

bluline

Professionelle Speisen- und Getränketransportsysteme

Ideal für Catering und Großküche

MADE IN
GERMANY





etol – für höchste Ansprüche

Dienstleister für Ihren Erfolg

Eines haben alle unsere Kunden gemeinsam: Sie müssen täglich die höchsten Ansprüche erfüllen. Wir unterstützen sie dabei, diesen Erwartungen jederzeit gerecht zu werden – mit erstklassigen Produkten, aber auch mit einem kompetenten, modernen Service, der auf jahrzehntelanger Erfahrung beruht.

Spitzentechnologie aus Deutschland

etol ist ein familiengeführtes Unternehmen. Es umfasst drei Bereiche, die eng miteinander verbunden sind: Sauberkeit und Hygiene, Kunststofftechnik sowie Gesundheitspflege und Pharma. Alle unsere Produkte sind „Made in Germany“, sie werden in Deutschland entwickelt, hergestellt und in ständigem Austausch mit unseren Kunden weiter verbessert. Wir arbeiten mit einer starken Mannschaft, die Fachwissen mit Pioniergeist verbindet, und sind als Innovationsführer fest auf dem Markt etabliert.

Nachhaltig in die Zukunft

Heute schon bieten wir Produkte an, die den Anforderungen von morgen entsprechen. Dieses Ziel erreichen wir, indem wir den gesamten Prozess in Großküchen und Catering-Unternehmen betrachten. Worauf kommt es beim Transport an? Was erleichtert den Transport von Speisen und Getränken? Wie bleiben diese frisch? Wir verwenden hochwertigste Materialien und verarbeiten diese zu wertbeständigen Thermo-Transportsystemen. Sie geben unseren Kunden die Sicherheit, dass jedes Essen einwandfrei beim Nutzer ankommt.

blu'line – Produkte mit Zukunft

Unsere blu'line Systeme sind pflegeleicht, lebensmittelecht, temperaturisolierend, gut handhabbar und erfüllen höchste Hygieneansprüche. Das macht sie zum optimalen Behältnis für den gewerblichen Transport kalter und warmer Speisen und Getränke. Die Produkte bestehen aus hochwertigem und schlagfestem Polypropylen und sind langlebig. Wir bieten unseren Kunden Lösungen, die nachhaltig und gleichzeitig besonders wirtschaftlich sind. Denn das ist es, worauf es in Zukunft ankommen wird.

Die Unterschiede auf einen Blick: blu'box und blu'box smart edition

Produkte

- > Toplader
- > Frontlader
- > Getränkebehälter
- > Tablett
- > Clochen

gn-Behälter

- > Für Gastronorm-Behälter geeignet
- > Für Euronorm-Behälter geeignet

Material

- > Isolierte Transportsysteme für Heiß- und Kühltransport
- > Bestehend aus lebensmittelphysiologisch unbedenklichem Material

Ergänzungen

- > Zuheizbare Ausführungen verfügbar
- > Nachrüst-/Umbaumöglichkeiten (Baukastensystem)
- > Diverse Anbauteile werkzeuglos austauschbar
- > Austauschbare Stapelrutschschienen
- > Eingezogene Stapelrutschschienen
- > VDE-Zertifiziert

Temperatur

- > Hohe Stabilität bei thermischer Belastung
- > Temperaturbeständig bis +90 °C
- > Temperaturbeständig bis +100 °C (kurzfristige thermische Desinfektion bis +130 °C möglich)

Vorteile

- > Waschlaugenstabil
- > Spülmaschinentauglich
- > Stapelbar
- > Einfache Handhabung
- > Langlebig
- > Pflegeleicht



Die blu'box Serie finden Sie ab Seite 11



Die blu'box smart edition finden Sie ab Seite 7

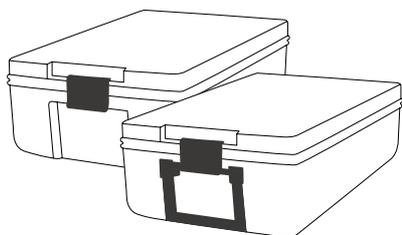
Inhaltsverzeichnis

etol – für höchste Ansprüche.....	03		
Unterschiede blu'box und 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		
Das Baukastensystem blu'box 26 plus	14		
blu'box 52 gn und gn / en	19		
blu'box 52 mit Umluftheizung.....	20		
Erweitern Sie Ihre blu'box mit dem passenden Heizsystem.....	22		
blu'box Produktübersicht.....	23		
blu'therm liquid	27		
blu'therm 10 liquid.....	28		
blu'therm 20 liquid.....	29		
blu'therm 40 liquid.....	30		
Spezielles Verschlussystem	31		
		blu'tray	33
		blu'tray standard	34
		blu'tray italy	35
		blu'tray.....	36
		blu'tray induc und 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 und blu'mobil easy roll	46
		blu'box Bestückungsbeispiele.....	47
		blu'line Zusatzprodukte	49
		Kühlelement	49
		Hoher Deckel	49
		Stapelarretierung	49
		Umluftheizung hot ² lite.....	49
		Umluftheizung hot ²	49
		Heizschwert	49
		Catering Ratgeber	50



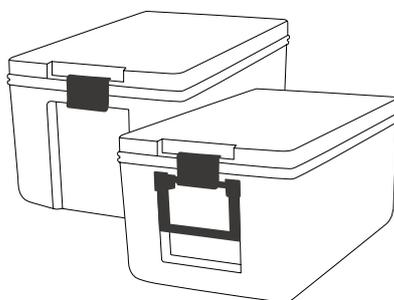
blu'box smart edition

Wenn es beim Speisentransport in erster Linie auf Wirtschaftlichkeit ankommt, ist die **blu'box smart edition** die optimale Lösung für Großküchen, Kantinen, Krankenhäuser und Catering. Die Behälter aus Polypropylen und Polyethylen sind in drei Größen verfügbar. Unser Sortiment umfasst Toplader der 13-er und 26-er Serie sowie Frontlader der 52-er Serie. In alle Serien können GN-Behälter in verschiedenen Höhen eingesetzt werden. Für mehr Tragekomfort sind die „standard“-Modelle der blu'box smart edition zusätzlich mit einem ausklappbaren Griff ausgestattet.



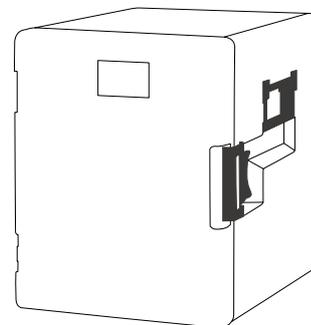
blu'box 13 smart edition
Toplader

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



blu'box 26 smart edition
Toplader

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



blu'box 52 smart edition
Frontlader

- > blu'box 52 smart gn



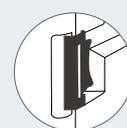
blu'box eco
smart edition

Griff: Eingezogene Griffmulden, 2 Klippverschlüsse
Stapel- und Rutschschienen: Eingezogen



blu'box standard
smart edition

Griff: Ausklappbare, ergonomisch geformte Tragegriffe, 2 Klippverschlüsse
Stapel- und Rutschschienen: Eingezogen



blu'box gn
smart edition

Griff: Ausklappbare Tragegriffe, 1 Bügelverschluss
Stapel- und Rutschschienen: Eingezogen
Stapelecken: Eingezogen

blu'box 13 smart edition

Die blu'box 13 smart edition besteht aus Topladern für GN-Behälter bis zur Größe 1/1, 100 mm Tiefe (oder Unterteilungen). Stapel- und Rutschschienen sorgen dafür, dass die Behälter beim Transport an ihrem Platz bleiben. Geeignet für den Temperatureinsatzbereich von -20 bis +90 °C.



eco

Toplader / Art.-Nr. 4000542

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 203 mm
- > Gewicht: 4,8 kg
- > Nicht beheizt



standard

Toplader / Art.-Nr. 4000540

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 203 mm
- > Gewicht: 5,3 kg
- > Nicht beheizt



-20 °C +90 °C



Medium: 10l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C



-20 °C +90 °C



Medium: 10l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C

Vorteile

- > Leichte und robuste Bauweise
- > Geeignet für GN-Behälter 1/1, 100 mm (oder Unterteilungen)
- > Stapelbar auf allen Boxen der blu'line Serie

blu'box 26 & blu'box 52 smart edition

Toplader (blu'box 26) und Frontlader (blu'box 52) für GN-Behälter verschiedenster Größen und Unterteilungen. Die Behälter werden beim Transport durch Stapel- und Rutschschienen an ihrem Platz gehalten. Temperatureinsatzbereich: -20 bis +90 °C.

blu'box 26 smart

eco

Toplader / Art.-Nr. 4000543

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,1 kg
- > Nicht beheizt

blu'box 26 smart

standard

Toplader / Art.-Nr. 4000539

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,7 kg
- > Nicht beheizt

blu'box 52 smart

gn

Frontlader / Art.-Nr. 4000541

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 639 × 446 × 560 mm
- > Gewicht: 11,4 kg
- > Nicht beheizt



-20 °C +90 °C



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C



-20 °C +90 °C



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C



-20 °C +90 °C



Medium: 2 × 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +23 °C

Vorteile

- > Leichte und robuste Bauweise
- > Stapelbar auf allen Boxen der blu'line Serie

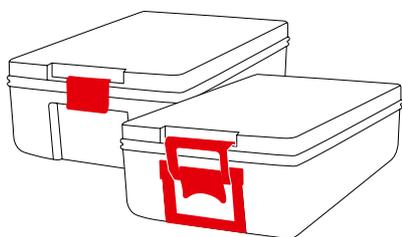
- > blu'box 26 Serie: Geeignet für GN-Behälter 1/1, 200 mm (oder Unterteilungen)

- > blu'box 52 Serie: Geeignet für 2 × GN-Behälter 1/1, 200 mm (oder Unterteilungen)



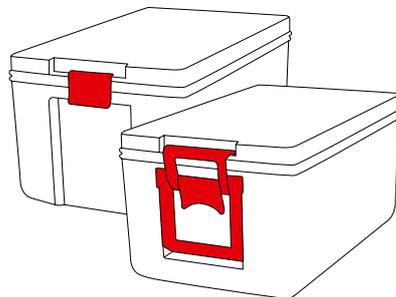
blu'box

Die blu'box wurde entwickelt, um höchste hygienische Ansprüche zu erfüllen. Die Speisentransportbehälter bestehen aus hochschlagzähem PP-C. Sie sind pflegeleicht, halten das Essen warm und verfügen über hervorragende Isolationswerte. Die blu'box ist in drei Größen erhältlich. Bei der „standard“-Variante sorgen ausklappbare Griffe und zwei robuste Bügelverschlüsse für einen deutlich höheren Tragekomfort. Die Behälter zeichnen sich außerdem durch ein hohes Maß an Flexibilität aus. Der Temperatureinsatzbereich liegt bei -20 bis $+100$ °C.



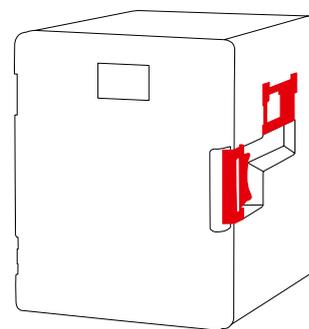
blu'box 13
Toplader

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



blu'box 26
Toplader

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



blu'box 52
Frontlader

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



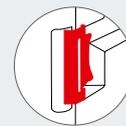
blu'box eco

Griff: Eingezogene Griffmulden, 2 Klippverschlüsse
Stapel- und Rutschschienen: Eingezogen



blu'box standard

Griff: Ausklappbare, ergonomisch geformte Tragegriffe mit hochwertigen Bügelverschlüssen
Stapel- und Rutschschienen: Angeschraubt und auswechselbar



blu'box gn

Griff: Ausklappbare Tragegriffe mit hochwertigem Bügelverschluss
Stapel- und Rutschschienen: Angeschraubt und auswechselbar
Stapelecken: Angeschraubt und auswechselbar
Einschubgitter: Verstellbar (gn/en)

blu'box 13

Speisentransportbehälter aus hochschlagzähem PP-C für GN-Behälter bis zur Größe 1/1, 100 mm Tiefe (oder Unterteilungen). Bei den „standard“-Modellen können die Stapel- und Rutschschienen ausgetauscht werden.



eco

Toplader / Art.-Nr. 4000528

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 203 mm
- > Gewicht: 5,4 kg
- > Nicht beheizt



standard

Toplader / Art.-Nr. 4000529

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 203 mm
- > Gewicht: 6,1 kg
- > Nicht beheizt



Medium: 10 l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C



Medium: 10 l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C

Vorteile

- > Die „eco“-Modelle der blu'box sind besonders wirtschaftlich
- > Hohe thermische Belastung

- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Zusätzliche Versteifung

- > Kurzfristige thermische Desinfektion bis +130 °C möglich

blu'box 26

Speisentransportbehälter aus hochschlagzähem PP-C. **Geeignet für GN-Behälter bis zur Größe 1/1, 200 mm Tiefe (oder Unterteilungen).** Bei den „standard“-Modellen lassen sich die Stapel- und Rutschschienen austauschen.



eco

Toplader / Art.-Nr. 4000349

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,3 kg
- > Nicht beheizt



standard

Toplader / Art.-Nr. 4000330

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,8 kg
- > Nicht beheizt



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C

Vorteile

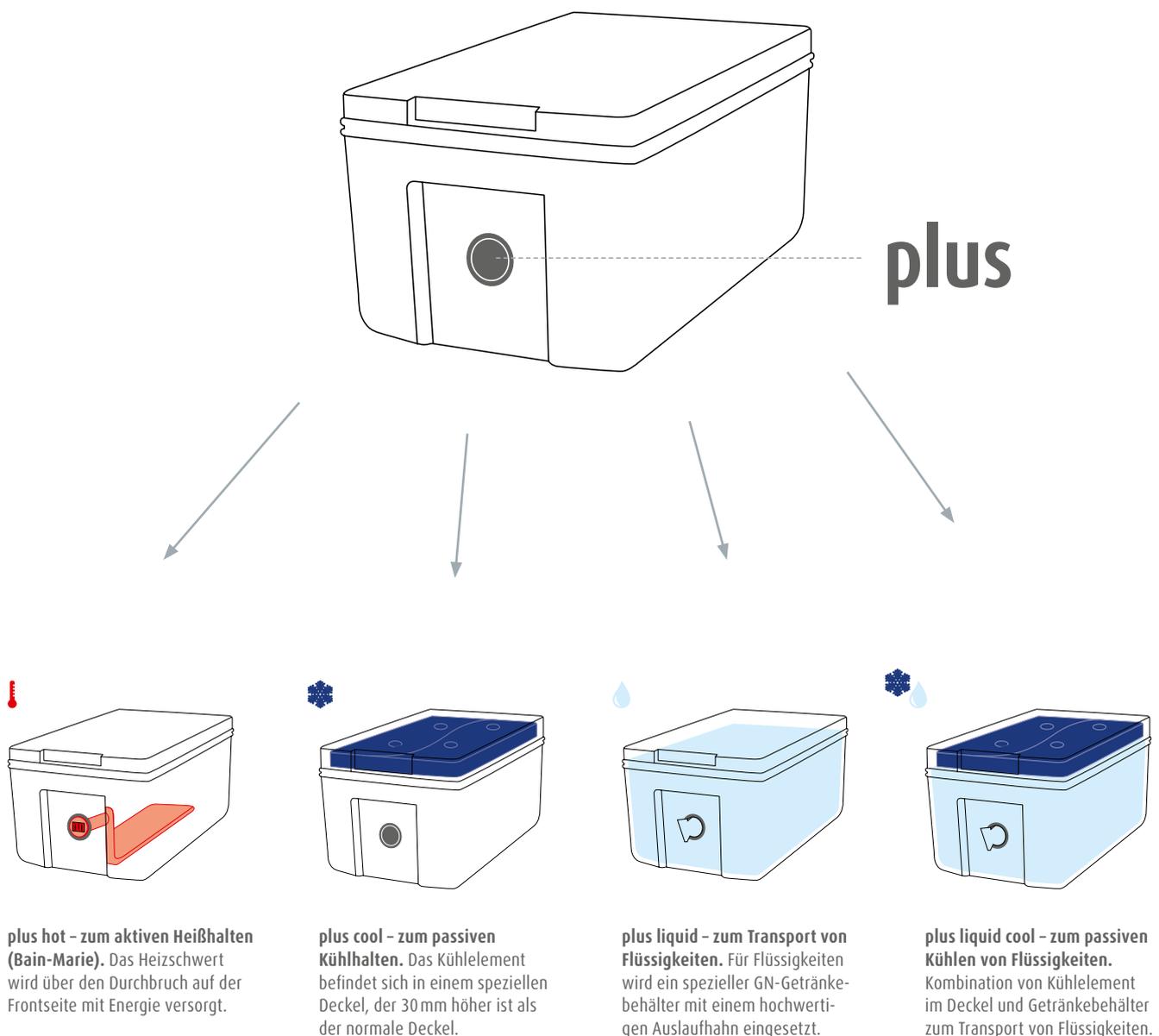
- > Die „eco“-Modelle der blu'box sind besonders wirtschaftlich
- > Hohe thermische Belastung

- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Zusätzliche Versteifung

- > Kurzfristige thermische Desinfektion bis +130 °C möglich

Das Baukastensystem **blu'box 26 plus**

Die blu'box 26 plus ist ein echter Alleskönner: Es gibt ein Grundelement für passives Heißhalten und vier Spezialmodelle für aktives Heißhalten, Kühlhalten, Getränketransport und gekühlten Getränketransport. Das Grundelement ist in den Varianten eco plus und standard plus erhältlich. Es kann jederzeit mit dem passenden Zubehör nachgerüstet werden.



blu'box 26 plus

Das Grundelement der blu'box 26 plus besteht aus hochschlagzähem PP-C. Es eignet sich für GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit 200 mm Tiefe (oder Unterteilungen). Das Grundelement kann je nach Einsatzzweck mit dem passenden Zubehör nachgerüstet werden.

**JEDERZEIT
NACH-
RÜSTBAR**

blu'box 26

eco plus

Toplader nachrüstbar / Art.-Nr. 4000442

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,3 kg
- > Nicht beheizt

blu'box 26

plus

Toplader nachrüstbar / Art.-Nr. 4000410

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 6,8 kg
- > Nicht beheizt



-20°C +100°C



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20°C



-20°C +100°C



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20°C

Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Integrierter Durchbruch auf der Stirnseite mit Verschlussstopfen
- > Nachrüstbar mit Heizschwert, Getränkebehälter oder Kühlelement
- > Hohe thermische Belastung
- > Zusätzliche Versteifung

Nachrüstmöglichkeiten

plus hot: Durch den Einbau eines Heizschwerts wird aus dem Grundelement eine blu'box 26 plus hot. Das Heizschwert kann im Nass- oder im Trockenbetrieb genutzt werden. etol empfiehlt die Heizung im Wassersumpf (Bain-Marie-Prinzip).



plus cool: Ein spezieller Deckel macht aus dem Grundelement eine blu'box 26 plus cool. Er ist 30 mm höher und enthält ein herausnehmbares Kühlelement. Zusätzlich kann ein Getränkebehälter eingebaut werden.



plus liquid: Wird das Grundelement mit einem Getränkebehälter nachgerüstet, entsteht eine blu'box 26 plus liquid. Zur passiven Kühlung kann zusätzlich ein höherer Deckel mit einem herausnehmbaren Kühlelement verwendet werden.



blu'box 26 plus hot

Die blu'box 26 plus hot ist mit einem Heizschwert ausgestattet. Das Heizschwert kann auf zwei Arten verwendet werden: Entweder im Trockenbetrieb ohne Wasserzugabe oder im Nassbetrieb (Wassersumpf) nach dem Bain-Marie-Prinzip. Sie eignet sich für **GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm.**



eco plus hot

Toplader beheizt / Art.-Nr. 4000402

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 7,3 kg
- > Aktiv beheizt



plus hot

Toplader beheizt / Art.-Nr. 4000339

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 630 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 7,7 kg
- > Aktiv beheizt



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +19,5°C



Medium: 20l Wasser > Raumtemperatur: ca. +19,5°C

Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Verwendung als „Bain-Marie“ möglich
- > Die „eco“-Modelle der blu'box 26 plus hot sind besonders wirtschaftlich
- > Hohe thermische Belastung
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Zusätzliche Versteifung

Das Heizschwert

Die Heizung der blu'box 26 plus hot regelt sich selbst. Das Heizschwert hat eine Maximaltemperatur von +125°C im Trockenbetrieb. Die durchschnittliche Leistungsaufnahme liegt bei 350W.

Besonders praktisch bei der Reinigung: Das Heizschwert lässt sich mit einem Handgriff einstecken und wieder herausnehmen. Zudem macht die mechanische Regelung die Heizung äußerst robust.



blu'box 26 plus liquid

Die blu'box 26 plus liquid hat ein Fassungsvermögen von 18l. Der speziell entwickelte GN-Getränkebehälter ist an der Stirnseite mit einem hochwertigen Auslaufhahn verbunden. Wenn der Getränkebehälter entfernt wird, kann die blu'box 26 plus **GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm aufnehmen.**



plus liquid

Toplader mit Getränkebehälter / Art.-Nr. 4000392

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 666 × 370 × 308 mm
- > Gewicht: 10,5 kg
- > Füllvolumen: 18 l



Medium: 18 l Wasser > Raumtemperatur: ca. +20 °C

Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Hochwertiger Auslaufhahn mit Bajonettverschluss
- > Hohe thermische Belastung
- > Steckdeckel mit Dichtung
- > Zusätzliche Versteifung

Der Getränkebehälter

Der Behälter ist aus hochwertigem Edelstahl und hat einen Steckdeckel mit Gummidichtung. Der Auslaufhahn wird mit einem Bajonettverschluss an der Vorderseite angebracht. Dank der Fallgriffe lässt sich der Getränkebehälter gut handhaben.



blu'box 26 plus cool

Der Deckel der blu'box 26 plus cool enthält ein passives Kühlelement. Durch die gute Isolierung nach außen und die hohe Kühlleistung im Inneren ist der Kälteverlust sehr gering. Geeignet für GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm (oder Unterteilungen).



plus cool

Toplader mit passivem Kühlelement / Art.-Nr. 4000437

- > Für den Kühltransport
- > Maße: 630 × 370 × 338 mm
- > Gewicht: 10,5 kg



plus liquid cool

Toplader mit passivem Kühlelement / Art.-Nr. 4000436

- > Für den Getränke- und Kühltransport
- > Maße: 666 × 370 × 338 mm
- > Gewicht: 14,1 kg
- > Füllmenge: 18 l



-20 °C +100 °C



Medium: 18l Wasser > Raumtemperatur: ca. +19,5 °C



-20 °C +100 °C



Medium: 18l Wasser > Raumtemperatur: ca. +19,5 °C

Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Stapelbar auf den meisten am Markt erhältlichen Speisentransportbehältern
- > Hohe thermische Belastung
- > Passives Kühlen von Speisen und Getränken
- > Zusätzliche Versteifung

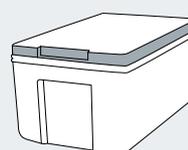
Deckel und Kühlelement

Bei der blu'box 26 plus cool befindet sich das herausnehmbare Kühlelement im Deckel, wodurch der Deckel 30 mm höher ist als bei den anderen Modellen. Ein spezielles Kühlgel im Inneren des Kühlelements sorgt für eine zusätzliche, passive Kühlung.

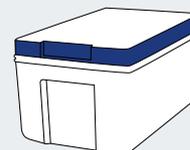
Deckel mit integriertem Kühlelement



Deckelhöhe normal



Deckelhöhe cool



blu'box 52

Frontlader für GN-Behälter mit einer Temperatur von bis zu +100 °C. Die blu'box 52 gn verfügt über 12 eingezogene Einschübe und bietet Platz für 2 GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 200 mm (oder Unterteilungen). Noch mehr Flexibilität schafft die gn/en Variante der blu'box 52.



gn

Frontlader / Art.-Nr. 4000445

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 639 × 446 × 560 mm
- > Gewicht: 11,7 kg
- > Nicht beheizt



gn/en

Frontlader / Art.-Nr. 4000348

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 639 × 500 × 560 mm
- > Gewicht: 15,8 kg
- > Nicht beheizt



-20 °C +100 °C



Medium: 2 × 20 l Wasser > Raumtemperatur: ca. +23 °C



-20 °C +250 °C



Medium: 2 × 20 l Wasser > Raumtemperatur: ca. +23 °C

Vorteile gn

- > Leichte und robuste Bauweise
- > GS & EMC zertifiziert nach VDE
- > Stapelbar

Vorteile gn/en

- > Wechselmöglichkeit zwischen gn und en über die beiden Einschubschielen

Variable Einschubschiene beim gn/en Behälter

Für GN-Behälter (530 × 325 mm) werden die Stapelroste in die innere Schiene eingeschoben, für EN-Behälter (530 × 370 mm) in die äußere. EN-Behälter haben bis zu 20 % mehr Füllvolumen. Die glatten Flächen erleichtern die Reinigung.



Einschub für Gastronorm.



Einschub für Euronorm.

**BIS ZU 20 %
MEHR FÜLL-
VOLUMEN**

blu'box 52 hot² lite

Das System der blu'box 52 „lite“ besitzt ein selbstregelndes Heizsystem. Die hochwertige Heiztechnologie erwärmt den Innenraum der blu'box 52 schnell und zuverlässig auf ca. +80 °C. Eine einfache Handhabung ist durch das „Plug and Play Prinzip“ (Einstecken und Heizen) gewährleistet.



gn hot² lite

Frontlader mit Umluftheizung / Art.-Nr. 4000679

- > Selbstregelnde Heiztechnologie
- > Maße: 639 × 446 × 560 mm
- > Gewicht: 14,4 kg
- > Aktiv beheizt (Ø 500 Watt)



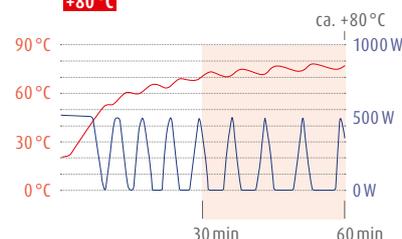
gn/en hot² lite

Frontlader mit Umluftheizung / Art.-Nr. 4000680

- > Selbstregelnde Heiztechnologie
- > Maße: 639 × 500 × 560 mm
- > Gewicht: 18,1 kg
- > Aktiv beheizt (Ø 500 Watt)



Versuch wurde mit leerer blu'box durchgeführt > Messposition mittig > Raumtemperatur: ca. +20 °C



Vorteile

- > Einfache Handhabung (Einstecken und fertig)
- > Stoßgeschützt, ohne überstehende Teile
- > Kippsicher (Behälter kippt bei geöffneter Tür nicht)
- > Einfaches Entfernen der Heizung zur Reinigung des Behälters
- > Nachrüstbar für bestehende blu'box 52 Serie
- > GS & EMC zertifiziert durch VDE

Nachrüstmöglichkeit für alle blu'box 52 Modelle

Sie können alle blu'box 52 Modelle mit dem neuen Heizsystem ganz einfach nachrüsten. Ersetzen Sie die alte Tür mit wenigen Handgriffen werkzeuglos durch die neue Tür mit dem selbstregelnden Heizelement.

So bringen Sie Ihre vorhandene blu'box 52-Serie auf den neuesten technischen Stand. Die Temperaturregelung funktioniert automatisch. Einfach die Heizung an das Stromnetz anschließen und schon fängt diese an zu heizen.



blu'box 52 hot²

Das neue, hochwertige und regelbare Heizsystem für blu'box 52 Systeme: Die ausgereifte Heiztechnologie wärmt schnell und gleichmäßig und lässt sich stufenlos von +20 °C bis +85 °C regeln. An der Außenseite der Tür befindet sich ein Zwei-Tasten LED-Display, das Ist- und Soll-Temperatur regeln und anzeigen lässt.



gn hot²

Frontlader mit Umluftheizung / Art.-Nr. 4000663

- > Stufenlos regelbares Heizsystem
- > Maße: 639 × 446 × 560 mm
- > Gewicht: 14,5 kg
- > Aktiv beheizt (Ø 500 Watt)



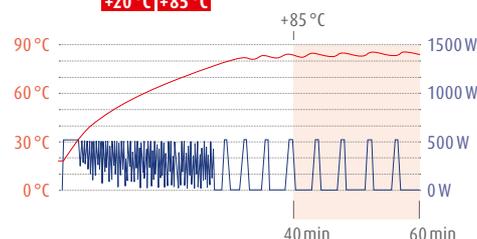
gn/en hot²

Frontlader mit Umluftheizung / Art.-Nr. 4000664

- > Stufenlos regelbares Heizsystem
- > Maße: 639 × 500 × 560 mm
- > Gewicht: 18,2 kg
- > Aktiv beheizt (Ø 500 Watt)



Medium innerhalb der blu'box: Luft > Raumtemperatur: ca. +21 °C



Vorteile

- > LED-Display: Soll- und Ist-Temperatur können von außen abgelesen werden
- > Einfaches Entfernen der Heizung zur Reinigung des Behälters in herkömmlichen Großküchen-Spülmaschinen
- > Nachrüstbar für bestehende blu'box 52 Serie
- > Stoßgeschützt, ohne überstehende Teile
- > GS, EMC & CE zertifiziert nach VDE

Die Umluftheizung

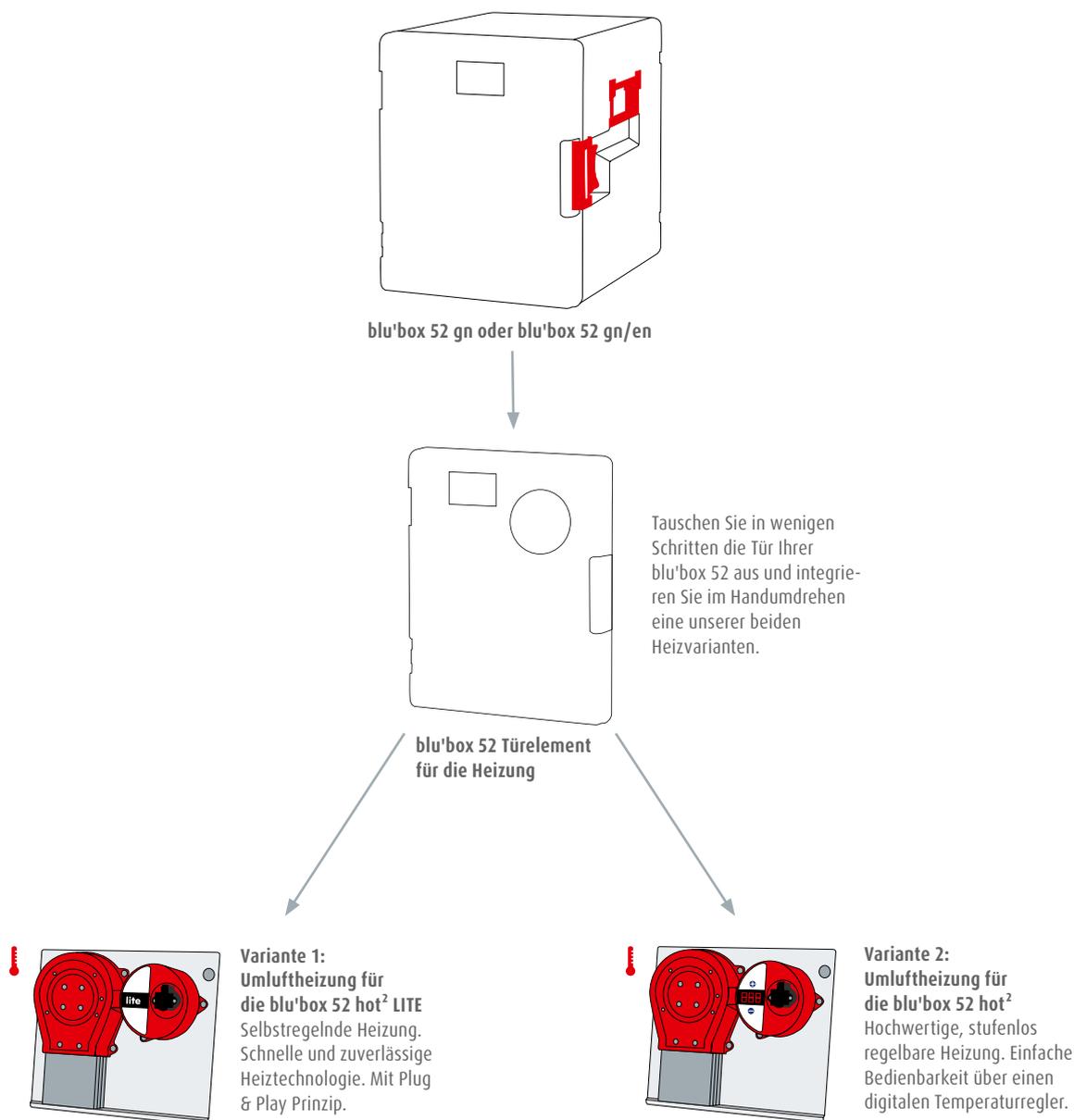
Das neu entwickelte Heizsystem ist bei der blu'box 52 gn hot² in der Tür integriert. Die Tür lässt sich leicht und werkzeuglos austauschen. Die Heizung kann je nach Bedarf ein- und ausgebaut werden, zum Beispiel für die Reinigung. Auch die Nachrüstung älterer Modelle der blu'box 52 Serie ist möglich.

Die ausgereifte Heiztechnologie wärmt schnell und gleichmäßig. Die Temperatur ist mit einem Zwei-Tasten-System von +20 °C bis +85 °C regelbar. Bei Einstellung unter +20 °C wird lediglich die Innenluft umgewälzt. Auf der Außenseite der Tür befindet sich ein LED-Display, das die Ist- und die Soll-Temperatur anzeigt.



Einfach erweitern: Die passenden Umluftheizungen für Ihre blu'box 52

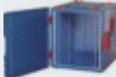
Die blu'box 52 gn oder gn/en können Sie mühelos und schnell mit einer Heizung nachrüsten. Einfach die Tür austauschen und zwischen zwei verschiedenen Umluftheizungen Ihren Favoriten auswählen.



blu'box Produktübersicht

Produkt	Bezeichnung	Artikelnr.	Maße	Gewicht	beheizt	Bestückungsmaß
	blu'box 13 eco	4000528	630×370×203 mm	5,4 kg	nein	1×GN 1/1, 100 mm
	blu'box 13 standard	4000529	630×370×203 mm	6,1 kg	nein	1×GN 1/1, 100 mm
	blu'box 26 eco	4000349	630×370×308 mm	6,3 kg	nein	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 standard	4000330	630×370×308 mm	6,8 kg	nein	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus	4000442	630×370×308 mm	6,3 kg	nein	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus	4000410	630×370×308 mm	6,8 kg	nein	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 eco plus hot	4000402	630×370×308 mm	7,3 kg	ja	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus hot	4000339	630×370×308 mm	7,7 kg	ja	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid	4000392	666×370×308 mm	10,5 kg	nein	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus cool	4000437	630×370×338 mm	10,5 kg	nein	1×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 26 plus liquid cool	4000436	630×370×338 mm	14,1 kg	nein	1×GN 1/1, 200 mm

blu'box Produktübersicht

Produkt	Bezeichnung	Artikelnr.	Maße	Gewicht	beheizt	Bestückungsmaß
	blu'box 52 gn	4000445	639×446×560 mm	11,7 kg	nein	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en	4000348	639×500×560 mm	15,8 kg	nein	2×GN 1/1, 200 mm bis zu 12 EN-Tabletts
	blu'box 52 gn hot ² lite	4000679	639×446×560 mm	14,4 kg	ja	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot ² lite	4000680	639×500×560 mm	18,1 kg	ja	2×GN 1/1, 200 mm bis zu 12 EN-Tabletts
	blu'box 52 gn hot ²	4000663	639×446×560 mm	14,5 kg	ja	2×GN 1/1, 200 mm
	blu'box 52 gn/en hot ²	4000664	639×500×560 mm	18,2 kg	ja	2×GN 1/1, 200 mm bis zu 12 EN-Tabletts





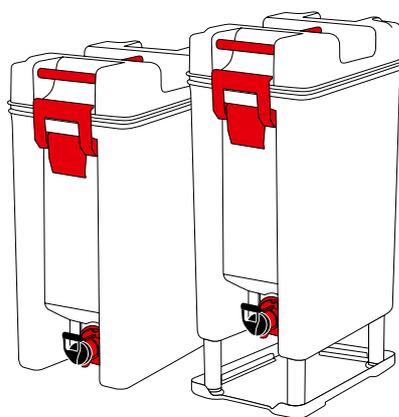
blu'therm liquid

Mit den blu'therm liquid, den isolierten Getränkebehältern für den Catering- und Großküchenbereich, lassen sich heiße und kalte Flüssigkeiten von -20 bis +100 °C bequem transportieren. Die kompakten Behälter haben ein Fassungsvermögen von 10, 20 oder 40 Litern. Sie sind mit oder ohne Tropfwanne erhältlich und bestehen aus hochschlagzähem PP-C.



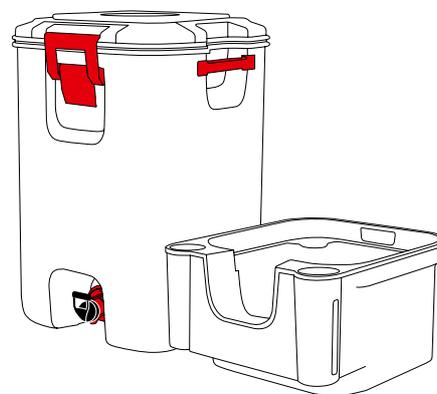
blu'therm 10
Getränkebehälter

- > blu'therm 10 liquid ohne Tropfwanne
- > blu'therm 10 liquid mit Tropfwanne



blu'therm 20
Getränkebehälter

- > blu'therm 20 liquid ohne Tropfwanne
- > blu'therm 20 liquid mit Tropfwanne



blu'therm 40
Getränkebehälter

- > blu'therm 40 liquid
- > Base

blu'therm 10

Griff: 3 Tragegriffe,
2 mit hochwertigem Bügelverschluss
Tropfwanne: Mit oder ohne

blu'therm 20

Griff: 3 Tragegriffe,
2 mit hochwertigem Bügelverschluss
Tropfwanne: Mit oder ohne

blu'therm 40

Griff: 2 eingelassene Tragegriffe mit hochwertigem Bügelverschluss
Einfüllöffnung: Separate Einfüllöffnung am Deckel
Tropfwanne: Separat erhältlich

blu'therm 10 liquid

Robuster Getränkebehälter aus hochschlagzähem PP-C mit 10l Fassungsvermögen. Der stoßgeschützte Auslaufhahn mit Bajonettverschluss ist dicht mit dem Innenraum verbunden. Der Behälter verfügt über eine innenliegende Füllmengenanzeige. Mit oder ohne Tropfwanne lieferbar.



liquid

Getränkebehälter ohne Tropfwanne

Art.-Nr. 4000581

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 382 mm
- > Gewicht: 3,4 kg
- > Füllmenge: 10 l



liquid

Getränkebehälter mit Tropfwanne

Art.-Nr. 4000574

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 490 mm
- > Gewicht: 4,5 kg
- > Füllmenge: 10 l



Vorteile

- > Innenliegende Füllmengenanzeige
- > Kompakte und robuste Bauweise
- > Auswechselbare Dichtung im Deckel
- > Verbindung zwischen Innenraum und Auslauf absolut dicht
- > Leicht abzunehmender Auslaufhahn
- > Getränke werden direkt in Behälter gegeben (kein CNS-Behälter erforderlich)

Auslauf absolut dicht

Der Auslaufhahn ist dicht mit dem Innenraum verbunden, so dass keine Flüssigkeit in den Isolationschaum eindringen kann. Das bedeutet: Keine Gewichtszunahme des Behälters.

blu'therm 20 liquid

Getränkebehälter mit 20l Inhalt und innenliegender Füllmengenanzeige. Der stoßgeschützte Auslaufhahn mit Bajonettverschluss ist dicht mit dem Innenraum verbunden. Der Behälter besteht aus hochschlagzähem PP-C. Er ist mit oder ohne Tropfwanne erhältlich.



liquid

Getränkebehälter ohne Tropfwanne

Art.-Nr. 4000587

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 612 mm
- > Gewicht: 6,0 kg
- > Füllmenge: 20l



liquid

Getränkebehälter mit Tropfwanne

Art.-Nr. 4000591

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 360 × 255 × 712 mm
- > Gewicht: 6,8 kg
- > Füllmenge: 20l



Medium: 20l Wasser > Umgebungstemperatur: ca. +20°C

Vorteile

- > Innenliegende Füllmengenanzeige
- > Kompakte und robuste Bauweise
- > Auswechselbare Dichtung im Deckel
- > Verbindung zwischen Innenraum und Auslauf absolut dicht
- > Leicht abzunehmender Auslaufhahn
- > Getränke werden direkt in Behälter gegeben (kein CNS-Behälter erforderlich)

Hygienisch einwandfrei

Weil Auslaufhahn und Innenraum dicht miteinander verbunden sind, kann keine Flüssigkeit in den Isolationsschaum eindringen. Eine Verkeimung ist damit ausgeschlossen.

blu'therm 40 liquid

40l fassender Getränkebehälter aus hochschlagzähem PP-C. Über eine Öffnung im Deckel ist der Behälter leicht und hygienisch befüllbar. Der stoßgeschützte Auslaufhahn ist dicht mit dem Innenraum verbunden. Deckel und Auslaufhahn haben Bajonettverschlüsse.



liquid

Getränkebehälter ohne Tropfwanne / Art.-Nr. 4000588

- > Für den Heiß- oder Kühltransport
- > Maße: 410 × 397 × 611 mm
- > Gewicht: 7,8 kg
- > Füllmenge: 40 l



Medium: 1 × 40 l Wasser > Raumtemperatur: ca. +40°C. Der Test wurde bewusst unter erhöhter Umgebungstemperatur durchgeführt.



Base / Art.-Nr. 4000589

Vorteile

- > Innenliegende Füllmengenanzeige
- > Kompakte und robuste Bauweise
- > Auswechselbare Dichtung im Deckel
- > Verbindung zwischen Innenraum und Auslauf absolut dicht
- > Leicht abzunehmender Auslaufhahn
- > Getränke werden direkt in Behälter gegeben (kein CNS-Behälter erforderlich)
- > Separate Einfüllöffnung

Der Auslaufhahn

Die Verbindung zwischen Auslaufhahn und Innenraum ist absolut dicht. Da sich der Hahn in einer Aussparung am Behälter befindet, ist er auch gegen Stöße geschützt.

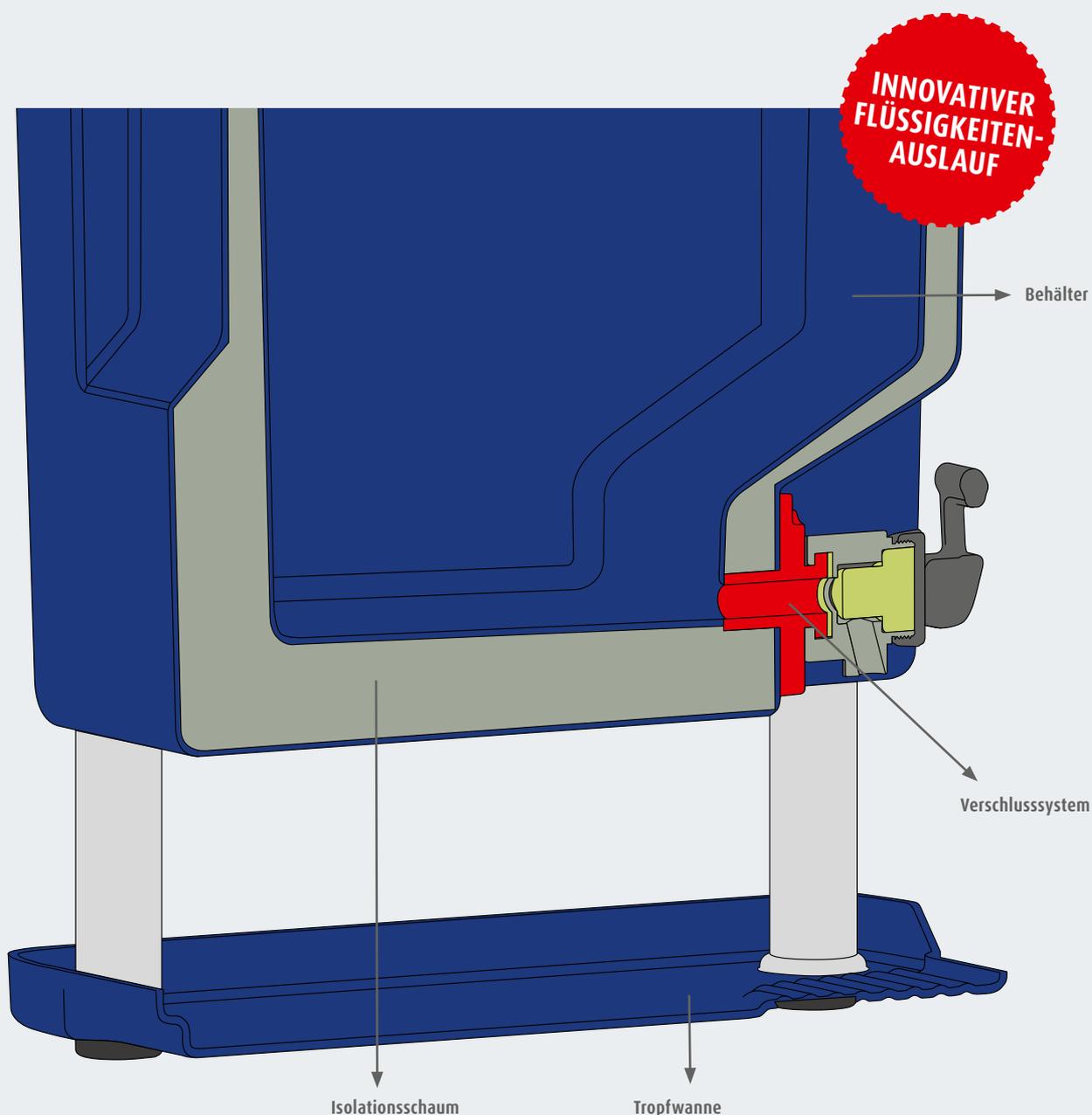
Die Base

Die Tropfwanne (Base) für den blu'therm 40 liquid ist separat erhältlich. Der Behälter wird einfach in die Base hineingestellt. Die 2 Becherhalter sind für unbenutzte und benutzte Becher.



Spezielles Verschlusssystem

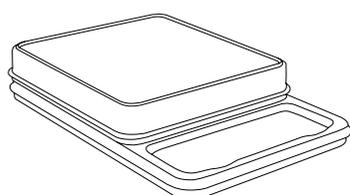
Der Auslaufhahn ist dicht mit dem Innenraum verbunden, so dass die Flüssigkeit nicht in den Isolationsschaum eindringen kann. Deshalb wird der Behälter nicht schwerer. Eine Verkeimung des Schaumes ist ausgeschlossen.





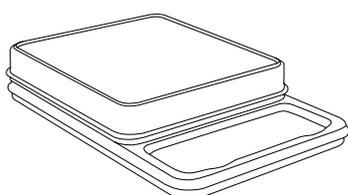
blu'tray

Die blu'tray Speisentransporttablets wurden speziell für Essen auf Rädern, Altenheimen und Krankenhäusern entwickelt. Es gibt drei Varianten: Isoliert, passiv beheizt und aktiv beheizt. Weil kalte und warme Speisen thermisch voneinander isoliert sind, bleibt Warmes warm und Kaltes kalt. Alle blu'tray Speisetablets bestehen aus hochschlagzähem PP-C.



blu'tray standard
Speisentransporttablett

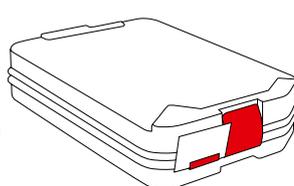
> blu'tray standard unbestückt



blu'tray italy
Speisentransporttablett

> blu'tray italy unbestückt

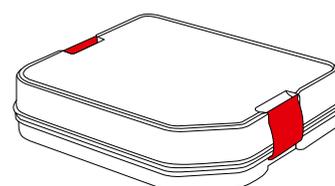
> blu'tray italy bestückt



blu'tray
Speisentransporttablett

> blu'tray unbestückt

> blu'tray bestückt



blu'tray induc 2
Speisentransporttablett

> blu'tray induc unbestückt

> blu'tray induc bestückt

> blu'tray induc 2 (Induktionsplatte)

blu'tray standard

Verschluss: Standard
Kartenhalter: Keine
Geschirr: Unbestückt

blu'tray italy

Verschluss: Keine
Kartenhalter: Keine
Geschirr: Unbestückt oder bestückt

blu'tray

Verschluss: Hochwertige
Bügelverschlüsse
Kartenhalter: Inklusive
Geschirr: Unbestückt oder bestückt

blu'tray induc

Verschluss: Hochwertige
Bügelverschlüsse
Kartenhalter: Inklusive
Geschirr: Unbestückt oder bestückt

blu'tray standard

Für den Transport im Haus ist blu'tray standard aus hochschlagzähem PP-C die optimale Lösung. Das Tablett hat zwei Warmbereiche und zwei Kaltbereiche, die thermisch voneinander getrennt sind.



standard

Speisentransporttablett

Art.-Nr. 4000699

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 100 mm
- > Gewicht: 2,1 kg
- > Nicht beheizt



Vorteile

- > Für den innerhäusigen Transport
- > Alle Speisen sind durch den Tablettdeckel abgedeckt
- > Thermische Trennung zwischen zwei Warm- und zwei Kaltbereichen
- > Leichte Bauweise
- > Stapelbar
- > EURO Norm Maße

Einfache Handhabung im Arbeitsalltag

Das blu'tray standard wurde für den Transport innerhalb von Krankenhäusern und Altenheimen konzipiert. Vorteil bei den verschlussfreien Tablett: sie lassen sich schnell bestücken und sind stapelbar. blu'tray standard ist ausgelegt für das Geschirr aller großen Hersteller. So können Sie Ihre vorhandenen Porzellansets weiterhin nutzen.

blu'tray italy

Für den Transport im Haus ist blu'tray italy aus hochschlagzähem PP-C die optimale Lösung. Das Tablett hat zwei Kaltbereiche und zwei Warmbereiche, die thermisch voneinander getrennt sind. Das blu'tray italy ist mit oder ohne Geschirr lieferbar.



italy

Speisentransporttablett

Art.-Nr. 4000565

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 100 mm
- > Gewicht: 2,1 kg
- > Nicht beheizt



italy

Speisentransporttablett bestückt

Art.-Nr. 4000608

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 100 mm
- > Gewicht: 3,6 kg
- > Nicht beheizt



Bestückung wahlweise
im Lieferumfang enthalten

- > 1 geteilter Teller
- > 1 Suppentasse
- > 2 Kaltschalen
- > Optional: 1 Pastaschale
für 2. Hauptgericht

Vorteile

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> > Für den innerhäusigen Transport > Alle Speisen sind durch den Tablettdeckel abgedeckt | <ul style="list-style-type: none"> > Thermische Trennung zwischen Warm- und Kaltbereich > Leichte Bauweise | <ul style="list-style-type: none"> > Stapelbar > EURO Norm Maße |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

Zusätzliche Pastaschale

In der optional integrierbaren Pastaschale kann ein zweites Hauptgericht serviert werden. In Italien zum Beispiel ist es üblich, zwei Hauptgänge zu sich zu nehmen. Eines der Hauptgerichte ist in der Regel Pasta. Die Schale kann alternativ auch als größere Suppentasse verwendet werden.



blu'tray

Das Speisetransporttablett ist in einen Warmbereich und einen Kaltbereich unterteilt. Der Warmbereich wird mit einem Heizinlett passiv erwärmt, der Kaltbereich ist thermisch davon getrennt. Das praktische blu'tray besteht aus hochschlagzähem PP-C und ist mit oder ohne Geschirr erhältlich.



Speisetransporttablett

Art.-Nr. 4000367

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 114 mm
- > Gewicht: 3,5 kg
- > Nicht beheizt



Speisetransporttablett bestückt

Art.-Nr. 4000556

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 370 × 530 × 114 mm
- > Gewicht: 5,8 kg
- > Passiv beheizt (Heizinlett)



Bestückung wahlweise im Lieferumfang enthalten

- > 2-geteilter Teller mit 1 Abdeckung inkl. Dichtung
- > 3 Suppentassen / Kalschalen mit 3 Abdeckungen inkl. Dichtung



Vorteile

- > Pflegeleichte, langlebige Materialien
- > Thermische Trennung von Warm- und Kaltbereichen
- > Deckel mit Dichtungen (Schwappsicherheit)
- > Geeignet für den Außerhaustransport

Das Heizinlett

Der passive Heißhaltespeicher für Hauptspeise und Suppe besteht aus Edelstahl, wahlweise mit einem Wackskern. Er wird auf ca. +100 °C erwärmt und unter den Hauptspeisenteller gelegt. Heizinlett, Porzellan und Abdeckungen werden auf Wunsch mitgeliefert.



blu'tray induc & blu'tray induc 2

Ideal für Essen auf Rädern: Mit dem aktiv beheizten Speisentransporttablett können vorgekochte, gekühlte Speisen (cook & chill) erwärmt oder heiß portionierte Speisen (cook & serve) warmgehalten werden. Die Wärme wird von der Induktionsplattform auf das beschichtete Geschirr übertragen.



induc

Speisentransporttablett

Art.-Nr. 4000331

- > Für den Heißtransport
- > Maße: 442 × 370 × 103 mm
- > Gewicht: 2,2 kg
- > Nicht beheizt



induc

Speisentransporttablett bestückt

Art.-Nr. 4000557

- > Maße: 442 × 370 × 103 mm
- > Gewicht: 3,8 kg
- > cook & serve und cook & chill (in Verbindung mit Induktionsplattform)



induc 2

Induktionsplattform

Art.-Nr. 4000610

- > Maße: 403 × 345 × 58 mm
- > Gewicht: 5,5 kg
- > Leistung max.: ca. 150 Watt

**AKTIV
BEHEIZT**



Vorteile Tablett

- > Warm- und Kaltbereiche sind thermisch voneinander getrennt
- > Alle Speisen sind durch separate Deckel abgedeckt

Vorteile bestücktes Tablett

- > Hochwertiges beschichtetes Induktions-Porzellan der Firma Bauscher
- > Alle Speisen separat abgedeckt
- > Suppentassendeckel mit schwapp-sicherer Dichtung
- > Zuheizbar (in Verbindung mit der Induktionsplattform)

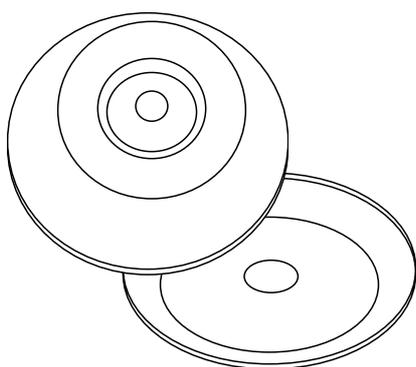
Vorteile Induktionsplattform

- > Getrennte Schwingkreise für Hauptspeise und Suppe
- > Leergeschirrererkennung
- > Bedienerfreundlich



blu'cloche

Auf dem Weg von der Großküche zum Verbraucher müssen Speisen unbedingt abgedeckt werden. Die blu'cloche wurde speziell für den hygienischen, wärmeisolierten Transport von portionierten Speisen in Krankenhäusern und Altenheimen entwickelt. Das Clochensystem aus hochschlagzähem PP-C ist robust und pflegeleicht. Lieferbar in 3 Größen (12, 24 und 26).



blu'cloche 12 Clochensystem

- > blu'cloche 12 (Oberteil)
- > blu'cloche 12 (Unterteil)

blu'cloche 24 Clochensystem

- > blu'cloche 24 (Oberteil)
- > blu'cloche 24 (Unterteil)

blu'cloche 26 Clochensystem

- > blu'cloche 26 (Oberteil)
- > blu'cloche 26 (Unterteil)

blu'cloche 12

Die blu'cloche 12 bietet Ihnen die Möglichkeit, Suppentassen von 12 cm schwapp-sicher zu transportieren. Sie ist die ideale Ergänzung der blu'cloche 24 und 26, so können Sie ein ganzes Menü transportieren. Das Clochensystem besteht aus hochschlag-zähem PP-C und besitzt einen Temperatureinsatzbereich von -20 °C bis +100 °C.



Oberteil: Schale mit \varnothing 12 cm
Art.-Nr. 4000671
> Zum Heiß- und Kühlhalten
> Gewicht: 0,10 kg
> Durchmesser: 170 mm
> Einschubhöhe: 90 mm



Unterteil: Schale mit \varnothing 12 cm
Art.-Nr. 4000672
> Zum Heiß- und Kühlhalten
> Gewicht: 0,10 kg
> Durchmesser: 170 mm
> Einschubhöhe: 90 mm



Vorteile

- > Schwappsicherer Transport (Eintauchen des Deckels in die Tasse)
- > Temperatureinsatzbereich -20°C bis +100 °C
- > Abdeckeln und isolieren von Suppentassen
- > Hochwertiges PP-C

blu'cloche 12 cm

blu'cloche – die Linie mit Isolierabdeckungen für Suppentassen – ist geeignet für die Warmspeisenverteilung in Krankenhäusern, Altenheimen und ähnlichen Einrichtungen. Mit der blu'cloche 12 cm komplettieren wir unser System. So werden alle Einsatzbereiche optimal abgedeckt.



blu'cloche 24

Pflegeleichtes, isoliertes Clochensystem für Teller, Suppenteller und Eintopfschalen bis zu einem Durchmesser von 24 cm. Die blu'cloche wurde speziell für den Einsatz in Krankenhäusern und Altenheimen entwickelt. Sie ist hervorragend geeignet, um Speisen abzudeckeln und thermisch zu isolieren.



- Oberteil: Teller mit Ø 24 cm
- > Zum Heiß- und Kühlhalten
 - > Gewicht: 0,27 kg
 - > Durchmesser: 260 mm
 - > Einschubhöhe: 106 mm



- Unterteil: Teller mit Ø 24 cm
- > Zum Heiß- und Kühlhalten
 - > Gewicht: 0,22 kg
 - > Durchmesser: 260 mm
 - > Einschubhöhe: 106 mm



Vorteile

- > Speisen sind abgedeckt
- > Isolation unten und oben
- > Temperatureinsatzbereich
-20°C bis +100 °C

Bestückungsmöglichkeiten blu'cloche 24

In der Speisenverteilung ist es ein Muss, die Speisen abgedeckt zum Verbraucher zu bringen. Mit der blu'cloche 24 kann ein Teller, ein Suppenteller oder eine Eintopfschale mit einem Durchmesser von bis zu 24 cm abgedeckt und wärmeisoliert werden.



Teller



Suppenteller



Eintopfschale

blu'cloche 26

Das Clochensystem für Teller, Suppenteller und Eintopfschalen mit einem Durchmesser von maximal 26 cm. Die blu'cloche besteht aus hochschlagzähem PP-C und ist optimal für den Einsatz in Krankenhäusern und Altenheimen geeignet.



- Oberteil: Teller mit Ø 26 cm**
- > Zum Heiß- und Kühlhalten
 - > Gewicht: 0,35 kg
 - > Durchmesser: 295 mm
 - > Einschubhöhe: 106 mm



- Unterteil: Teller mit Ø 26 cm**
- > Zum Heiß- und Kühlhalten
 - > Gewicht: 0,33 kg
 - > Durchmesser: 295 mm
 - > Einschubhöhe: 106 mm



Vorteile

- > Speisen sind abgedeckt
- > Isolation unten und oben
- > Temperatureinsatzbereich
-20°C bis +100 °C

Bestückungsmöglichkeiten blu'cloche 26

Clochen sind hervorragend dafür geeignet, Speisen abzudecken und thermisch zu isolieren. Die blu'cloche 26 eignet sich für den Heiß- oder Kühltransport von einem Teller, einem Suppenteller oder einer Eintopfschale mit einem Durchmesser von bis zu 26 cm.



Teller



Suppenteller

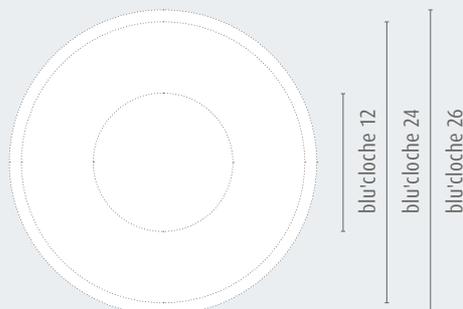


Eintopfschale



▼
blu'cloche im Größenvergleich

Das Clochensystem aus hochschlagzähem PP-C ist robust und pflegeleicht und lieferbar in den 3 Größen 12 cm, 24 cm und 26 cm.





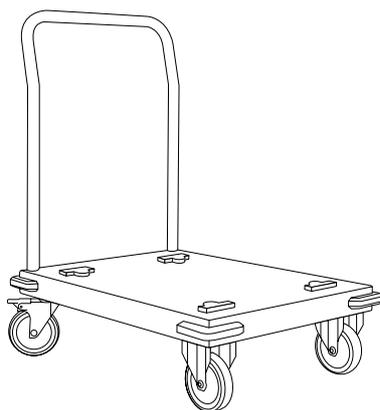
blu'mobil

Für die blu'line Produkte haben wir spezielle Transportmöglichkeiten entwickelt, mit denen die Behälter zuverlässig ans Ziel kommen: Das blu'mobil board und der blu'mobil easy roll sind auf die blu'box zugeschnitten. Auf den beiden Varianten lassen sich Behälter unserer blu'box Serie sowie smart edition rutschsicher gestapelt transportieren.



blu'mobil board
Transport

> blu'mobil board



blu'mobil easy roll
Transport

> blu'mobil easy roll

blu'mobil board & blu'mobil easy roll

Die Transportwagen wurden für die blu'box entwickelt und verfügen über spezielle Arretierungen, so dass bis zu drei Behälter rutschticher übereinander gestapelt werden können. Der blu'mobil easy roll hat zusätzlich einen Griff. Die Stellfläche des blu'mobil board besteht aus antibakteriellem Material.

blu'mobil board

Transportwagen für blu'box Artikel / Art.-Nr. 4000558

- > Tragkraft: 120 kg
- > Maße: 600 × 430 × 170 mm
- > Gewicht: 6,5 kg
- > Alle blu'box Serien transportierbar

blu'mobil easy roll

Transportwagen für blu'box Artikel / Art.-Nr. 4000497

- > Tragkraft: 180 kg
- > Maße: 765 × 565 × 890 mm (inkl. Griff)
- > Gewicht: 15,2 kg
- > Alle blu'box Serien transportierbar

**HOCH-
WERTIGSTE
MATERIALIEN**



Vorteile blu'mobil board

- > Stellfläche aus antibakteriellem Material
- > 4 Lenkrollen mit 2 Feststellbremsen
- > Rollendurchmesser: 125 mm
- > Mit Arretierungen für einen festen Stand der Behälter
- > Transport von bis zu 2 blu'box 52 oder 3 blu'box 26

Vorteile blu'mobil easy roll

- > Inklusive Griff
- > Aus hochwertigem Edelstahl
- > 2 Lenkrollen hinten mit 2 Feststellbremsen
- > 2 Blockrollen vorn
- > Mit Arretierungen für einen festen Stand der Behälter
- > Transport von bis zu 2 blu'box 52 oder 3 blu'box 26
- > Rollendurchmesser: 125 mm

blu'box Bestückungsbeispiele

Die blu'box gibt es als Toplader und Frontlader. Sie können GN-Behälter bis zur Größe 1/1 mit einer Tiefe von 100 mm oder 200 mm aufnehmen. Möglich sind natürlich auch Unterteilungen.

blu'box 13 Serie



1×GN 1/1, 100 mm



2×GN 1/2, 100 mm



3×GN 1/3, 100 mm

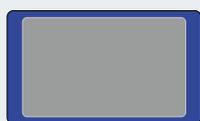


6×GN 1/6, 100 mm



2×GN 1/4, 100 mm
1×GN 1/2, 100 mm

blu'box 26 Serie



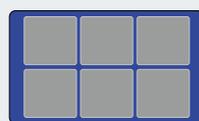
1×GN 1/1, 200 mm



2×GN 1/2, 200 mm



3×GN 1/3, 200 mm



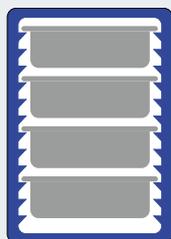
6×GN 1/6, 200 mm



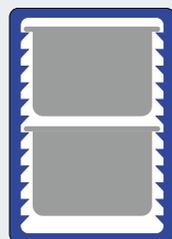
2×GN 1/4, 200 mm
1×GN 1/2, 200 mm

Frontlader haben entweder eingezogene Einschübe oder Einschübe aus Chrom-Nickel-Stahl. Im Unterschied zu den Topladern können in Frontladern mehrere GN-Behälter übereinander transportiert werden.

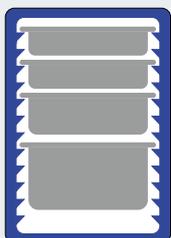
blu'box gn 52 Serie



4×GN 1/1, 100 mm

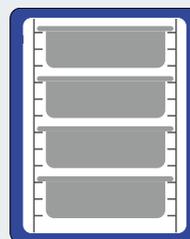


2×GN 1/1, 200 mm

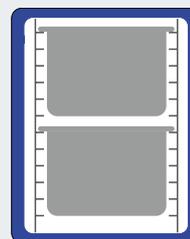


2×GN 1/1, 65 mm
1×GN 1/1, 100 mm
1×GN 1/1, 150 mm

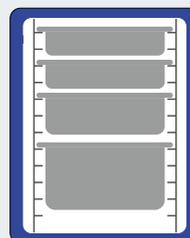
blu'box gn/en 52 Serie



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 Zusatzprodukte

Die blu'line Zusatzprodukte sind nicht nur Ersatzteile. Sie können auch zur Erweiterung der blu'line Systeme genutzt werden. Mit dem hohen Deckel und dem Kühlelement zum Beispiel können alle blu'box Modelle für den Kühltransport nachgerüstet werden.

Kühlelement / Art.-Nr. 4000388

- > Für die blu'box 13-er und 26-er und 52-er Serie
- > Material: PP-C
- > Maße: GN 1/1 (530×325 mm)
- > Gewicht: 3,5 kg
- > Kühlmaterial: Kühlgel

Hoher Deckel / Art.-Nr. 664201677

- > Für die blu'box 13-er und 26-er Serie
- > Material: PP-C
- > Maße: 630×370×90 mm
- > Gewicht: 2,4 kg

Stapelarretierung / Art.-Nr. 4000514 gn

- Art.-Nr. 4000379 gn/en
- > Fixiermöglichkeit:
Zwei blu'box 52 übereinander
- > Material: Polyamid



Umluftheizung blu'box 52 hot² lite / Art.-Nr. 8003185

- > Einsetzbar in blu'box 52 Serie
- > Selbstregelnd
- > Anschlusswert: 230 V, 50 Hz
- > Leistungsaufnahme: 500 W
- > CE, GS & EMC zertifiziert

Umluftheizung blu'box 52 hot² regelbar / Art.-Nr. 8003130

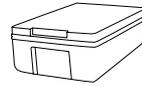
- > Einsetzbar in blu'box 52 Serie
- > Regelbar von +20 °C bis +85 °C
- > Anschlusswert: 230 V, 50 Hz
- > Leistungsaufnahme: 500 W
- > CE, GS & EMC zertifiziert

Heizschwert / Art.-Nr. 8001751

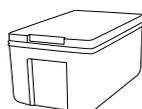
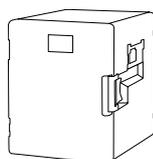
- > Für die blu'box 26-er Serie
- > Leistungsaufnahme: Ø 350 W
- > Temperatur max.: ca. +125 °C
- > Selbstregelnde Heiztechnologie



Catering Ratgeber



Personenzahl	Speisen	blu'box 13	GN-Behälter
12	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	1 ×	Dessert: 1 × 2/8, 65 mm > Salat: 1 × 2/8, 100 mm Dressing: 1 × 2/8, 65 mm
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	1 ×	Dessert: 1 × 2/8, 65 mm > Salat: 1 × 2/8, 100 mm Dressing: 1 × 2/8, 65 mm
25	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	2 × 	Fleisch: 1 × 1/1, 65 mm > Dessert: 1 × 2/8, 100 mm Salat: 1 × 1/2, 100 mm > Dressing: 1 × 2/8, 65 mm
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	2 × 	Beilage: 1 × 1/1, 100 mm > Dessert: 1 × 2/8, 100 mm Salat: 1 × 1/2, 100 mm > Dressing: 1 × 2/8, 65 mm
50	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	1 ×	Dessert: 1 × 1/4, 200 mm > Salat: 1 × 1/2, 200 mm Dressing: 1 × 1/4, 100 mm
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	1 ×	Dessert: 1 × 1/4, 200 mm > Salat: 1 × 1/2, 200 mm Dressing: 1 × 1/4, 100 mm
75	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	-	-
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	-	-
100	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	-	-
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	-	-
200	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	-	-
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	-	-
300	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	-	-
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	-	-
500	3-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage) + Kaltspeise	-	-
	4-teilig Warm- (Fleisch, Soße, Beilage, Suppe) + Kaltspeise	-	-


blu'box 26 GN-Behälter

blu'box 52 GN-Behälter

1x	Fleisch: 1x1/4, 150 mm > Soße: 1x1/4, 65 mm Beilage: 1x1/2, 150 mm	-	-
1x	Fleisch: 1x1/4, 150 mm > Soße: 1x1/4, 65 mm Beilage: 1x1/4, 150 mm > Suppe: 1x1/4, 150 mm	-	-
1x	Soße: 1x1/3, 100 mm Beilage: 1x2/3, 200 mm	-	-
1x	Fleisch: 1x1/2, 150 mm > Soße: 1x1/4, 150 mm Suppe: 1x1/4, 200 mm	-	-
-	-	1x	Fleisch: 1x2/3, 100 mm > Soße: 1x1/3, 100 mm Beilage: 1x1/1, 200 mm
2x	Fleisch: 1x1/2, 200 mm > Soße: 1x1/3, 200 mm Beilage: 1x2/3, 100 mm > Suppe: 1x1/2, 200 mm	-	-
1x	Beilage: 1x1/1, 200 mm	2x	Fleisch: 3x1/1, 65 mm > Soße: 1x1/2, 150 mm > Beilage: 1x1/2, 200 mm Dessert: 1x2/3, 150 mm > Salat: 1x1/1, 150 mm > Dressing: 1x1/3, 100 mm
1x	Beilage: 1x1/1, 200 mm	1x	Fleisch: 3x1/1, 65 mm > Soße: 1x1/3, 200 mm Suppe: 1x2/3, 200 mm > Dessert: 1x2/3, 150 mm Salat: 1x1/1, 150 mm > Dressing: 1x1/3, 100 mm
-	-	3x	Fleisch: 4x1/1, 65 mm > Soße: 2x1/1, 100 mm Beilage: 2x1/1, 200 mm > Dessert: 1x2/3, 150 mm Salat: 2x1/2, 200 mm > Dressing: 1x1/3, 150 mm
-	-	3x	Fleisch: 4x1/1, 65 mm > Soße: 2x1/3, 200 mm Beilage: 2x2/3, 200 mm > Suppe: 1x1/1, 150 mm Dessert: 1x2/3, 150 mm > Salat: 2x1/2, 200 mm Dressing: 1x1/3, 150 mm
1x	Dessert: 2x1/2, 200 mm	5x	Fleisch: 6x1/1, 65 mm + 2x1/1, 100 mm > Soße: 2x1/2, 200 mm Beilage: 4x1/1, 200 mm > Salat: 1x1/1, 100 mm + 3x1/2, 100 mm Dressing: 2x2/8, 200 mm
1x	Dessert: 2x1/2, 200 mm	5x	Fleisch: 6x1/1, 65 mm + 2x1/1, 100 mm > Soße: 2x1/2, 200 mm Beilage: 1x1/1, 200 mm + 2x1/1, 150 mm > Suppe: 1x1/1, 200 mm + 1x1/1, 150 mm > Salat: 1x1/1, 100 mm + 3x1/2, 100 mm > Dressing: 2x2/8, 200 mm
1x	Beilage: 1x1/1, 200 mm	7x	Fleisch: 12x1/1, 65 mm > Soße: 1x1/1, 150 mm + 1x1/1, 100 mm Beilage: 5x1/1, 200 mm > Dessert: 1x1/1, 100 mm + 1x1/1, 150 mm Salat: 1x1/1, 150 mm + 3x2/3, 100 mm > Dressing: 2x1/3, 150 mm + 1x1/3, 100 mm
1x	Suppe: 1x1/1, 200 mm	1x	Fleisch: 12x1/1, 65 mm > Soße: 1x1/1, 150 mm + 1x1/1, 100 mm Beilage: 3x1/1, 200 mm + 1x1/1, 100 mm > Suppe: 2x1/1, 150 mm Dessert: 1x1/1, 100 mm + 1x1/1, 150 mm > Salat: 1x1/1, 150 mm + 3x2/3, 100 mm > Dressing: 2x1/3, 150 mm + 1x1/3, 100 mm
1x	Soße: 1x1/1, 200 mm	12x	Fleisch: 20x1/1, 65 mm > Beilage: 9x1/1, 200 mm + 1x1/1, 150 mm Soße: 1x1/1, 200 mm > Dessert: 2x1/1, 200 mm > Dressing: 1x1/2, 150 mm + 2x1/3, 200 mm > Salat: 1x1/1, 150 mm + 1x1/2, 150 mm + 1x1/1, 100 mm + 2x2/3, 150 mm
1x	Soße: 1x1/1, 200 mm	12x	Fleisch: 20x1/1, 65 mm > Soße: 1x1/1, 200 mm > Beilage: 6x1/1, 200 mm Suppe: 4x1/1, 200 mm > Dessert: 2x1/1, 200 mm > Dressing: 1x1/2, 150 mm + 2x1/3, 200 mm > Salat: 1x1/1, 150 mm + 1x1/2, 150 mm + 1x1/1, 100 mm + 2x2/3, 150 mm

Starke Produkte für Catering und Großküche.

www.etol.de



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