

bluline

Systemes professionnels de transport d'aliments et de boissons

Idéal pour la restauration et la grande cuisine

MADE IN GERMANY





etol – pour les exigences les plus élevées

Prestataire de service pour votre succès

Tous nos clients ont une chose en commun : Quotidiennement, ils doivent remplir les exigences les plus élevées. À cet égard, nous les aidons à satisfaire à tout moment ces attentes - en leur fournissant des produits de première qualité ainsi qu'un service compétent et moderne, qui repose sur une expérience de plusieurs décennies.

Technologie de pointe issue d'Allemagne

Etol est une entreprise familiale. Elle englobe trois domaines qui sont étroitement liés entre eux : La propreté et l'hygiène, la technologie plastique ainsi que les soins de santé et les produits pharmaceutiques. Tous nos produits sont « Made in Germany », ils sont développés, fabriqués en Allemagne et continuent sans cesse à être améliorés en lien permanent avec nos clients. Nous travaillons avec une équipe qui combine expertise et esprit pionnier et sommes fermement établis sur le marché comme leaders dans le domaine de l'innovation.

Notre crédo : nous croyons en l'avenir

Dès aujourd'hui, nous proposons des produits qui répondent aux exigences de demain. Nous atteignons cet objectif en considérant l'ensemble du processus dans la restauration et la cuisine industrielle. Que faut-il observer lors du transport ? Quel procédé facilite le transport des aliments et des boissons ? Comment ceux-ci restent-ils frais ? Nous utilisons des matériaux de qualité supérieure et les traitons sous forme de systèmes de transport thermique durables. Ils donnent l'assurance à nos clients que chaque repas arrive dans un état impeccable chez l'utilisateur.

blu'line – des produits pour le futur

Nos systèmes blu'line sont faciles à entretenir, conformes à la législation sur les produits alimentaires, protégés avec un habillage thermique, très maniables et remplissent les exigences les plus élevées en matière d'hygiène.

Cela en fait un conteneur optimal pour le transport commercial de boissons et d'aliments froids et chauds. Les produits sont fabriqués en polypropylène de haute qualité et résistent aux chocs et sont durables. Nous proposons à nos clients des solutions qui sont durables et en même temps particulièrement économiques. De fait, ceci sera la clé pour l'avenir.

Résumé des différences en un clin d'œil : blu'box et blu'box smart edition

Produits

- > Conteneur à chargement par le haut
- > Chargement frontal
- > Récipient pour boissons
- > Plateaux
- > Cloches

Récipients gn

- > Conçus pour des bacs gastronormes
- > Conçus pour des bacs euronormes

Matériau

- > Systèmes de transport isolés pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Composés d'un matériau inoffensif pour les denrées alimentaires

Compléments

- > Exécutions chauffantes disponibles
- > Possibilités d'équipements ultérieurs et de transformations (système modulaire)
- > Divers accessoires interchangeables sans outil
- > Rails interchangeables
- > Rails rentrés
- > Certifiés VDE

Température

- > Stabilité élevée en cas de charge thermique
- > Résistants à des températures jusqu'à +90 °C
- > Résistants à des températures jusqu'à +100 °C (possibilité d'une désinfection thermique rapide jusqu'à +130 °C)

Avantages

- > Résistants aux solutions détergentes
- > Peuvent être lavés à la machine
- > Empilables
- > Manipulation aisée
- > Durables
- > Facile à entretenir



Vous trouverez la série blu'box à partir de la page 11



Vous trouverez la blu'box smart edition à partir de la page 7

Table des matières

etol – pour les exigences les plus élevées	03
Différences blu'box et blu'box smart edition	04

blu'box smart edition

blu'box 13 smart edition.....	08
blu'box 26 smart edition	09
blu'box 52 smart edition	09

blu'box

blu'box 13	12
blu'box 26	13
Le système modulaire blu'box 26 plus	14
blu'box 52 gn et gn / en	19
blu'box 52 avec chauffage par air pulsé.....	20

Complétez votre blu'box avec le système de chauffage adéquat

Aperçu des produits blu'box

blu'therm liquid

blu'therm 10 liquid	28
blu'therm 20 liquid	29
blu'therm 40 liquid	30

Système de fermeture spécial.....

blu'tray

blu'tray standard.....	34
blu'tray italy	35
blu'tray	36
blu'tray induc et blu'tray induc 2	37

blu'cloche

blu'cloche 12.....	40
blu'cloche 24.....	41
blu'cloche 26.....	42

blu'mobil

blu'mobil board et blu'mobil easy roll.....	46
---	----

Exemples d'équipement blu'box

Produits supplémentaires

blu'line

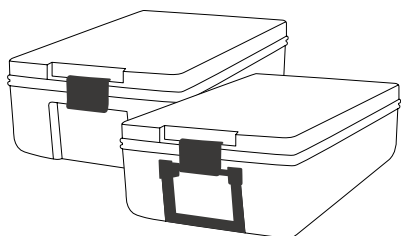
Élément de refroidissement.....	49
Couvercle haut	49
Système de verrouillage de l'empilement.....	49
Chauffage par air pulsé hot ² lite	49
Chauffage par air pulsé hot ²	49
Lame chauffante.....	49

Conseillers de restauration



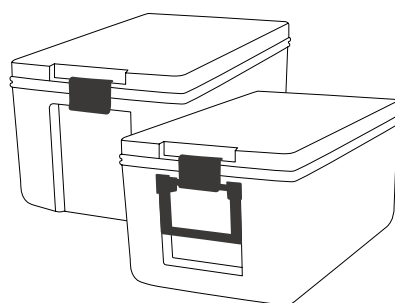
blu'box smart edition

Lorsque la rentabilité est placée au centre des priorités lors du transport d'aliments, la **blu'box smart edition** est la solution optimale pour les grandes cuisines, les cantines, les hôpitaux et la restauration. Les récipients en polypropylène et polyéthylène sont disponibles en trois tailles. Notre gamme comprend des conteneurs à chargement par le haut de la série 13 et 26 ainsi que des chargements frontaux de la série 52. Dans toutes les séries, les récipients gn peuvent être utilisés en diverses hauteurs. Pour plus de confort de portage, les modèles standards de la blu'box smart edition sont équipés en plus d'une poignée rétractable.



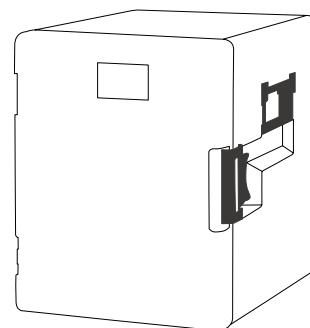
blu'box 13 smart edition
Conteneur à chargement par le haut

- > blu'box 13 smart eco
- > blu'box 13 smart standard



blu'box 26 smart edition
Conteneur à chargement par le haut

- > blu'box 26 smart eco
- > blu'box 26 smart standard



blu'box 52 smart edition
Chargement frontal

- > blu'box 52 smart gn



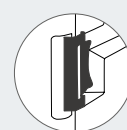
blu'box eco smart edition

Poignée : Poignées encastrées rentrées, 2 fermetures par clip
Rails d'empilement et de glissement Rentrés



blu'box standard smart edition

Poignée : Poignées rétractables, ergonomiques, 2 fermetures par clip
Rails d'empilement et de glissement Rentrés



blu'box gn smart edition

Poignée : Poignées rétractables, 1 fermeture à bouchon étrier
Rails d'empilement et de glissement Rentrés
Coins d'empilage Rentrés

blu'box 13 smart edition

La blu'box 13 smart edition est composée des conteneurs à chargement par le haut pour les récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1, 100 mm de profondeur (ou séparateurs). Les rails d'empilement et de glissement veillent à ce que les récipients restent à leur place lors du transport. Conçu pour une plage de température de fonctionnement comprise entre -20 et +90 °C

blu'box 13 **smart**

eco

Conteneur à chargement par le haut /
numéro d'article 4000542

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 × 370 × 203 mm
- > Poids : 4,8 kg
- > Non chauffée

blu'box 13 **smart**

standard

Conteneur à chargement par le haut /
numéro d'article 4000540

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 × 370 × 203 mm
- > Poids : 5,3 kg
- > Non chauffée



-20 °C +90 °C



Fluide 10l d'eau > température ambiante env. +20 °C



-20 °C +90 °C



Fluide 10l d'eau > température ambiante env. +20 °C

Avantages

- > Construction légère et robuste
- > Empilable sur toutes les boîtes de la série bluline
- > Conçu pour les récipients GN 1/1, 100 mm (ou les séparateurs)

blu'box 26 & blu'box 52 smart edition

Conteneur à chargement par le haut (blu'box 26) et chargement frontal (blu'box 52) pour les récipients GN disponibles dans les tailles les plus diverses et les séparateurs. Lors du transport, les récipients sont maintenus en place grâce à des rails d'empilement et de glissement. Plage de température de fonctionnement : -20 à +90 °C.

blu'box 26 smart

eco

Conteneur à chargement par le haut / numéro d'article 4000543

- > Pour le transport de produits à haute-température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
- > Poids : 6,1 kg
- > Non chauffée

blu'box 26 smart

standard

Conteneur à chargement par le haut / numéro d'article 4000539

- > Pour le transport de produits à haute-température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 × 370 × 308 mm
- > Poids : 6,7 kg
- > Non chauffée

blu'box 52 smart

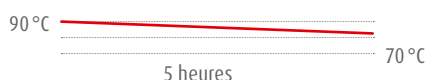
gn

Chargement frontal / numéro d'article 4000541

- > Pour le transport de produits à haute-température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 639 × 446 × 560 mm
- > Poids : 11,4 kg
- > Non chauffée



-20 °C +90 °C



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



-20 °C +90 °C



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



-20 °C +90 °C



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

Avantages

- > Construction légère et robuste
- > Empilable sur toutes les boîtes de la série blu'line

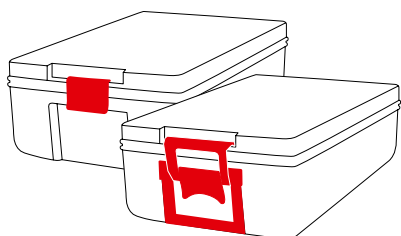
- > blu'box 26 série :
Conçu pour les récipients GN 1/1, 200 mm (ou les séparateurs)

- > blu'box 52 série :
Conçu pour 2 × récipients GN 1/1, 200 mm (ou séparateurs)



blu'box

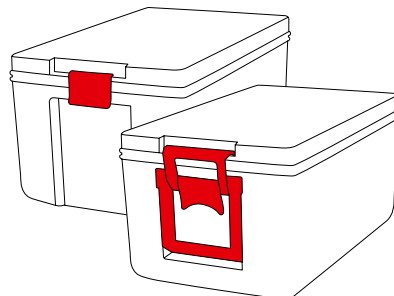
La blu'box a été développée pour remplir les exigences les plus élevées en matière d'hygiène. Les conteneurs de transport d'aliments sont composés de PP-C à haute résistance aux chocs. Ils sont faciles à entretenir, maintiennent le repas au chaud et disposent d'excellentes propriétés isolantes. La blu'box est disponible en trois tailles. Dans le cas de la variante standard, les poignées rétractables et deux fermetures à bouchon étrier garantissent un confort de portage nettement plus élevé. Les conteneurs se caractérisent par ailleurs par un grand degré de flexibilité. La plage de température de fonctionnement est située entre -20 et +100 °C.



blu'box 13

Conteneur à chargement par le haut

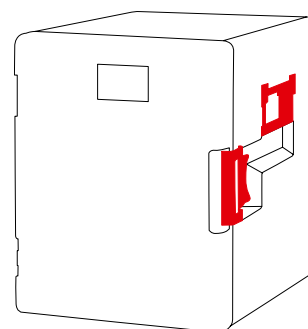
- > blu'box 13 eco
- > blu'box 13 standard



blu'box 26

Conteneur à chargement par le haut

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



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



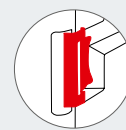
blu'box eco

Poignée : Poignées encastrées rentrées, 2 fermetures par clip
Rails d'empilement et de glissement : Rentrés



blu'box standard

Poignée : Poignées rétractables, ergonomiques avec fermetures à bouchon étrier de haute qualité
Rails d'empilement et de glissement : Vissée et interchangeable



blu'box gn

Poignée : Poignées rétractables avec fermetures de l'étrier de haute qualité
Rails d'empilement et de glissement : Vissée et interchangeable
Coins d'empilage : Vissée et interchangeable
Clayette : Réglable (gn/en)

blu'box 13

Les conteneurs de transport d'aliments sont composés de PP-C à haute résistance aux chocs **pour les récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1, 100 mm de profondeur (ou séparateurs)**. Sur les modèles standards, les rails d'empilement et de glissement peuvent être échangés.



eco

Conteneur à chargement par le haut /
numéro d'article 4000528

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 × 370 × 203 mm
- > Poids : 5,4 kg
- > Non chauffés



standard

Conteneur à chargement par le haut /
numéro d'article 4000529

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 × 370 × 203 mm
- > Poids : 6,1 kg
- > Non chauffés



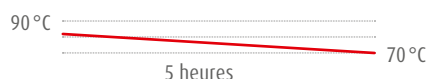
-20°C +100°C



Fluide 10l d'eau > température ambiante env. +20°C



-20°C +100°C



Fluide 10l d'eau > température ambiante env. +20°C

Avantages

- > Les modèles « eco » de la blu'box sont particulièrement économiques
- > Haute charge thermique
- > Empilables sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Renfort supplémentaire
- > Possibilité d'une désinfection thermique rapide jusqu'à +130°C

blu'box 26

Les conteneurs de transport d'aliments sont composés de PP-C à haute résistance aux chocs pour les récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1, 200 mm de profondeur (ou séparateurs). Sur les modèles standards, les rails d'empilement et de glissement peuvent être échangés.



eco

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

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 x 370 x 308 mm
- > Poids : 6,3 kg
- > Non chauffés



standard

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

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 x 370 x 308 mm
- > Poids : 6,8 kg
- > Non chauffés



-20°C +100°C



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



-20°C +100°C



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

Avantages

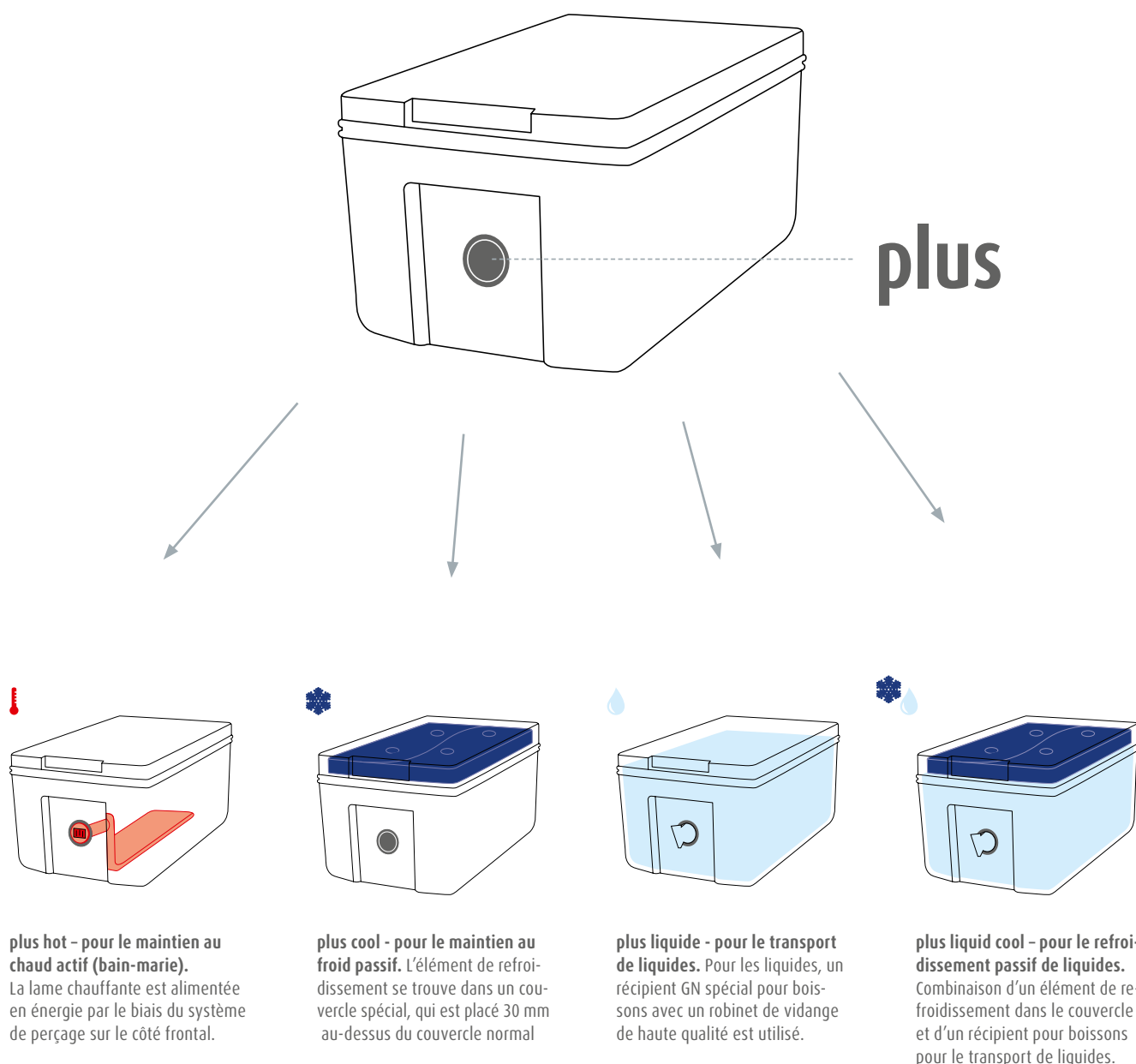
- > Les modèles « eco » de la blu'box sont particulièrement économiques
- > Haute charge thermique

- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Renfort supplémentaire

- > Possibilité d'une désinfection thermique rapide jusqu'à +130°C

Le système modulaire **blu'box 26 plus**

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



blu'box 26 plus

L'élément de base de la blu'box 26 plus est composé d'un PP-C à haute résistance contre les chocs. Il est adapté pour les récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1 avec une profondeur de 200 mm (ou séparateurs). L'élément de base peut être rééquipé à tout moment de l'accessoire adéquat selon son utilisation.



eco plus

Conteneur à chargement par le haut pouvant être rééquipée/ numéro d'article 4000442

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 x 370 x 308 mm
- > Poids : 6,3 kg
- > Non chauffé



plus

Conteneur à chargement par le haut pouvant être rééquipée/ numéro d'article 4000410

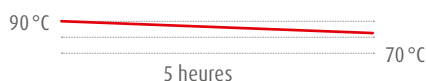
- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 x 370 x 308 mm
- > Poids : 6,8 kg
- > Non chauffé

PEUT ÊTRE RÉÉQUIPÉ À TOUT MOMENT



-20°C +100°C

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



-20°C +100°C

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



Avantages

- > Matériaux faciles à entretenir, durables
- > Peut être rééquipé d'une lame chauffante, d'un récipient pour boissons ou d'un élément de refroidissement
- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur le marché
- > Haute charge thermique
- > Système de perçage intégré sur le côté frontal avec bouchon de fermeture
- > Renfort supplémentaire

Possibilités de rééquipement

plus hot : L'intégration d'une lame chauffante fait d'une blu'box 26 plus hot l'élément de base. La lame chauffante peut être utilisée en mode sec ou humide, etol recommande le chauffage dans le bac à eau (principe du Bain-Marie).



plus cool : Un couvercle spécial fait de l'élément de base une blu'box 26 plus cool. Il est placé 30 mm plus haut et contient un élément de refroidissement amovible. Par ailleurs, un récipient pour boissons peut être monté.



plus liquid : Si l'élément de base est rééquipé d'un récipient pour boissons, il en résulte alors une blu'box 26 plus liquid. Pour le refroidissement passif, un couvercle plus élevé doté d'un élément de refroidissement amovible peut en plus être utilisé.



blu'box 26 plus hot

La blu'box 26 plus hot est équipée d'une lame chauffante. La lame chauffante peut être utilisée de deux façons : Soit en mode sec sans ajout d'eau ou en mode humide (bac à eau) selon le principe du bain-marie. Convient pour les récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1 avec une profondeur de 200 mm.

blu'box 26

eco plus hot

Conteneur à chargement par le haut chauffée/ numéro d'article 4000402

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



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

blu'box 26

plus hot

Conteneur à chargement par le haut chauffée/ numéro d'article 4000339

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



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

**MODE SEC
OU HUMIDE**

Avantages

- > Matériaux faciles à entretenir, durables
- > Possibilité d'une utilisation comme
- > Les modèles « eco » de la blu'box 26 plus hot sont particulièrement économiques
- > Haute charge thermique
- > 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 régule de lui-même. La lame chauffante a une température maximale de +125 °C en mode sec. La puissance absorbée moyenne est de 350 W.

Particulièrement pratique lors du nettoyage : La lame chauffante peut être branchée avec une poignée et de nouveau enlevée. Par ailleurs, le réglage mécanique rend le chauffage extrêmement robuste.



blu'box 26 plus liquid

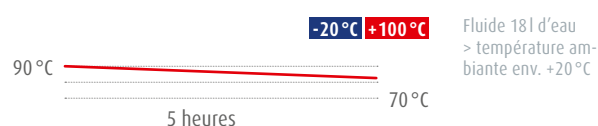
La blu'box 26 plus liquid a une capacité de 18l. Le récipient GN pour boissons spécialement développé est relié à un robinet de vidange de haute qualité au niveau du côté frontal. Lorsque le récipient pour boissons est enlevé, la blu'box 26 plus peut accueillir des récipients GN dotés d'une taille allant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



plus liquid

Conteneur à chargement par le haut avec récipient pour boissons /
numéro d'article 4000392

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 666 × 370 × 308 mm
- > Poids : 10,5 kg
- > Volume de remplissage : 18l



Avantages

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

Le récipient pour boissons

Le récipient est en acier inoxydable de haute qualité et a un couvercle à enficher doté d'un joint en caoutchouc. Le robinet de vidange est placé sur le côté avant avec une fermeture à baïonnette. Grâce aux poignées tombantes, le récipient pour boissons se laisse manipuler facilement.



blu'box 26 plus cool

Le couvercle de la blu'box 26 plus cool contient 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 minime. **Convient pour les récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1 avec une profondeur de 200 mm (ou séparateurs).**



plus cool

Conteneur à chargement par le haut avec élément de refroidissement passif/ numéro d'article 4000437

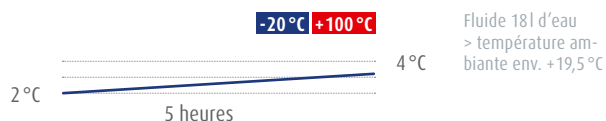
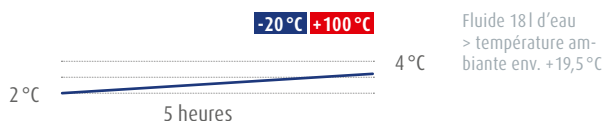
- > Pour le transport frigorifique
- > Dimensions : 630 × 370 × 338 mm
- > Poids : 10,5 kg



plus liquid cool

Conteneur à chargement par le haut avec élément de refroidissement passif/ numéro d'article 4000436

- > Pour le transport de boissons et le transport frigorifique
- > Dimensions : 666 × 370 × 338 mm
- > Poids : 14,1 kg
- > Quantité de remplissage : 18 l



Avantages

- > Matériaux faciles à entretenir, durables
- > Refroidissement passif des aliments et des boissons
- > Empilable sur la plupart des conteneurs de transport d'aliments disponibles sur
- > Haute charge thermique
- > Renfort supplémentaire

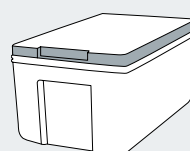
Couvercle et élément de refroidissement

Sur la blu'box 26 plus cool, l'élément de refroidissement amovible se trouve dans le couvercle, le couvercle étant placé ici 30 mm plus haut par rapport aux autres modèles. Un gel spécial à congélation à l'intérieur de l'élément de refroidissement garantit un refroidissement passif supplémentaire.

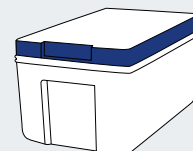
Couvercle avec élément de refroidis



Hauteur du couvercle



Hauteur du couvercle cool



blu'box 52

Chargement frontal pour récipients GN d'une température allant jusqu'à +100 °C. La blu'box 52 gn dispose de 12 inserts rentrés et offre de la place pour 2 récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1 avec une profondeur de 200 mm (ou séparateurs). La variante gn / en de la blu'box 52 apporte davantage de flexibilité.



gn

Chargement frontal / numéro d'article 4000445

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 639 × 446 × 560 mm
- > Poids : 11,7 kg
- > Non chauffé



gn/en

Chargement frontal / numéro d'article 4000348

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 639 × 500 × 560 mm
- > Poids : 15,8 kg
- > Non chauffé



-20 °C +100 °C



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



-20 °C +250 °C



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

Avantages gn

- > Construction légère et robuste
- > GS & EMC certifiés selon VDE
- > Empilable

Avantages gn/en

- > Possibilité de passer des récipients gn aux récipients en via les deux glissières

Glissières variables sur le récipient gn/en

Pour les récipients GN (530 × 325 mm), les grilles d'empilage sont insérées à l'intérieur du rail ; pour les récipients EN (530 × 370 mm), à l'extérieur. Les récipients EN ont jusqu'à 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
REPLISSAGE
EN PLUS.**

blu'box 52 hot² lite

Le système de la blu'box 52 « lite » dispose d'un système de chauffage auto-régulateur. La technologie de chauffage de haute qualité réchauffe en toute rapidité et fiabilité l'espace intérieur de la blu'box 52 à env. +80 °C. Une manipulation aisée est garantie par le principe « Plug and Play » (enfichage et chauffage).



gn hot² lite

Chargement frontal avec chauffage par air pulsé /
numéro d'article 4000679

- > Technologie de chauffage auto-régulatrice
- > Dimensions : 639 × 446 × 560 mm
- > Poids : 14,4 kg
- > Chauffage actif (Ø 500 watts)



gn/en hot² lite

Chargement frontal avec chauffage par air pulsé /
numéro d'article 4000680

- > Technologie de chauffage auto-régulatrice
- > Dimensions : 639 × 500 × 560 mm
- > Poids : 18,1 kg
- > Chauffage actif (Ø 500 watts)

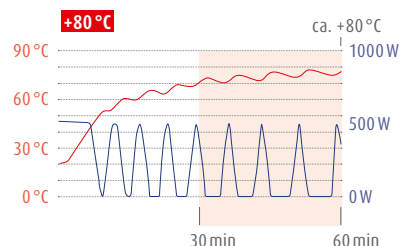


+80 °C



+80 °C

Un essai a été effectué avec
une blu'box vide >
Position de mesure centrale >
Température ambiante :
env. +20 °C



Avantages

- > Manipulation aisée (il suffit d'enficher et le tour est joué)
- > Sécurité anti-basculement (le récipient ne bascule pas lorsque la porte est ouverte)
- > Protégé contre les coups, sans pièces en saillie
- > Enlèvement facile du dispositif de chauffage pour le nettoyage du récipient
- > Peut être rééquipé pour la série blu'box 52 existante
- > GS & EMC certifiés par VDE

Possibilité de rééquipement pour tous les modèles blu'box 52

Vous pouvez rééquiper en toute simplicité tous les modèles blu'box 52 du nouveau système de chauffage. En quelques gestes et sans outil, remplacez l'ancienne porte par la nouvelle porte dotée de l'élément de chauffage auto-régulateur.

Ainsi, vous mettez à jour votre série blu'box 52-existante. La régulation de la température fonctionne automatiquement. Dès que vous avez raccordé le chauffage sur le réseau électrique, celui-ci commence à chauffer.



blu'box 52 hot²

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

blu'box 52

gn hot²

Chargement frontal avec chauffage par air pulsé / numéro d'article 4000663

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

blu'box 52

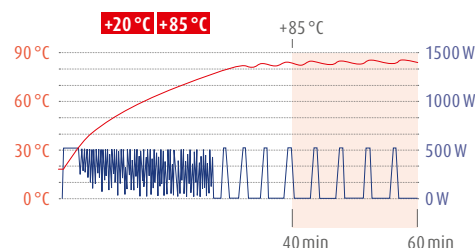
gn/en hot²

Chargement frontal avec chauffage par air pulsé / numéro d'article 4000664

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



Fluide à l'intérieur de la blu'box : Air / température ambiante : env. +21 °C



Avantages

- > Écran LED : La température de consigne et la température réelle peuvent être lues de l'extérieur.
- > GS, EMC & CE certifiés selon VDE
- > Enlèvement facile du dispositif de chauffage pour le nettoyage du récipient dans les lave-vaisselle traditionnels des grandes cuisines.
- > Peut être rééquipé pour la série blu'box 52 existante
- > Protégé contre les coups, sans pièces en saillie

Le chauffage par air pulsé

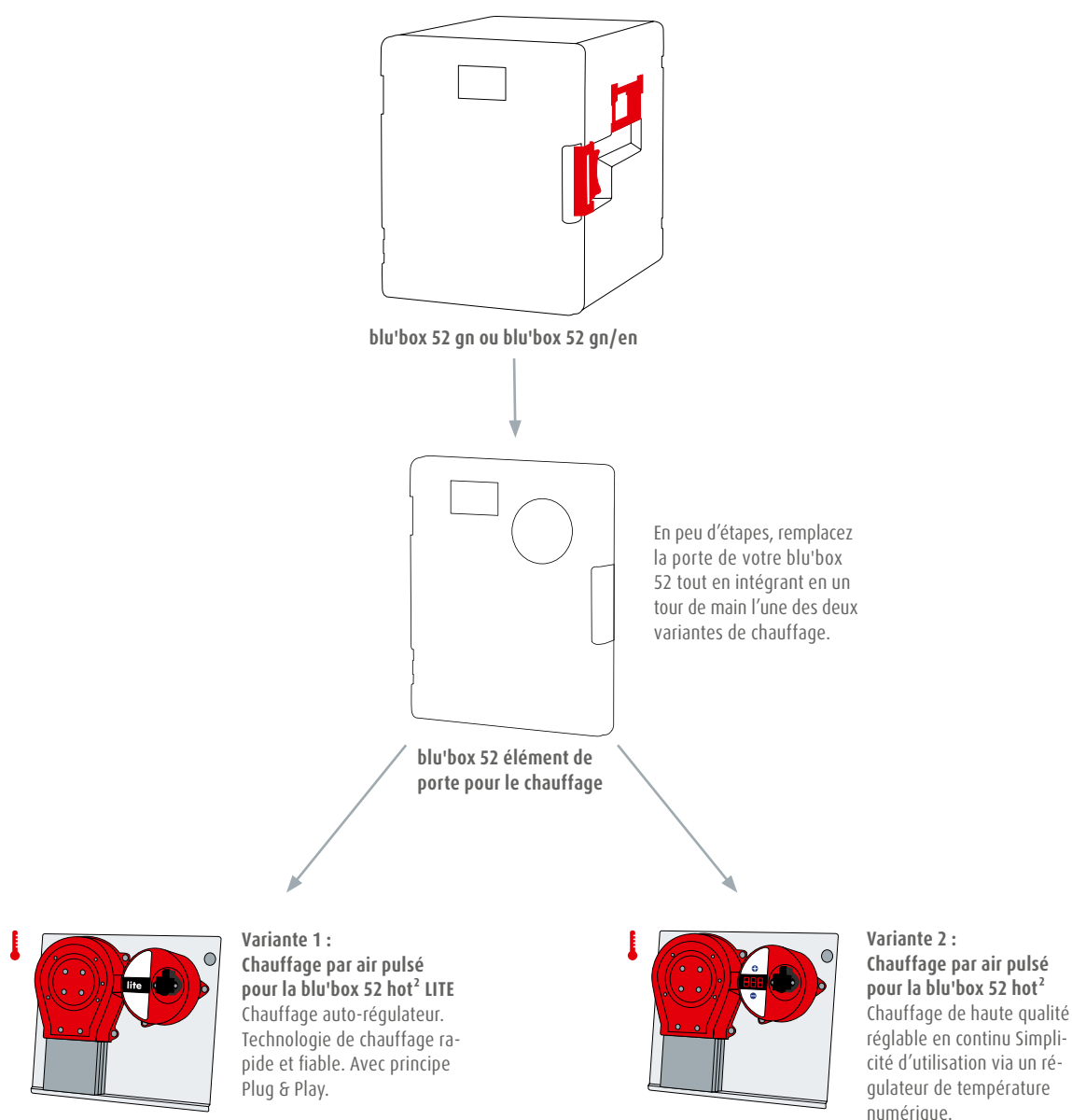
Le système de chauffage nouvellement développé est intégré dans la porte sur la blu'box 52 gn hot². La porte peut être remplacée facilement et sans outil. Le chauffage peut être monté et démonté si nécessaire, par exemple pour le nettoyage. Même le rééquipement de modèles plus anciens de la série blu'box 52 est possible.

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



Simplement compléter : Les chauffages adéquats par air pulsé pour votre blu'box 52


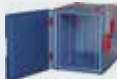




Vous pouvez rééquiper rapidement et facilement la blu'box 52 gn ou gn/en d'un chauffage. Il vous suffit de remplacer la porte et de sélectionner deux chauffages différents par air pulsé



Aperçu des produits blu'box

Produit	Désignation	Numéro d'article	Dimensions	Poids	chauffé	Dimensions de l'équipement
	blu'box 13 eco	4000528	630 × 370 × 203 mm	5,4 kg	non	1 × GN 1/1, 100 mm
	blu'box 13 standard	4000529	630 × 370 × 203 mm	6,1 kg	non	1 × GN 1/1, 100 mm
	blu'box 26 eco	4000349	630 × 370 × 308 mm	6,3 kg	non	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 standard	4000330	630 × 370 × 308 mm	6,8 kg	non	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus	4000442	630 × 370 × 308 mm	6,3 kg	non	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus	4000410	630 × 370 × 308 mm	6,8 kg	non	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus hot	4000402	630 × 370 × 308 mm	7,3 kg	oui	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus hot	4000339	630 × 370 × 308 mm	7,7 kg	oui	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid	4000392	666 × 370 × 308 mm	10,5 kg	non	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus cool	4000437	630 × 370 × 338 mm	10,5 kg	non	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid cool	4000436	630 × 370 × 338 mm	14,1 kg	non	1 × GN 1/1, 200 mm

Aperçu des produits blu'box

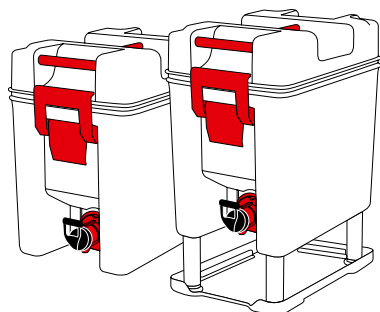
Produit	Désignation	Numéro d'article	Dimensions	Poids	chauffé	Dimensions de l'équipement
	blu'box 52 gn	4000445	639×446×560 mm	11,7 kg	non	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en	4000348	639×500×560 mm	15,8 kg	non	2×GN 1/1, 200 mm jusqu'à 12 plateaux EN
	blu'box 52 gn hot ² lite	4000679	639×446×560 mm	14,4 kg	oui	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot ² lite	4000680	639×500×560 mm	18,1 kg	oui	2×GN 1/1, 200 mm jusqu'à 12 plateaux EN
	blu'box 52 gn hot ²	4000663	639×446×560 mm	14,5 kg	oui	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot ²	4000664	639×500×560 mm	18,2 kg	oui	2×GN 1/1, 200 mm jusqu'à 12 plateaux EN





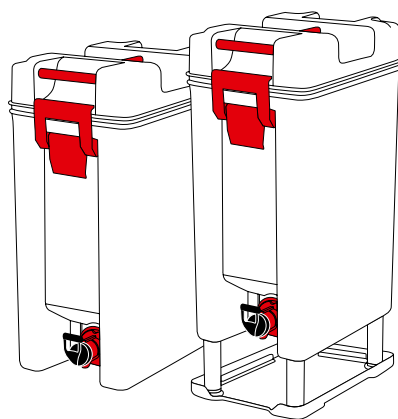
blu'therm liquid

Avec les blu'therm liquid, des récipients isolés pour les boissons dans le domaine de la restauration et des grandes cuisines, il est possible de transporter confortablement des liquides chauds et froids d'une température comprise entre -20 et +100 °C. Les récipients compacts ont une capacité de 10, 20 ou 40 litres. Ils sont disponibles avec ou sans bac de récupération et sont composés d'un PP-C à haute résistance contre les chocs.



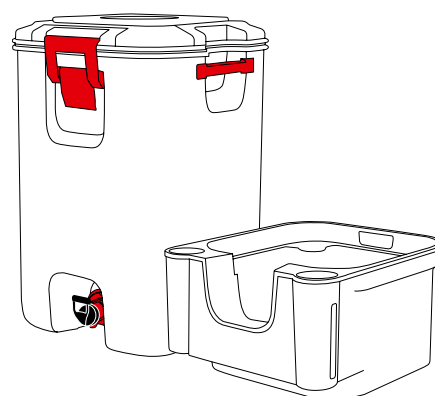
blu'therm 10
Récipient pour boissons

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



blu'therm 20
Récipient pour boissons

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



blu'therm 40
Récipient pour boissons

- > blu'therm 40 liquid
- > Base

blu'therm 10

Poignée : 3 poignées, 2 avec fermeture à bouchon étrier de haute qualité
Bac de récupération : Avec ou sans

blu'therm 20

Poignée : 3 poignées, 2 avec fermeture à bouchon étrier de haute qualité
Bac de récupération : Avec ou sans

blu'therm 40

Poignée : 2 poignées encastrées avec fermeture à bouchon étrier de haute qualité
Ouverture de remplissage : Ouverture de remplissage séparée sur le couvercle
Bac de récupération : Disponible séparément

blu'therm 10 liquid

Récipient robuste pour boissons, composé d'un PP-C à haute résistance contre les chocs, avec une capacité de 10 l. Le robinet de vidange protégé contre les coups avec fermeture à baïonnette est relié de façon étanche à l'espace intérieur. Le récipient dispose d'un affichage intérieur de la quantité de remplissage. Livrable avec ou sans bac de récupération.



liquid

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

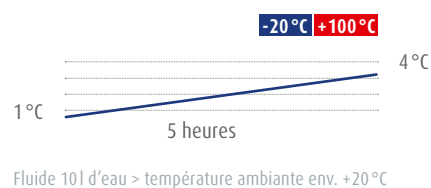
- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 360 × 255 × 382 mm
- > Poids : 3,4 kg
- > Quantité de remplissage : 10 l



liquid

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

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 360 × 255 × 490 mm
- > Poids : 4,5 kg
- > Quantité de remplissage : 10 l



Avantages

- > Affichage intérieur de la quantité de remplissage
- > Construction compacte et robuste
- > Joint absolument étanche entre l'espace intérieur et la sortie
- > Robinet de vidange facile à enlever
- > Les boissons sont directement mises dans le récipient (aucun récipient CNS requis)
- > Joint interchangeable dans le couvercle

Sortie absolument étanche

Le robinet de vidange est relié de façon étanche à l'espace intérieur, de telle sorte qu'aucun liquide ne puisse pénétrer dans la mousse isolante. Cela signifie : Aucune augmentation du poids du récipient.

blu'therm 20 liquid

Récipient pour boissons avec un contenu de 20l et un affichage intérieur de la quantité de remplissage. Le robinet de vidange protégé contre les coups avec fermeture à baïonnette est relié de façon étanche à l'espace intérieur. Le récipient est composé d'un PP-C à haute résistance contre les chocs. Il est disponible avec ou sans bac de récupération.



liquid

Récipient pour boissons sans bac de récupération / numéro d'article 4000587

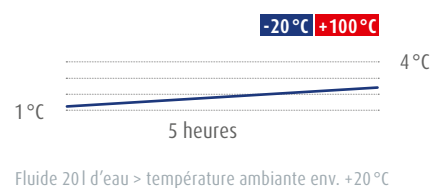
- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 360 × 255 × 612 mm
- > Poids : 6,0 kg
- > Quantité de remplissage : 20l



liquid

Récipient pour boissons avec bac de récupération / numéro d'article 4000591

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 360 × 255 × 712 mm
- > Poids : 6,8 kg
- > Quantité de remplissage : 20l



Avantages

- > Construction compacte et robuste
- > Joint interchangeable dans le couvercle
- > Robinet de vidange facile à enlever
- > Joint étanche entre l'espace intérieur et la sortie
- > Affichage intérieur de la quantité de remplissage
- > Les boissons sont directement mises dans le récipient (aucun récipient CNS requis)

Hygiène irréprochable

Étant donné que le robinet de vidange et l'espace intérieur sont reliés entre eux de façon étanche, aucun liquide ne peut pénétrer dans la mousse isolante. Une propagation de germes est exclue.

blu'therm 40 liquid

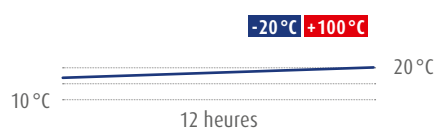
Réceptif pour boissons d'une capacité de 40 l, composé d'un PP-C à haute résistance contre les chocs. Le réceptif peut être rempli aisément et de façon hygiénique via une ouverture dans le couvercle. Le robinet de vidange protégé contre les coups est relié de façon étanche à l'espace intérieur. Le couvercle et le robinet de vidange ont des fermetures à baïonnette

blu'therm 40

liquid

Réceptif pour boissons sans bac de récupération /
numéro d'article 4000588

- > Pour le transport de produits à haute température et le transport frigorifique
- > Dimensions : 410 × 397 × 611 mm



Fluide 1 × 40 L × 40 l d'eau > température ambiante: env. +40 °C. Le test a été sciemment effectué à une température ambiante augmentée.



Base / numéro d'article 4000589

Avantages

- > Construction compacte et robuste
- > Joint interchangeable dans le couvercle
- > Robinet de vidange facile à enlever
- > Joint absolument étanche entre l'espace intérieur et la sortie
- > Affichage intérieur de la quantité de remplissage
- > Les boissons sont directement mises dans le réceptif (aucun réceptif CNS requis)
- > Ouverture de remplissage séparée

Le robinet de vidange

Joint absolument étanche entre le robinet de vidange et l'espace intérieur. Étant donné que le robinet se trouve dans une encoche du réceptif, il est également protégé contre les coups.

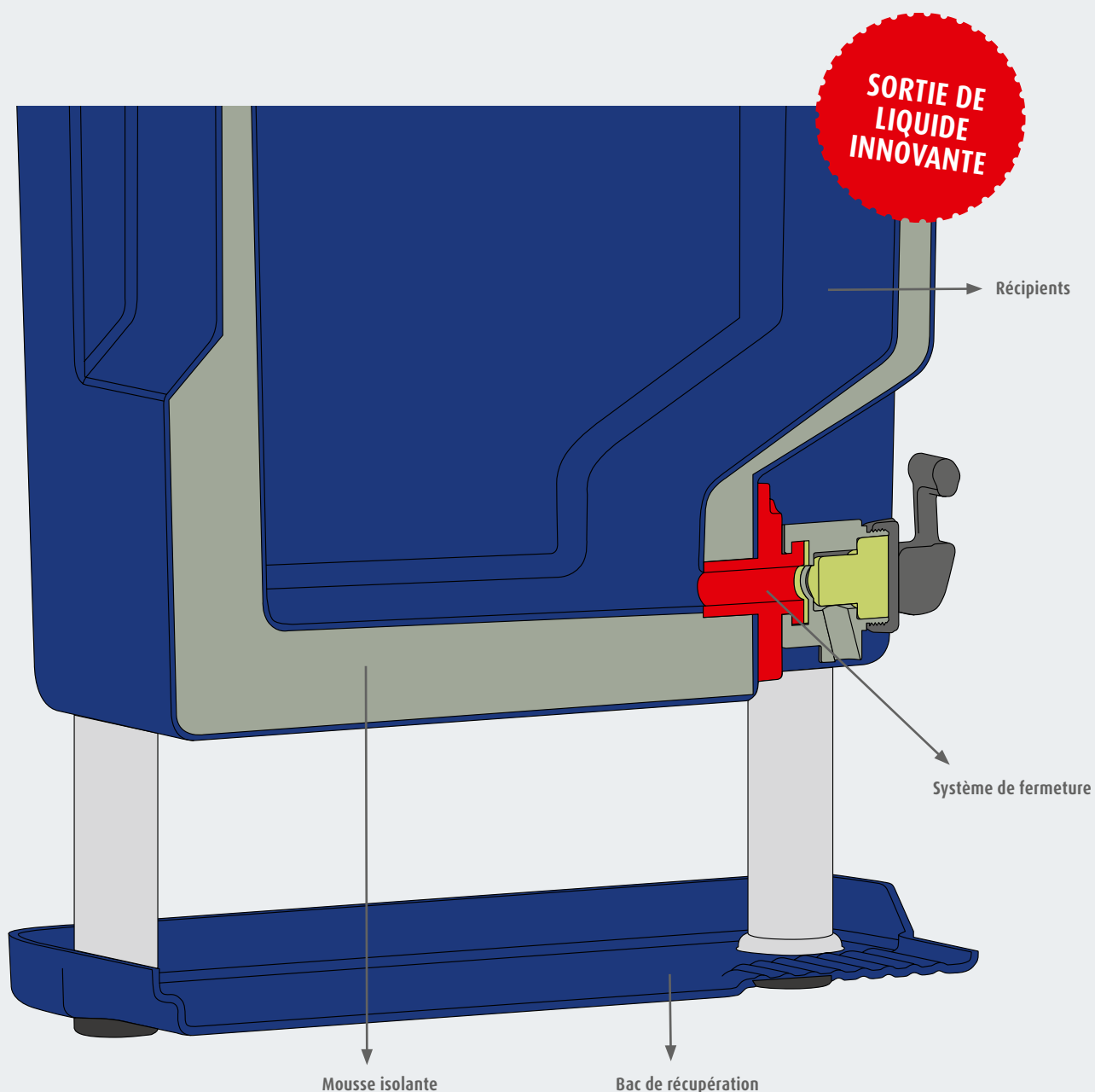
Le bac de récupération (Base)

Le bac de récupération (Base) pour le blu'therm 40 liquid est disponible séparément. Le réceptif est introduit simplement dans le bac de récupération. Les 2 porte-gobelets sont prévus pour des gobelets inutilisés et utilisés.



Systeme de fermeture special

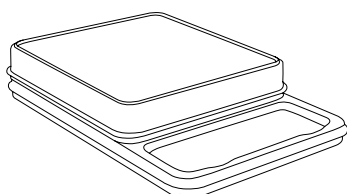
Le robinet de vidange est relie de facon etanche a l'espace interieur, de telle sorte qu'aucun liquide ne puisse penetrer dans la mousse isolante. C'est pourquoi, le recipient n'est pas plus lourd. Une propagation de germes sur la mousse est exclue.





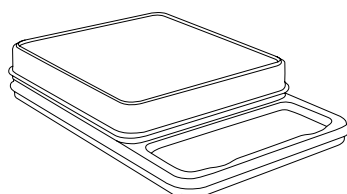
blu'tray

Les plateaux de transport d'aliments blu'tray ont été spécialement développés pour les repas sur roues dans les maisons de retraite et hôpitaux. Il y a trois variantes : Isolation, chauffage passif et chauffage actif. Du fait que les aliments froids et chauds sont isolés thermiquement les uns des autres, les aliments froids restent froids et les aliments chauds restent chauds. Tous les plateaux d'aliments blu'tray sont composés d'un PP-C à haute résistance contre les chocs.



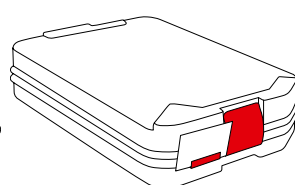
blu'tray standard
Plateau de transport d'aliments

> blu'tray standard non équipé



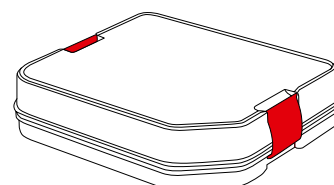
blu'tray italy
Plateau de transport d'aliments

> 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 induc 2
Plateau de transport d'aliments

> blu'tray induc non équipé
> blu'tray induc équipé
> blu'tray induc 2 (plaque à induction)

blu'tray standard

Fermeture : Standard
Porte-cartes : Aucun
Vaisselle : Non équipé

blu'tray italy

Fermeture : Aucun
Porte-cartes : Aucun
Vaisselle : Non équipé ou équipé

blu'tray

Fermeture : Fermetures à bouchon étrier de haute qualité
Porte-cartes : Y compris
Vaisselle : Non équipé ou équipé

blu'tray induc

Fermeture : Fermetures à bouchon étrier de haute qualité
Porte-cartes : Y compris
Vaisselle : Non équipé ou équipé

blu'tray standard

Pour le transport dans la maison, blu'tray, composé en standard d'un PP-C à haute résistance contre les chocs, est la solution optimale. Le plateau a deux zones chaudes et deux zones froides qui sont isolées thermiquement les unes des autres.



standard

Plateau de transport d'aliments / numéro d'article 4000699

- > Pour le transport de produits à haute température
- > Dimensions : 370 × 530 × 100 mm
- > Poids : 2,1 kg
- > Non chauffé



Avantages

- > Pour le transport interne à la maison
- > Tous les aliments sont recouverts par le couvercle des plateaux
- > Isolation thermique entre deux zones chaudes et deux zones froides.
- > Construction légère
- > Empilable
- > Dimensions EURO norme

Manipulation aisée dans le travail quotidien

Le blu'tray standard a été conçu pour le transport à l'intérieur d'hôpitaux et de maisons de retraite. Avantage sur les plateaux sans fermeture : ils peuvent être équipés rapidement et sont empilables. blu'tray standard est conçu pour la vaisselle de tous les grands fabricants. Ainsi, vous pouvez continuer à utiliser vos sets en porcelaine existants.

blu'tray italy

Pour le transport dans la maison, blu'tray italy, composé en standard d'un PP-C à haute résistance contre les chocs, est la solution optimale. Le plateau a deux zones chaudes et deux zones froides qui sont isolées thermiquement les unes des autres. Le blu'tray italy est livrable avec ou sans vaisselle.



italy

Plateau de transport d'aliments /
numéro d'article 4000565

- > Pour le transport de produits à haute température
- > Dimensions : 370 × 530 × 100 mm
- > Poids : 2,1 kg
- > Non chauffé



italy

Plateau de transport d'aliments
équipé / numéro d'article 4000608

- > Pour le transport de produits à haute température
- > Dimensions : 370 × 530 × 100 mm
- > Poids : 3,6 kg
- > Non chauffé



Équipement au choix contenu
dans le pack de livraison

- > Assiette à un élément
- > 1 bol à soupe
- > 2 bols froids
- > En option : 1 bol à pâtes
pour 2. Repas principal

Avantages

- > Pour le transport interne à la maison
- > Tous les aliments sont recouverts par le couvercle des plateaux.
- > Isolation thermique entre la zone chaude et la zone froide.
- > Construction légère
- > Empilable
- > Dimensions EURO norme

Bol à pâtes supplémentaire

Dans le bol à pâtes intégrable en option, un deuxième repas principal peut être servi. En Italie, par exemple, il est habituel de prendre deux repas principaux. En règle générale, l'un des repas principaux sont les pâtes. Comme alternative, le bol peut être utilisé aussi comme bol de soupe plus grand.



blu'tray

Le plateau de transport d'aliments est divisé en une zone chaude et en une zone froide. La zone chaude est réchauffée de manière passive avec une enveloppe chauffante, la zone froide en est isolée thermiquement. Le blu'tray pratique est composé d'un PP-C à haute résistance contre les chocs et est disponible avec ou sans vaisselle.



Plateau de transport d'aliments /
numéro d'article 4000367

- > Pour le transport de produits à haute température
- > Dimensions : 370 × 530 × 114 mm
- > Poids : 3,5 kg
- > Non chauffé



Plateau de transport d'aliments
équipé / numéro d'article 4000556

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



Équipement au choix contenu
dans le pack de livraison

- > Assiette à 1 élément avec 1 couvercle, y compris joint
- > 3 bols à soupes / bols froids avec 3 couvercles, y compris joint



Avantages

- > Matériaux faciles à entretenir, durables
- > Isolation thermique entre les zones chaudes et les zones froides
- > Couvercle avec joint (sécurité antidébordement)
- > Conçu pour le transport à l'extérieur de la maison

L'enveloppe chauffante

L'accumulateur passif de chaleur pour le plat principal et la soupe est composé d'acier inoxydable, au choix avec un cœur en cire. Il est réchauffé à env. +100 °C et placé sous l'assiette du plat principal. L'enveloppe chauffante, la porcelaine et les couvertures sont fournies sur demande.



blu'tray induc & blu'tray induc 2

Idéal pour les repas sur roues : Avec le plateau de transport d'aliments à chauffage actif, les repas précuits, les aliments refroidis (cook & chill) peuvent être réchauffés ou les repas portionnés à chaud (cook & serve) gardés au chaud. La chaleur est transmise de la plateforme à induction vers la vaisselle enduite.



induc

Plateau de transport d'aliments /
numéro d'article 4000331

- > Pour le transport de produits à haute température
- > Dimensions : 442 x 370 x 103 mm
- > Poids : 2,2 kg
- > Non chauffé



induc

Plateau de transport d'aliments équipé /
numéro d'article 4000557

- > Dimensions : 442 x 370 x 103 mm
- > Poids : 3,8 kg
- > cook & serve et cook & chill (en relation avec la plateforme à induction)



induc 2

Plateforme à induction /
numéro d'article 4000610

- > Dimensions : 403 x 345 x 58 mm
- > Poids : 5,5 kg
- > Puissance max. : env. 150 watts

**CHAUFFAGE
ACTIF**



Avantages plateau

- > Les zones froides et chaudes sont isolées thermiquement les unes des autres.
- > Tous les aliments sont recouverts par des couvercles séparés.

Avantage plateau équipé

- > Porcelaine à induction enduite de haute qualité, de la société Bauscher
- > Tous les repas sont recouverts séparément
- > Couvercle du bol à soupe doté d'un joint antidébordement
- > Peut être chauffé (en relation avec la plateforme à induction)

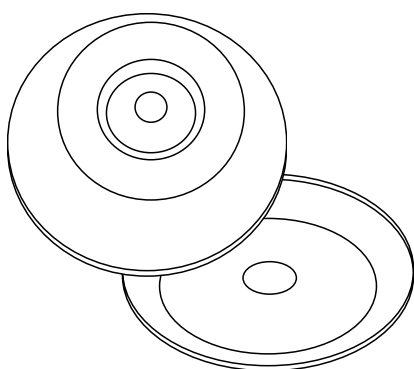
Avantages plateforme à induction

- > Circuits oscillants séparés pour le repas principal et la soupe
- > Détection de la vaisselle vide
- > Facile à utiliser



blu'cloche

Sur le chemin de la grande cuisine vers le consommateur, les repas doivent être impérativement recouverts. Le blu'cloche a été spécialement développé pour le transport hygiénique, isolé thermiquement de repas portionnés dans les hôpitaux et les maisons de retraite. Le système de cloche en PP-C à haute résistance contre les chocs est robuste et facile à entretenir; Livrable en 3 tailles (12, 24 et 26).



blu'cloche 12 Système de cloche

- > blu'cloche 12 (partie supérieure)
- > blu'cloche 12 (partie inférieure)

blu'cloche 24 Système de cloche

- > blu'cloche 24 (partie supérieure)
- > blu'cloche 24 (partie inférieure)

blu'cloche 26 Système de cloche

- > blu'cloche 26 (partie supérieure)
- > blu'cloche 26 (partie inférieure)

blu'cloche 12

Le blu'cloche 12 vous offre la possibilité de transporter des bols à soupe de 12 cm (sécurité antidébordement) Il est le complément idéal du blu'cloche 24 et 26 ; de cette manière, vous avez la possibilité de transporter un menu entier. Le système de cloche est composé d'un PP-C à haute résistance contre les chocs et dispose d'une plage de température de fonctionnement comprise entre -20 °C et +100 °C.



Partie supérieure : Bol avec Ø 12 cm / numéro d'article 4000671
 > Pour garder au chaud et au frais
 > Poids : 0,10 kg
 > Diamètre : 170 mm
 > Hauteur d'insertion : 90 mm



Partie inférieure : Bol avec Ø 12 cm / numéro d'article 4000672
 > Pour le maintien au chaud et au froid
 > Poids : 0,10 kg
 > Diamètre : 170 mm
 > Hauteur d'insertion : 90 mm



Avantages

- > Transport sécurisé contre le débordement (immersion du couvercle dans la tasse)
- > PP-C de haute qualité
- > Plage de température de fonctionnement -20°C à +100 °C
- > Recouvrement et isolation des bols à soupe

blu'cloche 12 cm

blu'cloche - la gamme avec des couvertures isolantes pour les bols à soupe - est conçu pour la distribution de repas chauds dans les hôpitaux, maisons de retraite et établissements semblables. Avec le blu'cloche 12 cm, nous complétons notre système. Toutes les zones utilisées sont ainsi recouvertes de manière optimale.



blu'cloche 24

Système de cloche facile à entretenir, isolé pour les assiettes, les assiettes de soupe et les bols à plat unique dotés d'un diamètre allant jusqu'à 24 cm. Le blu'cloche a été spécialement développé pour une utilisation dans les hôpitaux et les maisons de retraite. Il est parfaitement conçu pour recouvrir les repas et les isoler thermiquement.



Partie supérieure : Assiette avec Ø 24 cm

- > Pour le maintien au chaud et au froid
- > Poids : 0,27 kg
- > Diamètre : 260 mm
- > Hauteur d'insertion : 106 mm



Partie inférieure : Assiette avec Ø 24 cm

- > Pour le maintien au chaud et au froid
- > Poids : 0,22 kg
- > Diamètre : 260 mm
- > Hauteur d'insertion : 106 mm



- Numéro d'article 4000478
- Numéro d'article 4000491
- Numéro d'article 4000482



- Numéro d'article 4000479
- Numéro d'article 4000492
- Numéro d'article 4000483

Avantages

- > Les repas sont recouverts
- > Isolation en bas et en haut
- > Plage de température de fonctionnement -20°C à +100 °C

Possibilités d'équipement blu'cloche 24

Dans le domaine de la distribution des repas, pouvoir amener des repas recouverts au consommateur est un must. Avec le blu'cloche 24, une assiette, une assiette à soupe ou un bol à plat unique doté(e) d'un diamètre allant jusqu'à 24 cm peut être recouvert(e) et isolé(e) thermiquement.



Assiette



Assiette à soupe



Bol à plat unique

blu'cloche 26

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



- Partie supérieure :
- Assiette avec Ø 26 cm
 - > Pour le maintien au chaud et au froid
 - > Poids : 0,35 kg
 - > Diamètre : 295 mm
 - > Hauteur d'insertion : 106 mm



- Partie inférieure :
- Assiette avec Ø 26 cm
 - > Pour le maintien au chaud et au froid
 - > Poids : 0,33 kg
 - > Diamètre : 295 mm
 - > Hauteur d'insertion : 106 mm

**POUR LES
ASSIETTES AVEC
Ø 26 cm**



- Numéro d'article 4000499
- Numéro d'article 4000500
- Numéro d'article 4000498



- Numéro d'article 4000502
- Numéro d'article 4000503
- Numéro d'article 4000501

Avantages

- > Les repas sont recouverts
- > Isolation en bas et en haut
- > Plage de température de fonctionnement -20°C à +100 °C

Possibilités d'équipement blu'cloche 26

Les cloches sont parfaitement conçues pour recouvrir les repas et les isoler thermiquement. Le blu'cloche 26 est adapté pour le transport de produits à haute température ou frigorifiques, d'une assiette, d'une assiette à soupe ou d'un bol à plat unique doté(e) d'un diamètre allant jusqu'à 26 cm.



Assiette



Assiette à soupe

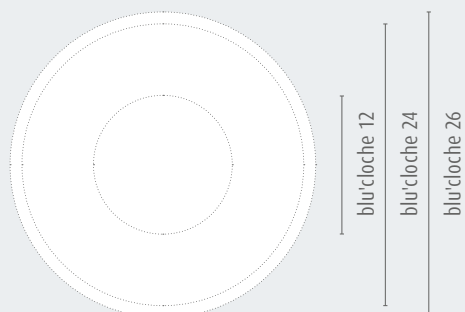


Bol à plat unique



▼
blu'cloche en termes de tailles

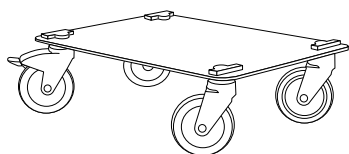
Le système de cloche en PP-C à haute résistance contre les chocs est robuste et facile à entretenir et livrable dans les 3 tailles suivantes : 12 cm, 24 cm et 26 cm.





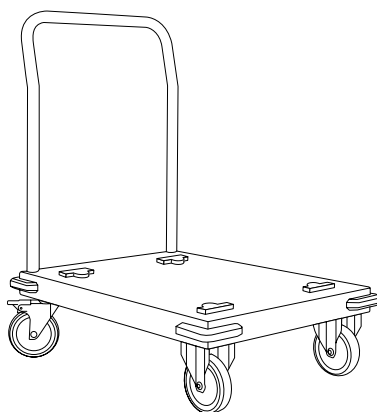
blu'mobil

Pour les produits blu'line, nous avons développé des possibilités de transport spéciales, grâce auxquelles les récipients arrivent à destination en toute fiabilité : Le blu'mobil board et le blu'mobil easy roll sont adaptés à la blu'box. Sur les deux variantes, les récipients de notre série blu'box peuvent être transportés sous forme de piles sans risque de glisser.



blu'mobil board
Transport

> blu'mobil board



blu'mobil easy roll
Transport

> blu'mobil easy roll

blu'mobil board & blu'mobil easy roll

Les chariots de transport ont été développés pour la blu'box et disposent de dispositifs de verrouillage, de telle sorte que trois récipients puissent être empilés les uns sur les autres sans risque de glisser. Par ailleurs, le blu'mobil easy roll a une poignée; La surface au sol du blu'mobil board est composée d'un matériau antibactérien.

blu'mobil board

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

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

blu'mobil easy roll

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

- > Capacité de charge : 180 kg
- > Dimensions : 765 × 565 × 890 mm (y compris poignée)
- > Poids : 15,2 kg
- > Toutes les séries blu'box sont transportables

**MATÉRIAUX
DE QUALITÉ
SUPÉRIEURE**



Avantages blu'mobil board

- > Surface au sol composée d'un matériau antibactérien
- > 4 roulettes pivotantes avec 2 freins de stationnement
- > Diamètre des roulettes : 125 mm
- > Avec dispositifs de verrouillage pour une stabilité des récipients
- > Transport jusqu'à 2 blu'box 52 ou 3 blu'box 26

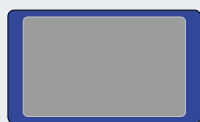
Avantages blu'mobil easy roll

- > Y compris poignée
- > En acier inoxydable de haute qualité
- > 2 roulettes pivotantes arrière avec 2 freins de stationnement
- > 2 roulettes fixes avant
- > Avec dispositifs de verrouillage pour une stabilité des récipients
- > Transport jusqu'à 2 blu'box 52 ou 3 blu'box 26
- > Diamètre des roulettes : 125 mm

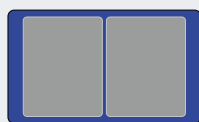
Exemples d'équipement blu'box

La blu'box existe comme conteneur à chargement par le haut et comme chargement frontal. Ils peuvent accueillir des récipients GN dotés d'une taille allant jusqu'à 1/1 avec une profondeur de 100 mm ou 200 mm. Naturellement, des séparateurs sont également possibles.

Série blu'box 13



1×GN 1/1, 100 mm



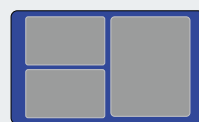
2×GN 1/2, 100 mm



3×GN 1/3, 100 mm

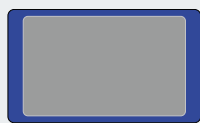


6×GN 1/6, 100 mm



2×GN 1/4, 100 mm
1×GN 1/2, 100 mm

Série blu'box 26



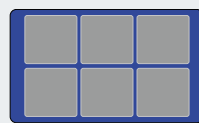
1×GN 1/1, 200 mm



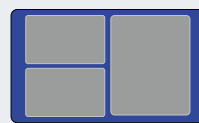
2×GN 1/2, 200 mm



3×GN 1/3, 200 mm



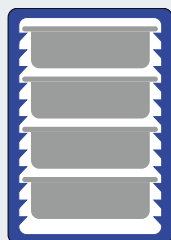
6×GN 1/6, 200 mm



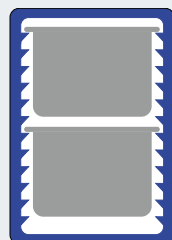
2×GN 1/4, 200 mm
1×GN 1/2, 200 mm

Les chargements frontaux ont soit des inserts rentrés ou des inserts en acier chrome-nickel. A la différence des conteneurs à chargement par le haut, plusieurs récipients GN peuvent être empilés les uns sur les autres dans les chargements frontaux.

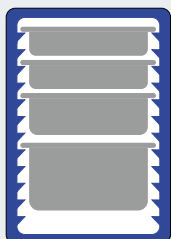
Série blu'box gn 52



4×GN 1/1, 100 mm

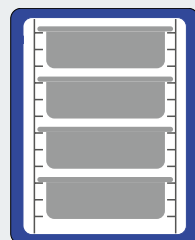


2×GN 1/1, 200 mm

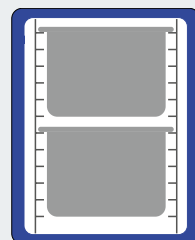


2×GN 1/1, 65 mm
1×GN 1/1, 100 mm
1×GN 1/1, 150 mm

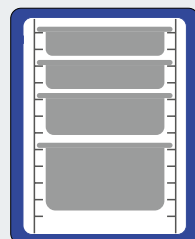
Série blu'box gn/en 52



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



Produits supplémentaires blu'line

Les produits supplémentaires blu'line ne sont pas seulement des pièces de rechange. Ils peuvent être utilisés aussi pour l'extension des systèmes blu'line. Avec le haut couvercle et l'élément de refroidissement, tous les modèles blu'box peuvent par exemple être rééquipés pour le transport frigorifique.

Élément de refroidissement / numéro d'article 4000388

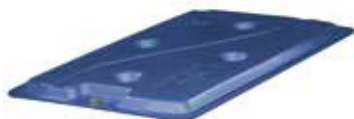
- > Pour les blu'box de la série 13, 26 et de la série 52
- > Matériau : PP-C
- > Dimensions : GN 1/1 (530×325 mm)
- > Poids : 3,5 kg
- > Matériau de refroidissement : Gel à congélation :

Couvercle haut / numéro d'article 664201677

- > Pour les blu'box de la série 13 et de la série 26
- > Matériau : PP-C
- > Dimensions : 630×370×90 mm
- > Poids : 2,4 kg

Dispositif de verrouillage pour l'em- pilage / numéro d'article 4000514 gn numéro d'article 4000379 gn/en

- > Option de fixation : Deux blu'box 52 empilées les unes sur les autres
- > Matériau : Polyamide



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

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

Chauffage à 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
- > CE, GS & EMC certifiés

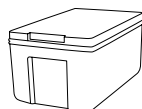
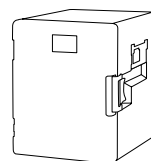
Lame chauffante / numéro d'article 8001751

- > Pour les blu'box de la série 26
- > Puissance absorbée : Ø 350 W
- > Température max.: env +125 °C
- > Technologie de chauffage auto-régulatrice



Conseillers restauration

Nombre de personnes	Repas	blu'box 13	Récipients GN	
12	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	1 × 	Dessert : 1×2/8, 65 mm > Salade : 1×2/8, 100 mm Vinaigrette : 1×2/8, 65 mm	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	1 × 	Dessert : 1×2/8, 65 mm > Salade : 1×2/8, 100 mm Vinaigrette : 1×2/8, 65 mm	
25	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	2 × 	Viande : 1×1/1, 65 mm > Dessert : 1×2/8, 100 mm Salade : 1×1/2, 100 mm > Vinaigrette : 1×2/8, 65 mm	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	2 × 	Suivi : 1×1/1, 100 mm > Dessert : 1×2/8, 100 mm Salade : 1×1/2, 100 mm > Vinaigrette : 1×2/8, 65 mm	
50	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	1 × 	Dessert : 1×1/4, 200 mm > Salade : 1×1/2, 200 mm Vinaigrette : 1×1/4, 100 mm	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	1 × 	Dessert : 1×1/4, 200 mm > Salade : 1×1/2, 200 mm Vinaigrette : 1×1/4, 100 mm	
75	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	-	-	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	-	-	
100	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	-	-	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	-	-	
200	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	-	-	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	-	-	
300	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	-	-	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	-	-	
500	3 parties (viande, sauce, suivi) + repas froid	-	-	
	4 parties (viande, sauce, suivi, soupe) + repas froid	-	-	

blu'box 26 Récipients GN

blu'box 52 Récipients GN


1x	Viande : 1x1/4, 150 mm > Sauce : 1x1/4, 65 mm Suivi : 1x1/2, 150 mm	-	-
1x	Viande : 1x1/4, 150 mm > Sauce : 1x1/4, 65 mm Suivi : 1x1/4, 150 mm > Soupe : 1x1/4, 150 mm	-	-
1x	Sauce : 1x1/3, 100 mm Suivi : 1x2/3, 200 mm	-	-
1x	Viande : 1x1/2, 150 mm > Sauce : 1x1/4, 150 mm Soupe : 1x1/4, 200 mm	-	-
-	-	1x	Viande : 1x2/3, 100 mm > Sauce : 1x1/3, 100 mm Suivi : 1x1/1, 200 mm
2x	Viande : 1x1/2, 200 mm > Sauce : 1x1/3, 200 mm Suivi : 1x2/3, 100 mm > Soupe : 1x1/2, 200 mm	-	-
1x	Suivi : 1x1/1, 200 mm	2x	Viande : 3x1/1, 65 mm > Sauce : 1x1/2, 150 mm > Suivi : 1x1/2, 200 mm Dessert : 1x2/3, 150 mm > Salade : 1x1/1, 150 mm > Vinaigrette : 1x1/3, 100 mm
1x	Suivi : 1x1/1, 200 mm	1x	Viande : 3x1/1, 65 mm > Sauce : 1x1/3, 200 mm Soupe : 1x2/3, 200 mm > Dessert : 1x2/3, 150 mm Salade : 1x1/1, 150 mm > Vinaigrette : 1x1/3, 100 mm
-	-	3x	Viande : 4x1/1, 65 mm > Sauce : 2x1/1, 100 mm Suivi : 2x1/1, 200 mm > Dessert : 1x2/3, 150 mm Salade : 2x1/2, 200 mm > Vinaigrette : 1x1/3, 150 mm
-	-	3x	Viande : 4x1/1, 65 mm > Sauce : 2x1/3, 200 mm Suivi : 2x2/3, 200 mm > Soupe : 1x1/1, 150 mm Dessert : 1x2/3, 150 mm > Salade : 2x1/2, 200 mm Vinaigrette : 1x1/3, 150 mm
1x	Dessert : 2x1/2, 200 mm	5x	Viande : 6x1/1, 65 mm + 2x1/1, 100 mm > Sauce : 2x1/2, 200 mm Suivi : 4x1/1, 200 mm > Salade : 1x1/1, 100 mm + 3x1/2, 100 mm Vinaigrette : 2x2/8, 200 mm
1x	Dessert : 2x1/2, 200 mm	5x	Viande : 6x1/1, 65 mm + 2x1/1, 100 mm > Sauce : 2x1/2, 200 mm Suivi : 1x1/1, 200 mm + 2x1/1, 150 mm > Soupe : 1x1/1, 200 mm + 1x1/1, 150 mm Salade : 1x1/1, 100 mm + 3x1/2, 100 mm > Vinaigrette : 2x2/8, 200 mm
1x	Suivi : 1x1/1, 200 mm	7x	Viande : 12x1/1, 65 mm > Sauce : 1x1/1, 150 mm + 1x1/1, 100 mm Suivi : 5x1/1, 200 mm > Dessert : 1x1/1, 100 mm + 1x1/1, 150 mm Salade : 1x1/1, 150 mm + 3x2/3, 100 mm > Vinaigrette : 2x1/3, 150 mm + 1x1/3, 100 mm
1x	Soupe : 1x1/1, 200 mm	1x	Viande : 12x1/1, 65 mm > Sauce : 1x1/1, 150 mm + 1x1/1, 100 mm Suivi : 3x1/1, 200 mm + 1x1/1, 100 mm > Soupe : 2x1/1, 150 mm Dessert : 1x1/1, 100 mm + 1x1/1, 150 mm > Salade : 1x1/1, 150 mm + 3x2/3, 100 mm > Vinaigrette : 2x1/3, 150 mm + 1x1/3, 100 mm
1x	Sauce : 1x1/1, 200 mm	12x	Viande : 20x1/1, 65 mm > Suivi : 9x1/1, 200 mm + 1x1/1, 150 mm Sauce : 1x1/1, 200 mm > Dessert : 2x1/1, 200 mm > Vinaigrette : 1x1/2, 150 mm + 2x1/3, 200 mm > Salade : 1x1/1, 150 mm + 1x1/2, 150 mm + 1x1/1, 100 mm + 2x2/3, 150 mm
1x	Sauce : 1x1/1, 200 mm	12x	Viande : 20x1/1, 65 mm > Sauce : 1x1/1, 200 mm > Suivi : 6x1/1, 200 mm Soupe : 4x1/1, 200 mm > Dessert : 2x1/1, 200 mm > Vinaigrette : 1x1/2, 150 mm + 2x1/3, 200 mm > Salade : 1x1/1, 150 mm + 1x1/2, 150 mm + 1x1/1, 100 mm + 2x2/3, 150 mm

Produits pour la restauration et la grande cuisine

www.etol.de



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