

BLANCO CHARIOTS BANQUET ET SERVISTAR





BLANCO Chariots banquet, SERVISTAR

Chariots banquet

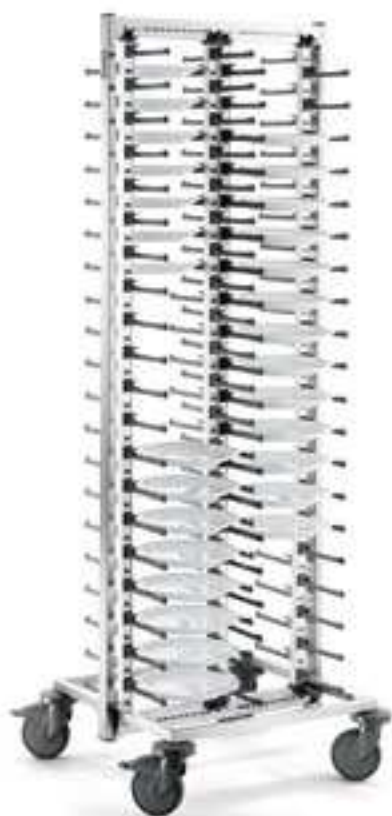
| | |
|---------------------------------------------|-----|
| Chariot banquet, chauffé | 136 |
| Chariot banquet, réfrigéré par air pulsé | 137 |
| Accessoires et options pour chariot banquet | 138 |

SERVISTAR

| | |
|----------------------------|-----|
| SERVISTAR GASTRO | 140 |
| Accessoires pour SERVISTAR | 141 |

Crée de la place dans la cuisine:

Le système d'empilage d'assiettes BLANCO SERVISTAR.



SERVISTAR GASTRO 80



SERVISTAR GASTRO 120

Le système innovant d'empilage d'assiettes BLANCO SERVISTAR crée de la place pour la créativité gastronomique, l'efficacité au travail et un trajet détendu du cuisinier au convive. Avec ses porte-assiettes intelligents, SERVISTAR offre à votre porcelaine un maintien doux et sûr dans toutes les positions. SERVISTAR se garnit facilement et les assiettes se laissent facilement prélever. Et, avec leur élégant design, tous les modèles font même bonne présentation côté salle.



Plus de flexibilité lors du service

Les rangées de porte-assiettes s'adaptent en continu à toutes les tailles d'assiette jusqu'à 30 cm – qu'elles soient rondes ou polygonales.



Plus d'espace pour des idées créatives

Avec son espacement des assiettes de 80 mm, le SERVISTAR vous laisse assez de place pour toutes vos idées de présentation appétissante des repas.



Plus de stabilité pour tous les jours

Grâce à sa finition de haute qualité, SERVISTAR convainc par une stabilité maximale – même entièrement chargé et sur un sol inégal. Pour vous permettre de manœuvrer dans toutes les situations.



BLANCO SERVISTAR GASTRO

SERVISTAR est parfait pour la manipulation de repas prêts lorsque la place est comptée. Par exemple, le BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 n'occupe par exemple que 0,5 m² pour 80 assiettes.

Les Flat Packs compacts de BLANCO Professional:

Economie facile de frais de transport et de stockage.

Avec les Flat Packs compacts de BLANCO Professional, vous obtenez une grande qualité dans un petit emballage – parfaitement placé sur palette. La manipulation devient très simple et vous économisez d'importants frais de transport et de stockage.

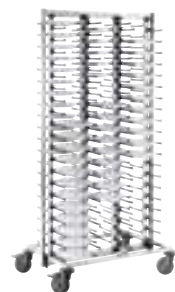


Le porte-assiette unique, innovant

Le design est axé sur l'exemple de la main humaine: à la fois puissante et douce. Le petit pouce supplémentaire donne aux assiettes une stabilité supplémentaire et veille à l'équilibre optimal en toute position. Grâce à la surface Softgrip finement élastique, les assiettes reposent de façon douce et antidérapante sur les porte-assiettes – pas de cliquètement, pas de tintement, pas d'énervement.

SERVISTAR

- En acier inoxydable de haute qualité
- Capacité portante maximale par paire de supports d'assiettes: 1 kg
- Espacement des assiettes 80 mm
- Réglable en continu pour tailles d'assiettes jusqu'à 30 cm
- Modèle des roues: ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein








SERVISTAR GASTRO, système d'empilage d'assiettes, roulant, avec roues

| Illustration | Désignation Capacité | Dimensions L x l x H (mm) Poids (kg) | Variante de livraison | Roues ø 125 mm | Référence. (modèle de base) | Prix en CHF HTVA |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------|
| <p>SERVISTAR GASTRO 80 (illustr. avec accessoire assiettes)</p> | <p>SERVISTAR GASTRO 80 Système d'empilage d'assiettes, roulant, pour max. 80 assiettes</p> | <p>653 x 663 x 1856 mm env. 23 kg</p> | <p>assemblé</p> | <p>en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8</p> | <p><u>573 695</u> (373 734)</p> | <p>2.090,00</p> |
| | | | | <p>acier galvanisé</p> | <p>573 694 (373 734)</p> | <p>2.030,00</p> |
| | | | <p>Flat Pack, assemblage par le client Dimensions d'emballage: 1753 x 683 x 247 mm Poids du Flat Pack: env. 29 kg</p> | <p>en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8</p> | <p>573 697 (373 734)</p> | <p>2.010,00</p> |
| | | | | <p>acier galvanisé</p> | <p>573 696 (373 734)</p> | <p>1.950,00</p> |
| <p>SERVISTAR GASTRO 120 (illustr. avec accessoire assiettes)</p> | <p>SERVISTAR GASTRO 120 Système d'empilage d'assiettes, roulant, pour max. 120 assiettes</p> | <p>653 x 933 x 1856 mm env. 29 kg</p> | <p>assemblé</p> | <p>en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8</p> | <p>573 699 (373 735)</p> | <p>2.550,00</p> |
| | | | | <p>acier galvanisé</p> | <p>573 698 (373 735)</p> | <p>2.490,00</p> |
| | | | <p>Flat Pack, assemblage par le client Dimensions d'emballage: 1753 x 943 x 233 mm Poids du Flat Pack: env. 38,5 kg</p> | <p>en matière plastique, inoxydable suiv. DIN 18867-8</p> | <p>573 701 (373 735)</p> | <p>2.490,00</p> |
| | | | | <p>acier galvanisé</p> | <p>573 700 (373 735)</p> | <p>2.430,00</p> |

Accessoires pour SERVISTAR

Accessoires

| Illustration | Désignation | pour modèle | Référence | Prix en CHF HTVA |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  | Poignée de poussée réglable en hauteur En acier inoxydable robuste | Tous les SERVISTAR GASTRO | 573 717 | 100,00 |
|  | Enveloppe d'hygiène avec cadre en acier inoxydable pour accueillir l'enveloppe d'hygiène, pour la protection des repas contre les pertes de chaleur et les influences externes, Matériau: PE 280µ | SERVISTAR GASTRO 80 SERVISTAR GASTRO 120 | 573 715 573 716 | 820,00 930,00 |
|  | Plaque de rangement Crée une surface de rangement supplémentaire (ne peut pas être combinée avec un blocage d'assiette ou une enveloppe d'hygiène). ATTENTION: <u>pas possible en cas de livraison en Flat Pack.</u> | SERVISTAR GASTRO 80 | | 610,00 |
|  | Blocage d'assiette Peut même empêcher les assiettes de glisser dans des situations de transport extrêmes (uniquement pour une nouvelle commande, le rééquipement n'est pas possible). ATTENTION: <u>pas possible en cas de livraison en Flat Pack.</u> | SERVISTAR GASTRO 80 SERVISTAR GASTRO 120 | | 1.610,00 2.080,00 |
| sans illustration | Roues en acier inoxydable ø 125 mm, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein | Tous les SERVISTAR GASTRO | Supplément de prix pour version avec roues en acier galvanisé  | 110,00 |