеничность. Пластиковые детали изготовлены из износостойкого полиэтилена и полиамида.



## Цельнотянутые направляющие.

Производственное ноу-хау от BLANCO для идеального внутреннего оснащения – без зазоров, в которых может собираться грязь, без острых углов и кромок. Это облегчает очистку и создает дополнительную безопасность как для продуктов, так и для обслуживающего персонала.



## Прочный бампер.

Больше выдерживает, дольше служит: закрытый по всему периметру, чрезвычайно широкий бампер защищает тележку, стены и мебель.



## Безопасное расположение кабеля.

Практичная прокладка кабеля гарантирует, что кабель не мешает вам даже во время эксплуатации. Кабель надежно проходит под шарниром двери, что позволяет предотвратить его защемление при открывании дверей.



## Уплотнения дверей по всему периметру.

Уплотнения дверей по всему периметру гарантируют, что горячий или холодный воздух остается внутри. Они легко вынимаются без использования инструмента – это удобно и гигиенично.

## Эффективное использование энергии.

Двухстенный корпус имеет сплошную изоляцию. В сочетании с уплотнениями дверей это позволяет предотвратить потерю горячего или холодного воздуха – и напрасный расход энергии.

Корпус и двери имеют двухстенное исполнение из нержавеющей стали и термоизолированы друг от друга.

Это значит, что электроэнергия расходуется оптимально для поддержания блюд как в горячем, так и в холодном состоянии. Модели с конвекционным охлаждением оснащены контактным выключателем двери, который автоматически отключает охлаждение, если дверца длительное время остается открытой. Это экономит электроэнергию. И защищает от обледенения.

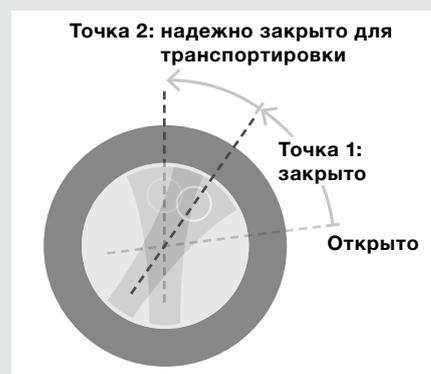
### Больше свободы перемещения.

Маневренность в любое время: двери расположены таким образом, что к ручкам для перемещения имеется хороший доступ даже при открытой двери. Прочные шарниры позволяют открывать дверь до 268°, с помощью магнитов можно быстро и просто стопорить двери.



### Надежные двери.

Все банкетные тележки BLANCO имеют двери с 2-точечной фиксацией. Таким образом, при двойной фиксации двери надежно закрыты для безопасной транспортировки. При простом закрывании в экстренном случае двери можно очень легко открыть также изнутри. Они отвечают требованиям техники безопасности согласно DIN EN 60335-2-89.



## Продуманные решения для эффективного применения: подогреваемые банкетные тележки BLANCO.



### Съемный модуль нагрева.

Эргономичная ручка позволяет очень легко вынимать модуль конвекционного подогрева. Удобно вынимать также и контейнер с водой для увлажнения воздуха. Наилучшие предпосылки для быстрой очистки и оптимальной чистоты и гигиены.



### Герметичность.

Благодаря продуманно расположенным уплотнениям обе двери уплотняют друг друга – также и без разделительной стенки, внутри корпуса. Практично: двери можно открывать независимо друг от друга. Это облегчает работу, предотвращает ненужные потери температуры и помогает экономить электроэнергию.



### С разделительной стенкой или без нее.

Модели с конвекционным подогревом BW 22 и BW 36 можно использовать с разделительной стенкой или без нее – в зависимости от того, работаете ли вы с gastronorm-емкостями или решетками. Инновацией от BLANCO Professional также является короткая разделительная стенка для комбинированного использования решеток и gastronorm-емкостей в одной тележке.

## БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO, С ПОДОГРЕВОМ

Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также обо всей программе BLANCO (адрес см. на последней странице).



Модель	BW 11 Банкетная тележка, с подогревом	BW 18 Банкетная тележка, с подогревом
Исполнение корпуса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Двухстенный и изолированный</li> <li>- Наружный и внутренний корпус с термическим разделением</li> </ul>	
Подогрев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Конвекционный нагрев</li> <li>- Регулирование с точностью до градуса от +30 °C до +90 °C</li> <li>- Индикация на светодиодном дисплее</li> <li>- Увлажнение воздуха</li> <li>- Ограничитель на задней стенке для оптимального распределения горячего воздуха</li> <li>- Съемный нагревательный модуль</li> </ul>	
Время разогрева	Ок. 15 минут	
Электр. подключение	220–240 В~/50–60 Гц/2,2 кВт	
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ручки для перемещения доступны также при открытых дверях</li> <li>- Двухстенная дверь с изоляцией и термическим разделением, со съемным уплотнением по всему периметру</li> <li>- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для надежной транспортировки (с предохранительным положением), запираемый</li> <li>- Стопорение полностью открытой двери</li> <li>- Внутреннее пространство: гигиеническое исполнение HS</li> <li>- Степень защиты: IP X4</li> </ul>	
Дверь	1 распашная дверь	
Внутреннее пространство шкафа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 11 пар цельнотянутых направляющих</li> <li>- Расстояние между уровнями: 115 мм</li> <li>- 1 шкафная секция</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 18 пар цельнотянутых направляющих</li> <li>- Расстояние между уровнями: 75 мм</li> <li>- 1 шкафная секция</li> </ul>
Макс. число гастроемкостей*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65
Макс. число решеток* - тарелки ø 24–26 см - тарелки ø 28–32 см (не в стопке)	11 решеток GR 2/1 - 44 тарелки - 22 тарелки	17 решеток GR 2/1 - 68 тарелок - 34 тарелки
Исполнение колес	4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами, оцинкованная сталь, ø 160 мм	
Размеры (Д x Ш x В)	840 x 945 x 1920 мм	
Вес	146 кг	
Макс. грузоподъемность	200 кг	
Материал	Сталь CNS 18/10, полиэтилен, полиамид	
№ для заказа	<b>573 574</b>	<b>573 575</b>

\* Максимальная комплектация: см. стр. 9

## БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO, С ПОДОГРЕВОМ



Модель	BW 22 Банкетная тележка, с подогревом	BW 36 Банкетная тележка, с подогревом
Исполнение корпуса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Двухстенный и изолированный</li> <li>- Наружный и внутренний корпус с термическим разделением</li> </ul>	
Подогрев	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Конвекционный нагрев</li> <li>- Регулирование с точностью до градуса от +30 °C до +90 °C</li> <li>- Индикация на светодиодном дисплее</li> <li>- Увлажнение воздуха</li> <li>- Ограничитель на задней стенке для оптимального распределения горячего воздуха</li> <li>- Съемный нагревательный модуль</li> </ul>	
Время разогрева	Ок. 15 минут	
Электр. подключение	220–240 В~/50–60 Гц/2,2 кВт	
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ручки для перемещения доступны также при открытых дверях</li> <li>- Двухстенная дверь с изоляцией и термическим разделением, со съемным уплотнением по всему периметру</li> <li>- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для надежной транспортировки (с предохранительным положением), запираемый</li> <li>- Стопорение полностью открытой двери</li> <li>- Внутреннее пространство: гигиеническое исполнение HS</li> <li>- Степень защиты: IP X4</li> </ul>	
Дверь	2 распашные двери	
Внутреннее пространство шкафа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 11 пар цельнотянутых направляющих без разделительной стенки</li> <li>- Расстояние между уровнями: 115 мм</li> <li>- В зависимости от наличия разделительной стенки 1–2 шкафные секции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 18 пар цельнотянутых направляющих без разделительной стенки</li> <li>- Расстояние между уровнями: 75 мм</li> <li>- В зависимости от наличия разделительной стенки 1–2 шкафные секции</li> </ul>
Макс. число гастроемкостей*	Без разделительной стенки не для GN	
Макс. число решеток* - тарелки ø 24–26 см - тарелки ø 28–32 см (не в стопке)	Без разделительной стенки 11 решеток (1084 x 650) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 88 тарелок</li> <li>- 66 тарелок</li> </ul>	Без разделительной стенки 17 решеток (1084 x 650) <ul style="list-style-type: none"> <li>- 136 тарелок</li> <li>- 102 тарелки</li> </ul>
Исполнение колес	2 опорных и 2 поворотных колеса с фиксатором, оцинкованная сталь, ø 160 мм	
Размеры (Д x Ш x В)	1390 x 945 x 1920 мм	
Вес	225 кг	
Макс. грузоподъемность	200 кг	
Материал	Сталь CNS 18/10, полиэтилен, полиамид	
№ для заказа	<b>573 576</b>	<b>573 577</b>

\* Максимальная комплектация: см. стр. 9

## БАНКЕТНЫЕ ТЕЛЕЖКИ BLANCO, С КОНВЕКЦИОННЫМ ОХЛАЖДЕНИЕМ

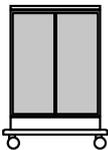
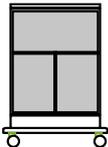
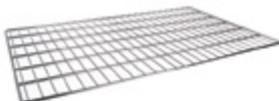
Вы можете бесплатно получить дополнительную информацию об этих изделиях, а также обо всей программе BLANCO (адрес см. на последней странице).

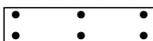


Модель	BW-UK 10 Банкетная тележка, с конвекционным охлаждением	BW-UK 15 Банкетная тележка, с конвекционным охлаждением
Исполнение корпуса	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Двухстенный и изолированный</li> <li>- Наружный и внутренний корпус с термическим разделением</li> </ul>	
Охлаждение	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Конвекционное охлаждение</li> <li>- Регулирование с точностью до градуса от -10 °C до +8 °C</li> <li>- Индикация на светодиодном дисплее</li> <li>- Ограничитель на задней стенке для оптимального распределения холодного воздуха</li> <li>- Крышка для техобслуживания на задней стороне устройства</li> </ul>	
Время охлаждения	С +25 °C до +2 °C: около 15 минут	
Хладагент	R 404A	
Электр. подключение	220–240 В~/50 Гц или 60 Гц/0,5 кВт	
Особенности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ручки для перемещения доступны также при открытых дверях</li> <li>- Двухстенная дверь с изоляцией и термическим разделением, со съемным уплотнением по всему периметру</li> <li>- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для надежной транспортировки (с предохранительным положением), запираемый</li> <li>- Стопорение полностью открытой двери</li> <li>- Внутреннее пространство: гигиеническое исполнение HS</li> <li>- Степень защиты: IP X4</li> </ul>	
Исполнение колес	4 поворотных колеса, из них 2 с фиксаторами, оцинкованная сталь, ø 160 мм	
Дверь	1 распашная дверь	
Внутреннее пространство шкафа	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 пар цельнотянутых направляющих</li> <li>- Расстояние между уровнями: 115 мм</li> <li>- 1 шкафная секция</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 15 пар цельнотянутых направляющих</li> <li>- Расстояние между уровнями: 75 мм</li> <li>- 1 шкафная секция</li> </ul>
Макс. число гостроемкостей*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Макс. число решеток* - тарелки ø 24–26 см - тарелки ø 28–32 см (не в стопке)	9 GR 2/1 - 36 тарелок - 18 тарелок	14 GR 2/1 - 56 тарелок - 28 тарелок
Размеры (Д x Ш x В)	840 x 945 x 1920 мм	
Вес	180 кг	
Макс. грузоподъемность	200 кг	
Материал	Сталь CNS 18/10, полиэтилен, полиамид	
№ для заказа	<b>573 578</b>	<b>573 579</b>

\* Максимальная комплектация: см. стр. 9

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ОПЦИИ

Иллюстрация	Модель Наименование	Для моделей	Размеры Вместимость	№ для заказа
	Высокая разделительная стенка съемная, с уровнями для загрузки	BW 22	–	<b>573 580</b>
		BW 36		<b>573 581</b>
	Короткая разделительная стенка съемная, с уровнями для загрузки	BW 22	–	<b>573 582</b>
		BW 36		<b>573 583</b>
	Гастронормированные решетки GR 2/1	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * только с разделительной стенкой	650 x 530 мм	<b>550 266</b>
	Решетка из стали CNS	BW 22, BW 36 (только без высокой разделительной стенки)	1084 x 650 мм	<b>146 646</b>

Расположение колес	Модель Наименование	Для моделей	Диаметр колеса
Расположение A 	Колеса из оцинкованной стали на выбор 2 опорных и 2 поворотных колеса или 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Все модели	ø 160 мм
		Все модели	ø 200 мм
Расположение A 	Колеса из высококачественной стали с эластичными шинами на выбор 2 опорных и 2 поворотных колеса или 4 поворотных колеса, из них 2 с фиксатором	Все модели	ø 160 мм
		Все модели	ø 200 мм
Расположение D 	Для BW 22 и BW 36 по запросу возможно расположение колес D	BW 22, BW 36	–

## **ГРУППА BLANCO PROFESSIONAL.**

Разнообразный ассортимент товаров основан на потребностях наших клиентов. Чтобы каждому предложить максимум пользы, мы свели все наши умения и возможности в четыре высокоспециализированные бизнес-единицы: Catering – изделия и системы для профессиональных фабрик-кухонь. Medical – медицинская функциональная мебель для клиник, врачебных практик и амбулаторных отделений. Industrial – изготовление индивидуальных точных компонентов из высококачественной нержавеющей стали, алюминия или пластика для промышленности. И Railway – оснащение для бортовых кухонь и бистро в скорых поездах.

Во всех сферах своей деятельности BLANCO Professional, руководствуясь нормами DIN EN ISO 9001:2008, производит сертифицированные товары, гарантирующие высочайшую надежность и соответствие требованиям заказчика.

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

**BLANCO**  
PROFESSIONAL