

BLANCO
GERMANY

BLANCO UNITRAY

Pour réussir ses liaisons froides et chaudes !

blancounitray





UNITRAY de BLANCO, la combinaison gagnante !

Un seul chariot pour repas froids et chauds à souhait !

Les chariots UNITRAY sont la solution optimale pour la distribution de repas en liaison froide ou chaude. Ils ont été conçus pour apporter, en totale conformité avec les normes HACCP, une véritable valeur ajoutée à la gestion de la chaîne de préparation et de conditionnement des repas.

En liaison froide, UNITRAY de BLANCO "Cook and Chill" (cf pages 6, 7 et 10) maintient les deux compartiments au froid. A l'instant voulu, l'un des deux compartiments est remis automatiquement en température. Le tout sur les bases des normes HACCP.

En liaison chaude, UNITRAY "Cook and Serve" (cf pages 8, 9 et 11) maintient aux températures exigées par les normes HACCP les repas froids comme les repas chauds.

Cook & Serve ou Cook & Chill : Parfaitement adapté à votre charge de travail.

Unitray est parfaitement adapté à ces deux modes de production. Le chargement de l'UNITRAY peut se faire directement ou indirectement via une claie et un chariot de transfert UNISERV.

Cook & Serve

Les repas froids sont maintenus au froid de manière fiable dans le compartiment réfrigéré par air pulsé de l'UNITRAY. Dans le compartiment à air chaud, les repas fraîchement préparés sont maintenus à la température souhaitée selon les règles HACCP.

Cook & Chill

La réfrigération par air pulsé garantit le maintien au froid des repas froids. Au point de distribution, les repas sont régénérés dans le compartiment à air chaud. Les repas froids, tels que les salades et desserts, sont maintenus au froid dans le compartiment à air pulsé.



BLANCO UNITRAY T

Pour chargement indirect sur claie (illustration avec un châssis de transfert).

La paroi de séparation thermique entre l'air chaud et la réfrigération par air pulsé est intégrée à la claie.



froid&chaud



UNITRAY, pour tous les types de vaisselles !

Avec UNITRAY, vous n'êtes pas tenu d'utiliser une vaisselle spécifique et vous avez le choix entre deux tailles de plateaux standards au format GN 530 x 325 mm ou au format spécial 565 x 332,5 mm.

En distribution directe avec le chariot UNITRAY

Les plateaux sont simplement et directement glissés dans l'UNITRAY. La paroi de séparation thermique intégrée au chariot garantit une séparation parfaite des compartiments chaud et froid.

En distribution dissociée avec navette de transfert

Les plateaux sont conditionnés sur un châssis de transfert. Le châssis est

transporté dans une navette de transfert UNISERV.

Facile et propre !

La paroi centrale et ses échelles latérales peuvent être démontées pour le nettoyage sans aucun outillage.

A noter

Il existe une gamme de chariots BLANCO aux normes EN : RECALDO AVENTO. Renseignez-vous !

BLANCO UNITRAY T-T

Pour chargement direct.
La paroi de séparation thermique est intégrée au chariot et peut être retirée pendant le nettoyage.



Pour une distribution dissociée, grâce au châssis de transfert, combinez les avantages d'UNITRAY et d'UNISERV !

Les châssis de transport sont ergonomiques et peu encombrants. Ils peuvent être parfaitement manœuvrés.

UNISERV existe en version isolée double paroi ou en version de base simple paroi.

Les cadres sont peu encombrants et peuvent être parfaitement manœuvrés

au moyen du chariot de transfert UNISERV ou du châssis de transfert très maniable.

Les plateaux sont glissés dans les cadres et entreposés dans les chariots de transfert UNISERV.

Les isolations à paroi simple ou double de l'UNISERV ou la housse protection

du châssis de transfert garantissent ensuite la protection et le maintien au frais des repas.

Contactez-nous ! C'est avec plaisir que nous vous aiderons à créer votre Dreamteam UNITRAY.



BLANCO UNITRAY avec navette **UNISERV** modèle double paroi. La navette se positionne devant le chariot et le cadre coulisse de l'un à l'autre. UNITRAY et UNISERV se combinent en un instant pour un échange rapide et facile du châssis de transfert.



Châssis de transfert avec cadre pour une utilisation peu encombrante. La housse de protection protège les repas pendant le transport.



UNITRAY, garantie sur toute la ligne !

UNITRAY est conçu pour durer. C'est pourquoi, une attention particulière a été portée au choix et à la qualité des matériaux. Sa conception est totalement ergonomique. UNITRAY, fiable à 100 % !



Séparation entre chaud et froid

La paroi centrale de séparation thermique empêche les échanges indésirables de température. UNITRAY existe avec et sans cadre de transfert.



Tout est sous contrôle

Le tableau de commande est protégé par une membrane antibactérienne. Son utilisation est simple et agréable. Son affichage digital offre une lecture confortable des données.



Portes isolantes double paroi

Les portes battantes à double paroi sont dotées de points de verrouillage haut et bas. Les portes peuvent être bloquées en position ouverte.



Pare chocs d'angle

Ils sont renforcés avec des coins périphériques de protection. Efficaces contre les chocs puissants, ils épargnent les personnes, les appareils et le mobilier en cas de contact.

Commande au doigt ou à l'œil !

UNITRAY permet une remise en température manuelle ou programmée pour – dans ce cas de figure – un démarrage automatique de cycle différé.

Normes HACCP : une traçabilité exemplaire avec UNITRAY

La technologie du chariot permet de préserver les données des cycles de température. Ces données peuvent être transférées et lues sur un PC au moyen d'un Pocket infrarouge.

Bientôt le transfert de données par ondes radio

Blanco prépare la mise sur le marché d'un système innovant de transfert de données par ondes radio :

- les données sont transmises directement à votre PC par onde radio
- aucun câble ou téléchargement de données supplémentaires nécessaires

Déplacements encore plus faciles et maniables avec la motorisation électrique.

Sur option, UNITRAY peut être équipé d'une motorisation électrique avec batterie rechargeable. Cette innovation associe sécurité, ergonomie et contribue à une distribution davantage optimale des repas.

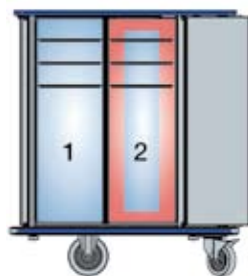
blancounitray



BLANCO UNITRAY T-T CC pour liaisons froides “Cook & Chill”

équipé de la paroi centrale

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



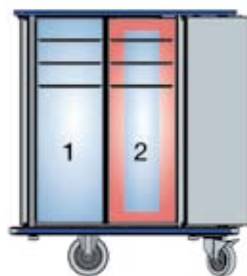
Pour Cook & Chill

(plateau avec paroi de séparation):

Compartment 1 = maintien froid

Compartment 2 = maintien froid et remise en température

Modèle	UNITRAY 16 T-T CC	UNITRAY 24 T-T CC
Version	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison froide par air pulsé • Maintien au froid des repas dans les 2 compartiments • Remise en température 	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison froide par air pulsé • Maintien au froid des repas dans les 2 compartiments • Remise en température
Dimensions (L x l x H)	1140 x 770 x 1352 mm	1140 x 770 x 1352 mm
Capacité	2 x 8 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 16 plateaux	2 x 12 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 24 plateaux
Poids (kg)	env. 192 kg	env. 192 kg
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 10,15 kW	400 V / 16 A / 10,15 kW
Plages de température froid et chaud	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a
Portes	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>
Intérieur	2 compartiments avec 8 glissières par côté distantes de 118 mm permettant l'insertion des plateaux	2 compartiments avec 12 glissières par côté distantes de 79 mm permettant l'insertion des plateaux
Particularités	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm 	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm
Degré de protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique



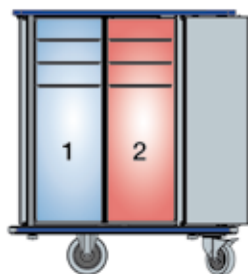
Pour Cook & Chill
 (plateau avec paroi de séparation):
Compartment 1 = maintien froid
Compartment 2 = maintien froid et remise en température

Modèle	UNITRAY 20 T-T CC	UNITRAY 30 T-T CC
Version	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot à air chaud avec réfrigération active par air pulsé pour le transport de repas froids et la régénération de repas froids • Maintien au froid des repas dans les 2 compartiments • Remise en température 	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot à air chaud avec réfrigération active par air pulsé pour le transport de repas froids et la régénération de repas froids • Maintien au froid des repas dans les 2 compartiments • Remise en température
Dimensions (L x l x H)	1140 x 770 x 1590 mm	1140 x 770 x 1590 mm
Capacité	2 x 10 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 20 plateaux	2 x 15 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 30 plateaux
Poids (kg)	env. 215 kg	env. 215 kg
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 10,15 kW	400 V / 16 A / 10,15 kW
Plage de température froid et chaud	Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C	Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a
Portes	4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte 2 points de verrouillage automatique haut et bas Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage	4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte 2 points de verrouillage automatique haut et bas Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage
Intérieur	2 compartiments avec 10 glissières par côté distantes de 118 mm permettant l'insertion des plateaux	2 compartiments avec 15 glissières par côté distantes de 79 mm permettant l'insertion des plateaux
Particularités	Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm Avec pare-chocs d'angle Chargement par les deux côtés Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3 Paroi de séparation amovible Poignées de poussée ergonomiques Mode de fonctionnement manuel ou programmable Documentation HACCP (via PC) Chariot avec roues en acier galvanisé • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm	Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm Avec pare-chocs d'angle Chargement par les deux côtés Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3 Paroi de séparation amovible Poignées de poussée ergonomiques Mode de fonctionnement manuel ou programmable Documentation HACCP (via PC) Chariot avec roues en acier galvanisé • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm
Degré de protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

BLANCO UNITRAY T-T CS pour liaisons chaudes “Cook & Serve”

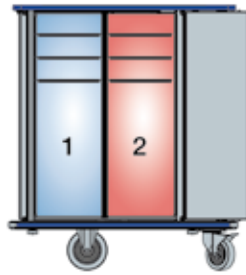
avec paroi de séparation, pour chargement direct

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



Pour Cook & Serve
(plateau avec paroi de séparation):
Compartment 1 = maintien froid
Compartment 2 = maintien chaud

Modèle	UNITRAY 16 T-T CS	UNITRAY 24 T-T CS
Version	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison chaude par air pulsé • Maintien au froid d'un compartiment • Maintien au chaud d'un compartiment 	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison chaude par air pulsé • Maintien au froid d'un compartiment • Maintien au chaud d'un compartiment
Dimensions (L x l x H)	1140 x 770 x 1352 mm	1140 x 770 x 1352 mm
Capacité	2 x 8 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 16 plateaux	2 x 12 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 24 plateaux
Poids (kg)	env. 192 kg	env. 192 kg
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 6,9 kW	400 V / 16 A / 6,9 kW
Plages de température froid et chaud	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a
Portes	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>
Intérieur	2 compartiments avec 8 glissières par côté distantes de 118 mm permettant l'insertion des plateaux	2 compartiments avec 12 glissières par côté distantes de 79 mm permettant l'insertion des plateaux
Particularités	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm 	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm
Degré de protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique



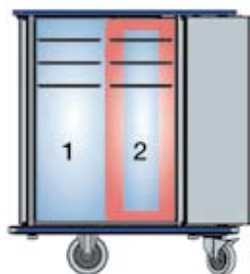
Pour Cook & Serve
 (plateau avec paroi de séparation):
Compartment 1 = maintien froid
Compartment 2 = maintien chaud

Modèle	UNITRAY 20 T-T CS	UNITRAY 30 T-T CS
Versión	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison chaude par air pulsé • Maintien au froid d'un compartiment • Maintien au chaud d'un compartiment 	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison chaude par air pulsé • Maintien au froid d'un compartiment • Maintien au chaud d'un compartiment
Dimensions (L x l x H)	1140 x 770 x 1590 mm	1140 x 770 x 1590 mm
Capacité	2 x 10 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 20 plateaux	2 x 15 plateaux (565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm), max. 30 plateaux
Poids (kg)	env. 215 kg	env. 215 kg
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 6,9 kW	400 V / 16 A / 6,9 kW
Plages de température froid et chaud	Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C	Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a
Portes	4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte 2 points de verrouillage automatique haut et bas Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage	4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte 2 points de verrouillage automatique haut et bas Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage
Intérieur	2 compartiments avec 10 glissières par côté distantes de 118 mm permettant l'insertion des plateaux	2 compartiments avec 15 glissières par côté distantes de 79 mm permettant l'insertion des plateaux
Particularités	Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm Avec pare-chocs d'angle Chargement par les deux côtés Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3 Paroi de séparation amovible Poignées de poussée ergonomiques Mode de fonctionnement manuel ou programmable Documentation HACCP (via PC) Chariot avec roues en acier galvanisé <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm 	Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm Avec pare-chocs d'angle Chargement par les deux côtés Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3 Paroi de séparation amovible Poignées de poussée ergonomiques Mode de fonctionnement manuel ou programmable Documentation HACCP (via PC) Chariot avec roues en acier galvanisé <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm
Degré de protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

BLANCO UNITRAY T CC pour liaisons froides “Cook & Chill”

Modèle pour cadre de transfert pour une distribution dissociée avec cadre de transfert

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



Pour Cook & Chill
(plateau, sans paroi de séparation):
Compartment 1 = maintien froid
Compartment 2 = maintien froid et remise en température

Modèle	UNITRAY 16 / 24 T CC	UNITRAY 20 / 30 T CC
Version	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison froide par air pulsé • Maintien au froid des repas dans les 2 compartiments • Remise en température • Modèle dissocié avec cadre de transfert 	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison froide par air pulsé • Maintien au froid des repas dans les 2 compartiments • Remise en température • Modèle dissocié avec cadre de transfert
Dimensions (L x l x H)	1140 x 770 x 1352 mm	1140 x 770 x 1590 mm
Capacité	<ul style="list-style-type: none"> • 2 x 8 plateaux ou 2 x 12 plateaux • taille des plateaux : 565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm • max 16 ou 24 plateaux • chargement sur cadre de transfert adapté 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 x 10 plateaux ou 2 x 15 plateaux • taille des plateaux : 565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm • max 20 ou 30 plateaux • chargement sur cadre de transfert adapté
Poids (kg)	env. 192 kg	env. 215 kg
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 10,15 kW	400 V / 16 A / 10,15 kW
Plages de température froid et chaud	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a
Portes	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>
Intérieur	1 compartiment de logement pour claie à plateaux	1 compartiment de logement pour claie à plateaux
Particularités	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm 	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm
Degré de protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

BLANCO UNITRAY T CS pour liaisons chaudes “Cook & Serve”

Modèle pour cadre de transfert pour une distribution dissociée avec cadre de transfert



Pour Cook & Serve
(plateau, sans paroi de séparation):
Compartment 1 = maintien froid
Compartment 2 = maintien chaud

Modèle	UNITRAY 16 / 24 T CS	UNITRAY 20 / 30 T CS
Version	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison chaude par air pulsé • Maintien au froid d'un compartiment • Maintien au chaud d'un compartiment • Modèle dissocié avec cadre de transfert 	<ul style="list-style-type: none"> • Chariot en liaison chaude par air pulsé • Maintien au froid d'un compartiment • Maintien au chaud d'un compartiment • Modèle dissocié avec cadre de transfert
Dimensions (L x l x H)	1140 x 770 x 1352 mm	1140 x 770 x 1590 mm
Capacité	<ul style="list-style-type: none"> • 2 x 8 plateaux ou 2 x 12 plateaux • taille des plateaux : 565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm • max 16 ou 24 plateaux • chargement sur cadre de transfert adapté 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 x 10 plateaux ou 2 x 15 plateaux • taille des plateaux : 565 x 332,5 mm ou 530 x 325 mm • max 20 ou 30 plateaux • chargement sur cadre de transfert adapté
Poids (kg)	env. 192 kg	env. 215 kg
Raccordement électrique	400 V / 16 A / 6,9 kW	400V / 16 A / 6,9 kW
Plages de température froid et chaud	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>	<p>Compartiment réfrigéré par air pulsé réglable au degré près à partir de + 4°C</p> <p>Compartiment de régénération à air pulsé chaud réglable au degré près de +30°C à +130°C</p>
Fluide réfrigérant	R 134a	R 134a
Portes	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>	<p>4 portes battantes, isolation à double paroi avec joint d'étanchéité sur tout le pourtour de la porte</p> <p>2 points de verrouillage automatique haut et bas</p> <p>Angle d'ouverture: 270° (compartiment réfrigéré), 180° (compartiment chauffé), avec blocage</p>
Intérieur	1 compartiment de logement pour claie à plateaux	1 compartiment de logement pour claie à plateaux
Particularités	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: Au choix: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm 	<p>Disponible pour 2 tailles de plateaux: Au choix: 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm</p> <p>Avec pare-chocs d'angle</p> <p>Chargement par les deux côtés</p> <p>Corps intérieur inox répondant aux normes d'hygiène HACCP - H1/R3</p> <p>Paroi de séparation amovible</p> <p>Poignées de poussée ergonomiques</p> <p>Mode de fonctionnement manuel ou programmable</p> <p>Documentation HACCP (via PC)</p> <p>Chariot avec roues en acier galvanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> • avant : 2 roues pivotantes 160 mm • arrière : 2 roues fixes 200 mm
Degré de protection	IP X5	IP X5
Matériau	Inox 18/10, aluminium, plastique	Inox 18/10, aluminium, plastique

accessoires

Claies pour UNITRAY T (sans paroi de séparation)

Au choix pour des plateaux de 530 x 325 mm ou 565 x 332,5 mm	Claie 16 pour UNITRAY 16	Claie 24 pour UNITRAY 24	Claie 20 pour UNITRAY 20	Claie 30 pour UNITRAY 30
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Housse de protection pour claies

Modèle	Housse de protection pour claie 16/24	Housse de protection pour claie 20/30
--------	---------------------------------------	---------------------------------------

Chariot de transfert pour claies

	Modèle à simple paroi		Modèle à double paroi	
Modèle	UNISERV 16/24 à simple paroi	UNISERV 20/30 à simple paroi	UNISERV 16/24 à double paroi	UNISERV 20/30 à double paroi
Modèle	A simple paroi	A simple paroi	A double paroi	A double paroi
Dimensions (L x l x H)	740 x 811 x 1318 mm	740 x 811 x 1555 mm	740 x 811 x 1349 mm	740 x 811 x 1586 mm

Châssis de transfert pour claies

Modèle	Châssis de transfert pour claies
--------	----------------------------------

Options des roues

- 6 roues, acier galvanisé
(avant: 2 roues pivotantes de 160 mm, arrière: 2 roues pivotantes de 160 mm, milieu: 2 roues fixes de 200 mm)
- 4 roues, inox
(avant: 2 roues pivotantes de 160 mm, arrière: 2 roues fixes de 200 mm)
- 6 roues, inox
(avant: 2 roues pivotantes de 160 mm, arrière: 2 roues pivotantes de 160 mm, milieu: 2 roues fixes de 200 mm)

Accessoires / Options

- Logiciel pour le transfert des données (HACCP)
- Pocket pour le transfert des données
- Affichage digital des données de température de chaque compartiment
- Sonde externe de température à cœur
- Câble d'adaptateur pour mode 230V/240V (pour Cook & Chill)
- Plateaux existants au format 565 x 332,5 mm ou GN 530 x 325 mm
- Aide au déplacement par motorisation
- Timon et crochet pour version tractée
- Tablette basculante sur le petit côté
- Support pour sac à déchets
- Galerie
- Support pour le transport des récipients à potage
- Couverts, assiettes et bols pour liaisons froides et chaudes

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