

Nouveau! Niche de service BLANCO MIKADO.
Pour une flexibilité maximale de la distribution de repas.

nouveauté blanco

Mobile, solide et stylé.

La nouvelle niche de service convainc sur toute la ligne.

La niche de service BLANCO MIKADO-AM est le clou actuel du système de distribution de repas BLANCO MIKADO. Par le design et la fonction, elle s'intègre sans problème dans le système et ouvre toutes les possibilités de la **distribution flexible de repas**.

- Convient pour l'introduction des récipients de transport de repas BLANCOTHERM
- Convient pour l'introduction de chariots de distribution de repas BLANCOTHERM
- Exécution massive en acier inoxydable de haute qualité

Fidèle à la ligne et incroyablement polyvalente.

La nouvelle niche de service BLANCO MIKADO est idéale pour la **distribution de repas en ligne**. Elle est d'usage universel et élargit les possibilités dans la restauration de collectivité professionnelle. Que vous **introduisiez des modules réfrigérés ou chauffés**, – simplement brancher la fiche dans la prise et l'installation est terminée. Sans transvaser, sans perte de temps.

Avec BLANCO MIKADO et la nouvelle niche de service, vous pouvez rapidement varier et créer le cadre parfait pour chaque occasion.

Les accessoires complets.
Les performances intégrales.



BLANCO MIKADO-AM-4
avec soubassement massif et protection hygiénique abaissée jusqu'au recouvrement côté client

BLANCO MIKADO-AM-4 peut être équipée d'accessoires polyvalents et offre ainsi toujours une solution parfaite: Baldaquin, différents revêtements, panneau d'éclairage halogène, glissière pour plateaux et pour assiettes, roues en acier inoxydable ainsi que jonctions pour mo-

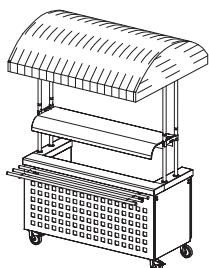
dules qui garantissent une transition parfaite avec les modules adjacents.

Niche de service BLANCO MIKADO: Maître en polyvalence.

BLANCO MIKADO

Niche de service

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur BLANCO MIKADO ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse ci-dessous).



Modèle	MIKADO-AM-4 Illustr. avec accessoires
Version	Niche de service
Equipement du module de base	Protection hygiénique incluse côté client avec passe-plat (275 mm) Tableau d'éclairage avec tubes fluorescents 4 roues de guidage en matière plastique, dont 2 avec frein de stationnement
Accessoires/ options	Voir également vue d'ensemble brochure MIKADO, accessoires, pages 12-13
Dimensions L x l x H (en mm)	1542 x 675 x 1475 mm Avec option baldaquin: 1542 x 675 x 2300 mm
Niche de service L x l (en mm)	1300 x 500 mm
Hauteur de travail	900 mm
Recouvrement	Acier inoxydable 18/10
Particularité	Pour l'introduction de récipients de transport de repas et de chariots de distribution de repas, p. ex. BLANCOTHERM K ou SAW/SAG Cache surbaissé en acier inoxydable avec 3 prises de courant de sécurité 230 V (hauteur 760 mm) fiche CEE 400 V
Référence	572 803

ACCESSOIRES MIKADO

pour niche de service MIKADO-AM-4

Revêtement

Acier inoxydable doublé d'une tôle laquée en: rouge (RAL 3020), bleu (RAL 5003), vert (RAL 6024) ou jaune (RAL 1021)

Baldaqin

Baldaqin en tissu sur châssis de support en acier inoxydable, amovible, teintes: rouge-blanc, bleu-blanc, vert-blanc ou jaune-blanc

Panneau d'éclairage halogène, en acier inoxydable, avec 4 lampes halogènes basse tension de 20 W chacune

Panneau d'éclairage et de chauffage, en acier inoxydable, avec 3 ou 4 lampes halogènes basse tension de 20 W chacune et 3 éléments thermiques céramiques de 150 W ou 250 W chacun

Protection hygiénique (verre flotté)

abaissée jusqu'au recouvrement côté client

Glissière pour plateaux

rabattable, tube rond en acier inoxydable, se monte côté client

Glissière pour plateaux

rabattable, plaque multiplex revêtue de Resopal, décor gris pierre ou Polaris, avec éléments en acier inoxydable, se monte côté client

Glissière pour assiettes

rabattable, plaque multiplex revêtue de Resopal, décor gris pierre ou Polaris, se monte côté client

Roues en acier inoxydable

Jeu de roues en acier inoxydable, diamètre 125 mm (4 roues, dont 2 avec frein de blocage)

Jonctions pour modules (référence 572 773)

Notre équipe vous conseillera volontiers:

BLANCO CS GmbH + Co KG

Catering Systems

P.O. Box 13 10

75033 OBERDERDINGEN

GERMANY

Phone + 49 7045 44-81900

Fax + 49 7045 44-81481

Internet www.blanco.de

E-Mail catering.export@blanco.de

BLANCO