

RECALDO AVENTO.
Frischer Wind in der Heißluft-Regeneration.

blancoinmotion

Regenerieren mit Heißluft
für EN-Tabletts.

RECALDO AVENTO ermöglicht die **Heißluft-Regeneration für Euronorm-Tabletts**. Er ist bestens geeignet für das Regenerieren vorportionierter Kühlkost, das Nachregenerieren und Warmhalten von Warmspeisen und das Kühlhalten von Kaltspeisen.

Die Modellreihe RECALDO AVENTO gibt es in **vielen Ausführungen**:

- Mit oder ohne Trennwand
- Für große, mittlere oder kleine Bestückungsmengen

Durch das **modulare Konstruktionsprinzip** passt sich RECALDO AVENTO schnell und unkompliziert an die individuellen Anforderungen an.

Der RECALDO AVENTO bei
BLANCO INMOTION.
Systemlösungen, die mehr bewegen.



BLANCO RECALDO AVENTO
für die Heißluft-Regeneration
auf Euronorm-Tabletts.

Ideal für Cook & Serve und Cook & Chill

Aktive Heißluft und **aktive Umluftkühlung** sorgen dafür, dass Warmspeisen richtig heiß werden und Kaltspeisen frisch bleiben, natürlich unter strikter **Einhaltung der Hygienerichtlinien**.

Cook & Serve

Die Temperaturzonen sind durch eine spezielle Trennwand geteilt. Somit eignet sich RECALDO AVENTO bestens für Cook & Serve.

Cook & Chill

Die zusätzlich gezielte Kälteführung im Warmfach gewährleistet, dass die

portionierte Kühlkost bis zum Zeitpunkt der Regenerierung gleichmäßig weiter gekühlt wird.

Mehr Flexibilität durch modulares Prinzip.

RECALDO AVENTO gibt es in vier Variationen mit Trennwand – für die **direkte Bestückung** mit 16, 20, 24 und 30 Euronorm-Tabletts.

Zur Auswahl stehen außerdem vier Variationen ohne Trennwand – für die **indirekte Bestückung über ein**

Tablett-Hordengestell (Hordengestell mit Trennwand).

RECALDO AVENTO eröffnet somit alle Möglichkeiten für eine **professionelle Speisenverteilung nach individuellem Gusto** – für schmackhafte und gesunde Speisen, die bei ihren Patienten richtig gut ankommen.



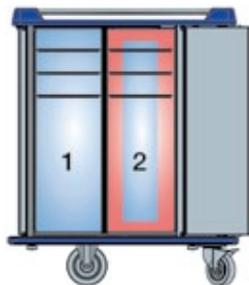
BLANCO RECALDO AVENTO
Für die Heißluft-Regeneration auf Euronorm-Tabletts



BLANCO RECALDO AVENTO 24 T
(Abbildung mit Hordengestell für indirekte Bestückung, Übergabetrolley, Euronorm-Tabletts und System-Porzellan)
Für die direkte oder indirekte Bestückung mit maximal 2 x 12 Euronorm-Tabletts.

RECALDO AVENTO für Cook & Chill mit Trennwand, für direkte Bestückung

Weitere Informationen
über diese Produkte und das
BLANCO-Gesamtprogramm
erhalten Sie gerne kostenlos
(Adresse siehe Rückseite).

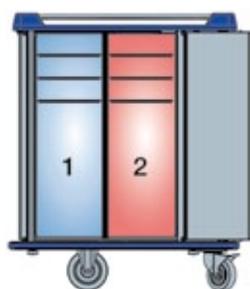


Für Cook & Chill
(mit Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Kühlung bzw. Heißluft

Modell	RECALDO AVENTO 16 T-T CC	RECALDO AVENTO 24 T-T CC	RECALDO AVENTO 20 T-T CC	RECALDO AVENTO 30 T-T CC
Ausführung	Für Cook & Chill: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zum Transportieren von Kühlkost und Regenerieren der kaltportionierten Speisen. Kühlhalten der Kaltspeisen.			
Maße (L x B x H)	1150 x 855 x 1390 mm		1150 x 855 x 1630 mm	
Kapazität	2 x 8 Euronorm-Tabletts, max. 16 EN-Tabletts	2 x 12 Euronorm-Tabletts, max. 24 EN-Tabletts	2 x 10 Euronorm-Tabletts, max. 20 EN-Tabletts	2 x 15 Euronorm-Tabletts, max. 30 EN-Tabletts
Gewicht (kg)	ca. 200 kg		ca. 215 kg	
Elekt. Anschluss	400 V / 16 A / 10,15 kW			
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C			
Kältemittel	R 134a			
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung			
Innenraum	2 Fächer mit je 8 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 12 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 10 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 15 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts
Besonderheiten	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)			
Optionen/ Zubehör	siehe Seite 11			
Schutzart	IP X5			
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff			

RECALDO AVENTO für Cook & Serve mit Trennwand, für direkte Bestückung

Weitere Informationen
über diese Produkte und das
BLANCO-Gesamtprogramm
erhalten Sie gerne kostenlos
(Adresse siehe Rückseite).



Für Cook & Serve
(mit Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Heißluft

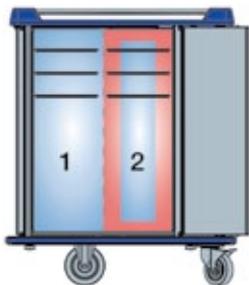
Modell	RECALDO AVENTO 16 T-T CS	RECALDO AVENTO 24 T-T CS	RECALDO AVENTO 20 T-T CS	RECALDO AVENTO 30 T-T CS
Ausführung	Für Cook & Serve: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zum Transportieren und Warmhalten bzw. Nachregenerieren von Frischkost. Kühlhalten kaltportionierter Speisen.			
Maße (L x B x H)	1150 x 855 x 1390 mm		1150 x 855 x 1630 mm	
Kapazität	2 x 8 Euronorm-Tabletts, max. 16 EN-Tabletts	2 x 12 Euronorm-Tabletts, max. 24 EN-Tabletts	2 x 10 Euronorm-Tabletts, max. 20 EN-Tabletts	2 x 15 Euronorm-Tabletts, max. 30 EN-Tabletts
Gewicht (kg)	ca. 200 kg		ca. 215 kg	
Elekt. Anschluss	400 V / 16 A / 7,0 kW			
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C			
Kältemittel	R 134a			
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung			
Innenraum	2 Fächer mit je 8 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 12 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 10 Paar Auflageschienen im Abstand von 118 mm zum Einschieben von EN-Tabletts	2 Fächer mit je 15 Paar Auflageschienen im Abstand von 79 mm zum Einschieben von EN-Tabletts
Besonderheiten	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Trennwand zu Reinigungszwecken entnehmbar Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)			
Zubehör/ Optionen	siehe Seite 11			
Schutzart	IP X5			
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff			

RECALDO AVENTO für Cook & Chill

ohne Trennwand, für indirekte Bestückung mit Hordengestell

Weitere Informationen

über diese Produkte und das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).



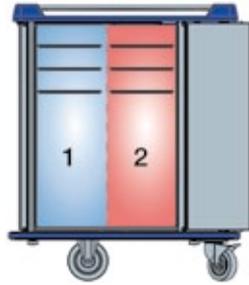
Für Cook & Chill
(ohne Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Kühlung bzw. Heißluft

Modell	RECALDO AVENTO 16 / 24 T CC	RECALDO AVENTO 20 / 30 T CC
Ausführung	Für Cook & Chill: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells und Regenerieren der kaltportionierten Speisen. Kühlhalten der Kältspeisen.	
Maße (L x B x H)	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1630 mm
Kapazität	2 x 8 Euronorm-Tablets bzw. 2 x 12 Euronorm-Tablets (je nach Hordengestell), max. 16 bzw. 24 EN-Tablets (je nach Hordengestell)	2 x 10 Euronorm-Tablets bzw. 2 x 15 Euronorm-Tablets (je nach Hordengestell), max. 20 bzw. 30 EN-Tablets (je nach Hordengestell)
Gewicht (kg)	ca. 200 kg	ca. 215 kg
Elekt. Anschluss	400 V / 16 A / 10,15 kW	
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C	
Kältemittel	R 134a	
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung	
Innenraum	1 Fach zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells	
Besonderheiten	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)	
Zubehör/Optionen	siehe Seite 11	
Schutzart	IP X5	
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff	

RECALDO AVENTO für Cook & Serve

ohne Trennwand, für indirekte Bestückung mit Hordengestell

Weitere Informationen
über diese Produkte und das
BLANCO-Gesamtprogramm
erhalten Sie gerne kostenlos
(Adresse siehe Rückseite).



Für Cook & Serve
(ohne Trennwand):
Fach 1 = Kühlung
Fach 2 = Heißluft

Modell	RECALDO AVENTO 16 / 24 T CS	RECALDO AVENTO 20 / 30 T CS
Ausführung	Für Cook & Serve: Heißluftwagen mit aktiver Umluftkühlung zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells und Warmhalten bzw. Nachregenerieren von Frischkost. Kühlhalten kaltportionierter Speisen.	
Maße (L x B x H)	1150 x 855 x 1390 mm	1150 x 855 x 1630 mm
Kapazität	2 x 8 Euronorm-Tabletts bzw. 2 x 12 Euronorm-Tabletts (je nach Hordengestell), max. 16 bzw. 24 EN-Tabletts (je nach Hordengestell)	2 x 10 Euronorm-Tabletts bzw. 2 x 15 Euronorm-Tabletts (je nach Hordengestell), max. 20 bzw. 30 EN-Tabletts (je nach Hordengestell)
Gewicht (kg)	ca. 200 kg	ca. 215 kg
Elekt. Anschluss	400 V / 16 A / 7,0 kW	
Temperaturbereich Kühlung und Heißluft	Kühlfach (aktive Umluftkühlung): gradgenau regelbar von +4 °C bis +15 °C (bei Umgebungstemperatur von +32 °C) Heißluft-Regenerationsfach: gradgenau regelbar von +30 °C bis +130 °C	
Kältemittel	R 134a	
Türen	4 Flügeltüren, doppelwandig isoliert mit umlaufender Türdichtung 2-Punkt-Verriegelung, selbstschließend 270° (Kaltfach) bzw. 180° (Warmfach) Öffnungswinkel mit Arretierung	
Innenraum	1 Fach zur Aufnahme des Tablett-Hordengestells	
Besonderheiten	Mit umlaufendem Stoßschutz und Galerie Beidseitig bestückbar (Quereinschub) Innenkorpus in Hygieneausführung H1 mit Kantradien R 3 Ergonomische Schiebegriffe Manueller oder Programmbetrieb HACCP-Dokumentation (über PC) Fahrbar (vorne: 2 Lenkrollen 160 mm, hinten: 2 Bockrollen 200 mm; Rollen stahlverzinkt)	
Zubehör/ Optionen	siehe Seite 11	
Schutzart	IP X5	
Material	CNS 18/10, Aluminium, Kunststoff	

Abbildung	Bezeichnung	Für Modell mit Trennwand	Für Modell ohne Trennwand	Best.-Nr.
	Hordengestell 16 Tabletts	—	X	572 789
	Hordengestell 24 Tabletts	—	X	572 882
	Hordengestell 20 Tabletts	—	X	572 790
	Hordengestell 30 Tabletts	—	X	572 881
	Übergabetrolley für Hordengestell	—	X	572 797
	Abdeckhaube für Hordengestell 16/24	—	X	572 795
	Abdeckhaube für Hordengestell 20/30	—	X	572 796
	Transferwagen 16/24, doppelwandig	—	X	572 792
	Transferwagen 20/30, doppelwandig	—	X	572 794
ohne Abbildung	Steuerung mit Datenprotokollierung	X	X	
	Handheld für Datenprotokollierung	X	X	
	Steuerung mit Service-Kommunikations-Tool	X	X	
	Software für Service-Kommunikations-Tool	X	X	
	Zugdeichsel und Kupplung	X	X	
	abklappbares Bord, stirnseitig	X	X	
	Halterung für Abfallsack, stirnseitig	X	X	
	Rollen, stahlverzinkt, 4 Lenkrollen mit Feststeller	X	X	
	Rollen, stahlverzinkt, 2 Bockrollen, 4 Lenkrollen mit Feststeller	X	X	
	Rollen, stahlverzinkt, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Zentralfeststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 4 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 4 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Feststeller	X	X	
	Rollen, CNS, 2 Bockrollen (ø 200 mm), 2 Lenkrollen (ø 160 mm) mit Zentralfeststeller	X	X	
	EN-Tablett für Heißluft	X	X	572 787
	Regenerier-Cloche für Teller 260 mm	X	X	572 378
	Regenerier-Cloche für Teller 230 mm (rund)	X	X	573 015
	Regenerier-Cloche für Teller 230 mm (Quadro)	X	X	573 016
	Waiting Tray	X	X	573 521
	Transportwagen für Waiting Tray	X	X	573 522
	Tablettspender CCE-V 54/38 für 100 Heißluft-Tabletts im Euronorm-Format 530 x 370 mm	X	X	573 539

X = verfügbar

— = nicht verfügbar bzw. nicht erforderlich

blancoinmotion

BLANCO INMOTION – das System ist der Star.

Wer in der **Gemeinschaftsverpflegung mehr bewegen will, muss über den Tellerrand hinaus schauen.** Produkte sind keine Einzelkämpfer, sie sind Teil eines Systems, in dem Mensch und Technik harmonieren und auch in Stoßzeiten perfekt zusammen spielen.

Das **Speisenverteilsystem BLANCO INMOTION** bietet über 100 hochwertige Modelle, die Hand in Hand arbeiten und Ihnen helfen, dass von der Portionierung in der Küche bis zur Speisenausgabe alles reibungslos läuft: **Anrichten, Portionieren, Verteilen, Aufbewahren, Transportieren, Kühlen, Regenerieren, Warmhalten, Ausgeben, Abräumen** – an alles ist gedacht.

Ob **Frischkost** (Cook & Serve), **Kühlkost** (Cook & Chill), **Tablettsystem** oder **Schöpfsystem** – BLANCO INMOTION bietet für jeden Einsatzbereich die ideale Lösung.

BLANCO INMOTION ist das perfekte System für die professionelle Speisenverteilung, von der **Beratung** und den **Produkten** bis hin zur **Optimierung** der Arbeitsabläufe in der Küche.

Die **hohe Verarbeitungsqualität**, das **ergonomische Design** und die **zuverlässige Technik** der Produkte erleichtern den Arbeitsalltag und sorgen für **Investitionssicherheit**:

- Regeneration mit Induktionstechnik
- Regeneration mit Heißluft
- Tablett-Transportwagen
- Speisenverteilbänder
- aktiv gekühlte Speisenverteilbänder
- Geschirr-Rückgabebänder
- Speisenausgabewagen
- Speisentransportwagen
- Bühnenspender
- Korbspender
- Tablettspender
- Universalspender
- Tellerspender
- Einbauspender
- Bankettwagen

BLANCO INMOTION.
Systemlösungen, die mehr bewegen.

Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO