



**BLANCO**  
PROFESSIONAL



# BLANCO SAW/SAG/STW

**Un temps d'avance:** transporter et distribuer les repas en toute sécurité.

# SERVICE PARFAIT.

**Respect des normes** avec la gamme de chariots de transport et de distribution de repas **BLANCO Professional**.

Dans la distribution des repas, le temps est un facteur de qualité important. Plus la nourriture servie est fraîche, plus le client l'apprécie. Mais entre la cuisine et la distribution, il faut souvent franchir de longs couloirs, des espaces étroits, des ascenseurs et des seuils.

Les chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas **BLANCO Professional** vous permettent de vous déplacer de manière rapide et sûre. Chaque détail de ces chariots robustes et durables a été soigneusement conçu et testé en pratique: des poignées ergonomiques jusqu'à la gravure des numéros de cuves de bain-marie en passant par des protections contre les chocs robustes et une vaste sélection de roues.

**Avec les chariots de distribution de repas et les chariots de transport de repas **BLANCO Professional**, vous avez toujours une longueur d'avance lors de la distribution des repas.**



## Une polyvalence parfaite vous facilite le travail.

Tous les chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas font partie du système Blanco pour une distribution des repas efficace et de haute qualité. Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site [www.blanco-professional.com](http://www.blanco-professional.com) ou adressez-vous à votre revendeur spécialisé.

### SOMMAIRE

Une distribution de repas professionnelle	4
Des options conçues pour la pratique	6
Des détails intelligents	8

### Vue d'ensemble du produit

Chariots de distribution de repas BLANCO, bain-marie, soubassement ouvert (SAW, SAW-L)	10
Chariots de distribution de repas BLANCO, réfrigérés (air pulsé) (SAW-UK)	11
Chariots de distribution de repas BLANCO, bain-marie, soubassement chauffant (SAG)	12
Chariots de transport de repas BLANCO (STW)	13
Accessoires pour SAW/SAG/STW	14
Modèles de roues pour SAW/SAG/STW	15



# AUTONOMES.

**Une distribution de repas professionnelle.** De la préparation au stockage, transport et distribution, l'ergonomie de la gamme **BLANCO Professional**, votre associé pour toutes vos tâches.



**Chariot de distribution de repas SAW 3** avec accessoire récipient GN

## **Chariots de distribution de repas avec soubassement ouvert SAW**

Ces modèles sont disponibles avec entre une et quatre cuves de maintien au chaud (bain-marie). Les cuves soudées et embouties offrent de la place pour des GN 1/1-200 ou leurs subdivisions. Toutes les cuves disposent d'une régulation de température par degrés de +30 °C à +95 °C et peuvent être chauffées et réglées individuellement.

## **Chariots de distribution de repas SAW-L**

Ces chariots de distribution à soubassement ouvert sont spécialement conçus pour l'utilisation dans des niches de service. Les éléments de commande et la poignée de poussée de ces modèles se trouvent sur le long côté du chariot.



**Chariot de distribution de repas réfrigéré par air pulsé SAW 2-UK**

## **Chariots de distribution de repas avec réfrigération par air pulsé SAW-UK**

Les chariots de distribution avec réfrigération par air pulsé (SAW-UK) sont dotés d'une cuve réfrigérante à air pulsé intégrée dans le recouvrement. Selon le modèle, la cuve réfrigérante offre de la place pour deux ou trois GN 1/1-200 ou leurs subdivisions. La cuve est amovible et l'évaporateur peut être rabattu vers le haut pour faciliter le nettoyage. La cuve réfrigérante à air pulsé dispose d'une régulation de température par degrés entre +2 °C et +15 °C (à une température ambiante de +32 °C).

ABRÉV.	PRODUIT	PAGE
SAW	Chariots de distribution de repas, ouverts	10
SAW-L	Chariots de distribution de repas, ouverts, pour niches de service	11
SAW-UK	Chariots de distribution de repas, réfrigérés (air pulsé)	11
SAG	Chariots de distribution de repas, fermés	12
STW	Chariots de transport de repas	14



**Chariot de distribution de repas SAG 3**

**Chariots de distribution de repas avec compartiments d'armoire chauffants SAG**

Les chariots de distribution de repas avec soubassement fermé (SAG) sont équipés de deux ou trois cuves de maintien au chaud (réglables au degré près de +30 °C à +95 °C) ainsi que de deux ou trois compartiments d'armoire chauffés (réglables de +30 °C à +80 °C).



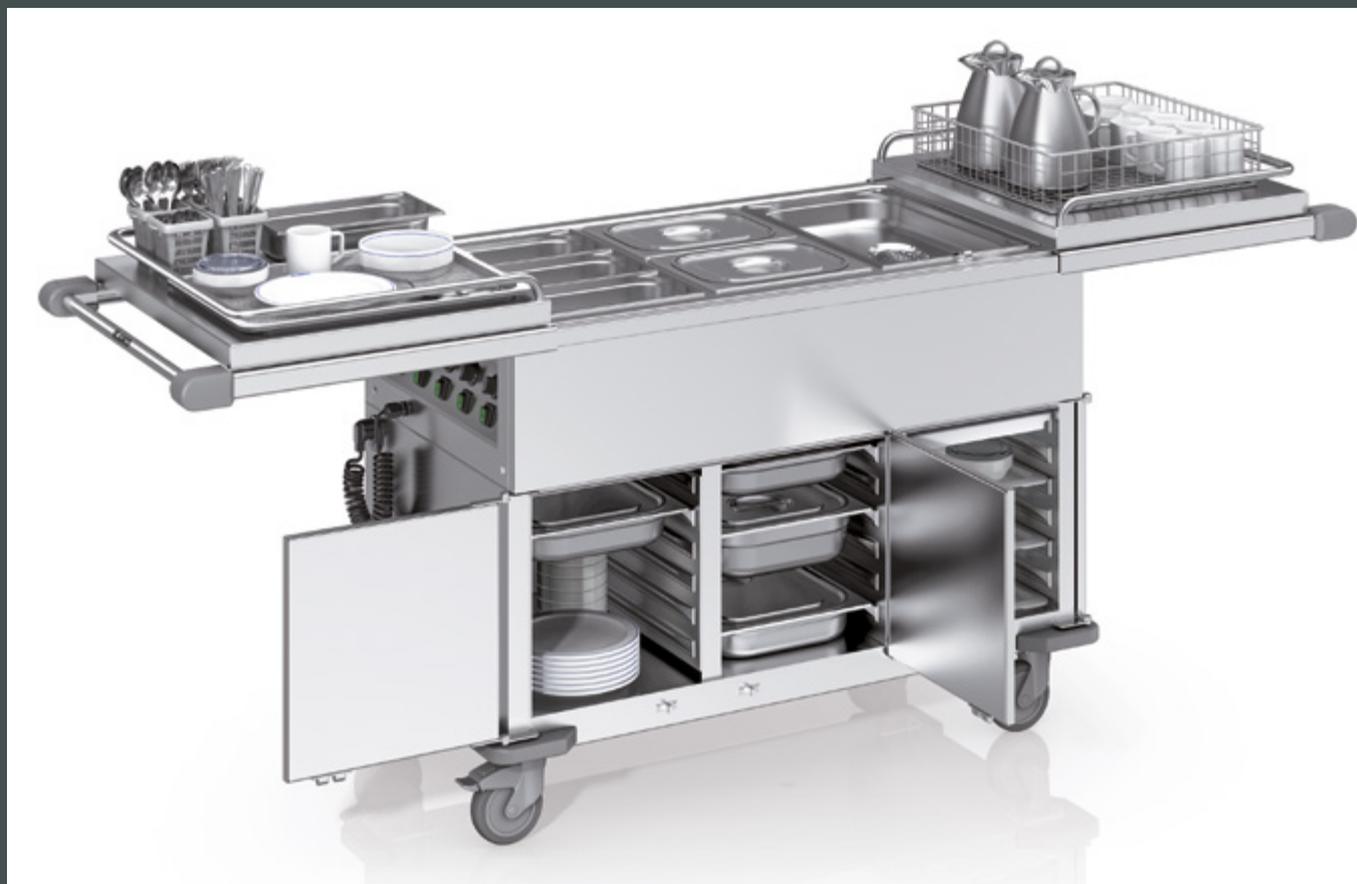
**Chariot de transport de repas STW 2**

**Chariots de transport de repas STW**

Les chariots de transport BLANCO Professional disposent de deux compartiments d'armoire chauffés (réglables de +30 °C à +85 °C). Les compartiments d'armoire sont dotés de 9 paires de glissières embouties écartées de 57,5 mm. Ceci vous permet de transporter 9 x GN 1/1 par compartiment d'armoire. En option, on peut installer par exemple une galerie périphérique ou sur 3 côtés - pour une surface de rangement supplémentaire empêchant la chute d'objets.

# PLACE AUX PROFESSIONNELS.

**Une réponse à vos contraintes.** La conception des équipements facilite l'exécution de vos tâches. Jour après jour.



### **Chariot de distribution de repas SAG 3**

avec couvercle coulissant (galerie incluse) pour une surface de rangement pratique. Votre compagnon apprécié pour la distribution de repas dans un système à cuves.

## Chaque système de distribution est différent: ouvertement le choix pour un équipement adapté à vos contraintes.

Chez BLANCO Professional, vous trouverez non seulement des modèles de base qui ont fait leurs preuves, mais aussi toute une sélection d'options utiles. Tous les chariots convainquent par leur manipulation ergonomique et leur fonctionnalité éprouvée. Des détails de série, comme le cache de maintenance électrique amovible sur le petit côté, assurent une facilité de maintenance exceptionnelle.

Les chariots de distribution de repas et chariots de transport de repas BLANCO Professional s'adaptent à vos besoins de manière flexible: de la tablette basculante en acier inoxydable au couvercle coulissant avec galerie supérieure, du rangement pour couvercles GN à la protection périphérique contre les chocs. Et avec une vaste sélection de modèles de roue très variés.



### **SAG avec protection pare-haleine et tablette chauffante intégrée**

Tous les chariots de distribution de repas à l'exception du SAW 1 sont disponibles avec en option une protection pare-haleine et une tablette chauffante intégrée.



### **Chariot de distribution de repas SAW 2**

avec tablettes basculantes en acier inoxydable. Les tablettes offrent des surfaces de pose pendant la distribution. Ensuite, elles peuvent simplement être rabattues.



# PETITS DÉTAILS, GRANDS EFFETS.

**Pour une utilisation ergonomique. Nos compétences à votre service.**

**Nos clients sont en droit d'attendre le meilleur de nous.** C'est pourquoi nous consacrons toute notre attention même à des détails peu importants en apparence. Avec plus de 65 ans d'expérience dans l'équipement des grandes cuisines, nous savons ce qui est important pour vous. Et c'est pourquoi nous donnons une touche finale à tous les aspects de nos produits. Pour que vous soyez durablement satisfaits de la qualité BLANCO Professional.



## **Facilité d'utilisation**

Des zones de commande claires facilitent votre utilisation quotidienne des appareils électriques BLANCO Professional.



## **Haute qualité de mise en œuvre**

Pas de rainures, pas de fentes: les recouvrement soudés proprement offrent une protection parfaite contre la pénétration de saleté et d'eau et assurent un nettoyage facile.

## Un ensemble cohérent: la qualité de BLANCO Professional.



### Surface microlisée

La surface intégralement microlisée en acier inoxydable est particulièrement résistante à la saleté et assure une hygiène optimale.



### Roues en plastique conformes DIN

Les roues robustes en plastique de l'équipement de base répondent à toutes les exigences de la norme DIN 18867, partie 8. Vous en voulez davantage? Autres modèles de roues à la page 14.



### Poignées de poussée ergonomiques

La poignée de poussée de sécurité continue avec protection contre les chocs intégrée offre une bonne prise en main et assure une grande sécurité dans les manœuvres.



### Coins de protection robustes

Aucun souci dans les zones plus étroites: les larges coins de protection en polyamide protègent le mobilier et les appareils.



### Tablettes soudées

Les tablettes soudées du chariot de distribution de repas ouvert (SAW) assurent une stabilité maximale.



### Protection contre les projections et les jets d'eau

Tous les chariots sont protégés contre les projections et les jets d'eau (degré de protection IP X5).



### Recouvrement avec bord

Le bord (SAW 2-4 et SAG) assure que l'eau de condensation s'écoule vers la cuve de bain-marie, ce qui réduit le danger de glissade.



### Numéros de cuve gravés

Les numéros de cuve gravés facilitent le déroulement du travail, et sont encore très facilement lisibles après mille lavages.



### Hygiène facilitée

Les espaces intérieurs des compartiments d'armoire sont entièrement fabriqués en exécution hygiène conformément aux normes d'hygiène.

## CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS BLANCO, BAIN-MARIE, SOUBASSEMENT OUVERT

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



(illustration avec accessoire)

Modèle	SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
Version	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuves soudées embouties, les cuves peuvent être chauffées par voie humide ou sèche et peuvent être chauffées et réglées individuellement, marques de niveau de remplissage gravées dans les cuves</li> <li>- Régulation de température des cuves par degrés de +30 °C à +95 °C</li> <li>- Robinet de vidange protégé contre l'ouverture accidentelle</li> <li>- Régulateur de température sous la poignée de poussée</li> <li>- Panneau de rangement soudé</li> <li>- Roues en plastique, 4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8</li> </ul>			
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande</li> <li>- Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante</li> <li>- Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration</li> <li>- Tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE</li> <li>- Adapté aux installations d'optimisation</li> <li>- Selon DIN 18867, partie 7</li> </ul>			
Particularité	- Recouvrement sans bord	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recouvrement avec bord</li> <li>- Raccordement pour câble spiralé avec douille isolante face au côté de la zone de commande</li> </ul>		
Dimensions L x l x H (mm)	750 x 508 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm avec option couvercle coulissant: 1006 x 714 x 1000 mm	1276 x 714 x 933 mm avec option couvercle coulissant: 1346 x 714 x 1000 mm	1615 x 714 x 933 mm
Hauteur de travail (mm)	900 mm			
Capacité	1 cuve simple pour 1x GN 1/1-200 ou ses subdivisions	2 cuves simples pour 1x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	3 cuves simples pour 1x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	4 cuves simples pour 1x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
Poids (en kg)	24,5 kg	35,5 kg	44 kg	57,5 kg
Valeur de raccordement*	0,7 kW	1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW
Degré de protection	IP X5			
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlisée			
Accessoires/ options	- Tablette basculante installée sur le long côté	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protection pare-haleine ou protection pare-haleine avec tablette chauffante</li> <li>- Tablette basculante installée sur le petit côté et/ou sur le long côté</li> <li>- Couvercle rabattable 1/3 par 2/3 (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré)</li> <li>- Couvercle coulissant avec coulisse en plastique ou à roulement à billes</li> <li>- Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, installé sur le petit côté</li> </ul>		
	Autres modèles de roues, voir page 14			
Référence	<b>572 152</b>	<b>572 153</b>	<b>572 154</b>	<b>572 155</b>

\* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

## CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS BLANCO, RÉFRIGÉRÉS (AIR PULSÉ)



SAW L-2	SAW L-3	SAW L-4	SAW 2-UK réfrigéré (air pulsé)	SAW 3-UK réfrigéré (air pulsé)
- voir à gauche			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuve réfrigérante à air pulsé intégrée dans le recouvrement, amovible, évaporateur rabattable vers le haut</li> <li>- Régulation de température par degrés de +2 °C à +15 °C avec une température ambiante de +32 °C</li> <li>- Régulateur de température numérique sous la poignée de poussée, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante sur le long côté de l'appareil</li> <li>- Roues en plastique, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande</li> <li>- Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante</li> <li>- Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration</li> <li>- Adapté aux installations d'optimisation</li> <li>- Selon DIN 18867, partie 7</li> </ul>				
- Tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE			- Tension de réseau 220–240 V, 50 Hz, conforme CE	
- Les éléments de commande et la poignée de poussée se trouvent sur le long côté, le chariot est spécialement conçu pour l'utilisation dans une niche de service			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,37 kW avec <math>t_0 = -10</math> °C (temp. d'évaporation) et <math>t_u = +32</math> °C (temp. ambiante)</li> <li>- Réfrigérant: R 134 a</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réfrigération par air pulsé, puissance frigorifique: 0,45 kW avec <math>t_0 = -10</math> °C (temp. d'évaporation) et <math>t_u = +32</math> °C (temp. ambiante)</li> <li>- Réfrigérant: R 134 a</li> </ul>
900 x 749 x 933 mm	1241 x 749 x 933 mm	1574 x 749 x 933 mm	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
900 mm				
2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	4 cuves simples pour 4x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	1 cuve réfrigérante pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions	1 cuve réfrigérante pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
35,5 kg	48 kg	65,5 kg	98 kg	118 kg
1,4 kW	2,1 kW	2,8 kW	0,4 kW	0,5 kW
IP X5				
Acier inoxydable avec surface microlisée				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protection pare-haleine ou protection pare-haleine avec tablette chauffante</li> <li>- Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, installé sur le long côté sous la poignée de poussée</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tablette basculante installée sur le petit côté et/ou sur le long côté</li> <li>- Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions</li> <li>- Protection périphérique contre les chocs en matière plastique</li> </ul>	
Autres modèles de roues, voir page 14				
<b>572 156</b>	<b>572 157</b>	<b>572 551</b>	<b>572 429</b>	<b>572 430</b>

## CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE REPAS BLANCO, BAIN-MARIE, SOUBASSEMENT CHAUFFANT

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	SAG 2	SAG 3
Version	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuves soudées embouties pour GN 1/1-200 et leurs subdivisions, les cuves peuvent être chauffées par voie humide ou sèche et peuvent être chauffées et réglées individuellement, marques de niveau de remplissage gravées dans les cuves</li> <li>- Régulation de température des cuves par degrés de +30 °C à +95 °C</li> <li>- Robinet de vidange protégé contre l'ouverture accidentelle</li> <li>- Recouvrement avec bord</li> <li>- Compartiments d'armoire chauffés comprenant chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1, exécution hygiène H1, température réglable de +30 °C à +80 °C</li> <li>- Roues en plastique, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8</li> </ul>	
Équipement de base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande</li> <li>- Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté sous la poignée de poussée</li> <li>- Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration</li> <li>- Tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE</li> <li>- Adapté aux installations d'optimisation</li> <li>- Selon DIN 18867, partie 7</li> </ul>	
Particularité	—	—
Dimensions L x l x H (mm)	936 x 714 x 933 mm	1276 x 714 x 933 mm
Hauteur de travail (mm)	900 mm	
Capacité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions</li> <li>- 2 compartiments d'armoire comprenant chacun 6 paire de glissières pour GN 1/1, (écartement 57,5 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions</li> <li>- 3 compartiments d'armoire comprenant chacun 6 paire de glissières pour GN 1/1, (écartement 57,5 mm)</li> </ul>
Poids (en kg)	62 kg	85,5 kg
Valeur de raccordement*	1,9 kW	2,85 kW
Degré de protection	IP X5	
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlisée	
Accessoires/ options	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tablette basculante installée sur le petit côté et/ou sur le long côté</li> <li>- Couvercle rabattable 1/3 par 2/3, (1/3 utilisable comme tablette, 2/3 avec support de couvercle intégré)</li> <li>- Couvercle coulissant avec coulisse en plastique ou à roulement à billes</li> <li>- Rangement pour couvercles GN, pour accueillir des couvercles GN 1/1 et leurs subdivisions, installé sur le petit côté</li> <li>- Timon à gauche ou à droite</li> <li>- Protection pare-haleine ou protection pare-haleine avec tablette chauffante</li> <li>- Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide)</li> <li>- Élément réfrigérant (pour plaques eutectiques)</li> <li>- Autres modèles de roues, voir page 14</li> </ul>	
Référence	<b>572 150</b>	<b>572 151</b>

\* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

## CHARIOTS DE TRANSPORT DE REPAS BLANCO

Nous serons heureux de vous fournir des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	STW 2 (illustration avec accessoire récipient GN)
Version	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compartiments d'armoires chauffés pour chacun 9 x GN 1/1, exécution hygiène H1, température réglable de +30 °C à +85 °C</li> <li>- Poignée de poussée de sécurité en acier inoxydable avec éléments de protection contre les chocs latéraux, sert aussi à protéger les éléments de commande</li> <li>- Zone de commande avec interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, raccordement pour câble spiralé avec douille isolante, régulateur de température sur le petit côté sous la poignée de poussée, tension de réseau 220–240 V, 50–60 Hz, conforme CE</li> <li>- Roues en plastique, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein, ø 125 mm, inoxydable suiv. DIN 188678, partie 8</li> <li>- Des coins de protection contre les chocs massifs en plastique (polyamide) préviennent la détérioration</li> <li>- Adapté aux installations d'optimisation</li> <li>- Selon DIN 18867, partie 7</li> </ul>
Dimensions L x l x H (en mm)	1009 x 714 x 915 mm
Hauteur de travail (mm)	885 mm
Capacité	2 compartiments d'armoire chauffés pour chacun 9 x GN 1/1 avec 9 paires de glissières (écartement 57,5 mm)
Poids (en kg)	68,5 kg
Valeur de raccordement*	1,0 kW
Degré de protection	IP X5
Matériau	Acier inoxydable avec surface microlisée
Accessoires/ options	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Protection périphérique contre les chocs en matière plastique (polyamide)</li> <li>- Pose d'une galerie, sur 3 côtés ou périphérique</li> <li>- Régulateur de température électronique avec affichage numérique</li> <li>- Timon à gauche ou à droite</li> <li>- Élément réfrigérant (pour plaques eutectiques)</li> </ul>
Référence	<b>572 159</b>

\* Le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A).

## ACCESSOIRES POUR SAW/SAG/STW

Illustration	Désignation	pour les modèles	Référence
Protection pare-haleine avec tablette chauffante 	<b>Protection pare-haleine</b> coudée, descendant jusqu'au recouvrement côté client, ou avec une hauteur passe-plat côté client de 275 mm	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4	—
	<b>Protection pare-haleine</b> coudée, descendant jusqu'au recouvrement côté client, ou avec une hauteur passe-plat côté client de 275 mm	SAW 2, SAW L-2 SAG 2 SAW 3, SAW L-3, SAG 3 SAW 4, SAW L-4 (avec fiche CEE 400 V)	—
	<b>Tablette chauffante</b> en acier inoxydable, avec 1 élément thermique céramique par bain-marie, 250 W, non réglable, commutable séparément, 230 V		
	<b>Couvercle coulissant</b> en acier inoxydable, avec racleur de condensat, guidage en plastique et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
	<b>Couvercle coulissant</b> en acier inoxydable, avec racleur de condensat, guidage à roulement à billes et galerie périphérique, hauteur 50 mm	SAW 2, SAW 3 SAG 2, SAG 3	—
sans illustration	<b>Galerie, 3 côtés</b> en acier inoxydable, hauteur 50 mm	STW 2	—
sans illustration	<b>Galerie, 4 côtés</b> en acier inoxydable, hauteur 50 mm	STW 2	—
	<b>Tablette rabattable, sur le long côté</b> largeur 245 mm charge répartie max. 25 kg	SAW 1, SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
	<b>Tablette rabattable, sur le petit côté</b> largeur 245 mm charge répartie max. 25 kg	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2, SAG 3	—
sans illustration	<b>Couvercle rabattable 2/3 par 1/3</b> en acier inoxydable, 1/3 utilisable comme panneau de rangement, 2/3 avec support de couvercle intégré	SAW 2, SAW 3, SAW 4 SAG 2, SAG 3	—
sans illustration	<b>Support de couvercle GN</b> en acier inoxydable, pour GN 1/1 ou leurs subdivisions  Remarque: 1) installé sur le petit côté face à la poignée de poussée 2) installé sur le long côté sous la poignée de poussée	SAW 2 <sup>1)</sup> , SAW 3 <sup>1)</sup> , SAW 4 <sup>1)</sup> SAW L-2 <sup>2)</sup> , SAW L-3 <sup>2)</sup> , SAW L-4 <sup>2)</sup> SAW 2-UK, SAW 3-UK SAG 2 <sup>1)</sup> , SAG 3 <sup>1)</sup>	—
sans illustration	<b>Protection périphérique contre les chocs</b>	SAG 2, SAG 3 STW 2 SAW 2-UK, SAW 3-UK	—
sans illustration	<b>Timon et accouplement</b> en acier inoxydable	SAG 2, SAG 3 STW 2	—
	<b>Régulateur de température électronique</b>	STW 2	—
	<b>Plaque eutectique (-12 °C)</b> en matière plastique, compatible Gastronorm	tous les SAG STW 2	<b>573 332</b>
	<b>Plaque eutectique (-3 °C)</b> en matière plastique, compatible Gastronorm	tous les SAG STW 2	<b>568 136</b>

## MODÈLES DE ROUES POUR SAW/SAG/STW

Désignation	Diamètre des roues	Version	pour les modèles
<b>Roues antistatiques, en plastique</b>	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAW
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAW-UK, tous SAG, STW 2
<b>Roues en acier inoxydable</b>	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAW, tous SAW-UK, SAG 2, SAG 3, STW 2
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAW-UK, tous SAG, STW 2
	ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAG, STW 2
<b>Roues en acier galvanisé</b>	ø 125 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	tous SAW, tous SAG
	ø 160 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAG, STW 2, tous SAW-UK
	ø 200 mm	2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	tous SAG, STW 2
<b>Roues increvables</b>	ø 160 mm	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein	SAW 2, SAW 3, SAW 4, SAW L-2, SAW L-3, SAW L-4, tous SAW-UK, tous SAG, STW 2
		2 roues fixes et 2 roues pivotantes avec frein	

## LE GROUPE BLANCO PROFESSIONAL.

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités dans quatre départements hautement spécialisés : Catering – produits et systèmes pour les grandes cuisines professionnelles. Medical – mobilier fonctionnel pour applications médicales pour les hôpitaux, cabinets médicaux et consultations. Industrial – pour les composants destinés à l'industrie fabriqués en acier inoxydable, aluminium et matières plastiques. Et Railway – équipements pour les cuisines de bord et bistros dans les trains rapides.

BLANCO Professional est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2008 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.



MERCURA INDUSTRIES SUISSE SA  
Chemin de Cuard 5  
CH - 2022 BEVAIX  
Tel : +41 26 677 18 09  
[info@mercure-industries.ch](mailto:info@mercure-industries.ch)  
[www.mercure-industries.ch](http://www.mercure-industries.ch)

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Railway