

BLANCO BANKETWAGENS

Perfect parkeren,
precies serveren.

banketwagens




INHOUD

BLANCO banketwagenfamilie	4
Voor warme en koude gerechten	6
Beladingsvoorbeelden	8
Energiezuinigheid	9
Kwaliteit in elk detail	10

PRODUCTOVERZICHT

BLANCO banketwagen,	
– gekoeld	12
– verwarmd	13
Toebehoren en opties	14
Maximale belading	15





**Op het juiste moment op de juiste plaats:
BLANCO banketwagens zijn altijd welkom.**

Op weg van keuken naar gast gaat vaak veel tijd verloren. De grootste uitdaging daarbij is het behoud van de gerechtenkwaliteit.

Goed, wanneer u dan terzijde wordt gestaan door de uitgerijpte techniek van de banketwagens van BLANCO.

BLANCO banketwagens zijn uitgerust met betrouwbare circulatieluchttechniek voor warm- en koelhouden, die ook bij intensief gebruik maximale prestaties levert.

Verwarmd of gekoeld: met BLANCO banketwagens is alles als vers uit de keuken.

Betrouwbaar, robuust, mooi: kwaliteit van BLANCO is onmiskenbaar.

De banketwagenfamilie van BLANCO voldoet aan de hoogste eisen aan design, functionaliteit en ergonomie.

Alleen al het uiterlijk smaakt naar meer: met hun eigentijdse design en superieure verschijning slaan de banketwagens van BLANCO in elke ambiance een goed figuur.

BLANCO banketwagens zien er niet alleen geweldig goed uit. Dankzij hun op de graad nauwkeurige temperatuurregeling en uitstekende isolerende eigenschappen zorgen ze voor een optimale gerechtenkwaliteit – zelfs bij langere standtijden.

Zo kunt u met uw gerechten altijd een smakelijk optreden verzorgen. Of het nu gaat om een feestelijk gedekt banket of om het gebruik van GN-inzetbakken voor kantine en buffet.

Ergonomische
duwhandgrepen



Extra brede
stootbescherming



Praktijkgerichte techniek: op elke denkbare manier op uw wensen afgestemd.

De ergonomische details van de BLANCO banketwagens maken het werk dag in dag uit lichter.

» De extra lange duwhandgrepen bieden optimale manoeuvreerbaarheid voor elke lichaamslengte. Met hun royale stangdiameter liggen ze zeer goed in de hand.

» Het gebruiksvriendelijke design van de digitale thermostaat maakt het instellen en bewaken van de temperatuur heel eenvoudig.

» De brede stootlijsten aan de korte zijden van de banketwagen beschermen de handen bij het rijden door deuren en smalle gangen.

Met BLANCO banketwagens kiest u eenduidig voor kwaliteit. Dat zullen ook uw gasten waarderen.

» De krachtige, op de graad nauwkeurig regelbare circulatieluchtkoeling of circulatieluchtverwarming geeft u betrouwbare controle over de temperatuur. En daarmee over het behoud van de gerechtenkwaliteit.

» Afstandhouders aan de achterwand zorgen ervoor, dat de lucht door de banketwagen kan circuleren. Zo wordt een zo gelijkmatig mogelijke temperatuurverdeling bereikt.

» De BLANCO banketwagens met circulatieluchtverwarming kunnen droog of met vochtige lucht worden ingezet. Afhankelijk van wat het beste is voor uw gerechten.



reddot design award
winner 2011

Functie en vorm die overtuigen:
BLANCO banketwagens zijn
onderscheiden met de veelbegeerde
"red dot design award"



Makkelijk te bedienen
display

Koud blijft fris: BLANCO banketwagens met circulatieluchtkoeling.



Salade of pudding, sorbet of parfait: dankzij het grote, op de graad nauwkeurig regelbare koeltemperatuurbereik van +8 °C tot -10 °C kunnen ze zich op

elke koeltaak perfect instellen. De gelijkmatige, krachtige circulatieluchtcoeling zorgt daarbij voor het betrouwbaar aanhouden van de conform HACCP vereiste temperaturen.

Eerste klas is ook het verbruik: de banketwagens van BLANCO met circulatieluchtcoeling verbruiken ca. 30% minder stroom dan de vergelijkbare voorgaande modellen.



Intelligente techniek, slim verpakt:

de kleine, hogerendementskoelmachine is veilig in de wagen geïntegreerd. Zo hebt u tijdens transport maximale bodemvrijheid en is de techniek veilig beschermd – zelfs bij het rijden over drempels en oneffenheden.

Warm blijft lekker: BLANCO banketwagens met circulatieluchtverwarming.



Soep, pasta, vis, groente – elk warm gerecht vereist een andere temperatuur om smakelijk en fris te blijven. Het gesloten circulatieluchtverwarmingssysteem van de BLANCO banketwagens kan op de graad nauwkeurig van +30 °C tot +90 °C op elk gerecht worden ingesteld.

Met de krachtige circulatieluchtverwarming bereikt u in slechts 15 minuten +90 °C.

De wagens kunnen naar keuze droog of met vochtige lucht worden verwarmd.

Verwarming met vochtige lucht schept een thermostatisch geregeld inwendig klimaat en optimaliseert de warmteoverdracht naar de gerechten. Uittroging kan worden voorkomen. De wa-

tertank heeft capaciteit voor ca. 5 tot 6 uur. De tank kan snel en eenvoudig worden bijgevuld. De modellen met circulatieluchtverwarming BW 22 en BW 36 kunt u met of zonder middenwand gebruiken – net zoals het u uitkomt.



INNOVATIE!

Maximale flexibiliteit bij het beladen: door de unieke, halfhoge middenwand kunt u tegelijkertijd doorlopende roosters (1084 x 650 mm) en GN-inzetbakken of kleinere Gastronorm-roosters gebruiken.

Verwarmd of gekoeld: de belading is altijd à la carte.

Of u uw banketwagens gebruikt met roosters voor belading met borden en schalen of voor tijdelijke opslag van gerechten in GN-inzetbakken:

alle BLANCO banketwagens kunt u naar keuze krijgen met een geleiderafstand van 75 mm of 115 mm – zo hebt u bij dezelfde apparaatafmetingen de keuze uit verschillende capaciteiten.

Overzicht van de maximale

belading: op pagina 15 vindt u een praktisch overzicht van de mogelijke maximale beladingen met borden of GN-inzetbakken van alle BLANCO banketwagenmodellen.



Voorbeeld van de maximale belading met GN-inzetbakken en doorlopende roosters in de circulatieluchtverwarmde banketwagen BW 36.

Voorbeeld van de maximale belading met borden voorzien van clochen in de verwarmde banketwagen BW 18.



Minder verbruik bij dezelfde prestaties: met BLANCO banketwagens efficiënt energie gebruiken.

Met de banketwagens van BLANCO haalt u het meest uit elke kilowattuur.

De behuizing is dubbelwandig geconstrueerd en volledig geïsoleerd. Samen met het afdichtframe in de deur is er zo optimaal voor gezorgd, dat er geen warme of koude lucht kan ontsnappen. Geen temperatuurverlies, geen verspilde energie.

Zowel bij de behuizing als de deuren zijn de roestvrij stalen buiten- en binnenwand thermisch volledig van elkaar gescheiden. De gebruikte energie kan optimaal worden benut voor het warm- of koelhouden van de gerechten.

Bij de modellen met circulatieluchtcooling zorgt een extra deurcontactschaakelaar ervoor, dat de koeling bij een langer openstaande deur automatisch

wordt uitgeschakeld. Dat bespaart stroom en biedt tegelijkertijd bescherming tegen ijsvorming.

Wij ontwikkelen door – zodat u bespaart en ook het milieu wordt ontzien.

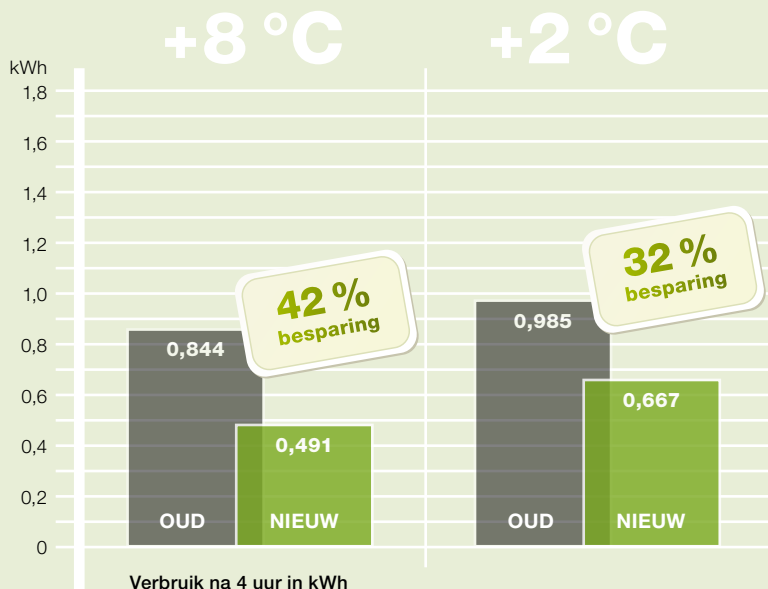


Dankzij uitstekende isolatie, een slimme constructie en efficiënte techniek verbruiken de nieuwe BLANCO banketwagens aanmerkelijk minder energie dan hun voorgangers.



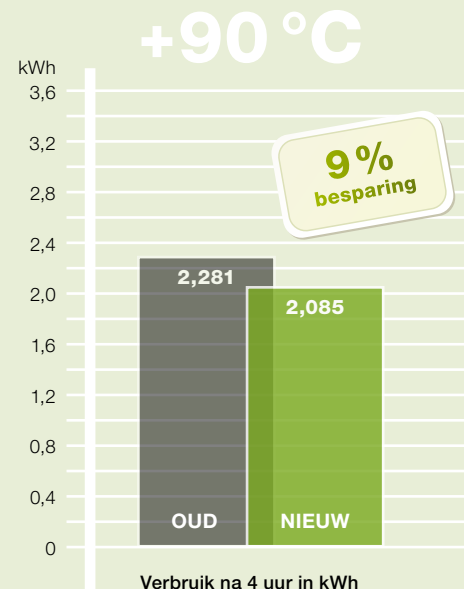
Circulatieluchtgekoelde banketwagen BW-UK 15

Energieverbruik bij 4 uur koelen (zonder inhoud) en een inwendige temperatuur van +8 °C resp. +2 °C.



Circulatieluchtverwarmde banketwagen BW 18

Energieverbruik bij 4 uur verwarmen (zonder inhoud) en een inwendige temperatuur van +90 °C.



energiebesparend

Overtuigend tot in het kleinste detail: kwaliteit van het merk BLANCO.

Voor institutionele verzorging en gourmetkeuken, buffet en party-service: BLANCO banketwagens overtuigen door uitgerijpte techniek en liefde voor detail. Ze vervullen voor elke gelegenheid perfecte diensten – fit, flexibel, soeverein.



Hoogwaardige materialen

BLANCO banketwagens worden gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal. Het supergladde, gemicroleerde oppervlak is zeer hygiënisch. De kunststof delen bestaan uit degelijk polyethyleen en polyamide.

Diepgetrokken geleiders

Fabricage-knowhow van BLANCO voor een perfecte inwendige uitvoering – zonder vuilvasthoudende randen, scherpe hoeken en kanten. Dat maakt reinigen gemakkelijker en zorgt voor extra arbeidsveiligheid voor het personeel.



Robuuste stootrand

Kan meer hebben, gaat langer mee: De rondom gesloten en extra brede stootrand ontziet wagen, wanden en meubilair.

Afdichtframes rondom

De afdichtframes rondom zorgen ervoor, dat de verwarmde of gekoelde lucht blijft waar die hoort: in de wagen. Ze kunnen eenvoudig zonder gereedschap worden uitgenomen – onderhoudsvriendelijk en hygiënisch.

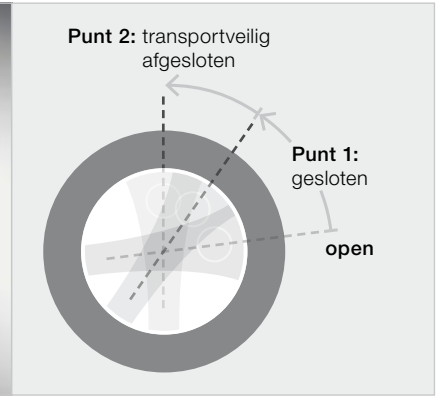
Veilig ondergebracht

De praktische kabelgeleiding zorgt ervoor, dat de kabel, ook wanneer deze is ingestoken, niet in de weg zit. De kabel wordt veilig onder het scharnier door geleid en is zo beschermd tegen bekneld raken bij het openen van de deuren.



Meer bewegingsvrijheid

Altijd manoeuvreerbaar: de deuren zijn zo aangebracht, dat de duwhandgrepen ook bij geopende deuren gemakkelijk toegankelijk zijn. Door de robuuste scharnieren kunnen de deuren worden geopend tot 268° en kunnen ze met magneten snel en eenvoudig worden vastgezet.



Veilige deuren

Alle BLANCO banketwagens hebben deuren met tweepuntsvergrendeling. Met de dubbele vergrendeling zijn de deuren absoluut transportveilig gesloten. Enkelvoudige gesloten kunnen de deuren in geval van nood ook van binnenuit eenvoudig worden geopend. Ze voldoen daarmee aan de veiligheidseisen van EN 60335-2-89.

Intelligente oplossingen voor optimale handling: de verwarmde BLANCO banketwagens.



Verwarmingsmodule uitneembaar

Met zijn ergonomische handgreep is de circulatieverwarmingsmodule zeer makkelijk uitneembaar. En ook de wassertank voor verwarming met vochtige lucht kan gemakkelijk worden uitgenomen. Optimale voorwaarden voor een snelle reiniging en optimale reinheid en hygiëne (beschermingsklasse IP X4).



Niets in de weg en toch dicht

Door slim aangebrachte afdichtingen dichten de beide deuren onderling af – ook zonder middenwand, die u bij het hanteren van grote roosters of platen toch maar in de weg zou zitten. Praktisch: de deuren kunnen onafhankelijk van elkaar worden geopend. Dat vergemakkelijkt het werken, beschermt tegen onnodig temperatuurverlies en helpt energie te besparen.



Met of zonder middenwand

De modellen met circulatieluchtverwarming BW 22 en BW 36 kunt u met of zonder middenwand gebruiken – afhankelijk van of u met GN-inzetbakken of met roosters werkt. Een innovatie van BLANCO is de halfhoge middenwand voor gecombineerd gebruik van roosters en GN-inzetbakken in één wagen.

BLANCO banketwagen, circulatieluchtgekoeld



Model	BW-UK 10 Banketwagen, circulatieluchtgekoeld	BW-UK 15 Banketwagen, circulatieluchtgekoeld
Uitvoering behuizing	<ul style="list-style-type: none"> » Dubbelwandig en geïsoleerd » Buiten- en binnenzijde behuizing met thermische scheiding 	
Koeling	<ul style="list-style-type: none"> » Actief circulatieluchtgekoeld » Op de graad nauwkeurig regelbaar van -10 °C tot +8 °C » Weergave met LED-display » Afstandhouder tegen de achterwand voor optimale verdeling van koude lucht » Inspectieluik aan de achterzijde 	
Voorkoeltijd	» Van +25 °C naar +2 °C: ca. 15 minuten	
Koelmiddel	» R404A	
Elektr. aansluiting	» 220–240 V AC/50 Hz of 60 Hz/0,5 kW	
Speciale kenmerken	<ul style="list-style-type: none"> » Duwhandgrepen ook met geopende deuren bereikbaar » Deur dubbelwandig, geïsoleerd en thermisch gescheiden, met afdichtprofiel rondom en uitneembaar » Zelfsluitende, transportveilige tweepuntsvergrendeling (met veiligheidsstand), afsluitbaar » Volledig geopende deur vast te zetten » Binnenzijde: Hygiëneuitvoering HS » Beschermingsklasse: IP X4 	
Wieluitvoering	» 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, staalverzinkt, ø160 mm	
Materiaal	» RVS 18/10, polyethyleen, polyamide	

Meer informatie over deze producten en over het complete programma van BLANCO kunt u gratis aanvragen (adres zie achterzijde).

Model	BW-UK 10	BW-UK 15
Omschrijving	Banketwagen BW-UK 10 circulatieluchtgekoeld	Banketwagen BW-UK 15 circulatieluchtgekoeld
Deur	1 draaideur	1 draaideur
Inwendig	10 paar diepgetrokken geleiders Geleiderafstand: 115 mm 1 compartiment	15 paar diepgetrokken geleiders Geleiderafstand: 75 mm 1 compartiment
Max. aantal GN-inzetbakken*	10 GN 2/1-100	15 GN 2/1-65
Max. aantal roosters* » Borden ø24–26 cm » Borden ø28–32 cm (niet gestapeld)	9 GR 2/1 » 36 borden » 18 borden	14 GR 2/1 » 56 borden » 28 borden
Afmetingen (L x B x H)	840 x 945 x 1920 mm	840 x 945 x 1920 mm
Gewicht	180 kg	180 kg
Max. draagvermogen	200 kg	200 kg
Bestelnr.	573 578	573 579

* Maximale belading: zie laatste pagina



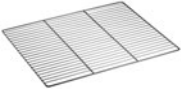

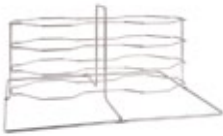

BLANCO banketwagen, verwarmd





Model	BW 11 banketwagen, verwarmd	BW 18 banketwagen, verwarmd	BW 22 banketwagen, verwarmd	BW 36 banketwagen, verwarmd
Uitvoering behuizing	<ul style="list-style-type: none"> » Dubbelwandig en geïsoleerd » Buiten- en binnenzijde behuizing met thermische scheiding 			
Verwarming	<ul style="list-style-type: none"> » Met circulatieverwarming » Op de graad nauwkeurig regelbaar van +30 °C tot +90 °C » Weergave met LED-display » Verwarmbaar met of zonder vochtige lucht » Afstandhouder tegen de achterwand voor optimale verdeling van warme lucht » Verwarmingsmodule uitneembaar 			
opwarmtijd	» ca. 15 minuten			
Elektr. aansluiting	» 220–240 V AC/50–60 Hz/2,2 kW			
Speciale kenmerken	<ul style="list-style-type: none"> » Duwhandgrepen ook met geopende deuren bereikbaar » Deur dubbelwandig, geïsoleerd en thermisch gescheiden, met afdichtprofiel rondom en uitneembaar » Zelfsluitende, transportveilige tweepuntsvergrendeling (met veiligheidsstand), afsluitbaar » Volledig geopende deur vast te zetten » Binnenzijde: Hygiëneuitvoering HS » Beschermingsklasse: IP X4 			
Materiaal	» RVS 18/10, polyethyleen, polyamide			
Model	BW 11	BW 18	BW 22	BW 36
Omschrijving	Banketwagen BW 11 verwarmd	Banketwagen BW 18 verwarmd	Banketwagen BW 22 verwarmd	Banketwagen BW 36 verwarmd
Deur	1 draaideur	1 draaideur	2 draaideuren	2 draaideuren
Kastbinnenzijde	11 paar diepgetrokken geleiders Geleiderafstand: 115 mm 1 compartiment	18 paar diepgetrokken geleiders Geleiderafstand: 75 mm 1 compartiment	11 paar diepgetrokken geleiders zonder middenwand Geleiderafstand: 115 mm Afhankelijk van de middenwand 1–2 compartimenten	18 paar diepgetrokken geleiders zonder middenwand Geleiderafstand: 75 mm Afhankelijk van de middenwand 1–2 compartimenten
Max. aantal GN-inzetbakken*	11 GN 2/1-100	18 GN 2/1-65	Zonder middenwand geen GN	Zonder middenwand geen GN
Max. aantal roosters* » Borden ø24–26 cm » Borden ø28–32 cm (niet gestapeld)	11 roosters GR 2/1 » 44 borden » 22 borden	17 roosters GR 2/1 » 68 borden » 34 borden	Zonder middenwand 11 roosters (1084 x 650) » 88 borden » 66 borden	Zonder middenwand 17 roosters (1084 x 650) » 136 borden » 102 borden
Wiel-uitvoering	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, staalverzinkt, ø160 mm	4 zwenkwielen waarvan 2 met rem, staalverzinkt, ø160 mm	2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, staalverzinkt, ø160 mm	2 bok- en 2 zwenkwielen met rem, staalverzinkt, ø160 mm
Afmetingen (L x B 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
Gewicht	146 kg	146 kg	225 kg	225 kg
Max. draagvermogen	200 kg	200 kg	200 kg	200 kg
Bestelnr.	573 574	573 575	573 576	573 577

* Maximale belading: zie laatste pagina

Toebehoren basketwagens

Afbeelding	Model Omschrijving	voor modellen	Afmetingen Capaciteit	Bestelnr.
	Hoge middenwand uitneembaar, met geleiders	BW 22	--	573 580
		BW 36		573 581
	Halfhoge middenwand uitneembaar, met geleiders	BW 22	--	573 582
		BW 36		573 583
	Gastronormrooster GR 2/1	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * uitsluitend in combinatie met een middenwand	650 x 530 mm	550 266
	Rooster van RVS	BW 22, BW 36 (uitsluitend zonder hoge middenwand)	1084 x 650 mm	146 646
	Bordenrek van RVS voor transport van max. 8 borden tot 31 cm ø. De bordenrekken kunnen zonder roosters rechtstreeks in de geleiders van het compartiment worden geschoven.	BW 11, BW 18, BW-UK 10, BW-UK 15, BW 22*, BW 36* * uitsluitend in combinatie met een middenwand	650 x 530 x 310 mm max. 3 stuks max. 2 stuks max. 6 stuks	566 653
	Cloche van RVS met vingeropening, enkelwandig	alle BW	ø260 mm 49 mm hoog	572 979

Wielconfiguratie	Model Omschrijving	voor modellen	Wieldiameter
Configuratie A 	Staalverzinkte wielen naar keuze 2 bok- en 2 zwenkwielen of 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	Alle modellen	ø160 mm
		Alle modellen	ø200 mm
Configuratie A 	Roestvrij stalen wielen met massief rubber loopvlak naar keuze 2 bok- en 2 zwenkwielen of 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem	Alle modellen	ø160 mm
		Alle modellen	ø200 mm

























Wielen in configuratie D voor BW 22 en BW 36 op aanvraag mogelijk
Configuratie D

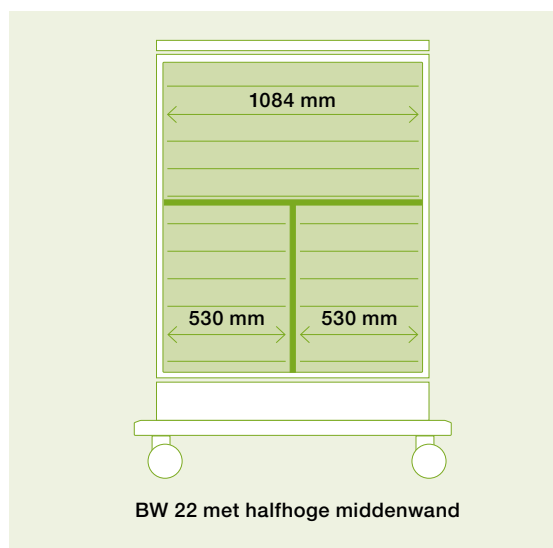


toebehoren

Maximale belading basketwagens

a: zonder middenwand, b: met halfhoge middenwand, c: met hoge middenwand

Model	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Configuratie van de compartimenten										
Geleiderafstand in mm	115	75	a	b	c	a	b	c	115	75
Met GN-inzetbakken										
 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
Met GN-roosters GR 2/1 (650 x 530 mm) en niet-gestapelde borden										
GN-roosters GR 2/1	11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
 Borden ø24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
 Borden ø26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
 Borden ø28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
 Borden ø30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
 Borden ø31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Met roosters (1084 x 650 mm) en niet-gestapelde borden										
Roosters 1084 x 650 mm	-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
 Borden ø24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
 Borden ø26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
 Borden ø28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
 Borden ø30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
 Borden ø31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
Met roosters en gestapelde borden afgedekt met clochen										
Max. 3 borden met clochen boven elkaar (hoogte per bord met cloche: ca. 65 mm)										
GN-roosters GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Roosters 1084 x 650 mm	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Borden ø26 cm	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



maximalebelading

De BLANCO Professional-groep: Viervoudig markgericht, eenvoudig goed.

BLANCO Professional concentreert zich met de vier business units Catering, Medical, Industrial en Railway op de behoeften van professionele doelgroepen.

Voor grootkeuken en institutionele verzorging, voor ziekenhuizen en praktijken en voor klanten uit de industrie ontwikkelen, produceren en vermarkten wij hoogwaardige producten die op vele gebieden marktleidend zijn.

Bij BLANCO Professional staat de mens in het middelpunt.

BLANCO Professional maakt zich sterk voor ecologische en sociale doelstellingen. Dit engagement documenteren wij in onze duurzaamheidsrapportage, de bedrijfs- en milieurichtlijnen. Als lid van de Caux Round Table verplichten wij ons tot naleving van ethische bedrijfsprincipes.

BLANCO Professional is volledig gecertificeerd conform EN ISO 9001:2008 en garandeert u maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

CATERING verlegt in de institutionele verzorging al vele jaren de grenzen met innovatieve ontwikkelingen, bewezen producten en uitstekende service.

Het resultaat zijn nuttige oplossingen voor efficiënt en kwaliteitsbewust keuken- en verzorgingsmanagement.

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO Professional Benelux bvba
Industrieterrein 1, 8 bis
3290 Diest
Belgie
Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)
Téléphone +32 13 35 37 35 (BE)
Téléfax +32 13 35 37 39 (BE)
E-Mail catering@blanco.be
www.blanco-professional.com

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