

bluline

Votre partenaire fiable pour
les systèmes de transport d'aliments
et de boissons

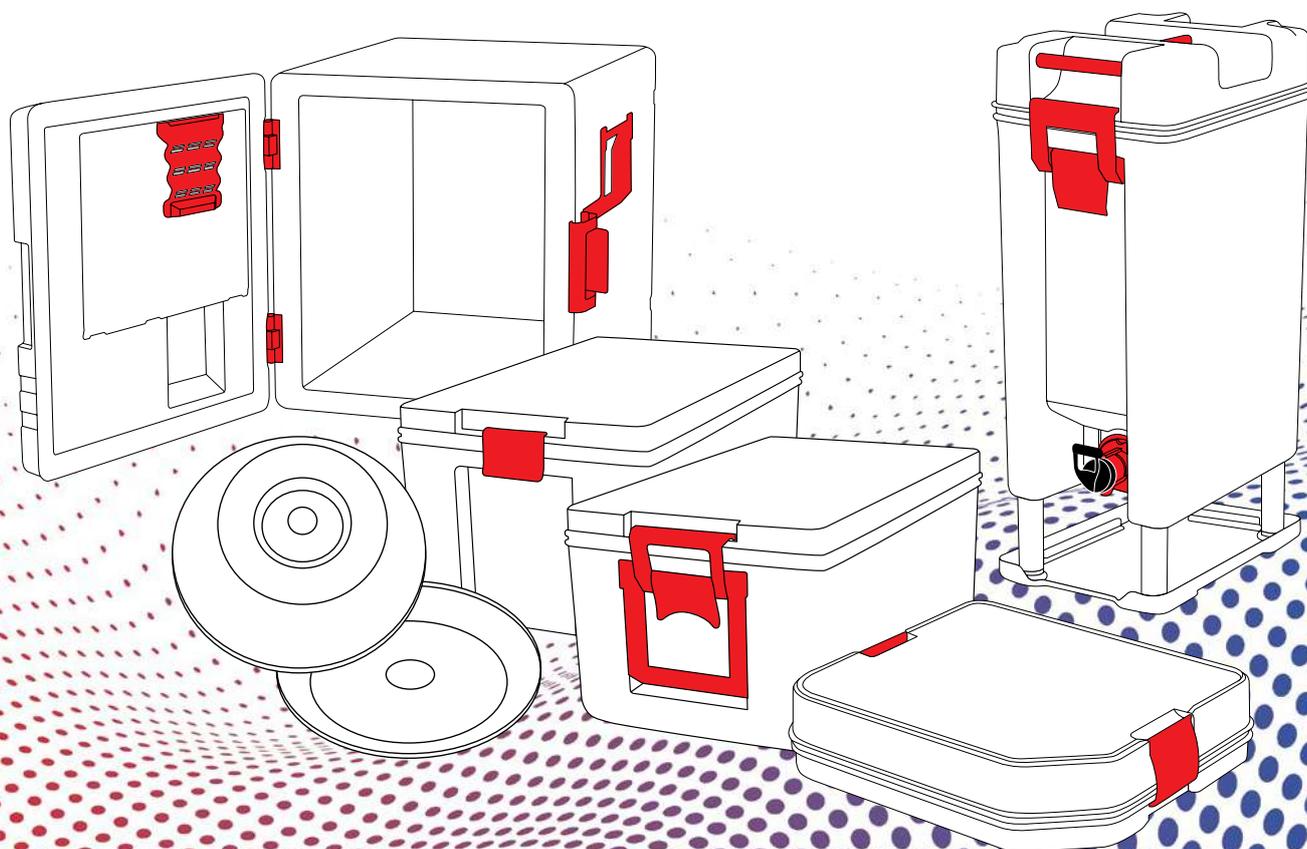
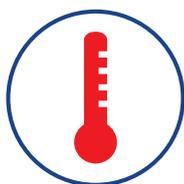
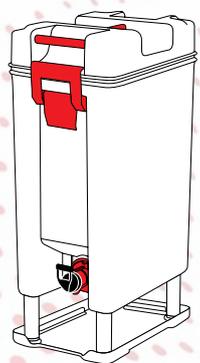
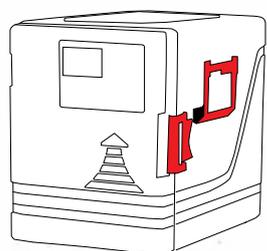
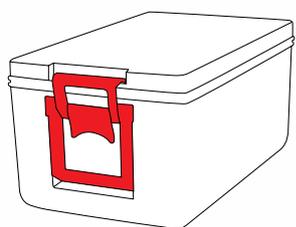
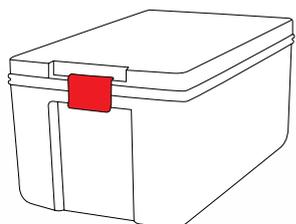


Table des matières



blu'box4-19

blu'box 26 eco / standard.....6-7

Le système modulaire blu'box 26 plus..... 8

blu'box 26 plus9

blu'box 26 plus hot.....10

blu'box 26 eco plus liquid.....11

blu'box 26 plus cool / standard cool.....12

blu'box 26 aperçu des températures 13

blu'box 52 gn et gn / en.....14-15

blu'box 52 hot² lite.....16

blu'box 52 hot²17

blu'box 52 aperçu des températures 18

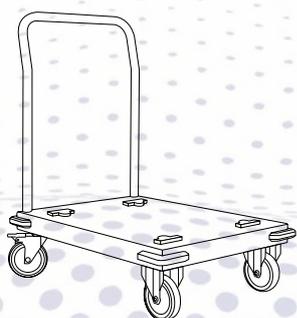
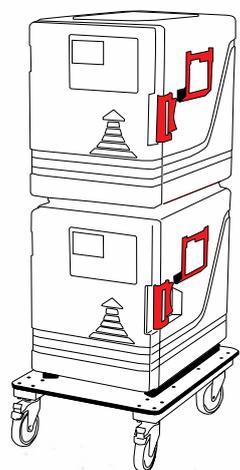
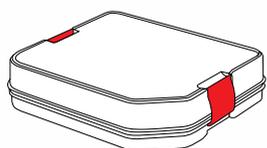
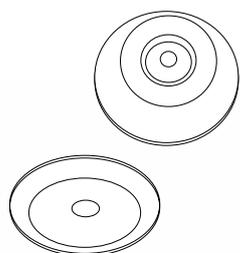
blu'box 26 / 52 exemples d'équipement 19

blu'therm liquid 20-23

blu'therm 10 liquid.....22

blu'therm 20 liquid.....23

Table des matières



blu'cloche24-27

blu'cloche 12.....25

blu'cloche 24.....26

blu'cloche 26.....27

blu'tray28-33

blu'tray standard.....30

blu'tray italy31

blu'tray.....32

blu'tray compact33

blu'mobil 34-39

blu'mobil roll&serve..... 34-35

Série blu'mobil 104 36-39

blu'mobil board / easy roll..... 40-42

Produits complémentaires blu'line .43

Élément de refroidissement43

Couvercle haut.....43

Système de verrouillage de l'empilement43

Chauffage par air pulsé hot² lite43

Chauffage par air pulsé hot².....43

Lame chauffante43

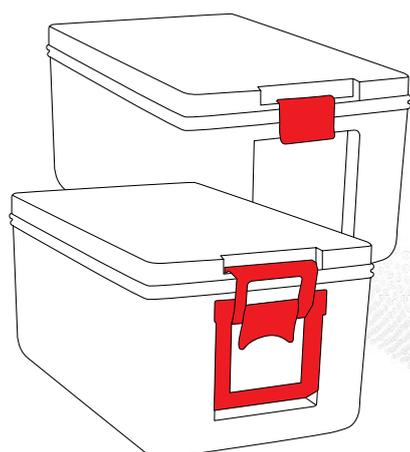
Conseils pour la restauration..... 44-45

blu'line dans le monde 46-47



Série blu'box

Nous avons mis au point la blu'box dans le but de satisfaire aux exigences hygiéniques les plus strictes. Les conteneurs de transport d'aliments sont composés de PP-C à haute résistance aux chocs. Ils sont faciles à entretenir, maintiennent le repas au chaud et disposent d'excellentes propriétés isolantes. La blu'box est disponible en deux tailles. Dans le cas de la variante standard, les poignées rétractables et deux solides fermetures à étrier garantissent un confort de portage nettement plus élevé. Les conteneurs se distinguent par ailleurs par leur grand degré de flexibilité. La plage de températures d'utilisation s'étend de -20 à +100 °C.



blu'box 26

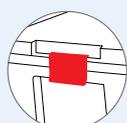
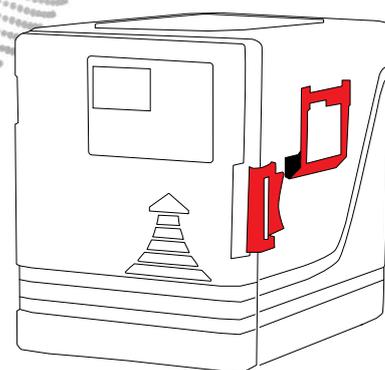
Chargement par le haut

- > blu'box 26 eco
- > blu'box 26 standard
- > Système blu'box 26 plus

blu'box 52

Chargement frontal

- > blu'box 52 gn et gn/en
- > blu'box 52 gn hot² et gn/en hot²
- > blu'box 52 gn hot² lite et gn/en hot² lite



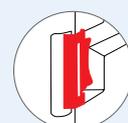
blu'box eco

Poignée : poignées encastrées,
2 fermetures par clip
Rails d'empilement et de glissement : rentrés



blu'box standard

Poignée : poignées ergonomiques rétractables
avec fermetures à étrier de haute qualité
Rails d'empilement et de glissement : vissés
et interchangeables



blu'box gn

Poignée : poignées rétractables avec fermetures
à étrier de haute qualité
Rails d'empilement et de glissement : vissés
et interchangeables
Coins d'empilage : vissés et interchangeables
Clayette : réglable (gn/en)



blu'box 26

Conteneur de transport d'aliments en PP-C à haute résistance aux chocs. Pour récipients GN jusqu'à la taille 1/1, 200 mm de profondeur (ou séparateurs). Sur les modèles standards, les rails d'empilement et de glissement sous le conteneur peuvent être échangés.



eco

Conteneur à chargement par le haut /
numéro d'article 4000349

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
- > Poids : 6,3 kg
- > Sans chauffage



standard

Conteneur à chargement par le haut /
numéro d'article 4000330

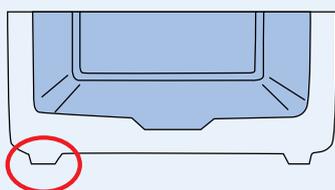
- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
- > Poids : 6,8 kg
- > Sans chauffage



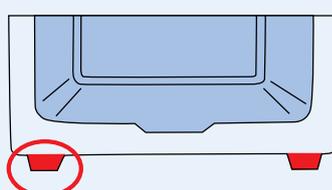
Avantages

- > Les modèles «eco» de la blu'box sont particulièrement économiques
- > Charge thermique élevée
- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Renfort supplémentaire
- > Désinfection thermique rapide jusqu'à +130 °C possible

eco
eco plus

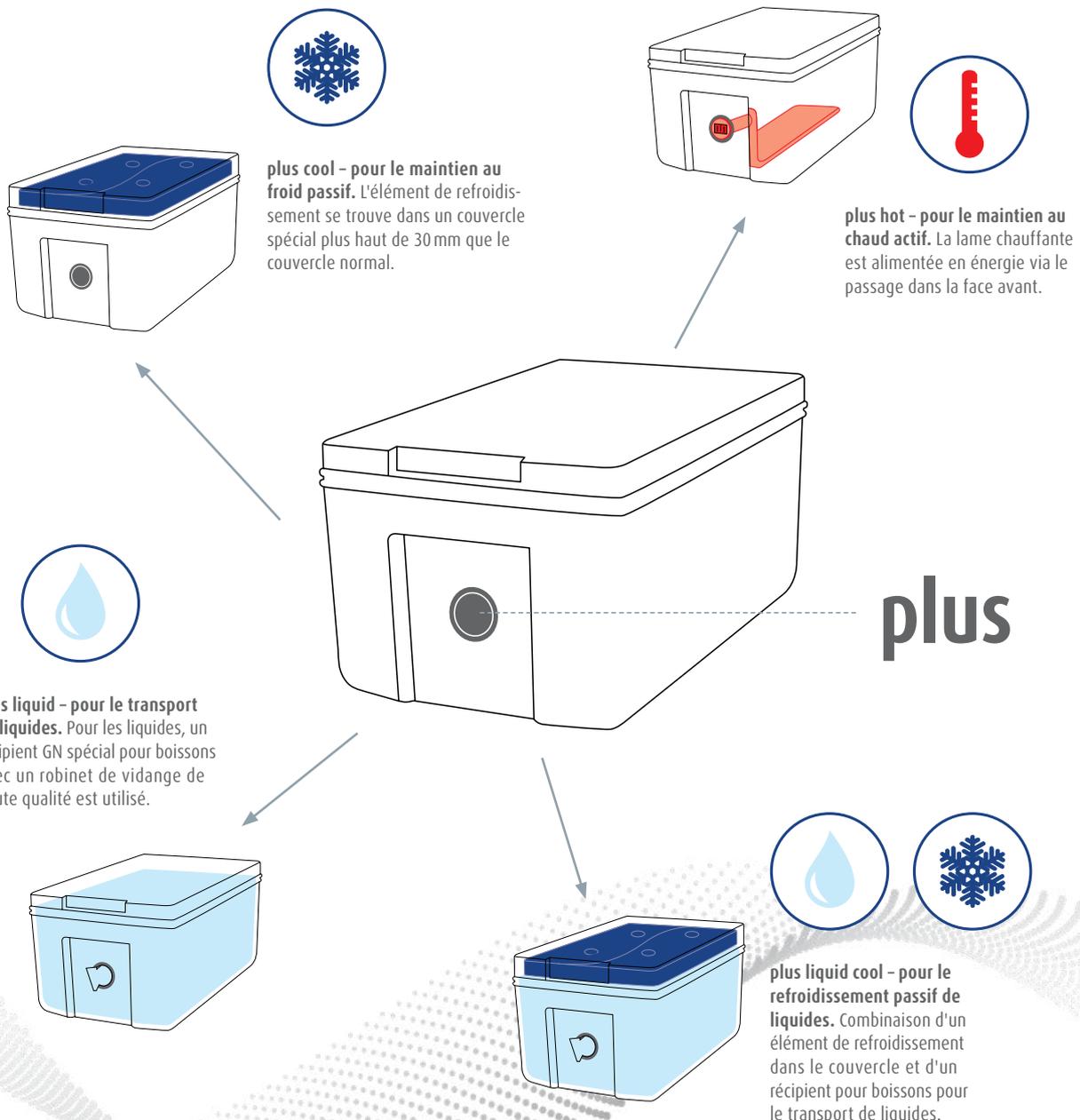


standard
standard plus



Le conteneur **blu'box 26 plus** – un multitalent !

La blu'box 26 plus est un véritable multitalent : il existe un élément de base pour le maintien au chaud passif et quatre modèles spéciaux pour le maintien au chaud actif, le maintien au froid, le transport de boissons normal et réfrigéré. L'élément de base est disponible dans les variantes eco plus et plus. Il peut être équipé à tout moment avec l'accessoire complémentaire approprié.



blu'box 26 plus

L'élément de base de la blu'box 26 plus est réalisé en PP-C à haute résistance aux chocs. Il convient pour des récipients GN jusqu'à la taille 1/1 avec 200 mm de profondeur (ou séparateurs). L'élément de base peut être complété par l'accessoire correspondant à l'utilisation envisagée.

POSSIBILITÉ DE COMPLÉTER L'ÉQUIPEMENT À TOUT MOMENT



eco plus

- Conteneur à chargement par le haut pouvant être équipé ultérieurement / numéro d'article 4000442
- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
 - > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
 - > Poids : 6,3 kg
 - > Sans chauffage



-20 °C +100 °C



plus

- Conteneur à chargement par le haut pouvant être équipé ultérieurement / numéro d'article 4000410
- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
 - > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
 - > Poids : 6,8 kg
 - > Sans chauffage



-20 °C +100 °C

Avantages

- > Matériaux durables et faciles à entretenir
- > Peut être équipé ultérieurement avec une lame chauffante, un récipient pour boisson ou un élément de refroidissement
- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Charge thermique élevée
- > Passage intégré dans le côté frontal avec bouchon de fermeture
- > Renfort supplémentaire

Possibilités d'équipement a posteriori

plus hot : avec une lame chauffante, l'élément de base devient une blu'box 26 plus hot. La lame chauffante peut être utilisée en mode sec ou humide. etol recommande le chauffage dans un bain d'eau (principe du bain-marie).



plus cool : un couvercle spécial transforme l'élément de base en blu'box 26 plus cool. Il est plus haut de 30 mm et contient un élément de refroidissement amovible.



plus liquid : si l'élément de base est équipé en plus d'un récipient pour boissons de 18 litres, il en résulte alors une blu'box 26 plus liquid. Pour le refroidissement passif, un couvercle plus haut avec un élément de refroidissement amovible peut être utilisé.



blu'box 26 plus hot

La blu'box 26 plus hot est équipée d'une lame de chauffage. La lame de chauffage peut être utilisée de deux manières : en mode sec sans ajout d'eau ou en mode humide (bain d'eau) selon le principe du bain-marie (qui est plus efficace). Elle convient pour les récipients GN jusqu'à la taille 1/1 avec une profondeur de 200 mm.



eco plus hot

Conteneur à chargement par le haut chauffé /

EU numéro d'article 4000402

CH numéro d'article / **UK** numéro d'article 4000800

- > Pour le transport de produits à haute température
- > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
- > Poids : 7,3 kg
- > Chauffage actif



plus hot

Conteneur à chargement par le haut chauffé /

EU numéro d'article 4000339

CH numéro d'article 4000797 / **UK** numéro d'article 4000798

- > Pour le transport de produits à haute température
- > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
- > Poids : 7,7 kg
- > Chauffage actif



Avantages

- > Matériaux durables et faciles à entretenir
- > Utilisation conseillée en «bain-marie»
- > Les modèles «eco» de la blu'box 26 plus hot sont particulièrement économiques
- > Charge thermique élevée
- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Renfort supplémentaire

La lame chauffante

Le chauffage de la blu'box 26 plus hot se règle de lui-même. La lame de chauffage a une température maximale de +120 °C en mode sec. La puissance absorbée moyenne est de 240 W.

Particulièrement pratique lors du nettoyage : un geste suffit pour insérer et retirer la lame de chauffage. De plus, la régulation autorégulée rend le chauffage extrêmement robuste.



blu'box 26 eco plus liquid

La blu'box 26 eco plus liquid a une capacité de 18l. Le récipient GN spécialement développé pour boissons est relié sur le côté frontal à un robinet de haute qualité. Lorsque le récipient pour boissons est enlevé, la blu'box 26 eco plus **peut accueillir des récipients GN jusqu'à la taille 1/1 avec une profondeur de 200 mm.**

blu'box 26

eco plus liquid

Conteneur à chargement par le haut avec récipient pour boissons / numéro d'article 4000409

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 666 × 370 × 308 mm
- > Poids : 10 kg
- > Volume de remplissage : 18 l



-20°C +100°C

Avantages

- > Matériaux durables et faciles à entretenir
- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Robinet de haute qualité avec fermeture à baïonnette
- > Charge thermique élevée
- > Couvercle à enficher avec joint
- > Renfort supplémentaire

Récipient CNS

Le récipient en acier inoxydable de haute qualité possède un couvercle à enficher doté d'un joint en caoutchouc. Le robinet avec fermeture à baïonnette est placé sur la face avant.

Grâce aux poignées escamotable, le récipient à boissons se laisse manipuler facilement.



blu'box 26 plus cool / standard cool

Le couvercle de la blu'box 26 plus cool comprend un élément de refroidissement passif. Grâce à la bonne isolation vers l'extérieur et à la haute capacité de refroidissement à l'intérieur, la perte de froid est minimale. **Il convient pour les récipients GN jusqu'à la taille 1/1 avec une profondeur de 200 mm (ou sous multiple).**



plus cool

Conteneur à chargement par le haut avec élément de refroidissement passif

Numéro d'article 4000437

- > Pour le transport réfrigéré
- > Dimensions : 630 × 370 × 338 mm
- > Poids : 10,5 kg



standard cool

Conteneur à chargement par le haut avec élément de refroidissement passif

Numéro d'article 4000434

- > Pour le transport réfrigéré
- > Dimensions : 630 × 370 × 338 mm
- > Poids : 10,5 kg



Avantages

- > Matériaux durables et faciles à entretenir
- > Refroidissement passif de repas et de boissons
- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Charge thermique élevée
- > Renfort supplémentaire

Couvercle et élément de refroidissement

Sur la blu'box 26 plus cool, l'élément de refroidissement amovible se trouve dans le couvercle, lequel est 30 mm plus haut que celui des autres modèles. Un gel réfrigérant spécial à l'intérieur de l'élément de refroidissement assure un refroidissement passif supplémentaire.

Couvercle avec élément de refroidissement intégré



Accumulateur de froid à mettre dans le couvercle



blu'box 26

Passif

- blu'box 26 eco
- blu'box 26 eco plus
- blu'box 26 eco plus liquid
- blu'box 26 standard
- blu'box 26 plus

Aperçu des températures



Fluide : 20l d'eau > température ambiante env. +20°C

Refroidissement passif

- blu'box 26 standard cool
- blu'box 26 plus cool



Fluide : 18l d'eau > température ambiante env. +19,5°C

Chauffage actif

- blu'box 26 eco plus hot
- blu'box 26 plus hot



Fluide : 20l d'eau > température ambiante env. +19,5°C



blu'box 52

Conteneur à chargement frontal pour récipients GN d'une température allant jusqu'à +100 °C. La blu'box 52 gn dispose de 12 inserts encastrés et offre de la place pour 2 récipients GN jusqu'à la taille 1/1 avec une profondeur de 200 mm (ou sous multiple). La variante gn/en de la blu'box 52 offre encore plus de souplesse d'emploi.

blu'box 52

gn

Conteneur à chargement frontal /
numéro d'article 4000445

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 639 × 446 × 560 mm
- > Poids : 11,7 kg
- > Sans chauffage

-20 °C +100 °C



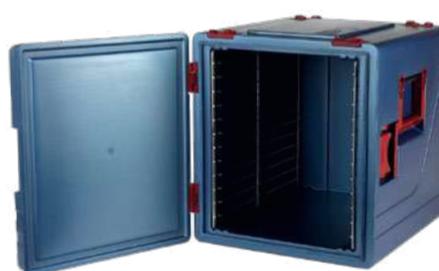
blu'box 52

gn/en

Conteneur à chargement frontal /
numéro d'article 4000348

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 639 × 500 × 560 mm
- > Poids : 15,8 kg
- > Sans chauffage

-20 °C +100 °C



Avantages gn

- > Construction légère et robuste
- > Empilable

Avantages gn/en

- > Possibilité d'insérer des récipients gn à en au moyen de glissière métallique

Glissières amovible pour insert gn/en

Pour les récipients GN (530 × 325 mm), les grilles d'empilage sont insérées sur le rail intérieur et pour les récipients EN (530 × 370 mm) celles-ci sont insérées sur le rail extérieur. Les récipients EN offrent 20 % de volume de remplissage en plus. Les surfaces lisses facilitent le nettoyage.



Insert pour Gastronorme.



Insert pour Euronorme.

**JUSQU'À 20 %
DE VOLUME DE
REMPLETTAGE
EN PLUS**

blu'box 52 hot² lite

Le système blu'box 52 «lite» possède un système de chauffage autorégulé. La technologie de chauffage de haute qualité réchauffe en toute rapidité et fiabilité l'espace intérieur de la blu'box 52 à env. +85 °C. Une manipulation aisée est garantie par le principe «Plug and Play» (brancher et chauffer).



gn hot² lite

Chargement frontal et chauffage par air pulsé /

EU numéro d'article 4000679

CH numéro d'article 4000805 / **UK** numéro d'article 4000806

> Technologie de chauffage autorégulée

> Dimensions : 639 × 446 × 560 mm

> Poids : 14,4 kg

> Chauffage actif (ø 500 Watt)



gn/en hot² lite

Chargement frontal et chauffage par air pulsé /

EU numéro d'article 4000680

CH numéro d'article 4000807 / **UK** numéro d'article 4000808

> Technologie de chauffage autorégulée

> Dimensions : 639 × 500 × 560 mm

> Poids : 18,1 kg

> Chauffage actif (ø 500 Watt)



Avantages

- > Utilisation simple (brancher et le tour est joué)
- > Protégé contre les chocs, aucune pièce en saillie
- > Sécurité anti-basculement (ne bascule pas quand la porte est ouverte)
- > Enlèvement facile du dispositif de chauffage pour le nettoyage du récipient
- > Peut être équipé a posteriori pour la série blu'box 52 existante
- > Certification GS & EMC par VDE

Possibilité d'équipement a posteriori pour tous les modèles blu'box 52

Vous pouvez équiper a posteriori et facilement tous les modèles de blu'box 52 avec le nouveau système de chauffage. En quelques gestes et sans outil, remplacez l'ancienne porte par la nouvelle avec l'élément chauffant autorégulé.

Vous mettez ainsi à jour votre série blu'box 52 existante. La régulation de température est automatique : raccordez tout simplement le chauffage au réseau électrique et déjà il commence à chauffer.



blu'box 52 hot²

Le chauffage réglable de haute qualité pour les systèmes blu'box 52 :
La technologie de chauffage chauffe rapidement, uniformément et peut être réglée en continu de +20 °C à +85 °C. Sur le côté extérieur de la porte, un écran LED et deux touches permettent de régler et d'afficher la température réelle et de consigne.

blu'box 52

gn hot²

Chargement frontal et chauffage par air pulsé /

EU numéro d'article 4000663

CH numéro d'article 4000801 / **UK** numéro d'article 4000802

- > Système de chauffage réglable en continu
- > Dimensions : 639 × 446 × 560 mm
- > Poids : 14,5 kg
- > Chauffage actif (ø 500 Watt)



Celsius ou Fahrenheit



blu'box 52

gn/en hot²

Chargement frontal et chauffage par air pulsé /

EU numéro d'article 4000664

CH numéro d'article 4000803 / **UK** numéro d'article 4000804

- > Système de chauffage réglable en continu
- > Dimensions : 639 × 500 × 560 mm
- > Poids : 18,2 kg
- > Chauffage actif (ø 500 Watt)



Celsius ou Fahrenheit



Avantages

- > Affichage à LED : lecture depuis l'extérieur de la température de consigne et de la température réelle
- > Protégé contre les chocs, aucune pièce en saillie
- > Enlèvement facile du système de chauffage pour le nettoyage du conteneur dans les lave-vaisselles courants de cuisines collectives
- > Peut être équipé a posteriori pour la série blu'box 52 existante
- > Certification GS, EMC & CE selon VDE

Le chauffage par air pulsé

Le système de chauffage est intégré dans la porte de la blu'box 52 gn hot². La porte se remplace facilement sans outils. Le chauffage peut être mis en place et retiré selon les besoins, par exemple pour le nettoyage. Les modèles plus anciens de la série blu'box 52 peuvent eux aussi être équipés a posteriori.

La technologie de chauffage chauffe rapidement et uniformément. Un système à deux touches permet de régler la température de +20 °C à +85 °C. En cas de réglage à une température inférieure à +20 °C, seul l'air intérieur est brassé. Sur le côté extérieur de la porte se trouve un écran LED qui affiche la température réelle et de consigne.



blu'box 52

Passif

blu'box 52 gn
blu'box 52 gn/en

Actif

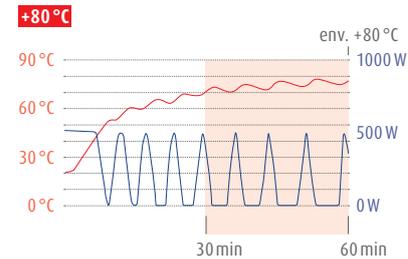
blu'box 52 gn hot² lite
blu'box 52 gn hot²
blu'box 52 gn/en hot² lite
blu'box 52 gn/en hot²

Aperçu des températures

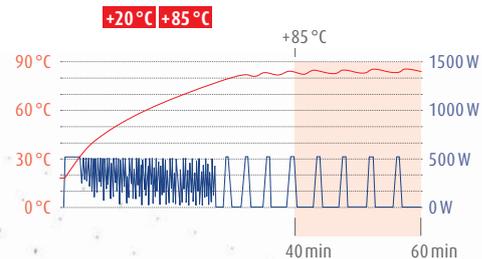


Fluide : 2 x 20l d'eau > température ambiante env. +23°C

Courbe de performance



Essai effectué avec une blu'box vide
> position de mesure centrale > température ambiante : env. +20°C



Média à l'intérieur de la blu'box :
air > température ambiante : env. +21°C

Exemples d'équipement de la blu'box

La blu'box existe comme conteneur à chargement par le haut et à chargement frontal. Elle accueille les récipients GN jusqu'à la taille 1/1 avec une profondeur de 100 mm ou de 200 mm. Naturellement l'utilisation de sous multiples est également possibles.

blu'box 26 Serie



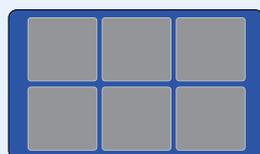
1×GN 1/1, 200 mm



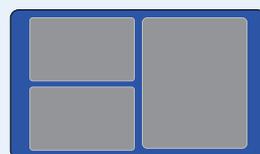
2×GN 1/2, 200 mm



3×GN 1/3, 200 mm



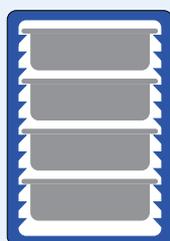
6×GN 1/6, 200 mm



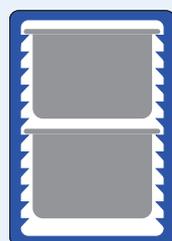
2×GN 1/4, 200 mm
1×GN 1/2, 200 mm

Les chargements frontaux ont soit des inserts incorporés au conteneur soit des inserts en acier inoxydable. À la différence des conteneurs à chargement par le haut, plusieurs récipients GN peuvent être empilés les uns sur les autres dans un conteneur à chargement frontal.

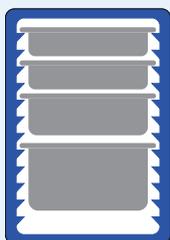
Série blu'box gn 52



4×GN 1/1, 100 mm

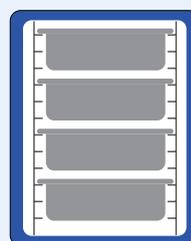


2×GN 1/1, 200 mm

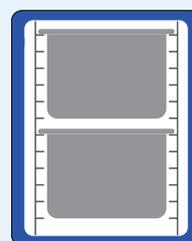


2×GN 1/1, 65 mm
1×GN 1/1, 100 mm
1×GN 1/1, 150 mm

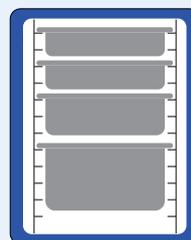
Série blu'box gn/en 52



4×GN 1/1, 100 mm



2×GN 1/1, 200 mm

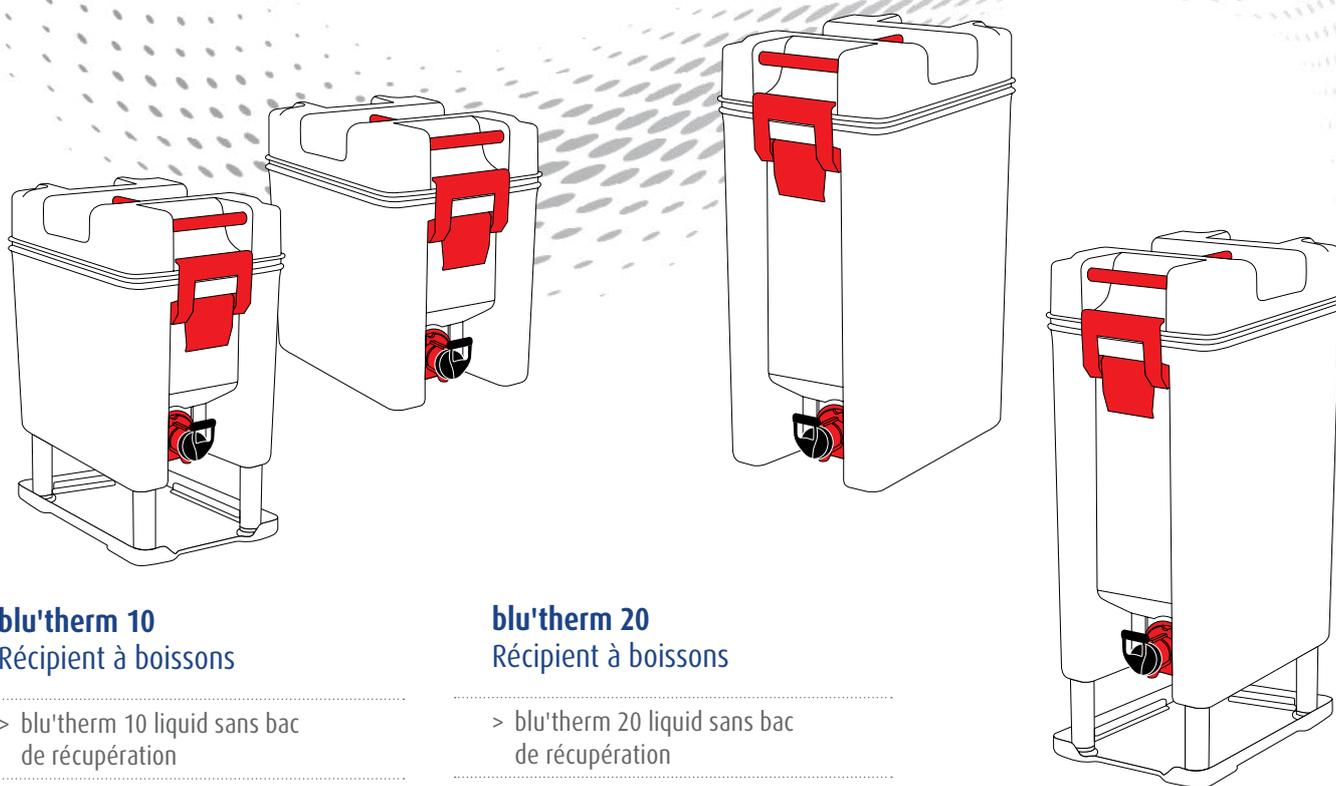


2×GN 1/1, 65 mm
1×GN 1/1, 100 mm
1×GN 1/1, 150 mm



blu'therm liquid

Les blu'therm liquid sont des récipients isolés pour boissons destinés à la restauration et aux cuisines collectives, il est possible de transporter confortablement des liquides chauds et froids à une température entre -20 et $+100$ °C. Les récipients compacts ont une capacité de 10 ou 20 litres. Ils sont disponibles avec ou sans bac de récupération en PP-C à haute résistance contre les chocs.



blu'therm 10 Récipient à boissons

- > blu'therm 10 liquid sans bac de récupération
- > blu'therm 10 liquid avec bac de récupération

blu'therm 20 Récipient à boissons

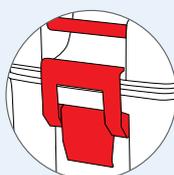
- > blu'therm 20 liquid sans bac de récupération
- > blu'therm 20 liquid avec bac de récupération



blu'therm
Robinet

blu'therm 10/20

Robinet amovible



blu'therm
Fermeture

blu'therm 10/20

Fermetures à étrier de haute qualité

blu'therm 10 liquid

Robuste récipient pour boissons en PP-C à haute résistance aux chocs, d'une capacité de 10 l. Le robinet est protégé contre les chocs avec une fermeture à baïonnette, celui-ci est relié de façon étanche à l'espace intérieur. Le récipient dispose d'un marquage intérieur de la quantité de liquide disponible avec ou sans bac de récupération.



liquid

Récipient pour boissons sans bac de récupération
Numéro d'article 4000581

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 360 × 255 × 382 mm
- > Poids : 3,4 kg
- > Volume de remplissage : 10 l



liquid

Récipient pour boissons avec bac de récupération
Numéro d'article 4000574

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 360 × 255 × 482 mm
- > Poids : 4,5 kg
- > Volume de remplissage : 10 l

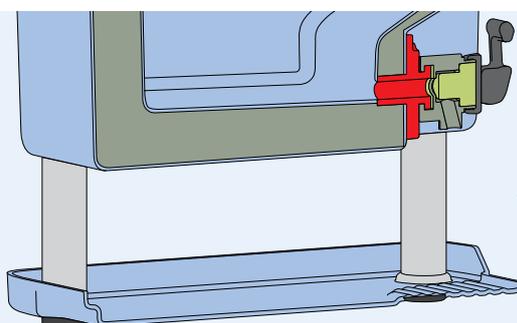


Avantages

- > Marquage intérieur de la quantité de remplissage
- > Construction légère et robuste
- > Joint interchangeable dans le couvercle
- > Liaison absolument étanche entre l'espace intérieur et l'écoulement
- > Robinet facile à enlever
- > Les boissons sont versées directement dans le récipient (aucun récipient CNS requis)

Écoulement absolument étanche

Le robinet est relié de façon étanche à l'intérieur, de telle sorte qu'aucun liquide ne puisse s'en échapper



Système de fermeture spécial

blu'therm 20 liquid

Récipient pour boissons de 20 l de capacité avec marquage intérieur de la quantité de remplissage. Le robinet protégé contre les chocs avec fermeture à baïonnette est relié de façon étanche à l'espace intérieur. Le récipient est réalisé en PP-C à haute résistance aux chocs. Il est disponible avec ou sans bac de récupération.



liquid

Récipient pour boissons sans bac de récupération
Numéro d'article 4000587

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 360 × 255 × 612 mm
- > Poids : 6,0 kg
- > Volume de remplissage : 20 l



liquid

Récipient pour boissons avec bac de récupération
Numéro d'article 4000591

- > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
- > Dimensions : 360 × 255 × 712 mm
- > Poids : 6,8 kg
- > Volume de remplissage : 20 l



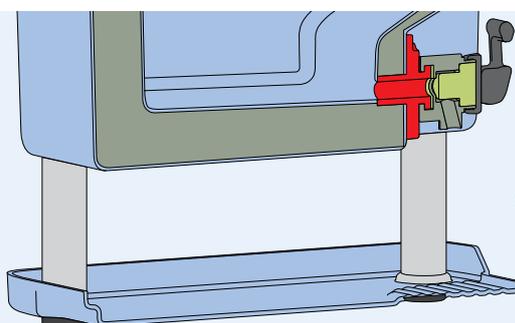
**HYGIÈNE
IRRÉPRO-
CHABLE**

Avantages

- > Marquage intérieur de la quantité de remplissage
- > Construction légère et robuste
- > Joint interchangeable dans le couvercle
- > Liaison absolument étanche entre l'espace intérieur et l'écoulement
- > Robinet facile à enlever
- > Les boissons sont versées directement dans le récipient (aucun récipient CNS requis)

Hygiène irréprochable

Le robinet et l'espace intérieur étant reliés entre eux de façon étanche, aucun liquide ne peut pénétrer dans la mousse isolante. Une propagation de germes est exclue.



Système de fermeture spécial



blu'cloche 12

Le blu'cloche 12 vous offre la possibilité de transporter des bols de soupe de 12 cm sans risque de débordement. Il est le complément idéal du blu'cloche 24 et 26, vous avez ainsi la possibilité de transporter un menu complet. Le système de couvre-plat est réalisé en PP-C à haute résistance aux chocs et dispose d'une plage de température d'utilisation entre -20 °C et +100 °C.

blu'cloche 12

Partie supérieure : bol de Ø 12 cm

Numéro d'article 4000671

- > Pour garder au chaud et au froid
- > Poids : 0,10 kg
- > Diamètre : 170 mm
- > Hauteur d'insertion : 90 mm

blu'cloche 12

Partie inférieure : bol de Ø 12 cm

Numéro d'article 4000672

- > Pour garder au chaud et au froid
- > Poids : 0,09 kg
- > Diamètre : 170 mm
- > Hauteur d'insertion : 90 mm

POUR BOLS DE
Ø 12 cm



Avantages

- > Transport sans débordement (le couvercle plonge dans le bol)
- > PP-C de haute qualité
- > Plage de températures d'utilisation -20 °C à +100 °C
- > Recouvrement et isolation des bols à soupe

blu'cloche 12 cm

blu'cloche - la gamme avec des couvre-plats isolants pour bols de soupe - est conçu pour la distribution de repas chauds dans les hôpitaux, les maisons de retraite et autres établissements semblables. Avec le blu'cloche 12 cm, nous complétons notre système. Tous les domaines d'utilisations sont ainsi couverts de manière optimale.



blu'cloche 24

Système de couvre-plat isolé et facile à entretenir pour les assiettes, bols à soupe et bols à ragoût jusqu'à un diamètre de 24 cm. blu'cloche a été développé spécialement pour les hôpitaux et les maisons de retraite. Il est idéal pour couvrir les repas et les isoler thermiquement.



- Partie supérieure : assiette de Ø 24 cm
 Numéro d'article 4000482, couleur : gris
- > Pour garder au chaud et au froid
 - > Poids : 0,27 kg
 - > Diamètre : 260 mm
 - > Hauteur d'insertion : 106 mm



- Partie inférieure : assiette de Ø 24 cm
 Numéro d'article 4000483, couleur : gris
- > Pour garder au chaud et au froid
 - > Poids : 0,22 kg
 - > Diamètre : 260 mm
 - > Hauteur d'insertion : 106 mm



POUR ASSIETTES DE
 Ø 24 cm

Avantages

- > Les aliments sont couverts
- > Isolation par le dessous et le dessus
- > Plage de températures d'utilisation
 -20 °C à +100 °C

Possibilités d'équipement du blu'cloche 24

Dans la distribution de repas, il faut impérativement couvrir les aliments apportés aux consommateurs. Le blu'cloche 24 permet de couvrir et d'isoler thermiquement une assiette à soupe ou un bol à ragoût d'un diamètre jusqu'à 24 cm.



blu'cloche 26

Le système de couvre-plat pour assiettes, assiettes à soupe et bols à ragoût d'un diamètre maximum de 26 cm. Le blu'cloche est réalisé en PP-C à haute résistance aux chocs et est parfaitement adapté pour une utilisation dans les hôpitaux et les maisons de retraite.



- Partie supérieure : assiette de Ø 26 cm
 Numéro d'article 4000498
- > Pour garder au chaud et au froid
 - > Poids : 0,35 kg
 - > Diamètre : 295 mm
 - > Hauteur d'insertion : 106 mm



- Partie inférieure : assiette de Ø 26 cm
 Numéro d'article 4000501
- > Pour garder au chaud et au froid
 - > Poids : 0,33 kg
 - > Diamètre : 295 mm
 - > Hauteur d'insertion : 106 mm

POUR ASSIETTES DE
Ø 26 cm



Avantages

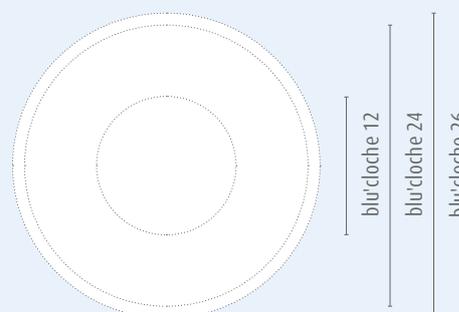
- > Les aliments sont couverts
- > Isolation par le dessous et le dessus
- > Plage de températures d'utilisation -20 °C à +100 °C

Possibilités d'équipement du blu'cloche 26

Les systèmes de couvre-plats sont parfaits pour couvrir les plats et les isoler thermiquement. Le système blu'cloche 26 est adapté pour le transport de repas chauds ou froids servis dans une assiette, une assiette à soupe ou un bol à ragoût d'un diamètre jusqu'à 26 cm.

Comparaison des tailles de blu'cloche

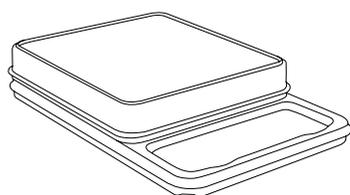
Le système de couvre-plat en PP-C à haute résistance aux chocs est robuste et facile à entretenir. Il est disponible en 3 tailles : 12 cm, 24 cm et 26 cm.





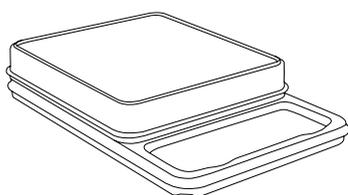
blu'tray

Les plateaux de transport d'aliments blu'tray ont été spécialement développés pour le portage de repas, les maisons de retrait et les hôpitaux. Ils existent en 4 versions différentes. Les zones froide et chaude sont séparées thermiquement. Les plateaux blu'tray sont tous réalisés en PP-C à haute résistance aux chocs.



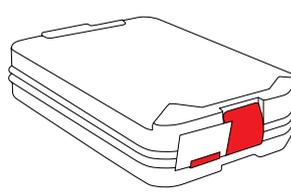
blu'tray standard
Plateau de transport d'aliments

- > blu'tray standard non équipé
- > blu'tray standard équipé



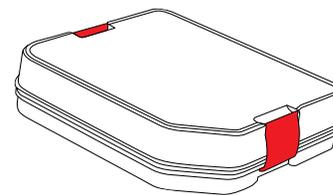
blu'tray italy
Plateau de transport d'aliments

- > blu'tray italy non équipé
- > blu'tray italy équipé



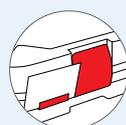
blu'tray
Plateau de transport d'aliments

- > blu'tray non équipé
- > blu'tray équipé

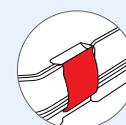


blu'tray compact
Plateau de transport d'aliments

- > blu'tray compact non équipé
- > blu'tray compact équipé



blu'tray
Fermeture



blu'tray compact
Fermeture

blu'tray standard

Fermeture : aucune
Porte-carte : aucun
Vaisselle : équipé et non équipé

blu'tray italy

Fermeture : aucune
Porte-carte : aucun
Vaisselle : équipé et non équipé

blu'tray

Fermeture : Fermetures à étrier de haute qualité
Porte-carte : inclus
Vaisselle : équipé et non équipé

blu'tray compact

Fermeture : Fermetures à étrier de haute qualité
Porte-carte : inclus
Vaisselle : équipé et non équipé

blu'tray standard

Le blu'tray standard en PP-C à haute résistance aux chocs est la solution optimale pour le transport interne. Le plateau possède deux zones chaudes et deux zones froides isolées thermiquement les unes des autres.



standard

Plateau de transport d'aliments non équipé
Numéro d'article 4000699

- > Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 370 × 530 × 100 mm
- > Poids : 2,1 kg
- > Sans chauffage



standard

Plateau de transport d'aliments équipé
Numéro d'article 4000773

- Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 370 × 530 × 114 mm
- > Poids : 3,4 kg



Avantages

- > Pour le transport interne
- > Construction légère
- > Séparation thermique entre les deux zones chaudes et les deux zones froides
- > Empilable
- > Dimensions EURO Norme

Manipulation aisée dans le travail quotidien

Le blu'tray standard a été conçu pour le transport à l'intérieur des hôpitaux et des maisons de retraite. Avantages des plateaux sans fermetures : ils peuvent être équipés rapidement et ils sont empilables. blu'tray standard est conçu pour la vaisselle de tous les grands fabricants. Vous pouvez ainsi continuer d'utiliser vos ensembles de porcelaine actuels.

Composition de la variante équipée :

- > Assiette sans compartiment
- > 1 bol à soupe
- > 2 bols froids



blu'tray italy

Le blu'tray italy en PP-C à haute résistance aux chocs est la solution optimale pour le transport interne. Le plateau possède deux zones chaudes et deux zones froides isolées thermiquement les unes des autres. Toutes les pièces de vaisselle sont couvertes.



italy

Plateau de transport d'aliments non équipé
Numéro d'article 4000565

- > Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 370×530×100 mm
- > Poids : 2,1 kg
- > Sans chauffage



italy

Plateau de transport d'aliments équipé
Numéro d'article 4000608

- > Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 370×530×100 mm
- > Poids : 3,4 kg
- > Sans chauffage



Avantages

- > Pour le transport interne
- > Le couvercle du plateau recouvre tous les aliments
- > Séparation thermique entre la zone chaude et la zone froide
- > Construction légère
- > Empilable
- > Dimensions EURO Norme

Bol à pâtes supplémentaire

Dans le bol à pâtes optionnel, un deuxième plat principal peut être servi. En Italie par exemple, il est courant de prendre deux plats principaux. L'un des plats principaux est habituellement des pâtes. Comme alternative, le bol peut être utilisé comme bol de soupe de plus grande taille.

Composition de la variante équipée :

- > Assiette sans compartiment
- > 1 bol à soupe
- > 2 bols froids
- > Option : 1 bol à pâtes



blu'tray

Le plateau de transport d'aliments est divisé en une zone chaude et une zone froide. La zone chaude est chauffée de manière passive par un accumulateur de chaleur, la zone froide en est isolée thermiquement. Le blu'tray pratique est réalisé en PP-C à haute résistance aux chocs et il est disponible avec ou sans vaisselle.



Plateau de transport d'aliments non équipé
Numéro d'article 4000367

- > Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 370 × 530 × 114 mm
- > Poids : 3 kg
- > Sans chauffage



Plateau de transport d'aliments équipé
Numéro d'article 4000556

- > Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 370 × 530 × 114 mm
- > Poids : 5,8 kg
- > Chauffage passif (enveloppe chauffante)



Avantages

- > Matériaux durables et faciles à entretenir
- > Séparation thermique entre la zone chaude et la zone froide
- > Couvertres avec joints (sécurité antidébordement)
- > Conception pour les transports hors établissement
- > Le maintien du couvercle est assuré par de fermetures à étrier.

Accumulateur de chaleur

L'accumulateur passif de chaleur pour le plat principal est réalisé en acier inoxydable. Il est réchauffé à env. +100 °C et placé sous l'assiette du plat principal. L'enveloppe chauffante, la porcelaine et les couvercles sont fournis sur demande.

Équipement fourni au choix sur demande

- > Assiette à 3 compartiments avec couvercle et joint (option : assiette sans compartiment avec couvercle et joint)
- > 3 bols à soupe / bols froids avec 3 couvercles et joint



blu'tray compact

Idéal pour le portage de repas. La construction légère et compacte du plateau passif de transport d'aliments se prête parfaitement au transport à l'extérieur de l'établissement.



Plateau de transport d'aliments non équipé

Numéro d'article 4000331

- > Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 442 × 370 × 103 mm
- > Poids : 2,2 kg




Plateau de transport d'aliments équipé

Numéro d'article 4000774

- > Pour le transport de produits chauds
- > Dimensions : 442 × 370 × 103 mm
- > Poids : 3,8 kg



Avantages du plateau

- > Les zones froide et chaude sont séparées thermiquement.
- > Tous les aliments sont recouverts par des couvercles séparés
- > Le maintien du couvercle est assuré par de fermetures à étrier.

Composition de la variante équipée :

- > 1 assiette
- > 1 bol à soupe
- > 2 bols froids
- > 4 couvercles





blu'mobil roll&serve

etol combine les capacités d'isolation de la série blu'tray éprouvée avec un système de chauffage actif pour chaque plateau. 2 plaques chauffantes dans chaque plateau réchauffent le plat principal et la soupe à la bonne température ou les maintiennent au chaud pendant une durée définie.



Chariot de transport de repas avec 20 plateaux chauffants
EU numéro d'article 4000783
CH numéro d'article 4000817
UK numéro d'article 4000818
 > Pour le transport de produits chauds
 > Dimensions : 1,36 × 0,67 × 1,65 m
 > Poids : 278 kg



Plateau isotherme non équipé
 Numéro d'article 4000378
 > Dimensions : 370 × 530 × 108 mm
 > Poids : 3,3 kg



Plateau isotherme équipé
 Numéro d'article 4000787
 > Dimensions : 370 × 530 × 108 mm
 > Poids : 5,1 kg



Avantages

- > Les zones froide et chaude sont séparées thermiquement.
- > Maniement simple
- > Ne nécessite pas de couvrir la vaisselle
- > Mode de construction ouverte
- > Technologie de chauffage de haute qualité performante (chaleur par contact)

Distribution des repas avec un système de plateaux isolés

- > Pour hôpitaux
- > Établissements de soins et maisons de retraite
- > Cantines scolaires

Composition de la variante équipée :

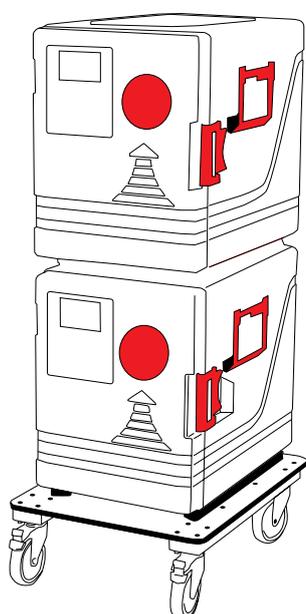
- > 1 assiette (ou au choix bol à ragoût)
- > 1 bol à soupe
- > 2 bols froids
- > 1 couvercle pour bol à soupe





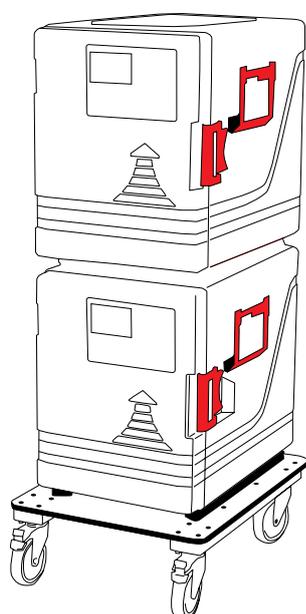
Série blu'mobil 104

Le nouveau système d'empilement mobile blu'mobil 104 gn offre des conditions idéales de mobilité et d'adaptabilité aux exigences individuelles de la distribution de repas froids et chauds. Le poids réduit et les poignées ergonomiques des conteneurs simplifient la manutention et assurent un travail fluide.



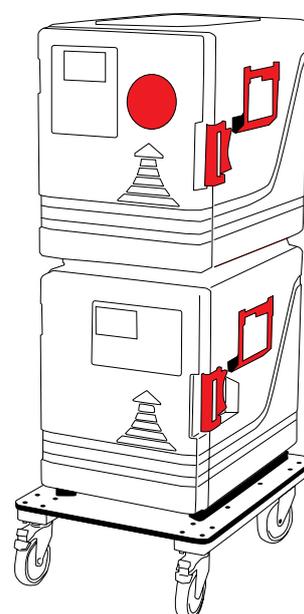
blu'mobil actif
Système mobile

- > blu'mobil 104 gn - hot²
- > blu'mobil 104 gn - lite



blu'mobil passif
Système mobile

- > blu'mobil 104 gn - passif



Combinaison blu'mobil
Système mobile

- > blu'mobil 104 gn - hot² + passif
- > blu'mobil 104 gn - lite + passif



Chauffage par air pulsé

blu'mobil 104 gn actif

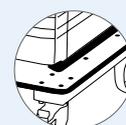
Système de chauffage :
chauffage par air pulsé
autorégulé ou réglable



Système de fermeture

Série blu'mobil 104 gn

Fermeture : Fermetures à
étrier de haute qualité



blu'mobil board pour 104 gn

blu'mobil

Fixation : plateau avec blocage
et barres de fixation

Série blu'mobil 104

La solution individuelle pour une distribution mobile professionnelle des repas. Le nouveau système d'empilement mobile blu'mobil 104 gn offre des conditions idéales de mobilité et d'adaptabilité aux exigences individuelles de la distribution de repas froids et chauds.



- blu'mobil 104 gn passif /
 Numéro d'article 4000765
- > Système passif
 - > Pour le transport de produits chauds ou réfrigérés
 - > Dimensions : 735 × 520 × 1356 mm
 - > Poids : 60 kg
 - > Capacité de charge maximale : 180 kg

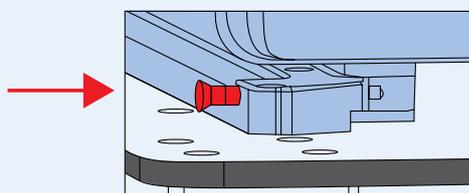


- blu'mobil 104 gn - hot²
- EU** numéro d'article 4000780
 - CH** numéro d'article 4000815
 - UK** numéro d'article 4000816
 - > Système de chauffage réglable en continu
 - > Chauffage actif (Ø 500 W)
 - > Dimensions : 735 × 520 × 1356 mm
 - > Poids : 63 kg, capacité de charge maximale : 180 kg



blu'mobil

Déverrouillage



Série blu'mobil 104

Le poids réduit et les poignées ergonomiques des conteneurs simplifient la manutention et assurent un travail fluide. Tous les composants peuvent être retirés sans l'aide d'outils, ce qui permet un nettoyage hygiénique de tous les éléments en un tour de main.



lite

blu'mobil 104 gn lite

EU numéro d'article 4000779

CH numéro d'article 4000813

UK numéro d'article 4000814

- > Système de chauffage autorégulé
- > Chauffage actif (Ø 500 W)
- > Dimensions : 735 × 520 × 1356 mm
- > Poids : 63 kg
- > Capacité de charge maximale : 180 kg



hot²+passiv

blu'mobil 104 gn - hot² + passif

EU numéro d'article 4000778

CH numéro d'article 4000811

UK numéro d'article 4000812

- > Système de chauffage réglable en continu + système passif
- > Chauffage actif (Ø 500 W)
- > Dimensions : 735 × 520 × 1356 mm
- > Poids : 60,4 kg
- > Capacité de charge maximale : 180 kg



lite+passiv

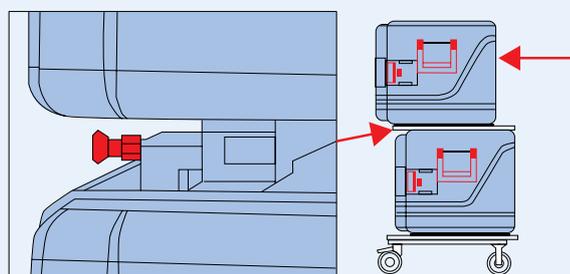
blu'mobil 104 gn - lite + passif

EU numéro d'article 4000777

CH numéro d'article 4000809

UK numéro d'article 4000810

- > Système de chauffage autorégulé + système passif
- > Chauffage actif (Ø 500 W)
- > Dimensions : 735 × 520 × 1356 mm
- > Poids : 60,4 kg
- > Capacité de charge maximale : 180 kg



blu'mobil

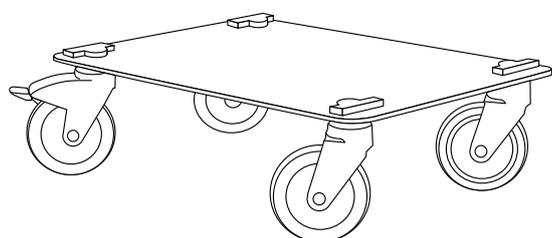
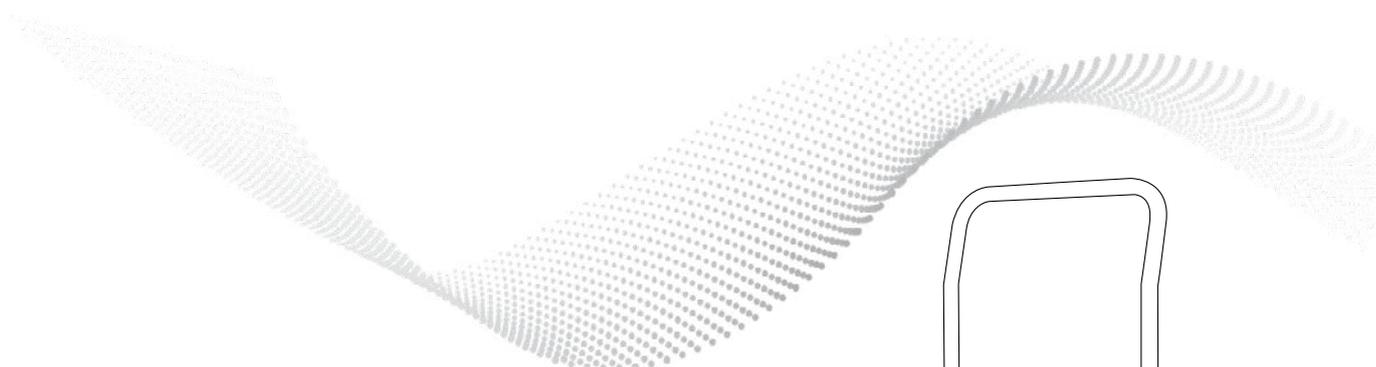
Série blu' mobil 104 avec

- > 2 roues orientables avec frein
- > 2 roues fixes



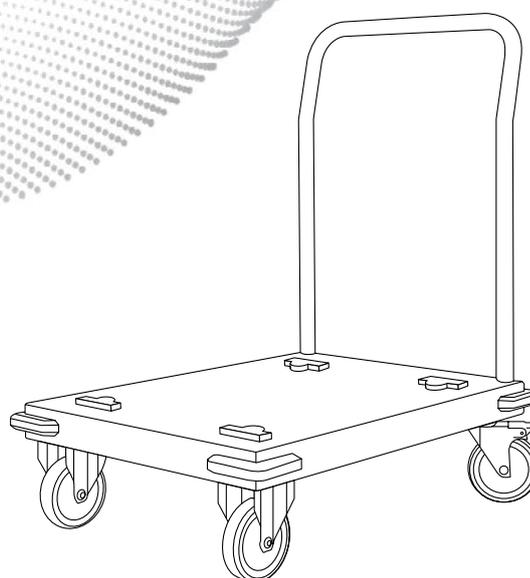
blu'mobil board / easy roll

Nous avons développé pour les produits blu'line des possibilités spéciales de transport afin que les conteneurs arrivent à coup sûr à leur destination : Le blu'mobil board et blu'mobil easy roll sont adaptés pour la blu'box. Des conteneurs de notre série blu'box peuvent être empilés et transportés sans risque de glissement sur les deux variantes.



blu'mobil board
Transport

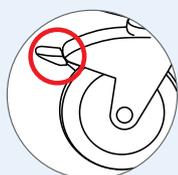
> blu'mobil board



blu'mobil easy roll
Transport

> blu'mobil 104 gn - passif

blu'mobil board/easy roll



Stable : avec frein



Stable : avec blocage

blu'mobil board / easy roll

Les chariots de transport développés pour la blu'box sont dotés de dispositifs de blocage spéciaux permettant d'empiler jusqu'à trois récipients sans risque de glissement. De plus, blu'mobil easy roll possède une poignée. La surface du plateau du blu'mobil board est composée d'un matériau antibactérien.

blu'mobil board

Chariot de transport pour articles blu'box /
numéro d'article 4000558

- > Capacité de charge : 120 kg
- > Dimensions : 600 × 430 × 170 mm
- > Poids : 6,5 kg
- > Toutes les séries blu'box peuvent être transportées



blu'mobil easy roll

Chariot de transport pour articles blu'box /
numéro d'article 4000497

- > Capacité de charge : 180 kg
- > Dimensions : 765 × 565 × 890 mm (poignée incluse)
- > Poids : 15,2 kg
- > Toutes les séries blu'box peuvent être transportées



Avantages blu'mobil board

- > Surface du plateau de chariot en matériau antibactérien
- > 4 roues orientables avec 2 freins
- > Diamètre des roues : 125 mm
- > Avec des dispositifs de blocage pour stabiliser les conteneurs
- > Transport de jusqu'à 2 blu'box 52 ou 3 blu'box 26

Avantages blu'mobil easy roll

- > Poignée incluse
- > En acier inoxydable de haute qualité
- > 2 roues orientables à l'arrière avec 2 freins
- > 2 roues fixes à l'avant
- > Avec des dispositifs de blocage pour stabiliser les conteneurs
- > Transport de jusqu'à 2 blu'box 52 ou 3 blu'box 26
- > Diamètre des roues : 125 mm

Produits complémentaires blu'line

Les produits complémentaires blu'line ne sont pas seulement des pièces de rechange. Ils peuvent aussi être utilisés pour compléter les systèmes blu'line. Avec le couvercle haut et l'élément de refroidissement par exemple, tous les modèles de la blu'box peuvent être équipés a posteriori pour le transport de produits froids.

blu'line

Élément de refroidissement /
numéro d'article 4000388

- > Pour la série blu'box 26 et 52
- > Matériau : PP-C
- > Dimensions : GN 1/1 (530 × 325 mm)
- > Poids : 3,5 kg
- > Matériau réfrigérant : gel réfrigérant



blu'line

Couvercle haut /
numéro d'article 664201677

- > Pour la série blu'box 26
- > Matériau : PP-C
- > Dimensions : 630 × 370 × 90 mm
- > Poids : 2,4 kg



blu'line

Dispositif de verrouillage pour l'empilage /
numéro d'article 4000514 gn
numéro d'article 4000379 gn/en

- > Possibilité de fixation :
deux blu'box 52 l'une sur l'autre
- > Matériau : polyamide



blu'line

Chauffage par air pulsé blu'box 52 hot² lite /
numéro d'article 8003185

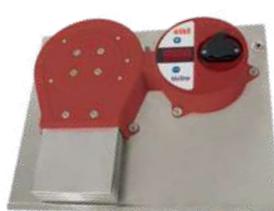
- > Utilisable dans la série blu'box 52
- > Autorégulé
- > Valeur de raccordement : 230 V, 50 Hz
- > Puissance absorbée : 500 W
- > Certification CE, GS & EMC



blu'line

Chauffage par air pulsé blu'box 52 hot²
réglable / numéro d'article 8003130

- > Utilisable dans la série blu'box 52
- > Réglable de +20 °C à +85 °C
- > Valeur de raccordement : 230 V, 50 Hz
- > Puissance absorbée : 500 W
- > Certification CE, GS & EMC



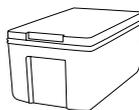
blu'line

Lame chauffante / numéro d'article 4000743

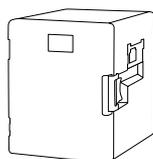
- > Pour la série blu'box 26
- > Puissance absorbée : Ø 240 W
- > Température max. : env. +125 °C
- > Technologie de chauffage autorégulée



Conseils pour la restauration



Nombre de personnes	Repas	blu'box 26	Récipient GN
75	3 parties plat chaud (viande, sauce, accompagnement) + plat froid	1×	Accompagnement : 1×1/1, 200 mm
	4 parties plats chauds (viande, sauce, accompagnement, soupe) + plat froid	1×	Accompagnement : 1×1/1, 200 mm
100	3 parties plat chaud (viande, sauce, accompagnement) + plat froid	-	-
	4 parties plats chauds (viande, sauce, accompagnement, soupe) + plat froid	-	-
200	3 parties plat chaud (viande, sauce, accompagnement) + plat froid	1×	Dessert : 2×1/2, 200 mm
	4 parties plats chauds (viande, sauce, accompagnement, soupe) + plat froid	1×	Dessert : 2×1/2, 200 mm
300	3 parties plat chaud (viande, sauce, accompagnement) + plat froid	1×	Accompagnement : 1×1/1, 200 mm
	4 parties plats chauds (viande, sauce, accompagnement, soupe) + plat froid	1×	Soupe : 1×1/1, 200 mm
500	3 parties plat chaud (viande, sauce, accompagnement) + plat froid	1×	Sauce : 1×1/1, 200 mm
	4 parties plats chauds (viande, sauce, accompagnement, soupe) + plat froid	1×	Sauce : 1×1/1, 200 mm



blu'box 52

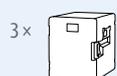
Réceptient GN



Viande : 3×1/1, 65 mm > **sauce** : 1×1/2, 150 mm > **accompagnement** : 1×1/2, 200 mm
Dessert : 1×2/3, 150 mm > **salade** : 1×1/1, 150 mm > **assaisonnement** : 1×1/3, 100 mm



Viande : 3×1/1, 65 mm > **sauce** : 1×1/3, 200 mm
Soupe : 1×2/3, 200 mm > **dessert** : 1×2/3, 150 mm
Salade : 1×1/1, 150 mm > **assaisonnement** : 1×1/3, 100 mm



Viande : 4×1/1, 65 mm > **sauce** : 2×1/1, 100 mm
Accompagnement : 2×1/1, 200 mm > **dessert** : 1×2/3, 150 mm
Salade : 2×1/2, 200 mm > **assaisonnement** : 1×1/3, 150 mm



Viande : 4×1/1, 65 mm > **sauce** : 2×1/3, 200 mm
Accompagnement : 2×2/3, 200 mm > **soupe** : 1×1/1, 150 mm
Dessert : 1×2/3, 150 mm > **salade** : 2×1/2, 200 mm
Assaisonnement : 1×1/3, 150 mm



Viande : 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **sauce** : 2×1/2, 200 mm
Accompagnement : 4×1/1, 200 mm > **salade** : 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm
Assaisonnement : 2×2/8, 200 mm



Viande : 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **sauce** : 2×1/2, 200 mm
Accompagnement : 1×1/1, 200 mm + 2×1/1, 150 mm > **soupe** : 1×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm
Salade : 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm > **assaisonnement** : 2×2/8, 200 mm



Viande : 12×1/1, 65 mm > **sauce** : 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm
Accompagnement : 5×1/1, 200 mm > **dessert** : 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm
Salade : 1×1/1, 150 mm + 3×2/3, 100 mm > **assaisonnement** : 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm



Viande : 12×1/1, 65 mm > **sauce** : 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm
Accompagnement : 3×1/1, 200 mm + 1×1/1, 100 mm > **soupe** : 2×1/1, 150 mm
Dessert : 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm > **salade** : 1×1/1, 150 mm + 3×2/3, 100 mm > **assaisonnement** : 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm

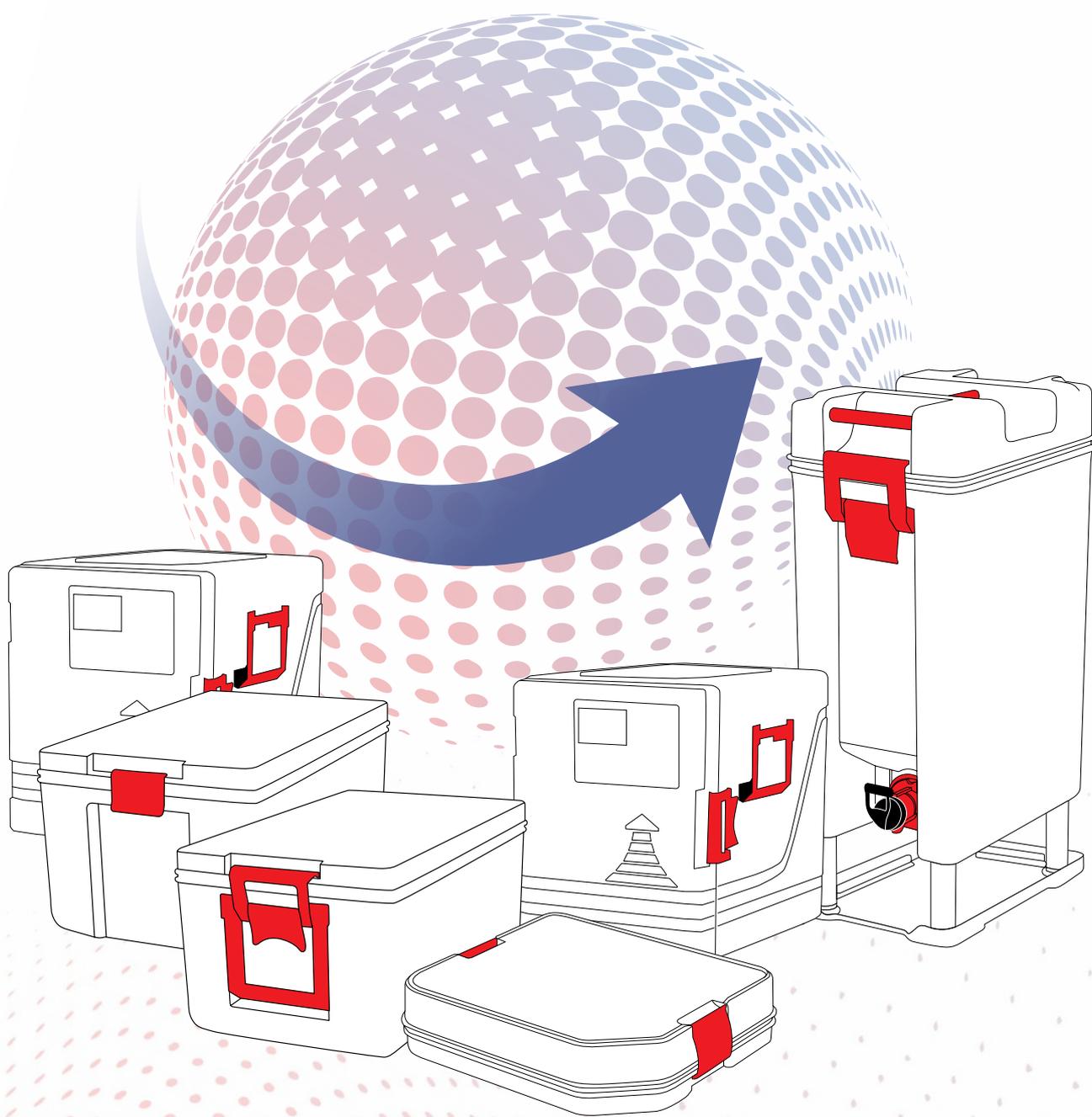


Viande : 20×1/1, 65 mm > **accompagnement** : 9×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm
Sauce : 1×1/1, 200 mm > **dessert** : 2×1/1, 200 mm > **assaisonnement** : 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm
Salade : 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm



Viande : 20×1/1, 65 mm > **sauce** : 1×1/1, 200 mm > **accompagnement** : 6×1/1, 200 mm
Soupe : 4×1/1, 200 mm > **dessert** : 2×1/1, 200 mm > **assaisonnement** : 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm
Salade : 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm

Depuis les collines de la Forêt-Noire,
voir loin nous est aisé.



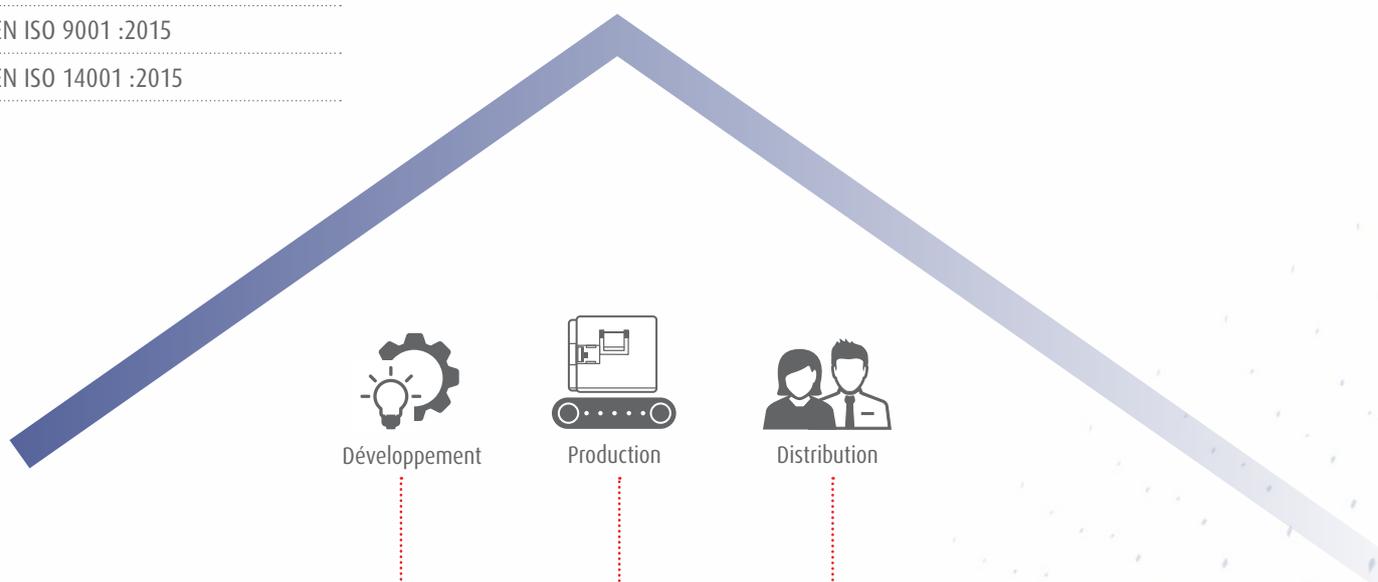
Un produit part à la conquête du monde

blu'line – nos conteneurs en plastique pour le transport d'aliments sont synonymes de flexibilité absolue pour le transport d'aliments chauds ou froids et de boissons. Notre système diversifié pour la distribution professionnelle de repas de cuisines collectives, cantines, hôpitaux et traiteurs sont de plus en plus appréciés – depuis la Forêt-Noire jusque dans le monde entier.

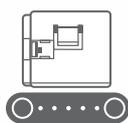
Tout sous le même toit

Certification selon

- > DIN EN ISO 9001 :2015
- > DIN EN ISO 14001 :2015



Développement



Production



Distribution



www.etol.de



etol Eberhard Tripp GmbH • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany
T. +49 (0)7804 41-0 • www.bluline.de • info.bluline@etol.de