

blu'therm 40 liquid

blu'therm 40 liquid e BASE

- box per il trasporto di bevande in PP-C con zeolite d'argento a prova d'urto
- per il trasporto di bevande calde e fredde
- capacità 40 l
- base con 2 portabicchieri (da acquistare separatamente)
- 2 maniglie
- 2 chiusure a leva resistenti
- apertura nel coperchio del box garantisce un versamento igienico
- chiusura a baionetta nel coperchio
- collegamento ermetico tra rubinetto di scarico e vano all'interno del contenitore (il liquido non penetra in schiuma isolante)
- rubinetto di scarico brevettato con chiusura a baionetta (protetto da urti)
- guarnizione sostituibile nel coperchio
- bevande versate direttamente nel box (non bisogna utilizzare contenitore in acciaio INOX)



blu'box 26 plus liquid

- box per il trasporto di bevande in PP-C con zeolite d'argento a prova d'urto
- contenitore in acciaio INOX con coperchio (rimuovibile)
- per il trasporto di bevande calde e fredde
- capacità 18 l
- 3 maniglie piegabili
- 2 chiusure a leva resistenti
- guide a vite e sostituibili
- rubinetto di scarico brevettato con chiusura a baionetta (protetto da urti)
- possibilità inserimento e fissaggio dell'elemento refrigerante nel coperchio (cool-acu).

blu'box 26 plus liquid



Possibilità inserimento e fissaggio: un coperchio più alto con elemento refrigerante (cool-acu)



DATI DI BASE

Denominazione	N. prod.	Dimensioni (mm)	Peso (kg)	Capacità
blu'therm 40 liquid (senza BASE)	4000588	410 x 397 x 611	7,8	40 L
BASE per blu'therm 40 liquid	4000589	487 x 420 x 260	3,6	-
blu'box 26 plus liquid	4000392	666 x 370 x 308	10,5	18 L



SISTEMI PASSIVI DI VASSOI



SISTEMI PASSIVI DI VASSOI

blu'tray

blu'tray

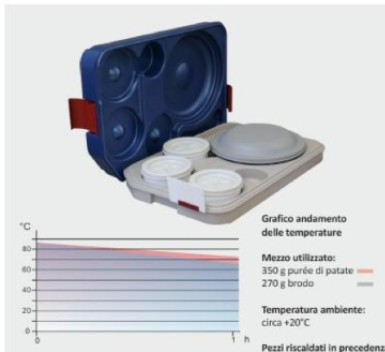
- vassoi per il trasporto di cibi in PP-C con zeolite d'argento a prova d'urto
- per facilitare la consegna di menu pronti a domicilio (eventualmente a case di riposo, ospedali)
- riscaldamento passivo garantito dall'insero in acciaio INOX
- zone calda e fredda termicamente separate
- trasporto sicuro garantito da coperchi con guarnizioni che impediscono la trascinazione dei cibi
- porta-targhetta
- 2 chiusure a leva resistenti
- in vendita: con/senza piatti + coperchi + inserto in acciaio INOX



Insero di acciaio con cera speciale o alluminio (riscaldato nella superficie destinata al piatto).



- Forniti a scelta:
- servizio di 4 pezzi
 - piatto suddiviso in 2 parti
 - 3 scodelle per la minestra/ciotole per cibi freddi
 - coperchio con guarnizione per il piatto
 - 3 coperchi con guarnizione per le scodelle per la minestra/ciotole per cibi freddi
 - si possono utilizzare piatti della Bauscher e della Seltmann



blu'tray italy

- vassoi per il trasporto di cibi in PP-C con zeolite d'argento a prova d'urto
- per facilitare la consegna interna di menu pronti
- zone calda e fredda termicamente separate
- in vendita: con/senza piatti + coperchi
- possibilità di servire due pietanze principali grazie a due ciotole separate per il secondo piatto principale

Ciotole separate per il secondo piatto principale



blu'tray italy



- Forniti a scelta:
- servizio di 4 pezzi,
 - 1 piatto non suddiviso,
 - 1 scodella per la minestra,
 - 2 coperchi per piatti freddi,
 - 1 coperchio per il piatto (senza guarnizione),
 - 1 coperchio con guarnizione per le scodelle per la minestra,
 - 2 coperchi per cibi freddi (senza guarnizione),
 - si possono utilizzare piatti della Bauscher e della Seltmann.

blu'tray

induc 2

blu'tray induc 2

- vassoi riscaldati attivamente per il trasporto di cibi in PP-C con zeolite d'argento a prova d'urto
- per facilitare la consegna di menu pronti a domicilio, case di riposo, ospedali
- riscaldamento piattini in base al principio di induzione e al rivestimento speciale di piattini
- consente di lavorare con entrambe le modalità "COOK AND SERVE" (mantenere al caldo) e "COOK AND CHILL" (rigenerazione)
- utilizzo facile grazie ad un solo tasto
- utilizzo facile grazie al riconoscimento di vassoi
- piattini e scodelle per la minestra si possono utilizzare separatamente (riconoscimento di piattini vuoti),
- trasporto sicuro garantito da coperchi con guarnizioni che impediscono la trascinazione dei cibi
- 2 chiusure a leva, - in vendita: con/senza piattini + coperchi

Piastra ad induzione:

Potenza massima assorbita:
circa 150 Watt



Piattino con rivestimento



Forniti a scelta:

- 1 piatto rettangolare (non suddiviso) con rivestimento a induzione
- 1 scodella rettangolare per la minestra
- 2 ciotole per piatti freddi senza rivestimento
- 1 coperchio per il piatto senza guarnizione
- 1 coperchio con guarnizione per le scodelle per la minestra,
- 2 coperchi per cibi freddi

DATI DI BASE

Denominazione	N. prod.	Dimensioni (mm)	Peso (kg)
blu'tray induc con dotazione di serie (con piattini)	4000557	442 x 370 x 103	3,8
blu'tray induc	4000331	442 x 370 x 103	2,2
piastra ad induzione (blu'tray induc 2)	4000610	403 x 345 x 58	5,5



bluline
catering a la carte...

27

28



Sistema di campane per i piatti dal Ø 24 cm



Sistema di campane per i piatti dal Ø 26 cm

blu'cloche 24

blu'cloche 24

- sistema di campane in PP-C con zeolite d'argento a prova d'urto
- per i piatti dal Ø 24 cm
- composte dalla parte superiore (OT) e dalla parte inferiore (UT)
- per mantenere cibi caldi e conservare cibi freddi
- create appositamente per le case di riposo e gli ospedali
- accessibili in 3 colori
- per piattini piani, piattini fondi e scodelle per la minestra

Dotazione possibile



Piattino piano dal Ø 230 mm / 127 mm

Piattino fondo dal Ø 230 mm / 145 mm

Ciotola dal Ø 167 mm / 116 mm

Colori accessibili



blu

grigio

rosa

blu'cloche 26

blu'cloche 26

- sistema di campane in PP-C con zeolite d'argento a prova d'urto
- per i piatti dal Ø 26 cm
- composte dalla parte superiore (OT) e dalla parte inferiore (UT)
- per mantenere cibi caldi e conservare cibi freddi
- create appositamente per le case di riposo e gli ospedali
- accessibili in 3 colori
- per piattini piani, piattini fondi e scodelle per la minestra

Dotazione possibile



Piattino piano dal Ø 255 mm / 125 mm

Piattino fondo dal Ø 230 mm / 143 mm

Ciotola dal Ø 190 mm / 116 mm

Colori accessibili



blu

grigio

rosa

DATI DI BASE

Denominazione	N. prod.	Diametro (mm)	Altezza inserto (mm)	Peso (kg)	Colore
blu'cloche 24 OT	4000478	260 mm	106 mm	0,27	blu
blu'cloche 24 UT	4000479	260 mm	106 mm	0,22	blu
blu'cloche 24 OT	4000482	260 mm	106 mm	0,27	grigio
blu'cloche 24 UT	4000483	260 mm	106 mm	0,22	grigio
blu'cloche 24 OT	4000491	260 mm	106 mm	0,27	rosa

DATI DI BASE

Denominazione	N. prod.	Diametro (mm)	Altezza inserto (mm)	Peso (kg)	Colore
blu'cloche 26 OT	4000499	295 mm	106 mm	0,35	blu
blu'cloche 26 UT	4000502	295 mm	106 mm	0,33	blu
blu'cloche 26 OT	4000498	295 mm	106 mm	0,35	grigio
blu'cloche 26 UT	4000501	295 mm	106 mm	0,33	grigio
blu'cloche 26 OT	4000500	295 mm	106 mm	0,35	rosa



BLU'TRAY

Tablett für den Transport von Speisen in heissem und kaltem Zustand
Tableau pour transport de repas chaud ou régénéré

In Lieferung enthalten: 4-teilige Porzellan garnitur (1 abgeteilter Teller, 1 Suppenschale, 2 Kalschalen), 4 Deckel aus PP mit Dichtungen, Wärmekernteller Inox
Compris dans la livraison: Garnitur porcelaine 4 pces (1 assiette séparée, 1 bol à soupe, 2 coupes), 4 couvercles en PP avec joints, Assiette calorifuge Inox

Art-Nr./No d'article **4000367** Grösse/grandeur 37 x 53 cm x H 11 cm / 3,2 kg

Preis/prix **595.00**



BLU'BOX Hoher Deckel BLU'BOX Couvercle haut

Art-Nr./No d'article **664201677**

Preis/prix **169.00**

BLU'BOX cool-accu

Für blu'box 26 und 52 Serie, GN 1/1, Gewicht: 2,4 kg: cool-accu 1,6 kg
Pour la série blu'box 26 et 52, GN 1/1, Poids :2.4 kg : cool accu 1.6 kg

Art-Nr./No d'article **4000388** Grösse/grandeur

Preis/prix **105.00**



Temperaturregelsystem Système de contrôle de température

Für die Heizungen der blu'box 26 und 52 Serie. HACCP gerecht, VDE zertifiziert
Pour le chauffage de série blu'box 26 et 52

Art-Nr./No d'article **8001834**

Preis/prix **995.00**



Heizschwert Plaque chauffante

Für die blu'box 26 Serie, max. Temperatur: ca 125 °C, Gerätenanschluss: 230 V / 50Hz, Leistungsaufnahme: 350 Watt
Pour la série blu'box 26, température max.: env. 125°C, Branchement de l'appareil : 230 V / 50 Hz - contribution : 500 Watt

Art-Nr./No d'article **8001751**

Preis/prix **478.00**

