

bluline

Profesjonalne systemy do transportu potraw i napojów

Idealne do cateringu i gastronomii

MADE IN
GERMANY





etol – spełnia najwyższe wymagania

Pracujemy dla Państwa sukcesu

Jedno łączy naszych klientów: codziennie muszą oni sprostać najwyższym wymaganiom. Naszym celem jest wspierać ich w tym – naszymi produktami, ale również kompetentnym, nowoczesnym serwisem, który bazuje na trwającym już kilkadziesiąt lat doświadczeniu.

Zaawansowana technologia z Niemiec

etol to przedsiębiorstwo rodzinne. Obejmuje ono trzy ściśle powiązane ze sobą dziedziny: higienę i czystość, technikę tworzyw sztucznych oraz opiekę zdrowotną i farmację. Wszystkie nasze produkty są produktami „Made in Germany”, tzn. są one projektowane i wytwarzane w Niemczech, a dzięki stałej wymianie informacji z naszymi klientami ciągle ulepszone. Pracujemy w silnym zespole, który łączy specjalistyczną wiedzę z pionierskim duchem. To właśnie dzięki niemu osiągnęliśmy wiodącą pozycję na rynku w dziedzinie innowacji.

Patrzymy w przyszłość

Już dziś oferujemy produkty, które odpowiadają wymogom jutra. Cel ten osiągamy obserwując całość procesów odbywających się w gastronomii i cateringu. Co jest ważne podczas transportu? Co ułatwia transport potraw i napojów? Jak można zachować ich świeżość i nie dopuścić do rozwoju bakterii. I tak na przykład wiele energii włożyliśmy w rozwój tworzywa hamującego właśnie ich rozwój. Rozwiązanie to nazwaliśmy „silver protected”. Daje ono naszym klientom pewność, że każda potrawa dotrze do odbiorcy w doskonałym stanie.

blu'line – produkty z przyszłością

Nasze systemy blu'line hamują rozwój bakterii, są przeznaczone do kontaktu z żywnością, łatwe w obsłudze i spełniają najwyższe standardy higieny. To czyni z nich optymalny produkt do profesjonalnego transportu zimnych i ciepłych potraw i napojów. Nasze produkty powstają z wysokiej jakości odpornego na uderzenia polipropylenu i są trwałe. Naszym klientom oferujemy rozwiązania, które są długotrwałe i bardzo ekonomiczne. Ponieważ to jest to, co będzie ważne w przyszłości.

Różnice – zestawienie blu'box i blu'box smart edition

Produkty

- > Toploader
- > Frontloader
- > Pojemniki na napoje
- > Tace
- > Klosze

Pojemniki GN

- > Przystosowane do pojemników GN
- > Przystosowane do pojemników EN

Materiał

- > Izolowane systemy do transportu gorących i zimnych potraw
- > Materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością

Wyposażenie dodatkowe

- > Możliwość doposażenia w elementy grzewcze
- > Możliwość doposażenia/przebudowy (system modułowy)
- > Możliwość wymiany poszczególnych elementów bez użycia narzędzi
- > Wymienne szyny do sztaplowania
- > Wytłoczone szyny do sztaplowania
- > Certyfikat VDE

Temperatura

- > Wysoka stabilność przy obciążeniach termicznych
- > Wytrzymuje temperatury do +90°C
- > Wytrzymuje temperatury do +100°C (możliwa krótkotrwała dezynfekcja termiczna do +130°C)

Zalety

- > Odporny na działanie środków do zmywania naczyń
- > Można myć w zmywarce
- > Można sztaplować
- > Prosta obsługa
- > Trwałość
- > Łatwy do utrzymania w czystości



Serie pojemników blu'box znajdują Państwo od str. 11



Serie pojemników blu'box smart edition znajdują Państwo od str. 7

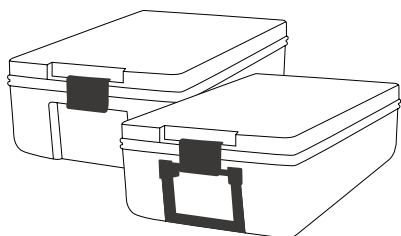
Spis treści

etol – spełnia najwyższe wymagania	03		
Różnice: blu'box i blu'box smart edition	04		
blu'box smart edition	07		
blu'box 13 smart edition.....	08		
blu'box 26 smart edition.....	09		
blu'box 52 smart edition.....	09		
blu'box	11		
blu'box 13	12		
blu'box 26	13		
System modułowy blu'box 26 plus	14		
blu'box 52 gn i gn /en.....	19		
blu'box 52 z systemem grzania powietrzem obiegowym.....	20		
Doposażenie pojemników blu'box w odpowiedni system grzania doskonale uzupełni możliwości transportu	22		
blu'box – przegląd produktów	23		
blu'therm liquid	27		
blu'therm 10 liquid.....	28		
blu'therm 20 liquid.....	29		
blu'therm 40 liquid.....	30		
Specjalny system zamknięć.....	31		
		blu'tray	33
		blu'tray standard	34
		blu'tray italy	35
		blu'tray.....	36
		blu'tray induc i blu'tray induc 2	37
		blu'cloche	39
		blu'cloche 12.....	40
		blu'cloche 24.....	41
		blu'cloche 26.....	42
		blu'mobil	45
		blu'mobil board i blu'mobil easy roll	46
		blu'box przykłady ułożenia pojemników GN.....	47
		blu'line wyposażenie dodatkowe ..	49
		Wkład chłodzący	49
		Wysoka pokrywa	49
		Blokady do sztaplowania.....	49
		System grzania powietrzem obiegowym hot ² lite.....	49
		System grzania powietrzem obiegowym hot ²	49
		Pręt grzewczy	49
		Porady dla cateringu.....	50



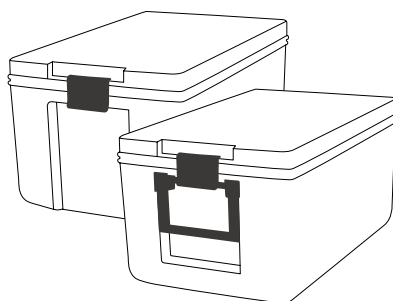
blu'box smart edition

Gdy podczas transportu potraw najważniejsza jest rentowność, to dla restauracji, stołówek, szpitali czy cateringu doskonałym rozwiązaniem będzie seria **blu'box smart edition**. Wykonane z polipropylenu i polietylenu pojemniki dostępne są w trzech rozmiarach. Nasz asortyment obejmuje pojemniki ładowane od góry – Toploader serii 13 i 26 jak i ładowane od przodu – Frontloader serii 52. Do każdej serii pasują pojemniki GN o różnej wysokości. Aby zapewnić większy komfort podczas przenoszenia pojemników „standardowe” modele blu'box smart edition wyposażono dodatkowo w rozkładane uchwyty.



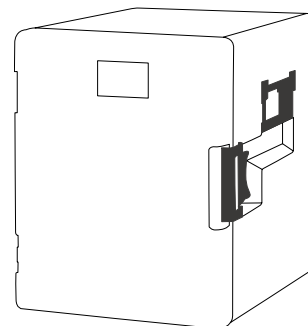
blu'box 13 smart edition
Toploader

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



blu'box 26 smart edition
Toploader

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



blu'box 52 smart edition
Frontloader

- > blu'box 52 smart gn



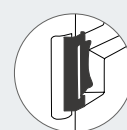
blu'box eco
smart edition

Uchwyt: wytłoczone wgłębienia na uchwyt, 2 zamknięcia typu klips
Szyny do sztaplowania: wytłoczone



blu'box standard
smart edition

Uchwyt: rozkładane, ergonomiczne uchwyty, 2 zamknięcia typu klips
Szyny do sztaplowania: wytłoczone



blu'box gn
smart edition

Uchwyt: rozkładane uchwyty, zamknięcie typu dźwignia
Szyny do sztaplowania: wytłoczone
Narożniki do sztaplowania: wytłoczone

blu'box 13 smart edition

blu'box 13 smart edition to pojemnik ładowany od góry przeznaczony na pojemniki GN do wielkości 1/1, o głębokości 100 mm (lub ich podziały). Szyny do sztaplowania zapewniają bezpieczny transport, dzięki nim pojemniki pozostają na swoim miejscu. Odpowiedni do zakresu temperatur od -20 do +90°C.

blu'box 13 **smart**

eco

Toploader / Nr art. 4000542

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 203 mm
- > Waga: 4,8 kg
- > Nie podgrzewany

blu'box 13 **smart**

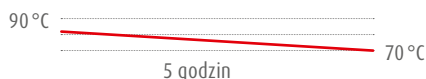
standard

Toploader / Nr art. 4000540

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 203 mm
- > Waga: 5,3 kg
- > Nie podgrzewany



-20 °C +90 °C



Medium: woda 10l > temperatura pokojowa: ok. +20 °C



-20 °C +90 °C



Medium: woda 10l > temperatura pokojowa: ok. +20 °C

Zalety

- > Lekka i wytrzymała budowa
- > Można układać na innych pojemnikach serii blu'line
- > Przystosowane do transportu pojemników GN 1/1, 100 mm (lub ich podziałów)

blu'box 26 & blu'box 52 smart edition

Pojemniki termoizolacyjne ładowane od góry – Toploader (blu'box 26) i od przodu – Frontloader (blu'box 52) przystosowane do pojemników GN o różnych wielkościach. Szyny do sztaplowania zapewniają bezpieczny transport i zabezpieczają pojemniki przed przesuwaniem się. Zakres temperatur: -20 do +90 °C.

blu'box 26 **smart**

eco

Toploader / Nr art. 4000543

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 6,1 kg
- > Nie podgrzewany

blu'box 26 **smart**

standard

Toploader / Nr art. 4000539

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 6,7 kg
- > Nie podgrzewany

blu'box 52 **smart**

gn

Frontloader / Nr art. 4000541

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 639 × 446 × 560 mm
- > Waga: 11,4 kg
- > Nie podgrzewany



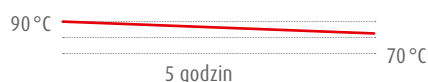
-20 °C +90 °C



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +20 °C



-20 °C +90 °C



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +20 °C



-20 °C +90 °C



Medium: woda 2 × 20l > temperatura pokojowa: ok. +23 °C

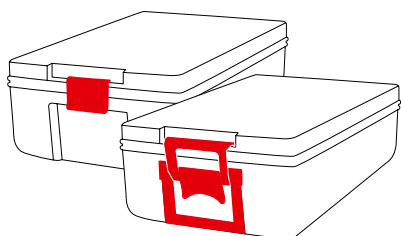
Zalety

- > Lekka i wytrzymała budowa
- > Można układać na innych pojemnikach serii blu'line
- > blu'box serii 26: przystosowane do transportu pojemników GN 1/1, 200 mm (lub ich podziałów)
- > blu'box serii 52: przystosowane do transportu pojemników 2 × GN 1/1, 200 mm (lub ich podziałów)



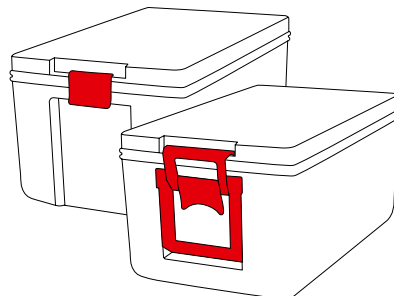
blu'box

Seria blu'box powstała z myślą o spełnieniu najwyższych higienicznych wymogów. Pojemniki termoizolacyjne do transportu potraw wykonane zostały z bardzo odpornego na uszkodzenia PPC. Są łatwe do utrzymania w czystości, posiadają doskonałe właściwości izolacyjne, a transportowane w nich potrawy pozostają ciepłe. blu'box dostępny jest w trzech rozmiarach. Rozkładane uchwyty i dwa wytrzymałe zamknięcia typu dźwignia w jakie wyposażony jest wariant „standardowy” umożliwiają wygodne przenoszenie pojemników. Pojemniki odznaczają się ponadto wysokim stopniem elastyczności. Zakres stosowanych temperatur wynosi od -20 do +100 °C.



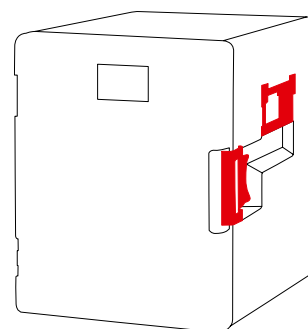
blu'box 13
Toploader

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



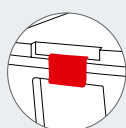
blu'box 26
Toploader

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



blu'box 52
Frontloader

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



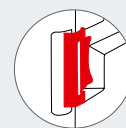
blu'box eco

Uchwyt: wytłoczone wgłębienia na uchwyt, 2 zamknięcia typu klips
Szyny do sztaplowania: wytłoczone



blu'box standard

Uchwyt: rozkładane, ergonomiczne uchwyty z wysokiej jakości zamknięciami typu dźwignia
Szyny do sztaplowania: przykręcane, wymienne



blu'box gn

Uchwyt: rozkładane, ergonomiczne uchwyty z wysokiej jakości zamknięciami typu dźwignia
Szyny do sztaplowania: przykręcane, wymienne
Narożniki do sztaplowania: przykręcane i wymienne
Ruszt do wsuwania: regulowany (można przestawiać GN/EN)

blu'box 13

Pojemniki termoizolacyjne do transportu potraw wykonane z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC **na pojemniki GN do wielkości 1/1, 100 mm głębokości (lub ich podziały)**. Modele „standardowe” wyposażone są w wymienne szyny do sztaplowania.



eco

Toploader / Nr art. 4000528

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 203 mm
- > Waga: 5,4 kg
- > Nie podgrzewany



standard

Toploader / Nr art. 4000529

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 203 mm
- > Waga: 6,1 kg
- > Nie podgrzewany



Medium: woda 10l > temperatura pokojowa: ok. +20°C



Medium: woda 10l > temperatura pokojowa: ok. +20°C

Zalety

- > Modele „eco” serii blu'box są bardzo ekonomiczne
- > Wytrzymują wysokie obciążenia termiczne
- > Można je sztaplować na większości dostępnych na rynku pojemników do transportu potraw
- > Mają dodatkowe wzmocnienia
- > Możliwa krótka dezynfekcja termiczna do +130°C

blu'box 26

Pojemniki termoizolacyjne do transportu żywności wykonane z PPC. **Przystosowane do pojemników GN do wielkości 1/1, 200 mm głębokości (lub ich podziałów).** Modele „standardowe” wyposażone są w wymienne szyny do sztaplowania.



eco

Toploader / Nr art. 4000349

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 6,3 kg
- > Nie podgrzewany



standard

Toploader / Nr art. 4000330

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 6,8 kg
- > Nie podgrzewany



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +20°C



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +20°C

Zalety

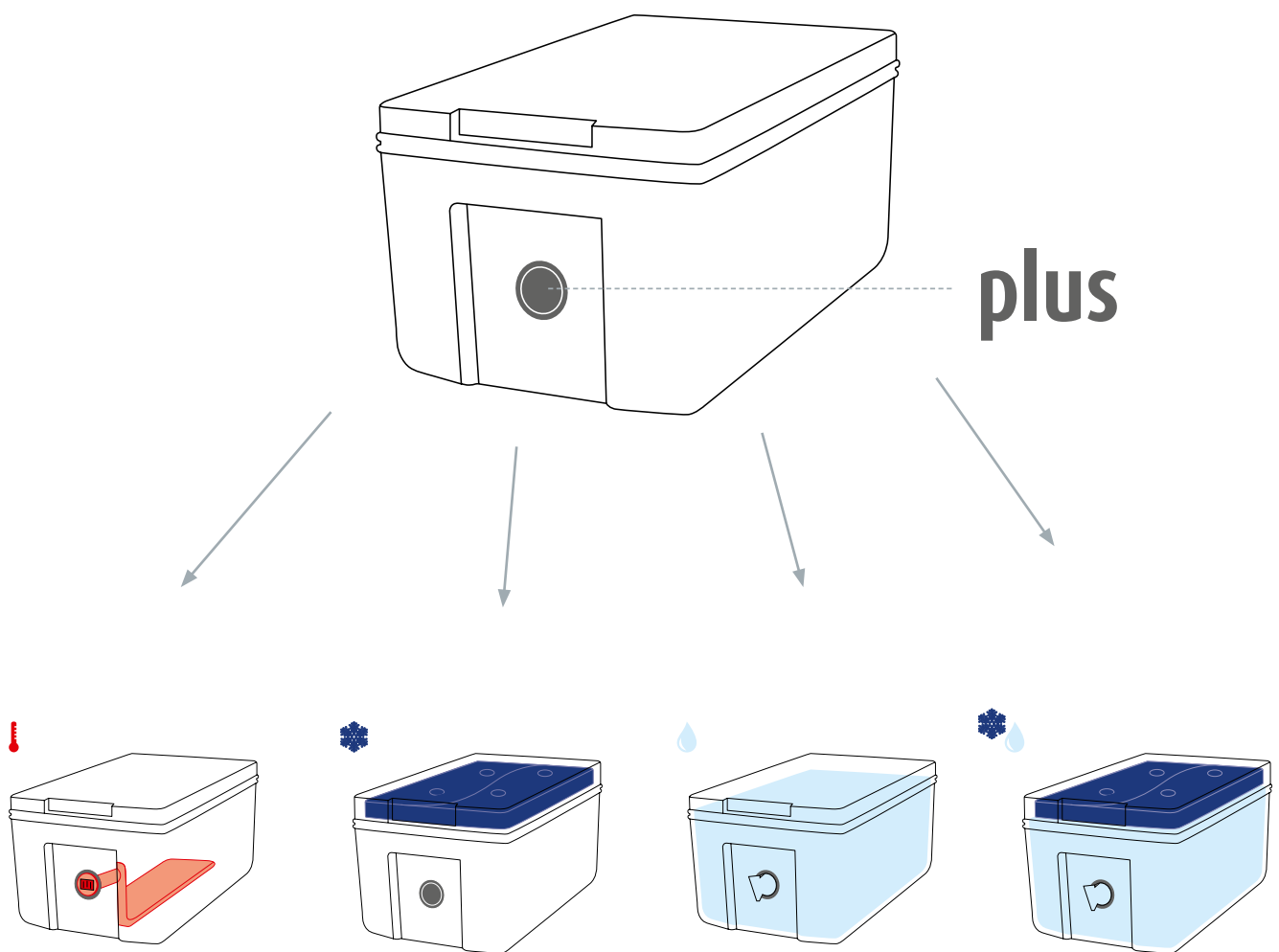
- > Modele „eco” serii blu'box są bardzo ekonomiczne
- > Wytrzymują wysokie obciążenia termiczne

- > Można je sztaplować na większości dostępnych na rynku pojemników do transportu potraw
- > Mają dodatkowe wzmocnienia

- > Możliwa krótka dezynfekcja termiczna do +130°C

System modułowy blu'box 26 plus

Pojemnik blu'box 26 potrafi naprawdę wszystko: bazę stanowi tu element podstawowy zapewniający pasywne utrzymywanie ciepła potraw, a dzięki dodatkowemu wyposażeniu możliwe jest stworzenie czterech dodatkowych wersji: do aktywnego utrzymywania ciepła potraw, chłodzenia, transportu napojów i chłodzonego transportu napojów. Element podstawowy dostępny jest w wersjach eco plus i standard plus. W każdej chwili można doposażyć go w odpowiednie akcesoria.



plus hot – do aktywnego podgrzewania potraw (Bain-Marie). W tym celu stosowany jest pręt grzewczy, który zasilany jest energią doprowadzaną przez otwór znajdujący się na frontowej ścianie pojemnika.

plus cool – do pasywnego chłodzenia. Wkład chłodzący znajduje się w specjalnie wykonanej w tym celu pokrywie, która jest o 30 mm wyższa niż normalna pokrywa.

plus liquid – do transportu płynów. Do transportu napojów stosuje się specjalny pojemnik GN, który wyposażony jest w wysokiej jakości kran.

plus liquid cool – do pasywnego chłodzenia płynów. Kombinacja wkładu chłodzącego umieszczonego w pokrywie i pojemnika do transportu napojów.

blu'box 26 plus

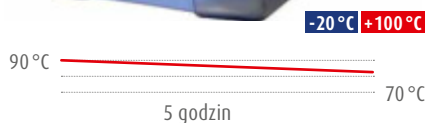
Podstawowy pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności blu'box 26 wykonany został z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC. **Przystosowany jest do pojemników GN do wielkości 1/1 i 200 mm głębokości (lub ich podziałów).** W każdej chwili można go doposażyć w zależności od potrzeb.

blu'box 26

eco plus

Toploader możliwość doposażenia / Nr art. 4000442

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 6,3 kg
- > Nie podgrzewany



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +20°C

blu'box 26

plus

Toploader możliwość doposażenia / Nr art. 4000410

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 6,8 kg
- > Nie podgrzewany



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +20°C

**WYPO-
SAŻENIE DO-
DATKOWE**

Zalety

- > Łatwe do utrzymania w czystości
- > Można je doposażyć w pręt grzewczy, pojemnik na napoje lub wkład chłodzący
- > Można je sztaplować na większości dostępnych na rynku pojemników do transportu potraw
- > Mają dodatkowe wzmocnienia
- > Na przedniej ścianie wytłoczenie, w którym umieszczono otwór z korkiem
- > Wytrzymują wysokie obciążenia termiczne

Możliwości wyposażenia dodatkowego

plus hot: po zamontowaniu pręta grzewczego element podstawowy zmienia się w blu'box 26 plus hot. Pręt grzewczy można używać w trybie pracy na mokro i na sucho. etol zaleca podgrzewanie w kąpeli wodnej (zasada bain-marie)



plus cool: specjalna pokrywa zmienia element podstawowy w blu'box 26 plus cool. Jest ona o 30 mm wyższa i mieści wkład chłodzący, który można wyjąć. Dodatkowo można wmontować pojemnik na napoje.



plus liquid: gdy element podstawowy wyposażony zostanie w pojemnik na napoje, powstanie blu'box 26 plus liquid. Do pasywnego chłodzenia można dodatkowo zamontować pokrywę z elementem chłodzącym, który można wyjmować.



blu'box 26 plus hot

Pojemnik termoizolacyjny blu'box 26 plus hot wyposażony jest w pręt grzewczy. Pręt grzewczy może być używany na dwa sposoby: albo w trybie pracy „na sucho” bez dodatku wody lub w trybie pracy „na mokro” (kąpiel wodna), zasada bain-marie. Przystosowany jest do pojemników GN do wielkości 1/1 i głębokości 200 mm.



eco plus hot

Toploader podgrzewany / Nr art. 4000402

- > Do transportu gorących potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 7,3 kg
- > Aktywne podgrzewanie



plus hot

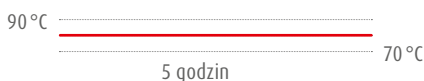
Toploader podgrzewany / Nr art. 4000339

- > Do transportu gorących potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 308 mm
- > Waga: 7,7 kg
- > Aktywne podgrzewanie

TRYB PRACY
„NA SUCHO”
LUB „NA MO-
KRO”



-20 °C +100 °C



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +19,5 °C



-20 °C +100 °C



Medium: woda 20l > temperatura pokojowa: ok. +19,5 °C

Zalety

- > Łatwe do utrzymania w czystości, trwałe materiały
- > Możliwość zastosowania zasady „bain-marie”
- > Modele „eco” serii blu'box 26 plus hot są bardzo ekonomiczne
- > Wytrzymują wysokie obciążenia termiczne
- > Można je sztaplować na większości dostępnych na rynku pojemników do transportu potraw
- > Mają dodatkowe wzmocnienia

Pręt grzewczy

Grzanie blu'box 26 plus hot reguluje się automatycznie. Pręt grzewczy osiąga maksymalną temperaturę +125 °C w trybie pracy na sucho. Średni pobór mocy wynosi ok. 350 W.

Bardzo praktyczny przy czyszczeniu: pręt grzewczy można zamontować jednym ruchem ręki i następnie go wyjąć. Ponadto mechaniczna regulacja sprawia, że grzałka jest bardzo wytrzymała.



blu'box 26 plus liquid

Pojemnik termoizolacyjny blu'box 26 liquid ma pojemność 18l. Specjalnie zaprojektowany pojemnik GN na napoje wyposażony został na przedniej ścianie w wysokiej jakości kran. Gdy wyjmujemy pojemnik na napoje, do blu'box 26 można wkładać inne pojemniki GN do wielkości 1/1 i głębokości 200 mm.

blu'box 26

plus liquid

Toploader z pojemnikiem na napoje / Nr art. 4000392

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 666 × 370 × 308 mm
- > Waga: 10,5 kg
- > Pojemność: 18l



Medium: woda 18l > temperatura pokojowa: ok. +20 °C

Zalety

- > Łatwe do utrzymania w czystości, trwałe materiały
- > Mają dodatkowe wzmocnienia
- > Wysokiej jakości kran z zamknięciem bagietowym
- > Wytrzymują wysokie obciążenia termiczne
- > Pokrywa z uszczelką
- > Można je sztaplować na większości dostępnych na rynku pojemników do transportu potraw

Pojemnik do transportu napojów

Pojemnik na napoje wykonany został z wysokiej jakości stali nierdzewnej i wyposażony jest w pokrywę z uszczelką. Kran z zamknięciem bagietowym zamontowany został na przedniej ścianie pojemnika. Składane uchwyty umożliwiają łatwe wyjmowanie pojemnika.



blu'box 26 plus cool

Pokrywa pojemnika termoizolacyjnego blu'box 26 plus cool wyposażona jest w pasywny wkład chłodzący. Dobra izolacja na zewnątrz oraz wysoka wydajność chłodzenia wewnątrz gwarantują jedynie niewielką utratę zimna. **Przystosowany do pojemników GN do wielkości 1/1 i 200 mm głębokości (lub ich podziałów).**



plus cool

Toploader z pasywnym wkładem chłodzącym / Nr art. 4000437

- > Do transportu zimnych potraw
- > Wymiary: 630 × 370 × 338 mm
- > Waga: 10,5 kg



plus liquid cool

Toploader z pasywnym wkładem chłodzącym / Nr art. 4000436

- > Do transportu napojów i zimnych potraw
- > Wymiary: 666 × 370 × 338 mm
- > Waga: 14,1 kg
- > Pojemność: 18l

**ODPORNY
NA USZKOD-
ZENIA MECHA-
NICZNE**



-20 °C +100 °C



Medium: woda 18l > temperatura pokojowa: ok. +19,5 °C



-20 °C +100 °C



Medium: woda 18l > temperatura pokojowa: ok. +19,5 °C

Zalety

- > Łatwe do utrzymania w czystości, trwałe materiały
- > Pasywne chłodzenie potraw i napojów
- > Można je sztaplować na większości dostępnych na rynku pojemników do transportu potraw
- > Wytrzymują wysokie obciążenia termiczne
- > Mają dodatkowe wzmocnienia

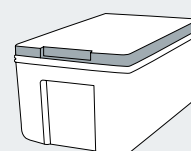
Pokrywa i wkład chłodzący

W pokrywie pojemników blu'box 26 plus cool umieszczony został wyjmowany wkład chłodzący, przez co jest ona o 30 mm wyższa niż w przypadku innych modeli. Wkład chłodzący wypełniony jest specjalnym żelom zapewniającym dodatkowe, pasywne chłodzenie.

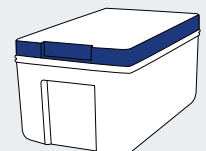
Pokrywa ze zintegrowanym wkładem chłodzącym



Pokrywa normalna



Wysokość pokrywy cool



blu'box 52

Pojemnik termoizolacyjny ładowany od przodu – fronloader na pojemniki GN. Zakres temperatur do +100 °C. Pojemnik blu'box 52 gn posiada 12 wyłaczanych prowadnic na wsad co daje miejsce na **2 pojemniki GN do wielkości 1/1 i głębokości 200 mm (lub ich podziały)**. Jeszcze więcej możliwości daje wersja blu'box 52 gn/en.



gn

Frontloader / Nr art. 4000445

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 639 × 446 × 560 mm
- > Waga: 11,7 kg
- > Nie podgrzewany



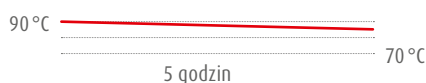
gn/en

Frontloader / Nr art. 4000348

- > Do transportu gorących i zimnych potraw
- > Wymiary: 639 × 500 × 560 mm
- > Waga: 15,8 kg
- > Nie podgrzewany



-20°C +100°C



Medium: woda 2 × 20l > temperatura pokojowa: ok. +23 °C



-20°C +250°C



Medium: woda 2 × 20l > temperatura pokojowa: ok. +23 °C

Zalety gn

- > Lekka i wytrzymała budowa
- > Certyfikaty GS & EMC zgodne z VDE
- > Można sztaplować

Zalety gn/en

- > Możliwość wymiany między pojemnikami GN i EN dzięki specjalnym szynom do wsuwania ruszty



Szyny umożliwiające przestawienie ruszty (gn/en)

Do pojemników GN (530 × 325 mm) ruszty wsuwane są do bardziej wewnętrznych szyn, do pojemników EN (530 × 370 mm) do zewnętrznych szyn. Pojemniki EN mają do 20% więcej pojemności. Gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie.



Szyna do GN



Szyna do EN

**DO 20%
WIĘCEJ PO-
JEMNOŚCI**

blu'box 52 hot² lite

System blu'box 52 „lite” wyposażony jest w samoregulujący system grzewczy. Wysokiej jakości technologia grzewcza umożliwia szybkie nagrzanie wnętrza pojemnika blu'box 52 do temperatury ok. +80 °C. Zasada „Plug and Play” (podłącz i grzej) gwarantuje prostą obsługę systemu.



gn hot² lite

Pojemnik ładowany od przodu – Frontloader z systemem grzania powietrzem obiegowym / Nr art. 4000679

- > Samoregulujący system grzewczy
- > Wymiary: 639 × 446 × 560 mm
- > Waga: 14,4 kg
- > Aktywne podgrzewanie (Ø 500 Watt)



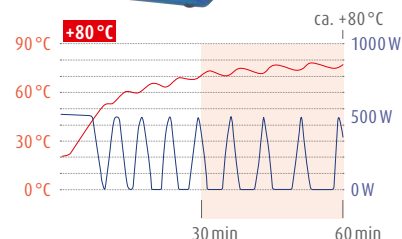
gn/en hot² lite

Pojemnik ładowany od przodu – Frontloader z systemem grzania powietrzem obiegowym / Nr art. 4000680

- > Samoregulujący system grzewczy
- > Wymiary: 639 × 500 × 560 mm
- > Waga: 18,1 kg
- > Aktywne podgrzewanie (Ø 500 Watt)



Próbie przeprowadzono z pustym blu'boxem > pozycja pomiaru środek > temperatura pokojowa: ok. +20 °C



Zalety

- > Prosta obsługa (podłącz i gotowe)
- > Chroniony przed uderzeniami (brak wystających części)
- > Pojemnik nie wywraca się nawet przy otwartych drzwiach
- > System grzewczy można łatwo wyjąć co ułatwia czyszczenie pojemnika
- > Możliwość doposażenia dla aktualnej serii 52
- > Certyfikaty GS & EMC zgodne z VDE

Możliwości doposażenia dla wszystkich modeli blu'box serii 52

Wszystkie modele blu'box 52 można w prosty sposób doposażyć w nowy system grzewczy. W tym celu należy wymienić stare drzwi na nowe z zamontowanym systemem grzewczym. Nie ma konieczności stosowania przy tym żadnych narzędzi.

W ten sposób znajdujące się już w Państwa posiadaniu pojemniki blu'box 52 osiągną najnowszy stan techniczny. Regulacja temperatury odbywa się automatycznie. należy po prostu podłączyć grzałkę do prądu, a ona rozpocznie grzanie.



blu'box 52 hot²

Nowe, wysokiej jakości, regulowane systemy grzewcze do serii blu'box 52: dopracowana technologia grzewcza szybko i równomiernie nagrzewa pojemnik wewnątrz. Temperaturę reguluje się bezstopniowo między +20 °C a +85 °C. Na zewnętrznej ścianie drzwi znajduje się dwuprzyciskowy wyświetlacz LED do ustawiania temperatury żądanej i rzeczywistej.

blu'box 52

gn hot²

Pojemnik ładowany od przodu – Frontloader z systemem grzania powietrzem obiegowym / Nr art. 4000663

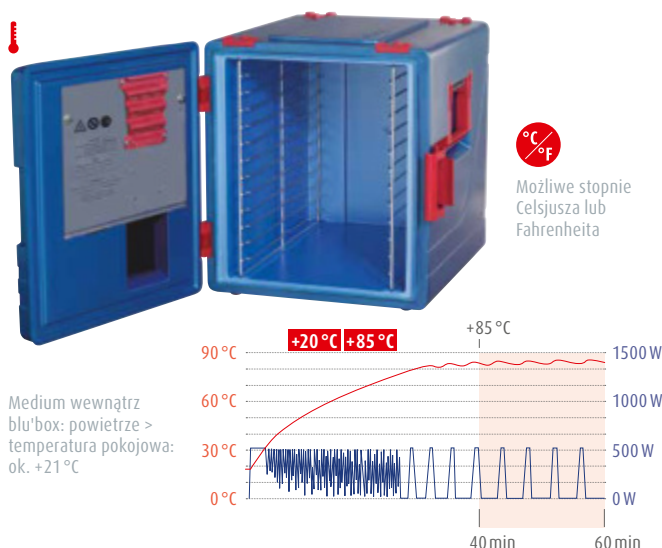
- > Bezstopniowo regulowany system grzewczy
- > Wymiary: 639 × 446 × 560 mm
- > Waga: 14,5 kg
- > Aktywne podgrzewanie (Ø 500 Watt)

blu'box 52

gn/en hot²

Pojemnik ładowany od przodu – Frontloader z systemem grzania powietrzem obiegowym / Nr art. 4000664

- > Bezstopniowo regulowany system grzewczy
- > Wymiary: 639 × 500 × 560 mm
- > Waga: 18,2 kg
- > Aktywne podgrzewanie (Ø 500 Watt)



Zalety

- > Wyświetlacz LED: na zewnątrz pojemnika można odczytać temperaturę rzeczywistą i żądaną
- > Wymontowanie grzałki nie stanowi problemu, dzięki czemu pojemnik można myć w profesjonalnych zmywarkach
- > Już posiadane pojemniki blu'box serii 52 można doposażyć
- > Ochrona przed uderzeniami (brak wystających części)
- > Certyfikaty GS & EMC zgodne z VDE

System grzania powietrzem obiegowym

Nowo zaprojektowany system grzewczy do blu'box 52 hot² został zintegrowany w drzwiach pojemnika. Drzwi można łatwo wymienić bez użycia narzędzi. W zależności od potrzeb, np. by umyć pojemnik, grzałkę można łatwo wymontować, po czym ponownie zamontować. Możliwe jest również doposażenie starszych modeli blu'box 52.

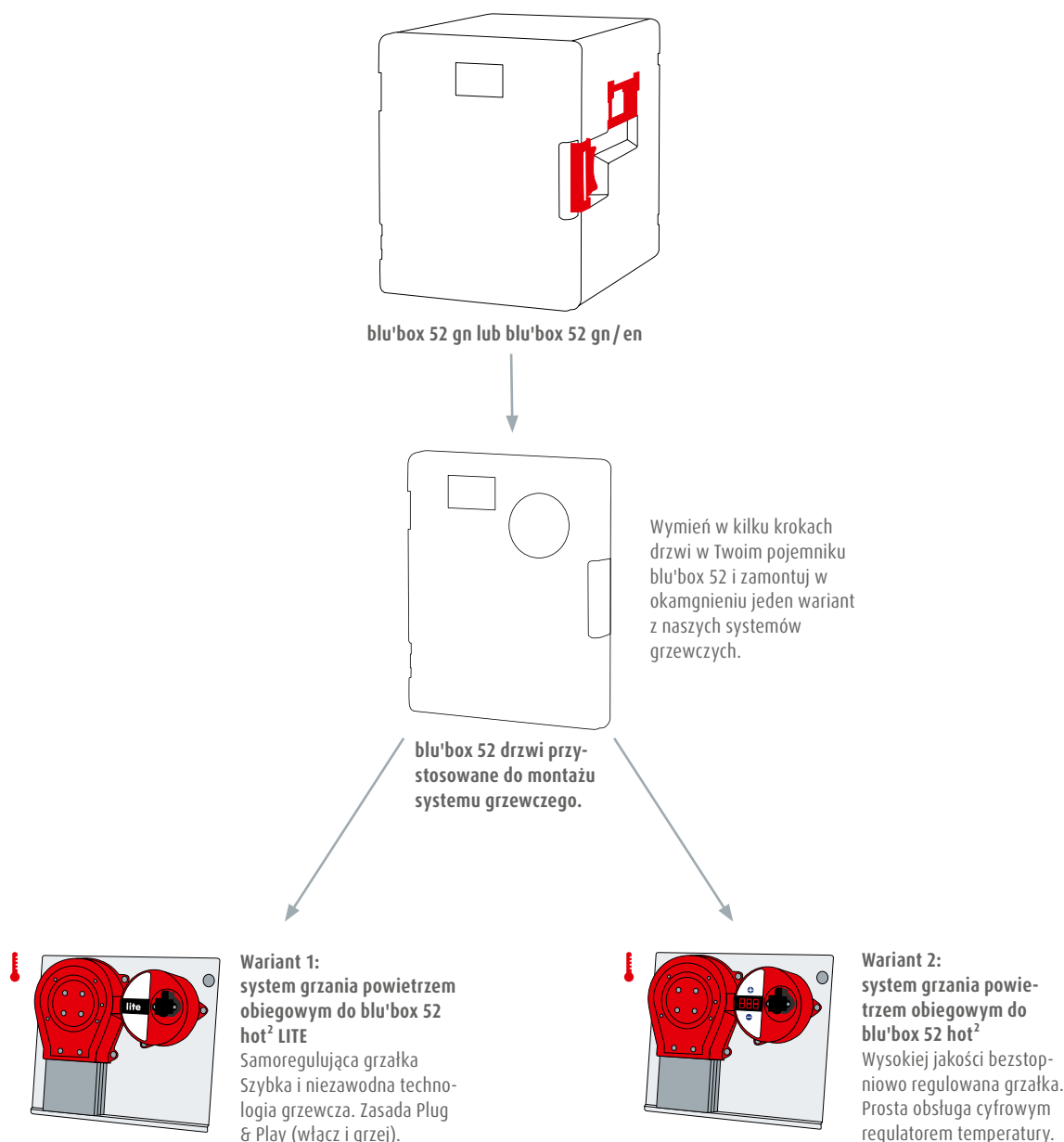
Starannie opracowana technologia grzewcza pozwala na szybkie i równomierne nagrzewanie pojemnika. Temperaturę można regulować bezstopniowo między +20 °C a +85 °C. Przy ustawieniu temperatury poniżej +20 °C powietrze wewnątrz będzie jedynie przetłaczane. Po zewnętrznej stronie drzwi znajduje się wyświetlacz LED, który wskazuje temperaturę rzeczywistą i żądaną.











Po prostu doposaż!

Wyposaź Twój pojemnik blu'box 52 w pasujący system grzewczy.


Pojemniki blu'box 52 można bez trudu i szybko doposażyć w odpowiedni system grzewczy. W tym celu należy po prostu wymienić drzwi i wybrać między dwoma różnymi systemami grzania powietrzem obiegowym.



blu'box przegląd produktów

Produkt	Nazwa	Nr art.	Wymiar	Waga	Grzanie	Wyposażenie
	blu'box 13 eco	4000528	630×370×203 mm	5,4 kg	nie	1×GN 1/1, 100 mm
	blu'box 13 standard	4000529	630×370×203 mm	6,1 kg	nie	1×GN 1/1, 100 mm
	blu'box 26 eco	4000349	630×370×308 mm	6,3 kg	nie	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 standard	4000330	630×370×308 mm	6,8 kg	nie	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus	4000442	630×370×308 mm	6,3 kg	nie	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus	4000410	630×370×308 mm	6,8 kg	nie	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus hot	4000402	630×370×308 mm	7,3 kg	tak	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus hot	4000339	630×370×308 mm	7,7 kg	tak	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid	4000392	666×370×308 mm	10,5 kg	nie	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus cool	4000437	630×370×338 mm	10,5 kg	nie	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid cool	4000436	630×370×338 mm	14,1 kg	nie	1×GN 1/1, 200 mm

blu'box przegląd produktów

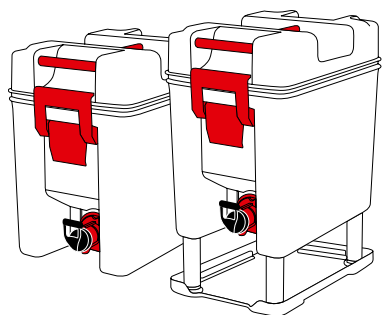
Produkt	Nazwa	Nr art.	Wymiar	Waga	Grzanie	Wyposażenie
	blu'box 52 gn	4000445	639×446×560 mm	11,7 kg	nie	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en	4000348	639×500×560 mm	15,8 kg	nie	2×GN 1/1, 200 mm do 12 tac EN
	blu'box 52 gn hot ² lite	4000679	639×446×560 mm	14,4 kg	tak	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot ² lite	4000680	639×500×560 mm	18,1 kg	tak	2×GN 1/1, 200 mm do 12 tac EN
	blu'box 52 gn hot ²	4000663	639×446×560 mm	14,5 kg	tak	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot ²	4000664	639×500×560 mm	18,2 kg	tak	2×GN 1/1, 200 mm do 12 tac EN





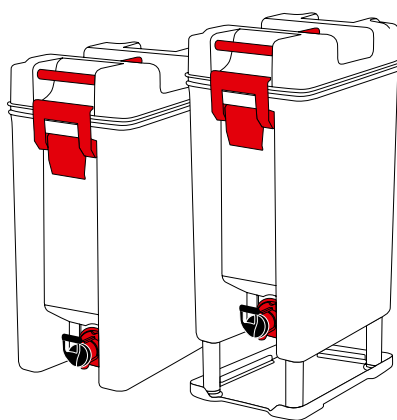
blu'therm liquid

Tak potrzebne w gastronomii i cateringu pojemniki termoizolacyjne blu'therm liquid przeznaczone są do wygodnego transportu gorących i zimnych napojów w zakresie temperatur od -20 do $+100$ °C. Wytrzymałe pojemniki mają pojemność 10, 20 i 40 l. Dostępne są z tacą odciekową lub bez i wykonane zostały z odporne-
go na uszkodzenia mechaniczne PPC.



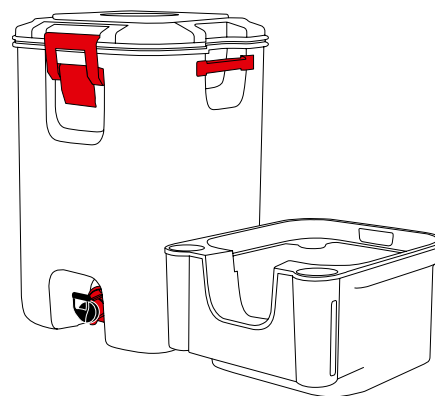
blu'therm 10
Pojemniki na napoje

- > blu'therm 10 liquid bez tacy odciekowej
- > blu'therm 10 liquid z tacą odciekową



blu'therm 20
Pojemniki na napoje

- > blu'therm 20 liquid bez tacy odciekowej
- > blu'therm 20 liquid z tacą odciekową



blu'therm 40
Pojemniki na napoje

- > blu'therm 40 liquid
- > podstawa

blu'therm 10

Uchwyt: 3 uchwyty, 2 z wysokiej jakości zamknięciem dźwigniowym
Taca odciekowa: z lub bez

blu'therm 20

Uchwyt: 3 uchwyty, 2 z wysokiej jakości zamknięciem dźwigniowym
Taca odciekowa: z lub bez

blu'therm 40

Uchwyt: 2 wytłaczane uchwyty z wysokiej jakości zamknięciem dźwigniowym
Otwór do napełniania: w pokrywie znajduje się oddzielny otwór do napełniania napojów
Taca odciekowa: dostępna oddzielnie

blu'therm 10 liquid

Wytrzymały pojemnik na napoje wykonany z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC o pojemności 10l. Kran z zamknięciem bagnetowym szczelnie zintegrowany z pojemnikiem i chroniony przed uderzeniami. Wewnątrz pojemnika znajduje się podziałka wskazująca pojemność. Dostępny z lub bez tacy odciekowej.



liquid

Pojemnik na napoje bez tacy odciekowej
Nr art. 4000581

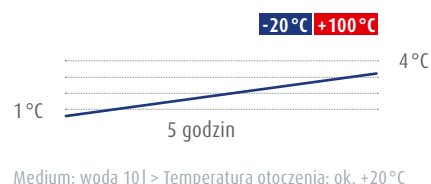
- > Do transportu gorących i zimnych napojów
- > Wymiary: 360 × 255 × 382 mm
- > Waga: 3,4 kg
- > Pojemność: 10l



liquid

Pojemnik na napoje z tacą odciekową
Nr art. 4000574

- > Do transportu gorących i zimnych napojów
- > Wymiary: 360 × 255 × 490 mm
- > Waga: 4,5 kg
- > Pojemność: 10l



Zalety

- > Znajdująca się wewnątrz pojemnika podziałka wskazująca pojemność
- > Kompaktowa i wytrzymała budowa
- > Wymienne uszczelki w pokrywie
- > Połączenie między komorą wewnętrzną a kranem jest całkowicie szczelne
- > Kran daje się łatwo wymontować
- > Napoje wlewane są bezpośrednio do pojemnika (nie ma konieczności stosowania pojemników CNS)

Absolutnie szczelny kran

Kran połączony jest szczelnie z komorą wewnętrzną pojemnika, dzięki czemu do pianki izolacyjnej nie przedostanie się żaden płyn. Oznacza to: pojemnik nie będzie stawał się cięższy.

blu'therm 20 liquid

Pojemniki termoizolacyjne do transportu napojów o pojemności 20l ze znajdującą się wewnątrz podziałką. Kran z zamknięciem bagnetowym jest szczelnie zintegrowany z pojemnikiem. Pojemnik wykonany został z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC. Dostępny jest z lub bez tacy odciekowej.



liquid

Pojemnik na napoje bez tacy odciekowej
Nr art. 4000587

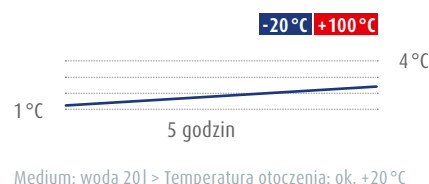
- > Do transportu gorących i zimnych napojów
- > Wymiary: 360 × 255 × 612 mm
- > Waga: 6,0 kg
- > Pojemność: 20l



liquid

Pojemnik na napoje bez tacy odciekowej
Nr art. 4000591

- > Do transportu gorących i zimnych napojów
- > Wymiary: 360 × 255 × 712 mm
- > Waga: 6,8 kg
- > Pojemność: 20l



Zalety

- > Znajdująca się wewnątrz pojemnika podziałka wskazująca pojemność
- > Kompaktowa i wytrzymała budowa
- > Wymienne uszczelki w pokrywie
- > Połączenie między komorą wewnętrzną a kranem jest całkowicie szczelne
- > Kran daje się łatwo wymontować
- > Napoje wlewane są bezpośrednio do pojemnika (nie ma konieczności stosowania pojemników CNS)

▼
Spełnia najwyższe higieniczne wymagania.

Kran jest szczelnie zintegrowany z pojemnikiem, co gwarantuje, że do pianki izolacyjnej nie przedostanie się żaden płyn. To wyklucza rozwój bakterii.

blu'therm 40 liquid

Pojemnik termoizolacyjny do transportu napojów o pojemności 40 l wykonany z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC. Otwór w pokrywie ułatwia napełnianie i jest bardzo higienicznym rozwiązaniem. Kran z zamknięciem bagnetowym szczelnie zintegrowany z pojemnikiem i chroniony przed uderzeniami. Pokrywa i kran mają zamknięcia bagnetowe.



liquid

Pojemnik na napoje bez tacy odciekowej / Nr art. 4000588

- > Do transportu gorących i zimnych napojów
- > Wymiary: 410 × 397 × 611 mm
- > Waga: 7,8 kg
- > Pojemność: 40 l



Medium: woda 1 × 40 l > Temperatura otoczenia: ok. +40 °C.
Test przeprowadzono świadomie w wysokiej temperaturze otoczenia.



Podstawa / Nr art. 4000589

Zalety

- > Znajdująca się wewnątrz pojemnika podziałka wskazująca pojemność
- > Kompaktowa i wytrzymała budowa
- > Wymienne uszczelki w pokrywie
- > Połączenie między komorą wewnętrzną a kranem jest całkowicie szczelne
- > Kran daje się łatwo wymontować
- > Napoje wlewane są bezpośrednio do pojemnika (nie ma konieczności stosowania pojemników CNS)
- > Osobny otwór do napełniania

▼ Kran

Połączenie kranu z wnętrzem pojemnika jest absolutnie szczelne. Kran umieszczony jest w wnęce pojemnika, co chroni go również przed uszkodzeniami.

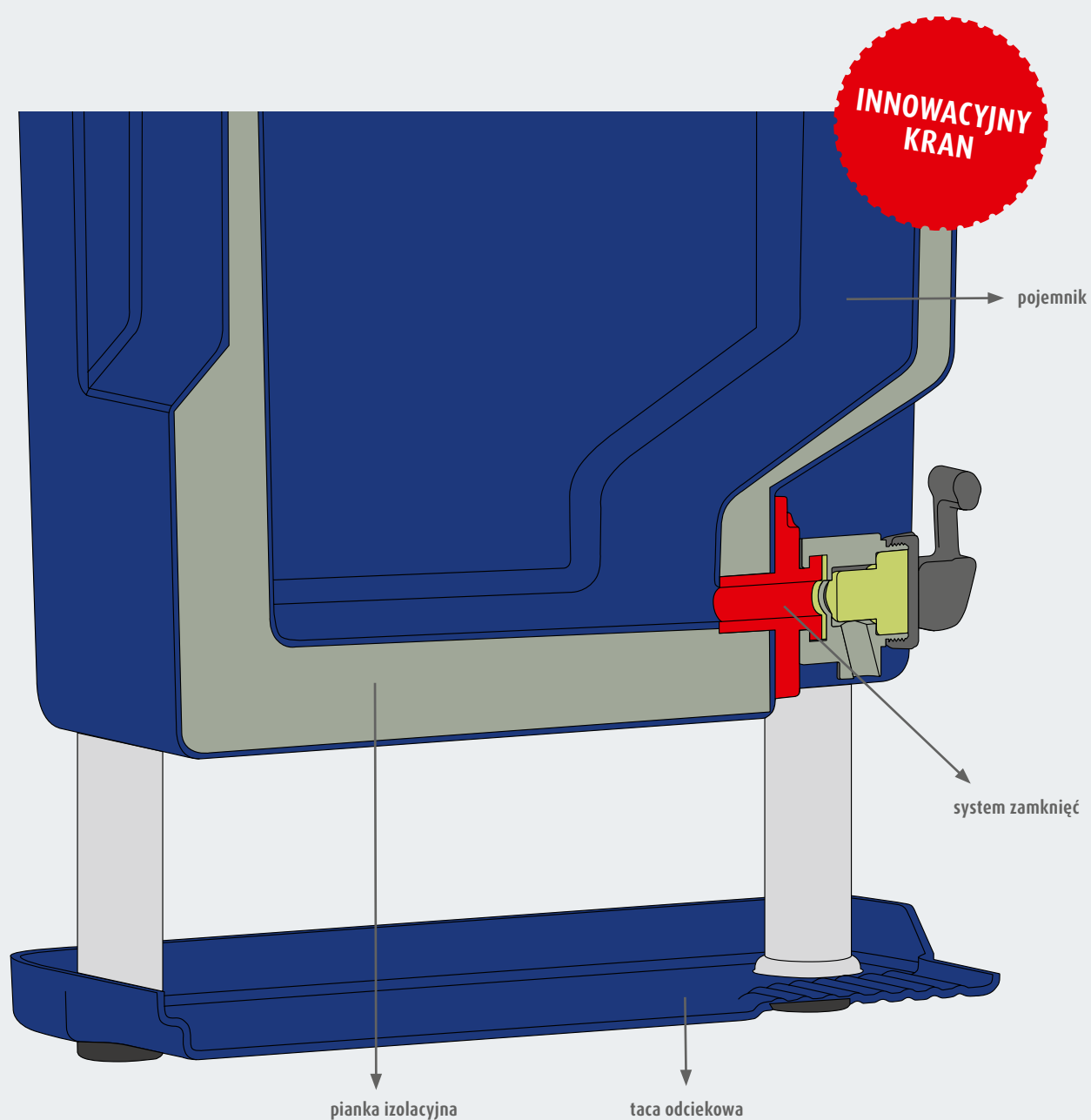
▼ Podstawa (base)

Podstawę (base) do blu'therm 40 liquid można zakupić oddzielnie. Pojemnik ustawia się po prostu na niej. W podstawie zintegrowane są dwa uchwyty na kubki czyste i brudne.



Specjalny system zamknięć

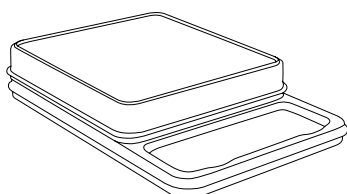
Kran połączony jest szczelnie z wnętrzem pojemnika, co zabezpiecza przed przedostawaniem się płynu do pianki izolacyjnej. Dlatego też pojemnik nie zwiększa swojego ciężaru. Wyklucza to również rozwój bakterii w piance.





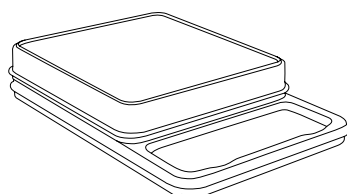
blu'tray

Tace do transportu potraw blu'tray powstały specjalnie z myślą o restauracjach oferujących jedzenie z dostawą do domu, o domach dla seniorów czy szpitalach. Mamy tu trzy wersje: izolowane, pasywnie podgrzewane i aktywnie podgrzewane. Ponieważ zimne i ciepłe potrawy są od siebie termicznie izolowane, to ciepłe dania pozostają ciepłe, a zimne – zimne. Wszystkie tace blu'tray wykonane zostały z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC.



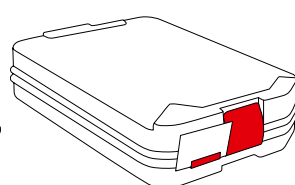
blu'tray standard
Taca do transportu potraw

> blu'tray standard bez wyposażenia



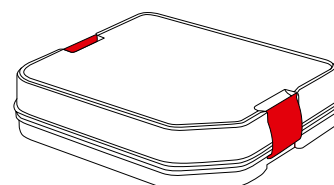
blu'tray italy
Taca do transportu potraw

> blu'tray italy bez wyposażenia
> blu'tray italy z wyposażeniem



blu'tray
Taca do transportu potraw

> blu'tray bez wyposażenia
> blu'tray z wyposażeniem



blu'tray induc 2
Taca do transportu potraw

> blu'tray induc bez wyposażenia
> blu'tray induc z wyposażeniem
> blu'tray induc 2 (płyta indukcyjna)

blu'tray standard

Zamknięcie: Standard
Uchwyt na kartę informacyjną: brak
Naczynia: bez naczyń

blu'tray italy

Zamknięcie: brak
Uchwyt na kartę informacyjną: brak
Naczynia: bez naczyń lub z naczyniami

blu'tray

Zamknięcie: wysokiej jakości zamknięcie dźwigniowe
Uchwyt na kartę informacyjną: dołączony
Naczynia: bez naczyń lub z naczyniami

blu'tray induc

Zamknięcie: wysokiej jakości zamknięcie dźwigniowe
Uchwyt na kartę informacyjną: dołączony
Naczynia: bez naczyń lub z naczyniami

blu'tray standard

Do transportu potraw w obrębie danej placówki (np. domu seniora, szpitala) idealna jest taca blu'tray standard wykonana z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC. Taca podzielona jest na dwa, termicznie oddzielone od siebie obszary – jeden na potrawy ciepłe, drugi na zimne.



standard

Taca do transportu potraw

Nr art. 4000699

- > Do transportu gorących potraw
- > Wymiary: 370 × 530 × 100 mm
- > Waga: 2,1 kg
- > Nie podgrzewany



Zalety

- > Do transportu w obrębie danej placówki
- > Wszystkie potrawy dostarczane są pod przykryciem
- > Obszary ciepły i zimny są od siebie termicznie oddzielone
- > Lekka budowa
- > Można układać je na sobie
- > Wymiar EURO Norm

Prosta obsługa w codziennym użytku

blu'tray standard zaprojektowany został z myślą o serwowaniu potraw w obrębie danej placówki – domu dla seniorów czy szpitala. Zaletą nie zamkniętych tac jest to, że szybko można włożyć do nich talerze z potrawami i można je układać jedną na

drugiej. To tac blu'tray standard pasują naczynia wszystkich większych producentów. Z pewnością będziecie Państwo mogli nadal używać Waszych zastaw stołowych.

blu'tray italy

Do transportu potraw w obrębie danej placówki (np. domu seniora, szpitala) idealna jest taca blu'tray italy wykonana z odpornego na uszkodzenia mechaniczne PPC. Taca podzielona jest na dwa, termicznie oddzielone od siebie obszary – jeden na potrawy ciepłe, drugi na zimne. blu'tray italy dostępne jest z lub bez naczyń.



italy

Taca do transportu potraw

Nr art. 4000565

- > Do transportu gorących potraw
- > Wymiary: 370 × 530 × 100 mm
- > Waga: 2,1 kg
- > Nie podgrzewany



italy

Taca do transportu potraw z wyposażeniem / Nr art. 4000608

- > Do transportu gorących potraw
- > Wymiary: 370 × 530 × 100 mm
- > Waga: 3,6 kg
- > Nie podgrzewany



W ofercie do wyboru naczyń:

- > 1 dzielony talerz
- > 1 talerz na zupę
- > 2 miski na potrawy zimne
- > Opcjonalnie: 1 miska na makaron lub 2-gie danie główne

Zalety

- > Do transportu w obrębie danej placówki
- > Wszystkie potrawy dostarczane są pod przykryciem
- > Obszary ciepły i zimny są od siebie termicznie oddzielone
- > Lekka budowa
- > Można układać je na sobie
- > Wymiar EURO Norm

▼ Dodatkowa miska na makarony

W opcjonalnie dostępnej misce na makarony można serwować drugie danie główne. I tak na przykład we Włoszech przyjęte jest spożywanie dwóch dań głównych. Jednym z nich jest z reguły makaron – pasta. Miski tej można również używać jako większej miski na zupę.



blu'tray

Taca do transportu potraw podzielona jest na obszar ciepły i zimny. Obszar ciepły ogrzewany jest pasywnie przez specjalny podgrzewacz, natomiast obszar zimny jest od niego termicznie oddzielony. Taca blu'tray wykonana jest z odpornego na uderzenia mechaniczne PPC. Dostępna jest z naczyniami lub bez.



Taca do transportu potraw
Nr art. 4000367

- > Do transportu gorących potraw
- > Wymiary: 370 × 530 × 114 mm
- > Waga: 3,5 kg
- > Nie podgrzewany



Taca do transportu potraw z wyposażeniem / Nr art. 4000556

- > Do transportu gorących potraw
- > Wymiary: 370 × 530 × 114 mm
- > Waga: 5,8 kg
- > Pasywnie podgrzewana (podgrzewacz)



W ofercie do wyboru naczynia:

- > Dzielony talerz z 1 pokrywą i uszczelką
- > 3 miski na zupę / miski na dania zimne z 3 pokrywkami z uszczelką

Zalety

- > Łatwe do utrzymania w czystości, trwałe materiały
- > Termiczne oddzielenie obszaru ciepłego i zimnego
- > Pokrywa z uszczelką (zabezpiecza przed rozlaniem)
- > Nadaje się do transportu na zewnątrz



Podgrzewacz

Podgrzewacz do pasywnego utrzymywania ciepła potraw głównych i zup wykonany został z wysokiej jakości stali nierdzewnej, do wyboru dostępny jest z wkładem woskowym. Podgrzewa się go do ok. 100 °C i następnie wkłada pod talerz z daniem głównym. Podgrzewacz, porcelanowe naczynia i pokrywy dostarczane są na zamówienie.



blu'tray induc & blu'tray induc 2

Idealne dla restauracji i firm cateringowych oferujących jedzenie z dostawą do domu. Aktywnie podgrzewana taca do transportu potraw wykorzystywana jest w systemie cook & chill (gotuj i schłódź), czy też cook & serve (gotuj i podawaj). Ciepło przenosi się z platformy indukcyjnej na pokryte specjalną powłoką naczynia.



induc

- Taca do transportu potraw
Nr art. 4000331
- > Do transportu gorących potraw
 - > Wymiary: 442 × 370 × 103 mm
 - > Waga: 2,2 kg
 - > Nie podgrzewany



induc

- Taca do transportu potraw z wyposażeniem / Nr art. 4000557
- > Wymiary: 442 × 370 × 103 mm
 - > Waga: 3,8 kg
 - > cook & serve i cook & chill (w połączeniu z platformą indukcyjną)



induc 2

- Platforma indukcyjna
Nr art. 4000610
- > Wymiary: 403 × 345 × 58 mm
 - > Waga: 5,5 kg
 - > Moc max.: ca. 150 Watt



Zalety taca

- > Obszary ciepłe i zimne są od siebie termicznie oddzielone
- > Wszystkie potrawy przykryte są oddzielnymi pokrywkami

Zalety taca z naczyniami

- > Wysokiej jakości naczynia z porcelany z powłoką do indukcji firmy Bauscher
- > Wszystkie potrawy są oddzielnie przykryte
- > Pokrywka na miski do zupy z uszczelką zabezpieczającą przed rozchlapaniem
- > Możliwość podgrzewania (w połączeniu z platformą indukcyjną)

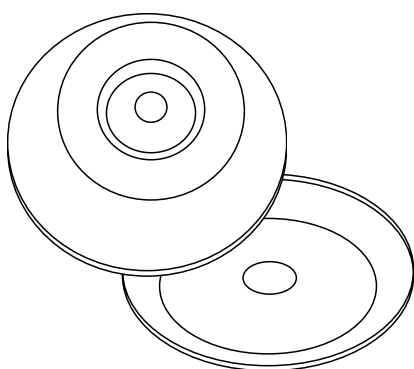
Zalety platforma indukcyjna

- > Osobne obwody indukcyjne do potraw głównych i do zup
- > Funkcja rozpoznawania pustego naczynia
- > Łatwe w obsłudze



blu'cloche

W drodze z profesjonalnej kuchni do konsumenta potrawy koniecznie muszą być przenoszone pod przykryciem. blu'cloche zaprojektowano właśnie z myślą o higienicznym, utrzymującym ciepło transporcie porcjowanych potraw w szpitalach czy domach seniora. System kloszy wykonany z odpornego na uderzenia PPC jest wytrzymały i łatwy do utrzymania w czystości. Klosze dostępne są w trzech rozmiarach (12, 24 i 26).



blu'cloche 12 System kloszy

- > blu'cloche 12 (część górna)
- > blu'cloche 12 (część dolna)

blu'cloche 24 System kloszy

- > blu'cloche 24 (część górna)
- > blu'cloche 24 (część dolna)

blu'cloche 26 System kloszy

- > blu'cloche 26 (część górna)
- > blu'cloche 26 (część dolna)

blu'cloche 12

blu'cloche 12 umożliwia transport miseczek z zupą o średnicy 12 cm zabezpieczając je przed rozlaniem. To idealne uzupełnienie kloszy blu'cloche 24 i 26 – umożliwia przenoszenie całego menu. System kloszy wykonano z odpornego na uderzenia PPC. Obejmuje on zakres temperatur od -20 °C do +100 °C.



Część górna: miseczka o \varnothing 12 cm

Nr art. 4000671

- > Do transportu ciepłych i zimnych potraw
- > Waga: 0,10 kg
- > Średnica: 170 mm
- > Wysokość dla wsadu: 90 mm



Część dolna: miseczka o \varnothing 12 cm

Nr art. 4000672

- > Do transportu ciepłych i zimnych potraw
- > Waga: 0,10 kg
- > Średnica: 170 mm
- > Wysokość dla wsadu: 90 mm



Zalety

- > Zabezpiecza potrawy przed rozlaniem (pokrywa „wchodzi” do miseczki)
- > Zakres temperatur -20°C do +100 °C
- > Przykrycie i izolowanie miseczek na zupę
- > Wysokiej jakości PPC

blu'cloche 12 cm

blu'cloche – linia do przykrywania miseczek na zupę – zaprojektowana została głównie z myślą o serwowaniu ciepłych potraw w szpitalach, domach senioria i podobnych instytucjach. blu'cloche 12 uzupełnia nasz system kloszów – większość potraw serwowanych w naczyniach o różnych rozmiarach może znaleźć się pod przykryciem.



blu'cloche 24

Łatwy do utrzymania w czystości, izolowany system kloszy na talerze płytkie, głębokie czy miski o średnicy nie przekraczającej 24 cm. blu'cloche zaprojektowano specjalnie z myślą o szpitalach czy domach seniora. Klosze te znakomicie nadają się do przykrycia i termicznej izolacji serwowanych potraw.

**NA NACZYNIACH
O ŚREDNICY
Ø 24 cm**

blu'cloche 24

Cześć górna: miseczka o Ø 24 cm

- > Do transportu ciepłych i zimnych potraw
- > Waga: 0,27 kg
- > Średnica: 260 mm
- > Wysokość dla wsadu: 106 mm

blu'cloche 24

Cześć dolna: miseczka o Ø 24 cm

- > Do transportu ciepłych i zimnych potraw
- > Waga: 0,22 kg
- > Średnica: 260 mm
- > Wysokość dla wsadu: 106 mm



Zalety

- > Potrawy są pod przykryciem
- > Izolacja od góry i od dołu

- > Zakres temperatur
-20°C do +100 °C

Możliwości wyposażenia blu'cloche 24

Przy wydawaniu potraw koniecznym jest dostarczenie ich do konsumenta pod przykryciem. Blu'cloche 24 umożliwia przykrycie i utrzymywanie ciepła potraw serwowanych w naczyniach o średnicy do 24 cm.



talerz



talerz na zupę



miska na danie jednogarnkowe

blu'cloche 26

System kloszy na talerze płytkie i głębokie oraz miski o średnicy nie przekraczającej 26 cm. Wykonane z odpornego na uderzenia PPC klosze zaprojektowano właśnie z myślą o szpitalach czy domach seniora.

NA NACZYNIA
O ŚREDNICY
Ø 26 cm

blu'cloche 26

Cześć górna: miseczka o Ø 26 cm

- > Do transportu ciepłych i zimnych potraw
- > Waga: 0,35 kg
- > Średnica: 295 mm
- > Wysokość dla wsadu: 106 mm

blu'cloche 26

Cześć dolna: miseczka o Ø 26 cm

- > Do transportu ciepłych i zimnych potraw
- > Waga: 0,33 kg
- > Średnica: 295 mm
- > Wysokość dla wsadu: 106 mm



Zalety

- > Potrawy są pod przykryciem
- > Izolacja od góry i od dołu

- > Zakres temperatur
-20°C do +100 °C

Możliwości wyposażenia blu'cloche 26

Klosze idealnie nadają się do przykrywania potraw i utrzymywania ich temperatury. blu'cloche 26 doskonale nadaje się do transportu potraw gorących i zimnych serwowanych w różnych talerzach i miskach których średnica nie przekracza 26 cm.



talerz



talerz na zupę

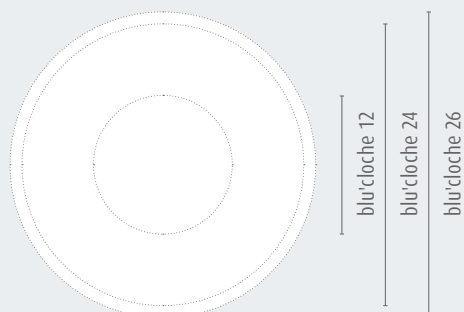


miska na danie jednogarnkowe



▼
Porównanie wymiarów blu'cloche

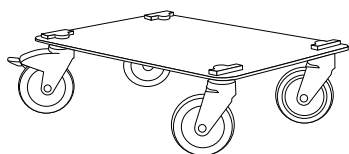
System kloszy z odpornego na uderzenia PPC jest wytrzymały i łatwy do utrzymania w czystości. Dostępny jest w trzech rozmiarach: 12 cm, 24 cm i 26 cm.





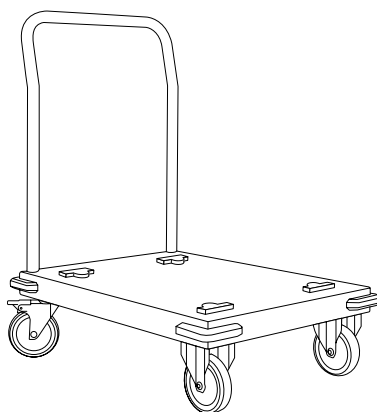
blu'mobil

Z myślą o transporcie produktów blu'line zaprojektowaliśmy specjalne wózki transportowe, które umożliwią Państwu bezpieczne dostarczenie pojemników do celu. blu'mobil board i blu'mobil easy roll są doskonale przystosowane do transportu naszych pojemników termoizolacyjnych blu'line. Obydwa warianty pozwalają zarówno na transport pojemników serii blu'line jak i smart edition. Umożliwiają ich sztaplowanie i zabezpieczają przed zsuwaniem się.



blu'mobil board
Transport

> blu'mobil board



blu'mobil easy roll
Transport

> blu'mobil easy roll

blu'mobil board & blu'mobil easy roll

Wózki transportowe zaprojektowano z myślą o pojemnikach blu'box. Wyposażone są w specjalne blokady zabezpieczające pojemniki przed zsuwaniem się. Pozwala to na sztaplowanie do 3 pojemników. blu'mobil easy roll ma dodatkowo uchwyt. Platformę blu'mobil board wykonano z antybakteryjnego materiału.

blu'mobil board

Wózek transportowy do blu'box/ Nr art. 4000558

- > Nośność: 120 kg
- > Wymiary: 600 × 430 × 170 mm
- > Waga: 6,5 kg
- > Można na nich transportować wszystkie produkty serii blu'box

blu'mobil easy roll

Wózek transportowy do blu'box/ Nr art. 4000497

- > Nośność: 180 kg
- > Wymiary: 765 × 565 × 890 mm (z uchwytem)
- > Waga: 15,2 kg
- > Można na nich transportować wszystkie produkty serii blu'box

**NAJWYŻSZEJ
JAKOŚCI
MATERIAŁY**



Zalety blu'mobil board

- > Platforma z antybakteryjnego materiału
- > 4 kółka zwrotne i 2 z hamulcem
- > Średnica kółek: 125 mm
- > Zabezpieczające przed zsuwaniem blokady umożliwiają stabilny transport pojemników
- > Transport do 2 blu'box 52 lub 3 blu'box 26

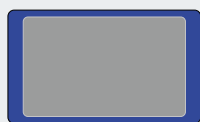
Zalety blu'mobil easy roll

- > W zestawie uchwyt
- > Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- > Z tyłu 2 kółka zwrotne z hamulcami
- > Z przodu 2 kółka stałe
- > Zabezpieczające przed zsuwaniem blokady umożliwiają stabilny transport pojemników
- > Transport do 2 blu'box 52 lub 3 blu'box 26
- > Średnica kółek: 125 mm

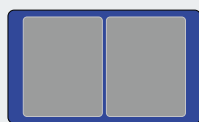
blu'box przykłady ułożenia wyposażenia

Pojemniki blu'box mogą być ładowane od góry lub od przodu. Pasują do nich pojemniki GN o wielkości 1/1 i głębokości 100 lub 200 mm lub ich podziały.

seria blu'box 13



1×GN 1/1, 100 mm



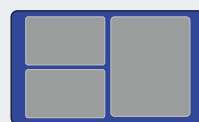
2×GN 1/2, 100 mm



3×GN 1/3, 100 mm

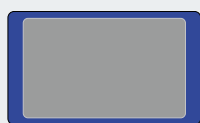


6×GN 1/6, 100 mm

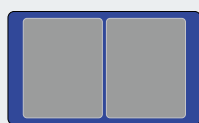


2×GN 1/4, 100 mm
1×GN 1/2, 100 mm

seria blu'box 26



1×GN 1/1, 200 mm



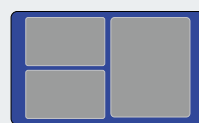
2×GN 1/2, 200 mm



3×GN 1/3, 200 mm



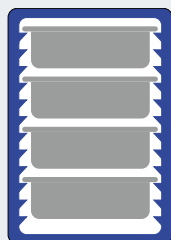
6×GN 1/6, 200 mm



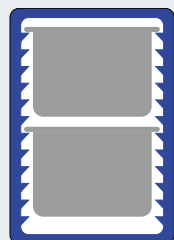
2×GN 1/4, 200 mm
1×GN 1/2, 200 mm

Pojemniki ładowane od przodu mają albo wytłaczane prowadnice albo prowadnice z CNS. W odróżnieniu od pojemników ładowanych od góry w pojemnikach ładowanych od przodu można transportować więcej pojemników GN.

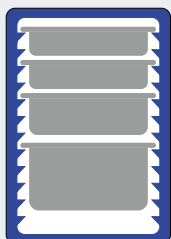
seria blu'box gn 52



4×GN 1/1, 100 mm

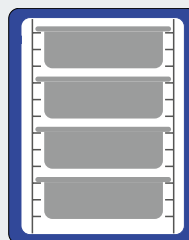


2×GN 1/1, 200 mm

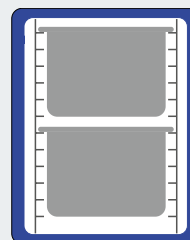


2×GN 1/1, 65 mm
1×GN 1/1, 100 mm
1×GN 1/1, 150 mm

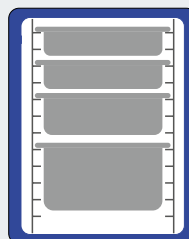
seria blu'box gn/en 52



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'line wyposażenie dodatkowe

Produkty blu'line stanowiące wyposażenie dodatkowe to nie tylko części zamienne. To produkty które rozszerzają zakres zastosowań systemów blu'line. I tak np. wszystkie modele blu'line wyposażone w wysoką pokrywę i element chłodzący mogą służyć do transportu zimnych potraw czy napojów.

Wkład chłodzący / Nr art. 4000388

- > Do blu'box serii 13, 26 i 52
- > Materiał: PPC
- > Wymiary: GN 1/1 (530×325 mm)
- > Waga: 3,5 kg
- > Substancja chłodząca: żel chłodzący

Wysoka pokrywa / Nr art. 664201677

- > Do blu'box serii 13 i 26
- > Materiał: PPC
- > Wymiary: 630×370×90 mm
- > Waga: 2,4 kg

Blokady do sztaplowania / Nr art. 4000514 gn Nr art. 4000379 gn/en

- > Możliwości mocowania:
Dwa blu'box 52 na sobie
- > Materiał: poliamid



System grzania powietrzem obiegowym blu'box 52 hot² lite

Nr art. 8003185

- > Stosowany w serii blu'box 52
- > Autoregulacja
- > Moc przyłączowa: 230 V, 50 Hz
- > Pobór mocy: 500 W
- > Certyfikaty CE, GS & EMC

System grzania powietrzem obiegowym blu'box 52 hot² regulowany

Nr art. 8003130



- > Stosowany do serii blu'box 52
- > Regulacja temperatury od +20 °C do +85 °C
- > Moc przyłączowa: 230 V, 50 Hz
- > Pobór mocy: 500 W
- > Certyfikaty CE, GS & EMC

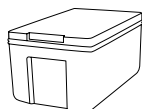
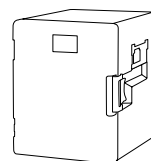
Pręt grzewczy / Nr art. 8001751

- > Do serii blu'box 26
- > Pobór mocy: Ø 350 W
- > Temperatura max.: ok. +125 °C
- > Automatyczna regulacja grzania



Porady dotyczące cateringu

Liczba osób	Dania	blu'box 13	Pojemniki GN	
12	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	1 × 	Deser: 1 × 2/8, 65 mm > Salata: 1 × 2/8, 100 mm Dressing: 1 × 2/8, 65 mm	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	1 × 	Deser: 1 × 2/8, 65 mm > Salata: 1 × 2/8, 100 mm Dressing: 1 × 2/8, 65 mm	
25	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	2 × 	Mięso: 1 × 1/1, 65 mm > Deser: 1 × 2/8, 100 mm Salata: 1 × 1/2, 100 mm > Dressing: 1 × 2/8, 65 mm	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	2 × 	Dodatek: 1 × 1/1, 100 mm > Deser: 1 × 2/8, 100 mm Salata: 1 × 1/2, 100 mm > Dressing: 1 × 2/8, 65 mm	
50	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	1 × 	Deser: 1 × 1/4, 200 mm > Salata: 1 × 1/2, 200 mm Dressing: 1 × 1/4, 100 mm	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	1 × 	Deser: 1 × 1/4, 200 mm > Salata: 1 × 1/2, 200 mm Dressing: 1 × 1/4, 100 mm	
75	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	-	-	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	-	-	
100	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	-	-	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	-	-	
200	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	-	-	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	-	-	
300	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	-	-	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	-	-	
500	3-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek) + danie na zimno	-	-	
	4-częściowe na ciepło (mięso, sos, dodatek, zupa) + danie na zimno	-	-	

blu'box 26 Pojemniki GN

blu'box 52 Pojemniki GN


1x	Mięso: 1×1/4, 150 mm > Sos: 1×1/4, 65 mm Dodatek: 1×1/2, 150 mm	-	-
1x	Mięso: 1×1/4, 150 mm > Sos: 1×1/4, 65 mm Dodatek: 1×1/4, 150 mm > Zupa: 1×1/4, 150 mm	-	-
1x	Sos: 1×1/3, 100 mm Dodatek: 1×2/3, 200 mm	-	-
1x	Mięso: 1×1/2, 150 mm > Sos: 1×1/4, 150 mm Zupa: 1×1/4, 200 mm	-	-
-	-	1x	Mięso: 1×2/3, 100 mm > Sos: 1×1/3, 100 mm Dodatek: 1×1/1, 200 mm
2x	Mięso: 1×1/2, 200 mm > Sos: 1×1/3, 200 mm Dodatek: 1×2/3, 100 mm > Zupa: 1×1/2, 200 mm	-	-
1x	Dodatek: 1×1/1, 200 mm	2x	Mięso: 3×1/1, 65 mm > Sos: 1×1/2, 150 mm > Dodatek: 1×1/2, 200 mm Deser: 1×2/3, 150 mm > Salata: 1×1/1, 150 mm > Dressing: 1×1/3, 100 mm
1x	Dodatek: 1×1/1, 200 mm	1x	Mięso: 3×1/1, 65 mm > Sos: 1×1/3, 200 mm Zupa: 1×2/3, 200 mm > Deser: 1×2/3, 150 mm Salata: 1×1/1, 150 mm > Dressing: 1×1/3, 100 mm
-	-	3x	Mięso: 4×1/1, 65 mm > Sos: 2×1/1, 100 mm Dodatek: 2×1/1, 200 mm > Deser: 1×2/3, 150 mm Salata: 2×1/2, 200 mm > Dressing: 1×1/3, 150 mm
-	-	3x	Mięso: 4×1/1, 65 mm > Sos: 2×1/3, 200 mm Dodatek: 2×2/3, 200 mm > Zupa: 1×1/1, 150 mm Deser: 1×2/3, 150 mm > Salata: 2×1/2, 200 mm Dressing: 1×1/3, 150 mm
1x	Deser: 2×1/2, 200 mm	5x	Mięso: 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > Sos: 2×1/2, 200 mm Dodatek: 4×1/1, 200 mm > Salata: 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm Dressing: 2×2/8, 200 mm
1x	Deser: 2×1/2, 200 mm	5x	Mięso: 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > Sos: 2×1/2, 200 mm Dodatek: 1×1/1, 200 mm + 2×1/1, 150 mm > Zupa: 1×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm > Salata: 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm > Dressing: 2×2/8, 200 mm
1x	Dodatek: 1×1/1, 200 mm	7x	Mięso: 12×1/1, 65 mm > Sos: 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm Dodatek: 5×1/1, 200 mm > Deser: 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm Salata: 1×1/1, 150 mm + 3×2/3, 100 mm > Dressing: 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm
1x	Zupa: 1×1/1, 200 mm	1x	Mięso: 12×1/1, 65 mm > Sos: 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm Dodatek: 3×1/1, 200 mm + 1×1/1, 100 mm > Zupa: 2×1/1, 150 mm Deser: 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm > Salata: 1×1/1, 150 mm + 3×2/3, 100 mm > Dressing: 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm
1x	Sos: 1×1/1, 200 mm	12x	Mięso: 20×1/1, 65 mm > Dodatek: 9×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm Sos: 1×1/1, 200 mm > Deser: 2×1/1, 200 mm > Dressing: 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm > Salata: 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm
1x	Sos: 1×1/1, 200 mm	12x	Mięso: 20×1/1, 65 mm > Sos: 1×1/1, 200 mm > Dodatek: 6×1/1, 200 mm Zupa: 4×1/1, 200 mm > Deser: 2×1/1, 200 mm > Dressing: 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm > Salata: 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm

Mocne produkty dla profesjonalistów.

www.etol.de



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