Tecnologia delle materie plastiche

etol®

bluline

Sistemi professionali per il trasporto di alimenti e bevande

Ideali per catering e cucine professionali

MADE IN GERMANY

etcl

etol – per le esigenze più elevate

Al servizio del vostro successo

L'elemento che accomuna tutti i nostri clienti è l'esigenza di affrontare ogni giorno le situazioni più impegnative. E noi concorriamo a soddisfare le loro aspettative non solo con prodotti di prima qualità, ma anche con un servizio di assistenza competente e moderno, fondato su decenni di esperienza.

Alta tecnologia tedesca

etol è un'azienda a conduzione familiare operante in tre settori strettamente interconnessi: pulizia e igiene, tecnologia delle materie plastiche, cura della salute e prodotti farmceutici. Tutti i nostri prodotti sono "Made in Germany", vengono sviluppati e fabbricati in Germania e costantemente migliorati sulla base del confronto con i nostri clienti. Siamo una squadra forte, che unisce le proprie conoscenze specialistiche a quello spirito pionieristico che ci ha portato alla testa del mercato come leader dell'innovazione.

Per un futuro sostenibile

I prodotti che noi offriamo oggi sono già adeguati alle necessità di domani, poiché nati dall'osservazione dell'intero processo operativo che si svolge nelle cucine professionali e nelle aziende di catering. Che cosa è importante durante il trasporto? Come lo si può facilitare, garantendo la freschezza di alimenti e bevande? Noi utilizziamo materiali di massima qualità e li trasformiamo in sistemi di trasporto isotermici, che conservano il loro valore e assicurano ai nostri clienti la qualità impeccabile dei cibi a ogni consegna.

blu'line – Prodotti con un futuro

I nostri sistemi blu'line per uso alimentare sono di facile manutenzione, isotermici, maneggevoli e soddisfano i più elevati criteri igienici. Questo fa di loro i contenitori ottimali per il trasporto professionale di alimenti e bevande caldi e freddi. I prodotti, in polipropilene antiurto di alta qualità, hanno una lunga vita utile. Offriamo ai nostri clienti soluzioni sostenibili e particolarmente convenienti, anticipando una tendenza che caratterizzerà il futuro.

Pulizia e igiene

Tecnologia delle materie plastiche

Cura della salute e prodotti farmaceutici

Le differenze a colpo d'occhio: blu'box e blu'box smart edition

		Prodotti
☒	☒	> Carico dall'alto
☒	☒	> Carico frontale
☒	☐	> Contenitori per bevande
☒	☐	> Vassoi
☒	☐	> Cloche
		Contenitori gn
☒	☒	> Adatti per contenitori Gastronorm
☒	☐	> Adatti per contenitori Euronorm
		Materiale
☒	☒	> Sistemi isotermici per il trasporto di alimenti e bevande caldi e freddi
☒	☒	> Realizzati in materiale fisiologicamente sicuro per l'uso con alimenti
		Accessori
☒	☐	> Disponibilità di modelli riscaldabili
☒	☐	> Possibilità di integrazione / trasformazione (sistema modulare)
☒	☒	> Componenti sostituibili senza utensili
☒	☐	> Pattini sostituibili
☐	☒	> Pattini integrati
☒	☐	> Con certificazione VDE

		Temperatura
☒	☐	> Elevata stabilità sotto sollecitazione termica
☐	☒	> Resistenza a temperature fino a +90 °C
☒	☐	> Resistenza a temperature fino a +100 °C (possibilità di disinfezione termica rapida fino a +130 °C)
		Vantaggi
☒	☒	> Resistenti al lavaggio con liscivie
☒	☒	> Lavabili in lavastoviglie
☒	☒	> Impilabili
☒	☒	> Pratici
☒	☒	> Durevoli
☒	☒	> Di facile manutenzione

La serie blu'box è illustrata da pagina 11

La serie blu'box smart editon è illustrata da pagina 7

Indice

etol – per le esigenze più elevate 03
Differenze tra blu'box e 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
Il sistema modulare blu'box 26 plus 14
blu'box 52 gn e gn / en 19
blu'box 52 con riscaldamento ad aria calda 20

Completate il vostro blu'box con l'adeguato sistema di riscaldamento 22

Panoramica blu'box 23

blu'therm liquid 27

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

Sistemi di chiusura speciali 31

blu'tray 33

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

Esempi di accessori per blu'box 47

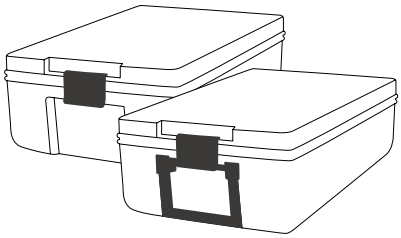
Accessori blu'line 49

Piastra eutettica 49
Coperchio alto 49
Kiti di bloccaggio 49
Riscaldamento ad aria calda hot² lite 49
Riscaldamento ad aria calda hot² 49
Resistenza 49

Indicazioni per il catering 50

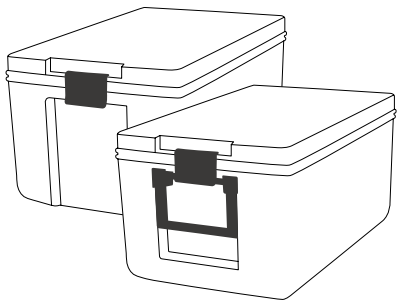
blu'box smart edition

blu'box smart edition è la soluzione ottimale per cucine professionali, mense, ospedali e aziende di catering che puntano in pirma linea sull'economicità. I contenitori in polipropilene e polietilene sono disponibili in tre misure. Il nostro assortimento include gli articoli con carico dall'alto delle serie 13 e 36 e con carico frontale della serie 2. In tutte le serie è possibile impiegare bacinelle GN di altezza diversa. Per un maggiore comfort di trasporto i modelli "standard" della serie blu'box smart edition sono dotati inoltre di una maniglia estraibile.



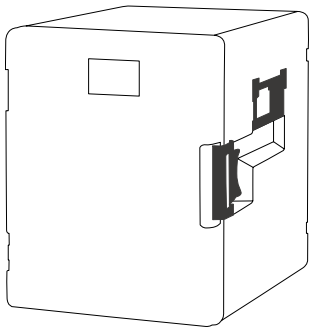
blu'box 13 smart edition
Carico dall'alto

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



blu'box 26 smart edition
Carico dall'alto

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



blu'box 52 smart edition
Carico frontale

> blu'box 52 smart gn

blu'box eco smart edition

Maniglia: impugnature incassate, 2 chiusure a clip
Pattini e guide di impilamento: Integrati

blu'box standard smart edition

Maniglia: Maniglie di trasporto estraibili ed ergonomiche, 2 chiusure a clip
Pattini e guide di impilamento: integrati

blu'box gn smart edition

Maniglia: Maniglie di trasporto estraibili, 1 chiusura a leva
Pattini e guide di impilamento: Integrati
Supporti di impilamento: Integrati

blu'box 13 smart edition

La serie blu'box 13 smart edition è composta da contenitori con carico dall'alto per bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 100 mm di profondità (o sottomultipli). Pattini e guide di impilamento assicurano la stabilità dei contenitori durante il trasporto. Le temperature d'impiego sono comprese tra –20 e +90 °C.

blu'box 13 smart

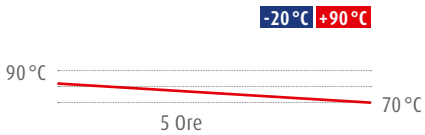
eco

Carico dall'alto / Cod. art. 4000542
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 4,8 kg
> Non riscaldato

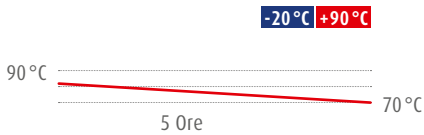
blu'box 13 smart

standard

Carico dall'alto / Cod. art. 4000540
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 5,3 kg
> Non riscaldato



Mezzo: 10 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C



Mezzo: 10 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C

Vantaggi

> Struttura leggera e robusta
> Impilabili su tutti i contenitori della serie blu'line
> Adatti per bacinelle 1/1, 100 mm (o sottomultipli)

blu'box 26 & blu'box 52 smart edition

Contenitori con carico dall'alto (blu'box 26) e carico frontale (blu'blox 52) per bacinelle GN nelle misure più diverse con i relativi sottomultipli. Durante il trasporto i contenitori rimangono al loro posto grazie alla presenza di guide e pattini di impilamento. Utilizzabili a temperature tra –20 e +90 °C.

blu'box 26 smart

eco

Carico dall'alto / Cod. art. 4000543
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,1 kg
> Non riscaldato

blu'box 26 smart

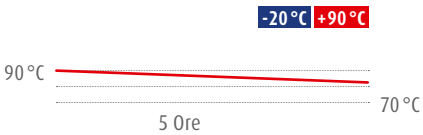
standard

Carico dall'alto / Cod. art. 4000539
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,7 kg
> Non riscaldato

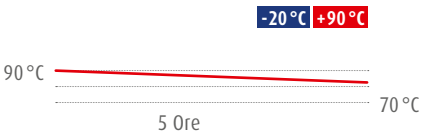
blu'box 52 smart

gn

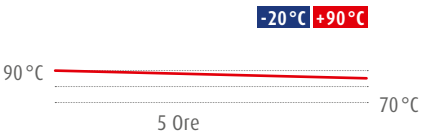
Carico frontale / Cod. art. 4000541
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 11,4 kg
> Non riscaldato



Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C



Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C



Mezzo: 2 × 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +23 °C

Vantaggi

> Struttura leggera e robusta

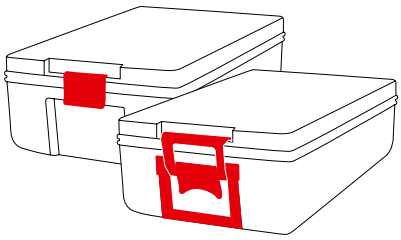
> Impilabili su tutti i contenitori della serie blu'line

> Serie blu'box 26: adatta per bacinelle gn 1/1, 200 mm (o sottomultipli)

> Serie blu'box 52: adatta per 2 bacinelle gn 1/1, 200 mm (o sottomultipli)

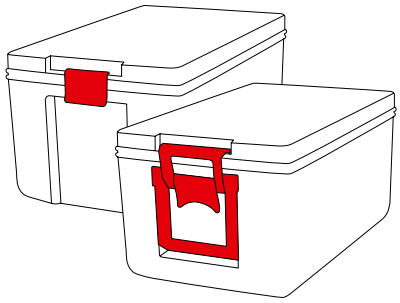
blu'box

La serie blu'box è stata sviluppata per soddisfare i massimi requisiti igienici. I contenitori per il trasporto di alimenti, realizzati in PP-C ad alta resistenza agli urti, sono di facile manutenzione, mantengono i cibi caldi e presentano eccellenti valori di isolamento. Sono disponibili in tre misure. Nel modello "standard" le maniglie estraibili e le due robuste chiusure a leva assicurano un comfort di trasporto nettamente superiore. I contenitori si distinguono inoltre per l'elevata flessibilità. La temperatura di utilizzo è compresa tra –20 e +100 °C.



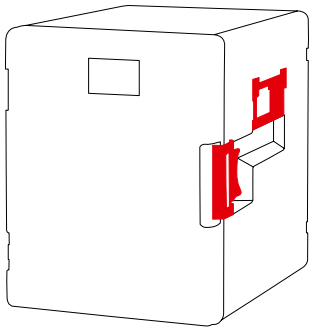
blu'box 13
Carico dall'alto

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



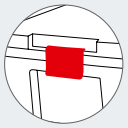
blu'box 26
Carico dall'alto

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



blu'box 52
Carico frontale

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

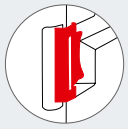


blu'box eco

Maniglia: impugnature incassate, 2 chiusure a clip
Pattini e guide di impilamento: Integrati

blu'box standard

Maniglia: maniglie di trasporto estraibili ed ergonomiche con chiusure a leva di alta qualità
Pattini e guide di impilamento: avvitati e sostituibili



blu'box gn

Maniglia: maniglie di trasporto estrabili con chiusura a leva di alta qualità
Pattini e guide di impilamento:
Avvitati e sostituibili
Supporti di impilamento: avvitati e sostituibili
Rastrelliera: regolabile (gn/en)

blu'box 13

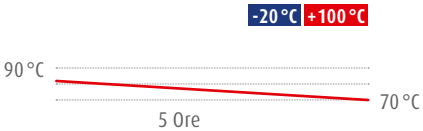
Contenitori in PP-C ad alta resistenza agli urti **per bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 100 mm di profondità (o sottomultipli).** Nei modelli "standard" è possibile sostituire pattini e guide di impilamento.

eco

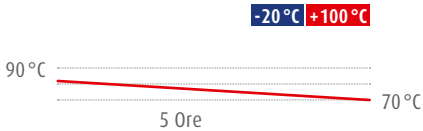
Carico dall'alto / Cod. art. 4000528
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 5,4 kg
> Non riscaldato

standard

Carico dall'alto / Cod. art. 4000529
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 203 mm
> Peso: 6,1 kg
> Non riscaldato



Mezzo: 10 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C



Mezzo: 10 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C

Vantaggi

> I modelli "eco"della serie blu'box sono particolarmente convenienti
> Elevata resistenza termica
> Impilabili sui principali contenitori per il trasporto di alimenti in commercio
> Rinforzo supplementare
> Possibilità di disinfezione termica rapida fino a +130 °C

blu'box 26

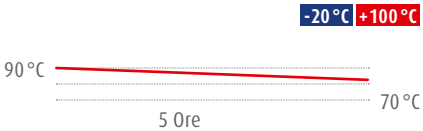
Contenitori in PP-C ad alta resistenza agli urti **per bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 200 mm di profondità (o sottomultipli).** Nei modelli "standard" è possibile sostituire pattini e guide di impilamento.

eco

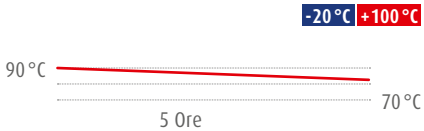
Carico dall'alto / Cod. art. 4000349
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,3 kg
> Non riscaldato

standard

Carico dall'alto / Cod. art. 4000330
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,8 kg
> Non riscaldato



Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C



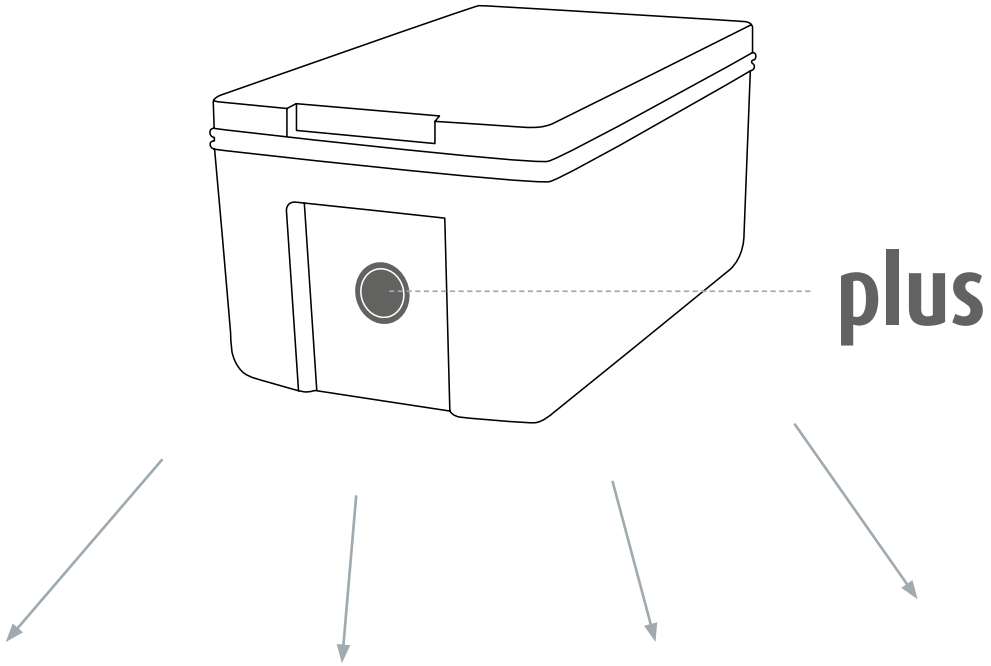
Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C

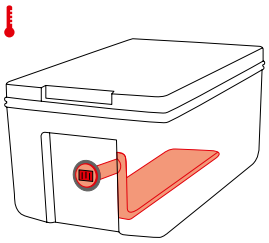
Vantaggi

> I modelli "eco"della serie blu'box sono particolarmente convenienti
> Elevata resistenza termica
> Impilabili sui principali contenitori per il trasporto di alimenti in commercio
> Rinforzo supplementare
> Possibilità di disinfezione termica rapida fino a +130 °C

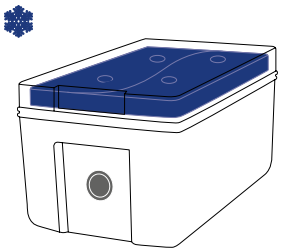
Il sistema modulare **blu'box 26 plus**

Il sistema blu'box 26 plus è un vero tuttofare: si compone di un elemento di base per il riscaldamento passivo e quattro modelli speciali per il riscaldamento e il raffreddamento attivi, nonché per il trasporto di bevande raffreddate e non. L'elemento di base, disponibile nelle varianti eco plus e standard plus, può essere integrato in qualsiasi momento con i relativi accessori.

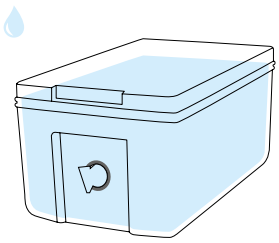




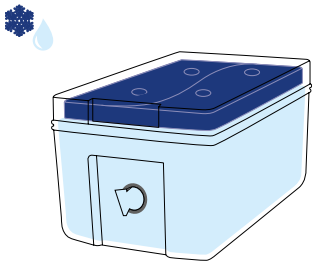
plus hot – per il riscaldamento attivo (bagnomaria). La resistenza viene alimentata attraverso l'apertura sul lato frontale.



plus cool – per il raffreddamento passivo. La piastra eutettica si trova nel coperchio speciale, che è di 30 mm più alto rispetto al coperchio normale.



plus liquid – per il trasporto di liquidi. Per i liquidi si impiega uno speciale contenitore GN per bevande con un erogatore di alta qualità.



plus liquid cool – per il raffreddamento passivo di liquidi. Combinazione di piastra eutettica nel coperchio e contenitore bevande per il trasporto di liquidi.

blu'box 26 **plus**

L'elemento di base della serie blu'box 26 plus, realizzato in PP-C ad alta resistenza agli urti, **è adatto a bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 200 mm di profondità (o sottomultipli).** Può essere attrezzato con i relativi accessori in base alla finalità di impiego.

ATTREZZA-BILE

blu'box 26

eco plus

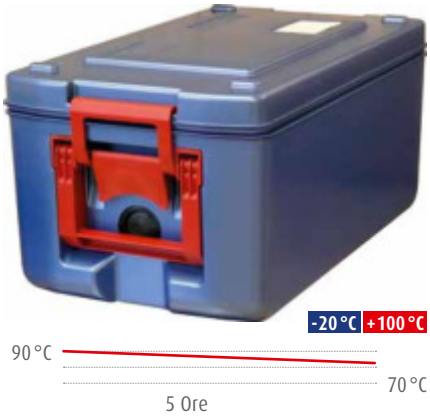
Carico dall'alto, attrezzabile / Cod. art. 4000442
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,3 kg
> Non riscaldato

blu'box 26

plus

Carico dall'alto, attrezzabile / Cod. art. 4000410
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 6,8 kg
> Non riscaldato

Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C



Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C

Vantaggi

> Materiali durevoli e di facile manutenzione
> Attrezzabile con resistenza, contenitore per bevande o piastra eutettica
> Impilabile sui principali contenitori per il trasporto di alimenti in commercio
> Elevata resistenza termica
> Apertura integrata sul lato frontale con tappo di tenuta
> Rinforzo supplementare

Opzioni di attrezzaggio

plus hot: l'installazione di una resistenza trasforma l'elemento di base in un blu'box 26 plus hot. La resistenza può essere usata a secco e in acqua. etol consiglia il riscaldamento a bagnomaria.

plus cool: uno speciale coperchio, 30 mm più alto e contenente una piastra eutettica rimovibile, trasforma l'elemento di base in un blu'box 26 plus cool. È inoltre possibile installare un contenitore per bevande.

plus liquid: dotando l'elemento di base di un contenitore per bevande si ottiene un blu'box 26 plus liquid. L'ulteriore impiego di un coperchio alto con piastra eutettica rimovibile permette il raffreddamento passivo dei liquidi.

blu'box 26 **plus hot**

Il contenitore blu'box 26 plus hot è dotato di una resistenza, utilizzabile in modalità a secco, senza aggiunta di acqua, o a bagnomaria. È adatto all'uso con **bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 200 mm di profondità.**

blu'box 26 eco plus hot

Carico dall'alto, riscaldato / Cod. art. 4000402
> Per il trasporto di prodotti caldi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 7,3 kg
> Riscaldamento attivo

90 °C
70 °C
5 Ore

Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +19,5 °C

blu'box 26 plus hot

Carico dall'alto, riscaldato / Cod. art. 4000339
> Per il trasporto di prodotti caldi
> Dimensioni: 630 × 370 × 308 mm
> Peso: 7,7 kg
> Riscaldamento attivo

USO A SECCO O CON ACQUA

90 °C
70 °C
5 Ore

Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +19,5 °C

Vantaggi

> Materiali durevoli e di facile manutenzione
> Possibilità di utilizzo a bagnomaria
> I modelli "eco" della serie blu'box 26 plus hot sono particolarmente convenienti
> Elevata resistenza termica
> Impilabili sui principali contenitori per il trasporto di alimenti disponibili in commercio
> Rinforzo supplementare

La resistenza

La resistenza del blu'box 26 plus hot è autoregolante e raggiunge una temperatura massima di +125 °C in funzionamento a secco. Ha un assorbimento medio di 350 W.

Particolarmente pratica da pulire: si inserisce e si rimuove con un gesto. La regolazione meccanica la rende inoltre estremamente robusta.

blu'box 26 **plus liquid**

blu'box 26 plus liquid ha una capacità di 18 l. Il contenitore per bevande GN appositamente ideato è collegato sul lato frontale con un erogatore di elevata qualità. Rimuovendo il contenitore per bevande, è possibile utilizzare blu'box 26 plus per **bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 200 mm di profondità.**

plus liquid

Carico dall'alto con contenitore per bevande / Cod. art. 4000392

> Per il trasporto di prodotti caldi o freddi
> Dimensioni: 666 × 370 × 308 mm
> Peso: 10,5 kg
> Capacità: 18 l

Mezzo: 18 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C

Vantaggi

> Materiali durevoli e di facile manutenzione
> Impilabile sui principali contenitori per il trasporto di alimenti in commercio
> Erogatore di alta qualità con chiusura a baionetta
> Elevata resistenza termica
> Coperchio a incastro con guarnizione
> Rinforzo supplementare

Il contenitore per bevande

Il contenitore per bevande, in acciaio di alta qualità, ha un coperchio a incastro con guarnizione in gomma. L'erogatore viene applicato sul lato anteriore con una chiusura a baionetta. La maniglia snodata facilita la movimentazione del contenitore per bevande.

blu'box 26 **plus cool**

Il coperchio del blu'box 26 plus contiene un elemento refrigerante passivo. Il buon isolamento esterno e le elevate prestazioni raffreddanti all'interno riducono al minimo la perdita di freddo. **Adatto per bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 200 mm di profondità (o sottomultipli).**

blu'box 26 plus cool

Carico dall'alto con piastra eutettica passiva / Cod. art. 4000437
> Per il trasporto di alimenti freddi
> Dimensioni: 630 × 370 × 338 mm
> Peso: 10,5 kg

-20 °C +100 °C

Mezzo: 18 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +19,5 °C

blu'box 26 plus liquid cool

Carico dall'alto con piastra eutettica passiva / Cod. art. 4000436
> Per il trasporto di bevande e alimenti freddi
> Dimensioni: 666 × 370 × 338 mm
> Peso: 14,1 kg
> Capacità: 18 l

ALTA RESISTENZA AGLI URTI

-20 °C +100 °C

Mezzo: 18 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +19,5 °C

Vantaggi

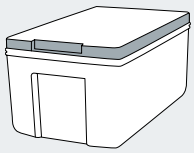
> Materiali durevoli e di facile manutenzione
> Raffreddamento passivo di alimenti e bevande
> Impilabili sui principali contenitori per il trasporto di alimenti in commercio
> Elevata resistenza termica
> Rinforzo supplementare

Coperchio e piastra eutettica

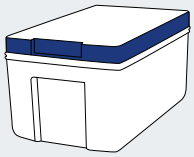
Nel modello blu'box 26 plus cool la piastra eutettica rimovibile si trova nel coperchio, che è 30 mm più alto rispetto alle altre versioni. Lo speciale gel refrigerante della piastra eutettica assicura un ulteriore raffreddamento passivo.

Coperchio con piastra eutettica integrata

Coperchio di altezza normale



Coperchio cool



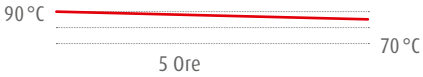
blu'box 52

Contenitore con carica frontale per bacinelle GN con temperatura fino a +100 °C. Il modello blu'box 52 gn dispone di una rastrelliera stampata a 12 guide e può alloggiare 2 bacinelle GN fino alla misura 1/1 con 200 mm di profondità (o sotto-multipli). La variante gn/en del blu'box 52 offre una flessibilità ancora maggiore.

blu'box 52 gn

Carico frontale / Cod. art. 4000445

> Per il trasporto di prodotti caldi o freddi
> Dimensioni: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 11,7 kg
> Non riscaldato

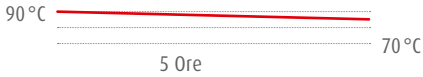


Mezzo: 2 × 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +23 °C

blu'box 52 gn/en

Carico frontale / Cod. art. 4000348

> Per il trasporto di prodotti caldi o freddi
> Dimensioni: 639 × 500 × 560 mm
> Peso: 15,8 kg
> Non riscaldato



Mezzo: 2 × 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +23 °C

Vantaggi gn

> Struttura leggera e robusta
> GS & EMC con certificazione VDE
> Impilabile

Vantaggi gn/en

> Possibilità di conversione tra gn ed en con le due guide

FINO AL 20 % DI CAPACITÀ IN PIÙ

Guide variabili con contenitori gn/en

Le rastrelliere vengono inserite nella guida interna per i contenitori GN (530 × 325 mm) e nella guida esterna per i contenitori EN (530 × 370 mm). I contenitori EN hanno fino al 20 % in più di capacità. Le superfici lisce facilitano la pulizia.

Rastrelliera per Gastronorm.

Rastrelliera per Euronorm.

blu'box 52 hot² lite

Il sistema del contenitore blu'box 52 “lite” è dotato di un’unità di riscaldamento autoregolante di alta qualità, che porta rapidamente la temperatura interna del blu'box 52 a circa +80 °C, mentre il principio “plug and play” (collegare e riscaldare) assicura la semplicità d’uso.

blu'box 52 gn hot² lite

Carico frontale con riscaldamento ad aria calda / Cod. art. 4000679

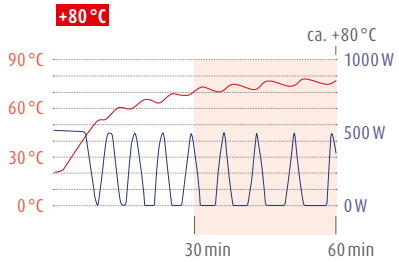
> Tecnologia di riscaldamento autoregolante
> Dimensioni: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 14,4 kg
> Con riscaldamento attivo (∅ 500 Watt)

blu'box 52 gn/en hot² lite

Carico frontale con riscaldamento ad aria calda / Cod. art. 4000680

> Tecnologia di riscaldamento autoregolante
> Dimensioni: 639 × 500 × 560 mm
> Peso: 18,1 kg
> Con riscaldamento attivo (∅ 500 Watt)

L’esperimento è stato condotto con un blu'box vuoto > Posizione di misurazione centrale > Temperatura ambiente: ca. +20 °C



Vantaggi

> Facilità d’uso (basta inserire la spina)
> Antiurto, senza elementi sporgenti
> Stabile (Il contenitore non si ribalta con la porta aperta)
> Riscaldamento facile da rimuovere per la pulizia del contenitore
> Attrezzabile per la serie blu'box 52
> GS & EMC con certificazione VDE

Possibilità di attrezzaggio per tutti i modelli blu'box 52

Tutti i modelli blu'box 52 possono essere dotati del nuovo sistema di riscaldamento. Bastano pochi gesti per sostituire senza utensili la vecchia porta con quella nuova, con elemento riscaldante autoregolante.

Per aggiornare la vostra serie blu'box 52 con le più recenti innovazioni tecniche. La regolazione della temperatura è automatica. Il sistema di riscaldamento entra in funzione non appena viene collegato alla rete.

blu'box 52 hot²

Il nuovo sistema di riscaldamento regolabile di alta qualità per sistemi blu'box 52: la comprovata soluzione tecnologica assicura un riscaldamento rapido e uniforme a regolazione continua, da +20 °C a +85 °C Sul lato esterno della porta si trova un display LED a due tasti, che permette di regolare e visualizzare la temperatura.

blu'box 52 gn hot²

Carico frontale con riscaldamento ad aria calda / Cod. art. 4000663

> Sistema di riscaldamento a regolazione continua
> Dimensioni: 639 × 446 × 560 mm
> Peso: 14,5 kg
> Con riscaldamento attivo (∅ 500 Watt)

°C/°F Celsius o Fahrenheit possibili

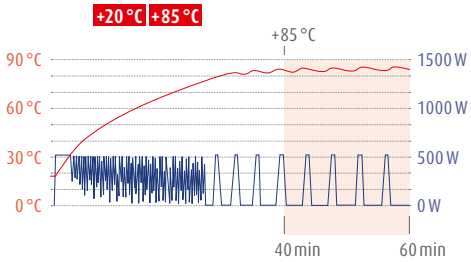
blu'box 52 gn/en hot²

Carico frontale con riscaldamento ad aria calda / Cod. art. 4000664

> Sistema di riscaldamento a regolazione continua
> Dimensioni: 639 × 500 × 560 mm
> Peso: 18,2 kg
> Con riscaldamento attivo (∅ 500 Watt)

°C/°F Celsius o Fahrenheit possibili

Mezzo nel blu'box: aria > temperatura ambiente ca. +21 °C



Vantaggi

> Display LED: La temperatura nominale e reale possono essere lette dall'esterno
> Antiurto, senza elementi sporgenti
> Riscaldamento facile da rimuovere per la pulizia del contenitore nelle comuni lavastoviglie industriali
> Attrezzabile per la serie blu'box 52
> Con certificazioni GS, EMC & CE secondo VDE

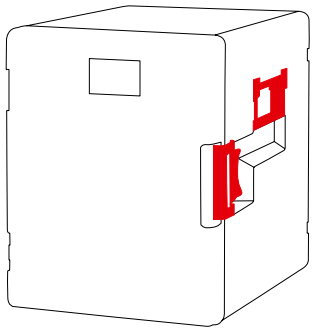
Il riscaldamento ad aria calda

Il sistema di riscaldamento di nuova creazione è integrato nella porta del blu'box 52 gn hot2. La porta si sostituisce facilmente senza utensili. Il riscaldamento può essere montato e smontato in base alle esigenze, ad es. per la pulizia. Anche i modelli meno recenti della serie blu'box 52 possono essere modificati.

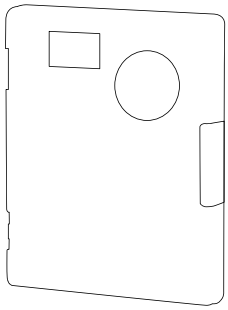
La comprovata soluzione tecnologica assicura un riscaldamento rapido e uniforme. La temperatura è regolabile con un sistema a due tasti da +20 °C a +85 °C. Sotto in +20 °C il sistema si limita a far circolare l'aria interna. Sul lato esterno della porta si trova un display LED, che indica la temperatura nominale e reale.

Una trasformazione facile: il riscaldamento ad aria calda più adatto al vostro blu'box 52

I contenitori blu'box 52 gn o gn/en possono essere dotati di un'unità di riscaldamento in modo rapido e semplice. Non dovete far altro che sostituire la porta e scegliere una delle due soluzioni di riscaldamento ad aria calda disponibili.

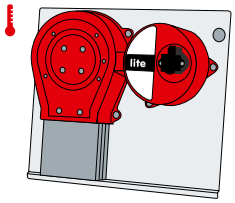


blu'box 52 gn o blu'box 52 gn/en

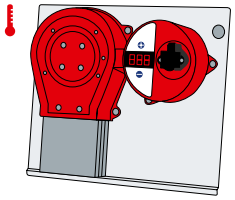


Bastano pochi gesti per sostituire la porta del vostro blu'box 52 e completarlo con una delle nostre due soluzioni di riscaldamento.

Elemento porta per blu'box 52 per il riscaldamento



Variante 1:
Riscaldamento ad aria calda per blu'box 52 hot² LITE
Riscaldamento autoregolante. Tecnologia rapida e affidabile. Con principio plug & play

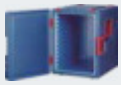
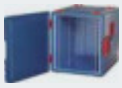


Variante 2:
Riscaldamento ad aria calda per blu'box 52 hot²
Riscaldamento di alta qualità a regolazione continua. Facilità d'uso grazie al regolatore di temperatura digitale.

Panoramica dei prodotti blu'box

Prodotto	Denominazione	Cod. art.	Dimensioni	Peso	Riscaldato	Dimensioni accessori
	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	sì	1 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus hot	4000339	630 × 370 × 308 mm	7,7 kg	sì	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

Panoramica dei prodotti blu'box

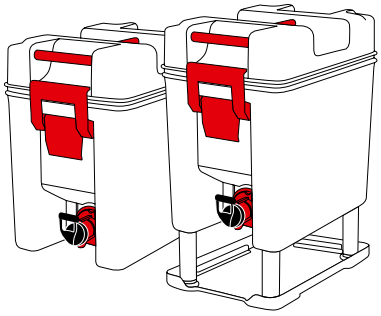
Prodotto	Denominazione	Cod. art.	Dimensioni	Peso	Riscaldato	Dimensioni accessori
	blu'box 52 gn	4000445	639 × 446 × 560 mm	11,7 kg	no	2 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en	4000348	639 × 500 × 560 mm	15,8 kg	no	2 × GN 1/1, 200 mm fino a 12 vassoi EN
	blu'box 52 gn hot² lite	4000679	639 × 446 × 560 mm	14,4 kg	sì	2 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot² lite	4000680	639 × 500 × 560 mm	18,1 kg	sì	2 × GN 1/1, 200 mm fino a 12 vassoi EN
	blu'box 52 gn hot²	4000663	639 × 446 × 560 mm	14,5 kg	sì	2 × GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot²	4000664	639 × 500 × 560 mm	18,2 kg	sì	2 × GN 1/1, 200 mm fino a 12 vassoi EN

blumobil
easy roll

bluftherm

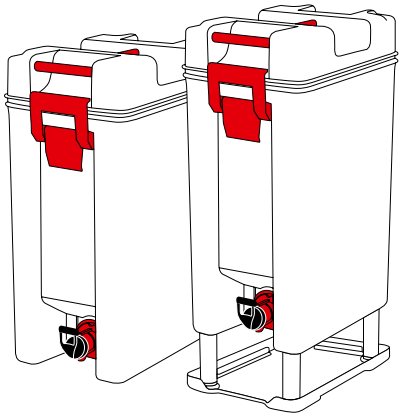
blu'therm liquid

blu'therm liquid, il contenitore isotermico per bevande per catering e cucine professionali, consente di trasportare comodamente liquidi caldi e freddi, da –20 a +100 °C. I contenitori compatti hanno una capacità di 10, 20 o 40 litri. Realizzati in PP-C ad alta resistenza agli urti, sono disponibili con o senza vaschetta.



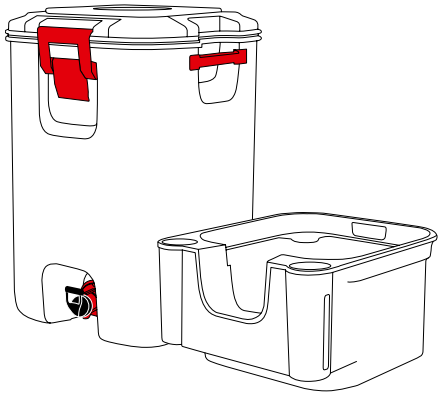
blu'therm 10
Contenitori per bevande

> blu'therm 10 liquid senza vaschetta
> blu'therm 10 liquid con vaschetta



blu'therm 20
Contenitori per bevande

> blu'therm 20 liquid senza vaschetta
> blu'therm 20 liquid con vaschetta



blu'therm 40
Contenitori per bevande

> blu'therm 40 liquid
> Base

blu'therm 10

Maniglia: 3 maniglie di trasporto, 2 con chiusura a leva di alta qualità
Vaschetta: con o senza

blu'therm 20

Maniglia: 3 maniglie di trasporto, 2 con chiusura a leva di alta qualità
Vaschetta: con o senza

blu'therm 40

Maniglia: 2 maniglie incassate con chiusura a leva di alta qualità
Apertura di riempimento: apertura di riempimento separata sul coperchio
Vaschetta: disponibile sepa

blu'therm 10 liquid

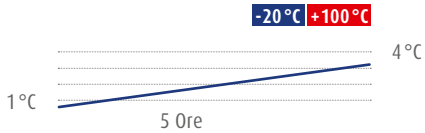
Robusto contenitore per bevande in PPC ad alta resistenza agli urti con 10 l di capacità. L'erogatore antiurto con chiusura a baionetta è collegato a tenuta stagna con l'interno. Il contenitore presenta un indicatore di livello situato all'interno. Disponibile con o senza vaschetta.

liquid

Contenitori per bevande senza vaschetta
Cod. art. 4000581
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 360 × 255 × 382 mm
> Peso: 3,4 kg
> Capacità: 10 l

liquid

Contenitori per bevande con vaschetta
Cod. art. 4000574
> Per il trasporto di prodotti caldi e freddi
> Dimensioni: 360 × 255 × 490 mm
> Peso: 4,5 kg
> Capacità: 10 l



Mezzo: 10 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C

Vantaggi

> Indicatore di livello interno
> Struttura compatta e robusta
> Guarnizione del coperchio sostituibile
> Collegamento a tenuta stagna tra interno ed erogatore
> Erogatore facile da smontare
> Le bevande vengono versate direttamente nel contenitore (senza necessità di recipienti in acciaio inox)

Erogatore a tenuta stagna

L'erogatore è collegato a tenuta stagna con l'interno, per impedire infiltrazioni di liquido nella schiuma isolante. Ciò significa che: Il contenitore non aumenta di peso.

blu'therm 20 liquid

Contenitore per bevande con capienza di 20 l e indicatore interno di livello. L'erogatore, in posizione protetta e con chiusura a baionetta, è collegato a tenuta stagna con l'interno. Il contenitore in PP-C ad alta resistenza agli urti è disponibile con e senza vaschetta.

blu'therm 20 liquid

Contenitori per bevande senza vaschetta
Cod. art. 4000587

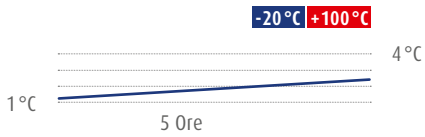
> Per il trasporto di bevande calde o fredde
> Dimensioni: 360 × 255 × 612 mm
> Peso: 6,0 kg
> Capacità: 20 l

blu'therm 20 liquid

Contenitori per bevande con vaschetta
Cod. art. 4000591

> Per il trasporto di bevande calde o fredde
> Dimensioni: 360 × 255 × 712 mm
> Peso: 6,8 kg
> Capacità: 20 l

MASSIMA IGIENE



Mezzo: 20 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +20 °C

Vantaggi

> Indicatore di livello interno
> Struttura compatta e robusta
> Guarnizione del coperchio sostituibile
> Collegamento a tenuta stagna tra interno ed erogatore
> Erogatore facile da smontare
> Le bevande vengono versate direttamente nel contenitore (senza necessità di recipienti in acciaio inox)

Massima igiene

Il collegamento a tenuta stagna tra erogatore e interno impedisce le infiltrazioni di liquidi nella schiuma isolante ed esclude la formazione di batteri.

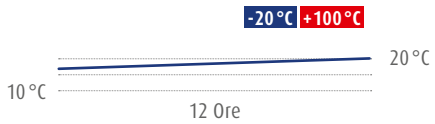
blu'therm 40 liquid

Contenitore per bevande della capacità di 40 l in PP-C ad alta resistenza agli urti, facile da riempire e igienico grazie all'apertura nel coperchio. L'erogatore in posizione protetta è collegato a tenuta stagna con l'interno. Coperchio ed erogatore hanno chiusure a baionetta.

liquid

Contenitori per bevande senza vaschetta / Cod. art. 4000588

> Per il trasporto di bevande calde o fredde
> Dimensioni: 410 × 397 × 611 mm
> Peso: 7,8 kg
> Capacità: 40 l



Mezzo: 1 × 40 l d'acqua > Temperatura ambiente: ca. +40 °C. Il test è stato seguito di proposito a una temperatura ambiente più elevata.

Base / Cod. art. 4000589

Vantaggi

> Indicatore di livello interno
> Struttura compatta e robusta
> Guarnizione del coperchio sostituibile
> Collegamento a tenuta stagna tra interno ed erogatore
> Erogatore facile da smontare
> Le bevande vengono versate direttamente nel contenitore (senza necessità di contenitori in acciaio inox)
> Apertura di riempimento separata

L'erogatore

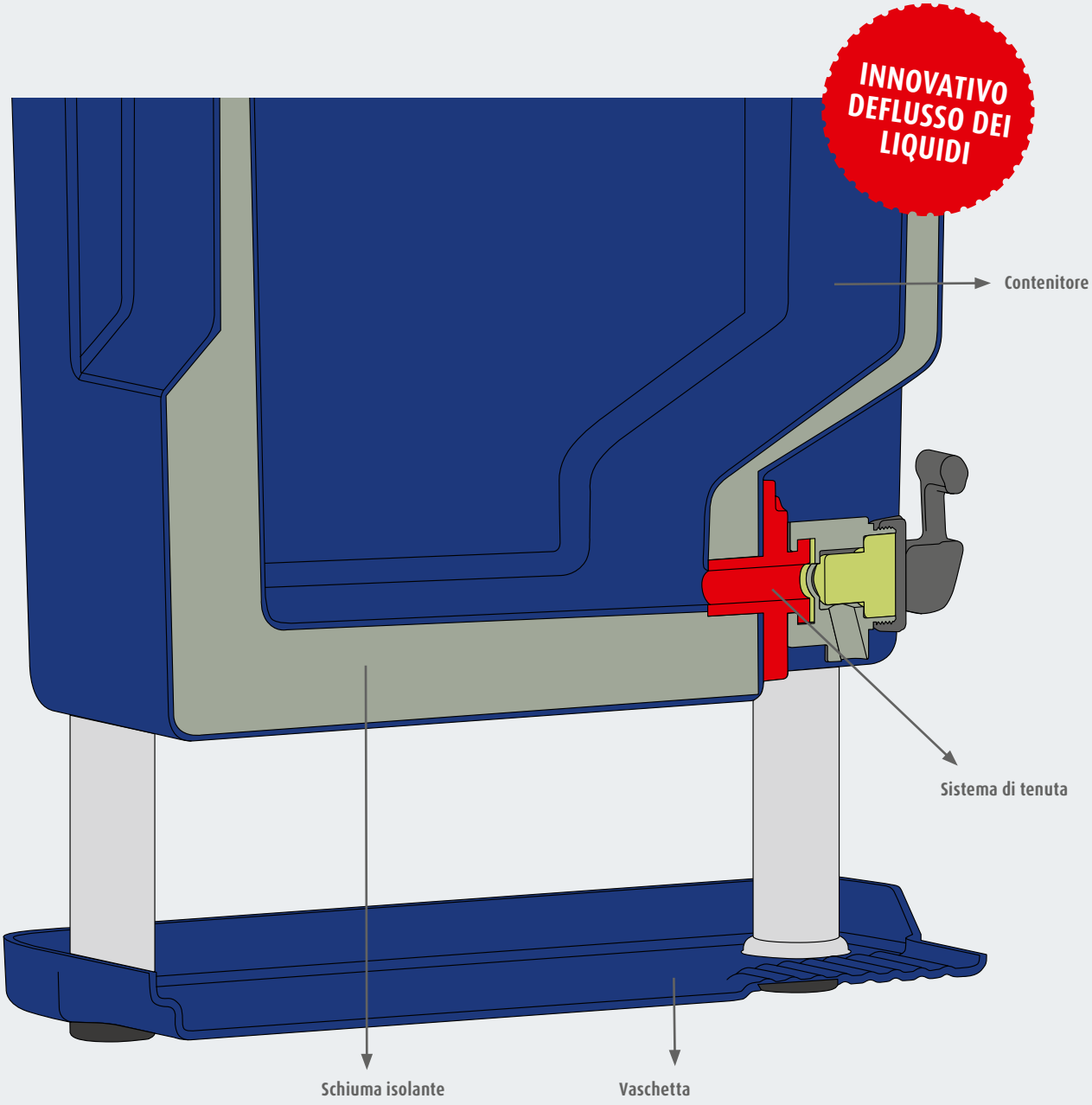
L'erogatore è collegato con l'interno a tenuta stagna e protetto dagli urti grazie alla sua posizione in un recesso del contenitore.

La base

La vaschetta (base) per blu'therm 40 liquid è disponibile separatamente. Il contenitore viene semplicemente posizionato nella base. I 2 porta bicchieri sono pensati rispettivamente per i bicchieri puliti e usati.

Speciale sistema di tenuta

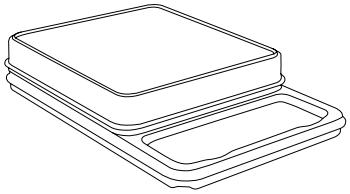
L'erogatore è collegato a tenuta stagna con l'interno, per impedire infiltrazioni di liquido nella schiuma isolante. In questo modo il contenitore non aumenta di peso e si esclude la formazione di batteri.



etol
blu'tray
Induc 2
Fertig
Betrieb

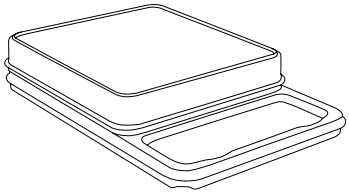
blu'tray

I vassoi per il trasporto di alimenti blu'tray sono stati appositamente concepiti per l'invio di pietanze a case di riposo e ospedali. Sono disponibili in tre varianti: isotermici, con riscaldamento passivo e con riscaldamento attivo. La separazione dei cibi caldi da quelli freddi consente di mantenere le rispettive temperature. Tutti i vassoi per alimenti blu'tray sono in PP-C ad alta resistenza agli urti.



blu'tray standard
Vassoio per il trasporto di alimenti

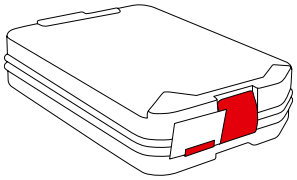
> blu'tray standard senza accessori



blu'tray italy
Vassoio per il trasporto di alimenti

> blu'tray italy senza accessori

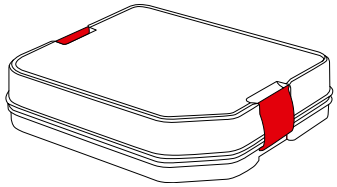
> blu'tray italy con accessori



blu'tray
Vassoio per il trasporto di alimenti

> blu'tray senza accessori

> blu'tray con accessori



blu'tray induc 2
Vassoio per il trasporto di alimenti

> blu'tray induc senza accessori

> blu'tray induc con accessori

> blu'tray induc 2 (piastra a induzione)

blu'tray standard

Chiusura: Standard
Supporto targhetta: No
Stoviglie: no

blu'tray italy

Chiusura: No
Supporto targhetta: No
Stoviglie: Con o senza

blu'tray

Chiusura: chiusura a leva di alta
Supporto targhetta: incluso
Stoviglie: Con o senza

blu'tray induc

Chiusura: Chiusure a leva di alta qualità
Supporto targhetta: incluso
Stoviglie: Con o senza

blu'tray standard

blu'tray standard in PP-C ad alta resistenza agli urti è la soluzione ottimale per il trasporto interno. Il vassoio presenta due scomparti per i cibi caldi e due per i cibi freddi, termicamente separati tra loro.

standard

Vassoio per il trasporto di alimenti
Cod. art. 4000699

> Per il trasporto di alimenti caldi
> Dimensioni: 370 × 530 × 100 mm
> Peso: 2,1 kg
> Non riscaldato

Vantaggi

> Per il trasporto interno
> Tutti gli alimenti sono protetti dal coperchio del vassoio
> Separazione termica tra i due scomparti caldi e freddi
> Struttura leggera
> Impilabile
> Dimensioni EURO Norm

Maneggevolezza nella vita di tutti i giorni

Il vassoio blu'tray standard è stato concepito per il trasporto all'interno di ospedali e case di riposo. Il vantaggio di questi vassoi senza chiusure: si preparano in fretta e sono impilabili. blu'tray standard è adatto all'uso con le stoviglie di tutti i principali produttori. Così è possibile continuare a usare i servizi esistenti.

blu'tray italy

blu'tray italy in PP-C ad alta resistenza agli urti è la soluzione ottimale per il trasporto interno. Il vassoio presenta due scomparti per i cibi caldi e due per i cibi freddi, termicamente separati tra loro. blu'tray italy è disponibile con o senza stoviglie.

blu'tray italy

Vassoio per il trasporto di alimenti
Cod. art. 4000565
> Per il trasporto di alimenti caldi
> Dimensioni: 370 × 530 × 100 mm
> Peso: 2,1 kg
> Non riscaldato

blu'tray italy

Vassoio per il trasporto di alimenti con accessori / Cod. art. 4000608
> Per il trasporto di alimenti caldi
> Dimensioni: 370 × 530 × 100 mm
> Peso: 3,6 kg
> Non riscaldato

Disponibile con
E senza accessori
> 1 piatto a scomparti
> 1 scodella per minestra
> 2 ciotole per insalata
> Optional: 1 piatto pasta per la seconda portata

Vantaggi

> Per il trasporto interno
> Tutti gli alimenti sono protetti dal coperchio del vassoio
> Separazione termica tra scomparto caldo e freddo
> Struttura leggera
> Impilabile
> Dimensioni EURO

Piatto pasta aggiuntivo

Il piatto pasta opzionale può essere usato per una seconda portata. In Italia, ad esempio, è normale consumare un pasto di due portate, una delle quali è comunemente pasta. Il piatto può essere anche usato come grande scodella per minestra.

blu'tray

Il vassoio per il trasporto di alimenti è suddiviso in uno scomparto caldo e uno freddo. Lo scomparto caldo viene riscaldato passivamente con un sotto-piatto termico mentre quello freddo ne è separato termicamente. Il pratico blu'tray in PP-C ad alta resistenza agli urti è disponibile con e senza stoviglie.

Vassoio per il trasporto di alimenti
Cod. art. 4000367
> Per il trasporto di alimenti caldi
> Dimensioni: 370 × 530 × 114 mm
> Peso: 3,5 kg
> Non riscaldato

Vassoio per il trasporto di alimenti con accessori / Cod. art. 4000556
> Per il trasporto di alimenti caldi
> Dimensioni: 370 × 530 × 114 mm
> Peso: 5,8 kg
> Con riscaldamento passivo (sottopiatto termico)

Disponibile con e senza accessori
> Piatto a 2 scomparti con 1 coperchio con guarnizione
> 3 ciotole minestra/ciotole per insalata con 3 coperchi con guarnizione

ANTI-TRABOCCA-MENTO

Vantaggi

> Materiali durevoli e di facile manutenzione
> Separazione termica tra scomparto caldo e freddo
> Coperchi con guarnizioni (antitraboccamento)
> Adatti per il trasporto all'esterno

Il sottopiatto termico

L'elemento termico passivo per portata principale e minestra è in acciaio inox, a scelta con nucleo in cera. Viene riscaldato a circa +100 °C e disposto sotto il pitto della portata principale. Sottopiatti, stoviglie e coperchi sono disponibili a richiesta.

blu'tray induc & blu'tray induc 2

Ideali per il trasporto su ruota: Il vassoio per il trasporto di alimenti con riscaldamento attivo consente di riscaldare pietanze precotte e raffreddate (cook & chill) o mantenere la temperatura di piatti caldi porzionati (cook & serve). Il calore viene trasmesso alle stoviglie rivestite dalla piastra a induzione.

RISCALDAMENTO ATTIVO

induc

Vassoio per il trasporto di alimenti
Cod. art. 4000331

> Per il trasporto di alimenti caldi
> Dimensioni: 442 × 370 × 103 mm
> Peso: 2,2 kg
> Non riscaldato

induc

Vassoio per il trasporto di alimenti con accessori / Cod. art. 4000557

> Dimensioni: 442 × 370 × 103 mm
> Peso: 3,8 kg
> cook & serve e cook & chill (con uso della piastra a induzione)

induc 2

Piastra a induzione
Cod. art. 4000610

> Dimensioni: 403 × 345 × 58 mm
> Peso: 5,5 kg
> Potenza max.: ca. 150 Watt

Vantaggi del vassoio

> Gli scomparti caldo e freddo sono separati termicamente
> Tutte le pietanze dispongono di un coperchio separato

Vantaggi del vassoio con accessori

> Stoviglie di alta qualità, rivestite per induzione dell'azienda Bauscher
> Tutte le pietanze sono coperte separatamente
> Coperchio ciotola per minestra con guarnizione antitraboccamento
> Riscaldabili (con la piastra a induzione)

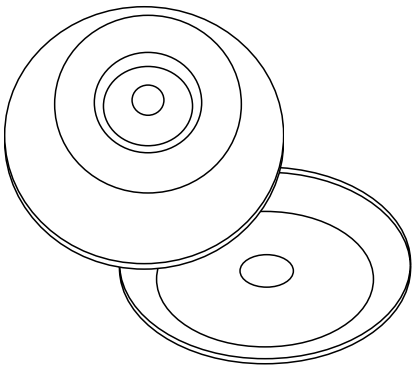
Vantaggi della piastra a induzione

> Circuiti oscillanti separati per portata principale e minestra
> Riconoscimento di stoviglie vuote
> Di facile impiego

Cloche 24

blu'cloche

Nel percorso dalla cucina professionale al consumatore le pietanze devono essere coperte. Il sistema blu'cloche è stato appositamente concepito per il trasporto igienico e isotermico di alimenti porzionati in ospedali e case di riposo. Il sistema a cloche in PP-C ad alta resistenza agli urti è robusto e di facile manutenzione. Disponibile in 3 misure (12, 24 e 26).



blu'cloche 12
Sistema a cloche

> blu'cloche 12 (parte superiore)
> blu'cloche 12 (parte inferiore)

blu'cloche 24
Sistema a cloche

> blu'cloche 24 (parte superiore)
> blu'cloche 24 (parte inferiore)

blu'cloche 26
Sistema a cloche

> blu'cloche 26 (parte superiore)
> blu'cloche 26 (parte inferiore)

blu'cloche 12

Il sistema blu'cloche 12 offre la possibilità di trasportare ciotole per minestra da 12 cm senza pericolo di traboccamento. È il completamento ideale di blu'cloche 24 e 26, per il trasporto di un intero menù. Il sistema a cloche è realizzato in PP-C ad alta resistenza agli urti e può essere impiegato a temperature tra –20 °C e +100 °C.

PER CIOTOLE CON ∅ 12 cm

blu'cloche 12

Parte superiore: Ciotola con ∅ 12 cm
Cod. art. 4000671
> Per l'isolamento termico dei piatti
> Peso: 0,10 kg
> Diametro: 170 mm
> Altezza di carico: 90 mm

blu'cloche 12

Parte inferiore: Ciotola con ∅ 12 cm
Cod. art. 4000672
> Per l'isolamento termico dei piatti
> Peso: 0,10 kg
> Diametro: 170 mm
> Altezza di carico: 90 mm

Vantaggi

> Trasporto a prova di traboccamento (il coperchio si inserisce nella ciotola)
> PP-C di alta qualità
> Temperatura d'impiego tra –20°C e +100 °C
> Copertura e isolamento di ciotole per minestra

blu'cloche 12 cm

blu'cloche, la linea con i coperchi isolanti per ciotole da minestra, è adatta per la distribuzione di pietanze calde in ospedali, case di riposo e strutture analoghe. La linea blu'cloche 12 cm completa il nostro sistema, che così copre tutti i settori d'impiego in modo ottimale.

blu'cloche 24

Sistema a cloche isolante e di facile manutenzione per piatti, ciotole per minestra e scodelle profonde fino a 24 cm di diametro. La linea blu'cloche, appositamente sviluppata per l'impiego in ospedali e case di riposo, è perfetta per coprire e isolare termicamente le pietanze.

PER PIATTI CON ∅ 24 cm

blu'cloche 24

Parte superiore: Piatto con ∅ 24 cm
> Per l'isolamento termico dei piatti
> Peso: 0,27 kg
> Diametro: 260 mm
> Altezza di carico: 106 mm

blu'cloche 24

Parte inferiore: Piatto con ∅ 24 cm
> Per l'isolamento termico dei piatti
> Peso: 0,22 kg
> Diametro: 260 mm
> Altezza di carico: 106 mm

- Cod. art. 4000478
- Cod. art. 4000491
- Cod. art. 4000482

- Cod. art. 4000479
- Cod. art. 4000492
- Cod. art. 4000483

Vantaggi

> Gli alimenti sono coperti
> Isolamento sopra e sotto
> Temperatura d'impiego tra −20 °C e +100 °C

Accessori per blu'cloche 24

Durante la distribuzione dei pasti è essenziale che gli alimenti siano coperti. Con blu'cloche 24 è possibile coprire e isolare termicamente un piatto, una ciotola per minestra o una scodella profonda con un diametro massimo di 24 cm.

Piatto piano

Piatto fondo

Scodella profonda

blu'cloche 26

Il sistema a cloche per piatti piani, fondi e scodelle profonde con un diametro massimo di 26 cm. Gli articoli blu'cloche, realizzati in PP-C ad alta resistenza agli urti, sono ottimali per l'impiego in ospedali e case di riposo.

PER PIATTI CON Ø 26 cm

blu'cloche 26

Parte superiore: Piatto con ∅ 26 cm
> Per l'isolamento termico dei piatti
> Peso: 0,35 kg
> Diametro: 295 mm
> Altezza di carico: 106 mm

- Cod. art. 4000499
- Cod. art. 4000500
- Cod. art. 4000498

blu'cloche 26

Parte inferiore: Piatto con ∅ 26 cm
> Per l'isolamento termico dei piatti
> Peso: 0,33 kg
> Diametro: 295 mm
> Altezza di carico: 106 mm

- Cod. art. 4000502
- Cod. art. 4000503
- Cod. art. 4000501

Vantaggi

> Gli alimenti sono coperti
> Isolamento sopra e sotto
> Temperatura d'impiego tra −20 °C e +100 °C

Accessori per blu'cloche 26

Le cloche sono perfette per la copertura e l'isolamento termico dei cibi. blu'cloche 26 è adatta all'uso con piatti piani, fondi e scodelle profonde, con un diametro massimo di 26 cm, per il trasporto di pietanze calde e fredde.

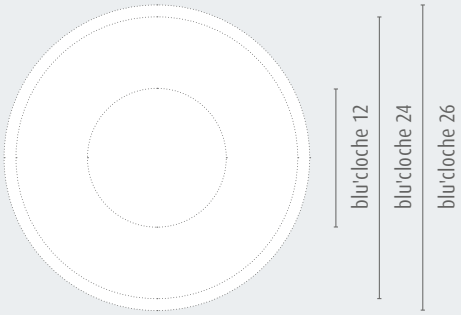
Piatto piano

Piatto fondo

Scodella profonda

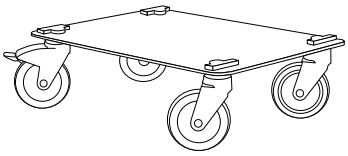
Le misure di blu'cloche a confronto

Il sistema a cloche in PP-C ad alta resistenza agli urti, robusto e di facile manutenzione, è disponibile nei 3 formati da 12 cm, 24 cm e 26 cm.



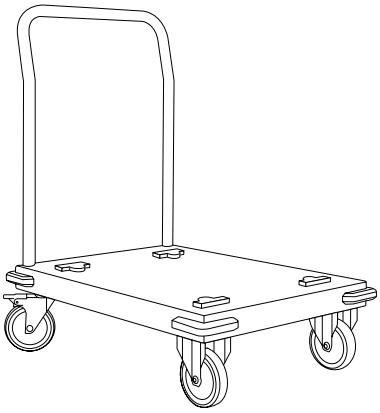
blu'mobil

Per i prodotti blu'line abbiamo sviluppato opzioni di trasporto speciali, che assicurano sempre l'arrivo a destinazione dei contenitori: blu'mobil board e der blu'mobil easy roll sono realizzati su misura per i contenitori blu'box. Entrambe le varianti consentono di trasportare i contenitori delle nostre serie blu'box e smart edition impilati con la massima stabilità.



blu'mobil board
Trasporto

> blu'mobil board



blu'mobil easy roll
Trasporto

> blu'mobil easy roll

blu'mobil board & blu'mobil easy roll

I carrelli, concepiti per la linea blu'box, dispongono di uno speciale sistema di bloccaggio che consente di impilare in modo stabile fino a tre contenitori. Il modello blu'mobil easy roll è inoltre munito di maniglia. La superficie di appoggio di blu'mobil board è realizzata in materiale antibatterico.

blu'mobil board

Carrello per blu'box / Cod. art. 4000558
> Portata: 120 kg
> Dimensioni: 600 × 430 × 170 mm
> Peso: 6,5 kg
> Utilizzabile con tutte le serie blu'box

blu'mobil easy roll

Carrello per blu'box / Cod. art. 4000497
> Portata: 180 kg
> Dimensioni: 765 × 565 × 890 mm (inkl. Maniglia)
> Peso: 15,2 kg
> Utilizzabile con tutte le serie blu'box

MASSIMA QUALITÀ DEI MATERIALI

Vantaggi blu'mobil board

> Superficie di appoggio in materiale antibatterico
> 4 ruote piroettanti, di cui 2 con freno
> Diametro delle ruote: 125 mm
> Con sistema di bloccaggio per la stabilità dei contenitori
> Per il trasporto di 2 blu'box 52 o 3 blu'box 26

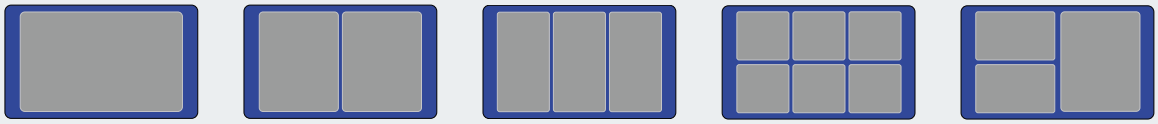
Vantaggi blu'mobil easy roll

> Maniglia inclusa
> In acciaio inox di alta qualità
> 2 ruote piroettanti, entrambe con freno
> 2 anteriori fisse
> Con sistema di bloccaggio per la stabilità dei contenitori
> Per il trasporto di 2 blu'box 52 o 3 blu'box 26
> Diametro delle ruote: 125 mm

Esempi di accessori per blu'box

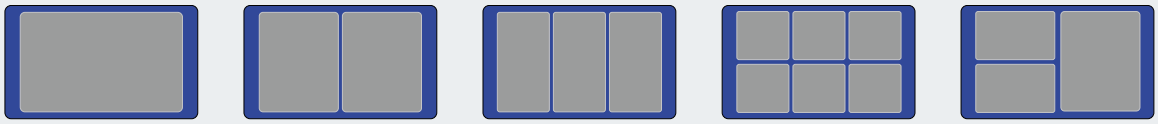
I contenitori della linea blu'box sono disponibili in versione a carico dall'alto e frontale. e sono adatti per bacinelle GN fino alla misura 1/1 con profondità di 100 mm o 200 mm, con rispettivi sottomultipli.

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

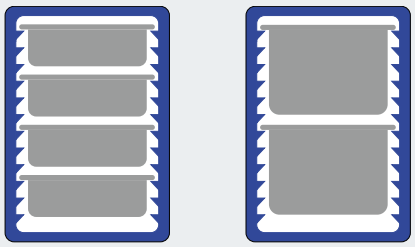
serie blu'box 26



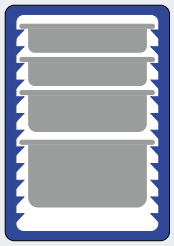
1 × GN 1/1, 200 mm | 2 × GN 1/2, 200 mm | 3 × GN 1/3, 200 mm | 6 × GN 1/6, 200 mm | 2 × GN 1/4, 200 mm, 1 × GN 1/2, 200 mm

I contenitori con carico frontale sono muniti di guide integrate stampate o in acciaio al nichel-cromo. A differenza dei contenitori con carico dall'alto, i modelli con apertura frontale consentono il trasporto di più bacinelle GN impilate.

serie blu'box gn 52

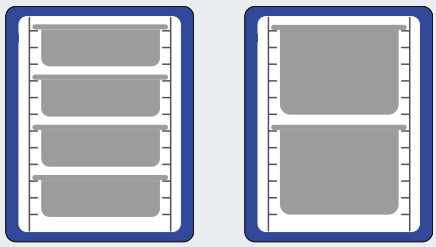


4 × GN 1/1, 100 mm | 2 × GN 1/1, 200 mm

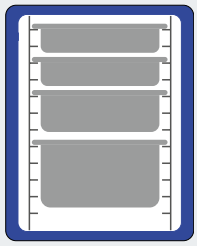


2 × GN 1/1, 65 mm
1 × GN 1/1, 100 mm
1 × GN 1/1, 150 mm

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

Accessori per la serie blu'line

Gli accessori della serie blu'line possono essere utilizzati non solo come parti di ricambio, ma anche per ampliare i sistemi blu'line. Il coperchio alto e la piastra eutettica consentono, ad esempio, di attrezzare tutti i modelli blu'box per il trasporto di prodotti freddi.

Piastra eutettica / Cod. art. 4000388
> Per le serie blu'box 13, 26 e 52
> Materiale: PP-C
> Dimensioni: GN 1/1 (530 × 325 mm)
> Peso: 3,5 kg
> Materiale refrigerante: gel refrigerante

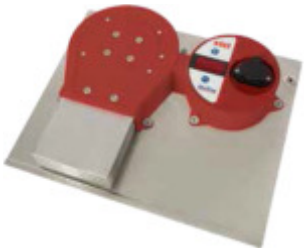
Coperchio alto / Cod. art. 664201677
> Per le serie blu'box 13 e 26
> Materiale: PP-C
> Dimensioni: 630 × 370 × 90 mm
> Peso: 2,4 kg

Kit di bloccaggio / Cod. art. 4000514 gn
Cod. art. 4000379 gn/en
> Possibilità di fissaggio:
> due blu'box 52 sovrapposte
> Materiale: Poliammide

blu'box con riscaldamento ad aria calda 52 hot² lite / Cod. art. 8003185
> Utilizzabile nella serie blu'box 52
> Autoregolante
> Potenza allacciata: 230 V, 50 Hz
> Assorbimento: 500 W
> Con certificazioni CE, GS & EMC

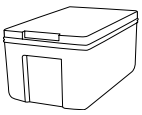
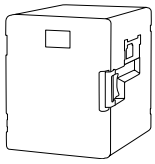
blu'box con riscaldamento ad aria calda 52 hot² lite regolabile
Cod. art. 8003130
> Utilizzabile nella serie blu'box 52
> Regolabile da +20 °C a +85 °C
> Potenza allacciata: 230 V, 50 Hz
> Assorbimento: 500 W
> Con certificazioni CE, GS & EMC

Resistenza / Cod. art. 8001751
> Per le serie blu'box 26
> Assorbimento: ∅ 350 W
> Temperatura max.: ca. +125 °C
> Tecnologia di riscaldamento autoregolante



Indicazioni per il catering

Numero persone	Pietanze	blu'box 13	Contenitori gn
12	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	1 ×	**Dessert:** 1 × 2/8, 65 mm > **Insalata:** 1 × 2/8, 100 mm **Dressing:** 1 × 2/8, 65 mm
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	1 ×	**Dessert:** 1 × 2/8, 65 mm > **Insalata:** 1 × 2/8, 100 mm **Dressing:** 1 × 2/8, 65 mm
25	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	2 ×	**Carne:** 1 × 1/1, 65 mm > **Dessert:** 1 × 2/8, 100 mm **Insalata:** 1 × 1/2, 100 mm > **Dressing:** 1 × 2/8, 65 mm
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	2 ×	**Contorno:** 1 × 1/1, 100 mm > **Dessert:** 1 × 2/8, 100 mm **Insalata:** 1 × 1/2, 100 mm > **Dressing:** 1 × 2/8, 65 mm
50	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	1 ×	**Dessert:** 1 × 1/4, 200 mm > **Insalata:** 1 × 1/2, 200 mm **Dressing:** 1 × 1/4, 100 mm
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	1 ×	**Dessert:** 1 × 1/4, 200 mm > **Insalata:** 1 × 1/2, 200 mm **Dressing:** 1 × 1/4, 100 mm
75	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	–	–
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	–	–
100	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	–	–
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	–	–
200	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	–	–
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	–	–
300	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	–	–
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	–	–
500	A 3 scomparti (carne, salsa, contorno) Pietanze calde + fredde	–	–
	A 4 scomparti (carne, salsa, contorno, minestra) Pietanze calde + fredde	–	–

blu'box 26	Contenitori gn 	blu'box 52	Contenitori gn 
1×	**Carne:** 1×1/4, 150 mm > **Salsa:** 1×1/4, 65 mm **Contorno:** 1×1/2, 150 mm	–	–
1×	**Carne:** 1×1/4, 150 mm > **Salsa:** 1×1/4, 65 mm **Contorno:** 1×1/4, 150 mm > **Minestra:** 1×1/4, 150 mm	–	–
1×	**Salsa:** 1×1/3, 100 mm **Contorno:** 1×2/3, 200 mm	–	–
1×	**Carne:** 1×1/2, 150 mm > **Salsa:** 1×1/4, 150 mm **Minestra:** 1×1/4, 200 mm	–	–
–	–	1×	**Carne:** 1×2/3, 100 mm > **Salsa:** 1×1/3, 100 mm **Contorno:** 1×1/1, 200 mm
2×	**Carne:** 1×1/2, 200 mm > **Salsa:** 1×1/3, 200 mm **Contorno:** 1×2/3, 100 mm > **Minestra:** 1×1/2, 200 mm		–
1×	**Contorno:** 1×1/1, 200 mm	2×	**Carne:** 3×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/2, 150 mm > **Contorno:** 1×1/2, 200 mm **Dessert:** 1×2/3, 150 mm > **Insalata:** 1×1/1, 150 mm > **Dressing:** 1×1/3, 100 mm
1×	**Contorno:** 1×1/1, 200 mm	1×	**Carne:** 3×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/3, 200 mm **Minestra:** 1×2/3, 200 mm > **Dessert:** 1×2/3, 150 mm **Insalata:** 1×1/1, 150 mm > **Dressing:** 1×1/3, 100 mm
–	–	3×	**Carne:** 4×1/1, 65 mm > **Salsa:** 2×1/1, 100 mm **Contorno:** 2×1/1, 200 mm > **Dessert:** 1×2/3, 150 mm **Insalata:** 2×1/2, 200 mm > **Dressing:** 1×1/3, 150 mm
–	–	3×	**Carne:** 4×1/1, 65 mm > **Salsa:** 2×1/3, 200 mm **Contorno:** 2×2/3, 200 mm > **Minestra:** 1×1/1, 150 mm **Dessert:** 1×2/3, 150 mm > **Insalata:** 2×1/2, 200 mm **Dressing:** 1×1/3, 150 mm
1×	**Dessert:** 2×1/2, 200 mm	5×	**Carne:** 6×1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **Salsa:** 2×1/2, 200 mm **Contorno:** 4×1/1, 200 mm > **Insalata:** 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm **Dressing:** 2× 2/8, 200 mm
1×	**Dessert:** 2×1/2, 200 mm	5×	**Carne:** 6× 1/1, 65 mm + 2×1/1, 100 mm > **Salsa:** 2×1/2, 200 mm > **Contorno:** 1×1/1, 200 mm + 2×1/1 150 mm > **Minestra:** 1×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm > **Insalata:** 1×1/1, 100 mm + 3×1/2, 100 mm > **Dressing:** 2×2/8, 200 mm
1×	**Contorno:** 1×1/1, 200 mm	7×	**Carne:** 12×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm > **Contorno:** 5×1/1, 200 mm > **Dessert:** 1×1/1, 100 mm + 1×1/1, 150 mm > **Insalata:** 1×1/1, 150 mm + 3×2/3 100 mm > **Dressing:** 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm
1×	**Minestra:** 1×1/1, 200 mm	1×	**Carne:** 12×1/1, 65 mm > **Salsa:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/1, 100 mm **Contorno:** 3×1/1, 200 mm + 1×1/1, 100 mm > **Minestra:** 2×1/1, 150 mm **Dessert:** 1×1/1, 100 mm + 1×1/1,150 mm > **Insalata:** 1×1/1, 150 mm + 3×2/3 100 mm > **Dressing:** 2×1/3, 150 mm + 1×1/3, 100 mm
1×	**Salsa:** 1×1/1, 200 mm	12×	**Carne:** 20×1/1, 65 mm > **Contorno:** 9×1/1, 200 mm + 1×1/1, 150 mm **Salsa:** 1×1/1, 200 mm > **Dessert:** 2×1/1, 200 mm > **Dressing:** 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm > **Insalata:** 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 > **Contorno:** 6×1/1, 200 mm **Minestra:** 4×1/1, 200 mm > **Dessert:** 2×1/1, 200 mm > **Dressing:**; 1×1/2, 150 mm + 2×1/3, 200 mm > **Insalata:** 1×1/1, 150 mm + 1×1/2, 150 mm + 1×1/1, 100 mm + 2×2/3, 150 mm

Prodotti solidi per catering e cucine professionali.

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