

NIEUW!

**Minder verbruik bij
hetzelfde vermogen.**

NIEUW!

**Meer capaciteit door
slimme constructie.**

NIEUW!

**Meer flexibiliteit
voor elke vorm.**

**De nieuwe
bordenstapelaars
van BLANCO.**



reddot design award
winner 2012



De nieuwe generatie stapelaars van BLANCO: hoge flexibiliteit, verbeterde energiezuinigheid, veilig te hanteren.

Voor portioneren aan de band of uitgifte van gerechten met selfservice: de nieuwe generatie stapelaars van BLANCO zit vol innovatieve details voor veilige en efficiënte werkprocessen – en voor bijna elk type vaatwerk, dienbladen en systeemdelen.

De nieuwe BLANCO bordenstapelaars kunnen snel en zonder gereedschap aan de meest uiteenlopende vormen, afmetingen en gewichten van het vaatwerk worden aangepast.

Nieuwe opties, zoals het unieke bijvulsignaal, het neerklapbare plateau of het GN-inhangframe, maken het dagelijkse werk merkbaar makkelijker.

Aanpasbaar, gemakkelijk te reinigen en veelzijdig – de nieuwe stapelaars van BLANCO staan u dag in dag uit betrouwbaar terzijde.

De nieuwe bordenstapelaargeneratie van BLANCO: zelfverzekerde uitstraling in een onderscheidend design.



Minder verbruik bij hetzelfde vermogen.

NIEUW!



Energie gericht verbruiken

Alle verwarmde stapelaars zijn verkrijgbaar met ECO- en booststand. In de booststand kunt u het vaatwerk zo nodig snel op een hoge temperatuur brengen. De ECO-stand biedt u optimale energiezuinigheid wanneer u gedurende lange tijd gematigde temperaturen wilt aanhouden.



Energie efficiënter gebruiken

Wie energie zo efficiënt mogelijk gebruikt, heeft aan het eind minder energie nodig. Daarom hebben wij voor de nieuwe BLANCO stapelaars een zeer goed isolerende afdekkap van EPP ontwikkeld.

Die houdt de opgewekte warmte extra lang vast in de stapelaar en voorkomt dat deze onnodig de lucht in wordt geblazen. Zo verbruikt u met de nieuwe afdekkap tot 20 procent minder energie.*



Meer capaciteit door slimme constructie.

NIEUW!



Eenvoudig stapelen

Geen enkele keuken of koelruimte biedt ooit voldoende ruimte. Daarom hebben wij erover nagedacht hoe u meer vaatwerk in minder stapelaars zou kunnen onderbrengen. Het resultaat is het unieke, zeer vlakke en tegen scheefstand beveiligde stapelplatform dat in de stapelaar minder ruimte in beslag neemt – en u daarmee meer ruimte biedt voor uw vaatwerk.

De nieuwe, hoge geleidestangen en hogere afdekkappen zorgen tevens voor extra veiligheid bij het opstapelen. In de nieuwe BLANCO bordenstapelaars kunt u zonder meer tot 20 procent meer standaardborden stapelen dan voorheen – dat bespaart ruimte en verlaagt uw kosten.

Meer flexibiliteit voor elke vorm.

Eén voor alles

Rond of hoekig, groot of klein – de nieuwe vierkante bordenkoker draait er z'n hand niet voor om. Door het praktische gatenpatroon kunt u de stapelaars snel en eenvoudig op bijna elke vaatwerkform instellen. Met behulp van aanvullende bordgeleidingen kunnen ze zelfs tot vier stapels kleine of grote schalen of borden in slechts één koker onderbrengen.



NIEUW!

*In vergelijking met afdekkappen van polycarbonaat.

Kwaliteit van het merk BLANCO: kleine details met een groot effect.



INNOVATIE!

Eenvoudig op gewicht

Vedergewicht of zwaargewicht: met het unieke Easy-Setting-systeem (ESS) kunnen alle stapelaars snel en comfortabel aan het gewicht van het vaatwerk worden aangepast – zonder gereedschap en zonder de veren met te veel moeite in te kleine gaten te moeten steken.



NIEUW!

Makkelijk

De nieuwe bordenkokers kunt u volledig uit de behuizing verwijderen – prettig voor reiniging en onderhoud en uiterst praktisch wanneer u voor het instellen van het gewicht bij de veren moet zijn.



INNOVATIE!

Weten wanneer het gedaan is

Het nieuwe, optionele bijvulsignaal vertelt u dat de borden in de stapelaar bijna op zijn. Zo kunt u tijdig bijvullen en loopt uw distributieketen zonder onderbrekingen door.



INNOVATIE!
Tot 20% minder energieverbruik.*

Goed beschermd

BLANCO heeft voor elke toepassing het passende deksel:

alle circulatieluchtverwarmde stapelaars zijn per direct voorzien van de innovatieve, energiebesparende afdekkap van EPP (geëxpandeerd polypropyleen) – ideaal voor het aanhouden van de hogere bordentemperaturen bij de uitgifte van gerechten.

De nieuwe EPP-afdekkappen overtuigen door hun zeer goede isolatie, zijn zeer licht, extreem duurzaam, vaatwasmachinebestendig en verouderen niet.



Voor de presentatie van vaatwerk bij de gerechtnuitgifte hebt u de statisch verwarmde modellen met de bewezen doorzichtige afdekkap van polycarbonaat.

De nieuwe, energiebesparende afdekkap van EPP kunt u zo nodig voor alle stapelaarmodellen als toebehoren bestellen.



NIEUW!

Goed bewaard

"Waar laat ik het deksel?" – met de nieuwe clip is dat geen vraag meer. De praktische clip wordt eenvoudig aan de duwhandgreep geklikt. Zo kunnen de afdekkappen tijdens de uitgifte veilig worden bewaard.

*In vergelijking met afdekkappen van polycarbonaat.

NIEUW!



Nette oplossing

Alle verrijdbare stapelaars zijn optioneel verkrijgbaar met reinigingslade – perfect voor grondig en toch tijdbesparend schoonmaken van de stapelaars.

Overzicht van de nieuwe BLANCO bordenstapelaars

Model	Uitvoering
TS-1 18-33	verrijdbaar, onverwarmd, 1 bordenkoker
TS-H1 18-33	verrijdbaar, verwarmd, 1 bordenkoker
TS-2 18-33	verrijdbaar, onverwarmd, 2 bordenkokers
TS-K2 18-33	verrijdbaar, met koelsleuven, 2 bordenkokers
TS-H2 18-33	verrijdbaar, verwarmd, 2 bordenkokers
TS-UH2 18-33	verrijdbaar, circulatieverw., 2 bordenkokers
TSE-1 18-33	voor inbouw, onverwarmd, 1 bordenkoker
TSE-H1 18-33	voor inbouw, verwarmd, 1 bordenkoker

Snel in te stellen op elke vaatwerkvorm



Hogere stapelcapaciteit



Eenvoudig aan het gewicht van het vaatwerk aan te passen



Zeer goed isolerende afdekkap van EPP

Praktische clip voor afdekkappen



ECO- en booststand voor alle verwarmde modellen



Optioneel met individuele, afneembare afwerking



Optioneel met stootrand rondom

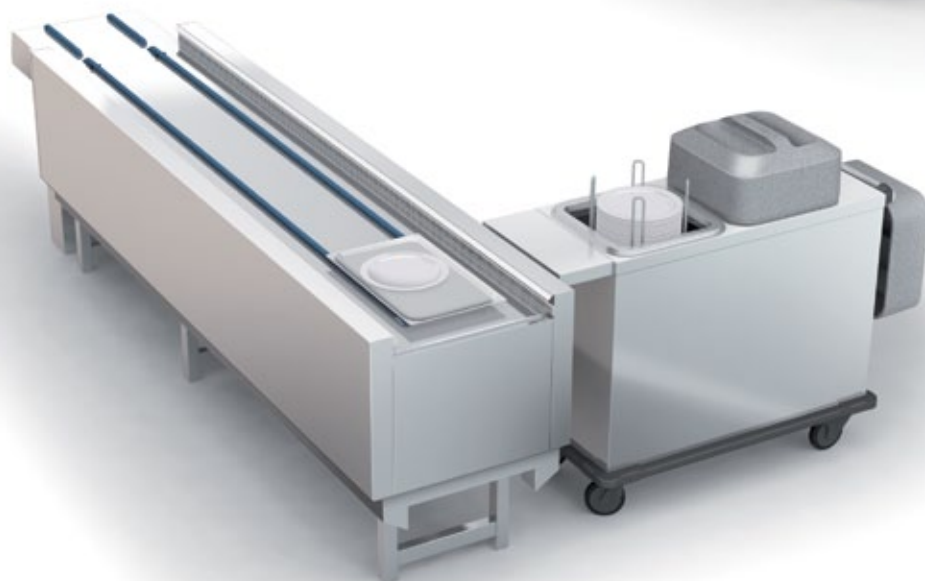


Kleine extra's die het leven gemakkelijker maken: Meer comfort bij catering en portionering.

Vaak zijn het net die kleine extra's die tot enthousiaste reacties leiden. Zoals bijvoorbeeld de nieuwe inhangframes voor Gastronorminzetbakken of het praktische neerklapbare plateau.

Deze kleine, maar fijne aanvullingen op de nieuwe stapelaargeneratie van BLANCO bieden u dagelijks meer comfort voor een vlotte gang van zaken. Het inhangframe en het neerklapbare plateau vindt u als optionele aanvulling voor alle modellen van de nieuwe BLANCO stapelaargeneratie.

Het inhangframe voor Gastronorminzetbakken is nuttig bij de uitgifte van gerechten, maar ook bij het portioneren. Perfect voor het plaatsbesparend klaarzetten van bijvoorbeeld bestek of servetten.



Het praktische neerklapbare plateau kan dienen als dienblad- of borderrail bij de uitgifte van gerechten of de catering. Of gebruik het als extra aflegvlak bij het portioneren aan de band.

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO Professional Benelux bvba
Industrieterrein 1, 8 bis
3290 Diest, België
Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)
Téléphone +32 13 35 37 35 (BE)
Téléfax +32 13 35 37 39 (BE)
E-Mail catering@blanco.be
www.blanco-professional.com

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
www.blanco-professional.com