

BLANCO
GERMANY

Rozhodující je, jak chutná strávníkům.

BLANCO INMOTION, kompletní systémy
pro perfektní distribuci jídel.

Cook & Serve

Cook & Chill

Cook & Freeze

blancoinmotion

Člověk, který se dobře najedl, se prostě cítí lépe. V nemocnicích, domovech důchodců a domech s pečovatelskou službou, ale také ve školách a školkách rostou nároky na zdravou a chutnou stravu bohatou na živiny. Jídlo, které bylo dobré v kuchyni, má být chutné i v okamžiku, kdy se dostane ke strážníkovi.

Když všechno perfektně klope, chutná jídlo jako od maminky.

Mezeru mezi kuchyní a strážníkem uzavírá BLANCO INMOTION. A sice pomocí kompletních systémů pro distribuci jídel, které vám pomohou nabízet vašim strážníkům jídla v té nejlepší možné kvalitě – s přehledem o nákladech, s vědomím kvality a efektivně.

Cook & Serve, Cook & Chill nebo **Cook & Freeze**, tabletový nebo nabírací systém - BLANCO INMOTION nabízí všechny možnosti pro vaši na míru stříženou koncepci distribuce jídel. Systémy respektují specifické normy jednotlivých zemí, požadavky na teplotu a předpisy (jako např. vyhlášku o hygieně

potravin LMHV), stejně jako možnost úplné dokumentace podle požadavků HACCP.

Rozhodnutí pro BLANCO INMOTION je rozhodnutí pro výrobky, které jsou vzájemně perfektně sladěny a které vám umožní docílit optimalizaci vašich procesů. Na vyžádání vám jako součást dodávky poskytneme podrobnou analýzu vašich požadavků a svědomité poradenství.

Ergonomické tvary a konstrukce, prvotřídní zpracování a velmi kvalitní, hygienické materiály ulehčují personálu každodenní práci.

Navíc napomáhají dlouhodobému zdravému hospodaření a dělají z BLANCO INMOTION investici do budoucna, u které se vyplatí každá vynaložená koruna.

BLANCO INMOTION vám nabízí soubor, který umí vyhovět všem požadavkům, a to včetně podpory. Zlepšovat procesy a zvyšovat hospodárnost dokáže totiž pouze ten, kdo má povědomí o celku.

Už teď můžete svým hostům popřát dobrou chuť.

U Cook & Serve, Cook & Chill a Cook & Freeze rozlišujeme dva systémy, tabletový a nádobový:



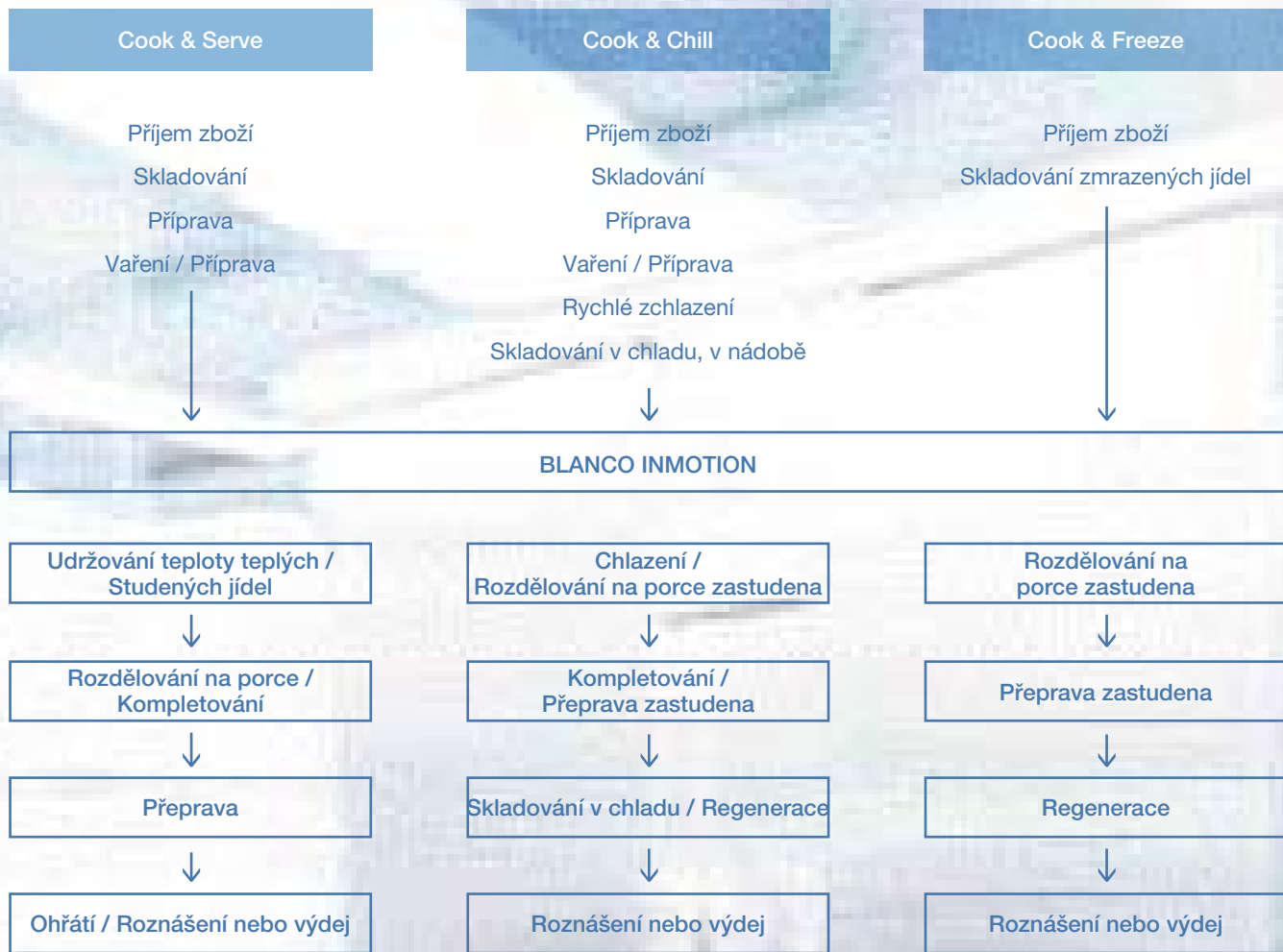
Tabletový systém

Okamžitě po uvaření nebo skladování jsou jídla na pásu rozdělena na porce na jednotlivé tablety. Takto hotově upravená jídla se přepraví, příp. regenerují nebo ohřejí, poté následuje výdej na tabletech.



Nádobový systém

Po uvaření nebo skladování zůstávají jídla v gastronádobách, ve kterých se přepravují, regenerují, případně ohřívají. Poté se jídla u výdejních pultů nebo vozíků rozdělují přímo z nádob hostům (= nabírací systém). Alternativně lze jídlo před vydáváním rozdělit na porce na tablety.



System BLANCO INMOTION nabízí řešení pro distribuci jídel. Tvoří součást komplexního programu BLANCO pro společné stravování. Na stranách 22 a 23 naleznete přehled dalších, doplňkových výrobků BLANCO umožňujících plynulý a hospodárny výrobní proces.

blancoinmotion

Cook & Serve ____ 4-9

Cook & Chill ____ 10-15

Cook & Freeze ____ 16-21

Rozmazlujeme-li své strávníky čerstvými potravinami, musejí se hotová menu dostat po přípravě neodkladně ke strávníkům.

Pro zachování čerstvosti je důležité, aby si pokrmy v každém kroku distribučního procesu zachovaly svou požadovanou teplotu.

Když musí jídlo rychle na stůl.

U **Cook & Serve** toto umožňuje BLANCO INMOTION díky nejmodernější technice, navíc zajišťuje plynulost pracovních postupů – to aby všechno probíhalo ještě o něco rychleji.

U BLANCO INMOTION přitom nehraje roli, jestli chcete pracovat s tabletovým

nebo nádobovým systémem. Perfektně sehraný tým tvořený přístroji vyhřívajícími nebo chlazenými cirkulujícím vzduchem zachovává kvalitu jídel při udržování teploty, chlazení, přepravě a rozdělování na porce.

Speciálně při přepravě jídel je žádána bezpečnost, dobrá manipulovatelnost a nejlepší izolační vlastnosti.

S transportními vozíky na tablety ze systému BLANCO INMOTION lze porcovaná jídla v systémech pro udržování teploty jídel bezpečně dopravit na určené místo.

Kombinované přístroje z řady BLANCO RECALDO vám ukážou nové cesty při udržování teploty pomocí horkého vzduchu nebo indukce.

Výrobní postup Cook & Serve

Přijem zboží

Skladování

Příprava

Vaření / Příprava

Tabletový systém



strana 6-7

Udržování teploty
teplých / Studených jídel



1

Udržování teploty
teplých / Studených jídel
Kompletování

strana 8-9



Nádobový systém

cook & serve



Rozdělování
na porce

Přeprava

Ohřátí
a roznášení



2



3



4

Kompletování /
Přeprava

Výdej



Cook & Serve
Tabletový systém



1

Udržování
teploty teplých /
Studených jídel



2

Přímo po uvaření a přípravě se jídla zatepla přendají do gastronádob a přichystají. K nim se přidají studená jídla jako saláty a dezerty.

Následujícími kroky procesu jsou:

1. Udržování teploty teplých příp. studených jídel

Pro uložení teplých a studených jídel si můžete vybrat z řady vyhřívacích a chlazených přístrojů ze systému BLANCO INMOTION.

2. Rozdělování na porce

Rozdělování teplých a studených jídel na porce na tablety se provádí na dopravnících na rozdělování jídel. V případě potřeby chrání pokrm na talířích před ztrátou teploty izolační poklopy.

3. Přeprava

Pro udržování předepsaných teplot teplých a studených jídel rozdělených na porce během přepravy vám BLANCO INMOTION nabízí tyto typy vozíků:

- regenerační vozíky s kombinací indukčního ohřevu a chlazení cirkulujícím vzduchem
- regenerační vozíky s kombinací horkého vzduchu a chlazení cirkulujícím vzduchem
- transportní vozíky na tablety, s chlazením cirkulujícím vzduchem nebo neutrální (pro použití s poklopným systémem)

4. Ohřívání / Roznášení

K ohřívání lze použít indukční ohřev nebo horký vzduch. Alternativně lze pro udržování teploty teplých a studených jídel v transportních vozících na tablety použít poklopné systémy. Roznášení nebo rozdávání tabletů se provádí přímo z mobilního vozíku.



Výdejní vozíky a vozíky pro přepravu jídel SAW / SAG / STW

Vyhřívané nebo chlazené vozíky udržují jídla po přípravě na ideální teplotě. Velký počet modelových variant nabízí vhodné řešení i pro vaše požadavky.

- kapacita vodní lázně až 4 vany GN 1/1
- všechny vany a přihrádky skříně lze regulovat samostatně
- možnost dodání s vyhříváním nebo chlazením cirkulujícím vzduchem
- ochrana přístrojů proti střikající a tryskající vodě IP X5
- ergonomická manipulační madla s funkcí nárazníku

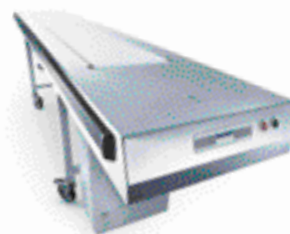
Zásobník-podavač s koši chlazený cirkulujícím vzduchem CE-UK 53/53

- výkonné chlazení cirkulujícím vzduchem
- digitální regulátor teploty
- volitelně s plastovými vodicími tyčemi pro použití jako univerzálního zásobníku

Banketové vozíky BW / BW-UK

Banketové vozíky jsou perfektním mezizásobníkem před rozdělováním na porce na tablety.

- s vyhříváním cirkulujícím vzduchem (BW) nebo s chlazením cirkulujícím vzduchem (BW-UK)
- vynikající izolační vlastnosti
- regulace teploty s přesností na stupeň
- snadno se čistí díky stěnám s úložnými drážkami a vyjímatelnému topnému modulu



Doplňkové výrobky
z komplexního programu BLANCO

Gastronádoby
Přepravy na jídlo (termoporty)
BLANCOTHERM

Rozdělování na porce

→ 3

Převaha

→ 4

Ohřátí a roznášení

Dopravníky na rozdělování jídel RSPV / GSPV

Pásové dopravníky nebo dopravníky s řemeny kruhového průřezu s velkým výběrem příslušenství a variant pro vaše individuální řešení.

- rychlost, která je plynule regulovatelná v rozmezí 0-18 m/min., lze přizpůsobit postupu rozdělování na porce
- flexibilní systém umožňuje optimální přizpůsobení dané provozní situaci

Zásobníky na tablety a talíře, zásobníky-podavače s koši, plošinové a univerzální

- nevyhříváné nebo vyhříváné
- s chladičnými štěrbinami nebo s chlazením cirkulujícím vzduchem
- snadné odebírání - tah pružin lze přizpůsobit hmotnosti nádobí
- mikrofinišovaný povrch odolný proti znečištění zajišťuje optimální hygienu
- sériově montované robustní rohové nárazníky

Speciální zásobník na talíře

Speciální zásobník na nerezové podložní talíře s voskovým jádrem pro udržování teploty.

- max. teplota 140 °C díky výkonnému topení pro vyhřívání cirkulujícím vzduchem
- pro max. 98 talířů s voskovým jádrem

Pokloповé systémy a kompaktní tabletové systémy

Pro teplá a studená jídla, zabraňují rychlé ztrátě tepla nebo chladu.

- pokloповé systémy z plastu, ušlechtilé oceli nebo kombinace obou materiálů
- kompaktní tabletové systémy z plastu

INDUKČNÍ OHŘEV nebo INDUKČNÍ OHŘEV pomocí PŘÍPOJNÉ STANICE



Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

Indukční vozíky pro přepravu a udržování teploty čerstvých potravin.

- hygienické provedení H3
- ovládání v souladu s HACCP
- volitelně možnost připojení k tahací



Transportní vozíky na tablety TTW

Pro bezpečnou přepravu jídel k přípojné stanici RECALDO PORTO.

Zvláště hospodárné při použití několika souprav vozíků.



Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

Prvotřídní indukční technologie BLANCO pro energeticky úsporné a naprosto přesné ohřívání pouze teplých jídel. Studená jídla na tomtež tabletu zůstanou studená.



Přípojná stanice RECALDO PORTO

Stacionární indukční stanice: Transportní vozík na tablety TTW se jednoduše zasune do stanice a přesně ustaví. Zde se cíleně ohřejí pouze teplá jídla, poté je lze v transportním vozíku rozvézt.

HORKÝ VZDUCH



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T

Předpisovou teplotu zajišťují aktivní horký vzduch a aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem. Studená a teplá zóna jsou odděleny speciální příčkou („termická příčka“).



Převážecí vozík pro RECALDO AVENTO T

Pro uložení regálů, který se do skříňně zasune pomocí přesuvné válečkové tratě



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T

Díky termické přepážce zůstanou studená jídla studená a teplá jídla teplá.

Horký a studený vzduch, který je aktivně přiváděn na cirkulačním principu, jídla ohřeje či zchladí na požadovanou teplotu, příp. je na požadované teplotě udržuje.

CIRKULUJÍCÍ VZDUCH, NEUTRÁLNÍ ZAŘ.



Transportní vozíky na tablety TTW / TTW-FK

Snadná manipulace a nejlepší izolační vlastnosti. Bezpečný převoz naporcovaných jídel.

- s jednoduchými nebo dvojitými stěnami, nevyhříváné nebo chlazené cirkulujícím vzduchem
- pro tablety podle gastronomie, euronormy nebo kompaktní tablety
- volitelná svislá rozteč úložných drážek 105 mm nebo mm



Transportní vozíky na tablety TTW / TTW-FK

Pro výdej jídel na tabletech podle euronormy, gastronomie nebo kompaktních tabletech.

Regálové vozíky

Vozíky na přístroje a podnosy BT 400



Cook & Serve
Nádobový systém



1

Udržování
teploty teplých /
Studených jídel
Kompletování



2

Přímo po uvaření a přípravě se jídla zatepla přendají do gastronádob a přichystají. Přípraví se studená jídla jako saláty a dezerty.

Následujícími kroky procesu jsou:

1. Udržování teploty teplých příp. studených jídel a kompletace

Teplá i studená jídla musejí být po přípravě spolehlivě udržována na dané teplotě. Pro uložení teplých a studených jídel si můžete vybrat z řady vyhřívacích a chlazených přístrojů ze systému BLANCO INMOTION.

Nádoby se podle potřeby sestavují do skupin podle jednotlivých výdejních míst nebo budov (= kompletace).

2. Přeprava

Při přepravě je na prvním místě udržování teploty – a tím i kvality – jídel.

3. Výdej

Pro výdej s použitím nabíracího systému má BLANCO INMOTION na výběr četné modely: od výdejního vozíku k zajetí do modulu výdejního systému až po multifunkční vozík s vyhřívacími plochami.

Z KUCHYNĚ AŽ KE STRÁVNÍKOVÍ



Multifunkční vozíky RECALDO FAMOSO

Jedinečný: s horkým vzduchem, aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem a jednotkou pro kontaktní ohřev v horní desce. Příhrádky skříně dodáváme v různých kombinacích (ohřev/chlazení/neutrální).



Výdejní vozíky SAW / SAW-UK / SAG / SAG-2 THK

Nádoby s teplými/studeným jídlu jsou až do kompletování udržovány při optimální teplotě.

- vyhřívané nebo chlazené, také cirkulujícím vzduchem (SAW-UK)



Multitalent SAG 2-THK: se 2 vodními lázněmi, vyhřívacím zásobníkem talířů, vyhřívanou příhrádkou a příhrádkou chlazenou cirkulujícím vzduchem, držákem na poklop, držákem poklic na gastronádoby a odkládací miskou na naběračku.



UDRŽOVÁNÍ TEPLoty a PŘEPRAVA TEPLÝCH/STUDENÝCH JÍDEL



Vozíky pro přepravu jídel STW

Pro přepravu jídel k výdejnímu místu.

- 1 až 3 vyhřívací příhrádky
- regulovatelná teplota, max. +80 °C



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO G

Teplota gastronádob v teplé zóně je udržována aktivním horkým vzduchem. Cílené aktivní chlazení cirkulujícím vzduchem současně zajišťuje zachování čerstvosti studených jídel.



Banketové vozíky BW / BW-UK

Díky velké kapacitě perfektní pro meziskladování.

- vyhřívání nebo chlazení cirkulujícím vzduchem
- digitální regulace teploty s přesností na stupeň
- optimální rozložení teploty



Doplňkové výrobky
z komplexního programu BLANCO

Gastronádoby
Přepravy na jídlo (termoporty)
BLANCOTHERM

**Multifunkční vozíky
RECALDO FAMOSO**

Odstavné plochy se pro přepravu sklopí; ochranná clona je z bezpečnostního skla. Pro optimální uchování gastronomůb slouží izolované vyhřívané a chlazené přihrádky.

Výdejní vozíky**SAW / SAG / SAG-2 THK**

Dělají z přepravy příjemné cvičení.

- ergonomická manipulační madla
- sériově montované rohové nárazníky
- s hlubokotaženým tvarovaným okrajem

Pro někdy obtížnou cestu z kuchyně na výdejní místo:

Díky velkému výběru uspořádání a velikosti koleček lze výdejním vozíkem SAG 2-THK vždy dobře manipulovat.

Vozíky pro přepravu jídel**STW**

- dvojitá, izolovaná stěna
- dodávají se s různými variantami koleček

Horkovzdušné vozíky**RECALDO AVENTO G**

Podvozek se 2 pevnými kolečky (ø 200 mm) a 2 otočnými kolečky (ø 160 mm) zajišťuje zvláště dobrou ovladatelnost, a to i na místě.

Banketové vozíky**BW / BW-UK**

Vynikající izolační vlastnosti pro optimální teplotu jídel po dobu přepravy.

- ergonomická manipulační madla (ø 32 mm) pro snadný a příjemný přesun

**Multifunkční vozíky
RECALDO FAMOSO**

Vyhřívané výdejní plochy a zabudovaný infrapanel zajišťují spolehlivé udržení teploty jídel při výdeji. Nádobí a tablety lze uložit na sklápěcí pulty.

**Výdejní vozíky****SAG / SAG-2 THK / SAW L**

Výdejní vozíky SAG jsou určeny pro snadný a plynulý výdej jídel z vodních lázní:

- ergonomická výdejní výška 900 mm
- udržovací přihrádky ve spodní části pro další jídla určená k výdeji



V kombinaci s ochrannou clonou a horním infrapanelem se vozík SAG 2-THK stává mobilním výdejním místem, které má vše, co je třeba.



Modely SAW L jsou konstruovány speciálně pro výdej u krycího pultového modulu.

- manipulační madlo a ovládací panely na podélné straně
- certifikát VDE, značka GS (zkoušená bezpečnost)

Alternativně k nabíracímu systému lze jídla před vydáváním rozdělit na porce na tablety (výrobky viz strany 6-7).

Gastronádoby

Převraky na jídlo
(termoporty)

BLANCOTHERM

Systémy pro výdej jídel

MIKADO, MANHATTAN,
LAS VEGAS

Gastronádoby

Převraky na jídlo (termoporty)
BLANCOTHERM

U **Cook & Chill** zajišťuje BLANCO INMOTION spokojenost strážníků a zlepšuje organizaci pracovního času při práci s chlazenými potravinami. Princip rychlého zchlazení po uvaření nebo přípravě zachovává správnou chuť a čerstvý vzhled vašich pokrmů – a umožňuje jejich meziskladování po dobu až 72 hodin.

Pro více času a extra porci spokojených úsměvů.

Časově posunutá regenerace jídel na dobu těsně před jejich výdejem vám vytvoří cenné časové rezervy, jinak řečeno - zbaví vás časové tísně. Dáváte u Cook & Chill přednost tabletovému nebo nádobovému systému?

BLANCO INMOTION vám pro oba systémy nabízí všechny možnosti - od chlazení přes regeneraci až po výdej jídel.

Horký vzduch nebo indukční ohřev? BLANCO INMOTION nabízí mnohostranné přístroje pro všechny regenerační technologie.

U BLANCO INMOTION naleznete kombinované přístroje s aktivním horkým vzduchem a chlazením cirkulujícím vzduchem stejně jako aktivně chlazené indukční vozíky pro přímé osazování tablety s jídlem.

Děláme vše pro to, aby se pokrmy dostaly ke strážníkům právě tak chutné a výživné, jako by byly právě čerstvě uvařeny.

Výrobní postup Cook & Chill



Tabletový systém



strana 12-13

Chlazení a rozdělování na porce zastudena



1

Kompletování / Přeprava

strana 14-15



Nádobový systém

COOK & chill





Cook & Chill Tabletový systém

→ 1 **Chlazení
a rozdělování na
porce zastudena**

→ 2

Přímo po uvaření následuje rychlé zchlazení jídel v gastronádobách. Díky tomu mohou být jídla před kompletováním v tabletovém systému uskladněna po dobu až 72 hodin.

Pro uskladnění jídel v gastronádobách v chladu vám BLANCO nabízí komplexní program vhodných gastronádob, regálových vozíků a regálových systémů.

Následujícími kroky procesu jsou:

1. Chlazení a rozdělování na porce zastudena

Jídla se na tablety připravují zastudena na dopravníku na rozdělování jídel. Pro uložení a přistavení dalších várek chlazených jídel slouží různé zásobníky-podavače, výdejní a skladovací vozíky.

2. Přeprava

Po rozdělení na porce následuje chlazená přeprava nebo meziskladování hotově připravených tabletů.

3. Skladování / Regenerace

Pro regeneraci nabízíme na výběr tyto systémové technologie: horký vzduch, indukční ohřev nebo indukční ohřev pomocí přípojné stanice. Teplá jídla se ohřejí, studená zůstávají čerstvá.

4. Roznášení

Posledním krokem je roznášení a výdej tabletů.



Dopravníky na rozdělování jídel RSPV / GSPV / RSPV-UK

Kromě dopravníku s řemeny kruhového průřezu a pásového dopravníku vám BLANCO nabízí jedinečný dopravník na rozdělování jídel RSPV-UK chlazený cirkulujícím vzduchem:

- dokonalý chladicí řetězec, odpadá nutnost chlazené místnosti pro rozdělování na porce
- umožňuje rozdělování na porce při normální pokojové teplotě
- ergonomický
- v souladu s HACCP



Zásobníky na tablety a talíře, zásobníky-podavače univerzální, ploštinové a s koši

Pro komfortní umístění a připravenost tabletů a porcelánového nádobí, salátů a dezertů přímo u dopravníku.

- dodávají se také s chladicími štěrbinami nebo s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem



Výdejní vozíky SAW-UK (chlazené cirkulujícím vzduchem)

Modely SAW-UK s chlazením cirkulujícím vzduchem zabezpečují udržení chladicího řetězce i bez chlazené místnosti.



Tablety, poklopy a porcelán

Pro jednotlivé regenerační technologie nabízí BLANCO vhodné tabletové systémy včetně poklopů a nádobí.



Banketové vozíky BW-UK (chlazené cirkulujícím vzduchem)

Perfektní mezizásobník při rozdělování jídel na porce zastudena pro bezpečné udržení chladicího řetězce.

- vynikající izolační vlastnosti
- temperování s přesností na stupeň



HORKÝ VZDUCH



INDUKČNÍ OHŘEV



INDUKČNÍ OHŘEV POMOCÍ PŘÍPOJNÉ STANICE

Doplňkové výrobky
z komplexního programu BLANCO

Gastronádoby
Regálové vozíky
Přepravky na jídlo (termoporty)
BLANCOTHERM

Přeprava

Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T (na obr. s přesuvnou válečkovou trať)

Vozíky s dvojitými, izolovanými stěnami zajišťují, aby naporcovaná chlazená jídla zůstala během přepravy spolehlivě studená.

Přesuvná válečková trať pro RECALDO AVENTO T

Pro přepravování regálů.

- s ochranným plastovým krytem může sloužit také pro meziskladování nebo jako transportní vozík.

Převážecí vozík pro RECALDO AVENTO T

Robustní izolovaný vozík pro uložení regálu.

Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

Mobilní indukční vozík s vestavěným chlazením cirkulujícím vzduchem.

- pro meziskladování, přepravu a regeneraci
- s různou kapacitou
- s různým provedením koleček
- řada individuálně přizpůsobitelného zvláštního vybavení a doplňků

Transportní vozíky na tablety TTW

Výborně se hodí pro indukční ohřev pomocí přípojné stanice:

- nižší potřeba investic u vícero souprav vozíků
- jednoduchá manipulace

→ 3

Skladování / Regenerace



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T

Cílené vedení chladu zajišťuje, že jsou naporcované chlazené potraviny stejnoměrně chlazené až do regenerace.

- regenerace teplých jídel na tabletech pomocí aktivního horkého vzduchu v teplé zóně
- cílené chlazení cirkulujícím vzduchem pro zachování čerstvosti studených jídel
- termická příčka zabraňuje nežádoucí výměně vzduchu mezi horkou a studenou přihrádkou
- striktní dodržení hygienických směrnic



Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

Na jednom tabletu jsou pomocí indukčního ohřevu cíleně regenerována teplá jídla, zatímco studená jídla zůstávají studená.

- se 2 nebo 3 regulovatelnými ohřevacími cívkami, např. pro polévku, hlavní jídlo a teplý moučník



Přípojná stanice RECALDO PORTO UK

Přípojná stanice je umístěna na výdejním místě. Po připojení transportního vozíku na tablety TTW jsou jídla ve vozíku chlazená až do regenerace. Ve zvoleném okamžiku jsou teplá jídla pomocí indukčního ohřevu ohřata na požadovanou teplotu.

→ 4

Roznášení



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T

Tablety se roznášejí či vydávají jednotlivě přímo z vozíku. Kolečka a dobrá izolace umožňují převoz jídel i po regeneraci.

RECALDO AVENTO se dodává v provedení

- pro přímé osazení tablety nebo
- pro nepřímé osazení regálem s tablety
- s kapacitou pro 16, 20, 24 nebo 30 tabletů podle euronormy



Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

Tablety lze vydávat přímo z vozíku CLASSICO.

- s kapacitou pro 16, 20 nebo 24 tabletů podle euronormy



Transportní vozíky na tablety TTW

Po ukončení regenerace se vozík TTW pouze odpojí od přípojné stanice a tablety se roznášejí nebo vydávají přímo z vozíku.



Cook & Chill Nádobový systém



1

Kompletování / Přeprava



2

Přímo po uvaření se jídla v gastronádobách rychle zchladí, poté je lze skladovat po dobu až 72 hodin.

Pro uskladnění jídel v gastronádobách v chladu vám komplexní program BLANCO nabízí velký výběr vhodných gastronádob, regálových vozíků a regálových systémů.

1. Kompletování / přeprava

U BLANCO INMOTION si můžete pro kompletování a přepravu nádob vybrat mezi horkovzdušným vozíkem, multifunkčním vozíkem s horkým vzduchem nebo banketovým vozíkem chlazeným cirkulujícím vzduchem.

Chlazené jídlo v gastronádobách se po kompletování vloží do příslušného vozíku pro přepravu.

2. Skladování / Regenerace

Nádoby lze přechodně uskladnit v horkovzdušném vozíku nebo multifunkčním vozíku a v požadovaném okamžiku regenerovat.

Nádoby přechodně uskladněné v banketovém vozíku chlazeném cirkulujícím vzduchem se v případě potřeby přeloží do regeneračního vozíku.

3. Výdej

Pro výdej nabízí BLANCO INMOTION na výběr mnohostranné varianty: od výdejního vozíku k zajetí do modulu výdejního systému až po multifunkční vozík pro vydávání přímo na výdejním místě.

HORKÝ VZDUCH



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO G

Perfektní horkovzdušný vozík pro regeneraci jídel v nádobách.

- nepřímé osazování s použitím regálů
- 1 chlazená přihrádka a 1 vyhřívaná přihrádka, každá pro 22 x GN 1/2-55



Přesuvná válečková trať pro RECALDO AVENTO G

Pro přepravování regálů, s ochranným plastovým krytem může sloužit také pro meziskladování nebo jako transportní vozík.



Převážecí vozík pro RECALDO AVENTO G

Lze použít pro kompletování a přepravu osazeného regálu.

HORKÝ VZDUCH / MULTIFUNKCE



Multifunkční vozíky RECALDO FAMOSO

Přímé kompletování a navazující přeprava – s vozíkem RECALDO FAMOSO žádný problém.

- velký výběr uspořádání a velikosti koleček pro optimální manipulovatelnost
- ergonomické manipulační madlo (ø 32 mm)



CHLAZENÍ



Banketové vozíky BW-UK (chlazené cirkulujícím vzduchem)

- pro snadné osazování: úhel otevírání dveří 270°, možnost aretace
- pro snadné čištění a optimální hygienu: stěny s hlubokotaženými nosnými drážkami bez koutů, rohů a hran



Doplňkové výrobky
z komplexního programu BLANCO

Gastronádoby
Regálové vozíky
Převraky na jídlo (termoporty)
BLANCOTHERM

**Horkovzdušné vozíky
RECALDO AVENTO G**

- meziskladování jídel s aktivním chlazením cirkulujícím vzduchem
- regenerace teplých jídel aktivním horkým vzduchem přímo v gastronádobách

Po přepravě (s použitím přesuvné válečkové tratě nebo převážecího vozíku) se regál zasune k uskladnění v chladu a pozdější regeneraci do vozíku AVENTO. Termická přepážka je součástí regálu.

**Multifunkční vozíky
RECALDO FAMOSO**

- meziskladování s chlazením cirkulujícím vzduchem
- regenerace chlazených potravin v horkovzdušné přihrádce
- regenerace tekutých jídel v jedinečné regenerační jednotce na polévku

**Banketové vozíky
BW-UK (chlazené cirkulujícím vzduchem)**

Perfektní pro meziskladování nádob.

- rozsah teplot od -10 do +8 °C
- digitální regulátor s navolením teploty s přesností na stupeň

Regálové vozíky
Přepravky na jídlo (termoporty)
BLANCOTHERM



**Výdejní vozíky
SAW / SAG-2 THK**

Klasický výdej nebo mnohostranný multifunkční vozík - BLANCO INMOTION vám nabízí řadu variant pro výdej s použitím nabíracího systému:

- jednotlivě regulovatelné vodní lázně a udržovací přihrádky
- udržovací přihrádky lze pomocí eutektických desek přeměnit na přihrádky pro udržování salátů a dezertů v chladu
- v nabídce je řada detailů a zvláštního vybavení, např. posuvné víko, ochranná clona, sklápěcí víko, sklápěcí pulty



**Multifunkční vozíky
RECALDO FAMOSO**

Vyhřívané výdejní plochy a zabudovaný infrapanel zajišťují spolehlivé udržení teploty jídel při výdeji.

- vyhřívané a/nebo chlazené přihrádky a udržovací přihrádky jsou regulovatelné a ovladatelné samostatně (ovládání manuální nebo řízené programem)

Alternativně k nabíracímu systému lze jídla před vydáváním rozdělit na porce na tablety (výrobky viz strany 12-13).

Systémy pro výdej jídel
MIKADO, MANHATTAN,
LAS VEGAS
Přepravky na jídlo (termoporty)
BLANCOTHERM

U **Cook & Freeze**, systému pro „uvaření a zmrazení“, zajišťuje BLANCO INMOTION to, aby se jídla ještě i po týdny nebo dokonce měsíce trvajícím meziskladování dostala ke strážníkům čerstvá a aby i pak dobře chutnala.

Když to trvá hodnou chvíli, než se jídlo z kuchyně dostane na stůl.

Pro zdárné dosažení tohoto cíle se dovařená jídla zmrazí a zmrazená uskladní.

Můžete použít jednotlivé složky menu v nádobách, které se po regeneraci rozdělují na porce v individuálních množstvích a skladbách. Nebo si necháte dodat kompletní menu přímo podle potřeb, uskladníte je ve své mrazárně a po regeneraci přidáte už jen příbor.

Co je rozhodující: ať roznášíte či rozvážíte jídla na tabletech nebo v nádobách, ať používáte pro regeneraci horký vzduch nebo indukční technologii, BLANCO INMOTION vám dodá vhodné přístroje a zařízení.

Například RECALDO FAMOSO. S tímto multifunkčním vozíkem vyřešíte vše v jednom: regeneraci, následnou regeneraci, udržování teploty a návazný výdej jídel na místě s použitím nabíracího systému. RECALDO FAMOSO je nejjednodušší cestou k tomu jídlo přepravit, regenerovat, znovu regenerovat, udržovat na dané teplotě a návazně rozdělít s použitím jediného přístroje.

Výrobní postup Cook & Freeze

Příjem zboží

Skladování
zmrazených jídel

Tabletový systém



strana 18-19

Rozdělování na porce zastudena



1

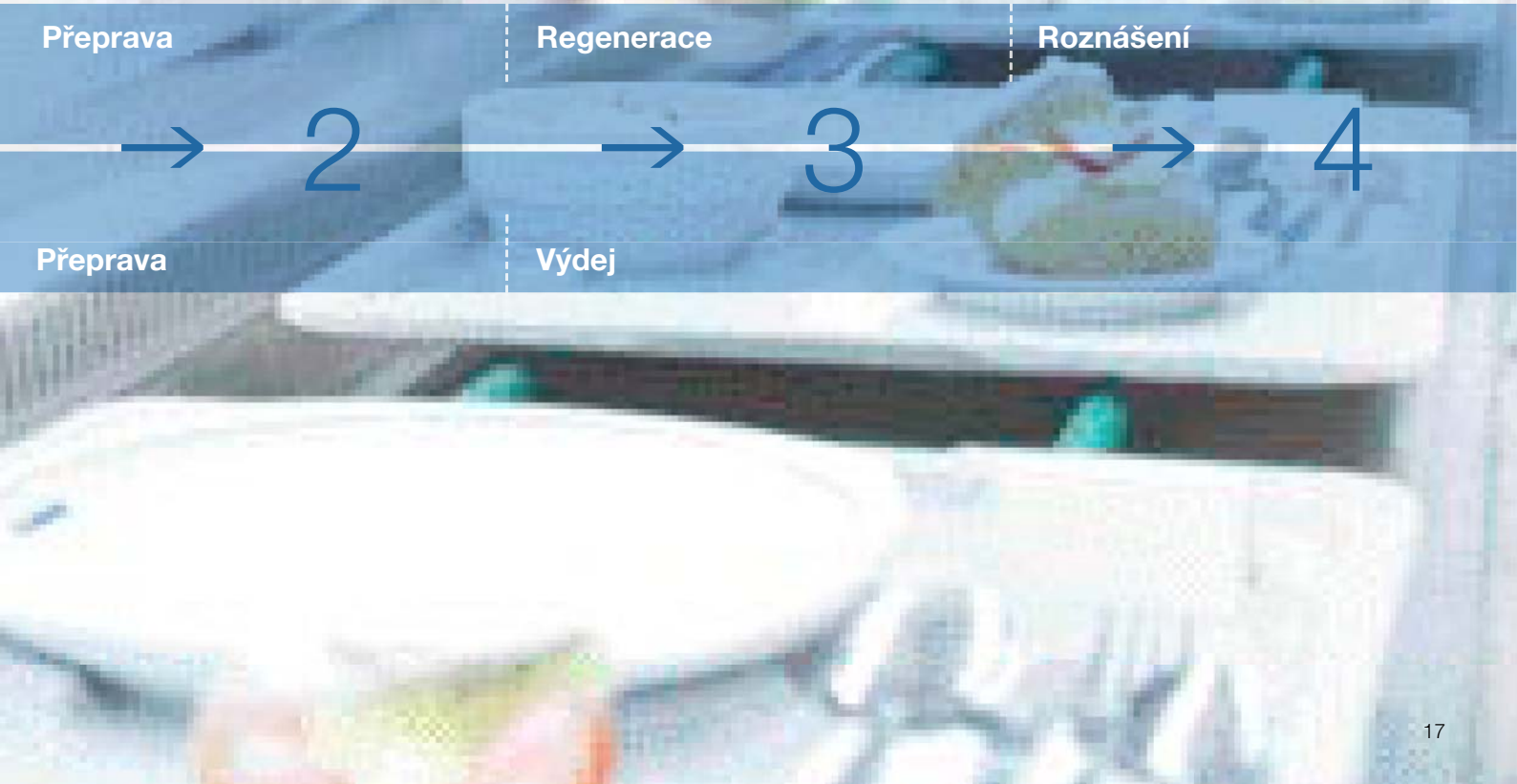
Regenerace

strana 20-21



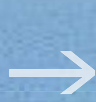
Nádobový systém

cook & freeze



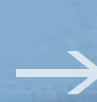


Cook & Freeze Tabletový systém



1

Rozdělování na porce zastudena



2

Jídla se ihned po přípravě zmrazí nebo se dodávají už zmrazená.

Pro uskladnění zmrazených jídel vám komplexní program BLANCO nabízí velký výběr vhodných gastronádob, regálových vozíků a regálových systémů.

1. Rozdělování na porce zastudena

Rozdělování zmrazených jídel na porce na tablety se provádí na dopravnících na rozdělávání jídel.

2. Přeprava

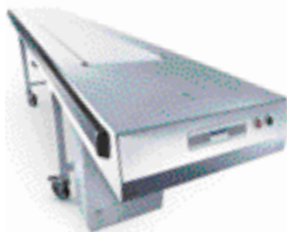
Již naporcovaná zmrazená jídla lze ve vhodných vozících BLANCO INMOTION přepravovat i na delší vzdálenosti, např. nákladním automobilem.

3. Regenerace

Pro regeneraci zmrazených jídel vám BLANCO INMOTION nabízí řadu řešení, ať už si zvolíte regeneraci horkovzdušnou, nebo indukční.

4. Roznášení

Po regeneraci následuje roznášení či rozdávání tabletů strážníkům.



Dopravníky na rozdělávání jídel

RSPV / GSPV / RSPV-UK

Pásové dopravníky nebo dopravníky s řemeny kruhového průřezu s velkým výběrem příslušenství a variant pro vaše individuální řešení.

- rychlost, která je plynule regulovatelná v rozmezí 0-18 m/min., lze přizpůsobit postupu rozdělávání na porce
- dodáváme i v provedení s chlazením cirkulujícím vzduchem (s regulací teploty < 10 °C s přesností na stupeň)



Zásobníky na tablety a talíře, zásobníky-podavače univerzální, plošinové a s koši

- tah pružin lze přizpůsobit hmotnosti jednotlivých kusů porcelánového nádobí a / nebo součástí systému
- z chromikové oceli 18/10 s mikrofinišovaným povrchem pro snadné čištění a optimální hygienu



Výdejní vozíky

SAW-UK

Pro udržování nízké teploty jídla vedle dopravníku.

- s výkonným chlazením cirkulujícím vzduchem
- teplotu lze regulovat s přesností na stupeň v rozsahu +2 až +15 °C



Tablety, poklopy a porcelán

Pro jednotlivé regenerační technologie nabízí BLANCO vhodné tabletové systémy včetně poklopů a nádobí.



HORKÝ VZDUCH



INDUKČNÍ OHŘEV



INDUKČNÍ OHŘEV POMOCÍ PŘÍPOJNÉ STANICE

Doplňkové výrobky
z komplexního programu BLANCO

Regálové vozíky

Přeprava

→ 3

Regenerace

→ 4

Roznášení

Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T

(na obr. s přesuvnou válečkovou trať)

Jídla lze přepravovat přímo ve vozíku AVENTO (= přímé osazování). Při nepřímém osazování se zaplněný regál přepraví k horkovzdušnému vozíku pomocí převážecího vozíku nebo přesuvné válečkové tratě (s hygienickou roletou).

Přesuvná válečková trať pro RECALDO AVENTO T

Pro zasunutí regálu do vozíku AVENTO.

- s hygienickou roletou vhodná i pro delší trasy

Převážecí vozík pro RECALDO AVENTO T

Robustní izolovaný vozík pro uložení regálů.



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T

- aktivní horký vzduch pro regeneraci teplých jídel
- cílené chlazení cirkulujícím vzduchem pro zachování čerstvosti studených jídel
- termická příčka ve vozíku AVENTO nebo v regálu zabraňuje nežádoucí výměně vzduchu mezi horkou a studenou přihrádkou
- striktní dodržení hygienických směrnic



Horkovzdušné vozíky RECALDO AVENTO T

Roznášení či rozdávání jídel se provádí jednoduše a rychle přímo z vozíku – bez větších teplotních ztrát.

Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

Díky různým průměrům, provedením a uspořádáním koleček splňují veškeré požadavky na dobrou manipulaci při přepravě.

- volitelně s vodící tyčí pro připojení k tahači



Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

- perfektně konstruovaný nosný rám cívek pro naprosto přesné zasunutí tabletů
- cílená přesná regenerace teplých jídel pomocí 2 nebo 3 regulovatelných ohřívacích cívek



Indukční vozíky RECALDO CLASSICO

Po regeneraci je možné jídla roznést až po určité časové prodlevě, protože režim udržování teploty udržuje jídla na požadované teplotě pro vydávání.

Transportní vozíky na tablety TTW

Pro přepravu k přípojné stanici.

- dvojitá, izolovaná stěna
- díky různým kapacitám vhodné řešení přepravy pro každou kuchyň



Přípojná stanice RECALDO PORTO UK

Pro optimální výsledky regenerace je stanice vybavena vzájemně nezávislým řízením chladicí a regenerační funkce.

- naváděcí centrovací prvky usnadňují připojení vozíku TTW ke stanici RECALDO PORTO UK



Transportní vozíky na tablety TTW

Po regeneraci se jídla roznášejí pomocí transportního vozíku na tablety.

- dvojitá, izolovaná stěna
- bezpečné a robustní

cook & freeze

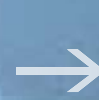


Cook & Freeze
Nádobový systém



1

Regenerace



2

Jídla se ihned po přípravě zmrazí nebo se dodávají už zmrazená.

Pro uskladnění zmrazených jídel vám komplexní program BLANCO nabízí velký výběr vhodných gastronádob, regálových vozíků a regálových systémů.

1. Regenerace

Regeneraci jídel v nádobách lze provádět například v regenerátorech s kombinovaným režimem, horkovzdušných nebo mikrovlnných troubách.

2. Přeprava

Pro přepravu regenerovaných jídel naleznete v systému BLANCO INMOTION vhodná řešení pro nejrůznější kapacity.

3. Výdej

Výdej v nabíracím systému se provádí například z mobilních výdejních vozíků. Rádi vám doporučíme řešení odpovídající vašim potřebám.

Regenerace v regenerátoru s kombinovaným režimem

Pro rychlou a šetrnou regeneraci zmrazených jídel v nádobách (menu s masem, rybami, drůbeží a zeleninou, zákusky a pečivem) se většinou používají regenerátory s kombinovaným režimem. Jídla zůstávají v gastronádobách.

Dalšími regeneračními metodami, které se v praxi rovněž používají, jsou například horký vzduch nebo mikrovlnný ohřev.

PŘEPRAVA a VÝDEJ



PŘEPRAVA



Doplňkové výrobky
z komplexního programu BLANCO

Gastronádoby

**Multifunkční vozíky
RECALDO FAMOSO**

Izolované přihrádky skříně dodávajíme v různých kombinacích (ohřev/chlazení/neutrální). Regenerovaná teplá jídla a studené přílohy se rozdělí do příslušných přihrádek. Tak si bezpečně uchovají svou teplotu až na místo určení.

- dodávají se se 4 nebo 6 kolečky o průměru 160 nebo 200 mm

Výdejní vozíky**SAW / SAG / SAG-2 THK**

- dodávají se jako vyhřívané, chlazené nebo s chlazením cirkulujícím vzduchem
- dobrá pohyblivost na všech podlahách a krytinách díky četným variantám nabízených koleček
- hlubokotažená nika pro ovládací prvky zajišťuje optimální ochranu vypínačů a regulátorů

**Vozíky pro přepravu jídel
STW**

Vozík STW s 1, 2 nebo 3 vyhřívacími přihrádkami nabízí vhodné řešení pro řadu požadavků. Plastová kolečka s kuličkovými ložisky zajišťují výborné jízdní vlastnosti

**Horkovzdušné vozíky
RECALDO AVENTO G**

Podvozek se 2 pevnými kolečky (ø 200 mm) a 2 otočnými kolečky (ø 160 mm) zajišťuje zvláště dobrou ovladatelnost, a to i na místě.

**Multifunkční vozíky
RECALDO FAMOSO**

Perfektní pro výdej jídel na výdejním místě.

- jedinečná regenerační jednotka pro až 40 porcí polévky zapuštěná do horní desky
- vyhřívané výdejní plochy
- odkládací desky (sklopné) poskytují místo pro talíře a příbory

**Výdejní vozíky****SAG / SAG-2 THK / SAW L**

Vozíky SAG s udržovacími přihrádkami ve spodní část udržují další várky jídel na požadované teplotě.

- více místa pro tablety, talíře a příbory poskytují další odkládací desky (zvláštní vybavení)
- ochranné clony v různých provedeních doplňují vozík na perfektní malou výdejní stanici



V kombinaci s ochrannou clonou a horním infrapanelem se vozík SAG 2-THK stává mobilním výdejním místem, které má vše, co je třeba.



Modely SAW L jsou konstruovány speciálně pro výdej u krycího pultového modulu ve výdejních linkách BLANCO MIKADO, MANHATTAN nebo LAS VEGAS.

- manipulační madlo a ovládací panely na podélné straně
- certifikát VDE, značka GS (zkoušená bezpečnost)

Alternativně k nabíracímu systému lze jídla před vydáváním rozdělit na porce na tablety (výrobky viz strany 18-19).

CATERINGOVÉ SYSTÉMY BLANCO vám s výrobky z programu BLANCO INMOTION nabízejí vhodné technické řešení pro distribuci jídel.

A na závěr malý zákusek.

Komplexní program BLANCO obsahuje také četné doplňkové výrobky, které vám usnadní dosažení perfektního průběhu prací počínaje příjmem zboží přes skladování a přípravu až po výdej jídel. Poskytneme vám i komplexní poradenství a zaručujeme plynulou realizaci.

Další informace o systému BLANCO INMOTION a o komplexním programu BLANCO vám rádi zašleme, samozřejmě bezplatně (adresu najdete na zadní straně).

Doplňkové výrobky z komplexního programu BLANCO

Plošinové vozíky

Regálové vozíky

Příjem zboží

teamplyer

O tom, zda se jídla dostanou ke strážníkovi v pořádku, se mimo jiné rozhoduje již při prvním kroku distribučního procesu – příjmu zboží. U BLANCO najdete zařízení s dlouhou životností umožňující, aby se vozíky dostaly rychle a bezpečně do skladu nebo přímo do kuchyně.

	<p>Gastronádoby</p> <p>Servírovací vozíky</p> <p>Regálové vozíky</p> <p>Vozíky na mytí brambor</p> <p>Vozíky na mytí zeleniny</p> <p>Vozíky na náčiní</p> <p>Vozíky na koření</p> <p>Dřezy pro velkokuchyně</p> <p>Umyvadla a výlevky</p>		
<p>Regálové systémy</p> <p>Gastronádoby</p> <p>Plošinové vozíky</p> <p>Regálové vozíky</p>			<p>MIKADO</p> <p>MANHATTAN</p> <p>LAS VEGAS</p>
<p>Skladování</p>	<p>Příprava</p>	<p>Cook & Serve</p> <p>Cook & Chill</p> <p>Cook & Freeze</p>	<p>Výdej jídel</p>
<p>Lhostejno kolik toho, kde a jak dlouho chcete skladovat - BLANCO nabízí ideální výrobky pro všechny požadavky. Regálové systémy, gastronádoby a mnohostranně použitelné vozíky existují pro malé, střední i velké kapacity.</p>	<p>I ve velkokuchyních bývá často shon. Aby se přitom ale nedostalo všechno páte přes deváté, jsou tu naši robustní pomocníci, například servírovací vozíky, vozíky na náčiní a vozíky na mytí zeleniny. Tyto kvalitně zpracované výrobky optimalizují pracovní postupy nejen ve špičkách.</p>		<p>S výdejními systémy od firmy BLANCO budete svá jídla nabízet atraktivně. Všechny modely přesvědčují komfortním výdejem jídel, navíc je lze ideálně přizpůsobit různým prostorovým možnostem.</p>



Váš spolehlivý dodavatel gastronomického vybavení

GASTROFORM, s.r.o.

Ondrova 9

Brno, 63500

Telefon: +420 546 223 099
E-mail: info@gastroform.cz
Web: www.gastroform.cz
E-shop: www.profikuchyne.cz