Técnica de materias plásticas

etol®

bluline

Sistemas profesionales para el transporte de comidas y bebidas

Ideales para el catering y la gastronomía

MADE IN GERMANY

etcl

etol cumple las mayores exigencias

Trabajamos para su éxito

Hay algo que une a nuestros clientes: Cada día tienen que estar a la altura de las mayores exigencias. Nuestro deseo es ayudarles en ello con nuestros productos de primera clase, así como con nuestro servicio moderno y competente, basado en muchos años de experiencia.

Tecnología de punta de Alemania

etol es una empresa familiar. Su actividad abarca tres ámbitos estrechamente unidos entre ellos: el campo de impieza e higiene, el area de técnica de materias plásticas así como el cuidado de la salud y la farmacia. Todos nuestros productos son „Made in Germany", es decir, se diseñan y fabrican en Alemania, y gracias al constante intercambio de información con nuestros clientes los seguimos mejorando. Trabajamos en un equipo unido que une el conocimiento especializado y la experiencia junto con el espíritu pionero. Por logrado nos hemos posicionado como sólido líder de innovation en el mercado.

Miramos al futuro

Hoy en día ofrecemos productos que ya son adecuados para las exigencias de mañana. Este objetivo lo logramos observando todo el proceso de la gastronomía y del catering. ¿Qué es importante durante el transporte? ¿Qué facilita el transporte de las comidas y de las bebidas? ¿Cómo se puede conservar su frescura? Utilizamos materiales de la más alta calidad y con ellos creamos valios al a sistemas sistemas para el transporte térmico de alimentos. Gracias a ello nuestros clientes tienen la seguridad de que cada comida llega al consumidor en un estado perfecto.

blu'line – productos con futuro

Nuestros sistemas blu'line son fáciles de mantener limpios, están destinados para el contacto con los alimentos, conservan la temperatura de los productos, son fáciles de manejar y cumplen las más altas exigencias de higiene. Todo ello hace que sean productos óptimos destinados para el transporte profesional de comidas y bebidas tanto frías como calientes. Nuestros productos son de polipropileno de alta calidad resistente a los impactos y son muy Longevo. Así ofrecemos a nuestros clientes soluciones sustentables y a la vez especialmente economicos renlsles. Por tanto nuestros productos tienen futuro.

Limpieza e higiene

Técnica de materias plásticas

cuidado de la salud y farmacia

Diferencias – lista:
blu'box y blu'box smart edition

		Productos
☒	☒	> Toploader
☒	☒	> Frontloader
☒	☐	> Contenedores para las bebidas
☒	☐	> Bandejas
☒	☐	> Campanas
		Contenedores GN
☒	☒	> Adaptados a los contenedores GN
☒	☐	> Adaptados a los contenedores EN
		Material
☒	☒	> Sistemas aislados para el transporte de comidas calientes y frías
☒	☒	> Material destinado para el contacto con alimentos
		Suplementos
☒	☐	> Posibilidad de incorporar elementos de calentamiento
☒	☐	> Posibilidad de adaptación con elementos adicionales (sistema modular)
☒	☒	> Posibilidad de intercambiar diferentes elementos sin necesidad de herramientas
☒	☐	> Rieles intercambiables para el apilamiento
☐	☒	> Ranuras moldeadas para el apilamiento
☒	☐	> Certificado VDE

		Temperatura
☒	☐	> Alta estabilidad ante la carga térmica
☐	☒	> Soporta temperaturas de hasta +90 °C
☒	☐	> Soporta temperaturas de hasta +100 °C (posibilidad de una rápida desinfección térmica hasta +130 °C)
		Ventajas
☒	☒	> Resistente al efecto de los productos para lavar la vajilla
☒	☒	> Se puede lavar en el lavavajillas
☒	☒	> Se puede apilar
☒	☒	> Manejo sencillo
☒	☒	> Duradero
☒	☒	> Fácil de mantener limpio

blu'box Serie se encuentra a partir de la página 11

blu'box smart edition a partir de la página 7

contenidos

etol – para las más altas exigencias 03
Diferencias blu'box y 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
Sistema modular blu'box 26 plus 14
blu'box 52 gn y gn / en 19
blu'box 52 con sistema de calentamiento con aire circulatorio 20

Amplíe su blu'box con el sistema de calentamiento adecuado 22

blu'box catálogo de los productos 23

blu'therm liquid 27

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

Sistema especial de cierre 31

blu'tray 33

blu'tray standard 34
blu'tray italy 35
blu'tray 36
blu'tray induc y 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 y blu'mobil easy roll 46

blu'box ejemplos de colocación de los contenedores GN 47

blu'line suplementos 49

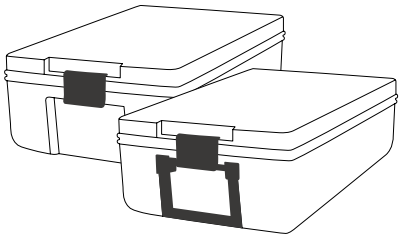
elemento refrigerante 49
Tapa alta 49
Bloqueo para el apilamiento 49
sistema de calentamiento con aire circulatorio hot² lite 49
sistema de calentamiento con aire circulatorio hot² 49
Barra de calentamiento 49

Asesor de catering 50

Nos reservamos la posibilidad de introducir cambios técnicos en todos los productos blu'line.

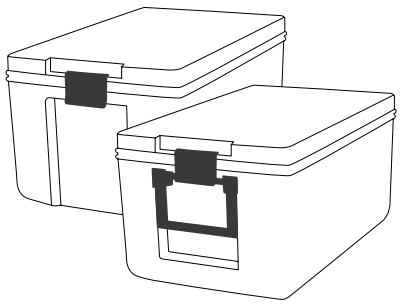
blu'box smart edition

Cuando durante el transporte de comidas la rentabilidad es lo más importante, entonces la mejor solución para cocinas comercial, comedores, hospitales y catering es la serie **blu'box smart edition.** Construidos con polipropileno y polietileno, estos contenedores están disponibles en tres tamaños. Nuestra oferta abarca tanto contenedores cargados por arriba – Toploader de la serie 13 y 26 como contenedores cargados por delante – Frontloader de la serie 52. En cada serie los contenedores GN son adaptables para a diferentes alturas. Para un mayor confort en el traslado de los contenedores, los modelos „standard" blu'box smart edition están equipados adicionalmente con asas abatibles.



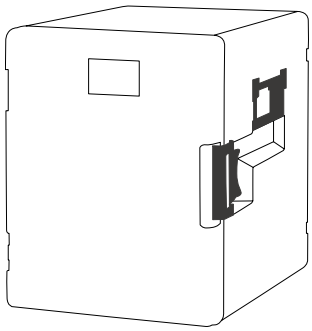
blu'box 13 smart edition
Toploader

> 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

Asas: huecos para transportar, 2 cierres tipo clip
Molduras para el apilamiento: insertadas

blu'box standard smart edition

Asas: abatibles, ergonómicas, 2 cierres tipo clip
Molduras para el apilamiento: insertadas

blu'box gn smart edition

Asas: abatibles, un cierre mecánico
Molduras para el apilamiento: insertadas
Esquinas para el apilamiento de contenedores: insertadas

blu'box 13 smart edition

blu'box 13 smart edition. Contenedores isotérmicos que se cargan desde arriba adaptados a los contenedores GN de un tamaño de hasta 1/1 y 100 mm de profundidad (o sus subdivisiones). Con ranuras para el apilamiento y deslizamiento a fin de que durante el transporte no se muevan. Apropiado para temperaturas entre –20 y +90 °C.

blu'box 13 smart

eco

Toploader / nro. art. 4000542
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 4,8 kg
> No calentado

blu'box 13 smart

standard

Toploader / nro. art. 4000540
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 5,3 kg
> No calentado

Medio: agua 10 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Medio: agua 10 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Ventajas

> Construcción ligera y resistente
> Se puede apilar sobre todos los contenedores de la serie blu'line
> Apropiado para el transporte de contenedores GN 1/1, 100 mm (o sus subdivisiones)

blu'box 26 & blu'box 52 smart edition

Contenedores isotérmicos cargados desde arriba – Toploader (blu'box 26) y de carga frontal – Frontloader (blu'box 52) apropiados para los contenedores GN de diferentes tamaños y sus subdivisiones. Con ranuras para el apilamiento y deslizamiento a fin de que durante el transporte no se muevan. Apropiado para temperaturas entre –20 y +90 °C.

blu'box 26 smart

eco

Toploader / nro. art. 4000543

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,1 kg
> No calentado

blu'box 26 smart

standard

Toploader / nro. art. 4000539

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,7 kg
> No calentado

blu'box 52 smart

gn

Frontloader / nro. art. 4000541

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 11,4 kg
> No calentado

Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Medio: agua 2 × 20 l > temperatura ambiente: aprox. +23 °C

Ventajas

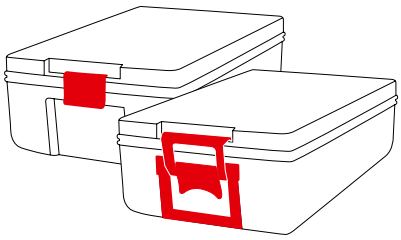
> Construcción ligera y resistente
> Se puede apilar sobre todos los contenedores de la serie blu'line

> blu'box serie 26: apropiado para el transporte de contenedores GN 1/1, 200 mm (o sus subdivisiones)

> blu'box serie 52: apropiado para el transporte de contenedores 2 × GN 1/1, 200 mm (o sus subdivisiones)

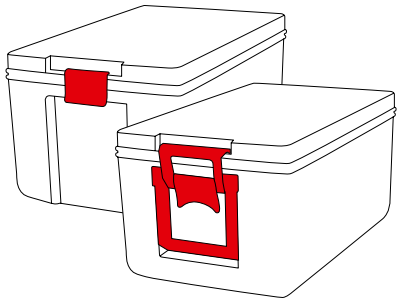
blu'box

La serie blu'box se creó con el fin de cumplir con las más altas exigencias de higiene. Los contenedores isotérmicos para el transporte de comidas están hechos de PPC de gran resistencia a los impactos. Resulta fácil mantenerlos limpios y cuentan con excelentes cualidades de aislamiento, de forma que las comidas durante el transporte se mantienen calientes. blu'box está disponible en tres tamaños. Las asas abatibles y los dos resistentes cierres de abrazadera con los que cuenta la variante „standard" hacen que el traslado sea más comfortable. Los contenedores se caracterizan además por su gran flexibilidad. Pueden ser utilizados para temperaturas –20 y +100 °C.



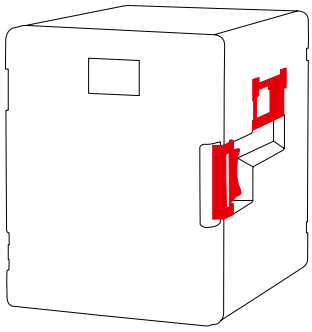
blu'box 13
Toploader

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



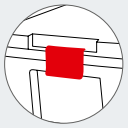
blu'box 26
Toploader

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



blu'box 52
Frontloader

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

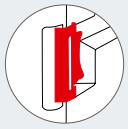


blu'box eco

Asas: huecos para transportar, 2 cierres tipo clip
Molduras para el apilamiento: insertadas

blu'box standard

Asas: abatibles, ergonómicas con un cierre de abrazadera de alta calidad
Molduras para el apilamiento: atornillados y desmontables



blu'box gn

Asas: abatibles, ergonómicas, con cierre deabrazadero de alta calidad
Molduras para el apilamiento: atornillados y desmontables
Esquinas para el apilamiento: atornilladas y desmontables
Rejilla de inserción: regulable (gn/en)

blu'box 13

Contenedores isotérmicos para el transporte de comidas hechos de PPC **e gran resistencia a los impactos para los contenedores GN de un tamaño de hasta 1/1, 100 mm de profundidad (o sus subdivisiones).** Los modelos standard disponen de molduras dermontables para el apilamiento y deslizamiento.

blu'box 13 eco

Toploader / nro. art. 4000528
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 5,4 kg
> No calentado

blu'box 13 standard

Toploader / nro. art. 4000529
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 6,1 kg
> No calentado

Medio: agua 10 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Medio: agua 10 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Ventajas

> Los modelos "eco" de la serie blu'box son especialmente económicos
> Soportan una alta carga térmica
> Se pueden apilar sobre la mayoría de contenedores que existen en el mercado para el transporte de comidas
> Cuentan con un refuerzo adicional
> Con la opción de desinfección de corta duracion hasta +130 °C

blu'box 26

Contenedores isotérmicos para el transporte de comidas hechos de PP-C con alta resistencia al impacto. **Son apropiados para los contenedores GN de un tamaño de hasta 1/1, 200 mm de profundidad (o sus subdivisiones).** Los modelos „standard" disponen de moldura para el apilamiento y deslizamiento que se pueden cambiar.

blu'box 26 eco

Toploader / nro. art. 4000349

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,3 kg
> No calentado

blu'box 26 standard

Toploader / nro. art. 4000330

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,8 kg
> No calentado

Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

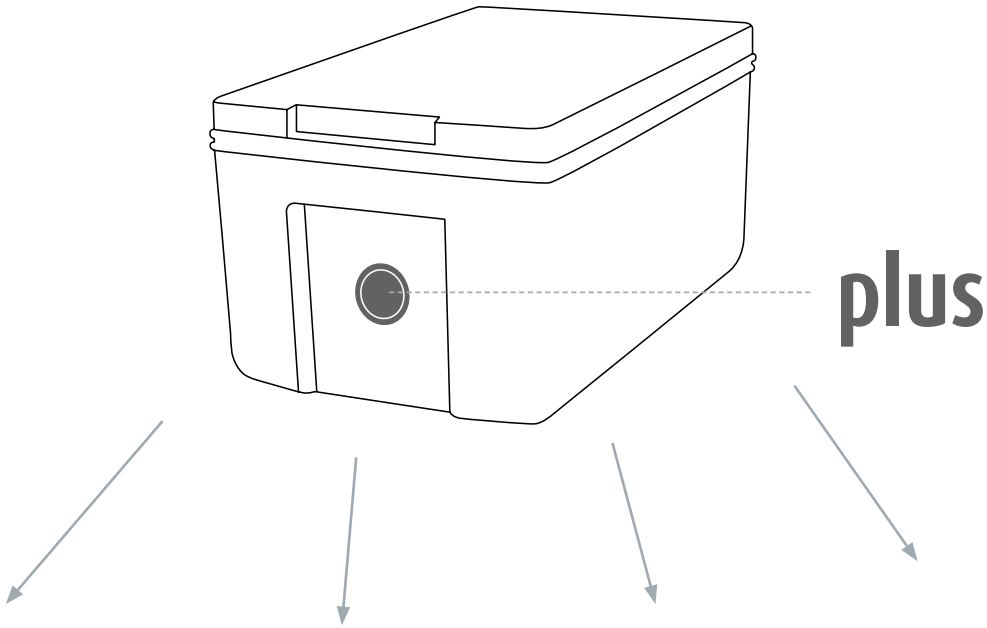
Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

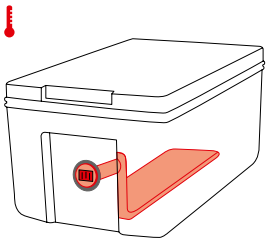
Ventajas

> Los modelos „eco" de la serie blu'box son especialmente económicos
> Soportan una alta carga térmica
> Se pueden apilar sobre la mayoría de contenedores que existen en el mercado para el transporte de comidas
> Cuentan con un refuerzo adicional
> Con la opción de desinfección de corta duracion hasta +130 °C

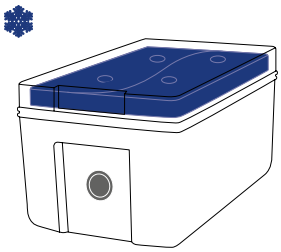
Sistema modular **blu'box 26 plus**

El contenedor blu'box 26 plus lo puede todo: to nado a un hay un elemento base para una pasiva conservación del calor hay cuatro unidades con caracte-risticas especiales cada una: para conservar activa las comidas calientes, para el enfriamiento transporte, para el transporte de bebidas y para el transporte refrigerado de bebidas. El elemento principal está disponible en las versiones eco plus y standard plus. En cualquier momento se puede adaptar con los acce-sorios adecuados.

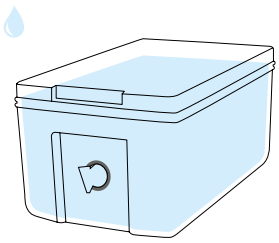




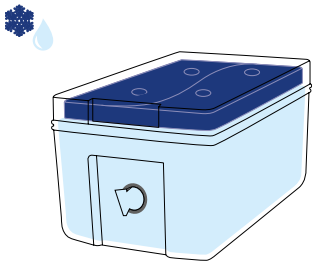
plus hot para el activo manteni-miento en caliente (Baño María). Para ello se utiliza una barra de calentamiento provista de energía procedente de un orificio en la parte frontal.



plus cool para el pasivo man-tenimiento en frio. El elemento refrigerante se encuentra en una tapa especial de un grosor de 30 mm más de lo normal.



plus liquid para el transporte de líquidos. Para el transporte de bebidas se emplea un contenedor especial GN dotado de un grifo de alta calidad.



plus liquid cool para el pasivo mantenimiento en frío. Es una combinación del elemento refri-gerante en la tapa y el contenedor para el transporte de bebidas.

blu'box 26 **plus**

El elemento principal de los contenedores isotérmicos “plus” es de blu'box 26 plus hecho de PP-C de gran resistencia a los impactos (adecuado para GN 1/1, 200 mm o sus subdivisione). Dependiendo de la aplicación requerida, el elemento basico puede adaptar con los accessorios que sean que sean neccesarios.

blu'box 26 eco plus

Toploader adaptable / nro. art. 4000442

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,3 kg
> No calentado

Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

blu'box 26 plus

Toploader adaptable / nro. art. 4000410

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,8 kg
> No calentado

EN TODO MOMENTO ADAPTABLE

Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Ventajas

> Posibilidad de incorporar barra de calentamiento, contenedor para las bebidas o elemento refrigerante
> Soportan una alta carga térmica
> Se pueden apilar sobre la mayoría de contenedores que existen en el mercado para el transporte de comidas
> Dispone de un refuerzo adicional
> Fácil de mantener limpio, materiales duraderos
> En la parte frontal tiene un orificio con un tapón de cierre

Posibilidades de adaptación

plus hot: mediante la instalación de la barra de calentamiento el elemento principal se transforma en blu'box 26 plus hot. La barra de calentamiento se puede usar en un modo de funcionamiento húmedo o seco. Etol recomienda el calentamiento en baño María.

plus cool: una tapa especial transforma el elemento principal en blu'box 26 plus cool. Es 30 mm más alta y alberga un elemento refrigerante que se puede extraer. Además se puede montar un contenedor para las bebidas.

plus liquid: cuando el elemento principal se dota de un contenedor para bebidas, se transforme blu'box 26 plus liquid.Para el enfriamiento pasivo se puede montar una tapa más alta con un elemento refrigerante que se puede extraer.

blu'box 26 **plus hot**

La blu'box 26 plus hot está equipado con una barra de calentamiento que puede ser usada en dos formas: o bien en un modo de funcionamiento "en seco" sin necesidad de agua o bien "en húmedo" usando el baño María (adecuado para GN 1/1, 200 mm o sus subdivisione).

blu'box 26 eco plus hot

Toploader calentado / nro. art. 4000402
> Para el transporte de comidas calientes
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 7,3 kg
> Activamente calentado

90 °C
70 °C
5 horas
Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +19,5 °C

blu'box 26 plus hot

Toploader calentado / nro. art. 4000339
> Para el transporte de comidas calientes
> Dimensiones: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 7,7 kg
> Activamente calentado

MODO DE FUNCIONAMIENTO EN HÚMEDO Y EN SECO

90 °C
70 °C
5 horas
Medio: agua 20 l > temperatura ambiente: aprox. +19,5 °C

Ventajas

> Fácil de mantener limpio, materiales duraderos
> Posibilidad de usar el „baño María"
> Los modelos „eco" de la serie blu'box 26 plus hot son especialmente económicos
> Soportan una alta carga térmica
> Se pueden apilar sobre la mayoría de contenedores que existen en el mercado para el transporte de comidas
> Dispone de un refuerzo adicional

La barra de calentamiento

El calentamiento de blu'box 26 plus hot se regula automáticamente. La barra de calentamiento tiene una temperatura máxima de +125 °C en seco. El consumo medio de energía es de unos 350 W.

Muy práctico para la limpieza: la barra de calentamiento se puede montar y desmontar con un simple movimiento de la mano y volverla a sacar. Además la regulación mecánica hace que el calentador sea muy resistente.

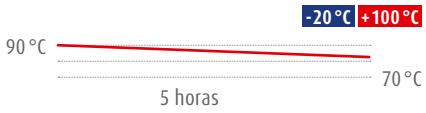
blu'box 26 **plus liquid**

Contenedor isotérmico blu'box 26 liquid de 18 l de capacidad. Con un diseño especial, el contenedor GN para bebidas tiene un grifo de alta calidad en la parte delantera. Si retiramos el contenedor para bebidas, se pueden colocar otros contenedores GN de un tamaño de hasta 1/1 y una profundidad de 200 mm.

plus liquid

Toploader con contenedor para bebidas / nro. art. 4000392

> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 666 × 370 × 308 mm
> Peso: 10,5 kg
> Capacidad: 18 l



Medio: agua 18 l > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Ventajas

> Fácil de mantener limpio, materiales duraderos
> Dispone de un refuerzo adicional
> Grifo de alta calidad con un cierre de bayoneta
> Soporta una alta carga térmica
> Tapa con una junta
> Se puede apilar sobre la mayoría de contenedores que existen en el mercado para el transporte de comidas

Contenedor para el transporte de bebidas

El contenedor para las bebidas es de acero inoxidable de alta calidad y dispone de una tapa con una junta de goma. El grifo con cierre de bayoneta se encuentra en la parte de delante. Las asas plegadas facilitan el manejo del contenedor.

blu'box 26 **plus cool**

La tapa del contenedor isotérmico blu'box 26 plus cool contiene un elemento refrigerante pasivo. El buen aislamiento al exterior y la alta potencia de enfriamiento en el interior hacen que la pérdida de frío sea muy baja. **Es apropiado para los contenedores GN de un tamaño de hasta 1/1, 200 mm de profundidad (o sus subdivisiones).**

blu'box 26 plus cool

Toploader con un elemento refrigerante pasivo / nro. art. 4000437
> Para el transporte de comidas frías
> Dimensiones: 630 × 370 × 338 mm
> Peso: 10,5 kg

blu'box 26 plus liquid cool

Toploader con un elemento refrigerante pasivo / nro. art. 4000436
> Para el transporte de comidas y bebidas frías
> Dimensiones: 666 × 370 × 338 mm
> Peso: 14,1 kg
> Capacidad: 18 l

MUY RESISTENTE A LOS IMPACTOS

-20 °C +100 °C

Medio: agua 18 l > temperatura ambiente: aprox. +19,5 °C

-20 °C +100 °C

Medio: agua 18 l > temperatura ambiente: aprox. +19,5 °C

Ventajas

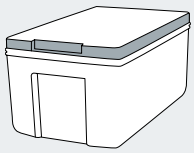
> Fácil de mantener limpio, materiales duraderos
> Enfriamiento pasivo de comidas y bebidas
> Se puede apilar sobre la mayoría de contenedores que existen en el mercado para el transporte de comidas
> Soporta una alta carga térmica
> Dispone de un refuerzo adicional

La tapa y el elemento refrigerante

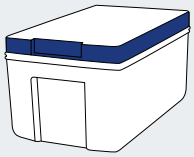
En la tapa del contenedor blu'box 26 plus cool se encuentra un elemento refrigerante que se puede extraer, lo cual hace que la tapa sea 30 mm más gruesa que la de los otros modelos. Un gel frío especial en el interior del elemento refrigerante asegura un enfriamiento pasivo adicional.

Tapa con elemento refrigerante integrado

Grosor la tapa normal



Grosor la tapa cool



blu'box 52

Contenedor isotérmico de carga frontal para los contenedores GN con una temperatura de hasta +100 °C. El blu'box 52 gn tiene 12 guías insertadas lo cual da cabida a **dos contenedores GN de un tamaño de hasta 1/1 y 200 mm de profundidad (o sus subdivisiones).** La versión blu'box 52 gn/en ofrece todavía más flexibilidad.

blu'box 52

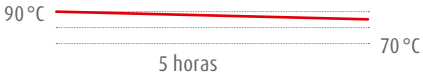
gn

Frontloader / nro. art. 4000445
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 11,7 kg
> No calentado

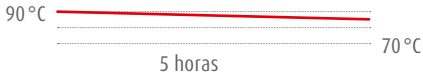
blu'box 52

gn/en

Frontloader / nro. art. 4000348
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Dimensiones: 639 × 500 × 560 mm
> Peso: 15,8 kg
> No calentado



Medio: agua 2 × 20 l > temperatura ambiente: aprox. +23 °C



Medio: agua 2 × 20 l > temperatura ambiente: aprox. +23 °C

Ventajas gn

> Construcción ligera y resistente
> Certificado GS & EMC de acuerdo con VDE
> Se puede apilar

Ventajas gn/en

> Posibilidad de intercambiar los contenedores GN y EN gracias a las ranuras insertadas.

HASTA UN 20 % MÁS DE CAPACIDAD

Ranuras insertadas en los contenedores (gn/en)

Para los contenedores GN (530 × 325 mm) las rejillas van introducidas en las ranuras interiores, mientras que en los contenedores EN (530 × 370 mm) en las ranuras exteriores. Los contenedores EN tienen hasta el 20 % de capacidad adicional. Las superficies lisas facilitan la limpieza.

Ranura para GN (Gastronorm)

Ranura para EN (Euronorm)

blu'box 52 hot² lite

El sistema blu'box 52 „lite" está dotado de un sistema de calentamiento autorregulable. La alta tecnología de calentamiento permite calentar rápidamente el interior del contenedor blu'box 52 hasta una temperatura de aprox. +80 °C. El principio „Plug and Play" (conectar y calentar) asegura un manejo sencillo del sistema.

gn hot² lite

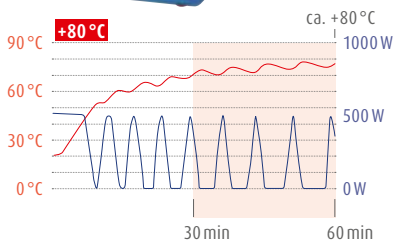
Contenedor de carga frontal – Frontloader con sistema de calentamiento con aire circulatorio / nro. art. 4000679

> Sistema de calentamiento autorregulable
> Dimensiones: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 14,4 kg
> Activamente calentado (∅ 500 w)

gn/en hot² lite

Contenedor de carga frontal – Frontloader con sistema de calentamiento con aire circulatorio / nro. art. 4000680

> Sistema de calentamiento autorregulable
> Dimensiones: 639 × 500 × 560 mm
> Peso: 18,1 kg
> Activamente calentado (∅ 500 w)



Prueba llevada a cabo con el blu'box vacío > posición de medicion en un punto medio de la box > temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Ventajas

> Fácil de manejar (basta con conectarlo)
> Protegido contra los golpes (sin piezas que sobresalgan)
> Estable (no se inclina cuando tiene la puerta abierta)
> El sistema de calentamiento se puede extraer para la limpieza del contenedor
> Posibilidad de adaptación para el actual blu'box de la serie 52
> Certificado GS & EMC de acuerdo con VDE

Posibilidad de adaptación para para todos los modelos blu'box de la serie 52

Todos los modelos blu'box 52 se pueden adaptar de forma sencilla con el nuevo sistema de calentamiento. Para ello es necesario cambiar la puerta vieja por una nueva con el sistema de calentamiento autorregulable, lo cual se puede realizar sin herramientas.

De esta forma usted podrá equipar su blu'box de la serie 52 con la técnica más actualizada. La regulación de la temperatura funciona automáticamente, basta con conectar el calentador a la corriente para que comience a funcionar.

blu'box 52 hot²

El nuevo y regulable sistema de calentamiento de alta calidad para la serie blu'box 52: la depurada tecnología calienta el interior de forma rápida y uniforme. La temperatura se puede regular de forma progresiva entre +20 y +85 °C. En el exterior de la puerta hay un monitor LED con dos botones, que muestra y regula la temperatura actual y la elegida.

blu'box 52 gn hot²

Contenedor de carga frontal – Frontloader con sistema de calentamiento con aire circulatorio / nro. art. 4000663

> Sistema de calentamiento regulable de forma progresiva
> Dimensiones: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 14,5 kg
> Activamente calentado (∅ 500 w)

blu'box 52 gn/en hot²

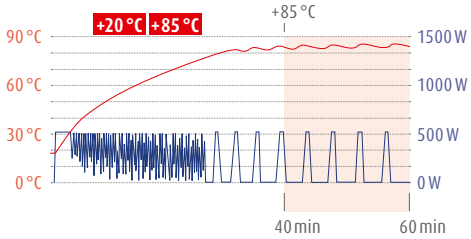
Contenedor de carga frontal – Frontloader con sistema de calentamiento con aire circulatorio / nro. art. 4000664

> Sistema de calentamiento regulable de forma progresiva
> Dimensiones: 639 × 500 × 560 mm
> Peso: 18,2 kg
> Activamente calentado (∅ 500 w)

°C/°F
Celsius o Fahrenheit posible

°C/°F
Celsius o Fahrenheit posible

Medio dentro del blu'box: aire > temperatura ambiental: aprox. +21 °C



Ventajas

> Monitor LED: fuera del contenedor se puede ver la temperatura actual y la elegida

> Certificado GS & EMC de acuerdo con VDE

> El sistema de calentamiento se puede extraer fácilmente para la limpieza del contenedor en los lavavajillas convencionales de las cocinas profesionales.

> Posibilidad de adaptación para cualquier blu'box de la serie 52

> Protegido contra los golpes (sin piezas que sobresalgan)

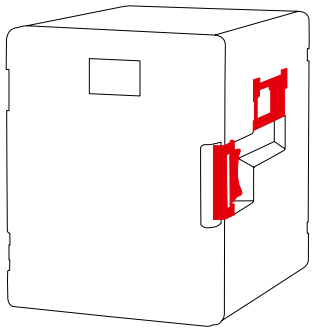
Sistema de calentamiento con aire circulatorio

El sistema de calentamiento diseñado especialmente para el blu'box 52 hot² está instalado en la puerta del contenedor. La puerta se puede cambiar fácilmente sin herramientas. Según las necesidades el sistema de calentamiento se puede desmontar y volver a montar, por ejemplo para su limpieza. También es posible su adaptación a los modelos más antiguos blu'box 52.

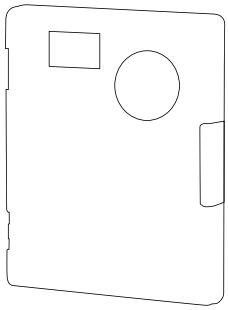
La depurada tecnología de calefaccion hace posible un alentamiento rápido y uniforme del contenedor. La temperatura se puede regular por medio de dos botones según se quiera entre +20 °C y +85 °C. Si se elige una temperatura inferior a los +20 °C, el aire de dentro tan solo circulará. En la parte exterior de la puerta se encuentra un monitor LED que muestra la temperatura actual y la elegida.

Facil de ampliar: las calefacciones adecuadas para su blu'box 52

Amplíe de forma fácil su contenedor blu'box 52 con los adecuados sistemas de calentamiento. Para ello basta con cambiar la puerta y elegir uno de los dos sistemas de calentamiento con aire circulatorio.

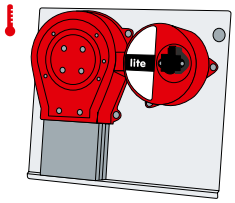


blu'box 52 gn o blu'box 52 gn / en

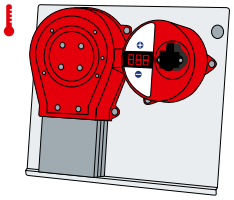


Cambie unos con pocos pasos la puerta de su contenedor blu'box 52 e instale rápidamente una de las dos variantes de nuestro sistema de calentamiento.

blu'box 52 elemento de la puerta para el calentamiento



Variante 1:
Sistema de calentamiento con aire circulatorio para el blu'box 52 hot² LITE
Calentamiento autorregulable. Tecnología de calentamiento rápida y fiable. Según el principio Plug & Play (conectar y calentar).

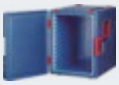
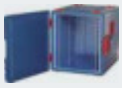


Variante 2:
Sistema de calentamiento con aire circulatorio para el blu'box 52 hot²
Sistema de calentamiento de alta calidad regulable de forma progresiva. Fácil de manejar mediante un termostato digital.

blu'box catálogo de los productos

Producto	Nombre	nro. art.	Dimensiones	Peso	calenta-miento	Accesorios
	blu'box 13 eco	4000528	630 × 370 × 203 mm	5,4 kg	No	1 × GN 1/1, 100 mm
	blu'box 13 standard	4000529	630 × 370 × 203 mm	6,1 kg	No	1 × GN 1/1, 100 mm
	blu'box 26 eco	4000349	630 × 370 × 308 mm	6,3 kg	No	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 standard	4000330	630 × 370 × 308 mm	6,8 kg	No	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus	4000442	630 × 370 × 308 mm	6,3 kg	No	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus	4000410	630 × 370 × 308 mm	6,8 kg	No	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus hot	4000402	630 × 370 × 308 mm	7,3 kg	Sí	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus hot	4000339	630 × 370 × 308 mm	7,7 kg	Sí	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid	4000392	666 × 370 × 308 mm	10,5 kg	No	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus cool	4000437	630 × 370 × 338 mm	10,5 kg	No	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid cool	4000436	630 × 370 × 338 mm	14,1 kg	No	1 × GN 1/1, 200 mm

blu'box catálogo de los productos

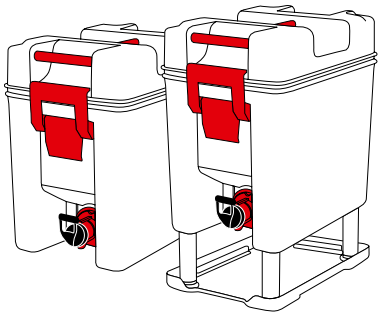
Producto	Nombre	nro. art.	Dimensiones	Peso	calenta-miento	Accesorios
	blu'box 52 gn	4000445	639 × 446 × 560 mm	11,7 kg	No	2 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en	4000348	639 × 500 × 560 mm	15,8 kg	No	2 × GN 1/1, 200 mm hasta 12 bandejas
	blu'box 52 gn hot² lite	4000679	639 × 446 × 560 mm	14,4 kg	Sí	2 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot² lite	4000680	639 × 500 × 560 mm	18,1 kg	Sí	2 × GN 1/1, 200 mm hasta 12 bandejas
	blu'box 52 gn hot²	4000663	639 × 446 × 560 mm	14,5 kg	Sí	2 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot²	4000664	639 × 500 × 560 mm	18,2 kg	Sí	2 × GN 1/1, 200 mm hasta 12 bandejas

blumobil
easy roll

blütherm

blu'therm liquid

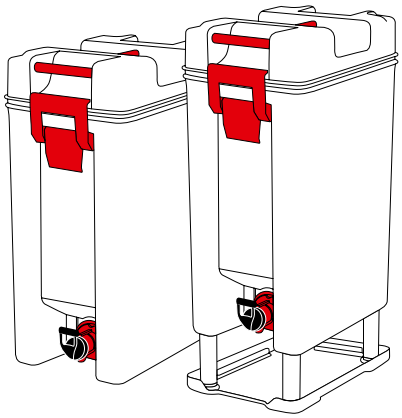
Los contenedores isotérmicos de liquidos blu'therm liquid para el catering y la gastronomía están pensados para el transporte cómodo e bebidas calientes y frías en una temperaturas entre –20 hasta +100 °C. Estos contenedores compactos tienen una capacidad de 10, 20 o 40 l. Están disponibles con o sin bandeja receptora de gotas y están hechos de PP-C muy resistente a los impactos.



blu'therm 10
Contenedores para bebidas

> blu'therm 10 liquid sin bandeja receptora de gotas

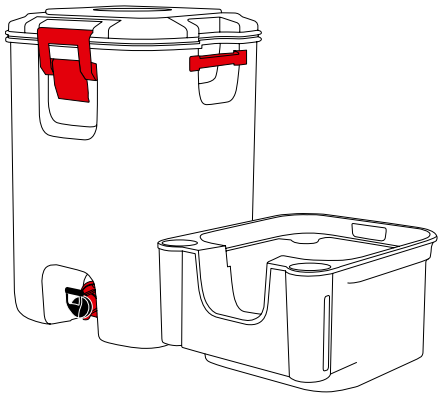
> blu'therm 10 liquid con bandeja receptora de gotas



blu'therm 20
Contenedores para bebidas

> blu'therm 20 liquid sin bandeja receptora de gotas

> blu'therm 20 liquid con bandeja receptora de gotas



blu'therm 40
Contenedores para bebidas

> blu'therm 40 liquid

> base

blu'therm 10

Asas: 3 asas, 2 con cierres de abrazadera de alta calidad
Bandeja receptora de gotas: con o sin

blu'therm 20

Asas: 3 asas, 2 con cierres de abrazadera de alta calidad
Bandeja receptora de gotas: con o sin

blu'therm 40

Asas: 2 asas insertadas cierres de abrazadera de alta calidad
Orificio para el llenado: En la tapa se encuentra un orificio aparte para el llenado de bebidas
Bandeja receptora de gotas: disponible por separado

blu'therm 10 liquid

Contenedor robusto de 10 l para las bebidas, hecho de PP-C muy resistente a los impactos. El grifo con cierre de bayoneta, protegido contra golpes, está hermeticamente separado al interior en donde se encuentra un indicador de del volumen de llenado ocupado. Disponible con o sin bandeja receptora de gotas.

liquid

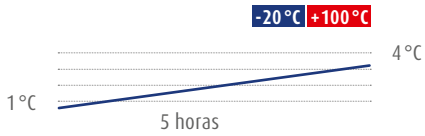
Contenedor para las bebidas sin bandeja para receptora de gotas / nro. art. 4000581

> Para el transporte de bebidas calientes y frías
> Dimensiones: 360 × 255 × 382 mm
> Peso: 3,4 kg
> Capacidad: 10 l

liquid

Contenedor para las bebidas con bandeja para receptora de gotas / nro. art. 4000574

> Para el transporte de bebidas calientes y frías
> Dimensiones: 360 × 255 × 490 mm
> Peso: 4,5 kg
> Capacidad: 10 l



Medio: agua 10 l > Temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Ventajas

> En el interior se encuentra un indicador del volumen de llenado.
> Construcción compacta y robusta
> La junta de la tapa se puede cambiar
> El interior y el grifo están herméticamente unidos
> El grifo se puede quitar fácilmente
> Las bebidas se pueden verter directamente en el contenedor (no se necesita ningún contenedor CNS)

Grifo hermético

El grifo está herméticamente unido al interior del contenedor, de modo que ningún líquido puede entrar en la espuma de aislamiento. Esto significa que el contenedor no aumenta de peso.

blu'therm 20 liquid

Contenedor isotérmico de 20 litros para el transporte de bebidas con un indicador interior del volumen de llenado acupado. El grifo con cierre de bayoneta, protegido contra los golpes, está herméticamente unido al interior. Es de PP-C muy resistente a los impactos. Disponible con o sin bandeja receptora de gotas.

blu'therm 20 liquid

Contenedor para las bebidas sin bandeja para receptora de gotas / nro. art. 4000587

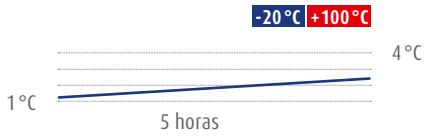
- Para el transporte de bebidas calientes y frías
- Dimensiones: 360 × 255 × 612 mm
- Peso: 6,0 kg
- Capacidad: 20 l

blu'therm 20 liquid

Contenedor para las bebidas sin bandeja para receptora de gotas / nro. art. 4000591

- Para el transporte de bebidas calientes y frías
- Dimensiones: 360 × 255 × 712 mm
- Peso: 6,8 kg
- Capacidad: 20 l

NIVEL DE HIGIENE INMEJORABLE



Medio: agua 20 l > Temperatura ambiente: aprox. +20 °C

Ventajas

- En el interior se encuentra un indicador del volumen de llenado acupado
- Construcción compacta y robusta
- La junta de la tapa se puede cambiar
- El interior y el grifo están herméticamente separadose
- El grifo se puede quitar fácilmente
- Las bebidas se pueden verter directamente en el contenedor (no se necesita ningún contenedor CNS)

Nivel de higiene inmejorable

Dado que el grifo está herméticamente separado del interior del contenedor, ningún líquido puede entrar en la espuma de aislamiento. De este modo se evita todo tipo de contaminación.

blu'therm 40 liquid

El contenedor para el transporte de bebidas con una capacidad de 40 l es de PPC muy resistente a los impactos. Por medio de un orificio en la tapa se puede llenar fácil e higiénicamente. El grifo, protegido contra los golpes, está herméticamente unido al interior del contenedor. Tanto la tapa como el grifo tienen un cierre de bayoneta.

liquid

Contenedor para las bebidas sin bandeja para receptora de gotas / nro. art. 4000588

> Para el transporte de bebidas calientes y frías
> Dimensiones: 410 × 397 × 611 mm
> Peso: 7,8 kg
> Capacidad: 40 l

Medio: agua 1 × 40 l > Temperatura ambiente: aprox. +40 °C. El test fue llevado a cabo de forma intencionada en una temperatura ambiente alta.

La base / nro. art. 4000589

Ventajas

> En el interior se encuentra un indicador del volumen de llenado
> Construcción compacta y robusta
> La junta de la tapa se puede cambiar
> El interior y el grifo están herméticamente unidos
> El grifo se puede quitar fácilmente
> Las bebidas se pueden verter directamente en el contenedor (no se necesita ningún contenedor CNS)
> Con un orificio aparte para el llenado

El grifo

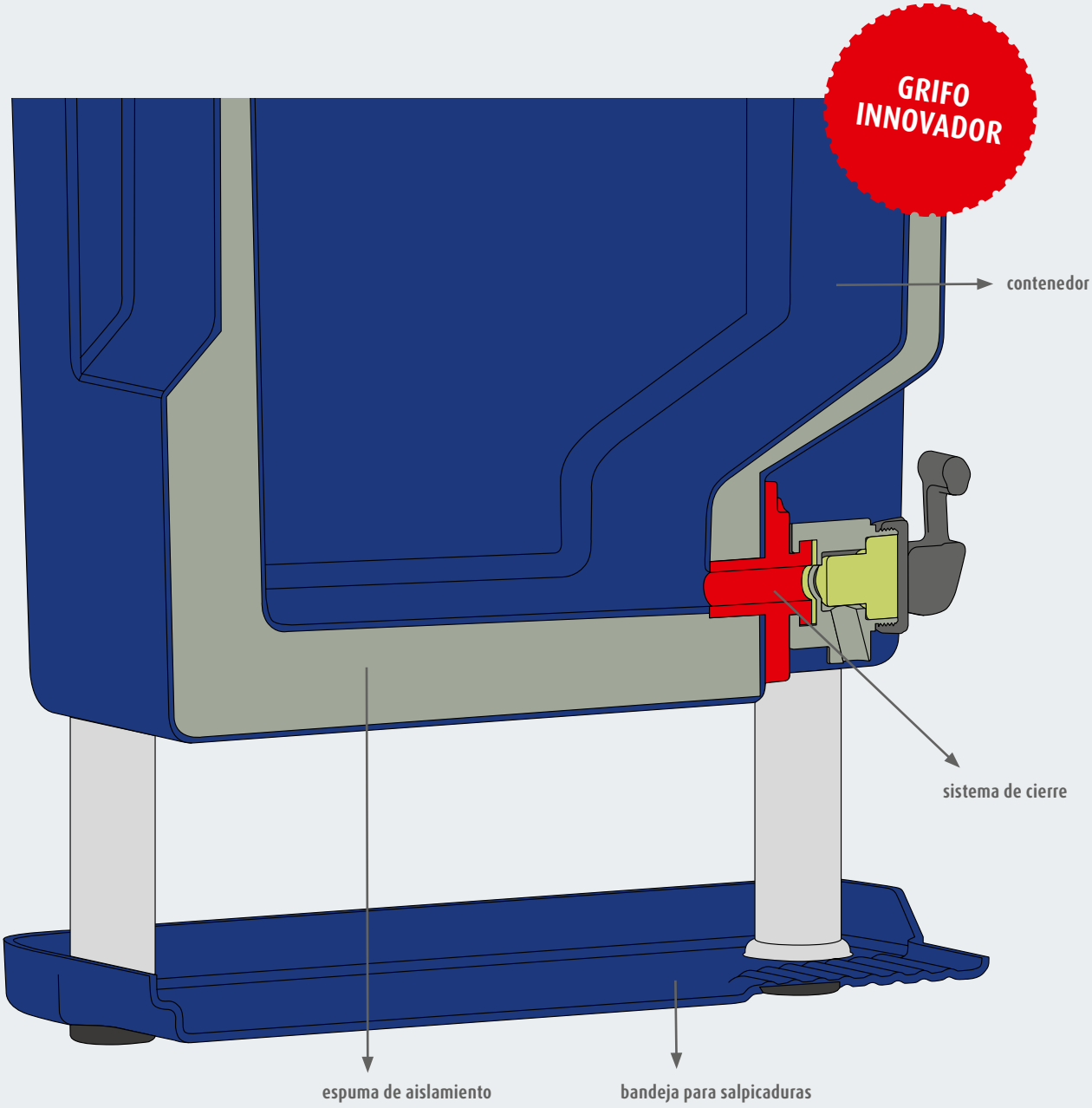
El grifo está herméticamente separado del interior y la unión entre grifo y esoacio intero es absolamente impermeable, protegido contra los golpes.

La base

La bandeja receptora de gotas (base) para el blu'therm 40 liquid se puede adquirir por separado. Simplemente hay que colocar el contenedor sobre la misma. En la base hay dos asas para las tazas limpias y las sucias.

Sistema de cierre especial

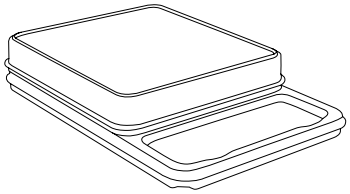
El grifo está herméticamente unido al interior del contenedor, con lo cual ningún líquido puede entrar en la espuma de aislamiento. Por tanto el contenedor no se hace más pesado. Del mismo modo se evita todo tipo de contaminación de la espuma.



etol
blutray
induc 2
Fertig
Betrieb

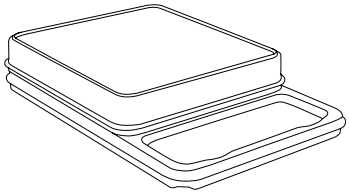
blu'tray

Las bandejas blu'tray para llevar la comida fueron diseñadas especialmente para comidas sobre ruedas residencias de ancianos y hospitales. Existen tres versiones: aisladas, calentadas pasivamente y calentadas activamente. Dado que las comidas frías y calientes están aisladas térmicamente entre sí, ambas conservan su respectiva temperatura. Todas las bandejas blu'tray para las comidas son de PPC muy resistente a los impactos.



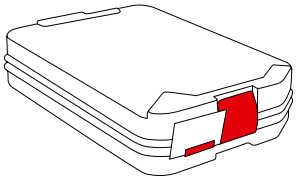
blu'tray standard
Bandeja para llevar comidas

> blu'tray standard sin equipamiento



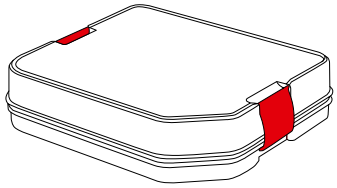
blu'tray italy
Bandeja para llevar comidas

> blu'tray italy sin equipamiento
> blu'tray italy con equipamiento



blu'tray
Bandeja para llevar comidas

> blu'tray sin equipamiento
> blu'tray con equipamiento



blu'tray induc 2
Bandeja para llevar comidas

> blu'tray induc sin equipamiento
> blu'tray induc con equipamiento
> blu'tray induc 2 (lámina de inducción)

blu'tray standard

Cierre: standard
Soporte para tarjetas: no tiene
Vajilla: no tiene

blu'tray italy

Cierre: no tiene
Soporte para tarjetas: no tiene
Vajilla: con o sin

blu'tray

Cierre: cierre de abrazaderas de alta calidad
Soporte para tarjetas: incluido
Vajilla: con o sin

blu'tray induc

Cierre: cierre de abrazaderas de alta calidad
Soporte para tarjetas: incluido
Vajilla: con o sin

blu'tray standard

Para el transporte al interior de las instituciones la bandeja blu'tray standard de PP-C muy resistente a los impactos es la solvcion optima. La bandeja tiene dos partes para las comidas calientes y dos para las frías, las cuales están entre sí separadas térmicamente.

standard

Bandeja para llevar comidas
nro. art. 4000699

> Para el transporte de comidas calientes
> Dimensiones: 370 × 530 × 100 mm
> Peso: 2,1 kg
> No calentada

Ventajas

> Para el transporte al interior a domicilio
> Todas las comidas están cubiertas con la tapa de la bandeja
> Separación térmica entre las dos partes calientes y las dos frías
> Materiales ligeros
> Se puede apilar
> Tamaños según la Normativa Euronorm

Fácil de manejar en el uso cotidiano

blu'tray standard se diseñó pensando en el servicio al interior de hospitales y residencias para ancianos. Facility la rapida colocacion de platos y son apilables.

Las bandejas blu'tray standard son adecuadas para la vajilla de todos los grandes fabricantes. De ere modo usted podrá seguir usando sus actuales juegos de porcelana.

blu'tray italy

Para el transporte con servicio a domicilio es ideal la bandeja blu'tray italy de PPC muy resistente a los impactos. La bandeja tiene dos partes para las comidas frías y dos para las calientes, las cuales están entre sí separadas térmicamente. blu'tray italy está disponible con o sin vajilla.

italy

Bandeja para el transporte de comidas / nro. art. 4000565
- Para el transporte de comidas calientes
- Dimensiones: 370 × 530 × 100 mm
- Peso: 2,1 kg
- No calentada

italy

Bandeja para el transporte de comidas con equipamiento / nro. art. 4000608
- Para el transporte de comidas calientes
- Dimensiones: 370 × 530 × 100 mm
- Peso: 3,6 kg
- No calentada

Dotación opcional incluida en la oferta:
- 1 plato dividido
- Una taza para la sopa
- Dos cuencos rectangulares para comidas frías
- Opcional: 1 cuenco para la pasta para dos platos principales

Ventajas

- Para el transporte con servicio a domicilio
- Todas las comidas están cubiertas con la tapa de la bandeja.
- Separación térmica entre la parte caliente y la fría
- Materiales ligeros
- Se puede apilar
- Tamaños según la Normativa Europea

Cuenco adicional para la pasta

En el sistema opcional se puede servir un segundo plato principal en el cuenco para la pasta. En Italia por ejemplo es habitual tomar dos platos principales. Uno de ellos es por norma pasta. Este cuenco también se puede usar como una taza de mayor tamaño para la sopa.

blu'tray

Esta bandeja para el transporte está dividida en una parte caliente y en otra fría. La parte caliente está calentada de forma pasiva mediante un disco de aluminio, mientras que la parte fría está separada térmicamente. Esta bandeja blu'tray es de PPC muy resistente a los impactos, es muy práctica y está disponible con o sin vajilla.

Bandeja para el transporte de comidas
nro. art. 4000367
> Para el transporte de comidas calientes
> Dimensiones: 370 × 530 × 114 mm
> Peso: 3,5 kg
> No calentada

Bandeja para el transporte de comidas con equipamiento / nro. art. 4000556
> Para el transporte de comidas calientes
> Dimensiones: 370 × 530 × 114 mm
> Peso: 5,8 kg
> Calentada pasivamente (disco de calentamiento)

Dotación opcional incluida en la oferta:
> 1 plato dividido en dos partes y una tapa con junta incluida
> Tres tazas para la sopa / cuencos para las comidas frías con tres tapas con junta

SU CONTENIDO NO SE VIERTE

Ventajas

> Fácil de mantener limpio, materiales duraderos
> Separación térmica entre la parte caliente y la fría
> Una tapa con una junta (su contenido no se vierte)
> Apropiado para el transporte al exterior

El disco de calentamiento
Este acumulador de calor para conservar calientes las principales comidas y la sopa es de acero inoxidable de alta calidad, opcionalmente con un núcleo de cera. Se calienta a unos 100 °C y se coloca debajo del plato de la comida principal. Este disco de calentamiento, la vajilla de porcelana y las tapas se pueden la vajilla de porcelana y las tapas se pueden incluir por encargo por encargo.

blu'tray induc & blu'tray induc 2

Ideal para el servicio a domicilio. La bandeja activamente calentada para el transporte de comidas puede calentar comidas cocinadas y luego enfriadas (cook & chill) también conservar el calor de las raciones de comidas calientes (cook & serve). El calor se transmite desde la plataforma de inducción a revestida de la vajilla.

induc

Bandeja para el transporte de comidas
nro. art. 4000331

> Para el transporte de comidas calientes
> Dimensiones: 442 × 370 × 103 mm
> Peso: 2,2 kg
> No calentada

induc

Bandeja para el transporte de comidas con equipamiento / nro. art. 4000557

> Dimensiones: 442 × 370 × 103 mm
> Peso: 3,8 kg
> cook & serve y cook & chill (en conexión con una plataforma de inducción)

induc 2

Plataforma de inducción
nro. art. 4000610

> Dimensiones: 403 × 345 × 58 mm
> Peso: 5,5 kg
> Potencia máxima: aprox. 150 vatios

CALENTADA ACTIVA-MENTE

Ventajas de la bandeja

> Separación térmica entre la parte caliente y la fría
> Todas las comidas están cubiertas por separado con su respectiva tapa

Ventajas de la bandeja con vajilla

> Alta calidad de la porcelana de inducción, de la marca Bauscher
> Todas las comidas están cubiertas por separado
> La tapa de la taza para la sopa tiene una junta que garantiza que su contenido no se vierta
> Se puede calentar (en conexión con una plataforma de inducción)

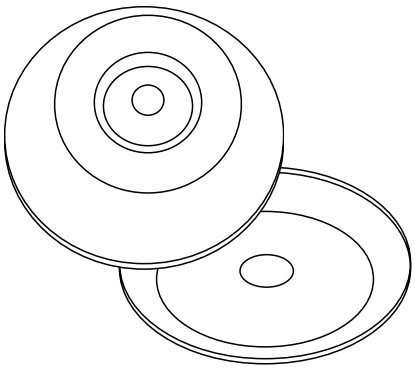
Ventajas de la plataforma de inducción

> Circuitos de inducción separados para el plato principal y para la sopa
> Reconocimiento de vajilla vacía
> Un fácil de usar

blu'cloche 24

blu'cloche

Durante el recorrido desde la cocina profesional hasta el consumidor las comidas tienen que estar necesariamente tapadas. blu'cloche se desarrolló precisamente pensando en el transporte higienico con aislamiento térmico de las raciones de comidas en hospitales o residencias de ancianos. El sistema de campana es de PPC muy resistente a los impactos, robusto y fácil de mantener limpio. Está disponible en en tres tamaños de 12 cm, 24 cm y 26 cm.



blu'cloche 12
Sistema de campana

> blu'cloche 12 (parte superior)
> blu'cloche 12 (parte inferior)

blu'cloche 24
Sistema de campana

> blu'cloche 24 (parte superior)
> blu'cloche 24 (parte inferior)

blu'cloche 26
Sistema de campana

> blu'cloche 26 (parte superior)
> blu'cloche 26 (parte inferior)

blu'cloche 12

La campana blu'cloche 12 hace posible el transporte de tazas para sopa de 12 cm sin que se vierta su contenido. Ideal complemente a las blu'cloche 24 y 26 posibilitando asi el traslado de todo el menú completo. El sistema de campanas es de PP-C, muy resistente a los impactos y utilizable para un range de temperatura de –20 °C hasta +100 °C.

PARA UN CUENCOS DE ∅ 12 cm

Parte superior: cuenco de ∅ 12 cm
nro. art. 4000671
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Peso: 0,10 kg
> Diámetro: 170 mm
> Altura de la carga: 90 mm

Parte inferior: cuenco de ∅ 12 cm
nro. art. 4000672
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Peso: 0,10 kg
> Diámetro: 170 mm
> Altura de la carga: 90 mm

Ventajas

> Las comidas no se vierten durante el transporte (la tapa se hunde en la taza)
> Utilizable para un range de temperaturas de –20°C hasta +100 °C
> La taza para la sopa está cubierta y aislada
> Alta calidad de PPC

blu'cloche 12 cm

blu'cloche, la linea con cubiertas aislantes para las tazas para la sopa, es apropiada para el reparto de comidas calientes en hospitales, residencias de ancianos y otras instituciones semejantes. Con blu'cloche 12 completamos nuestro sistema de campanas. De este modo ofrecemos una solucion óptima para todos los usos posibiles.

blu'cloche 24

Fácil de mantener limpio, el sistema de campana aislado para platos llanos, platos soperos, o cuencos con un diámetro máximo de 24 cm. blu'cloche se pensó especialmente para ser utilizado en hospitales y residencias de ancianos. Es perfectamente idóneo para tapar y aislar térmicamente las comidas.

PARA PLATOS DE Ø 24 cm

blu'cloche 24

Parte superior: plato de ∅ 24 cm
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Peso: 0,27 kg
> Diámetro: 260 mm
> Altura de la carga: 106 mm

blu'cloche 24

Parte inferior: plato de ∅ 24 cm
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Peso: 0,22 kg
> Diámetro: 260 mm
> Altura de la carga: 106 mm

- nro. art. 4000478
- nro. art. 4000491
- nro. art. 4000482

- nro. art. 4000479
- nro. art. 4000492
- nro. art. 4000483

Ventajas

> Las comidas están tapadas
> Aislamiento abajo y arriba
> Utilizable para un range de temperaturas de –20°C hasta +100 °C

Posibilidades de equipamiento de blu'cloche 24

En el reparto de comidas hay la obligación de llevárselas tapadas al consumidor. Con blu'cloche 24 se puede tapar y conservar el calor de un plato llano, un plato sopero o un cuenco de un diámetro de hasta 24 cm.

Plato llano

Plato sopero

Cuenco

blu'cloche 26

Sistema de campana para platos llanos, platos soperos y cuencos de un diámetro máximo de 26 cm. Está hecho de PPC muy resistente a los impactos y es perfecto para ser utilizado en hospitales y residencias de ancianos.

PARA PLATOS DE Ø 26 cm

blu'cloche 26

Parte superior: plato de ∅ 26 cm
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Peso: 0,35 kg
> Diámetro: 295 mm
> Altura de la carga: 106 mm

- nro. art. 4000499
- nro. art. 4000500
- nro. art. 4000498

blu'cloche 26

Parte inferior: plato de ∅ 26 cm
> Para el transporte de comidas calientes y frías
> Peso: 0,33 kg
> Diámetro: 295 mm
> Altura de la carga: 106 mm

- nro. art. 4000502
- nro. art. 4000503
- nro. art. 4000501

Ventajas

> Las comidas están tapadas
> Aislamiento abajo y arriba
> Utilizable para un rango de temperaturas de –20°C hasta +100 °C

Posibilidades de equipamiento de blu'cloche 26

Las campanas son perfectamente idóneas para tapar y aislar térmicamente las comidas. blu'cloche 26 es apropiada para el transporte de comidas calientes y frías servidas en un plato llano, en un plato sopero o en cuenco de hasta 26 cm de diámetro.

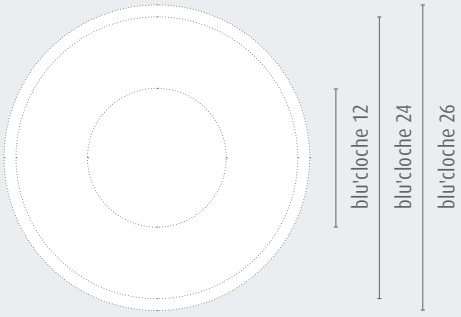
Plato llano

Plato sopero

Cuenco

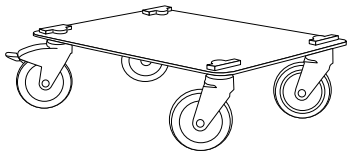
Comparación de los tamaños blu'cloche

El sistema de campana es de PPC muy resistente a los impactos, consistente y fácil de mantener limpio. Está disponible en en tres tamaños de 12 cm, 24 cm y 26 cm.



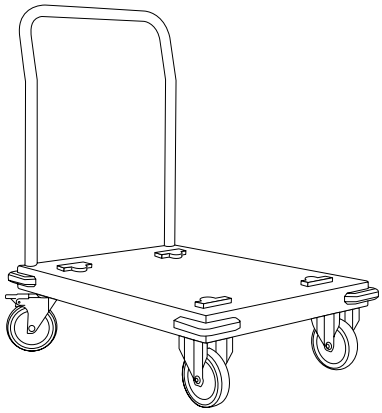
blu'mobil

Para los productos blu'line hemos desarrollado unos carros especiales para el transporte que hacen posible que los contenedores lleguen seguros a su destino. blu'mobil board y blu'mobil easy roll están hechos a la medida para el transporte de nuestros contenedores isotérmicos blu'box. Las dos variantes se pueden usar para el transporte de los contenedores de la serie blu'box y smart edition pudiendo ir apilados y sin moverse.



blu'mobil board
Transporte

> blu'mobil board



blu'mobil easy roll
Transporte

> blu'mobil easy roll

blu'mobil board & blu'mobil easy roll

Los carros para el transporte están pensados para los contenedores blu'box. Cuentan con unos bloqueos especiales de modo que se pueden colocar hasta tres contenedores uno encima del otro sin que se deslicen. blu'mobil easy roll tiene adicionalmente una asa. La superficie de blu'mobil board está hecha de material antibacteriano.

blu'mobil board

Carro para el transporte de blu'box / nro. art. 4000558
- Capacidad de carga: 120 kg
- Dimensiones: 600 × 430 × 170 mm
- Peso: 6,5 kg
- Se pueden transportar en él todos los productos de la serie blu'box

blu'mobil easy roll

Carro para el transporte de blu'box / nro. art. 4000497
- Capacidad de carga: 180 kg
- Dimensiones: 765 × 565 × 890 mm (z uchwytem)
- Peso: 15,2 kg
- Se pueden transportar en él todos los productos de la serie blu'box

MATERIALES DE MÁXIMA CALIDAD

Ventajas de blu'mobil board

- Superficie de material antibacteriano
- 4 ruedas giratorias y dos con freno
- Diámetro de las ruedas: 125 mm
- Los bloqueos permiten un transporte estable de los contenedores
- Se pueden llevar hasta 2 blu'box 52 ó 3 blu'box 26

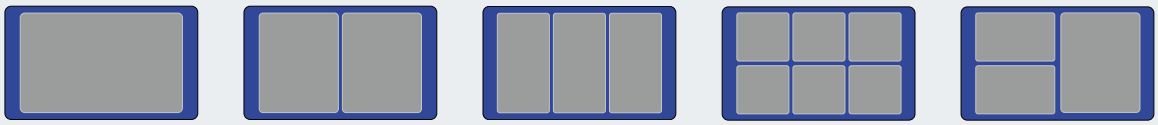
Ventajas de blu'mobil easy roll

- Asa incluida
- De acero inoxidable
- Por detrás dos ruedas giratorias con frenos
- Por delante dos ruedas fijas
- Los bloqueos permiten un transporte estable de los contenedores
- Se pueden llevar hasta 2 blu'box 52 ó 3 blu'box 26
- Diámetro de las ruedas: 125 mm

blu'box ejemplos de colocación de los contenedores

Hay contenedores blu'box que pueden ser cargados desde arriba (top-loader) o los hay con carga frontal (frontloader). Pueden recibir contenedores GN de un tamaño 1/1 con una profundidad de 100 ó 200 mm o sus subdivisiones.

serie blu'box 13



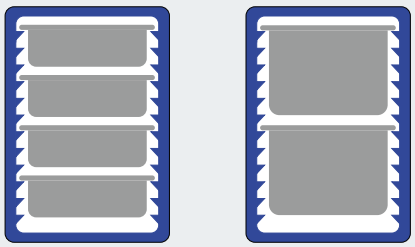
1 × GN 1/1, 100 mm | 2 × GN 1/2, 100 mm | 3 × GN 1/3, 100 mm | 6 × GN 1/6, 100 mm | 2 × GN 1/4, 100 mm, 1 × GN 1/2, 100 mm

serie blu'box 26

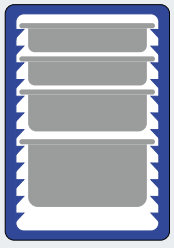
1 × GN 1/1, 200 mm | 2 × GN 1/2, 200 mm | 3 × GN 1/3, 200 mm | 6 × GN 1/6, 200 mm | 2 × GN 1/4, 200 mm, 1 × GN 1/2, 200 mm

Los contenedores de carga frontal tienen guías insertadas o bien guías de Cromo – Níquel – Acero. A diferencia de los contenedores cargados desde arriba, en los front loader se pueden transportar various contenedore GN uno encima del otro.

serie blu'box gn 52

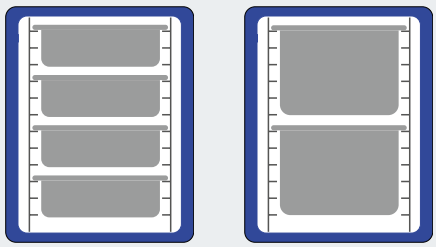


4 × GN 1/1, 100 mm | 2 × GN 1/1, 200 mm

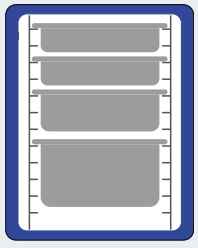


2 × GN 1/1, 65 mm
1 × GN 1/1, 100 mm
1 × GN 1/1, 150 mm

serie 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 suplementos

Los suplementos no constan únicamente de piezas de repuesto. También pueden ampliar las posibilidades de los sistemas blu'line utilizados. Así por ejemplo todos los modelos blu'box pueden ser re con la tapa alta y el elemento refrigerante para servir para el transporte en frío.

Elemento refrigerante / nro. art. 4000388
> Para el blu'box de la serie 13, 26 y 52
> Material: PPC
> Dimensiones: GN 1 / 1 (530 × 325 mm)
> Peso: 3,5 kg
> Sustancia refrigerante: gel frío

Tapa alta / nro. art. 664201677
> Para el blu'box de la serie 13 y 26
> Material: PPC
> Dimensiones: 630 × 370 × 90 mm
> Peso: 2,4 kg

Bloqueo para apilar los contenedores / nro. art. 4000514 gn
nro. art. 4000379 gn/en
> Sujeción: Dos blu'box 52 uno sobre el otro
> Material: Poliamida

Sistema de calentamiento con aire circulatorio blu'box 52 hot² lite
nro. art. 8003185
> Utilizado en la serie blu'box 52
> Autorregulación
> Potencia de conexión: 230 V, 50 Hz
> Consumo de potencia: 500 W
> Certificado CE, GS & EMC

Sistema de calentamiento blu'box 52 hot² regulable
nro. art. 8003130
> Utilizado para la serie blu'box 52
> Regulación de la temperatura de +20 °C hasta +85 °C
> Potencia de conexión: 230 V, 50 Hz
> Consumo de potencia: 500 W
> Certificado CE, GS & EMC

Barra de calentamiento
nro. art. 8001751
> Para la serie blu'box 26
> Consumo de potencia: ∅ 350 W
> Temperatura máxima.: aprox. +125 °C
> Tecnológica de calentamiento autorregulable

Asesor de catering

Número de personas	Menú	blu'box 13	Pojemnik GN
12	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío	1 ×	**Postre:** 1 × 2/8, 65 mm > **Ensalada:** 1 × 2/8, 100 mm **Aliños:** 1 × 2/8, 65 mm
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	1 ×	**Postre:** 1 × 2/8, 65 mm > **Ensalada:** 1 × 2/8, 100 mm **Aliños:** 1 × 2/8, 65 mm
25	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío	2 ×	**Carne:** 1 × 1/1, 65 mm > **Postre:** 1 × 2/8, 100 mm **Ensalada:** 1 × 1/2, 100 mm > **Aliños:** 1 × 2/8, 65 mm
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	2 ×	**Guarnición:** 1 × 1/1, 100 mm > **Postre:** 1 × 2/8, 100 mm **Ensalada:** 1 × 1/2, 100 mm > **Aliños:** 1 × 2/8, 65 mm
50	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío	1 ×	**Postre:** 1 × 1/4, 200 mm > **Ensalada:** 1 × 1/2, 200 mm **Aliños:** 1 × 1/4, 100 mm
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	1 ×	**Postre:** 1 × 1/4, 200 mm > **Ensalada:** 1 × 1/2, 200 mm **Aliños:** 1 × 1/4, 100 mm
75	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío	–	–
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	–	–
100	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío	–	–
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	–	–
200	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío	–	–
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	–	–
300	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío		–
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	–	–
500	3-porciones calientes (carne, salsa, guarnición) + un plato frío	–	–
	4-porciones calientes (carne, salsa, guarnición, sopa) + un plato frío	–	–

blu'box 26	Contenedor GN	blu'box 52	Contenedor GN
1×	**Carne:** 1×1/4, 150 mm > **Salsa:** 1×1/4, 65 mm **Guarnición:** 1×1/2, 150 mm	–	–
1×	**Carne:** 1×1/4, 150 mm > **Salsa:** 1×1/4, 65 mm **Guarnición:** 1×1/4, 150 mm > **Sopa:** 1×1/4, 150 mm	–	–
1×	**Salsa:** 1×1/3, 100 mm **Guarnición:** 1×2/3, 200 mm	–	–
1×	**Carne:** 1×1/2, 150 mm > **Salsa:** 1×1/4, 150 mm **Sopa:** 1×1/4, 200 mm	–	–
–	–	1×	**Carne:** 1×2/3, 100 mm > **Salsa:** 1×1/3, 100 mm **Guarnición:** 1×1/1, 200 mm
2×	**Carne:** 1×1/2, 200 mm > **Salsa:** 1×1/3, 200 mm **Guarnición:** 1×2/3, 100 mm > **Sopa:** 1×1/2, 200 mm		–
1×	**Guarnición:** 1×1/1, 200 mm	2×	**Carne:** 3×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/2, 150 mm > **Guarnición:** 1×1/2, 200 mm **Postre:** 1×2/3, 150 mm > **Ensalada:** 1×1/1, 150 mm > **Aliños:** 1×1/3, 100 mm
1×	**Guarnición:** 1×1/1, 200 mm	1×	**Carne:** 3×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/3, 200 mm **Sopa:** 1×2/3, 200 mm > **Postre:** 1×2/3, 150 mm **Ensalada:** 1×1/1, 150 mm > **Aliños:** 1×1/3, 100 mm
–	–	3×	**Carne:** 4×1/1, 65 mm > **Salsa:** 2×1/1, 100 mm **Guarnición:** 2×1/1, 200 mm > **Postre:** 1×2/3, 150 mm **Ensalada:** 2×1/2, 200 mm > **Aliños:** 1×1/3, 150 mm
–	–	3×	**Carne:** 4×1/1, 65 mm > **Salsa:** 2×1/3, 200 mm **Guarnición:** 2×2/3, 200 mm > **Sopa:** 1×1/1, 150 mm **Postre:** 1×2/3, 150 mm > **Ensalada:** 2×1/2, 200 mm **Aliños:** 1×1/3, 150 mm
1×	**Postre:** 2×1/2, 200 mm	5×	**Carne:** 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **Salsa:** 2×1/2, 200 mm **Guarnición:** 4×1/1, 200 mm > **Ensalada:** 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm **Aliños:** 2× 2/8, 200 mm
1×	**Postre:** 2×1/2, 200 mm	5×	**Carne:** 6× 1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **Salsa:** 2×1/2, 200 mm **Guarnición:** 1×1/1, 200 mm + 2×1/1 150 mm > **Sopa:** 1×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm > **Ensalada:** 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm > **Aliños:** 2×2/8, 200 mm
1×	**Guarnición:** 1×1/1, 200 mm	7×	**Carne:** 12×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm **Guarnición:** 5×1/1, 200 mm > **Postre:** 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm **Ensalada:** 1×1/1, 150 mm + 3×2/3 100 mm > **Aliños:** 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm
1×	**Sopa:** 1×1/1, 200 mm	1×	**Carne:** 12×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm **Guarnición:** 3×1/1, 200 mm + 1×1/1, 100 mm > **Sopa:** 2×1/1, 150 mm **Postre:** 1×1/1, 100 mm + 1×1/1,150 mm > **Ensalada:** 1×1/1, 150 mm + 3×2/3 100 mm > **Aliños:** 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm
1×	**Salsa:** 1×1/1, 200 mm	12×	**Carne:** 20×1/1, 65 mm > **Guarnición:** 9×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm **Salsa:** 1×1/1, 200 mm > **Postre:** 2×1/1, 200 mm > **Aliños:** 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm > **Ensalada:** 1×1/1, 150mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm
1×	**Salsa:** 1×1/1, 200 mm	12×	**Carne:** 20×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/1, 200 mm > **Guarnición:** 6×1/1, 200 mm **Sopa:** 4×1/1, 200 mm > **Postre:** 2×1/1, 200 mm > **Aliños:**; 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm > **Ensalada:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm

Productos fuertes para profesionales.

www.etol.de

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

01/2019