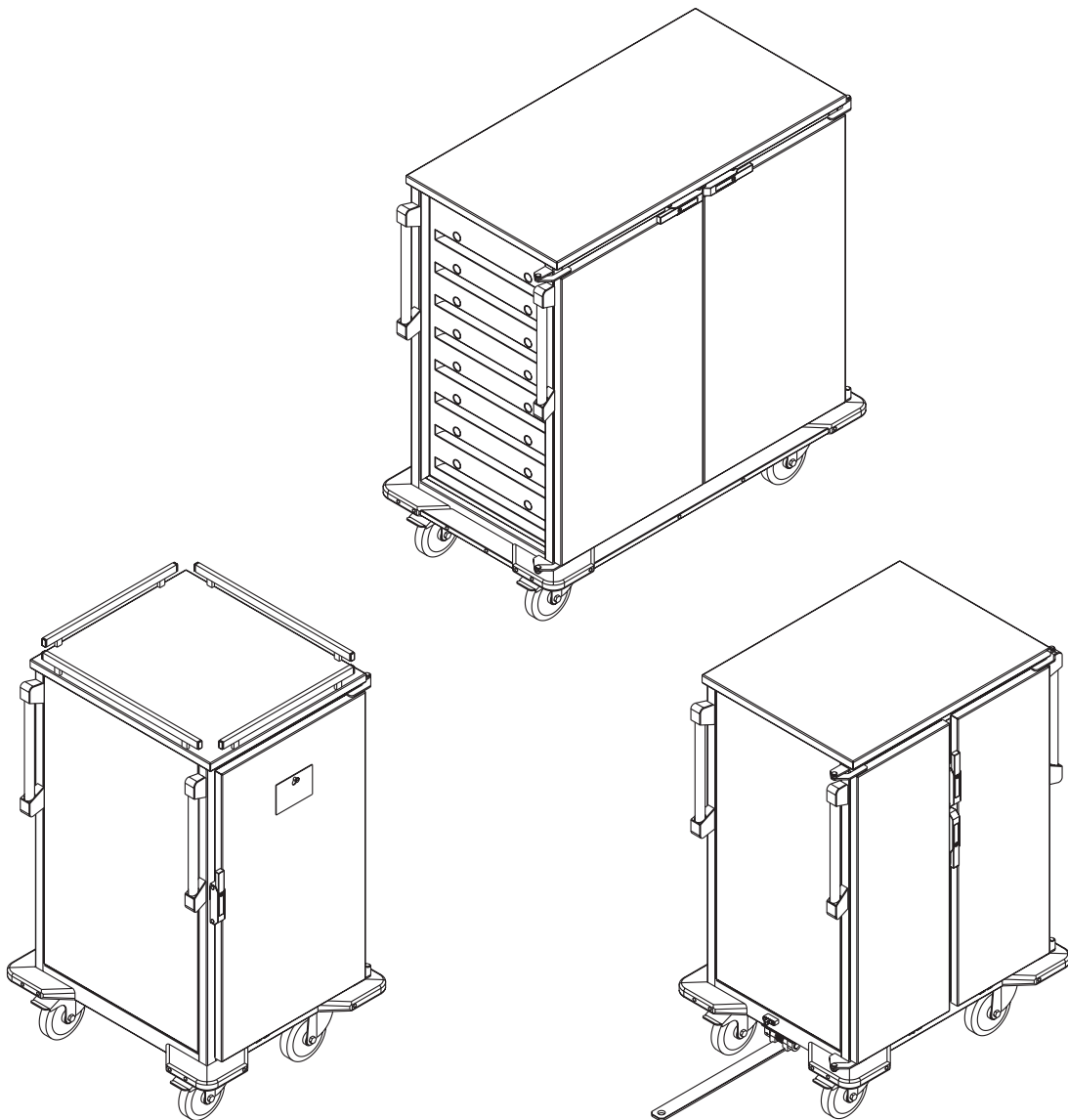




BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen
TTW-F/FPK 16-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F 32-105/115 ESZU/DSZU,
TTW-F 40-105/115 ESZU/DSZU

Allgemeines

Copyright Diese Anleitung ist urheberrechtlich geschützt. Alle Informationen dürfen weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder zu Zwecken des Wettbewerbs verwertet oder Dritten zugänglich gemacht werden.

Technische Änderungen Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, behalten wir uns vor.

Produktdokumentation Diese Anleitung ist die Originalbetriebsanleitung;
Zielgruppe: Bedienpersonal, Küchenleiter.

Typografische Konventionen

- ☞ Wichtiger **Hinweis** auf Besonderheiten bzw. Sonderfälle.
- i** **Erläuternde Information** in anleitenden Kapiteln oder Abschnitten.
- ☞ **Querverweis** auf ein Kapitel, Unterkapitel oder Fremddokument.
- ✓ **Voraussetzung**, die erfüllt sein muss, bevor die nachfolgenden Schritte ausgeführt werden.
- **Handlung** oder Tätigkeit, die ausgeführt werden muss.

Gerätevariante XYZ

Ein derart gekennzeichnete Abschnitt gilt nur für eine bestimmte **Gerätevariante** oder Geräteoption.

Warnhinweise

Signalwort!

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung des Warnhinweises.

- Maßnahme zur Vermeidung der Gefahr und ihrer Folgen.
-

Das Signalwort (Vorsicht, Warnung, Gefahr) weist auf die Gefahrenstufe hin.

Vorsicht warnt vor möglichen leichten Körperverletzungen oder Sachschäden.

Warnung warnt vor möglichen schweren Körperverletzungen.

Gefahr warnt vor möglichen schwersten/tödlichen Körperverletzungen.

Inhalt

Zu diesem Produkt	Einsatzzweck	1
	Einsatzbedingungen	1
	Produktmerkmale	1
	Standardausführung	3
	Optionen/Zubehör	3
Sicherheit	Allgemeines	4
	Zu diesem Produkt	4
	Transport	4
	Bedienung	5
	Reinigung und Pflege	6
	Wartung	6
	Reparatur	7
	Normen, Richtlinien	7
	Produktkennzeichnung	7
Transport	Transportschäden prüfen/ abwickeln	8
	Lieferumfang	8
	Auspacken	8
	Verpackungsmaterial entsorgen	8
Bedienung	Geräteübersicht	9
	Gerätetür öffnen	10
	Gerätetür schließen	11
	Kondenswasser-Auffangschale leeren	11
	Kühlakkus einsetzen	11
	Gerät beschicken	12
	Wagen zusammenkoppeln	12
	Gerät an neuen Standort bringen	14
	Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen	15
	Speisen kühl halten	16
	Speisen warm halten	16
	Speisen verteilen	16
Außerbetriebnahme	Gerät außer Betrieb nehmen	17
Hilfe im Problemfall	Korrosion an Edelstahlteilen	18
	Gerät ist äußerlich beschädigt	18
Reinigung und Pflege	Edelstahl	19
	Reinigungsintervall	19
	Reinigungsmethoden	19
	Reinigungsmittel	19
	Edelstahl pflegen	20
	Gerät reinigen	20
	Innenkorpus reinigen	21
Wartung	Gerät regelmäßig warten lassen	23
	Rollenfeststeller kontrollieren	23
	Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen	23

Reparatur	Befugte Personen	24
	Defekt-Beschreibung	24
	Austausch von Komponenten	24
	Ersatzteile	24
	Adresse	25
Entsorgung	Gerät entsorgen	25
Technische Daten	Allgemeine Daten	26
	Umwelt	30
Bestellangaben	TTW-F 16-115 ESZG (GN)	31
	TTW-F 30-115 ESDE (EN)	32
	Betriebsanleitung	33
Zubehör	Gastronorm-/Euronorm-/Kompaktablets	34
	Geschirr	34
	Clochen	34
	Eutektische Platten	34
	Menü-Karten	34
	BLANCO -Mikrofaser-Reinigungstuch	34
	Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	34

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck Der BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen dient dem Transportieren von abgedeckten Speisen auf Gastronom-, Euronorm- und Kompakttab-
letts.

Der BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist nicht geeignet zum Transport von nicht-abgedeckten Speisen und zum längeren Kühl- oder Warmhalten von Speisen.

In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) können im doppelwandigen BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen kurzzeitig Speisen kühl gehalten werden.

Der BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen eignet sich vor allem für einen Einsatz in der Sozialgastronomie (Kliniken, Seniorenheime, Kindertagesstätten), Hotellerie und Gastronomie (Bankett, Partyservice) sowie in der Betriebsgastronomie (Kantinen, Mensen).

Einsatzbedingungen **Umgebung**
Umgebungsbedingungen, wie sie in Küchen üblicherweise vorliegen.

Einweisung Dritter
Wird das Gerät an Dritte verliehen, müssen diese Personen in die sichere Handhabung des Geräts eingewiesen und auf mögliche Gefahren aufmerksam gemacht werden.

Produktmerkmale **Allgemein**
Der BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist standardmäßig in Edelstahl ausgeführt.

Es gibt ein- und doppelwandige Geräteausführungen. Bei der doppelwandigen Ausführung sind der Gerätekorpus und die Gerätetür/Gerätetüren isoliert.

Die Gerätefront wird durch eine oder zwei Gerätetür/Gerätetüren geschlossen. Die Gerätetür/Gerätetüren ist/sind mit einem Rastverschluss versehen. Geräte mit einem Fach besitzen eine Gerätetür, Geräte mit zwei oder drei Fächern besitzen zwei Gerätetüren.

Standardmäßig besteht das Fahrwerk der Tablett-Transportwagen mit zwei oder drei Fächern aus zwei Bockrollen und zwei Lenkrollen mit Rollenfeststellern. Die Ausführungen mit nur einem Fach besitzen ein Fahrwerk mit vier Lenkrollen, zwei der Lenkrollen sind mit Rollenfeststellern ausgerüstet.

Die Gerätebezeichnung enthält eine Kurzbezeichnung der Geräteausführung. TTW steht für Tablett-Transportwagen, F für Flügeltür, PK für passive Kühlung. Die nachfolgenden Ziffern und Buchstaben haben folgende Bedeutung:

- Die erste und zweite Ziffer bezeichnen die Aufnahmekapazität (16, 20, 24, 30, 32, 40 Tablette), z. B. TTW-F **16**-105 ESZG.
- Die dritte, vierte und fünfte Ziffer geben den Abstand der Auflagesicken an (105, 115 mm), z. B. TTW-F 16-**105** ESZG.
- Der erste Buchstabe bezeichnet die Ausführung der Wände (E = Einwandig, D = Doppelwandig), z. B. TTW-F 16-105 **ES**ZG.
- Der zweite Buchstabe steht für Sicken (S = Sicken), z. B. TTW-F 16-105 **ES**ZG.
- Der dritte Buchstabe steht für die Anzahl der Fächer (E = 1 Fach, Z = 2 Fächer, D = 3 Fächer), z. B. TTW-F 16-105 **ES**ZG.
- Der letzte Buchstabe steht für den Tabletttyp (G = Gastronormtablets, E = Euronormtablets oder U = Gastronorm- und Euronormtablets). Die Ausführungen für Kompaktablets sind nicht näher gekennzeichnet.

– Gastronormtablets

(TTW-F/FPK 16-105/115 **ESZG/DSZG**,
TTW-F/FPK 20-105/115 **ESZG/DSZG**,
TTW-F/FPK 24-105/115 **ESDG/DSDG**,
TTW-F/FPK 30-105/115 **ESDG/DSDG**)

Die Tablette werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.

– Euronormtablets

(TTW-F/FPK 16-105/115 **ESZE/DSZE**,
TTW-F/FPK 20-105/115 **ESZE/DSZE**,
TTW-F/FPK 24-105/115 **ESDE/DSDE**,
TTW-F/FPK 30-105/115 **ESDE/DSDE**)

Die Tablette werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.

– Gastronorm- und Euronormtablets

(TTW-F/FPK 16-105/115 **ESEU/DSEU**,
TTW-F/FPK 20-105/115 **ESEU/DSEU**,
TTW-F/FPK 32-105/115 **ESZU/DSZU**,
TTW-F/FPK 40-105/115 **ESZU/DSZU**)

Die Tablette werden mit der Längsseite voran eingeschoben.

Es passen pro Sickenauflage 2 Tablette in ein Gerätefach.

– Kompaktablets

(TTW-F/FPK 16-115 **ESZE/DSZE**,
TTW-F/FPK 20-115 **ESZE/DSZE**,
TTW-F/FPK 24-115 **ESDE/DSDE**,
TTW-F/FPK 30-115 **ESDE/DSDE**)

Die Tablette werden mit der Schmalseite voran eingeschoben.

(TTW-F/FPK 16-115 **ESEU/DSEU**,
TTW-F/FPK 20-115 **ESEU/DSEU**,
TTW-F 32-115 **ESZU/DSZU**,
TTW-F 40-115 **ESZU/DSZU**)

Die Tablette werden mit der Längsseite voran eingeschoben.

Es passen pro Sickenauflage 2 Tablette in ein Gerätefach.

Bedienung

Senkrecht verlaufende Schiebegriffe ermöglichen eine einfache Fortbewegung des Geräts. Stabile Stoßbecken schützen vor Beschädigung. Optional sind umlaufende Stoßschutzleisten erhältlich.

Die Gerätetür/Gerätetüren lässt/lassen sich an den Schmalseiten arretieren.

Zur Tablett-Ablage sind die Seiteninnenwände mit Auflagesicken ausgeführt. Bei Geräteausführungen für Gastronorm- und Euronormtablets sind oberhalb der Auflagesicken jeweils zwei Prägungen angebracht. Sie verhindern ein ungewolltes Abkippen beim Herausziehen des Tablets.

Standardausführung	Die Standardausführung des BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagens umfasst: • Gerätekörper aus Edelstahl, einwandig • Je nach Modell ein bis drei Fächer • Sickenabstand 115 mm • Vier Stoßbecken • Zwei Schiebegriffe an der linken Geräteschmalseite (bezogen auf die Bedienseite) • Vier Lenkrollen, davon zwei mit Rollenfeststeller (Geräte mit einem Fach) • Zwei Lenkrollen mit Rollenfeststeller und zwei Bockrollen (Geräte mit zwei oder drei Fächern) • Rollenanordnung "A": Rollen an den Geräteecken
Optionen/Zubehör	Der BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen ist mit folgender optionaler Ausstattung erhältlich: • Gerätekörper aus Edelstahl, doppelwandig • Galerie, umlaufend • Sickenabstand 105 mm • Umlaufende Stoßschutzleiste • Gerätetüren abschließbar • Zwei zusätzliche Schiebegriffe an der rechten Geräteschmalseite (bezogen auf die Bedienseite) • Deichsel und Kupplung (Geräte mit zwei oder drei Fächern) • Menükarten-Halterung • Eutektische Platten (Kühlakkus), nur geeignet für Gerätefächer mit Gastronorm-Abmessungen und doppelwandiger Ausführung –oder– Geräteausführung mit passiver Kühlung (TTW-FPK) • Abfallsystem • Rollenanordnung „D“: Lenkrollen an den Geräteecken und zwei zusätzliche Bockrollen mittig an beiden Gerätelängsseiten • Rollenausführung aus unterschiedlichen Materialien und Durchmessern

Sicherheit

Allgemeines Das Gerät ist nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Dabei wurden alle Anforderungen erfüllt, die an einen sicherheitsgerechten Betrieb zu stellen sind. Trotzdem entstehen beim Betrieb des Geräts Restgefahren. Die Sicherheitshinweise und die Warnhinweise in dieser Gebrauchsanleitung sollen helfen, sich vor diesen Gefahren zu schützen.

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise in diesem Kapitel gründlich lesen und beachten. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanleitung beachtet werden.

Warnhinweise

Warnhinweise mit Gefahrensymbol (Warndreieck) im Text beachten.

Gebrauchsanleitung

Diese Gebrauchsanleitung muss vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig gelesen werden.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass alle Benutzer vor der ersten Bedienung des Geräts diese Anleitung lesen.

Diese Gebrauchsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie für das Bedienungspersonal jederzeit zugänglich ist.

Zu diesem Produkt

Einsatzzweck

Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Einsatzzwecke verwendet werden. Der Betreiber ist verantwortlich für die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts.

Einsatzbedingungen

Gerät nur unter den zugelassenen Umgebungsbedingungen betreiben.

Die Benutzer des Geräts müssen in die Bedienung des Geräts eingewiesen sein und diese Gebrauchsanleitung verstanden haben.

Transport

Aufrechte Transportposition

Gerät nur aufrecht stehend transportieren.

Transport mit LKW oder Lieferwagen

Gerät nur in LKW oder Lieferwagen mit Laderampe transportieren.

Gerät gegen Verrutschen sichern. Eine Transportsicherung nur mit den Rollenfeststellern ist nicht ausreichend. Keine Spanngurte um die Schiebegriffe legen. Es besteht die Gefahr, dass die Schiebegriffe verbogen werden.

Gerät gegen vertikale Bewegungen während des Transports sichern. Gepolsterte Sicherungsstangen einsetzen.

Bedienung Allgemeines

Der Anwender muss die mit dem Gerät verbundenen Gefahren kennen und einschätzen können.

Gerät nur in einwandfreiem Zustand verwenden.

Das Gerät darf nur von Personen verwendet werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten keinen für die Bedienung des Geräts relevanten Einschränkungen unterliegen.

Bei Beschädigung Gerät vor versehentlicher Verwendung sichern und unmittelbar Reparatur durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Gerät stets mit den Rollenfeststellern vor dem Wegrollen sichern. Das Gerät kann durch unbeabsichtigtes Wegrollen Verletzungen und Sachschäden verursachen.

Beim Warm- oder Kühlhalten von Speisen Gerät nur kurzzeitig zur Entnahme von Speisen öffnen.

Speisen auf Gastronorm-/Euronormtablets stets mit Clochen abdecken.

Eutektische Platten (Kühlakkus)

Eutektische Platten während des Warmhaltens von Speisen aus dem Gerät herausnehmen.

Gekühlte Eutektische Platten nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfasen.

Wenn an Eutektischen Platten angefallenes Kondenswasser aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr. Ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.

Belastbarkeit der Geräteoberseite

Geräteoberseite mit maximal 25 kg Flächenlast belasten.

Hygiene-Vorschriften

Beim Warm- bzw. Kühlhalten sind die entsprechenden Lebensmittel-spezifischen Bestimmungen und Eigenschaften der Speisen zu beachten.

Einschlussgefahr von Kindern

Leeres Gerät vor Kindern sichern. Kinder, die in ein leeres Gerät klettern und die Gerätetüren verschließen, können sich nicht selbst befreien.

Leeres Gerät in einem für Kinder unzugänglichen Bereich abstellen.

Standortwechsel

Vor jedem Standortwechsel Gegenstände von der Geräteoberseite entfernen. Beim Schieben des Geräts können Gegenstände von der Geräteoberseite rutschen.

Gerätetür/Gerätetüren während des Standortwechsels geschlossen halten. Beim Schieben des Geräts können Tablets aus dem Gerät rutschen.

Das Gerät ist bei geschlossener Gerätetür/geschlossenen Gerätetüren kipp-sicher bis zu einer Neigung von 10°. Nur schräge Flächen mit einer Neigung <10° befahren.

Steht das Gerät auf einer schrägen Fläche, muss es zusätzlich zu den arretierten Rollenfeststellern mit weiteren Sicherungsmaßnahmen (z. B. Unterlegkeile) gegen unbeabsichtigtes Wegrollen gesichert werden.

Um die Gefahr einer Rollenbeschädigung zu verringern, ist eine Überlastung der Rollen zu vermeiden:

- Gerät nicht mit arretierten Rollenfeststellern bewegen
- Stöße vermeiden
- Keine Schwellen oder Stufen überfahren
- Keine unebenen Böden befahren

Gerät nur schieben, nicht ziehen.

Beim Schieben des Geräts darauf achten, dass keine Personen oder Gegenstände, die sich vor dem Wagen befinden, übersehen werden.

Bei Personen, die nicht über den Wagen sehen können, muss beim Schieben eine weitere Person dem Wagen vorausgehen, um eine sichere Fortbewegung des Wagens zu gewährleisten.

Gerät immer mit zwei Händen schieben. Je nach Gewicht des Geräts besteht beim Fortbewegen mit einer Hand die Gefahr, dass das Gerät nicht schnell genug abgebremst werden kann.

Darauf achten, dass die Hände nicht zwischen den Schiebegriffen und Wänden oder anderen Gegenständen (z. B. Schränke) eingeklemmt werden (Quetschgefahr).

Gerät über Rampen und Kuhlen nur mit zwei Personen (an jeder Schmalseite des Geräts eine) schieben.

Reinigung und Pflege

Hygiene

Die Vorschriften der Hygienerichtlinie 93/43/EWG sowie die nationalen Hygienebestimmungen der Länder sind einzuhalten.

Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Hygieneausführung HS.

Reinigungsintervall

Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Reinigungsmethode

Nur zugelassene Reinigungsmethoden verwenden.

Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungswasser

Gerät nach der Reinigung gründlich trocknen. Dabei Reinigungswasser vom Boden des Geräte-Innenraums entfernen.

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser von oder aus dem Gerät läuft, besteht Rutschgefahr. Von oder aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.

Wartung

Rollenfeststeller

Rollenfeststeller regelmäßig auf ihre Wirksamkeit prüfen.

Bei unzureichender Arretierung den Austausch der defekten Rolle(n) durch eine der folgenden Stellen veranlassen:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Reparatur Befugte Personen

Das Gerät darf ausschließlich durch folgende Servicestellen repariert werden:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Reparaturen während der Gewährleistung müssen vor Beginn BLANCO angezeigt und von BLANCO beauftragt werden.

Bei Reparaturen durch andere Stellen oder ohne Beauftragung erlischt die Gewährleistung.

Normen, Richtlinien

Geltende Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen einhalten.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Normen, Richtlinien und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.

Produktkennzeichnung

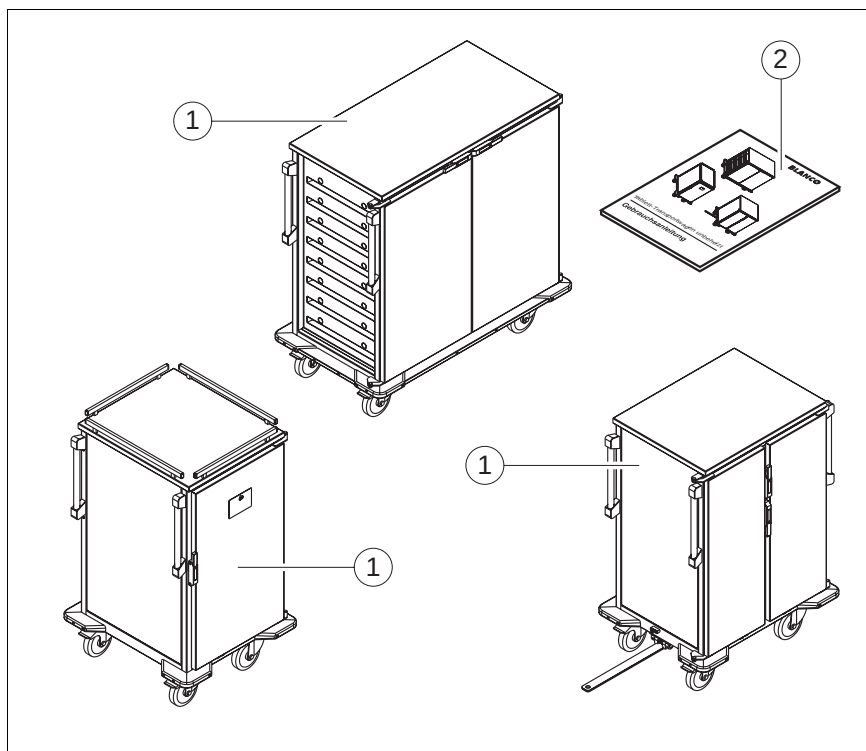
Beim Entfernen der Produktkennzeichnung (Typenschild) erlischt die Gewährleistung.

Transport

Transportschäden prüfen/ abwickeln

- ☞ Das Gerät muss unmittelbar nach der Lieferung auf Transportschäden kontrolliert werden (Sichtprüfung).
- Transportschäden im Beisein des Transporteurs auf dem Frachtbrief dokumentieren (Beschreibung des Defekts).
- Schäden durch den Transporteur bestätigen lassen (Unterschrift).
- Gerät behalten und Schäden mit dem Frachtbrief bei BLANCO reklamieren.
- oder –
- Gerät nicht annehmen und dem Transporteur an BLANCO zurückgeben.
- ☞ Durch diese Vorgehensweise ist eine ordnungsgemäße Schadensregulierung sichergestellt. Später gemeldete Transportschäden müssen durch den Empfänger des Geräts entsprechend nachgewiesen werden.

Lieferumfang



- (1) BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagen
- (2) Betriebsanleitung

Der Lieferumfang und die Ausführung des BLANCO INMOTION Tablett-Transportwagens sind den Lieferpapieren zu entnehmen.

Auspacken

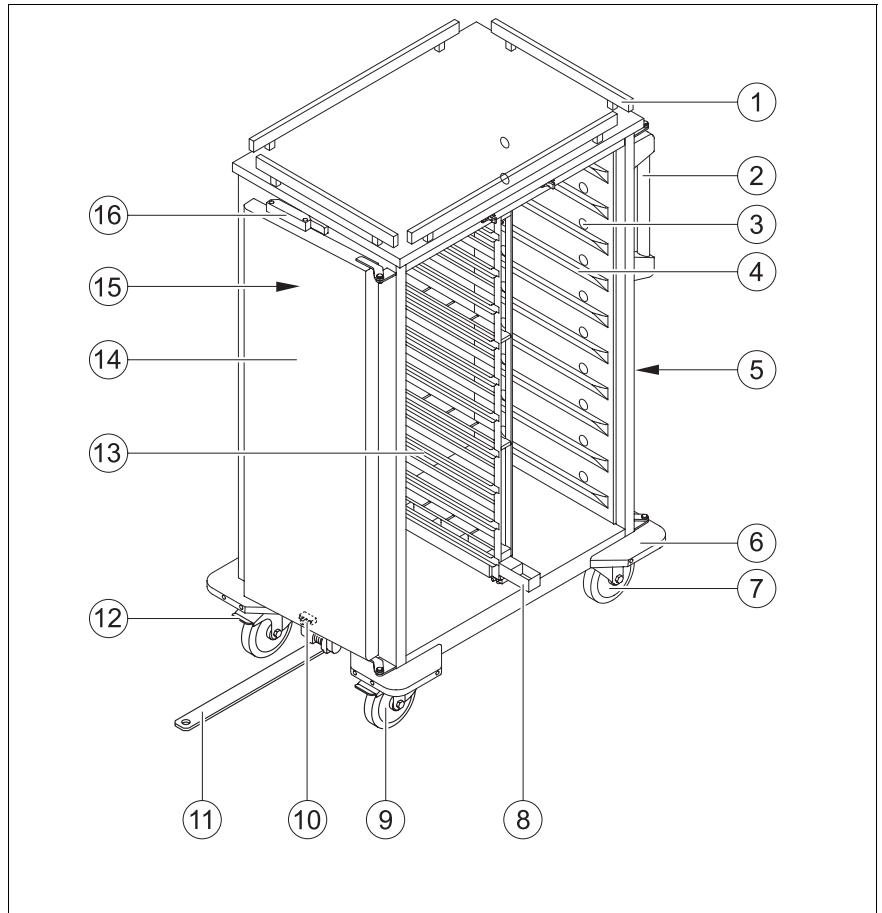
- Transportverpackung an den vorgesehenen Stellen öffnen. Nicht reißen oder schneiden!
- Lieferumfang prüfen.

Verpackungsmaterial entsorgen

- ☞ Verpackungsmaterialien bestehen aus recyclingfähigem Material.
- Verpackungsmaterial gemäß den jeweils geltenden gesetzlichen Vorgaben umweltgerecht und ordnungsgemäß dem Recycling zuführen.

Bedienung

Geräteübersicht



- (1) Galerie (optional)
- (2) Schiebegriff (optional)
- (3) Kippsicherung (nur Ausführung für Euronorm- und Gastronormtablets)
- (4) Auflagesicke
- (5) Gerätetür, an der Seitenwand arretiert
- (6) Stoßbecke
- (7) Bockrolle (bei Gerät mit nur einem Fach: Lenkrolle)
- (8) Kondenswasser-Auffangschale (optional)
- (9) Lenkrolle
- (10) Türsicherung und Kugelschnäpper (zum Arretieren der Gerätetür an der Seitenwand)
- (11) Deichsel (optional)
- (12) Rollenfeststeller
- (13) Mittelwand/Mittelwand zur Aufnahme eutektischer Platten (optional)
- (14) Gerätetür
- (15) Menükarten-Halterung an Seitenwand (optional)
- (16) Türgriff

Gerätetür öffnen

Vorsicht!

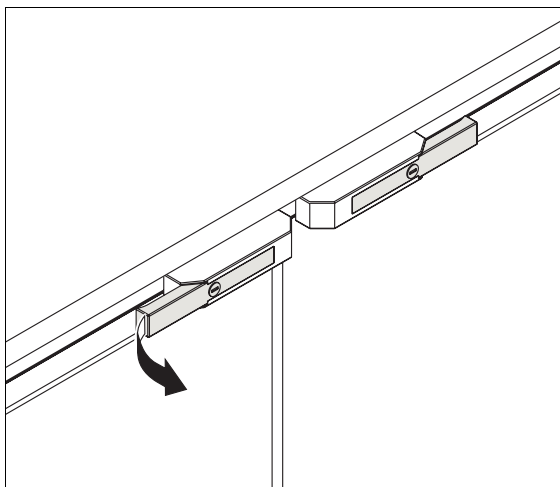
Eingeklemmte Hand!

Hände können beim Arretieren der Gerätetür an den Seitenwänden eingeklemmt und dabei verletzt werden.

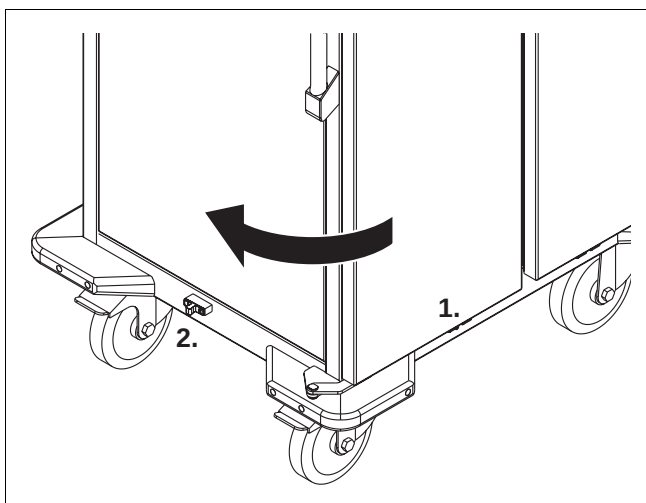
- Hand beim Arretieren nicht zwischen die Gerätetür und das Gerät bringen oder halten.
- Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) öffnen und arretieren.

Geräteausführung mit abschließbaren Türen

- Wenn die Gerätetür abgeschlossen ist, Türschloss mit Schlüssel öffnen.
- Türgriff am Türverschluss in Pfeilrichtung ziehen und Gerätetür öffnen.



- Gerätetür vollständig öffnen (270°) und an die Schmalseite des Geräts andrücken.
Der Türschnäpper (1.) rastet spürbar in die Türsicherung (2.) ein.



Gerätetür schließen

Vorsicht!

Eingeklemmte Hand!

Hände können beim Schließen der Gerätetür eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Hand beim Schließen nicht zwischen die Gerätetür und das Gerät bringen oder halten.
- Gerätetür vorsichtig (ohne Schwung) schließen.
- Gerätetür aus der Türsicherung ziehen.
- Gerätetür ohne Schwung schließen.
- Gerätetür in das Schloss drücken, bis sie spürbar einrastet.

Kondenswasser-Auffangschale leeren

Geräteausführung TTW-FPK

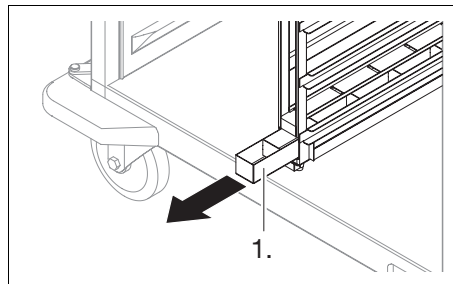
- i Durch Abkühlung der Umgebung bildet sich an gekühlten Eutektischen Platten Kondenswasser. Das Gerät ist mit einer Auffangschale zur Aufnahme des entstehenden Kondenswassers ausgestattet. Der Kondenswasser-Anfall hängt in hohem Maß von den Umgebungsbedingungen ab (Temperatur, Luftfeuchtigkeit).

Vorsicht!

Rutschgefahr durch auslaufendes Kondenswasser!

Wenn aus dem Gerät Kondenswasser läuft, besteht Rutschgefahr.

- Auffangschale regelmäßig leeren.
- Ausgelaufenes Kondenswasser vollständig aufwischen.
- Gerätetüren öffnen.
- ↳ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 10.
- Auffangschale an angeformten Griff langsam aus dem Gerät ziehen (1).



- Auffangschale leeren.
- Auffangschale an unterster Position in die Mittelwand einschieben.

Kühlakkus einsetzen

- i Die Mittelwand des Geräts ist zur Aufnahme von Eutektischen Platten der Größe GN 1/1 ausgebildet.

Vorsicht!

Lokale Erfrierungen!

Längerer Kontakt mit vorgekühlten eutektischen Platten kann zu Erfrierungen führen.

- Vorgekühlte eutektische Platten nur geschützt (z. B. mit Handschuhen) anfassen.

- ✓ Eutektische Platten vorgekühlt
 - ✓ Leere Kondenswasser-Auffangschale in der Mittelwand eingesetzt
 - Gerätetüren öffnen.
 - ↳ Unterkapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 10.
 - Eutektische Platten mit der Schmalseite voran von unten nach oben in die Mittelwand einschieben.
 - Gerätetüren schließen.
-

Gerät beschicken

- ✓ Bei Gastronorm-/Euronormtablets Speisen mit Clochen abgedeckt
 - ✓ Bei Kompakttablets Tablettunter- und -oberteil mit Verschlusschieber verriegelt
 - Gerätetür/Gerätetüren öffnen.
 - ↳ Kapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 10.
 - Bei Teilbeschickung Gerät von unten nach oben beschicken, um eine Verlagerung des Schwerpunkts zur Geräteoberseite zu vermeiden.
 - Tablett so einschieben, dass die Tablettränder auf den Sicken aufliegen. Bei Gastronorm- und Euronormtablets sicherstellen, dass die Tablettränder nicht auf den Prägungen für die Kippsicherung aufliegen.
 - Gerätetür/Gerätetüren schließen.
 - ↳ Kapitel "Gerätetür schließen" auf Seite 11.
-

Wagen zusammenkoppeln

Tablett-Transportwagen mit Deichsel

- i** Für einen Standortwechsel können entsprechend ausgerüstete Geräte mit Deichsel und Kupplung zusammengekuppelt werden. Ein einzelnes oder zusammengekuppelte Geräte können mit der Deichsel an eine Zugmaschine angehängt werden (max. 4 Geräte an eine Zugmaschine). Dabei sind die Vorgaben des Zugmaschinenherstellers (z. B. die zulässige Anhängelast) zu berücksichtigen.
 - i** Die Geschwindigkeit beim Transport der Geräte im Zugbetrieb darf maximal 6 km/h betragen.
 - i** In Ruhestellung wird die Deichsel mit einer Feder an die Geräteseitenwand angedrückt. Zum Einhängen der Deichsel in den Befestigungsbolzen des anderen Geräts wird die Deichsel nach unten geklappt.
-



Warnung!

Hochschnellende Deichsel

Verletzungsgefahr durch unkontrolliertes Hochschnellen der federge-spannten Deichsel.

- Sicherstellen, dass sich im Schwenkbereich der Deichsel keine Gliedmaßen befinden.
 - Angekuppelte Deichsel stets mit dem Sicherungssplint sichern.
-



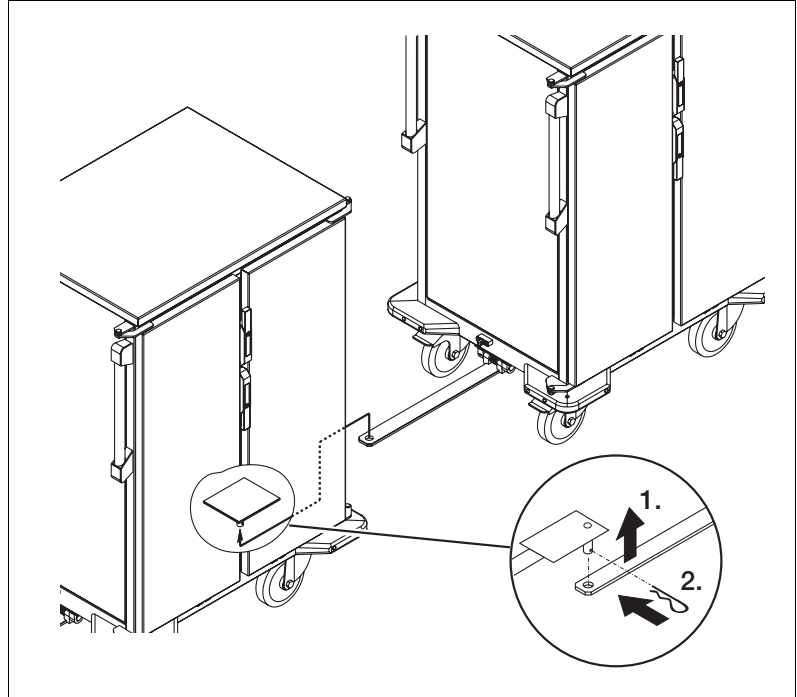
Warnung!

Selbsttätiges Abkuppeln!

Die Verbindung der Geräte kann sich durch Unebenheiten während des Transports von selbst lösen.

- Angekuppelte Deichsel stets mit dem Sicherungssplint sichern.
-

- Wagen so stellen, dass die Deichsel-Seite des einen Wagens zur Bolzen-Seite des anderen Wagens weist.
- Sicherungssplint aus Bolzen herausziehen (der Sicherungssplint ist mit einer Kette am Wagen befestigt).
- Deichsel nach unten klappen und unter den Bolzen des anderen Wagens führen.
- Deichsel loslassen.



Die Feder drückt die Deichsel nach oben (1.). Die Deichsel rastet in den Bolzen ein.

- Sicherungssplint in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen (2.).

Die Deichsel ist gesichert.

- i** Der Sicherungssplint sichert die angekuppelte Deichsel auf dem Bolzen des ziehenden Wagens. Sicherungssplint nach dem Abkoppeln wieder in die entsprechende Bohrung des Bolzens einsetzen. So ist gewährleistet, dass der Sicherungssplint nicht auf dem Boden schleift und dabei verloren geht.

Gerät an neuen Standort bringen

- ☞ Wenn die Fahrtstrecke Unebenheiten aufweist, müssen Vorkehrungen getroffen werden.
 - ☞ Kapitel "Fahren über Rampen, Kuhlen, schräge Flächen" auf Seite 15.
- ✓ Keine Gegenstände auf der Geräteoberseite
- ✓ Gerätetür/Gerätetüren geschlossen

Vorsicht!

Eingeklemmter Fuß!

Beim Lösen und Arretieren der Rollenfeststeller kann der Fuß eingeklemmt und dabei verletzt werden.

- Darauf achten, dass der Fuß nicht zwischen den Rollenfeststeller und die Stoßleiste gerät.

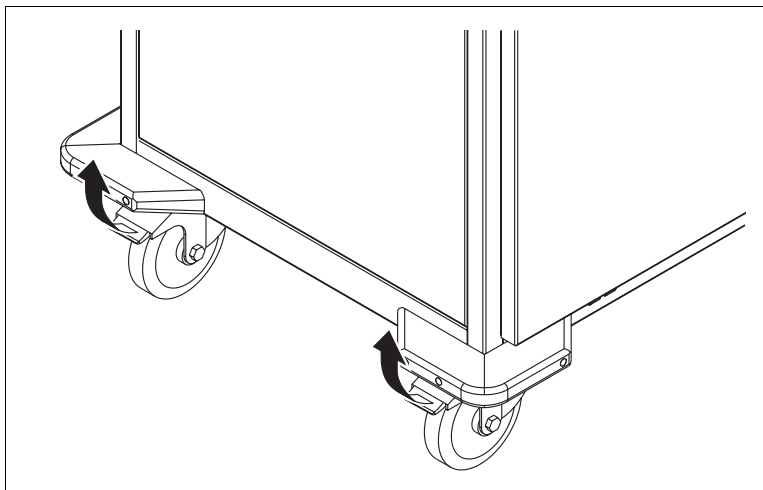
Warnung!

Eingeschränkter Sichtbereich!

Beim Schieben des Geräts kann eine Person vor dem Gerät übersehen und verletzt werden. Das Gerät oder ein Gegenstand vor dem Gerät kann durch einen eingeschränkten Sichtbereich beschädigt werden.

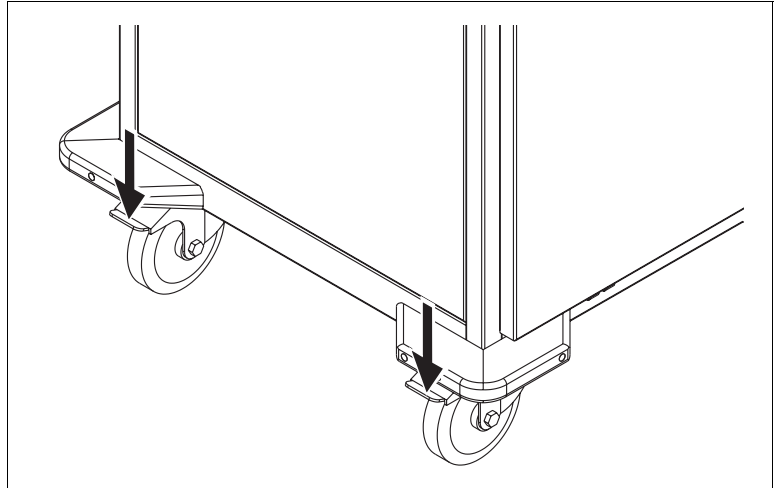
- Sicherstellen, dass während des Schiebens eine weitere Person dem Gerät voraus geht.
- Gerät immer mit zwei Händen schieben.
- Gerät so schieben, dass die Hände an den Schiebegriffen ausreichend Abstand zur Wand oder anderen Gegenständen haben und nicht gequetscht werden können.

-
- Rollenfeststeller lösen.



- Gerät mit beiden Händen vorsichtig an neuen Standort schieben.

- Rollenfeststeller arretieren.



**Fahren über Rampen, Kuhlen,
schräge Flächen**

- ✓ Zwei Personen
- ✓ Bei Teilbeschickung von unten nach oben beschickt

Warnung!

Umkippen des Wagens!

Das Gerät kann beim Befahren einer schrägen Fläche umkippen.

- Wagen niemals über eine Fläche (z. B. Rampe) mit einer Neigung $>10^\circ$ fahren.
-

Warnung!

Unzureichende Haltewirkung der Rollenfeststeller!

Auf Rampen ist die Haltewirkung der Rollenfeststeller u. U. nicht gewährleistet. Das Gerät kann sich in Bewegung setzen und Personen verletzen.

- Gerät auf einer Rampe mit den Rollenfeststellern arretieren und zusätzlich gegen Wegrollen sichern (z. B. mit Unterlegkeilen).
-

Geräteausführung mit vier Lenkrollen und zwei Bockrollen

Warnung!

Seitliches Ausbrechen des Wagens!

Bockrollen können in einer Kuhle oder im unteren Bereich einer Rampe in der Luft schweben. In diesem Fall kann das Gerät seitlich ausbrechen und Personen verletzen.

- Gerät stets mit zwei Personen über Rampen und Kuhlen schieben.
 - Gerät nur mit äußerster Vorsicht über Rampen und Kuhlen schieben.
 - Bei Schieben über Rampen und Kuhlen darauf achten, dass der Wagen nicht seitlich ausbricht.
-

- Zuerst prüfen, ob der Wagen gefahrlos über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche geschoben werden kann.
 - Wagen vorsichtig mit zwei Personen (an jedem Ende des Geräts eine) über die Rampe, Kuhle oder schräge Fläche schieben.
-

Speisen kühl halten

Geräteausführung doppelwandig, isoliert

- i** In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Gerät zum kurzzeitigen Kühlhalten von Speisen verwendet werden.
 -  Das Gerät eignet sich auf keinen Fall zum längeren Kühlhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.
 - Vorgekühlte eutektische Platte/n in die obersten Sicken einschieben.
-

Geräteausführung mit passiver Kühlung

- i** In Kombination mit vorgekühlten eutektischen Platten (Kühlakkus) kann das Gerät zum kurzzeitigen Kühlhalten von Speisen verwendet werden.
 -  Das Gerät eignet sich auf keine Fall zum längeren Kühlhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.
 - Vorgekühlte eutektische Platten in die Mittelwand einschieben.
 -  Unterkapitel "Kühlakkus einsetzen" auf Seite 11.
-

Speisen warm halten

Geräteausführung doppelwandig, isoliert

- i** In Kombination mit geeigneten Wärmespeichern und mit Clochen bzw. Tablettoberteilen kann das Gerät zum kurzzeitigen Warmhalten von Speisen verwendet werden.
 -  Das Gerät eignet sich auf keinen Fall zum längeren Warmhalten von Speisen. Die entsprechenden Normen sind zu beachten.
-

Speisen verteilen

 Warnung!

Heißes Geschirr!

Geschirr kann heiß sein und Verbrennungen verursachen.

- Heiße Teile nur geschützt anfassen (z. B. mit Topflappen oder Schutzhandschuhen).
-

 Warnung!

Heiße flüssige Speisen!

Heiße flüssige Speisen können über den Tellerrand fließen und Verbrühungen verursachen.

- Tablett waagrecht halten.
 - Ruckartige Tablettbewegungen vermeiden.
 - Gerätetür vollständig öffnen (270°) und an die Schmalseite des Tablett-Transportwagens andrücken.
 -  Kapitel "Gerätetür öffnen" auf Seite 10.
 - Tablett entnehmen.
 -  Das Gerät muss nach Gebrauch gründlich gereinigt werden.
 -  Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite 19.
-

Außerbetriebnahme

Gerät außer Betrieb nehmen



Gefahr!

Einschlussgefahr für Kinder!

Kinder können geschlossene Gerätetüren nicht selbstständig öffnen und es besteht Erstickungsgefahr.

- Leeres Gerät mit geöffneten Türen abstellen.
 - Gerät so abstellen, dass der Zugang für Kinder nicht möglich ist.
-

Hilfe im Problemfall

Korrosion an Edelstahlteilen

Ursache	Maßnahme
Falsche Handhabung/ Pflege.	➤ Korrosionsstellen entfernen. ↳ Unterkapitel "Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen" auf Seite 23. ➤ Auf korrekte Handhabung/Pflege achten.

Gerät ist äußerlich beschädigt

Ursache	Maßnahme
Schaden durch Transport, Standortwechsel oder sonstige äußere Einwirkungen.	➤ Gerät außer Betrieb nehmen. ➤ Gerät vor versehentlicher Inbetriebnahme sichern. ➤ Eine zur Reparatur befugte Stelle verständigen. ↳ Kapitel "Reparatur" auf Seite 24.

Reinigung und Pflege

Edelstahl Korrosionsbeständigkeit

Die Korrosionsbeständigkeit von Edelstahl beruht auf der Bildung einer Passivschicht an der Werkstoff-Oberfläche. Bei der Passiv-Schicht handelt es sich um eine Oxid-Schicht, die sich aufgrund einer chemischen Reaktion des in der Umgebung der Werkstoffoberfläche vorhandenen Sauerstoffs mit den im Edelstahl vorhandenen Legierungselementen ausbildet. Verletzungen der Passiv-Schicht durch mechanische Einwirkungen werden – bei ausreichend vorhandenem Sauerstoff an der Werkstoffoberfläche – selbständig behoben. Verletzungen der Passiv-Schicht durch chemische Einwirkung reduzierend wirkender (sauerstoffverbrauchender) Stoffe, die konzentriert und/oder bei hoher Temperatur auf die Werkstoff-Oberfläche treffen, kann durch Behandlung mit oxidierend wirkenden Säuren entgegengewirkt werden.

Reinigungsintervall Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Reinigungsmethoden Vorgeschriebene Reinigungsmethode zur täglichen Routinereinigung ist die Wischreinigung mit einem feuchten Tuch.
Hartnäckige Verschmutzungen dürfen mit einer Bürste (Kunststoff- oder Naturborsten) entfernt werden.
 Kein Dampfstrahlgerät und keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Reinigungsmittel Kunststoffoberflächen

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)



Vorsicht!

Materialschaden

Edelstahlreinigungs- und Scheuermittel kratzen die Oberfläche.

- Keine Edelstahlreinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Außerdem schädigen Reinigungsmittel mit folgenden Inhaltsstoffen die Kunststoffoberfläche:

- Ethanol, Isopropanol oder höhere Alkohole
- Aceton
- Reinigungsbenzin
- Terpentin
- Essigsäureester

- Keine lösungsmittelhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
-

Edelstahloberflächen

Folgende Reinigungsmittel dürfen eingesetzt werden:

- Handelsübliche Reinigungsmittel in wässriger Lösung
- Weiches Reinigungstuch
- BLANCO-Mikrofaser-Reinigungstuch (nur mit Wasser gebrauchen)

Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen bei stärkerer Verschmutzung:

- Handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel, z. B. BLANCOPOLISH

Edelstahl pflegen

- i** Oberflächen aus nichtrostendem Stahl immer sauber, trocken und für Luft zugänglich halten.
- Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, Gerätetüren geöffnet halten, damit die Luftzufuhr ermöglicht wird.
- i** Unter Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten kann durch fehlende Luftzufuhr Korrosion entstehen.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig durch Reinigen entfernen.
- i** Der Kontakt von nichtrostendem Stahl mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. kann Korrosion verursachen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen entwickeln, können zu Korrosion führen.
- Teile aus nichtrostendem Stahl nicht für längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Gewürzen, Salzen usw. in Berührung bringen.
- i** Durch Berührung mit Fremdmetall bilden sich chemische Verbindungen, die Korrosion verursachen können.
- Oberfläche des nichtrostenden Stahls nicht verletzen, insbesondere nicht durch andere Metalle.
- i** Wenn nichtrostender Stahl mit Eisen (z. B. Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltiges Wasser) in Berührung kommt, kann dies zu starker Korrosion führen.
- Kontakt mit Eisen und Stahl vermeiden.

Gerät reinigen

Vorsicht!

Rutschgefahr

Wenn während oder nach der Reinigung Reinigungswasser von oder aus dem Gerät läuft besteht Rutschgefahr.

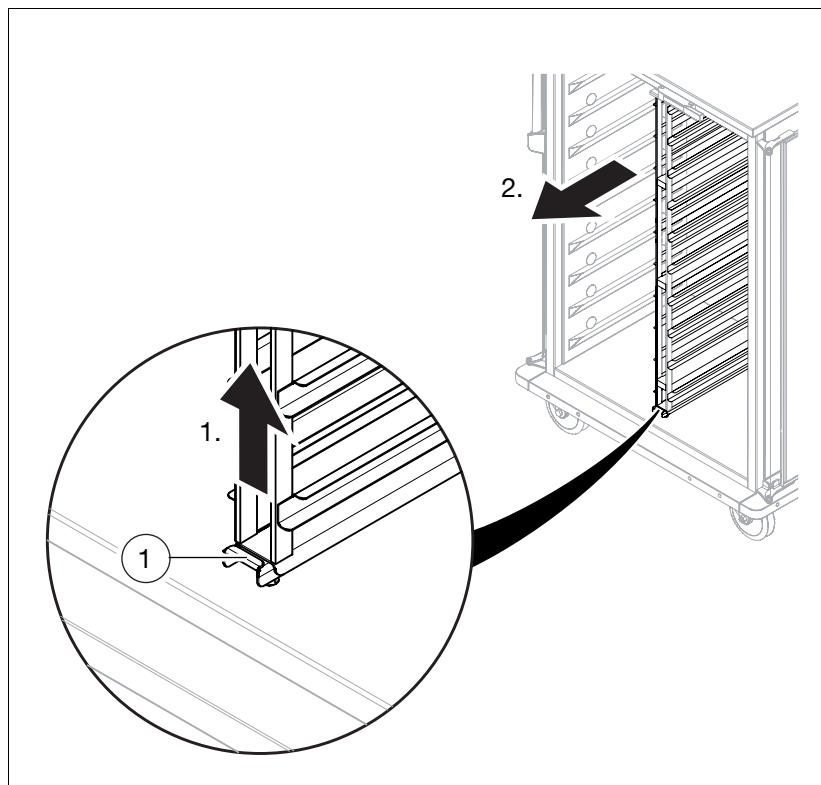
- Von/aus dem Gerät gelaufenes Wasser vollständig aufwischen.
- Gerät mit den zuvor beschriebenen Reinigungsmethoden und Reinigungsmitteln reinigen.
- Nach Einsatz eines Edelstahlreinigungsmittels mit feuchtem Tuch nachwischen und trocken reiben.

Innenkorpus reinigen

Geräteausführung TTW-FPK

Mittelwand ausbauen

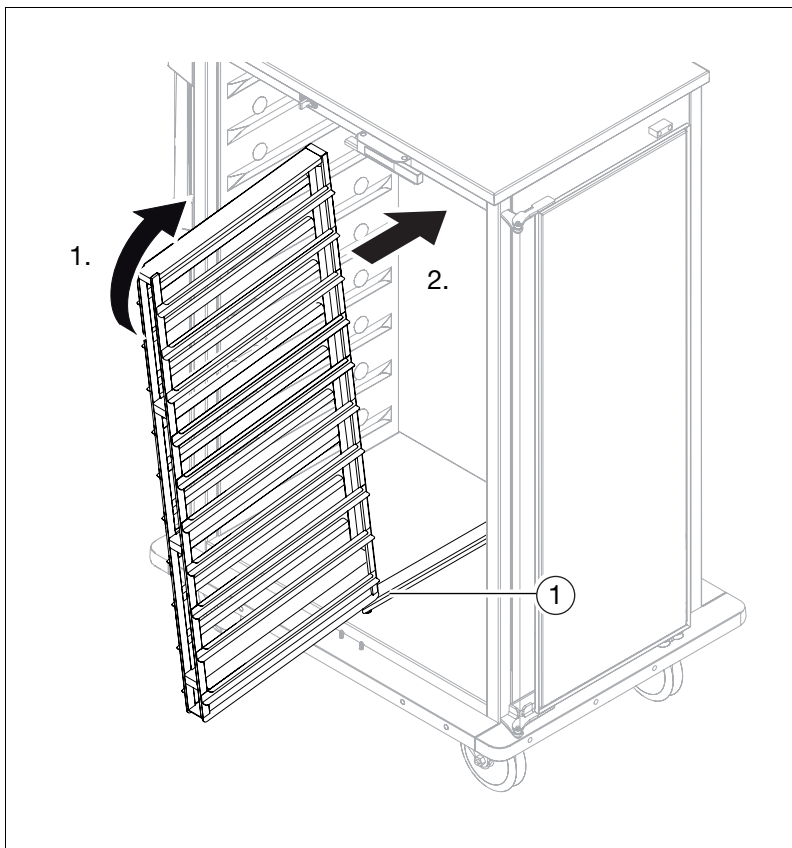
- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- Gerätetüren öffnen.
- Kondenswasser-Auffangschale entnehmen
 - ↳ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 11.
- Mittelwand anheben (1.) bis sie sich oberhalb der Arretierung auf dem Führungsprofil (1) befindet.



- Mittelwand nach vorne herausziehen (2.).

Mittelwand einbauen

- ✓ Rollenfeststeller arretiert
- Gerätetüren öffnen.
- Mittelwand unten auf die Führung (1) aufsetzen und oben in den Wagen einschwenken (1.) bis sie senkrecht steht.



- Mittelwand bis zum Anschlag nach hinten schieben, bis die Vorderkante in die Arretierung auf dem Führungsprofil einrastet.
- Kondenswasser-Auffangschale einsetzen.
 - ↳ Unterkapitel "Kondenswasser-Auffangschale leeren" auf Seite 11.

Wartung

Gerät regelmäßig warten lassen

- ☞ BLANCO empfiehlt eine regelmäßige Wartung des Geräts durch entsprechend geschultes Fachpersonal. Eine regelmäßige Wartung beugt Geräteausfällen vor, verlängert die Lebensdauer des Geräts und dient dem allgemeinen Werterhalt.
- Gerät regelmäßig durch entsprechend geschultes Fachpersonal warten lassen.

Rollenfeststeller kontrollieren

- ☞ Die Rollenfeststeller müssen nach jedem Standortwechsel des Geräts auf ihre Wirksamkeit überprüft werden.
- Rollenfeststeller arretieren.
- Versuchen, das Gerät mit arretierten Rollenfeststellern (ohne Gewalt!) fortzubewegen.
- Bei unzureichender Arretierung unmittelbar den Austausch der defekten Rolle durch eine der folgenden Stellen veranlassen:
 - Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
 - Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
 - BLANCO-Service

Korrosionsstellen an Edelstahl entfernen

Frische Korrosionsstellen

- Korrosionsstellen mit einem Scheuermittel oder feinem Schleifpapier entfernen.

Ältere/stärkere Korrosionsstellen

- i Die hier beschriebenen Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen sind eine Empfehlung des Industrieverbandes Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V. (HKI).
- ☞ Die Reinigungsmaßnahmen für ältere/stärkere Korrosionsstellen dürfen nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.

Warnung!

Ätzende Stoffe!

Die zur Entfernung von Korrosionsstellen verwendeten Säuren können Verätzungen an Gegenständen (z. B. Kleidung) und Personen verursachen. Bei Kontakt mit dem Auge kann das Sehvermögen unwiederbringlich beeinträchtigt werden. Im schlimmsten Fall kann der vollständige Verlust des Sehvermögens die Folge sein.

- Schutzkleidung (Schutzbrille, Schutzhandschuhe, ...) tragen.
- Nicht an der Reinigung beteiligte Personen fernhalten.
- Korrosionsstellen mit 2- bis 3-prozentiger Oxalsäure entfernen.
- Wenn Reinigung mit Oxalsäure ohne Erfolg, Korrosionsstellen mit 10-prozentiger Salpetersäure behandeln.

Reparatur

Befugte Personen

☞ Reparaturen dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgeführt werden:

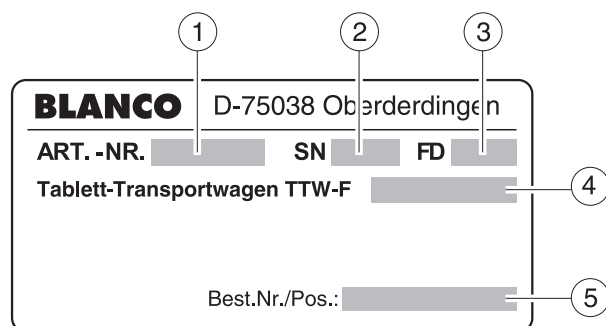
- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Defekt-Beschreibung

Der BLANCO-Service benötigt neben einer genauen Angabe des Defekts folgende Angaben auf dem Typenschild:

- Artikelnummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum
- Modell
- Bestell-Nummer

Das Typenschild befindet sich auf einer Schmalseite des Gerätes.



- (1) Artikelnummer
- (2) Seriennummer
- (3) Fertigungsdatum
- (4) Modell
- (5) Bestell-Nummer

Austausch von Komponenten

☞ Defekte Komponenten dürfen ausschließlich durch folgende Servicestellen ausgetauscht werden:

- Hausinternes, durch BLANCO geschultes Fachpersonal
- Externer, durch BLANCO geschulter Kundendienst
- BLANCO-Service

Ersatzteile

Bei der Bestellung von Ersatzteilen werden benötigt:

- Ersatzteilbezeichnung
- Artikelnummer
- Fertigungsdatum des Geräts
- Menge

☞ Siehe Service-Informationssystem im Internet (www.blanco.de).

Adresse BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 81416
Telefax 07045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Entsorgung

- Gerät entsorgen**
- Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
 - Gerät einem Wertstoff-Center zuführen.
 - ☞ Weitere Informationen zur Entsorgung sind beim Händler oder bei BLANCO CS-Service erhältlich.
 - ☞ Unterkapitel "Adresse" auf Seite 25.

Technische Daten

Allgemeine Daten

Abmessungen und Gewichte – Tabletttransportwagen TTW-F/FPK für Gastronormtablets (Geräteausführung mit Rollendurchmesser 160 mm)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg (ca.)	Max. Zuladung in kg
TTW-F 16-115 ESZG	927	722	1325	74	72
TTW-F 16-105 ESZG	927	722	1255	68	72
TTW-F 16-115 DSZG TTW-FPK 16-115 DSZG	927	722	1325	88	72
TTW-F 16-105 DSZG	927	722	1255	81	72
TTW-F 20-115 ESZG	927	722	1555	82	90
TTW-F 20-105 ESZG	927	722	1465	77	90
TTW-F 20-115 DSZG TTW-FPK 20-115 DSZG	927	722	1555	99	90
TTW-F 20-105 DSZG	927	722	1465	93	90
TTW-F 24-115 ESDG	1303	722	1325	99	108
TTW-F 24-105 ESDG	1303	722	1255	95	108
TTW-F 24-115 DSDG TTW-FPK 24-115 DSDG	1303	722	1325	116	108
TTW-F 24-105 DSDG	1303	722	1255	110	108
TTW-F 30-115 ESDG	1303	722	1555	114	135
TTW-F 30-105 ESDG	1303	722	1465	107	135
TTW-F 30-115 DSDG TTW-FPK 30-115 DSDG	1303	722	1555	135	135
TTW-F 30-105 DSDG	1303	722	1465	125	135

Abmessungen und Gewichte – Tablett-Transportwagen TTW-F/FPK für Euronormtablets (Geräteausführung mit Rollendurchmesser 160 mm)

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leergewicht in kg (ca.)	Max. Zuladung in kg
TTW-F 16-115 ESZE	1017	722	1325	76	72
TTW-F 16-105 ESZE	1017	722	1255	72	72
TTW-F 16-115 DSZE TTW-FPK 16-115 DSZE	1017	722	1325	91	72
TTW-F 16-105 DSZE	1017	722	1255	85	72
TTW-F 20-115 ESZE	1017	722	1555	85	90
TTW-F 20-105 ESZE	1017	722	1465	81	90
TTW-F 20-115 DSZE TTW-FPK 20-115 DSZE	1017	722	1555	103	90
TTW-F 20-105 DSZE	1017	722	1465	98	90
TTW-F 24-115 ESDE	1438	722	1325	105	108
TTW-F 24-105 ESDE	1438	722	1255	100	108
TTW-F 24-115 DSDE TTW-FPK 24-115 DSDE	1438	722	1325	123	108
TTW-F 24-105 DSDE	1438	722	1255	117	108
TTW-F 30-115 ESDE	1438	722	1555	118	135
TTW-F 30-105 ESDE	1438	722	1465	113	135
TTW-F 30-115 DSDE TTW-FPK 30-115 DSDE	1438	722	1555	140	135
TTW-F 30-105 DSDE	1438	722	1465	132	135

**Abmessungen und Gewichte – Tablett-Transportwagen TTW-F für
Gastronorm- und Euronormtablets (Geräteausführung mit Rollen-
durchmesser 160 mm)**

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leer- gewicht in kg	Max. Zuladung in kg
TTW-F 16-115 ESEU	756	932	1325	60	72
TTW-F 16-105 ESEU	756	932	1255	58	72
TTW-F 16-115 DSEU	756	932	1325	75	72
TTW-F 16-105 DSEU	756	932	1255	72	72
TTW-F 20-115 ESEU	756	932	1555	66	90
TTW-F 20-105 ESEU	756	932	1465	64	90
TTW-F 20-115 DSEU	756	932	1555	85	90
TTW-F 20-105 DSEU	756	932	1465	81	90
TTW-F 32-115 ESZU	1337	932	1325	100	144
TTW-F 32-105 ESZU	1337	932	1255	98	144
TTW-F 32-115 DSZU	1337	932	1325	119	144
TTW-F 32-105 DSZU	1337	932	1255	116	144
TTW-F 40-115 ESZU	1337	932	1555	113	180
TTW-F 40-105 ESZU	1337	932	1465	109	180
TTW-F 40-115 DSZU	1337	932	1555	137	180
TTW-F 40-105 DSZU	1337	932	1465	131	180

**Abmessungen und Gewichte – Tablett-Transportwagen TTW-F für
Kompaktablets (Geräteausführung mit Rollendurchmesser 160 mm)**

Modell	Länge in mm	Breite in mm	Höhe in mm	Leer- gewicht in kg	Max. Zuladung in kg
TTW-F 16-115 ESZE	1017	722	1325	76	64
TTW-F 16-115 ESEU	756	932	1325	60	64
TTW-F 16-115 DSZE	1017	722	1325	91	64
TTW-F 16-115 DSEU	756	932	1325	75	64
TTW-F 20-115 ESZE	1017	722	1555	85	80
TTW-F 20-115 ESEU	756	932	1555	66	80
TTW-F 20-115 DSZE	1017	722	1555	103	80
TTW-F 20-115 DSEU	756	932	1555	85	80
TTW-F 24-115 ESDE	1438	722	1325	105	96
TTW-F 24-115 DSDE	1438	722	1325	123	96
TTW-F 30-115 ESDE	1438	722	1555	118	120
TTW-F 30-115 DSDE	1438	722	1555	140	120
TTW-F 32-115 ESZU	1337	932	1325	100	128
TTW-F 32-115 DSZU	1337	932	1325	119	128
TTW-F 40-115 ESZU	1337	932	1555	113	160
TTW-F 40-115 DSZU	1337	932	1555	137	160

Anzahl Gerätefächer und Fassungsvermögen Tablett

Modell	Anzahl Geräte- fächer	Fassungsvermögen GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW-F 16-115/105 ESEU/DSEU	1	16 GN- oder 16 EN-Tablets
TTW-F 20-115/105 ESEU/DSEU	1	20 GN- oder 20 EN-Tablets
TTW-F 16-115 ESEU/DSEU	1	16 Kompaktablets
TTW-F 20-115 ESEU/DSEU	1	20 Kompaktablets
TTW-F 16-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 16-115/105 ESZG/DSZG	2	16 GN-Tablets
TTW-F 20-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 20-115/105 ESZG/DSZG	2	20 GN-Tablets

Modell	Anzahl Geräte fächer	Fassungsvermögen GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW-F 16-115/105 ESZE/DSZE TTW-FPK 16-115/105 ESZE/DSZE	2	16 EN-Tabletts
TTW-F 20-115/105 ESZE/DSZE TTW-FPK 20-115/105 ESZE/DSZE	2	20 EN-Tabletts
TTW-F 32-115/105 ESZU/DSZU	2	32 GN- oder 32 EN-Tabletts
TTW-F 40-115/105 ESZU/DSZU	2	40 GN- oder 40 EN-Tabletts
TTW-F 16-115 ESZE/DSZE	2	16 Kompaktabletts
TTW-F 20-115 ESZE/DSZE	2	20 Kompaktabletts
TTW-F 32-115 ESZU/DSZU	2	32 Kompaktabletts
TTW-F 40-115 ESZU/DSZU	2	40 Kompaktabletts
TTW-F 24-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 24-115/105 ESDG/DSDG	3	24 GN-Tabletts
TTW-F 30-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 30-115/105 ESDG/DSDG	3	30 GN-Tabletts
TTW-F 24-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 24-115/105 ESDE/DSDE	3	24 EN-Tabletts
TTW-F 30-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 30-115/105 ESDE/DSDE	3	30 EN-Tabletts
TTW-F 24-115 ESDE/DSDE	3	24 Kompaktabletts
TTW-F 30-115 ESDE/DSDE	3	30 Kompaktabletts

Abstand der Auflagesicken

105 mm oder 115 mm (je nach Ausführung)

Tragfähigkeit

Bauteil	Zulässige Flächenlast in kg
Geräteoberseite	25

Umwelt Werkstoff

Gerät: Edelstahl, Polyethylen

Bestellangaben

TTW-F 16-115 ESZG (GN)	Artikelnummer:	572 616, 366 448
TTW-F 16-105 ESZG (GN)	Artikelnummer:	572 617, 366 448
TTW-F 16-115 DSZG (GN)	Artikelnummer:	572 618, 366 448
TTW-F 16-105 DSZG (GN)	Artikelnummer:	572 619, 366 448
TTW-F 16-115 ESZE (EN)	Artikelnummer:	572 592, 366 444
TTW-F 16-105 ESZE (EN)	Artikelnummer:	572 593, 366 444
TTW-F 16-115 DSZE (EN)	Artikelnummer:	572 595, 366 444
TTW-F 16-105 DSZE (EN)	Artikelnummer:	572 596, 366 444
TTW-F 16-115 ESEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 632, 366 452
TTW-F 16-105 ESEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 633, 366 452
TTW-F 16-115 DSEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 635, 366 452
TTW-F 16-105 DSEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 636, 366 452
TTW-F 16-115 ESEU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 634, 366 452
TTW-F 16-115 ESZE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 594, 366 444
TTW-F 16-115 DSEU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 637, 366 452
TTW-F 16-115 DSZE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 597, 366 444
TTW-F 20-115 ESZG (GN)	Artikelnummer:	572 620, 366 449
TTW-F 20-105 ESZG (GN)	Artikelnummer:	572 621, 366 449
TTW-F 20-115 DSZG (GN)	Artikelnummer:	572 622, 366 449
TTW-F 20-105 DSZG (GN)	Artikelnummer:	572 623, 366 449
TTW-F 20-115 ESZE (EN)	Artikelnummer:	572 598, 366 445
TTW-F 20-105 ESZE (EN)	Artikelnummer:	572 599, 366 445
TTW-F 20-115 DSZE (EN)	Artikelnummer:	572 601, 366 445
TTW-F 20-105 DSZE (EN)	Artikelnummer:	572 602, 366 445
TTW-F 20-115 ESEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 638, 366 453
TTW-F 20-105 ESEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 639, 366 453
TTW-F 20-115 DSEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 641, 366 453

TTW-F 20-105 DSEU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 642, 366 453
TTW-F 20-115 ESZE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 600, 366 445
TTW-F 20-115 ESEU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 640, 366 453
TTW-F 20-115 DSZE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 603, 366 445
TTW-F 20-115 DSEU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 643, 366 453
TTW-F 24-115 ESDG (GN)	Artikelnummer:	572 624, 366 450
TTW-F 24-105 ESDG (GN)	Artikelnummer:	572 625, 366 450
TTW-F 24-115 DSDG (GN)	Artikelnummer:	572 626, 366 450
TTW-F 24-105 DSDG (GN)	Artikelnummer:	572 627, 366 450
TTW-F 24-115 ESDE (EN)	Artikelnummer:	572 604, 366 446
TTW-F 24-105 ESDE (EN)	Artikelnummer:	572 605, 366 446
TTW-F 24-115 DSDE (EN)	Artikelnummer:	572 607, 366 446
TTW-F 24-105 DSDE (EN)	Artikelnummer:	572 608, 366 446
TTW-F 24-115 ESDE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 606, 366 446
TTW-F 24-115 DSDE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 609, 366 446
TTW-F 30-115 ESDG (GN)	Artikelnummer:	572 628, 366 451
TTW-F 30-105 ESDG (GN)	Artikelnummer:	572 629, 366 451
TTW-F 30-115 DSDG (GN)	Artikelnummer:	572 630, 366 451
TTW-F 30-105 DSDG (GN)	Artikelnummer:	572 631, 366 451
TTW-F 30-115 ESDE (EN)	Artikelnummer:	572 610, 366 447
TTW-F 30-105 ESDE (EN)	Artikelnummer:	572 611, 366 447
TTW-F 30-115 DSDE (EN)	Artikelnummer:	572 613, 366 447
TTW-F 30-105 DSDE (EN)	Artikelnummer:	572 614, 366 447
TTW-F 30-115 ESDE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 612, 366 447
TTW-F 30-115 DSDE (Kompakt)	Artikelnummer:	572 615, 366 447
TTW-F 32-115 ESZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 644, 366 454
TTW-F 32-105 ESZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 645, 366 454
TTW-F 32-115 DSZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 647, 366 454

TTW-F 32-105 DSZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 648, 366 454
TTW-F 32-115 ESZU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 646, 366 454
TTW-F 32-115 DSZU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 649, 366 454
TTW-F 40-115 ESZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 650, 366 455
TTW-F 40-105 ESZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 651, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 653, 366 455
TTW-F 40-105 DSZU (EN+GN)	Artikelnummer:	572 654, 366 455
TTW-F 40-115 ESZU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 652, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (Kompakt)	Artikelnummer:	572 655, 366 455
TTW-FPK 16-115 DSZE	Artikelnummer:	573 302, 366 444
TTW-FPK 16-115 DSZG	Artikelnummer:	573 306, 366 448
TTW-FPK 20-115 DSZG	Artikelnummer:	573 307, 366 449
TTW-FPK 20-115 DSZE	Artikelnummer:	573 303, 366 445
TTW-FPK 24-115 DSDE	Artikelnummer:	573 304, 366 446
TTW-FPK 24-115 DSDG	Artikelnummer:	573 308, 366 450
TTW-FPK 30-115 DSDE	Artikelnummer:	573 305, 366 447
TTW-FPK 30-115 DSDG	Artikelnummer:	573 309, 366 451
Betriebsanleitung	Dokumentnummer:	154 312

Zubehör

Gastronorm-/Euronorm-/ Kompaktabletts	Artikelnummern:	↗ BLANCO-Preisliste
Geschirr	Artikelnummern:	↗ BLANCO-Preisliste
Clochen	Artikelnummern:	↗ BLANCO-Preisliste
Eutektische Platten	Artikelnummer:	↗ BLANCO-Preisliste
Menü-Karten	Artikelnummer:	↗ BLANCO-Preisliste
BLANCO-Mikrofaser- Reinigungstuch	Artikelnummer:	126 999
Edelstahlreinigungs- und -pflegemittel BLANCOPOLISH	Artikelnummer:	511 895

Normen, Richtlinien, Prüfsiegel

DIN 18865-9: Großküchengeräte, Ausgabeanlagen, Schrankinnenräume in Standard- und Hygieneausführung.

DIN 18867-3: Großküchengeräte – Fahrbare Geräte – Tablett-Transportwagen.

BGR 111 (ZH1/37): Regeln für Sicherheit und Gesundheitsschutz bei Arbeiten in Küchen.



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44 - 81416
Telefax 07045 44 - 81508
E-Mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO