

RECALDO FAMOSO.

Chariot multifonctions pour la remise en température à air chaud.

nouveauté blanco



**RECALDO FAMOSO
réunit toutes les possibilités :**

Transport, refroidissement, stockage intermédiaire, remise en température à air chaud de produits en vrac, remise en température de potages par thermo-contact et distribution multiportions.

**Le chariot combiné :
Remise en température à
air chaud et thermo-contact
pour potages.**

Le chariot RECALDO FAMOSO est la nouvelle star de la distribution professionnelle de repas. Le **chariot multifonctions novateur avec remise en température à air chaud** propose de multiples possibilités : transport, refroidissement, stockage intermédiaire, remise en température de produits en vrac, distribution multiportions.

Avec le chariot RECALDO FAMOSO, potages et sauces sont, eux aussi, à la fête car il est désormais possible de remettre en température des repas également sous forme liquide (thermo-contact). Le principe combiné de remise en température du chariot multifonctions est unique et a fait l'objet d'une demande de brevet.

Distribution multiportions.

Le temps où il suffisait d'être rassasié, est révolu à jamais. Aujourd'hui, chacun veut décider spontanément et choisir lui-même ce qu'il souhaite voir et avoir dans son assiette.

Le chariot multifonctions RECALDO FAMOSO permet de réaliser ce souhait. Qu'il s'agisse de poisson ou de viande, de pudding ou de crêpes, de potages ou de sauces, il propose de multiples variantes de remise en température à air chaud et thermo contact ainsi qu'un dispositif confortable de distribution de repas.

RECALDO FAMOSO : Il a tout, il peut tout.

RECALDO FAMOSO est un poste mobile de remise en température avec **compartiment chaud** (air pulsé), **compartiment froid** (refroidissement actif à air ventilé) et **unité de remise en température intégrée pour potages** (thermo-contact).

Il est ainsi possible, par exemple, de remettre en température 40 portions de potage en vrac sans transvasement. Les sauces également restent aussi fines et savoureuses qu'au moment de leur préparation par le cuisinier.

La **commande électronique** permet un contrôle exact des différents composants. Grâce à des **zones de maintien en température à commande séparée** et à de nombreux accessoires, les multiples possibilités d'utilisation du chariot RECALDO FAMOSO ne connaissent pas de limites.

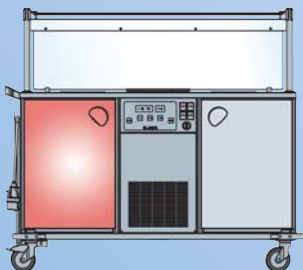
Aperçu du programme, du chaud au froid :

- Maintien en température (liaison chaude)
- Maintien en température active de repas chauds
- Stockage intermédiaire avec refroidissement
- Remise en température de repas froids (liaison froide)
- Remise en température intégrée de repas liquides
- Refroidissement actif de repas froids
- Surfaces de distribution chauffants
- Rampe chauffante éclairée

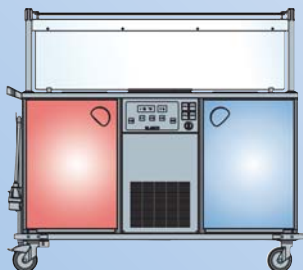
Les variantes de meuble bas et de dessus peuvent être librement combinées :

Variantes de modèles pour meuble bas

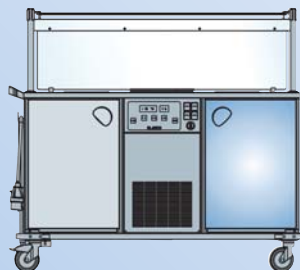
(tous les modèles sont livrés de série avec rampe à plateaux rabattable en inox côté client)



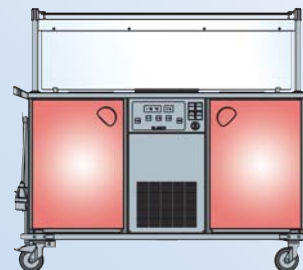
Modèle de base : Meuble avec
• 1 compartiment chauffant et
• 1 compartiment neutre



Meuble avec
• 1 compartiment chauffant et
• 1 compartiment avec
refroidissement à air ventilé



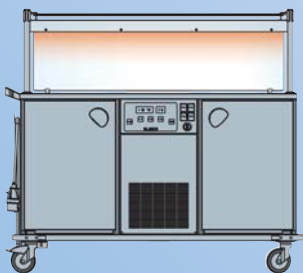
Meuble avec
• 1 compartiment neutre et
• 1 compartiment avec
refroidissement à air ventilé



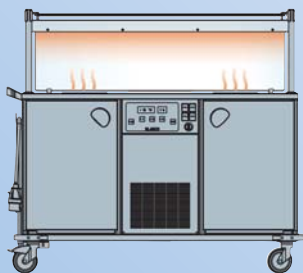
Meuble avec
• 2 compartiments chauffants

Variantes de modèles pour dessus

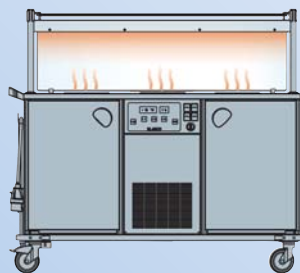
(tous les modèles sont livrés de série avec écran d'hygiène et rampe chauffante et éclairante intégrée)



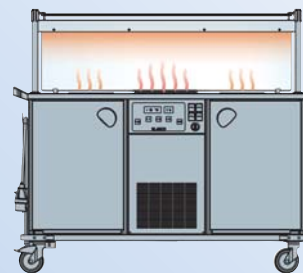
Modèle de base : Dessus
• lisse, non chauffant



Dessus avec
• 2 surfaces chauffantes de
maintien en température



Dessus avec
• 3 surfaces chauffantes de
maintien en température



Dessus avec
• 2 surfaces chauffantes de
maintien en température
• et remise en température de potages

Le poste de remise en température mobile de BLANCO INMOTION.

Un seul modèle de base, de nombreuses variantes.

Avec RECALDO FAMOSO, vous aurez toujours ce qu'il vous faut. Les compartiments dans le meuble bas peuvent être choisis en différentes combinaisons, avec refroidissement actif à air ventilé, neutres ou avec chauffage à air pulsé.

Sur tous les modèles, une rampe rabattable côté client permet de déposer confortablement assiettes et plateaux. Tous les modèles sont équipés d'un écran d'hygiène avec rampe chauffante et éclairante intégrée.

Vous avez le choix.

Les différentes variantes de meuble bas et de dessus étant librement combinables, vous pouvez composer vous-même et simplement votre chariot RECALDO FAMOSO parfaitement personnalisé.

Le nouveau chariot RECALCO FAMOSO de BLANCO INMOTION. Des solutions qui bougent et font bouger davantage.

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur RECALDO FAMOSO ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



	RECALDO FAMOSO
	Poste de remise en température mobile avec possibilités de variantes : Compartiment chaud, compartiment froid (refroidissement actif à air ventilé), surfaces de distribution chauffantes et unité intégrée de remise en température pour potages. Pour le stockage, le transport, le maintien en température et la distribution de produits frais ou pour le maintien à basse température et la remise en température de repas en vrac froid.
Exécution Modèle de base	Dessus lisse, sans plans chauffants de maintien en température, meuble bas avec 1 compartiment neutre et 1 compartiment chauffant, rampe rabattable côté client, écran d'hygiène sans accès avec rampe chauffante et éclairante intégrée, roulettes chape électro-zinguée Ø 160 mm, 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes avec frein
Dimensions (L x l x h)	1500 x 700 x 1320 mm (hauteur jusqu'à l'écran d'hygiène) Hauteur de travail : 900 mm
Capacité	8 x GN 1/1-65 maxi par compartiment
Poids (kg)	175 kg env.
Raccordement électrique	400 V / 16 A / de 1,1 kW à 10,8 kW maxi (en fonction du modèle)
Plage de température Refroidissement et air chaud	Compartiment froid (refroidissement actif à air ventilé) : réglage précis de +2 °C à +15 °C (à une température ambiante de +32 °C) Compartiment de remise en température à air chaud (chauffage à air pulsé) : réglage précis de +30 °C à +130 °C
Produit de refroid.	R 134a
Particularités	Remise en température des aliments dans le compartiment à air chaud et de repas sous forme liquide dans l'unité de remise en température pour potages et maintien des aliments froids. Avec écran d'hygiène et rampe chauffante intégrée Toutes les fonctions (refroidissement, air chaud, rampe chauffante, surfaces de distribution chauffantes, remise en température de potages) peuvent être commandées séparément. Principe de construction modulaire.
Variantes de modèles meuble bas	Meuble bas avec 1 compartiment chauffant et 1 compartiment avec refroidissement à air ventilé Meuble bas avec 1 compartiment avec refroidissement à air ventilé et 1 compartiment neutre Meuble bas avec 2 compartiments chauffants
Variantes de modèles dessus	Dessus avec 2 surfaces de maintien en température chauffantes Dessus avec 3 surfaces de maintien en température chauffantes Dessus avec 2 surfaces de maintien en température chauffantes et unité de remise en température pour potages (thermo-contact), capacité 1 x récipient GN 1/2-195 pour remise en température de repas sous forme liquide (40 portions env.)
Protection	IP X4
Matériau	Inox 18/10, plastique

accessoires et options

Accessoires / Options	Disponible pour toutes les variantes de modèles RECALDO FAMOSO
Pare-chocs périphérique	X
Rampe à plateaux rabattable côté frontal, à droite, inox lisse	X
Rampe à plateaux rabattable côté frontal, à droite, inox tube rond	X
Ecran d'hygiène avec accès, hauteur d'accès 275 mm	X
2ème dépose de couvercles GN, à droite (non disponible en version avec la rampe rabattable côté frontal, à droite)	X
Rampe rabattable côté client, inox tube rond	X
Plaque eutectique en plastique, GN 1/1 (-3 °C) Réf. 568 136	X
Plaque eutectique en inox, GN 1/1 (-12 °C) Réf. 564 756	X
Roulettes chape électro-zinguée, bandage élastique, 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes avec frein, 160 mm	X
Roulettes chape inox 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes avec frein, 160 mm	X
Roulettes chape inox, bandage élastique 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes avec frein, 160 mm	X
Roulettes chape électro-zinguée 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes avec frein, 200 mm	X
Roulettes chape électro-zinguée, bandage élastique 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes avec frein, 200 mm	X
Roulettes chape inox 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes avec frein, 200 mm	X
Roulettes chape inox, bandage élastique 2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes avec frein, 200 mm	X
<u>sur demande, pour toutes les options de roulettes présentées :</u> Exécution, au choix, avec 6 roulettes (au lieu de 4), soit 2 roulettes fixes et 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein	X

X = disponible

-- = non disponible



blanco la qualité made in germany

Les solutions BLANCO pour la restauration collective.

Vos souhaits passent avant tout.
Les réaliser de manière appropriée est
un défi que nous relevons et un droit que
nous revendiquons.

Forts d'un vaste programme de produits
parfaitement harmonisés et d'un savoir-
faire technologique de longue date, nous
sommes en mesure de trouver pour
vous la solution qui convient.

Les produits BLANCO sont connus pour
leur qualité supérieure, de la matière
première à la finition. De conception
ergonomique, ils se caractérisent par
d'ingénieuses fonctions qui facilitent tout
simplement les tâches quotidiennes
dans le domaine de la restauration
collective.

Du conseil au service après-vente,
BLANCO vous fait profiter du
professionnalisme d'un partenaire fiable,
en qui vous pouvez avoir confiance.

blancoinmotion

BLANCO INMOTION – le système star.

Quiconque veut bouger et faire bouger davantage dans la restauration collective, doit regarder plus loin que le bord de son assiette.

Les produits ne sont pas des unités distinctes, ils font partie d'un système où l'homme et la technique vivent en harmonie et se combinent à la perfection, même aux heures d'affluence.

Le système de distribution de repas BLANCO INMOTION propose plus de 100 modèles haut de gamme, qui se complètent et vous aide à fin que tout aille pour le mieux, du portionnement dans la cuisine à la distribution des repas : **Dresser, portionner, distribuer, conserver, transporter, refroidir, remettre en température, maintenir en température, servir, desservir**, tout est prévu.

Qu'il s'agisse de **liaison chaude**, de **liaison froide** ou de **distribution multiportions**, BLANCO INMOTION propose la solution idéale à chaque domaine d'utilisation.

BLANCO INMOTION est le système parfait pour la distribution professionnelle de repas, des **conseils** et des **produits** à l'**optimisation** des tâches dans la cuisine.

La **fabrication de qualité supérieure**, le **design ergonomique** et la **technique fiable** des produits facilitent les travaux quotidiens et garantissent la **sécurité de l'investissement** :

- Chariots à niveau constant
- Distributeurs à panier
- Distributeurs de plateaux
- Distributeurs universels
- Distributeurs d'assiettes
- Distributeurs encastrables
- Chariots de transport de plateaux
- Convoyeurs de distribution de repas
- Remise en température par induction
- Remise en température à air chaud
- Convoyeurs de distribution de repas à refroidissement actif
- Convoyeurs pour le retour de la vaisselle sale
- Chariots de distribution de repas
- Chariots de transport de repas
- Chariots banquets

BLANCO INMOTION.
Des solutions de systèmes, qui bougent et font bouger davantage.

Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller :

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