

**BLANCO**

Entscheidend ist, wie es ankommt.

BLANCO INMOTION, komplette Systeme  
zur perfekten Speisenverteilung.

Cook & Serve

Cook & Chill

Cook & Freeze

**blanco**inmotion

Ein Mensch, der gut gegessen hat, fühlt sich einfach besser. Für Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, aber auch Schulen und Kindergärten steigen die Anforderungen an gesundes, nährstoffreiches und appetitliches Essen. Was gut gekocht wurde, soll auch lecker bei den Gästen ankommen.

## Wenn's perfekt läuft, schmeckt es wie bei Müttern.

Die Lücke zwischen Küche und Gast schließt BLANCO INMOTION. Mit kompletten Speisenverteilssystemen, die Ihnen helfen, Ihren Gästen die bestmögliche Speisenqualität zu bieten – kostenbewusst, qualitätsbewusst und effizient.

Ob **Cook & Serve**, **Cook & Chill** oder **Cook & Freeze**, ob Tablett- oder Gebindesystem, BLANCO INMOTION bietet Ihnen alle Möglichkeiten für Ihr maßgeschneidertes Konzept zur Speisenverteilung. Länderspezifische Normen, Temperaturanforderungen und Vorschriften (wie z. B. LMHV)

werden dabei genauso berücksichtigt wie die Möglichkeit der vollständigen, HACCP-gerechten Dokumentation.

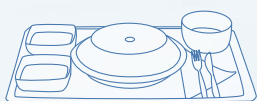
Mit BLANCO INMOTION entscheiden Sie sich für perfekt aufeinander abgestimmte Produkte zur Optimierung Ihrer Prozessabläufe. Die gründliche Analyse Ihrer Anforderungen und sorgfältige Beratung gehören auf Wunsch mit zum Leistungspaket.

Die ergonomische Gestaltung, die erstklassige Verarbeitung und die hochwertigen, hygienischen Werkstoffe erleichtern dem Personal täglich die Arbeit. Mehr noch: Auf lange Sicht helfen sie, gesund zu wirtschaften. Und machen BLANCO INMOTION zu einer Investition in die Zukunft, die jeden Cent wert ist.

BLANCO INMOTION bietet Ihnen ein rundum schlüssiges Paket inklusive Support. Denn nur wer das Ganze vor Augen hat, kann Prozesse verbessern und die Wirtschaftlichkeit erhöhen.

**Wünschen Sie Ihren Gästen schon mal guten Appetit.**

Bei Cook & Serve, Cook & Chill und Cook & Freeze unterscheidet man jeweils zwischen Tablett- oder Gebindesystem:



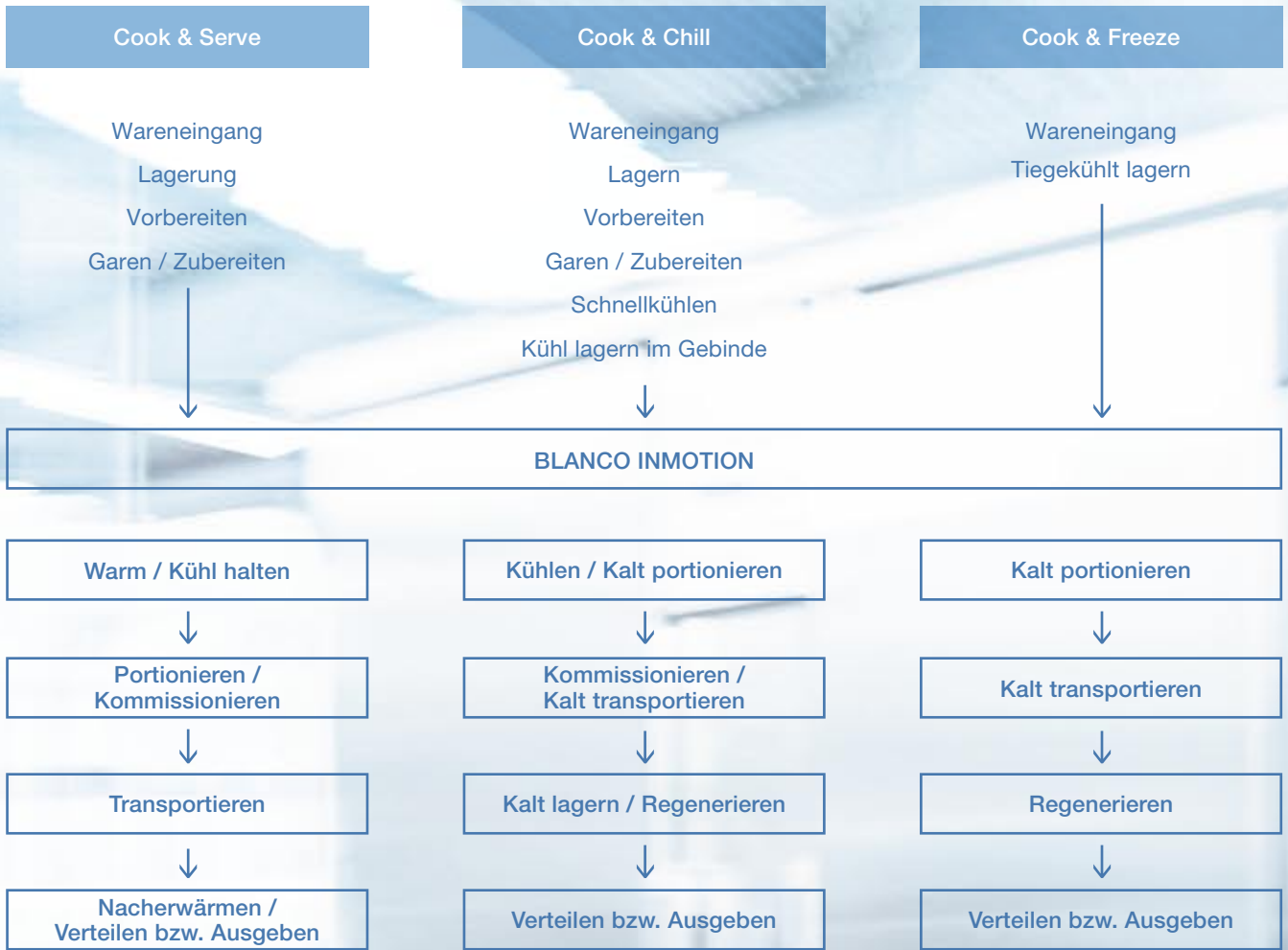
**Tablettsystem**

Direkt nach dem Garen oder der Lagerung werden die Speisen am Verteilband auf Tablett portioniert. Fertig angerichtet werden sie transportiert, evtl. regeneriert oder nacherwärmt und auf den Tablett ausgegeben.



**Gebindesystem**

Nach dem Garen oder der Lagerung bleiben die Speisen zum Transport und zur Regeneration bzw. Nacherwärmung in Gastronorm-Behältern (= Gebinde). Anschließend werden die Speisen an Ausgabetheken oder -wagen direkt aus den Gebinden individuell an die Gäste verteilt (= Schöpfesystem). Alternativ kann vor der Ausgabe die Vorportionierung auf Tablett erfolgen.



Das BLANCO INMOTION System bietet Lösungen für die Speisenverteilung. Sie sind Teil des BLANCO Gesamtprogramms für die Gemeinschaftsverpflegung. Auf den Seiten 22 und 23 finden Sie einen Überblick über weitere, ergänzende BLANCO Produkte für einen reibungslosen und wirtschaftlichen Produktionsprozess.

# blancoinmotion

Cook & Serve \_\_\_\_ 4-9

Cook & Chill \_\_\_\_ 10-15

Cook & Freeze \_\_\_\_ 16-21

Verwöhnt man seine Gäste mit Frischkost, müssen fertige Menüs nach der Zubereitung zügig zum Gast.

Um die Frische zu erhalten, ist es wichtig, dass die Speisen bei jedem Schritt im Verteilprozess ihre geforderte Temperatur behalten.

## Wenn das Essen ganz schnell auf den Tisch muss.

Bei **Cook & Serve** ermöglicht BLANCO INMOTION dies durch modernste Technik und sorgt darüber hinaus für fließende Arbeitsabläufe – damit alles noch ein wenig schneller geht. Ob Sie dabei mit einem Tablett- oder Gebindesystem arbeiten möchten, spielt mit

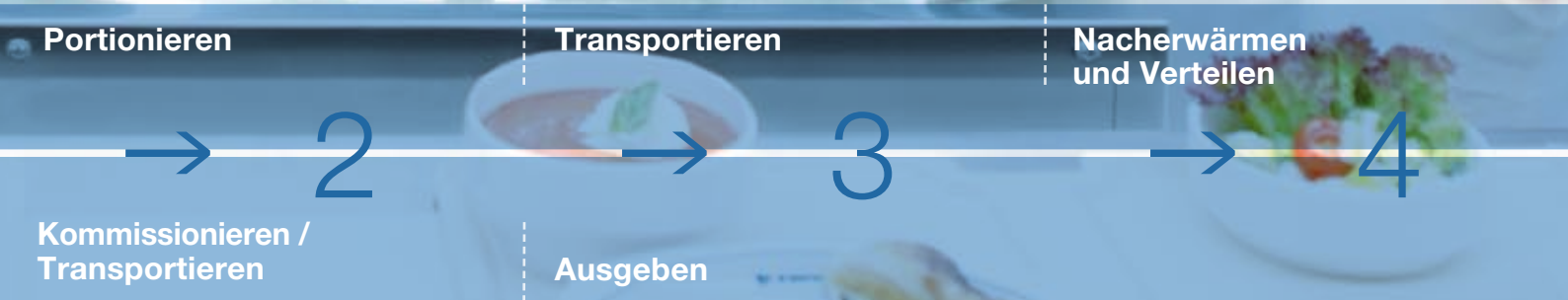
BLANCO INMOTION keine Rolle. Ein perfekt eingespieltes Team aus umluft-beheizbaren bzw. -kühlbaren Geräten erhält die Speisenqualität beim Warmhalten, Kühlen, Transportieren und Portionieren.

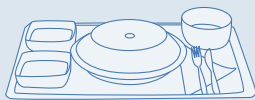
Speziell beim Speisentransport sind hohe Sicherheit, gutes Handling und beste Isoliereigenschaften gefragt. Mit den Tablett-Transportwagen von BLANCO INMOTION werden portionierte Speisen in Warmhaltesystemen sicher an den richtigen Ort transportiert. Die Kombigeräte aus der BLANCO RECALDO Serie zeigen Ihnen neue Wege beim Warmhalten mit Heißluft oder Induktion.

### Produktionsablauf Cook & Serve



# cook & serve





Cook & Serve  
Tablettsystem



1

Warm / Kühl halten



2

Direkt nach dem Garen und Zubereiten werden die Speisen warm in GN-Behälter gefüllt und bereitgestellt. Kaltspeisen wie Salate und Desserts kommen hinzu.

Die darauf folgenden Prozess-Schritte:

#### 1. Warm- bzw. Kühlhalten

Für die Aufnahme der warmen und kalten Speisen stehen Ihnen eine Vielzahl beheiz- und kühlbarer Geräte aus dem System BLANCO INMOTION zur Verfügung.

#### 2. Portionieren

Die Portionierung der warmen und kalten Speisen auf die Tablett erfolgt an Speisenverteiltändern. Bei Bedarf schützen Isolier-Clochen die Speisen auf den Tellern vor Temperaturverlust.

#### 3. Transportieren

Für das vorschriftsmäßige Warm- bzw. Kühlhalten der portionierten Speisen während des Transports bietet BLANCO INMOTION Ihnen folgende isolierte Wagentypen:

- Regenerationswagen mit Kombination von Induktion mit Umluft-Kühlung
- Regenerationswagen mit Kombination von Heißluft mit Umluft-Kühlung
- Tablett-Transportwagen, entweder mit Umluft-Kühlung oder neutral (für Einsatz mit Clochensystem)

#### 4. Nacherwärmen / Verteilen

Das Nacherwärmen kann per Induktion oder per Heißluft erfolgen. Alternativ können Clochensysteme für das Warm- bzw. Kühlhalten der Speisen im Tablett-Transportwagen eingesetzt werden. Die Verteilung der Tablett erfolgt einfach aus den mobilen Wagen heraus.



#### Speisenausgabe- und Speisentransportwagen SAW / SAG / STW

Die beheizbaren bzw. kühlbaren Wagen halten die Speisen nach der Zubereitung auf Idealtemperatur. Die Vielzahl der Modellvarianten bietet auch für Ihre Anforderungen eine passende Lösung.

- Kapazitäten bis 4 x GN 1/1 Bain-Marie-Becken
- alle Bain-Marie-Becken sowie Schrankfächer separat regelbar
- mit Umluft-Heizung bzw. Umluft-Kühlung erhältlich
- Spritz- und Strahlwasserschutz IP X5
- ergonomische Schiebegriffe mit Stoßschutz-Funktion

#### Korbspender, umluftgekühlt CE-UK 53/53

- leistungsstarke Umluft-Kühlung
- digitaler Temperatur-Regler
- optional mit Führungsstäben aus Kunststoff für den Einsatz als Universalspender

#### Bankettwagen BW / BW-UK

Bankettwagen sind ein perfekter Zwischenpuffer vor der Portionierung auf die Tablett.

- mit Umluft-Heizung (BW) bzw. Umluft-Kühlung (BW-UK)
- exzellente Isoliereigenschaften
- gradgenaue Temperatur-Regulierung
- reinigungsfreundlich durch Sickenwand und herausnehmbares Heizmodul



Ergänzende Produkte  
aus dem  
BLANCO Gesamtprogramm

Gastronorm-Behälter  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

## Portionieren

→ 3

## Transportieren

→ 4

## Nacherwärmen und Verteilen

### Speisenverteilbänder RSPV / GSPV

Gurt- oder Rundriemenbänder mit großer Auswahl an Zubehör und Optionen für Ihre individuelle Lösung.

- Geschwindigkeit stufenlos von 0-18 m/min. an den Portionierablauf anpassbar
- flexibles System für optimale Abstimmung auf die jeweilige Raumsituation

### Tablett-, Teller-, Korb-, Bühnen- und Universalspender

- unbeheizt oder beheizbar
- mit Kühlschlitzen oder Umluft-Kühlung
- leichte Entnahme der Teile, da Federspannung an das Gewicht des Geschirrs anpassbar
- schmutzresistente, mikrolierte Oberfläche sorgt für optimale Hygiene
- robuste Stoßschutzecken serienmäßig

### Spezial-Tellerspender

Spezial-Tellerspender für Warmhalteunterteile mit Wachskern.

- max. Temperatur 140 °C dank leistungsstarker Umluftheizung
- für bis zu 98 Wachskernteller

### Clochensysteme und Kompakt-Tablettssysteme

Für Warm- und Kaltspeisen, verhindern raschen Wärme- bzw. Kälteverlust.

- Clochensysteme aus Kunststoff, Edelstahl oder einer Kombination von beidem
- Kompakt-Tablettssysteme aus Kunststoff

INDUKTION oder INDUKTION mit ANDOCKSTATION



### Induktionswagen RECALDO CLASSICO

Induktionswagen zum Transportieren und Warmhalten von Frischkost.

- Hygieneausführung H3
- HACCP-gerechte Steuerung
- Zugbetrieb optional möglich



### Tablett-Transportwagen TTW

Für den sicheren Transport der Speisen zur Andockstation RECALDO PORTO.

Besonders wirtschaftlich, wenn mehrere Wagensätze zum Einsatz kommen.



### Induktionswagen RECALDO CLASSICO

Erstklassige BLANCO Induktionstechnologie für energiesparendes und punktgenaues Nacherwärmen der Warmspeisen. Kaltspeisen auf demselben Tablett bleiben kalt.



### Andockstation RECALDO PORTO

Stationäre Induktionsstation: Der TTW wird einfach eingeschoben und justiert, die Warmspeisen werden punktgenau nacherwärmt und können dann per TTW verteilt werden.

HEISSLUFT



### Heißluftwagen RECALDO AVENTO T

Aktive Heißluft und aktive Umluft-Kühlung sorgen für vorschriftsmäßige Temperaturen. Kalt- und Warmzone sind durch eine spezielle Trennwand („thermische Trennwand“) geteilt.



### Transferwagen für RECALDO AVENTO T

Zur Aufnahme des Hordengestells, das mithilfe des Übergabetrolleys eingefahren wird.



### Heißluftwagen RECALDO AVENTO T

Durch die thermische Trennwand bleibt Kaltes kalt und Warmes warm.

Die per Umluftprinzip aktiv zugeführte Heiß- und Kaltluft bringt bzw. hält die Speisen auf den geforderten Temperaturen.

UMLUFT bzw. NEUTRAL



### Tablett-Transportwagen TTW / TTW-FK

Gutes Handling und beste Isoliereigenschaften. Portionierte Speisen kommen sicher an.

- ein- oder doppelwandig, unbeheizt oder umluftgekühlt
- für Gastronorm-, Euronorm- oder Kompakt-Tabletts
- Sickenabstand wahlweise 105 mm oder 115 mm



### Tablett-Transportwagen TTW / TTW-FK

Für die Ausgabe von Speisen auf Euronorm-, Gastronorm- oder Kompakt-Tabletts.

Regalwagen

Besteck- und Tablettwagen  
BT 400



Cook & Serve  
Gebindesystem



1

Warm / Kühl halten  
Kommissionieren



2

Direkt nach dem Garen und Zubereiten werden die Speisen warm in GN-Behälter gefüllt und warm bereitgestellt. Kaltspeisen wie Salate und Desserts werden vorbereitet.

Die darauf folgenden Prozess-Schritte:

**1. Warm- bzw. Kühlhalten und Kommissionieren**  
Die Speisen müssen nach der Zubereitung zuverlässig warm bzw. kalt gehalten werden. Für die Aufnahme der warmen und kalten Speisen stehen eine Vielzahl beheiz- und kühlbarer Geräte aus dem BLANCO INMOTION System zur Verfügung. Je nach Bedarf werden die Gebinde für die verschiedenen Stationen oder Häuser zusammengestellt (= Kommissionierung).

**2. Transportieren**  
Beim Transport steht die Temperaturerhaltung – und damit auch die Speisenqualität – an erster Stelle.

**3. Ausgeben**  
Für die Ausgabe im Schöpfsystem stehen bei BLANCO INMOTION zahlreiche Modelle zur Auswahl: vom Speisenausgabewagen zum Anfahren an ein Speisenausgabesystem bis zum Multifunktionswagen mit Warmhalteflächen.

VON DER KÜCHE BIS ZUM GAST



### Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO

Einzigartig: Mit Heißluft, aktiver Umluft-Kühlung und Kontaktwärmeeinheit in der Abdeckung. Schrankfächer sind in verschiedenen Kombinationen (warm/ kalt/neutral) erhältlich.



### Speisenausgabewagen SAW / SAW-UK / SAG / SAG-2 THK

Die Gebinde werden bis zur Kommissionierung optimal warm bzw. kühl gehalten.  
• beheizbar bzw. kühlbar, auch mit Umluft (SAW-UK)



Das Multitalent SAG 2-THK:  
Mit 2 Bain-Maries, beheizbarem Tellerspender, beheizbarem und umluftgekühltem Fach, Stülpedeckelhalter, GN-Deckelhalter und Schöpfkellenablage.



WARM / KALT HALTEN und TRANSPORTIEREN



### Speisentransportwagen STW

Für den Transport der Speisen zur Ausgabestation.  
• 1 bis 3 beheizbare Fächer  
• regelbar bis +80°C



### Heißluftwagen RECALDO AVENTO G

Die Warmhaltung der GN-Behälter erfolgt mit aktiver Heißluft in der Warmzone. Gleichzeitig sorgt die gezielte aktive Umluft-Kühlung für Frischhaltung der Kaltspeisen.



### Bankettwagen BW / BW-UK

Dank großer Kapazitäten perfekt als Zwischenpuffer.  
• Umluft-Heizung oder -Kühlung  
• gradgenaue, digitale Temperatur-Regulierung  
• optimale Temperaturverteilung



Ergänzende Produkte  
aus dem  
BLANCO Gesamtprogramm

Gastronorm-Behälter  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM



Transportieren

→ 3

Ausgeben

#### Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO

Zum Transport bleiben die Abstellborde abgeklappt, der Hustenschutz ist aus Sicherheitsglas. Die GN-Behälter sind in den isolierten Warm- und Kaltfächern optimal untergebracht.

#### Speisenausgabewagen SAW / SAG / SAG-2 THK

Machen den Transport zur leichten Übung.

- ergonomische Schiebegriffe
- Stoßschutzecken serienmäßig
- mit tiefgezogenem Profilrand

Für den manchmal schweren Weg von der Küche zur Station:

Durch die große Auswahl an Rollen- anordnungen und -größen lässt sich der SAG 2-THK immer gut bewegen.

#### Speisentransportwagen STW

- doppelwandig isoliert
- mit verschiedenen Rollen- optionen erhältlich

#### Heißluftwagen RECALDO AVENTO G

Das Fahrwerk mit 2 Bockrollen (ø 200 mm) und 2 Lenkrollen (ø 160 mm) sorgt für besonders gute Wendigkeit, auch auf der Stelle.

#### Bankettwagen BW / BW-UK

Exzellente Isoliereigenschaften für optimale Speisentemperatur während des Transports.

- ergonomische Schiebegriffe (ø 32 mm) für einfaches und angenehmes Schieben



#### Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO

Beheizte Ausgabeflächen und integriertes Wärmebord sorgen für zuverlässige Warmhaltung bei der Ausgabe. Geschirr und Tablett können auf den Klappbords abgestellt werden.



#### Speisenausgabewagen SAG / SAG-2 THK / SAW L

Die SAG sind für die einfache und reibungslose Ausgabe der Speisen aus den Bain-Maries eingerichtet:

- ergonomische Ausgabehöhe von 900 mm
- Warmhaltefächer im Unterbau für den Speisennachschub



Kombiniert mit Hustenschutz und Wärmebrücke wird der SAG 2-THK zu einer mobilen Ausgabestation, der es an nichts fehlt.



Die SAW L-Modelle sind speziell für die Ausgabe an einer Anfahrwand konstruiert.

- Schiebegriff und Bedienfelder an der Längsseite
- VDE-zertifiziert, GS-Zeichen

Alternativ zum Schöpfsystem kann vor der Ausgabe die Portionierung auf Tablett erfolgen (Produkte siehe Seite 6-7).

Gastronorm-Behälter  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

Speisenausgabesysteme  
MIKADO, MANHATTAN,  
LAS VEGAS  
Gastronorm-Behälter  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

Bei **Cook & Chill** sorgt BLANCO INMOTION für zufriedene Gäste und verbessert Ihr Zeitmanagement im Umgang mit Kühlkost. Das Prinzip der schonenden Schnellkühlung nach dem Garen bzw. Zubereiten erhält den guten Geschmack sowie das frische Aussehen Ihrer Speisen – und ermöglicht eine Zwischenlagerung von bis zu 72 Stunden.

## Für mehr Zeit und eine Extraportion zufriedene Gesichter.

Die zeitversetzte Speisenregeneration erst kurz vor der Speisenausgabe verschafft Ihnen wertvolle zeitliche Spielräume. Ob Sie bei Cook & Chill auf ein

Tablett- oder ein Gebindesystem setzen, mit BLANCO INMOTION stehen Ihnen von der Kühlung über die Regeneration bis hin zur Speisenausgabe alle Möglichkeiten offen.

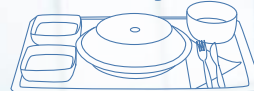
Heißluft oder Induktion? BLANCO INMOTION bietet vielseitige Geräte für jede Regenerationstechnik. Kombigeräte mit aktiver Heißluft und Umluft-Kühlung finden Sie bei BLANCO INMOTION ebenso wie aktiv gekühlte Induktionswagen zur direkten Bestückung mit Speisetabletts.

Damit die Speisen so lecker und nahrhaft beim Gast ankommen, als wären sie gerade frisch gekocht.

### Produktionsablauf Cook & Chill



#### Tablettsystem



Seite 12-13

Kühlen und kalt portionieren

Kommissionieren / Transportieren

Seite 14-15



#### Gebindesystem

# cook & chill



Transportieren

Lagern /  
Regenerieren

Verteilen



2



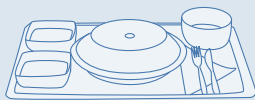
3



4

Lagern /  
Regenerieren

Ausgeben



Cook & Chill  
Tablettensystem

→ 1 **Kühlen und kalt portionieren**

→ 2

Direkt nach dem Garen erfolgt die Schnellkühlung der Speisen in GN-Behältern. So können die Speisen vor der Kommissionierung im Tablettensystem bis zu 72 Stunden zwischengelagert werden.

Für die Kühlung in GN-Behältern bietet Ihnen das BLANCO Gesamtprogramm die passenden GN-Behälter, Regalwagen und Regalsysteme.

Die darauf folgenden Prozess-Schritte:

#### 1. Kühlen und kalt portionieren

Die Tablett werden an Speiserverteilmändern kalt bestückt. Für Nachschub und Bereitstellung der gekühlten Speisen sorgen die verschiedensten Spender, Ausgabewagen und Lagerwagen.

#### 2. Transportieren

Nach der Portionierung folgt der gekühlte Weitertransport oder die Zwischenlagerung der fertig bestückten Tablett.

#### 3. Lagern / Regenerieren

Für die Regeneration stehen die folgenden Systemtechniken zur Auswahl: Heißluft, Induktion oder Induktion mit Andockstation. Warmspeisen werden erhitzt, Kaltspeisen bleiben frisch.

#### 4. Verteilen

Es folgt die Verteilung und Ausgabe der Tablett.



#### Speiserverteilmänder RSPV / GSPV / RSPV-UK

Neben Rundriemenband und Gurtband bietet

Ihnen BLANCO das einzigartige umluftgekühlte Speiserverteilmänder RSPV-UK:

- lückenlose Kühlkette, ohne gekühlten Portionerraum
- ermöglicht Portionierung bei normaler Raumtemperatur
- ergonomisch
- HACCP-konform



#### Tablett-, Teller-, Universal-, Bühnen- und Korbspender

Für die komfortable Bereitstellung von Tablett und Porzellan, Salaten und Desserts direkt am Band.

- auch mit Kühlschlitzen oder aktiver Umluft-Kühlung erhältlich



#### Speisenausgabewagen SAW-UK (umluftgekühlt)

Die SAW-UK-Modelle mit Umluft-Kühlung sorgen für die Einhaltung der Kühlkette, auch ohne gekühlten Raum.



#### Tablett, Clochen und Porzellan

Für die unterschiedlichen Regenerationstechniken bietet BLANCO passende Tablettensysteme inklusive Clochen und Geschirr.



#### Bankettwagen BW-UK (umluftgekühlt)

Ein perfekter Zwischenpuffer bei der Kaltportionierung für sichere Einhaltung der Kühlkette.

- exzellente Isoliereigenschaften
- gradgenaue Temperierung

HEISSLUFT



INDUKTION



INDUKTION mit ANDOCKSTATION



Ergänzende Produkte  
aus dem  
BLANCO Gesamtprogramm

Gastronorm-Behälter  
Regalwagen  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

## Transportieren

→ 3

## Lagern / Regenerieren

→ 4

## Verteilen

### Heißluftwagen RECALDO AVENTO T (Abb. mit Übergabetrolley)

Während des Transports sorgt der doppelwandig isolierte Wagen dafür, dass die portionierte Kühlkost zuverlässig kalt bleibt.

### Übergabetrolley für RECALDO AVENTO T

Für Transport des Hordengestells.

- kann mit schützender Kunststoffhülle auch als Puffer- bzw. Transportwagen eingesetzt werden

### Transferwagen für RECALDO AVENTO T

Robuster, isolierter Wagen zur Aufnahme des Hordengestells.



### Heißluftwagen RECALDO AVENTO T

Die gezielte Kälteführung sorgt dafür, dass die portionierte Kühlkost bis zur Regeneration gleichmäßig gekühlt wird.

- Regeneration der Warmspeisen auf den Tablett durch aktive Heißluft in der Warmzone
- gezielte Umluft-Kühlung für Frischhaltung der Kaltspeisen
- thermische Trennwand verhindert ungewollten Luftaustausch zwischen Heiß- und Kaltfach
- strikte Einhaltung der Hygiene-richtlinien



### Heißluftwagen RECALDO AVENTO T

Die Verteilung der Tablett erfolgt durch direkte Einzel-Entnahme. Dank der Rollen und der guten Isolierung bleiben die Speisen bei Bedarf auch nach der Regeneration mobil.

RECALDO AVENTO gibt es

- für die Direkt-Bestückung mit Tablett oder
- für die indirekte Bestückung über ein Tablett-Hordengestell
- mit Kapazität für 16, 20, 24 oder 30 Euronorm-Tablett

### Induktionswagen RECALDO CLASSICO

Mobiler Induktionswagen mit integrierter Umluft-Kühlung.

- für Zwischenlagern, Transport und Regeneration
- für unterschiedliche Kapazitäten
- zahlreiche Rollen-Ausführungen
- viele individuell anpassbare Optionen und Features



### Induktionswagen RECALDO CLASSICO

Auf einem Tablett werden Warmspeisen über Induktion gezielt regeneriert, während die Kaltspeisen kalt bleiben.

- mit 2 oder 3 regelbaren Heizspulen, z. B. für Suppe, Hauptspeise und warmen Nachtisch



### Induktionswagen RECALDO CLASSICO

Die Tablett können direkt aus dem CLASSICO ausgegeben werden.

- mit Kapazität für 16, 20 oder 24 Euronorm-Tablett

### Tablett-Transportwagen TTW

Bestens geeignet für Induktion mit Andockstation:

- geringerer Investitionsbedarf bei mehreren Wagensätzen
- einfaches Handling



### Andockstation RECALDO PORTO UK

Die Andockstation befindet sich am Ort der Speisenausgabe. Nach dem Andocken des TTW werden die Speisen bis zur Regeneration gekühlt. Zum gewünschten Zeitpunkt werden die Warmspeisen per Induktion auf die geforderte Temperatur gebracht.



### Tablett-Transportwagen TTW

Nach erfolgter Regeneration wird der TTW einfach von der Andockstation abgekoppelt und die Tablett werden direkt aus dem TTW verteilt.



## Cook & Chill Gebindesystem



# 1

## Kommissionieren / Transportieren



# 2

Direkt nach dem Garen werden die Speisen in GN-Behältern schnellgekühlt und können bis zu 72 Stunden zwischengelagert werden.

Für die Kühlung im Gebinde bietet Ihnen das BLANCO Gesamtprogramm eine große Auswahl an passenden GN-Behältern, Regalwagen und Regal-systemen.

### 1. Kommissionieren / Transportieren

Bei BLANCO INMOTION können Sie für Kommissionierung und Transport der Gebinde zwischen Heißluftwagen, Heißluft-Multifunktionswagen oder umluftgekühlten Bankettwagen wählen. Die in GN-Behältern gekühlte Kost wird nach dem Kommissionieren in den entsprechenden Wagen zum Transport gekühlt eingelagert.

### 2. Lagern / Regenerieren

Die Gebinde können im Heißluftwagen und Multifunktionswagen zwischengelagert und zum gewünschten Zeitpunkt regeneriert werden. Die zwischengelagerten Gebinde aus dem umluftgekühlten Bankettwagen werden bei Bedarf in den Regenerationswagen eingeschoben.

### 3. Ausgeben

Für die Ausgabe stehen Ihnen bei BLANCO INMOTION vielseitige Varianten zur Auswahl: vom Speisenausgabewagen zum Anfahren an ein Speisenausgabesystem bis zum Multifunktionswagen für die Ausgabe direkt auf der Station.

HEISSLUFT



### Heißluftwagen

#### RECALDO AVENTO G

Der perfekte Heißluftwagen für die Gebinde-Regeneration.

- indirekte Bestückung per Hordengestell
- 1 Kaltfach und 1 Heißfach für je 22 x GN 1/2-55



### Übergabetrolley

#### für RECALDO AVENTO G

Für Transport des Hordengestells, kann mit schützender Kunststoffhülle auch als Puffer- bzw. Transportmedium dienen.



### Transferwagen

#### für RECALDO AVENTO G

Kann für Kommissionierung und Transport des bestückten Hordengestells eingesetzt werden.

HEISSLUFT / MULTIFUNKTION



### Multifunktionswagen

#### RECALDO FAMOSO

Direkte Kommissionierung und anschließender Transport – kein Problem mit RECALDO FAMOSO.

- große Auswahl an Rollen- anordnungen und -größen für optimale Manövrierfähigkeit
- ergonomischer Schiebegriff (ø 32 mm)



KÜHLUNG



### Bankettwagen

#### BW-UK (umluftgekühlt)

- für leichtes Bestücken: Türen um 270° schwenk- und arretierbar
- für einfache Reinigung und optimale Hygiene: tiefgezogene Sickenwände ohne Ecken und Kanten



Ergänzende Produkte  
aus dem  
BLANCO Gesamtprogramm

Gastronorm-Behälter  
Regalwagen  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

Lagern /  
Regenerieren

→ 3

Ausgeben

#### Heißluftwagen RECALDO AVENTO G

- Zwischenlagerung der Speisen mit aktiver Umluft-Kühlung
- Regeneration der Warm Speisen durch aktive Heißluft direkt in den GN-Behältern

Das Hordengestell wird nach dem Transport (mit Übergabetrolley oder Transferwagen) zur gekühlten Lagerung und späteren Regeneration in den AVENTO eingeschoben. Die thermische Trennwand ist in das Hordengestell integriert.

#### Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO

- umluftgekühlte Zwischenlagerung
- Regeneration von Kühlkost im Heißluftfach
- Regeneration von flüssigen Speisen in der einzigartigen Suppen-Regeneriereinheit

#### Bankettwagen BW-UK (umluftgekühlt)

Perfekt für die Zwischenlagerung der Gebinde.

- Temperaturbereich von -10 °C bis +8 °C
- digitaler Regler mit gradgenauer Temperaturwahl



#### Speisenausgabewagen SAG / SAG-2 THK

Ob klassischer Ausgabe- oder vielseitiger Multifunktionswagen, BLANCO INMOTION bietet Ihnen viele Varianten für die Ausgabe im Schöpfsystem:

- einzeln getrennt regelbare Bain-Marie-Becken und Warmhaltefächer
- die Warmfächer können mittels eutektischer Platten in Kalthaltefächer für Salate und Desserts umgewandelt werden
- viele Details und Optionen erhältlich, wie z. B. Schiebedeckel, Hustenschutz, Klappdeckel, Klappborde



#### Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO

Beheizte Ausgabeflächen und integriertes Wärmebord sorgen für zuverlässiges Warmhalten bei der Speisenausgabe.

- Warm- und/oder Kaltfächer sowie Warmhalteflächen sind getrennt voneinander regel- und steuerbar (manuell oder Programmbetrieb)



Alternativ zum Schöpfsystem kann vor der Ausgabe die Portionierung auf Tablett erfolgen (Produkte siehe Seite 12-13).

AUSGABE

Regalwagen  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

Speisenausgabesysteme  
MIKADO, MANHATTAN,  
LAS VEGAS  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

Bei **Cook & Freeze**, dem System zum „Kochen und Gefrieren“, sorgt BLANCO INMOTION dafür, dass Speisen auch noch nach wochen- oder sogar monatelanger Zwischenlagerung frisch und wohlschmeckend bei Ihren Gästen ankommen.

## Wenn es zwischen Küche und Gast mal wieder etwas länger dauert.

Damit dies gelingt, werden die Speisen nach vollständiger Garung tiefgekühlt und im gefrorenen Zustand eingelagert.

Sie können Menü-Komponenten in Gebinden verwenden, die nach der Regeneration in individuellen Mengen und Zusammensetzungen portioniert werden. Oder Sie lassen sich zur bedarfsorientierten Speisenaufbereitung komplette Menüs liefern, lagern diese in Ihrem

Kühlraum ein und fügen nach der Regeneration nur noch das Besteck hinzu.

Entscheidend ist: Ganz gleich, ob Sie Speisen auf Tablettts oder in Gebinden verteilen, ob Sie zur Regeneration Heißluft- oder Induktionstechnologie einsetzen, BLANCO INMOTION stellt Ihnen die passenden Geräte zur Verfügung.

Zum Beispiel der RECALDO FAMOSO. Mit diesem Multifunktionswagen gelingt alles in einem: Transport, Kühlung, Zwischenlagerung, Gebinde-Regeneration und das anschließende Ausgeben der Speisen vor Ort im Schöpfsystem.

Der RECALDO FAMOSO ist der einfachste Weg, Speisen mit nur einem Gerät zu transportieren, nachzuerwärmen, warmzuhalten und anschließend zu verteilen.

### Produktionsablauf Cook & Freeze



#### Tablettssystem



Seite 18-19

Kalt portionieren

Regenerieren

Seite 20-21



#### Gebindesystem

# cook & freeze





Transportieren

Regenerieren

Verteilen



2



3

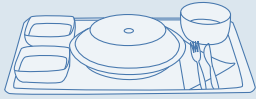


4

Transportieren

Ausgeben





## Cook & Freeze Tablettsystem



# 1

## Kalt portionieren



# 2

Die Speisen werden direkt nach der Zubereitung tiefgekühlt oder tiefgekühlt angeliefert.

Für die Tiefkühl-Lagerung bietet Ihnen das Gesamtprogramm von BLANCO eine große Auswahl an GN-Behältern, Regalwagen und Regalsystemen.

### 1. Kalt portionieren

Die Portionierung der tiefgekühlten Speisen auf Tablett erfolgt an Speisenverteilbändern.

### 2. Transportieren

Die vorportionierten tiefgekühlten Speisen können in den entsprechenden BLANCO INMOTION Wagen auch über längere Strecken transportiert werden, z. B. per LKW.

### 3. Regenerieren

Für die Regeneration der tiefgekühlten Speisen bietet Ihnen BLANCO INMOTION eine Vielzahl an Lösungen an. Egal, ob Sie mit Heißluft oder Induktion regenerieren möchten.

### 4. Verteilen

Nach der Regeneration erfolgt die Verteilung der Tablett an die Gäste.



### Speisenverteilbänder RSPV / GSPV / RSPV-UK

Gurt- oder Rundriemenbänder mit großer Auswahl an Zubehör und Optionen für Ihre individuelle Lösung.

- Geschwindigkeit stufenlos von 0-18 m/min. an den Portionierablauf anpassbar
- auch in umluftgekühlter Ausführung erhältlich (Temperatur gradgenau regelbar < 10 °C)



### Tablett-, Teller-, Universal-, Bühnen- und Korbspender

- Federspannung kann an das Gewicht der Porzellan- und / oder Systemteile angepasst werden
- aus CNS 18/10 mit mikrolierter Oberfläche für leichte Reinigung und optimale Hygiene



### Speisenausgabewagen SAW-UK

Zum Kalthalten der Speisen am Band.

- mit leistungsstarker Umluft-Kühlung
- Temperatur gradgenau regelbar von +2 °C bis +15 °C



### Tablett, Clochen und Porzellan

Für die unterschiedlichen Regenerationstechniken bietet BLANCO passende Tablett-systeme inklusive Clochen und Geschirr.



HEISSLUFT



INDUKTION



INDUKTION mit ANDOCKSTATION

Ergänzende Produkte  
aus dem  
BLANCO Gesamtprogramm

Regalwagen

Transportieren

→ 3

Regenerieren

→ 4

Verteilen

#### Heißluftwagen

##### RECALDO AVENTO T

(Abb. mit Übergabetrolley)  
Der Transport kann direkt im AVENTO erfolgen (= direkte Bestückung). Bei der indirekten Bestückung wird ein bestücktes Hordengestell per Transferwagen bzw. Übergabetrolley (mit Hygienerollo) zum Heißluftwagen transportiert.

#### Übergabetrolley

##### für RECALDO AVENTO T

Zum Einfahren des Hordengestells in den AVENTO.

- mit Hygienerollo auch für längere Strecken geeignet

#### Transferwagen

##### für RECALDO AVENTO T

Robuster, isolierter Wagen zur Aufnahme des Hordengestells.



#### Heißluftwagen

##### RECALDO AVENTO T

- aktive Heißluft für die Regeneration der Warmspeisen
- gezielte Umluft-Kühlung zum Frischhalten der Kaltspeisen
- thermische Trennwand im AVENTO bzw. im Hordengestell verhindert ungewollte Luftzirkulation zwischen Heiß- und Kaltfach
- strikte Einhaltung der Hygiene-richtlinien



#### Heißluftwagen

##### RECALDO AVENTO T

Die Verteilung der Speisen erfolgt einfach und schnell direkt aus dem Wagen heraus – ohne großen Temperaturverlust.

#### Induktionswagen

##### RECALDO CLASSICO

Erfüllt jegliche Anforderungen an gutes Handling beim Transport dank unterschiedlicher Rollendurchmesser, -ausführungen und -anordnungen

- optional mit Deichsel für Zugbetrieb



#### Induktionswagen

##### RECALDO CLASSICO

- perfekt konstruierter Spulenträger-rahmen für exaktes Einschieben der Tablett
- punktgenaue Regeneration der Warmspeisen mittels 2 oder 3 regelbarer Heizspulen



#### Induktionswagen

##### RECALDO CLASSICO

Nach der Regeneration ist ein zeitverzögertes Verteilen der Speisen möglich, da der Warmhalte-Modus die Speisen auf der erforderlichen Ausgabetemperatur hält.

#### Tablett-Transportwagen

##### TTW

Für den Transport zur Andockstation.

- doppelwandig isoliert
- unterschiedliche Kapazitäten bieten für jede Küche die geeignete Transportlösung



#### Andockstation

##### RECALDO PORTO UK

Für optimale Regenerations-ergebnisse sind Kühl- und Regenerierfunktion unabhängig voneinander steuerbar.

- Einfahrzentrierung erleichtert das Andocken des TTW an den RECALDO PORTO UK



#### Tablett-Transportwagen

##### TTW

Nach erfolgter Regeneration werden die Speisen mittels des Tablett-Transportwagens verteilt.

- doppelwandig isoliert
- sicher und robust

# cook & freeze



Cook & Freeze  
Gebindesystem



1

Regenerieren



2

Die Speisen werden direkt nach der Zubereitung tiefgekühlt oder tiefgekühlt angeliefert.

Für die Tiefkühl-Lagerung bietet Ihnen das Gesamtprogramm von BLANCO eine große Auswahl an GN-Behältern, Regalwagen und Regalsystemen.

#### 1. Regenerieren

Die Regeneration der Speisen in Gebinden kann zum Beispiel in Kombidämpfern, Heißluft-Öfen oder Mikrowellenöfen erfolgen.

#### 2. Transportieren

Für den Transport der regenerierten Speisen finden Sie im BLANCO INMOTION System passende Lösungen für unterschiedlichste Kapazitäten.

#### 3. Ausgeben

Die Ausgabe im Schöpfsystem erfolgt zum Beispiel aus mobilen Speisenausgabewagen. Wir empfehlen Ihnen gerne die auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Lösung.

#### Regeneration im Kombidämpfer

Für die schnelle und schonende Regenerierung von tiefgefrorenen Gebinde-Gerichten mit Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, Snacks und Backwaren kommen meistens Kombidämpfer zum Einsatz. Die Speisen verbleiben in den GN-Behältern.

Weitere Regenerationsmethoden, die ebenfalls in der Praxis zum Einsatz kommen, sind zum Beispiel Heißluft oder Mikrowelle.



TRANSPORT und AUSGABE



TRANSPORT

Ergänzende Produkte  
aus dem  
BLANCO Gesamtprogramm

Gastronorm-Behälter

Transportieren

→ 3

Ausgeben

#### Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO

Die isolierten Schrankfächer sind in verschiedenen Kombinationen (warm/kalt/neutral) erhältlich. Die regenerierten Warmspeisen und die kalten Beilagen werden in die entsprechenden Fächer verteilt. So kommen sie bei erforderlichen Temperaturen sicher ans Ziel.

- mit 4 oder 6 Rollen und in Rollengröße ø 160 mm oder ø 200 mm erhältlich

#### Speisenausgabewagen SAW / SAG / SAG-2 THK

- beheizbar, kühlbar und mit Umluft-Kühlung erhältlich
- auf allen Böden und Belägen bestens unterwegs dank zahlreicher Rollenoptionen
- tiefgezogene Schalterblende für optimalen Schutz von Ein-/Aus-Schalter und Reglern

#### Speisentransportwagen STW

Mit 1, 2 oder 3 Wärmefächern bietet der STW für viele Anforderungen die passende Lösung.

- Kunststoff-Rollen mit Kugellager sorgen für beste Laufeigenschaften

#### Heißluftwagen RECALDO AVENTO G

Das Fahrwerk mit 2 Bockrollen (ø 200 mm) und 2 Lenkrollen (ø 160 mm) sorgt für besonders gute Wendigkeit, auch auf der Stelle.



#### Multifunktionswagen RECALDO FAMOSO

Perfekt für die Speisenausgabe auf Station.

- einzigartige, in die Abdeckung integrierte Regeneriereinheit für bis zu 40 Portionen Suppe
- beheizte Ausgabeflächen
- Ablageborde (abklappbar) bieten Platz für Teller und Besteck



#### Speisenausgabewagen SAG / SAG-2 THK / SAW L

Die SAG mit ihren Warmhaltefächern im Unterbau halten den Speisennachschub auf gewünschter Temperatur.

- optionale Ablageborde bieten mehr Platz für Tablett, Teller und Besteck
- Hustenschutz Aufsätze in verschiedenen Ausführungen machen die kleine Speisenausgabestation perfekt



Kombiniert mit Hustenschutz und Wärmebrücke wird der SAG 2-THK zu einer mobilen Ausgabestation, der es an nichts fehlt.



Die SAW L-Modelle sind speziell für die Ausgabe an einer Anfahrwand an den BLANCO Ausgabelinien MIKADO, MANHATTAN oder LAS VEGAS konstruiert.

- Schiebegriff und Bedienfelder an der Längsseite
- VDE-zertifiziert, GS-Zeichen

Alternativ zum Schöpfsystem kann vor der Ausgabe die Portionierung auf Tablett erfolgen (Produkte siehe Seite 18-19).

Gastronorm-Behälter  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

Speisenausgabesysteme  
MIKADO, MANHATTAN,  
LAS VEGAS  
Gastronorm-Behälter  
Speisentransportbehälter  
BLANCOTHERM

BLANCO CATERING SYSTEME bietet Ihnen mit den Produkten aus dem BLANCO INMOTION Programm die passende technische Lösung für Ihre Speisenverteilung.

## Unser Nachtisch für Sie.

Das BLANCO Gesamtprogramm umfasst zusätzlich zahlreiche Ergänzungsprodukte. Sie erleichtern Ihnen den perfekten Workflow vom Wareneingang

über Lagerung und Vorbereitung bis hin zur Speisenausgabe. Auch in Sachen Beratung betreuen wir Sie von A bis Z und garantieren für einen reibungslosen Ablauf.

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



Ergänzende Produkte aus dem BLANCO Gesamtprogramm

Plattformwagen

Regalwagen

**Wareneingang**

# teamplyer

Ob Speisen gut ankommen, wird schon beim ersten Schritt im Verteilprozess – dem Wareneingang – mitentschieden. Bei BLANCO finden Sie langlebige Geräte, damit Waren zügig und sicher in den Lagerraum oder direkt in die Küche gelangen.

Gastronorm-Behälter

Servierwagen

Regalwagen

Kartoffelwaschwagen

Gemüsewaschwagen

Regalsysteme

Löffelwagen

Gastronorm-Behälter

Gewürzwagen

Plattformwagen

Gewerbespülen

Regalwagen

HAUs

MIKADO

MANHATTAN

LAS VEGAS

## Lagerung

Egal wie viel Sie wo und wie lange lagern möchten, BLANCO bietet für jede Anforderung ideale Produkte. Regalsysteme, Gastronorm-Behälter und vielseitig einsetzbare Wagen gibt es für kleine, mittlere und große Kapazitäten.

## Vorbereiten

In Großküchen geht es oft hin und her. Damit es nicht drunter und drüber geht, sind beispielsweise unsere Servier-, Löffel- und Gemüsewaschwagen robuste Helfer. Hochwertig verarbeitet optimieren sie nicht nur in Stoßzeiten die Arbeitsabläufe.

Cook & Serve  
Cook & Chill  
Cook & Freeze

## Speisenausgabe

Mit Speisenausgabe-Systemen von BLANCO bieten Sie Ihre Speisen attraktiv an. Alle Modelle überzeugen durch komfortable Speisenausgabe und lassen sich ideal an verschiedene räumliche Gegebenheiten anpassen.

## **Dreifach marktorientiert, einfach gut.**

Die BLANCO CS GmbH + Co KG konzentriert sich mit ihren drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components 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.

### **Qualität nach Art des Hauses.**

Der Bereich Catering Systeme 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.

### **Bei BLANCO stehen Sie im Mittelpunkt.**

BLANCO CS wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

## **Unser Team berät Sie gerne:**

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systeme  
Postfach 1310  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
E-Mail [cs@blanco.de](mailto:cs@blanco.de)

### **Ihr Vertriebspartner:**

**gerwin**  
Hotel- und Gaststättenbedarf

Bersenbrücker Straße 103  
D-49594 Alfhausen  
Telefon: (0 54 64) 16 26  
Telefax: (0 54 64) 22 22  
[info@gerwin-gastrotechnik.de](mailto:info@gerwin-gastrotechnik.de)  
[www.gerwin-gastrotechnik.de](http://www.gerwin-gastrotechnik.de)

# **BLANCO**