

MADE IN  
GERMANY

**blu'line**

# Das intelligente Induktionssystem für Ihre individuellen Menüs.

Induktionsplatte blu'tray induc 2 und Speisetransporttablett blu'tray induc



# Einfach, sicher und bequem

Die blu'tray induc Serie ist ideal für die Einpersonenverpflegung: Mit dem aktiv beheizten Speisentransporttablett können vorgekochte, gekühlte Speisen erwärmt (cook & chill) oder heiß portionierte Speisen warmgehalten (cook & serve) werden. Die Induktionsplattform leitet die Wärme über ein speziell beschichtetes Geschirr an die darin enthaltenen Speisen weiter.

## blu'tray induc 2

- > Zwei Schwingkreise
- > Leereschirrererkennung
- > Keimhemmend
- > Einfache Handhabung
- > „cook and serve“ und „cook and chill“ geeignet



**SICHERE  
HANDHABUNG  
GARANTIERT**

### Das perfekte Zusammenspiel

Das Geschirr besteht aus speziellem Induktions-Porzellan, das auf der Unterseite eine magnetisierbare Beschichtung hat und somit die Wärme punktgenau leitet.



**SILVER  
PROTECTED**

Zwei getrennte Schwingkreise, für Suppen und Hauptspeise, erkennen leeres Porzellan und verhindern so das Überhitzen des Geschirrs und dessen Einbrennen in den Kunststoff. Zusammen mit der einfachen Bedienung ist somit für optimale Sicherheit gesorgt.



**induc**

Speisentransporttablett  
Art.-Nr. 4000331



**induc**

Speisentransporttablett bestückt  
Art.-Nr. 4000557



**induc 2**

Induktionsplattform  
Art.-Nr. 4000610

**AKTIV  
BEHEIZT**



### Vorteile Tablett

- > Keimhemmende Materialien
- > Warm- und Kaltbereiche sind thermisch voneinander getrennt

### Vorteile bestücktes Tablett

- > Hochwertiges Induktions-Porzellan
- > Alle Speisen separat abgedeckt
- > Suppentassendeckel mit schwapp-sicherer Dichtung
- > Zuheizbar (in Verbindung mit der Induktionsplattform)
- > Auch verwendbar als passives isoliertes Tablett zum Warmhalten.

### Vorteile Induktionsplattform

- > Getrennte Schwingkreise für Hauptspeise und Suppe
- > Leergeschirrerkennung
- > Bedienerfreundlich
- > Leistungsaufnahme: max. 150 Watt

Starke Produkte für Catering und Großküche.

[www.etol.de](http://www.etol.de)



etol-Werk Eberhard Tripp GmbH & Co. OHG • Allerheiligenstraße 12 • 77728 Oppenau • Germany  
T. +49 7804 41-450 • [www.bluline.de](http://www.bluline.de) • [bluline.info@etol.de](mailto:bluline.info@etol.de)