



BLANCO

RECALDO CLASSICO

Der zuverlässige Induktionswagen für Cook & Chill,
Cook & Serve und Cook & Freeze

recaldoclassico

INHALT

Überblick	3
Funktion	4
Details	5
Zubehör	6
Technische Informationen	7



Entscheidend ist, wie es ankommt: Clevere Systemlösungen für die HACCP-konforme Speisenverteilung.

Wer in der Speisenverteilung mehr bewegen will, findet in BLANCO CS den perfekten Partner. Von der Portionierung über Zwischenlagerung und Transport bis zur Regeneration bieten wir Ihnen Systeme, die sich ideal an Ihre Anforderungen anpassen.

Egal, ob Sie Cook&Chill, Cook&Serve oder Cook&Freeze bevorzugen, ob Sie 50 oder 5.000 Essen am Tag produzieren – bei BLANCO CS finden Sie die passende Lösung.

www.blanco-inmotion.de

Ergonomisches Design und clevere Technik erleichtern den Arbeitsalltag. Die hohe Verarbeitungsqualität und der erstklassige Service sorgen für Investitionssicherheit.

RECALDO CLASSICO mit integrierter Umluftkühlung: Für eine Extra-Portion zufriedener Gesichter.

Was an der Technik des RECALDO CLASSICO von BLANCO so besonders ist? – Ganz einfach: Die Zuverlässigkeit.

Mit seiner gleichmäßigen Umluft-Kühlung und der bewährten BLANCO Induktionstechnik hilft Ihnen der RECALDO CLASSICO, dass Ihre Speisen so gut bei Ihren Gästen ankommen, wie sie sollen: Salate bleiben frisch, Desserts bleiben kühl.

Suppe und Hauptspeise werden exakt auf den gewünschten Punkt regeneriert, nacherwärmt oder warmgehalten.

So können alle Menü-Komponenten bei Cook & Chill, Cook & Serve oder Cook & Freeze perfekt und unter Einhaltung der HACCP-Anforderungen serviert werden.

Die hochwertige Verarbeitung „made in Germany“ und die energiesparende Induktionstechnik machen den RECALDO CLASSICO zu einer Investition in die Zukunft, die jeden Cent wert ist.

**BLANCO RECALDO CLASSICO.
Zaubert Gästen, Küchenleitern und
Mitarbeitern ein Extra-Lächeln ins
Gesicht.**

Tablett-Trägersystem kann zur Reinigung ohne Werkzeug ausgebaut werden



HACCP-gerechte Steuerung mit übersichtlichem LCD-Display und USB-Schnittstelle



Zwei getrennt isolierte und unabhängig voneinander programmierbare Fächer



RECALDO CLASSICO mit Zubehör und optionaler Galerie



Innenraum und Korpus komplett aus robustem, hygienischem Edelstahl



Umlaufender, robuster Stoßschutz aus abriebfestem Kunststoff



Doppelwandiger Korpus mit starker Isolierung aus PUR-Hartschaumplatten

Wenn es etwas mehr sein darf: Mehr Geschmack, mehr Sicherheit, mehr Wirtschaftlichkeit.

Das Wohlbefinden Ihrer Gäste liegt Ihnen am Herzen. Und Sie wissen, dass es kein einfaches Geschäft ist, Speisen mit qualitativ zuverlässigem Ergebnis nachzuerwärmen, zu regenerieren und warm bzw. kalt zu halten.

RECALDO CLASSICO bietet Ihnen entscheidende Vorteile, wenn es um Aussehen, Geschmack und Nährstoffgehalt der Speisen geht. Und verlässliche Sicherheit bei der Dokumentation und Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften.

Die leistungsstarke aktive Umluft-Kühlung hält bei Cook & Chill alle Menü-Komponenten während Transport und Zwischenlagerung HACCP-gerecht kalt.

Im Programmbetrieb startet der RECALDO CLASSICO pünktlich zur vorgegebenen Zeit mit dem Regenerationsprozess der warmen Speisen. Alternativ kann der Betrieb auch manuell erfolgen.

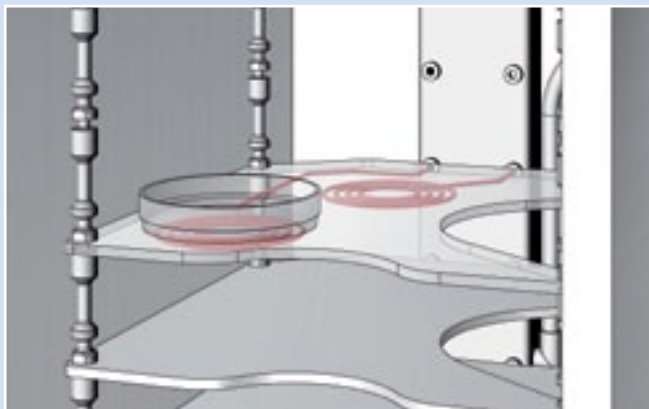
Bei Cook & Chill bringt die nahezu lautlose BLANCO Induktionstechnik die Suppen und Hauptspeisen in nur 35–45 Minuten schonend auf die erforderlichen Temperaturen (bei Cook & Freeze: ca. 55–65 Minuten). Bei Cook & Serve sorgt die Induktion durch schonende Nacherwärmung für beständige Temperatursicherheit der warmen Speisen.

Die programmgesteuerte Warmhalte-Phase lässt Ihnen in jedem Fall nach der Regeneration ausreichend Zeit für das Verteilen der Tablettts.

Beim Regenerieren, Warmhalten und Nacherwärmen macht sich RECALDO CLASSICO auch in punkto Wirtschaftlichkeit bezahlt:

- » Induktion wirkt nur genau da, wo sie wirken soll und ist daher sehr effizient und Energie sparend. Besonders niedrig wird der Energieverbrauch in der RECALDO CLASSICO Ausführung mit 230-V-Anschlusswert.
- » Induktionsenergie ist beim Einschalten sofort hochwirksam und beim Ausschalten sofort wieder weg. Deshalb lassen sich Energiezufuhr und Leistungsstufen sehr exakt und effektiv steuern – der Stromverbrauch kann auf ein Minimum reduziert werden.

knowhow



Wie funktioniert die Speisenerwärmung mit Induktion im RECALDO CLASSICO?

Jeder RECALDO CLASSICO enthält zwei spezielle Generatoren, die hochfrequenten Wechselstrom erzeugen. Dieser Strom durchfließt die Induktionsspulen, die in den Tablett-Trägern integriert sind.

So entsteht ein elektromagnetisches Wechselfeld, das ausschließlich in metallisch beschichteten Geschirrtellen (Induktionsgeschirr) Wärmeenergie erzeugt – Kaltspeisen auf dem gleichen Tablett werden davon nicht erfasst.

Da steckt mehr drin, als Sie sehen

In jeder Tablett-Trägerplatte des RECALDO CLASSICO sind serienmäßig zwei* Induktionsspulen integriert: eine für die Suppe und eine für die Hauptspeise. Sie können unabhängig voneinander geregelt werden. Markierungen auf den Tablettts sorgen dafür, dass das beschichtete Porzellan genau an der passenden Stelle steht.

Das Besondere an der Erwärmung mit Induktion ist die kontaktlose und gleichzeitig absolut zielgerichtete Energieübertragung – schonend, schnell und äußerst energieeffizient.

* Auf Anfrage steht Ihnen der RECALDO CLASSICO auch mit drei Induktionsspulen zur Verfügung, zum Beispiel für Suppe, Hauptspeise und warmen Nachtisch.

Unverwechselbare Qualität von BLANCO CS: Überzeugend bis ins kleinste Detail.



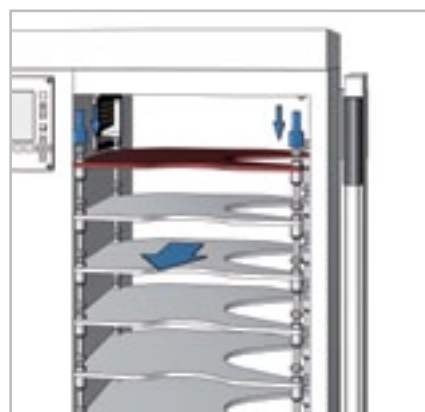
Die Königsklasse bei der Kühlung

Die integrierte aktive Umluftkühlung können Sie gradgenau von +3 °C bis +15 °C regeln. Im Zusammenspiel mit der speziellen Ausformung der Tablett-Träger ermöglicht sie die zuverlässige Kühlung der Speisen – gleichmäßig vom obersten bis zum untersten Tablett.



Programmiert auf appetitliche Frische

Die nutzerfreundliche Steuerung mit großem LCD-Display lässt sich direkt am Wagen oder an Ihrem PC programmieren (Datentransfer per USB-Stick). Die Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, wie HACCP oder LMHV, können Sie so jederzeit nachvollziehbar dokumentieren.



Hygienische Reinigung und einfacher Service

Das modulare Konstruktionsprinzip erleichtert die Reinigung und im Bedarfsfall den zügigen Austausch von Bauteilen. Zum Beispiel die Tablett-Trägersysteme: Sie lassen sich ohne zusätzliches Werkzeug einfach aus- und einbauen.



Maximale Flexibilität für Ihre Speisenplanung

Die beiden Fächer des RECALDO CLASSICO können Sie unabhängig voneinander programmieren – und so Menüs mit unterschiedlichen Temperaturanforderungen in den beiden Fächern getrennt regenerieren bzw. warmhalten.

Zubehör und Optionen: RECALDO CLASSICO passt sich Ihren Anforderungen an.

Bei der Speisenverteilung müssen die besonderen Gegebenheiten vor Ort und individuelle Ansprüche an das System beachtet werden. Damit keine Wünsche offen bleiben, finden Sie bei RECALDO CLASSICO eine Vielzahl

von Optionen, um den Wagen perfekt an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Und natürlich bieten wir Ihnen auch die passenden Tablettts und hochwertiges Induktionsgeschirr für ein optimales Regenerationsergebnis.

Praxisgerechte Auswahl an Porzellan, Tablettts und Clochen für die Induktion

Mit RECALDO CLASSICO können Sie das Induktionsporzellan namhafter Hersteller verwenden. Markierungen auf den Induktionstablettts helfen dem Personal, Warmspeisen richtig zu platzieren – für optimale Ergebnisse beim Regenerieren, Warmhalten und Nacherwärmen.

Das Edelstahl-Inlay der BLANCO Induktionscloche bewirkt, dass die Hauptspeise von der Induktionsenergie aus dem Tablett-Träger darüber von oben miterwärmt wird. In der Cloche entsteht ein Mikroklima, das den Erwärmungsprozess beschleunigt und sich positiv auf den Qualitätserhalt der Speisen auswirkt.



Damit auch das oberste Tablett von diesem Effekt profitieren kann, haben wir serienmäßig eine zusätzliche Spulenträgerplatte (rot) integriert. So werden die Speisen auf allen Tablettts gleichmäßig erwärmt und können in bestmöglicher Qualität serviert werden.

Weiteres Zubehör und Optionen für Ihren RECALDO CLASSICO

- » Zahlreiche Rollenanordnungen und -ausführungen
- » Zentral-Feststeller
- » Zentraler Richtungsfeststeller
- » Umlaufende Galerie aus CNS
- » Abschließbare Türen
- » Kartenhalter DIN A5
- » Erdungsband
- » Verschiedene Steckerausführungen
- » CD-ROM mit PC-Programm „PC Soft“ (Best.-Nr. 573 441)
- » USB-Stick
- » Zugdeichsel und Kupplung (auf Anfrage)

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der passenden Ausstattung für Ihr Haus.



mehrwert

Mehr Professionalität von Anfang an.

Profitieren Sie von dem Mehrwert, den Ihnen eine starke Marke bietet. BLANCO CS ist einer der führenden Anbieter von Induktionssystemen mit zuverlässiger Technik „made in Germany“.

Unsere kompetenten und erfahrenen Mitarbeiter stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Und auch Jahre nach dem Kauf können Sie

sich im Bedarfsfall rund um die Uhr auf unseren erstklassigen Service verlassen.

Mit mehr als 600 Mitarbeitern und mit über 100 Mio. Euro Jahresumsatz (Stand: 2010) finden Sie in BLANCO CS einen Partner, auf den Sie bauen können.

RECALDO CLASSICO

Induktionswagen mit aktiver Umluftkühlung



Modelle	RECALDO CLASSICO 16/20 IZE	RECALDO CLASSICO 20/24 IZE
Beschreibung	Der RECALDO CLASSICO ist ein Induktionswagen mit aktiver Umluftkühlung und kann eingesetzt werden für: <ul style="list-style-type: none"> » Aktives Kühlhalten und Regenerieren kalt portionierter Speisen (Cook & Chill, Cook & Freeze) » Nacherwärmen und Warmhalten warm portionierter Speisen (Cook & Serve) 	
Korpusausführung	<ul style="list-style-type: none"> » Wagen-Innenraum aus hochwertigem CNS in Hygieneausführung H1 » Zwei nebeneinanderliegende, separat isolierte Fächer » Doppelwandig und mit PUR-Hartschaumplatten isoliert 	
Besonderheit	<ul style="list-style-type: none"> » Die beiden Fächer können unabhängig voneinander programmiert werden » Die Tablett-Trägersysteme können zu Reinigungszwecken leicht und ohne Werkzeug entnommen werden » Aktive Umluftkühlung – ideal bei Cook & Chill zur Einhaltung der Temperaturanforderungen nach HACCP » Einfacher und sicherer Austausch von Daten/Updates per USB-Schnittstelle 	
Temperaturbereiche	<ul style="list-style-type: none"> » Kühlung: gradgenau regelbar von +3 °C bis +15 °C » Regeneration: Getrennt nach Suppe und Hauptgericht in mehreren Leistungsstufen (abhängig vom Gerätetyp) regelbar » Warmhaltemodus 	
Steuerung	<ul style="list-style-type: none"> » Großes, übersichtliches LCD-Display mit Piktogrammen » Manueller oder programmgesteuerter Betrieb möglich » HACCP-gerechte Steuerung durch Protokollierung der Temperaturwerte und Statusmeldungen » Umluftkühlung und Regeneration sind unabhängig voneinander steuerbar » Die Leistungsparameter für beide Fächer sind getrennt voneinander programmierbar 	
Türen	Zwei Flügeltüren, um 270° schwenkbar und in geöffneter Position arretierbar	
Dachtraglast	ca. 25 kg (zum Beispiel für Stationsbedarf)	
Material	Edelstahl CNS 18/10, Isolierung: PUR-Hartschaumplatten	
Elektrischer Anschluss*	Abhängig von Ausführung mit 230 V oder 400 V möglich: <ul style="list-style-type: none"> » 230 V / 16 A / 50 Hz / 3,6 kW » 400 V / 16 A / 50 Hz / 8,0 kW » 400 V / 10 A / 50 Hz / 5,4 kW 	
Stoßschutz	Umlaufender, robuster Stoßschutz aus abriebfestem Kunststoff	
Kältemittel	R 134a	
Schutzart	IP X5	
	RECALDO CLASSICO 16/20 IZE	RECALDO CLASSICO 20/24 IZE
Kapazität	<ul style="list-style-type: none"> » Je nach Ausführung 16 oder 20 EN-Tabletts (im Euronorm-Format 530 x 370 mm) » Längseinschub 	<ul style="list-style-type: none"> » Je nach Ausführung 20 oder 24 EN-Tabletts (im Euronorm-Format 530 x 370 mm) » Längseinschub
Tablettabstand	<ul style="list-style-type: none"> » Ausführung mit 16 Tabletts: 100 mm » Ausführung mit 20 Tabletts: 85 mm 	<ul style="list-style-type: none"> » Ausführung mit 20 Tabletts: 100 mm » Ausführung mit 24 Tabletts: 85 mm
Maße (L x B x H)	1363 x 762 x 1473 mm	1363 x 762 x 1659 mm
Gewicht	ca. 262 kg	ca. 285 kg

*Die Leistungsangaben beziehen sich auf die maximal zulässige Leistungsaufnahme der jeweiligen Geräte. Die tatsächlich aufgenommene Leistung ist im Wesentlichen von der Geschirrtart, den Leistungseinstellungen und der Anzahl der bestückten Tabletts abhängig. Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

Die BLANCO CS Gruppe: Dreifach marktorientiert, einfach gut.

BLANCO CS (Customized Solutions) konzentriert sich mit den drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components auf die Bedürfnisse professioneller Zielgruppen.

Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Kliniken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind.

Bei BLANCO CS steht der Mensch im Mittelpunkt.

BLANCO CS setzt sich stark für ökologische und soziale Ziele ein. Dieses Engagement dokumentieren wir in unserem Nachhaltigkeitsbericht, den Unternehmens- und Umweltleitlinien. Als Mitglied des Caux Round Table verpflichten wir uns zur Achtung ethischer Geschäftsprinzipien.

BLANCO CS wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO

Catering Systeme setzt mit innovativen Entwicklungen, bewährter Produktqualität und hervorragendem Service seit vielen Jahren Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.