

Mit System mehr bewegen:

Speisenausgabewagen, Speisentransportwagen
und Spender von BLANCO INMOTION.

blancoinmotion





Bewegung in der Küche.

Vorbildlich in Funktion und Design:

Die ergonomischen BLANCO Speisenausgabewagen und Spender **BLANCO INMOTION** glänzen durch viele **Detailideen**, die Sie schnell weiterbringen.

Die **große Modellvielfalt** bietet Ihnen für jede Aufgabenstellung die passende Lösung – **unbeheizt** oder **beheizbar**, mit **Kühlschlitzen** oder mit **aktiver Umluftkühlung**.

Ein echtes Multitalent ist der SAG 2-THK, der auf kleinstem Raum ein **beheizbares** und ein **gekühltes Fach**, **2 Bain-Marie-Becken** in der Abdeckung und einen **beheizbaren Tellerspender** integriert.

INHALT

Die ergonomischen Schiebegriffe	4
Die Stoßschutzecken	5
Produktübersicht nach Produkt-Kurzbezeichnungen	5
Speisentransport und -ausgabe mit BLANCO INMOTION	6
Der Alleskönner: SAG 2-THK	7
Die Produktvorteile im Überblick	8

PRODUKTÜBERSICHT

Speisenausgabewagen	10
Speisentransportwagen	13
Zubehör/Rollen für SAW, SAG, STW	14
Bühnenspender	16
Korbspender	17
Tablettspender	19
Universalspender	20
Spender für Warmhalte-Unterteile	22
Korbspender zum Einbau	23
Tablettspender zum Einbau	24
Universalspender zum Einbau	25
Zubehör/Rollen für Spender	26



Ein starker Rückhalt: die ergonomischen Schiebegriffe.

Transportieren heißt bewegen: zur Verbesserung der Manövrierfähigkeit und des Handlings hat sich BLANCO der **Schiebegriffe** angenommen und sie **ergonomisch optimiert**.

Wie so oft sind es die kleinen Dinge, die eine große Wirkung haben:

- Durchgehender Griff für **flexibleres Handling**
- Zusätzlicher **Stoßschutz** und **natürlichere Griffhaltung** durch neuartige Montage
- Größerer Durchmesser (**32 mm**) für **festeren Griff** und schönes, modernes **Design**



SPEISENAUSGABEWAGEN

SAW 3
mit Zubehör



eckpfeiler

Willkommen in der Pufferzone: die neuen Stoßschutzecken.

Transportieren heißt oft, an engen Stellen zu manövrieren.

Damit Mobiliar und Geräte trotzdem keinen Schaden nehmen, hat die **BLANCO INMOTION** Linie **robuste Stoßschutzecken**.



UNIVERSALSPENDER

UNI-H 59/29
mit Zubehör

Übersicht nach Produkt-Kurzbezeichnungen

KURZBEZ.	PRODUKT	SEITE
CCE	Tablettspender und Korbspender, offen	18–19
CE	Tablettspender, Korbspender und Bühnenspender, geschlossen	16, 18, 19
CEB	Korbspender, Tablettspender zum Einbau	23, 24
CEBH	Korbspender zum Einbau, beheizbar	23
CEK	Korbspender, mit Kühlschlitzen	17–18
CE-UK	Korbspender, kühlbar (Umluft)	17
CHV	Bühnenspender und Korbspender, umluftbeheizbar	16–17
SAG	Speisenausgabewagen, geschlossen	12
SAW	Speisenausgabewagen, offen	10
SAW-L	Speisenausgabewagen, offen, f. Anfahrwände	11
SAW-UK	Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)	11
SHVS	Spender für Warmhalte-Unterteile, umluftbeheizbar	22
STW	Speisentransportwagen	13
UNI	Universalspender	21
UNI-B	Universalspender zum Einbau	25
UNI-H	Universalspender, beheizbar (Umluft)	20
UNI-K	Universalspender, mit Kühlschlitzen	21



Perfekter Service:

Speisentransport und -abgabe mit BLANCO INMOTION.

Mit den Spendern, Speisentransport- und -ausgabewagen von **BLANCO INMOTION** sind Sie für jede Aufgabe bestens gerüstet:

- Die **umluftgekühlten Speisenausgabewagen** (SAW-UK) und der **umluftgekühlte Korbspender** (CE-UK) helfen Ihnen beim HACCP-gerechten Portionieren und Zwischenlagern.

- Der **Profilrand** (SAW 2-4 und SAG) sorgt für das Abfließen des Kondenswassers zurück ins Bain-Marie-Becken (keine Verletzungs- und Rutschgefahr).

- Das **ingeschweißte Bord** (SAW) garantiert maximale Stabilität.

- Der Anschluss für das Netzkabel befindet sich auf der Geräterückseite (SAW 2-4), für **hohe Bedienfreundlichkeit**.

- Optional erhalten Sie für das Modell STW 2 auch einen **digitalen Regler**.



UMLUFTGEKÜHLTER
SPEISEAUSGABEWAGEN
SAW 2-UK



SPEISETRANSPORTWAGEN
STW 2
mit Zubehör



Der Alleskönner: der Speisenausgabewagen SAG 2-THK.

Vielseitig, mobil und durchdacht:
Der SAG 2-THK Speisenausgabewagen.



Einer für jede Gelegenheit, der seine
Aufgaben glänzend bewältigt.

- **Multifunktional** durch ein beheizbares und ein aktiv umluftgekühltes Fach im Unterbau
- Zusätzlicher **beheizbarer Tellerspender**, Tellereinstellung gegen unbeabsichtigtes Verstellen gesichert
- **Zwei** in die Abdeckung integrierte **Bain-Marie-Becken**
- Besonders **kompakte Bauweise**
- Optional mit **Hustenschutz** und **Wärmebord**
- Auch in technisch reduzierteren **Varianten** ohne aktiv gekühltes Schrankfach und/oder ohne Tellerspender erhältlich



SPEISENAUSGABEWAGEN
SAG 2-THK

alleskönner





selbstlä

In der Summe überzeugend: Speisenverteilung mit BLANCO INMOTION.

Hygienisch, praktisch, gut: Hustenschutz und Wärmebord.

Die Speisenausgabewagen stehen Ihnen optional auch mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord zur Verfügung: Das **stabile Glasaufsatzbord (Hustenschutz)** sorgt für optimale Hygiene, das **integrierte Wärmebord** hilft beim Warmhalten. Da bekommt auch der Letzte in der Schlange noch eine leckere warme Mahlzeit.

BLANCO INMOTION setzt die Maßstäbe im gesamten Bereich der Speisenverteilung. Material, Form und Funktion präsentieren sich als überzeugende Einheit. Die Geräte sind untereinander kompatibel und passen sich flexibel an Ihre Bedürfnisse an.

Freuen Sie sich bei den Speisenausgabe- und -transportwagen von BLANCO INMOTION über viele durchdachte Detaillösungen, die den Arbeitsalltag erleichtern. Wie zum Beispiel die

abnehmbare Revisionsblende für die Elektrik an der Stirnseite, die für **erstklassige Servicefreundlichkeit** durch **leichtere Zugänglichkeit** sorgt.

Die **hohe Verarbeitungsqualität** und das ökonomisch sinnvolle Preis-Leistungs-Verhältnis machen BLANCO INMOTION zu einem echten Highlight in der professionellen Speisenverteilung.



SPEISENAUSGABEWAGEN
SAG 2-THK mit Hustenschutz und integriertem Wärmebord.



UNIVERSALSPENDER
UNI-K 59/29 mit Kühlschlitzen mit Zubehör

ufer



Mikrolierte Oberfläche

Die durchgehend mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10 ist besonders schmutzresistent und sorgt für optimale Hygiene.



Ergonomische Schiebegriffe

Der durchgehende Sicherheits-Schiebegriff liegt mit seinem 32 mm Durchmesser besonders gut in der Hand.



Robuste Stoßschutzecken

Keine Sorge, wenn's mal etwas enger wird: die neuen, breiteren Stoßschutzecken aus Polyamid schützen Mobiliar und Geräte.



Hohe Verarbeitungsqualität

Verschweißte Abdeckungen bieten perfekten Schutz vor Schmutz- und Wassereintritt.



Abdeckung mit Profilrand

Der Profilrand (SAW 2-4 und SAG) sorgt für Abfließen des Kondenswassers zurück ins Bain-Marie-Becken und vermindert so die Rutschgefahr.



Spritz- und Strahlwasserschutz

Alle Geräte der BLANCO INMOTION Serie sind spritz- und strahlwassergeschützt (Schutzart IPX5, Ausnahme CE-UK 53/53: IPX4).



Kunststoff-Rollen nach DIN Norm

Die robusten Kunststoff-Rollen der Grundausstattung erfüllen alle Anforderungen gemäß DIN 18867, Teil 8.



Eingeprägte Beckennummern

Die eingeprägte Beckennummerierung sorgt für gute Erkennbarkeit und erleichtert den Arbeitsablauf.



Schränkinnenräume gemäß Hygienerichtlinien

Die Innenräume der Schrankfächer sind durchgehend in Hygieneausführung H1 gefertigt.



Eingeschweißte Borde

Die eingeschweißten Borde der offenen INMOTION Wagen sorgen für maximale Stabilität.



Benutzerfreundlichkeit

Übersichtliche Bedienfelder erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit allen elektrischen BLANCO INMOTION Geräten.



Geprüfte Sicherheit

Alle elektrischen Geräte der BLANCO INMOTION Serie wurden nach den neuesten VDE-Richtlinien zertifiziert (Ausnahmen: SAW-UK, CE-UK, SAG 2-THK).

BLANCO INMOTION

Speisenausgabewagen, offen

Speisenausgabewagen, kühlbar (Umluft)

Gültig für Modelle SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2/L-3/L-4:

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **eingeschweißte, tiefgezogene Becken** für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können **einzelne beheizt und geregelt** werden,
- **gradweise Temperaturregelung** der Becken von +30 °C bis +95 °C,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient

- auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **eingeschweißtes Ablagebord**,
- **geprägte Füllstandsmarkierung** in den Becken,
- **Ablasshahn** gegen unbeabsichtigtes Öffnen **gesichert**,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IP X5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß **DIN 18867, Teil 7**,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus

- Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **CE-konform**,
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Netzspannung** 220–240 V, 50–60 Hz.



Modell	SAW 1	SAW 2	SAW 3 (Abbildung mit Zubehör GN-Behälter)	SAW 4
Maße L x B x H (in mm)	750 x 508 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	936 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1006 x 714 x 1000 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1276 x 714 x 933 mm mit Option Schiebedeckel: 1346 x 714 x 1000 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1615 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Gewicht (in kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Anschlusswert	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Kapazität	1 Warmhaltebecken	2 Warmhaltebecken	3 Warmhaltebecken	4 Warmhaltebecken
Besonderheit	Abdeckung ohne Profilrand	Abdeckung mit Profilrand Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegenüber Bedienfeldseite	Abdeckung mit Profilrand Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegenüber Bedienfeldseite	Abdeckung mit Profilrand Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse gegenüber Bedienfeldseite
Zubehör/Optionen	Klappbord an den Längsseiten angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15
Best.-Nr.	572 152	572 153	572 154	572 155

Gültig für Modelle SAW 2-UK und SAW 3-UK:

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- in die Abdeckung integrierte **Umluftkühlwanne** für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, Umluftkühlwanne entnehmbar, Verdampfer hochklappbar,
- **gradweise Temperaturregelung** von +2 °C bis +15 °C, bei Umgebungstemperatur von +32 °C

- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IP X5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- Kältemittel **FCKW-frei** (R 134a),
- **Kunststoffrollen**, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,

- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **CE-konform**,
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, digitaler Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Längsseite des Gerätes,
- **Netzspannung** 220–240 V, 50 Hz.



Modell	SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4 (o. Abb., ähnlich SAW L-3)	SAW 2-UK kühlbar (Umluft)	SAW 3-UK kühlbar (Umluft)
Maße L x B x H (in mm)	900 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1241 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1574 x 749 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1276 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Gewicht (in kg)	35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
Anschlusswert	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
Kapazität	2 Warmhaltebecken	3 Warmhaltebecken	4 Warmhaltebecken	2 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung	3 x GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
Besonderheit	Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert	Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert	Bedienelemente und Schiebegriff befinden sich an der Längsseite, der Wagen ist speziell für den Einsatz an einer Anfahrwand konzipiert	Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,37 kW bei t ₀ =-10 °C (Verdampfungstemp.) und t _v =+32 °C (Umgebungstemp.)	Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,45 kW bei t ₀ =-10 °C (Verdampfungstemp.) und t _v =+32 °C (Umgebungstemp.)
Zubehör/Optionen	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, längsseitig angebracht unterhalb des Schiebegriffs Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff GN-Deckelablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15
Best.-Nr.	572 156	572 157	572 551	572 429	572 430

BLANCO INMOTION

Speisenausgabewagen, geschlossen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **eingeschweißte, tiefgezogene Becken** für GN 1/1-200 und deren Unterteilung, die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können **einzelne beheizt und geregelt** werden,
- **gradweise Temperaturregelung** der Becken von +30 °C bis +95 °C (Ausnahme **SAG 2-THK**: bis +90 °C),
- **beheizbare Schrankfächer** für je 6 x GN 1/1 mit 6 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm), Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +80 °C regelbar
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **geprägte Füllstandsmarkierung** in den Becken,
- **Ablasshahn** gegen unbeabsichtigtes Öffnen **gesichert**,
- **Abdeckung mit Profilrand**,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IPX5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß **DIN 18867, Teil 7**,
- **Kunststoffrollen**, 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform** (Ausnahme: SAG 2-THK),
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Netzspannung** 220–240 V, 50–60 Hz.



Modell	SAG 2	SAG 3	SAG 2-THK
Maße L x B x H (in mm)	936 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1276 x 714 x 933 Arbeitshöhe: 900 mm	1493 x 714 x 933 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Gewicht (in kg)	62 kg	85,5 kg	140,5 kg
Anschlusswert	1,9 kW	2,85 kW	2,3 kW
Kapazität	2 Warmhaltebecken 2 beheizbare Schrankfächer	3 Warmhaltebecken 3 beheizbare Schrankfächer	2 Warmhaltebecken 1 beheizbares Schrankfach 1 umluftgekühltes Schrankfach für 4 x GN 1/1, 4 Paar Aufлагewinkel, Temperatur von +2 °C bis +15 °C digital regelbar 1 beheizbarer Tellerspender für ca. 35 Teller (ø 21–26 cm), Teller temperatur +60 °C
Besonderheit	–	–	Integrierte Schöpfkellen-Ablage, Stülpedeckelhalter und GN-Deckelablage zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung (stirnseitig angebracht)
Zubehör/Optionen	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord Klappbord an der Stirn und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Zugdeichsel links oder rechts Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord Klappbord an der Stirn- und/oder den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, (1/3 als Bord nutzbar, 2/3 mit integriertem Deckelhalter) Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Schiebedeckel mit Kunststoff- oder Kugellagerführung GN-Deckel-Ablage, zur Aufnahme von GN-Deckel 1/1 und deren Unterteilung, stirnseitig angebracht Zugdeichsel links oder rechts Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15	Hustenschutz bzw. Hustenschutz mit Wärmebord Klappbord an den Längsseiten angebracht Klappdeckel 1/3 zu 2/3, beide als Bord nutzbar Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Deckelarretierung für Stülpedeckel des Tellerspenders Modellvariante: Unterbau mit 1 beheizbaren Schrankfach und 1 aktiv gekühlten Fach ohne Tellerspender Modellvariante: Unterbau mit 1 beheizbaren Schrankfach und 1 neutralen Schrankfach mit Tellerspender (Best. Nr. 572 222) Modellvariante: Unterbau mit 1 beheizbaren Schrankfach und 1 neutralen Schrankfach ohne Tellerspender Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15
Best.-Nr.	572 150	572 151	572 161

BLANCO INMOTION

Speisentransportwagen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **beheizbare Schrankfächer** für je 9 x GN 1/1 mit 9 Paar Auflagesicken (Abstand 57,5 mm), Hygieneausführung H1, Temperatur von +30 °C bis +85 °C regelbar,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IP X5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß **DIN 18867, Teil 7**,
- **Kunststoffrollen**: 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller; ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform**,
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Netzspannung** 220–240 V, 50–60 Hz.



Modell	STW 2 (Abbildung mit Zubehör GN-Behälter)
Maße L x B x H (in mm)	1009 x 714 x 915 mm Arbeitshöhe: 885 mm
Gewicht (in kg)	68,5 kg
Anschlusswert	1,0 kW
Kapazität	2 beheizbare Schrankfächer
Zubehör/Optionen	Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Aufsatz einer Galerie, 3-seitig oder umlaufend Elektronischer Temperaturregler mit Digitalanzeige Zugdeichsel links oder rechts Kühlelement (Eutektische Platte) Weitere Rollenausführungen siehe Seite 15
Best.-Nr.	572 159

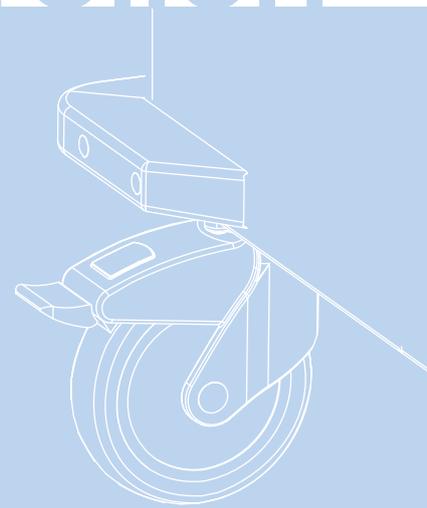
Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

zubehör SAW / SAG / STW

Für die auf Seite 10 bis 13 gezeigten BLANCO INMOTION Speisenausgabe- und Speisentransportwagen sind modellabhängig folgende Optionen bzw. folgendes Zubehör erhältlich.

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
Hustenschutz mit Wärmebord	Hustenschutz , gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm	SAW 2 / SAW L-2 SAG 2 / SAG 2-THK SAW 3 / SAW L-3 / SAG 3 SAW 4 / SAW L-4	optional (gg. Mehrpreis)
	Hustenschutz , gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm, Wärmebord aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie, 250 W, unregelt, separat zuschaltbar, 230 V	SAW 2 / SAW L-2 SAG 2 / SAG 2-THK SAW 3 / SAW L-3 / SAG 3 SAW 4 / SAW L-4 (mit 400V CEE-Stecker)	optional (gg. Mehrpreis)
	Schiebendeckel aus CNS 18/10 mit Kondensatabstreifer, Kunststoff-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2 / SAW 3 SAG 2 / SAG 3	optional (gg. Mehrpreis)
	Schiebendeckel aus CNS 18/10 mit Kondensatabstreifer, Kugellager-Führung und umlaufender Galerie, Höhe 50 mm	SAW 2 / SAW 3 SAG 2 / SAG 3	optional (gg. Mehrpreis)
ohne Abbildung	Galerie, 3-seitig aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
ohne Abbildung	Galerie, 4-seitig aus CNS 18/10, Höhe 50 mm	STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
	Abklappbares Bord , längsseitig 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 1 / SAW 2 / SAW 3 / SAW 4 SAW 2-UK / SAW 3-UK SAG 2 / SAG 3 / SAG 2-THK	optional (gg. Mehrpreis)
	Abklappbares Bord , stirnseitig 245 mm breit, max. Flächenlast 25 kg	SAW 2 / SAW 3 / SAW 4 SAW 2-UK / SAW 3-UK SAG 2 / SAG 3	optional (gg. Mehrpreis)
ohne Abbildung	Klappdeckel 2/3 zu 1/3 aus CNS 18/10, 1/3 Deckel als Ablagebord nutzbar, 2/3 Deckel mit integriertem Deckelhalter	SAW 2 / SAW 3 / SAW 4 SAG 2 / SAG 3 SAG 2-THK (ohne integrierten Deckelhalter, beide Deckel als Ablagebord nutzbar)	optional (gg. Mehrpreis)
ohne Abbildung	GN-Deckelhalter , aus CNS 18/10, für GN 1/1 oder deren Unterteilung Hinweis: 1) stirnseitig angebracht gegenüber Schiebegriff 2) längsseitig angebracht unterhalb Schiebegriff	SAW 2 ¹⁾ / SAW 3 ¹⁾ / SAW 4 ¹⁾ SAW L-2 ²⁾ / SAW L-3 ²⁾ / SAW L-4 ²⁾ SAW 2-UK / SAW 3-UK SAG 2 ¹⁾ / SAG 3 ¹⁾	optional (gg. Mehrpreis)
ohne Abbildung	Umlaufender Stoßschutz	SAG 2 / SAG 3 / SAG 2-THK STW 2 SAW 2-UK / SAW 3-UK	optional (gg. Mehrpreis)
ohne Abbildung	Zugdeichsel und Kupplung aus CNS 18/10	SAG 2 / SAG 3 STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
	Elektronischer Temperaturregler	STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle SAG, STW 2	573 332
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	alle SAG, STW 2	568 136
ohne Abbildung	Deckel-Arretierung für den Stülpedeckel des Tellerspenders	SAG 2-THK	optional (gg. Mehrpreis)

SAW / SAG / STW rollen



Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
Antistatikrollen 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, aus Kunststoff, <u>ø 125 mm</u>	alle SAW	optional (gg. Mehrpreis)
Antistatikrollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, aus Kunststoff, <u>ø 125 mm</u>	alle SAW-UK alle SAG STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
Edelstahlrollen 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <u>ø 125 mm</u>	alle SAW alle SAW-UK SAG 2 / SAG 3 STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
Edelstahlrollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 125 mm</u>	alle SAW-UK alle SAG STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
Edelstahlrollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 160 mm</u>	alle SAG SAG 2-THK STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
Edelstahlrollen 2 Bock- und 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <u>ø 160 mm</u>	SAG 2-THK	optional (gg. Mehrpreis)
Stahlverzinkte Rollen 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <u>ø 125 mm</u>	alle SAW alle SAG	optional (gg. Mehrpreis)
Stahlverzinkte Rollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 125 mm</u>	alle SAW-UK alle SAG STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
Stahlverzinkte Rollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 160 mm</u>	alle SAG STW 2 alle SAW-UK	optional (gg. Mehrpreis)
Stahlverzinkte Rollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 200 mm</u>	alle SAG STW 2	optional (gg. Mehrpreis)
Stahlverzinkte Rollen 2 Bock- und 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <u>ø 160 mm</u>	SAG 2-THK	optional (gg. Mehrpreis)

BLANCO INMOTION

Bühnenspender, beheizbar

Bühnenspender, unbeheizt / mit Kühlschlitzen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.

Zusätzlich bei CHV 58/58:

- **Geräteinnenraum-Temperatur** von +30 °C bis +110 °C regelbar,
- **mit Stülpdeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpdeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IPX5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß **DIN 18665, Teil 6**,
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform**,

- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Netzspannung** 220–240 V, 50–60 Hz.



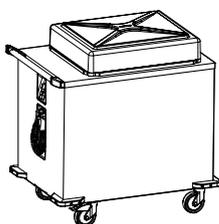
Modell	CHV 58/58	CE 58/58	CE 88/61	CEK 58/58
		beheizbar (Umluft)	unbeheizt	unbeheizt
Maße L x B x H (in mm)	958 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	818 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1128 x 740 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	818 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Lichtes Maß (in mm)	581 x 581 mm	581 x 581 mm	881 x 611 mm	581 x 581 mm
Gewicht (in kg)	85,0 kg	58,0 kg	74,0 kg	58,0 kg
Anschlusswert	230 V / 1,8 kW	—	—	—
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel inklusive)	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)	—	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)
Besonderheit	Ausgestattet mit Umluft-Gebläse-Heizung Inkl. Stülpdeckel aus Polycarbonat (617 x 617 mm)	—	—	—
Zubehör/Optionen	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Stülpdeckel aus Polycarbonat (625 x 625 mm) Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Stülpdeckel aus Polycarbonat (625 x 625 mm) Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27
Best.-Nr.	572 192	572 193	572 194	572 854

BLANCO INMOTION

Korbspender, beheizbar

Korbspender, kühlbar (Umluft)

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Geräteinnenraum-Temperatur** von +30 °C bis +110 °C regelbar (CE-UK 53/53: +2 °C bis +15 °C, bei Umgebungstemperatur +32 °C),
- **mit Stülpedeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem bzw. gekühltem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärme- bzw. Kälteverlust zu vermeiden),
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **CHV 53/53 und CHV 66/54: spritz- und strahlwassergeschützt** (IP X5), **CE-UK 53/53: spritzwassergeschützt** (IP X4),
- **geeignet für Optimierungsanlagen,**
- gemäß **DIN 18665, Teil 6,**
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller (CE-UK 53/53: 2 Bock- und 2 Lenkr. mit Feststeller), ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **VDE zertifiziert und GS-Zeichen** (nicht CE-UK 53/53), CE-konform,
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, CHV 53/53 und CHV 66/54: Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs, CE-UK 53/53: digitaler Temperaturregler unterhalb des Schiebegriffs, Spiralkabelanschluss und Blindsteckerbuchse an der Längsseite des Gerätes,
- **Netzspannung** CE-UK: 220–240 V, 50 Hz, CHV: 220–240V, 50–60 Hz.



Modell	CHV 53/53	CHV 66/54	CE-UK 53/53
	beheizbar (Umluft)	beheizbar (Umluft)	kühlbar (Umluft)
Maße L x B x H (in mm)	898 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1038 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	1313 x 790 x 1065 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Lichtes Maß (in mm)	535 x 535 mm	660 x 540 mm	535 x 535 mm
Gewicht (in kg)	70,0 kg	72,0 kg	117,0 kg
Anschlusswert	1,8 kW	1,8 kW	0,4 kW
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm	5 Körbe mit Höhe 115 mm oder 8 Körbe mit Höhe 75 mm
Stapelhöhe	Ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel inklusive)	Ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel inklusive)	Ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	Ausgestattet mit Umluft- Gebläse-Heizung Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (557 x 557 mm)	Ausgestattet mit Umluft- Gebläse-Heizung Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (697 x 697 mm)	Umluftkühlung, Kälteleistung: 0,37 kW bei t _o = -10 °C (Verdampfungstemp.) und t _i =+32 °C (Umgebungs- temp.), Kältemittel FCKW-frei (R 134a) Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (557 x 557 mm)
Zubehör/ Optionen	Körbe aus Stahldraht, kunststoff- beschichtet, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm oder 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm oder 525 x 525 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 650 x 530 x 75 mm oder 650 x 530 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 650 x 530 x 75 mm oder 650 x 530 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm 12 Führungsstäbe zum Einsatz des Gerätes als Universalspender (Best.-Nr. 572 454) Umlaufender Stoßschutz aus Kunststoff (Polyamid) Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27
Best.-Nr.	572 185	572 186	572 431

Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

BLANCO INMOTION

Korbspender, unbeheizt

Korbspender mit Kühlschlitzen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,

- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.

Nur bei CEK 53/53:

- **Korpus mit Kühlschlitzen**, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen.



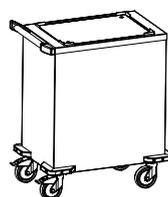
Modell	CCE 53/53 (Abb. mit Zubehör Korb)	CCE 66/54	CE 53/53	CE 66/54	CEK 53/53
	unbeheizt	unbeheizt	unbeheizt	unbeheizt	mit Kühlschlitzen
Maße L x B x H (in mm)	816 x 543 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	816 x 700 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	758 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	898 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	758 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Lichtes Maß (in mm)	536 x 536 mm	656 x 536 mm	535 x 535 mm	660 x 540 mm	535 x 535 mm
Gewicht (in kg)	33,0 kg	37,0 kg	43,0 kg	48,0 kg	42,0 kg
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 9 Körbe mit Höhe 75 mm
Stapelhöhe	700 mm	700 mm	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Zubehör)	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Zubehör)	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Zubehör)
Zubehör/Optionen	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Stülpdeckel (557 x 557 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 650 x 530 x 75 mm, 650 x 530 x 115 mm Stülpdeckel (697 x 557 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm, 500 x 500 x 115 mm, 525 x 525 x 75 mm, 525 x 525 x 115 mm Stülpdeckel (557 x 557 mm) aus Polycarbonat Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27
Best.-Nr.	572 187	572 188	572 189	572 190	572 191

BLANCO INMOTION

Tablettspender, offen

Tablettspender, geschlossen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Tablett angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.



Modell	CCE 54/38 (ohne Tablett)	CCE-A	CE 54/38
	offen	offen	geschlossen
Maße L x B x H (in mm)	816 x 543 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	906 x 514 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	785 x 514 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Gewicht (in kg)	31,5 kg	35 kg	48,5 kg
Kapazität	ca. 100 Tablett, 530 x 370 mm	ca. 100 Tablett, 530 x 370 mm	ca. 100 Tablett, 530 x 370 mm
Stapelhöhe	700 mm	700 mm	540 mm
Besonderheit	—	Ausführung für Einsatz am Band, mit zwei seitlichen Tablettführungen	Korpus geschlossen
Zubehör/Optionen	Dekorausführung Besteckaufsatz mit oder ohne Serviettenspender Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Dekorausführung Besteckaufsatz mit oder ohne Serviettenspender Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27
Best.-Nr.	572 183	572 184	572 469

Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

BLANCO INMOTION

Universalspender, beheizbar

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Geräteinnenraum-Temperatur** von +30 °C bis +110 °C regelbar,
- **mit Stülpdeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpdeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),
- mithilfe der **variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe** können die unterschiedlichsten Geschirrrarten gestapelt werden,
- **Führungsstäbe aus Kunststoff** verhindern Abrieb am Porzellan,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IP X5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen**,
- gemäß **DIN 18665, Teil 6**,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform**,
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse, Temperaturregler an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Netzspannung** 220–240 V, 50–60 Hz.



Modell	UNI-H 59/29 (ohne Teller)	UNI-H 58/58
	beheizbar (Umluft)	beheizbar (Umluft)
Maße L x B x H (in mm)	898 x 514 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm	958 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Lichtes Maß (in mm)	590 x 290 mm	580 x 580 mm
Gewicht (in kg)	68,5 kg	92,5 kg
Anschlusswert	1,8 kW	1,8 kW
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel inklusive)	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel inklusive)
Besonderheit	6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile Inkl. Stülpdeckel aus Polycarbonat (640 x 340 mm)	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile Inkl. Stülpdeckel aus Polycarbonat (617 x 617 mm)
Zubehör/Optionen	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27
Best.-Nr.	572 195	572 196

BLANCO INMOTION

Universalspender, unbeheizt

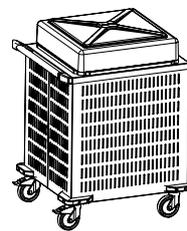
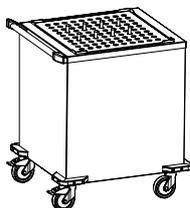
Universalspender mit Kühlschlitzen

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- mithilfe der **variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe** können die unterschiedlichsten Geschirrarten gestapelt werden,
- **Führungsstäbe aus Kunststoff** verhindern Abrieb am Porzellan,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,

- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen,
- **Kunststoffrollen**, 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung.

Zusätzlich bei UNI-K 59/29 und UNI-K 58/58:

- **Korpus mit Kühlschlitzen**, zum Kühlen von Geschirr in Kühlräumen.



Modell	UNI 59/29 (ohne Teller)	UNI 58/58	UNI-K 59/29 (ohne Teller)	UNI-K 58/58 Abb. mit Zubehör Stülpdeckel
	unbeheizt	unbeheizt	mit Kühlschlitzen	mit Kühlschlitzen
Maße L x B x H (in mm)	788 x 514 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm			818 x 714 x 931 mm Arbeitshöhe: 900 mm
Lichtes Maß (in mm)	590 x 290 mm			580 x 580 mm
Gewicht (in kg)	48,5 kg	66,0 kg	48,0 kg	65,5 kg
Anschlusswert	—	—	—	—
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)	Ohne Stülpdeckel: 540 mm mit Stülpdeckel: 680 mm (Stülpdeckel als Zubehör)
Besonderheit	6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile	Korpus mit Kühlschlitzen 6 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile	Korpus mit Kühlschlitzen 8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile
Zubehör/Optionen	Stülpdeckel (640 x 340 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Stülpdeckel (617 x 617 mm) aus Polycarbonat Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Stülpdeckel (640 x 340 mm) aus Polycarbonat Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27	Stülpdeckel (617 x 617 mm) aus Polycarbonat Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27
Best.-Nr.	572 197	572 198	572 199	572 468

Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

BLANCO INMOTION

Spender für Warmhalte-Unterteile

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Geräteinnenraum-Temperatur:** +140 °C,
- **leistungsstarke Umluftheizung,**
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Teller angepasst werden,
- **CNS-Sicherheits-Schiebegriff** mit seitlichen Stoßschutzelementen, dient auch zum Schutz der Schalterelemente,
- **spritz- und strahlwassergeschützt** (IP X5),
- **geeignet für Optimierungsanlagen,**
- gemäß **DIN 18665, Teil 6,**
- **Kunststoffrollen,** 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm, rostfrei gemäß DIN 18867, Teil 8,
- **massive Stoß-Schutzecken** aus Kunststoff (Polyamid) schützen vor Beschädigung,
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform,**
- **Bedienfeld** mit Ein/Aus-Schalter, Kontroll-Leuchte, Spiralkabel-Anschluss mit Blindsteckerbuchse an der Stirnseite unterhalb des Schiebegriffs,
- **Netzspannung** 220–240 V, 50–60 Hz.



Modell	2 SHVS 26
	beheizbar (Umluft)
Maße L x B x H (in mm)	1144 x 548 x 1062 mm Arbeitshöhe: 970 mm
Lichtes Maß (in mm)	ø 260 mm
Gewicht (in kg)	82,0 kg
Anschlusswert	3,0 kW
Kapazität	2 Röhren, 98 Warmhalte-Unterteile (Best.-Nr. 570 950)
Stapelhöhe	Stapelhöhe: 664 mm Klappdeckel aus CNS sind fest am Gerät montiert
Besonderheit	Speziell für wachsgefüllte Warmhalte-Unterteile aus CNS Ausgestattet mit Umluft- Gebläse-Heizung
Zubehör/ Optionen	Dekorausführung Weitere Rollenausführungen siehe Seite 27
Best.-Nr.	572 908

Die neuen Tellerspender für jede Form.

Einer für alles: Rund oder eckig, groß oder klein – die innovativen Tellerspender von BLANCO nehmen es mit allen auf. Sie lassen sich schnell und ohne Werkzeug an die unterschiedlichsten Formen, Größen und Gewichte des Geschirrs anpassen.

Den aktuellen Folder „Die neuen Tellerspender von BLANCO“ erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



reddot design award
winner 2012

BLANCO INMOTION

Korbspender zum Einbau

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- der Korbspender ist offen ausgeführt zum **Einbau von unten**.

Zusätzlich bei CEBH 50/50:

- **Geräteinnenraum-Temperatur** von +30 °C bis +110 °C regelbar,
- **mit Stülpedeckel** aus Polycarbonat (bei beheiztem Einsatz der Geräte sollte der Betrieb grundsätzlich mit Stülpedeckel erfolgen um unnötigen Wärmeverlust zu vermeiden),

- **geeignet für Optimierungsanlagen,**
- gemäß **DIN 18665, Teil 6,**
- **VDE zertifiziert, GS-Zeichen, CE-konform,**
- **Netzspannung** 220–240 V, 50–60 Hz.



Modell	CEB 50/50	CEBH 50/50
	unbeheizt	beheizbar
Maße L x B x H (in mm)	600 x 545 x 765 bis 865 mm	700 x 691 x 785 mm
Lichtes Maß (in mm)	520 x 520 mm	520 x 520 mm
Gewicht (in kg)	19,0 kg	64,5 kg
Anschlusswert	—	1,8 kW
Kapazität	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm	6 Körbe mit Höhe 115 mm oder 10 Körbe mit Höhe 75 mm
Stapelhöhe	Ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel als Zubehör)	Ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel inklusive)
Besonderheit	—	Inkl. Stülpedeckel aus Polycarbonat (557 x 557 mm)
Zubehör/Optionen	Stülpedeckel (Polycarbonat) Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm Umlaufender Flansch für Einbau von oben (Best.-Nr. 590 103)	Körbe aus Stahldraht, kunststoffbeschichtet, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm Körbe aus Edelstahl, CNS 18/10, 500 x 500 x 75 mm oder 500 x 500 x 115 mm
Best.-Nr.	590 025	572 206

Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

BLANCO INMOTION

Tablettspender zum Einbau

- **Werkstoff CNS 18/10**
mit mikrolierter Oberfläche,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Tablette angepasst werden,
- der Tablettspender ist **offen ausgeführt zum Einbau**.



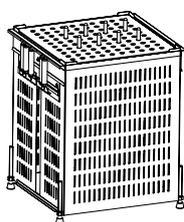
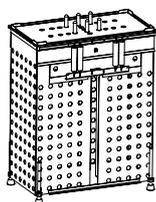
Modell	CEB 47/36	CEB 47/36 (Abbildung ohne Flansch)	CEB 53/37	CEB 53/37 (Abbildung ohne Flansch)
	Einbau von unten	Einbau von oben	Einbau von unten	Einbau von oben
Maße L x B x H (in mm)	585 x 405 x 765 bis 865 mm	585 x 405 x 765 bis 865 mm	615 x 405 x 765 bis 865 mm	615 x 405 x 765 bis 865 mm
Lichtes Maß (in mm)	490 x 380 mm	490 x 380 mm	540 x 380 mm	540 x 380 mm
Gewicht (in kg)	16,5 kg	19 kg	17,0 kg	19,5 kg
Kapazität	ca. 100 Tablette, 470 x 360 mm	ca. 100 Tablette, 470 x 360 mm	ca. 100 Tablette, 530 x 370 mm	ca. 100 Tablette, 530 x 370 mm
Besonderheit	—	Inkl. umlaufendem Flansch	—	Inkl. umlaufendem Flansch
Zubehör/ Optionen	—	—	—	—
Best.-Nr.	590 023	564 021	590 024	564 022

Weitere Informationen über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

BLANCO INMOTION

Universalspender zum Einbau

- **Werkstoff CNS 18/10** mit mikrolierter Oberfläche,
- mithilfe der **8 variabel einteilbaren Kunststoff-Führungsstäbe** können die unterschiedlichsten Geschirrarten gestapelt werden,
- **Führungsstäbe aus Kunststoff** verhindern Abrieb am Porzellan,
- **Federspannung** kann an das Gewicht der jeweiligen Porzellan- und/oder Systemteile angepasst werden,
- der Universalspender ist geschlossen ausgeführt zum **Einbau von unten**.



Modell	UNI-B 59/29	UNI-B 58/58
	unbeheizt	unbeheizt
Maße L x B x H (in mm)	613 x 375 x 765 bis 865 mm	587 x 663 x 765 bis 865 mm
Lichtes Maß (in mm)	590 x 290 mm	581 x 581 mm
Gewicht (in kg)	32,0 kg	36,0 kg
Kapazität	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen	Abhängig von eingesetzten Porzellan-/Systemteilen
Stapelhöhe	Ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel als Zubehör)	Ohne Stülpedeckel: 540 mm mit Stülpedeckel: 680 mm (Stülpedeckel als Zubehör)
Besonderheit	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile	8 variabel einteilbare Kunststoff-Führungsstäbe ermöglichen die Stapelung der unterschiedlichsten Porzellan-/Systemteile
Zubehör/Optionen	Stülpedeckel (640 x 340 mm) aus Polycarbonat Umlaufender Flansch für Einbau von oben (Best.-Nr. 572 472)	Stülpedeckel (617 x 617 mm) aus Polycarbonat Umlaufender Flansch für Einbau von oben (Best.-Nr. 572 473)
Best.-Nr.	572 470	572 471

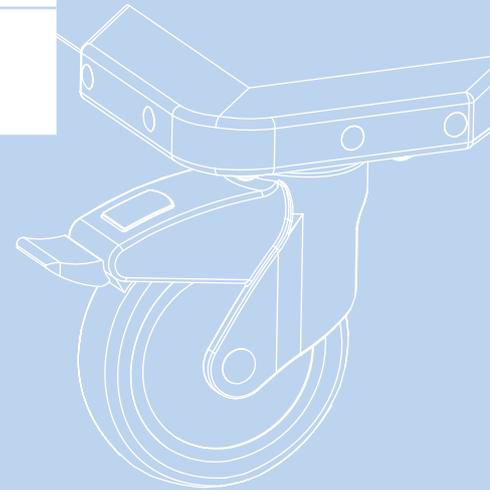
zubehör spender

Für die auf Seite 16 bis 25 gezeigten BLANCO INMOTION Bühnen-, Korb-, Tablett- und Universalspender sind modellabhängig folgende Optionen bzw. folgendes Zubehör erhältlich.

Abbildung	Bezeichnung	für Modelle		Best.-Nr.
ohne Abbildung	Dekor-Verkleidung Edelstahl hinterlegt in Rot, Blau, Grün oder Gelb	für alle fahrbaren Spender (außer Spender mit Kühlschlitzen)	—	auf Anfrage
ohne Abbildung	Dekor-Verkleidung Vollflächiges Dekor	für alle fahrbaren Spender (außer Spender mit Kühlschlitzen)	—	auf Anfrage
	Korb aus Stahldraht kunststoffbeschichtet, Maschenweite: 35 x 25 mm, Maschendraht ø 2,5 mm, Rahmendraht ø 6,0 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50	500 x 500 x 75 mm 500 x 500 x 115 mm	144 801 144 802
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm 650 x 530 x 115 mm	952 032 952 033
		CHV 53/53, CE 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm 525 x 525 x 115 mm	296 284 296 285
	Korb aus CNS 18/10 elektrolytisch gegläntzt, Maschenweite: 35 x 25 mm, Maschendraht ø 2,5 mm, Rahmendraht ø 6,0 mm	CE 53/53, CHV 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50	500 x 500 x 75 mm 500 x 500 x 115 mm	144 803 144 804
		CE 66/54, CHV 66/54, CCE 66/54	650 x 530 x 75 mm 650 x 530 x 115 mm	952 030 952 031
		CHV 53/53, CE 53/53, CCE 53/53, CE-UK 53/53	525 x 525 x 75 mm 525 x 525 x 115 mm	296 286 296 287
	Röhrenstülpedeckel eckig, transparent, aus Kunststoff	UNI 59/29, UNI-H 59/29, UNI-K 59/29	640 x 340 mm	146 904
		CHV 66/54, CE 66/54	697 x 577 mm	296 815
		CHV 58/58, UNI 58/58, UNI-H 58/58, UNI-K 58/28, CE 58/58, CEK 58/58	617 x 617 mm	296 814
		CHV 53/53, CEBH 50/50, CEB 50/50, CEK 53/53, CE-UK 53/53, CE 53/53	557 x 557 mm	296 813
	Besteckaufsatz ohne Serviettenspender	CCE 53/53	525 x 280 x 210 mm	590 202
		CCE 54/38	710 x 280 x 323 mm	590 206
	Besteckaufsatz mit Serviettenspender	CCE 53/53	525 x 280 x 335 mm	590 203
		CCE 54/38	710 x 343 x 368 mm	590 207

spender rollen

Bezeichnung	für Modelle	Best.-Nr.
Antistatikrollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, aus Kunststoff, <u>ø 125 mm</u>	CE-UK 53/53	optional (gg. Mehrpreis)
Edelstahlrollen 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, <u>ø 125 mm</u>	alle fahrbaren Spender	optional (gg. Mehrpreis)
Edelstahlrollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 125 mm</u>	CE-UK 53/53	optional (gg. Mehrpreis)
Edelstahlrollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 160 mm</u>	CE-UK 53/53	optional (gg. Mehrpreis)
Stahlverzinkte Rollen 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller <u>ø 125 mm</u>	alle fahrbaren Spender	optional (<u>Minderpreis</u>)
Stahlverzinkte Rollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 160 mm</u>	CE-UK 53/53	optional (gg. Mehrpreis)
Stahlverzinkte Rollen 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, <u>ø 200 mm</u>	CE-UK 53/53	optional (gg. Mehrpreis)



Die BLANCO Professional Gruppe: Vierfach marktorientiert, einfach gut.

BLANCO Professional konzentriert sich mit den vier Geschäftseinheiten Catering, Medical, Industrial und Railway 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 Professional** steht der Mensch im Mittelpunkt.

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

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

CATERING 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.

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
catering@blanco.de
www.blanco-professional.de