

BLANCO

BLANCO CALDOCARRY
Technische Informationen



blanco
caldocarry

CALDOCARRY

Kompaktablett



CALDOCARRY

CALDOCARRY Kompaktablett

Ausführung

Passfähigkeit

CALDOCARRY besteht aus Polypropylen. CALDOCARRY ist genau abgestimmt auf den QUADRO-Systemteller sowie eine spezielle System-Eintopfschale und eine Suppenschale. Es ist passend zur CALDOCARRY INDUCT Induktionsplattform entwickelt worden. CALDOCARRY ist in sich stapelbar.

Aufbau

CALDOCARRY, bestehend aus dem Kunststoff Polypropylen, ist mit einer Polyurethan-Hartschaumisolierung ausgeschäumt. Das Oberteil/Unterteil besteht aus zwei Schalen, die dicht miteinander verschweißt sind (nicht verklebt!). Die einzelnen Fächer werden durch die Deckelgestaltung voneinander getrennt. Sie sind somit gegen Temperaturexchange, Geschmacksübertragung und Aromaverluste isoliert. Das Oberteil kann mittels der Beschlagteile mit dem Unterteil fest verschlossen werden. Die Beschlagteile sind austauschbar und dienen zum einen als Verschluss und zum anderen als Griff zum Anheben des Deckels.

Stabilität

Der Kunststoff Polypropylen ist sehr kratzfest und wird durch Thermoverformung in seine Form gebracht. Dadurch, dass der Rand verschweißt ist, ist CALDOCARRY spülmaschinengeeignet und 100% dicht. Die aufgeraute Oberfläche bietet eine bessere Griffigkeit und dient gleichzeitig als Oberflächenschutzprofil. CALDOCARRY ist nahtlos tiefgezogen und somit widerstandsfähig gegen Schlag und Stoß. Durch die Hartschaumisolierung ist CALDOCARRY verwindungssteif.

Technische Daten

Länge:	365 mm
Breite:	425 mm
Höhe:	105 mm
Werkstoff:	Polypropylen PP Polyurethan PUR
Gewicht:	2000 g
Höhe 1 Stück:	105 mm
Höhe 11 Stück:	1135 mm
Besonderheit:	Die Warmhaltezeit beträgt ca. 45 Minuten.
Best.-Nr.	569 709

Weitere Informationen über CALDOCARRY sowie passendes Zubehör und die BLANCO Gesamt-Preisliste erhalten Sie gerne unter Telefon 07045 44-0, Fax 07045 44-81245 oder per E-Mail an cs@blanco.de.

CALDOCARRY INDUCT

Induktionsplattform



CALDOCARRY und
CALDOCARRY INDUCT

CALDOCARRY INDUCT Induktionsplattform

Ausführung

Aufbau

Die Induktionsplattform CALDOCARRY INDUCT dient zum Regenerieren vorportionierter Speisen (Cook & Chill) oder zum Warmhalten von portionierten Speisen (Cook & Serve). Die Speisen sind in einem CALDOCARRY-Kompaktablett angerichtet, in beschichtete Geschirrtteile gefüllt und mit einem Kunststoffdeckel abgedeckt. Die Spulenanordnung entspricht genau der von BLANCO ausgeführten Anordnung/Position im Kompaktablett CALDOCARRY. Durch eine optimale Leistungsanpassung der Spulen untereinander ist eine gleichmäßige Aufheizzeit der Speisen sichergestellt. Die Regenerationsphase/Warmhaltephase wird mittels eines Tasters gestartet und mit einer Signallampe signalisiert. Für die Anwendung bei Cook & Chill beträgt die Regenerationsphase 30 Minuten, danach geht das Gerät automatisch in eine 30-minütige Warmhaltephase über. Für den Einsatz bei Cook & Serve findet eine 60-minütige Warmhaltephase statt. Ist die Regenerationsphase/Warmhaltephase beendet, ertönt ein akustisches bzw. erscheint ein optisches Signal (grünes Licht).

Ergonomie

Die ergonomisch günstige Gestaltung der Induktionsplattform ermöglicht ein leichtes Anheben und Verschieben auf dem Tisch. Die glatte Oberfläche und das Vermeiden von unnötigen Schmutzfugen ermöglichen eine einfache Reinigung. Das Kompaktablett CALDOCARRY kann aufgrund der gleichen Geometrie wie die Induktionsplattform CALDOCARRY INDUCT einfach und sicher positioniert werden.

Technische Daten

Länge:	345 mm
Breite:	405 mm
Höhe:	35 mm
Werkstoff:	PP Polypropylen
Regenerationszeit:	30 Min. (Cook & Chill)
Warmhaltezeit:	30 Min. (Cook & Chill) bzw. 60 Min. (Cook & Serve)
Gewicht:	4000 g
Elektr. Anschluss:	230 V/50 HZ/165 W
Normen und Zulassungen:	IPX3 VDE/GS geprüft CE-konform

CALDOCARRY INDUCT für Cook & Chill

Besonderheit: Regenerationszeit von
30 Minuten und automatischer
Übergang in Warmhaltezeit
von 30 Minuten.

Best.-Nr.: 569 708

CALDOCARRY INDUCT für Cook & Serve

Besonderheit: Warmhaltezeit 60 Minuten

Best.-Nr.: 569 728



BLANCO INMOTION — the system is the star.

To become a mover and shaker in the catering industry you have to think beyond the „pot“. There are no stand-alone products; they are part of a system in which man and technology harmonize and interact perfectly, even at peak business hours.

The **BLANCO INMOTION food distribution system** provides over 100 high-quality models that work hand-in-hand and help you make sure everything runs smoothly from portioning in the kitchen to serving the food: **setup, portioning, distributing, storing, transporting, refrigerating, regenerating, keeping warm, serving, cleaning up** – we've thought of everything.

Whether it's **fresh food** (Cook & Serve), **refrigerated food** (Cook & Chill), **tray system** or **ladling systems** – BLANCO INMOTION provides the ideal solution for every application.

BLANCO INMOTION is the perfect system for professional food distribution – from **consultation** and **products** to **optimization** of workflow in the kitchen.

The **high quality finish, ergonomic design** and **reliable technology** of the products facilitate everyday work and ensure **investment security**:

- Regeneration using induction technology
- Regeneration using hot air
- Tray transport carts
- Food-service conveyor belts
- Actively cooled food service conveyor belts
- Cutlery return conveyors belts
- Food serving carts
- Food transportation carts
- Platform dispensers
- Basket dispensers
- Tray dispensers
- Universal dispensers
- Plate dispensers
- Build-in dispensers

BLANCO INMOTION.
System solutions on the move.

Our team will be happy to advise you:

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

Ihr Vertriebspartner:

gerwin
Hotel- und Gaststättenbedarf

Bersenbrücker Straße 103
D-49594 Althausen
Telefon: (0 54 64) 16 26
Telefax: (0 54 64) 22 22
info@gerwin-gastrotechnik.de
www.gerwin-gastrotechnik.de

BLANCO