



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Nuove  
opzioni

# CARRELLI DI SERVIZIO CON FUNZIONI EXTRA

**Sanno fare molto di più:** carrelli di servizio per la distribuzione delle posate, stazione di sbarazzo o piano di lavoro.

# GLI AGILI TUTTOFARE

**È molto facile:** carrelli di servizio BLANCO come soluzione mobile e flessibile per la distribuzione delle posate e lo sbarazzo.

## **Destinazione: buffet!**

### **Il nuovo distributore delle posate**

Con il componente porta-posate, ogni SW 10 x 6 si trasforma in un distributore di vassoi, posate e tovaglioli. Insieme ai colorati set di rivestimento, il carrello di distribuzione delle posate è appropriato per ogni ambiente e si integra perfettamente nel sistema di distribuzione pasti BASIC LINE.

## **Smistamento rapido e via!**

### **La nuova stazione di sbarazzo**

Con il carrello di servizio con funzione di elemento base, la nuova stazione di sbarazzo è perfetta per depositare, smistare e riconsegnare i vassoi, le stoviglie e le posate utilizzati da un massimo di 45 ospiti. I dettagli intelligenti e il paravista con possibilità di apporvi scritte e cartelli aumentano l'efficienza.



## Carrello di servizio con componente porta-posate

In combinazione con SW 10 x 6, il nuovo componente porta-posate offre spazio sufficiente per posate, vassoi, stoviglie, tovaglioli e condimenti. Il componente può essere aggiunto o tolto facilmente in qualunque momento. Uno stabile fissaggio con viti garantisce la massima stabilità.

### Componente porta-posate CAT 5

- Con 5 contenitori per posate GN 1/4-150 in acciaio inox e copertura in plexiglas trasparente apribile per metà
- Montaggio possibile su tutti i carrelli di servizio 10 x 6
- Dimensioni (P x L x H): 1031 x 318 x 361 mm
- Cod. art. **574 772**



**Componente porta-posate CAT 5**  
montato sul carrello di servizio SW 10 x 6-3 BASIC,  
con rivestimento su 3 lati

## Stazione di sbarazzo mobile

Perfetta per il self-service. Nelle scuole primarie e d'infanzia, farsi aiutare dai bambini a sbarazzare stoviglie e posate è un importante fattore di apprendimento che insegna a gestire le risorse. Con la stazione di sbarazzo si possono smistare agevolmente vassoi, piatti, posate, bicchieri e anche rifiuti indifferenziati e carta. Le agili ruote facilitano il trasporto del carrello al reparto cucina adibito al lavaggio delle stoviglie.

La stazione di sbarazzo mobile è molto utile anche nelle birreria all'aperto e per manifestazioni di vario genere, dove aiuta a combinare i processi di lavoro e fa risparmiare tempo quando le attività diventano febbrili.

### Stazione di sbarazzo mobile SW MCS 10 x 6-3

Con 3 ripiani (1000 x 600 mm) e apertura per recipienti dei rifiuti (2 GN 1/3-200) nel ripiano superiore

- In acciaio inox
- Ripiani saldati
- Con 4 coprigiunti di rinforzo su ognuno dei 2 ripiani superiori
- 4 ruote girevoli, di cui 2 con freno, ruote in materiale sintetico inossidabili secondo DIN 18867-8
- 2 GN-B 1/3-200 in dotazione
- Capacità: max. 45 persone
- Dimensioni (P x L x H): 1100 x 700 x 950 mm
- Cod. art. **382 663**

### Paravista

Il paravista può essere utilizzato anche per indicare dove depositare i rifiuti indifferenziati, la carta, il vetro e le posate.

- In lamiera sottile, zincata su entrambi i lati, verniciata a polvere, (colori: vedere pagina 4)
- Dimensioni (P x L x H): 1031 x 205 x 430 mm
- Cod. art. **382 662**



**Stazione di sbarazzo mobile SW MCS 10 x 6-3**  
con ripiano di appoggio a un'altezza consona alla statura dei bambini, telaio di aggancio per tre GN 1/6-200, gocciolatoio per il cestello dei bicchieri e rivestimento su 3 lati



**Stazione di sbarazzo mobile SW MCS 10 x 6-3**  
con rivestimento su 3 lati e paravista. Il paravista può essere utilizzato anche per indicare dove deporre le stoviglie, le posate e i rifiuti

## Utili componenti opzionali per la stazione di sbarazzo mobile

### Piano di appoggio dei vassoi

Il piano di appoggio dei vassoi si aggancia in modo semplice e veloce. Girandolo, può essere portato dall'altezza standard (circa 850 mm) a un'altezza consona alla statura dei bambini (circa 700 mm).

- In acciaio inox
- Dimensioni (P x L x H): 544 x 262 x 150 mm
- Cod. art. **574 780**



### Gocciolatoio per bicchieri e tazze

Il gocciolatoio in acciaio inox è perfetto per il ripiano superiore e la sua base possiede due elementi di appoggio integrati. Basta collocarvi il cestello dei bicchieri e i liquidi fluiscono nel gocciolatoio.

- In acciaio inox
- Dimensioni (P x L x H): 578 x 578 x 57 mm
- Cod. art. **574 779**



### Telaio di aggancio per contenitori GN

Telaio per agganciare contenitori GN delle posate o di raccolta di lato al carrello.

- In acciaio inox
- Per max. 3 GN 1/6
- Dimensioni (P x L x H): 212 x 477 x 126 mm
- Cod. art. **574 781**



## Il perfetto complemento per un ambiente armonioso

### 14 colori a scelta

Potete scegliere i colori del rivestimento per armonizzarli con il sistema di distribuzione pasti BASIC LINE e con la stazione frontcooking BLANCO COOK.



bianco segnale  
RAL 9003



bianco perlaceo  
RAL 1013



marrone pallido  
RAL 8025



grigio pietra  
RAL 7030



grigio ombra  
RAL 7022



nero grafite  
RAL 9011



giallo ginestra  
RAL 1032



rosso carminio  
RAL 3002



blu zaffiro  
RAL 5003



grigio traffico B  
RAL 7043

**NUOVO**



mora  
Pantone 228 C



limetta  
Pantone 382 C



espresso  
Pantone 4695 C



granny  
Pantone 370 C



# IL MOLTIPLICATORE DELLO SPAZIO

Con il nuovo piano di lavoro per carrelli di servizio create in un batter d'occhio una superficie mobile estremamente funzionale per tagliare gli alimenti. Un accessorio ideale per la stazione frontcooking BLANCO COOK.



## Piano di lavoro mobile per la preparazione e distribuzione dei pasti

### Piano di lavoro da collocare sul carrello di servizio

Il pezzo forte è il nuovo piano di lavoro in acciaio inox. È perfetto per quasi ogni carrello di servizio BLANCO 8 x 5. Un fissaggio particolare non è necessario e il piano può essere tolto in qualunque momento. Possiede due aperture in cui si possono inserire due GN 1/3-65 per il trasporto di alimenti tagliati o con funzione di recipienti di raccolta.

### Piano di lavoro WB 8 x 5

Da collocare sul carrello di servizio 8 x 5 (senza balaustrino), con apertura per due contenitori GN 1/3-65

- In acciaio inox
- 2 GN 1/3-65 in dotazione
- Dimensioni (P x L x H): 773 x 500 x 61 mm
- Cod. art. **574 773**

### Tagliere in materiale sintetico o in legno

I taglieri di qualità in materiale sintetico o in legno sono stabili e perfettamente combinabili con il piano di lavoro e i contenitori GN integrati. Pratici: entrambi possiedono una scanalatura perimetrale per il deflusso dei liquidi con scarico nei contenitori GN del piano di lavoro.

- Dimensioni: GN 1/1, 530 x 325 x 20 mm
- Tagliere 1/1 in faggio massello  
Cod. art. **574 775**
- Tagliere 1/1 in materiale sintetico\*  
Cod. art. **574 776**



### Piano di lavoro WB 8 x 5

su SW 8 x 5-3, con rivestimento e ante in granny, tagliere in materiale sintetico, telaio di aggancio con tre GN 1/6-200 e portacoltelli



### Tagliere in materiale sintetico 1/1

una scanalatura perimetrale per il deflusso dei liquidi e un largo scarico assicurano l'igienica raccolta dei liquidi nel contenitore GN integrato del piano di lavoro WB 8 x 5.

\* Raccomandato per l'uso in grandi cucine.

## Componenti opzionali per il piano di lavoro mobile

### Telaio di aggancio per contenitori GN, con portarotoli di carta da cucina

Il telaio di aggancio offre una superficie di appoggio ancora maggiore. Può essere agganciato e sganciato velocemente e offre spazio sufficiente per 3 GN 1/6. Tutto a portata di mano: al telaio è fissato un portarotoli di carta da cucina.

- In acciaio inox
- Dimensioni (P x L x H): 231 x 477 x 200 mm
- Cod. art. **574 783**



### Portacoltelli da collocare su GN 1/6

Con il portacoltelli lavabile in lavastoviglie, i coltelli possono essere riposti in ogni GN 1/6 profondo. Poiché il portacoltelli non copre l'intero contenitore, resta spazio sufficiente per pinze, mestoli e altri utensili da cucina.

- In materiale sintetico
- Dimensioni (P x L x H): 114 x 162 x 20 mm
- Cod. art. **574 774**



### Schermo antibatterico per carrello di servizio SW SG

Grazie allo schermo antibatterico opzionale, il vostro carrello di servizio 8 x 5 può essere ora utilizzato anche come flessibile distributore di pasti mobile. Lo schermo antibatterico è leggerissimo e può essere fissato a quasi tutti gli SW 8 x 5 anche in un secondo momento.

- In acrilico (PMMA)
- Dimensioni (P x L x H): 828 x 253 x 317 mm
- Cod. art. **574 782**



### Per ordinare il set in modo semplice e rapido:

#### Set piano di lavoro in legno

Piano di lavoro con 2 GN 1/3-65

Tagliere in legno 1/1

Telaio di aggancio con portarotolo di carta da cucina, 1 GN 1/6-200, 1 GN 1/3-200, portacoltelli

- Cod. art. **574 777**

#### Set piano di lavoro in materiale sintetico\*

Piano di lavoro con 2 GN 1/3-65

Tagliere in materiale sintetico 1/1\*

Telaio di aggancio con portarotolo di carta da cucina, 1 GN 1/6-200, 1 GN 1/3-200, portacoltelli

- Cod. art. **574 778**

Per informazioni sul sistema di distribuzione  
pasti BASIC LINE visitate  
[www.blanco-basicline.com](http://www.blanco-basicline.com)



Per saperne di più sul frontcooking visitate  
[www.frontcooking.com](http://www.frontcooking.com)



## IL GRUPPO BLANCO PROFESSIONAL.

I nostri clienti sono diversi e vari, così come la nostra offerta. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in quattro divisioni commerciali altamente specializzate: Catering – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. Industrial – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria. Railway – equipaggiamenti per cucine di bordo e bistro in treni passeggeri.

Tutti i settori di attività della BLANCO Professional sono stati certificati secondo DIN EN ISO 9001:2008, garantendo così il massimo di affidabilità e di orientamento ai clienti.

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](mailto:catering.export@blanco.de)  
[www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL