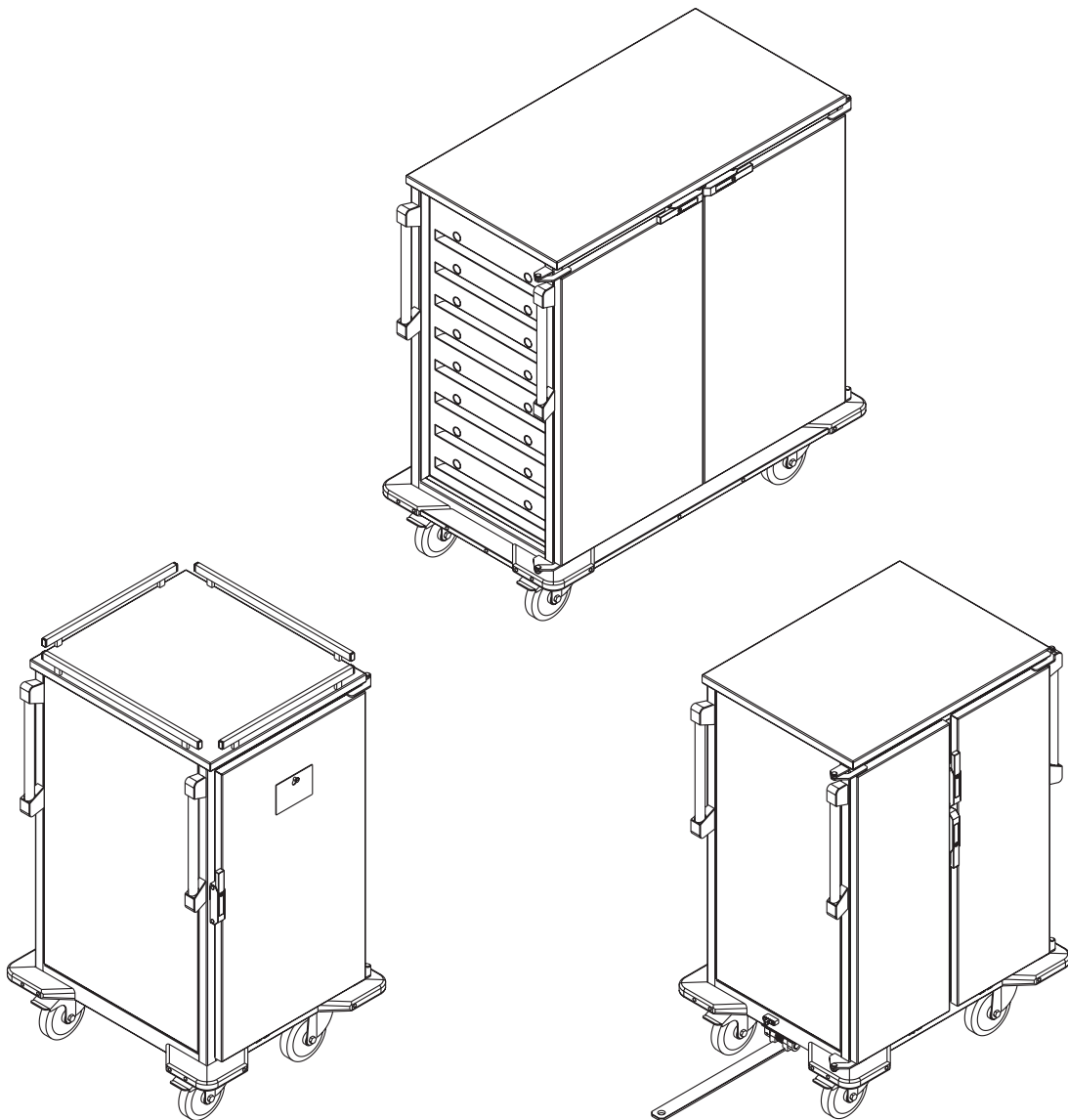




Chariots de transport de plateaux BLANCO INMOTION
TTW-F/FPK 16-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 20-105/115 ESZE/DSZE/ESZG/DSZG/ESEU/DSEU,
TTW-F/FPK 24-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F/FPK 30-105/115 ESDE/DSDE/ESDG/DSDG,
TTW-F 32-105/115 ESZU/DSZU,
TTW-F 40-105/115 ESZU/DSZU

Généralités

Copyright Ce mode d'emploi est protégé par les lois de propriété intellectuelle. Toutes les informations ne peuvent être, que ce soit entièrement ou partiellement, ni reproduites, ni diffusées ni utilisées dans d'autres buts de concurrence, ni rendues accessibles à des tiers.

Modifications techniques Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications au service du progrès technique.

Documentation de produit Ce mode d'emploi est le mode d'emploi original; groupe visé: personnel de service, chef de cuisine.

Conventions typographiques

-  **Indication** importante à propos de particularités ou cas spéciaux.
- i** **Informations explicatives** dans des chapitres ou sections d'instructions.
-  **Renvoi** vers un chapitre, un sous-chapitre ou un document externe.
- ✓ **Condition** qui doit être remplie avant de pouvoir exécuter les étapes suivantes.
- **Action** ou activité qui doit être effectuée.

Variante d'appareil XYZ

Une section ainsi identifiée vaut uniquement pour une certaine **variante d'appareil** ou option d'appareil.

Indications d'avertissement



Mot de signalisation!

Nature et origine du danger

Conséquences possibles en cas de non-respect de l'indication d'avertissement.

► Mesure pour éviter le danger et ses conséquences.

Le mot de signalisation (attention, avertissement, danger) indique le niveau de danger.

Attention avertit de blessures légères ou dommages matériels possibles.

Avertissement avertit de blessures graves possibles.

Danger avertit de blessures très graves ou mortelles possibles.

Contenu

A propos de ce produit	Utilisation	1
	Conditions d'utilisation	1
	Caractéristiques du produit	1
	Modèle standard	3
	Options/accessoires	3
Sécurité	Généralités	4
	A propos de ce produit	4
	Transport	4
	Manipulation	5
	Nettoyage et entretien	6
	Maintenance	6
	Réparation	7
	Normes, directives	7
	Identification de produit	7
Transport	Contrôler/régler les dommages de transport	8
	Etendue de la livraison	8
	Déballage	8
	Éliminer le matériel d'emballage	9
Manipulation	Vue d'ensemble de l'appareil	10
	Ouvrir la porte de l'appareil	11
	Fermer la porte de l'appareil	12
	Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation	12
	Placement des accus de réfrigération	13
	Remplir l'appareil	13
	Accoupler les chariots	13
	Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation	15
	Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées	16
	Maintenir des repas au froid	17
	Maintenir des repas au chaud	17
	Distribuer les repas	17
Mise hors service	Mise hors service de l'appareil	19
Aide en cas de problème	Corrosion de pièces en acier inoxydable	20
	L'appareil est extérieurement endommagé	20
Nettoyage et entretien	Acier inoxydable	21
	Intervalle de nettoyage	21
	Méthodes de nettoyage	21
	Produits de nettoyage	21
	Entretien de l'acier inoxydable	22
	Nettoyer l'appareil	22
	Nettoyage du corps intérieur	23
Maintenance	Faire entretenir régulièrement l'appareil	25
	Contrôler les freins de stationnement	25
	Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable	25

Réparation	Personnes habilitées	26
	Description de défaut	26
	Remplacement de composants	26
	Pièces de rechange	26
	Adresse	27
Elimination	Mise au rebut de l'appareil	27
Caractéristiques techniques	Données générales	28
	Environnement	32
Références pour la commande	Variantes d'appareil	33
	Mode d'emploi	35
Accessoires	Plateaux Gastronorm / Euronorm / compacts	36
	Récipient	36
	Cloches	36
	Plaques eutectiques	36
	Cartes de menu	36
	Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO	36
	Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH	36

A propos de ce produit

Utilisation Le chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION sert à transporter des repas couverts sur des plateaux Gastronorm, Euronorm et compacts. Le chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION ne convient pas pour le transport de repas non couverts ni pour maintenir des repas froids ou chauds pendant une longue période. En combinaison avec les plaques eutectiques (accus de réfrigération) préalablement refroidies, le chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION à double paroi peut être utilisé pour maintenir des repas au froid pendant une courte durée. Le chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION convient surtout pour utilisation dans la gastronomie sociale (cliniques, maisons de retraite, garderies d'enfants), l'hôtellerie et la gastronomie (banquets, traiteurs) ainsi que dans la gastronomie d'entreprise (cantines, restaurants universitaires).

Conditions d'utilisation **Environnement** Conditions d'environnement, telles qu'elles règnent habituellement dans les cuisines.

Initiation de tiers

Si l'appareil est prêté à des tiers, ces personnes doivent être instruites de la manipulation sûre de l'appareil et leur attention attirée sur les dangers possibles.

Caractéristiques du produit **Généralités** Le chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION est construit de manière standard en acier inoxydable. Il existe des modèles d'appareils à simple paroi et à double paroi. Le corps de l'appareil et la ou les portes de l'appareil du modèle à double paroi sont isolés. La face avant de l'appareil est fermée par une ou deux portes. La ou les portes de l'appareil sont équipées d'une fermeture à cliquet. Les appareils à un compartiment possèdent une porte, les appareils à deux ou trois compartiments possèdent deux portes. En standard, le train de roulement du chariot de transport de plateaux avec deux ou trois compartiments est constitué de deux roues fixes et de deux roues pivotantes avec freins de roues. Les modèles avec un seul compartiment possèdent un train de roulement à quatre roues pivotantes, deux des roues pivotantes sont équipées de freins de roues.

La désignation d'appareil contient une désignation abrégée du modèle d'appareil. TTW signifie chariot de transport de plateaux, F porte à deux battants, PK réfrigération passive. Les chiffres et lettres qui suivent ont la signification suivante:

- Le premier et le deuxième chiffre désignent la capacité de rangement (16, 20, 24, 30, 32, 40 plateaux), p. ex. TTW-F **16**-105 ESZG.
- Les troisième, quatrième et cinquième chiffres donnent l'écartement des glissières (105, 115 mm), p. ex. TTW-F 16-**105** ESZG.
- La première lettre désigne le modèle des parois (E = simple paroi, D = double paroi), p. ex. TTW-F 16-105 **ES**ZG.
- La deuxième lettre indique les glissières (S = Sicken), p. ex. TTW-F 16-105 **ES**ZG.
- La troisième lettre donne le nombre de compartiments (E = 1 compartiment, Z = 2 compartiments, D = 3 compartiments), p. ex. TTW-F 16-105 **ES**ZG.
- La dernière lettre indique le type de plateau (G = plateaux Gastronorm, E = plateaux Euronorm ou U = plateaux Gastronorm et Euronorm). Il n'y a pas d'indication spéciale pour les modèles pour plateaux compacts.
 - Plateaux Gastronorm
(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)
Les plateaux sont introduits avec le petit côté vers l'avant.
 - Plateaux Euronorm
(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)
Les plateaux sont introduits avec le petit côté vers l'avant.
 - Plateaux Gastronorm et Euronorm
(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)
Les plateaux sont introduits avec le long côté vers l'avant.
Par paire de glissières, 2 plateaux ont place dans un compartiment de l'appareil.
 - Plateaux compacts
(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)
Les plateaux sont introduits avec le petit côté vers l'avant.
(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)
Les plateaux sont introduits avec le long côté vers l'avant.
Par paire de glissières, 2 plateaux ont place dans un compartiment de l'appareil.

Manipulation

Des poignées de poussée verticales permettent un déplacement aisé de l'appareil. Des butoirs de protection contre les chocs le protègent des détériorations. Des moulures périphériques de protection contre les chocs sont disponibles en option.

La ou les portes de l'appareil peuvent être bloquées aux petits côtés.

Les parois latérales intérieures sont pourvues de glissières pour déposer les plateaux. Pour les modèles d'appareil pour plateaux Gastronorm et Euronorm, deux empreintes sont prévues au-dessus de chaque glissière. Elles empêchent un basculement intempestif du plateau lors de son extraction.

Modèle standard

Le modèle standard du chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION comprend:

- Corps d'appareil en acier inoxydable, à simple paroi
- Un à trois compartiments selon le modèle
- Espacement des glissières 115 mm
- Quatre butoirs de protection contre les chocs
- Deux poignées de poussée sur le petit côté à gauche de l'appareil (par rapport au côté de la commande)
- Quatre roues pivotantes, dont deux avec freins de roues (appareils à un compartiment)
- Deux roues pivotantes avec freins de roues et deux roues fixes (appareils à deux ou trois compartiments)
- Disposition des roues "A": roues aux coins de l'appareil

Options/accessoires

Le chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION est disponible avec l'équipement en option suivant:

- Corps d'appareil en acier inoxydable, à double paroi
- Galerie périphérique
- Espacement des glissières 105 mm
- Moulure périphérique de protection contre les chocs
- Portes de l'appareil verrouillables
- Deux poignées de poussée supplémentaires sur le petit côté à droite de l'appareil (par rapport au côté de la commande)
- Timon et accouplement (appareils avec deux ou trois compartiments)
- Support pour cartes de menu
- Plaques eutectiques (accus de réfrigération), conviennent uniquement pour compartiments d'appareil aux dimensions Gastronorm avec double paroi
– ou –
modèle d'appareil avec réfrigération passive (TTW-FPK)
- Système pour déchets
- Disposition des roues "D": roues pivotantes aux coins de l'appareil et deux roues fixes supplémentaires au milieu des deux longs côtés de l'appareil
- Modèle de roue en différents matériaux et diamètres

Sécurité

Généralités L'appareil est construit suivant l'état de la technique le plus récent. Ce faisant, toutes les exigences d'un fonctionnement conforme à la sécurité ont été remplies. Cependant, le fonctionnement de l'appareil recèle des dangers résiduels. Les consignes de sécurité et les indications d'avertissement de ce mode d'emploi vous aideront à vous préserver de ces dangers.

Consignes de sécurité

Lire avec soin les consignes de sécurité de ce chapitre et les respecter.

L'exploitant est responsable du respect des prescriptions de sécurité de ce mode d'emploi.

Indications d'avertissement

Respecter les indications d'avertissement avec symbole de danger (triangle d'avertissement) contenues dans le texte.

Mode d'emploi

Ce mode d'emploi doit être lu avec soin avant la première mise en service.

L'exploitant est responsable de veiller à ce que tous les utilisateurs lisent ce mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil.

Ce mode d'emploi doit être conservé de telle manière qu'il soit toujours accessible pour le personnel de service.

A propos de ce produit

Utilisation

L'appareil peut uniquement être utilisé dans le but prévu.

L'exploitant est responsable de l'utilisation correcte et conforme de l'appareil.

Conditions d'utilisation

L'appareil doit uniquement être utilisé dans les conditions d'environnement autorisées.

Les utilisateurs de l'appareil doivent être instruits de sa manipulation et avoir compris ce mode d'emploi.

Transport

Position droite de transport

Transporter l'appareil uniquement à la verticale.

Transport par camion ou camionnette

Transporter l'appareil uniquement dans un camion ou une camionnette avec rampe de chargement.

Fixer l'appareil pour l'empêcher de glisser. Les freins de stationnement ne suffisent pas comme sécurité de transport. Ne pas placer de courroies de serrage autour des poignées de poussée. Vous risqueriez de déformer les poignées de poussée.

Fixer l'appareil contre les mouvements verticaux pendant le transport. Utiliser des tiges de fixation capitonnées.

Manipulation Généralités

L'utilisateur doit connaître les dangers liés à l'appareil et pouvoir les estimer. N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état.

L'appareil peut uniquement être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles ne présentent pas de limitations pertinentes pour la manœuvre de l'appareil.

En cas de détérioration, empêcher toute utilisation de l'appareil et le faire réparer sans traîner par un des centres suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Toujours fixer l'appareil à l'aide des freins de stationnement pour l'empêcher de rouler. L'appareil peut provoquer des blessures et des dégâts matériels en cas de déplacement imprévu.

Lors du maintien au chaud ou au froid de repas, n'ouvrir l'appareil que pendant une courte période pour le prélèvement de repas.

Toujours recouvrir les repas sur les plateaux Gastronorm/Euronorm à l'aide de cloches.

Plaques eutectiques (accus de réfrigération)

Enlever les plaques eutectiques de l'appareil pendant le maintien au chaud de repas.

Ne saisir la plaque eutectique préalablement réfrigérée qu'avec une protection (p. ex. maniques).

Si de l'eau de condensation s'écoule hors de l'appareil le long des plaques eutectiques, il y a danger de glissade. Essuyer complètement l'eau de condensation qui s'est écoulée.

Capacité de charge de la face supérieure de l'appareil

Ne pas charger la face supérieure de l'appareil avec plus de 25 kg de charge répartie.

Prescriptions d'hygiène

Lors du maintien au chaud ou au froid, tenir compte des prescriptions correspondantes propres aux aliments et des caractéristiques des aliments.

Danger d'enfermement d'enfants

Mettre l'appareil vide hors de portée des enfants. Si des enfants grimpent dans un appareil vide et verrouillent les portes de l'appareil, ils ne peuvent plus se libérer par eux-mêmes.

Ranger l'appareil vide dans une zone inaccessible pour les enfants.

Changement d'emplacement

Avant tout changement d'emplacement, enlever les objets se trouvant sur la face supérieure de l'appareil. Durant le déplacement de l'appareil, les objets pourraient tomber de la face supérieure de l'appareil.

Maintenir les portes de l'appareil fermées pendant le changement d'emplacement. Pendant la poussée de l'appareil, les plateaux pourraient glisser hors de l'appareil.

Lorsque ses portes sont fermées, l'appareil est stable au basculement jusqu'à une inclinaison de 10°. Ne rouler sur des pentes que si leur inclinaison est <10°.

Si l'appareil se trouve sur une rampe inclinée, d'autres mesures de blocage (p. ex. cales) doivent être prises en plus des freins bloqués afin d'éviter tout déplacement imprévu.

Afin de diminuer le risque de détérioration des roues, il faut éviter de surcharger les roues:

- Ne pas déplacer l'appareil lorsque les freins de stationnement sont mis
- Éviter les chocs
- Ne pas rouler sur des seuils ou des marches
- Ne pas rouler sur des sols inégaux

Ne pas tirer l'appareil, uniquement le pousser.

Lors du déplacement de l'appareil, faire attention à toutes les personnes et aux objets pouvant se trouver sur le trajet du chariot.

Pour les personnes qui ne peuvent pas voir au-dessus du chariot, une deuxième personne doit précéder le chariot lors de sa poussée afin de garantir un déplacement sûr du chariot.

Toujours pousser l'appareil à deux mains. Selon le poids de l'appareil, en cas de déplacement à l'aide d'une main, il y a risque de ne pas pouvoir freiner l'appareil suffisamment rapidement.

Veiller à ce que les mains ne soient pas coincées (danger d'écrasement) entre les poignées de poussée et les murs ou d'autres objets (p. ex. armoires).

Ne pousser l'appareil qu'avec deux personnes (une à chaque petit côté de l'appareil) pour franchir des rampes ou des creux.

Nettoyage et entretien

Hygiène

Les prescriptions de la directive sur l'hygiène 93/43/CEE ainsi que les prescriptions d'hygiène nationales des pays sont à respecter.

L'appareil est conforme aux exigences de l'exécution hygiénique HS.

Intervalle de nettoyage

Nettoyer l'appareil à fond après chaque utilisation.

Méthode de nettoyage

N'utiliser que des méthodes de nettoyage autorisées.

Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

Eau de nettoyage

Sécher soigneusement l'appareil après le nettoyage. Ce faisant, enlever l'eau de nettoyage du plancher de l'intérieur de l'appareil.

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a danger de glissade. Essuyer intégralement l'eau qui s'est écoulée de l'appareil.

Maintenance

Frein de stationnement

Vérifier régulièrement l'efficacité des freins de stationnement.

Faire remplacer les roues défectueuses par un des centres suivants en cas de blocage insuffisant:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

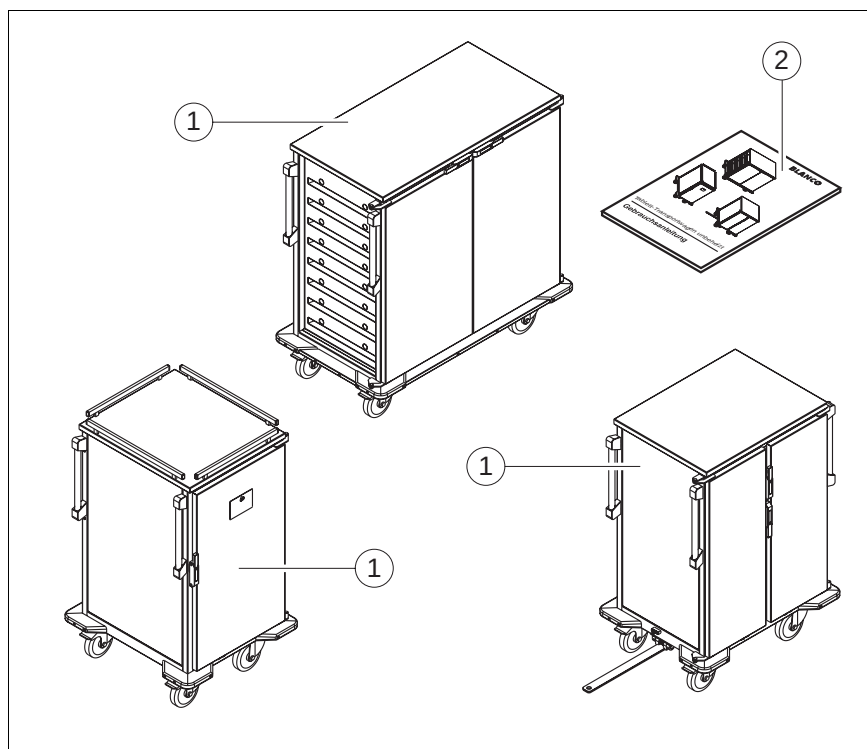
Réparation	Personnes habilitées L'appareil peut uniquement être réparé par les centres de service après-vente suivants: • Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO • Service après-vente externe, formé par BLANCO • Service après-vente BLANCO Pendant la garantie, les réparations doivent être signalées au préalable à BLANCO et organisées par BLANCO. En cas de réparations par d'autres personnes ou sans autorisation, la garantie devient caduque.
Normes, directives	Respecter les normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur. L'exploitant est responsable du respect des normes, directives et prescriptions de sécurité en vigueur.
Identification de produit	En cas d'enlèvement de l'identification de produit (plaque signalétique), la garantie devient caduque.

Transport

Contrôler/régler les dommages de transport

- ☞ L'appareil doit être contrôlé immédiatement après la livraison pour dommages de transport éventuels (contrôle visuel).
 - Mentionner les dommages de transport sur la lettre de voiture en présence du transporteur (description du défaut).
 - Faire confirmer les dommages par le transporteur (signature).
 - Conserver l'appareil et réclamer avec la lettre de voiture auprès de BLANCO pour les dommages.
- ou –
- Ne pas accepter l'appareil et le rendre au transporteur pour renvoi à BLANCO.
- ☞ Ceci garantit un règlement correct du dommage. Les dommages de transport signalés tardivement doivent être prouvés de manière probante par le destinataire de l'appareil.

Etendue de la livraison



(1) Chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION

(2) Mode d'emploi

L'étendue de la livraison et le modèle du chariot de transport de plateaux BLANCO INMOTION sont mentionnés sur les documents de livraison.

Déballage

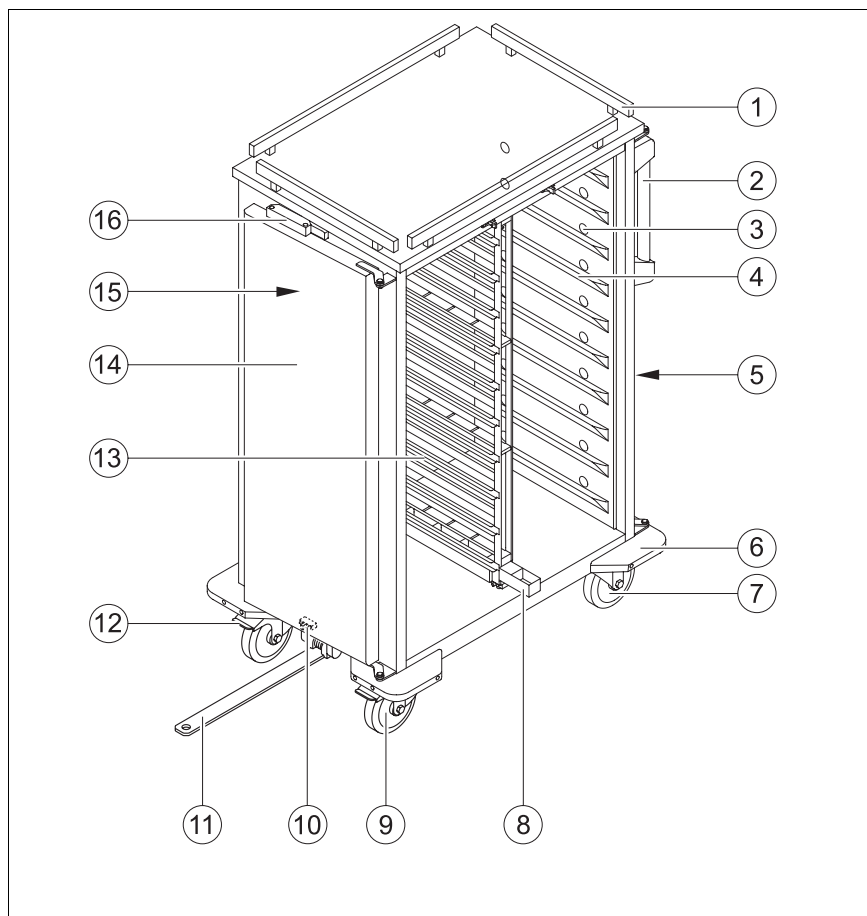
- Ouvrir l'emballage de transport aux endroits prévus. Ne pas déchirer ni couper!
- Vérifier le contenu de la livraison.

Éliminer le matériel d'emballage

- ☞ Les matériaux d'emballage sont constitués de matières recyclables.
- Envoyer le matériel d'emballage au recyclage de manière correcte et compatible avec l'environnement, conformément aux stipulations légales en vigueur.

Manipulation

Vue d'ensemble de l'appareil



- (1) Galerie (en option)
- (2) Poignée de poussée (en option)
- (3) Sécurité antibasculement (uniquement modèle pour plateaux Euronorm et Gastronorm)
- (4) Glissière
- (5) Porte de l'appareil, bloquée à la paroi latérale
- (6) Butoirs de protection contre les chocs
- (7) Roue fixe (pour les appareils avec un seul compartiment: roue pivotante)
- (8) Bac collecteur d'eau de condensation (en option)
- (9) Roue pivotante
- (10) Sécurité de porte et loqueteau à bille (pour bloquer la porte de l'appareil à la paroi latérale)
- (11) Timon (en option)
- (12) Frein de stationnement
- (13) Paroi médiane/paroi médiane pour le logement de plaques eutectiques (en option)
- (14) Porte de l'appareil
- (15) Support de cartes de menu à la paroi latérale (en option)
- (16) Poignée de porte

Ouvrir la porte de l'appareil

Attention!

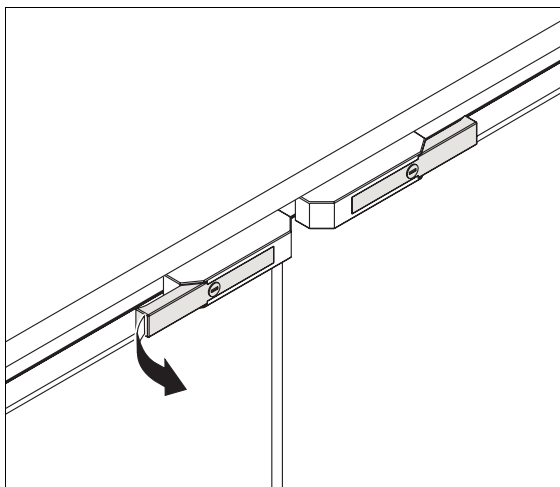
Main coincée!

Lors du blocage des portes aux parois latérales, les mains peuvent être coincées et blessées.

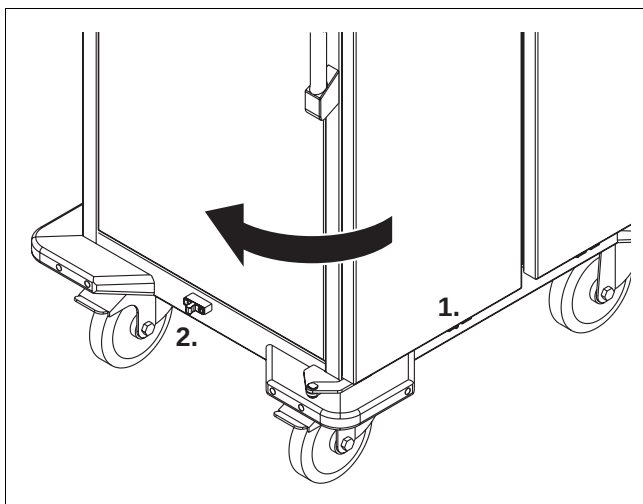
- Ne pas mettre ou laisser la main entre la porte et l'appareil lors du blocage.
- Ouvrir et bloquer la porte avec prudence (sans élan).

Modèle d'appareil avec portes verrouillables

- Si la porte est fermée, ouvrir la serrure avec la clé.
- Tirer la poignée de porte dans la direction de la flèche et ouvrir la porte.



- Ouvrir entièrement la porte de l'appareil (270°) et la presser contre le petit côté de l'appareil.
Le loqueteau à bille de la porte (1.) se verrouille de manière audible dans la sécurité de porte (2.).



Fermer la porte de l'appareil



Attention!

Main coincée!

Lors de la fermeture de la porte de l'appareil, les mains peuvent être coincées et blessées.

- Ne pas mettre ou laisser la main entre la porte et l'appareil lors de la poussée.
 - Fermer la porte de l'appareil avec prudence (sans élan).
-
- Dégager la porte de l'appareil de la sécurité de porte.
 - Fermer la porte de l'appareil sans élan.
 - Pousser la porte dans la serrure jusqu'à ce qu'elle se verrouille de manière perceptible.

Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation

Modèle d'appareil TTW-FPK

- i** Suite au refroidissement de l'air environnant, il y a formation de condensation sur les plaques eutectiques. L'appareil est équipé d'un bac collecteur de l'eau de condensation formée. La production d'eau de condensation dépend dans une large mesure des conditions d'environnement (température, humidité de l'air).

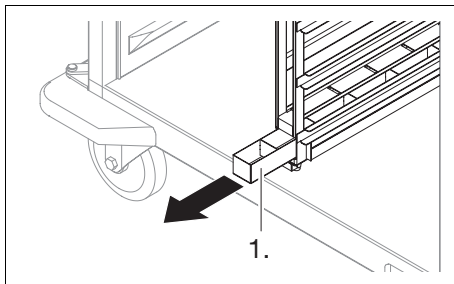


Attention!

Danger de glissade sur l'eau de condensation qui s'écoule!

Si de l'eau de condensation s'écoule hors de l'appareil, il y a danger de glissade.

- Vider régulièrement le bac collecteur.
 - Essuyer complètement l'eau de condensation qui s'est écoulée.
-
- Ouvrir les portes de l'appareil.
 - ↳ Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 11.
 - Tirer lentement le bac collecteur hors de l'appareil à l'aide de la poignée moulée (1).



- Vider le bac collecteur.
- Insérer le bac collecteur à la position la plus basse dans la paroi médiane.

Placement des accus de réfrigération

- i** La paroi médiane de l'appareil est formée pour accueillir des plaques eutectiques de taille GN 1/1.



Attention!

Gelures locales!

Un contact prolongé avec des plaques eutectiques réfrigérées peut provoquer des gelures.

- Ne saisir les plaques eutectiques réfrigérées qu'avec une protection (p. ex. maniques).

-
- ✓ Plaques eutectiques réfrigérées
 - ✓ Bac collecteur d'eau de condensation placé dans la paroi médiane
 - Ouvrir les portes de l'appareil.
 - 🔗 Sous-chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 11.
 - Insérer les plaques eutectiques avec le petit côté vers l'avant de bas en haut dans la paroi médiane.
 - Fermer les portes de l'appareil.
-

Remplir l'appareil

- ✓ Pour les plateaux Gastronorm/Euronorm, les repas sont recouverts à l'aide de cloches
 - ✓ Pour les plateaux compacts, la partie inférieure et la partie supérieure du plateau sont verrouillées à l'aide de la glissière de fermeture
 - Ouvrir les portes de l'appareil.
 - 🔗 Chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 11.
 - Afin d'éviter un déplacement du centre de gravité vers le haut de l'appareil, remplir l'appareil de bas en haut en cas de remplissage partiel.
 - Insérer les plateaux de telle façon que les bords des plateaux reposent sur les glissières. Pour les plateaux Gastronorm et Euronorm, s'assurer que les bords des plateaux ne reposent pas sur les empreintes pour la sécurité antibasculement.
 - Fermer les portes de l'appareil.
 - 🔗 Chapitre "Fermer la porte de l'appareil" à la page 12.
-

Accoupler les chariots

Chariot de transport de plateaux avec timon

- i** Le timon et l'accouplement permettent d'accoupler des chariots ainsi équipés pour les changements d'emplacement. Un appareil seul ou des appareils accouplés peuvent être accrochés par le timon à un véhicule tracteur (max. 4 appareils à un véhicule tracteur). Ce faisant, respecter les consignes du fabricant du véhicule tracteur (p. ex. la charge remorquée admissible).
- i** La vitesse des appareils en fonctionnement de remorquage ne peut pas dépasser 6 km/h.
- i** En position de repos, le timon est pressé par un ressort contre la paroi latérale de l'appareil. Pour accrocher le timon dans les boulons de fixation de l'autre appareil, on rabat le timon vers le bas.



Avertissement!

Timon chassant vers le haut

Danger de blessure par mouvement incontrôlé vers le haut du timon monté sur ressort.

- Veiller à ce qu'il n'y ait pas de parties du corps dans la zone de basculement du timon.
 - Toujours verrouiller le timon accouplé avec la goupille de sécurité.
-

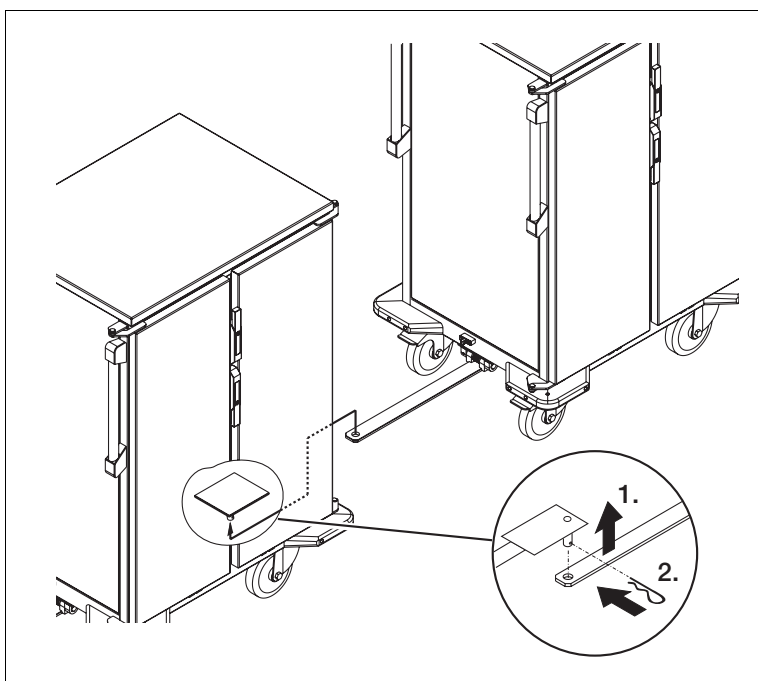


Avertissement!

Désaccouplement automatique!

La liaison des appareils peut se défaire d'elle-même pendant le transport suite aux inégalités.

- Toujours verrouiller le timon accouplé avec la goupille de sécurité.
 - Placer le chariot de telle façon que le côté timon d'un chariot soit orienté du côté boulon de l'autre chariot.
 - Extraire la goupille de sécurité du goujon (la goupille de sécurité est fixée au chariot par une chaîne).
 - Rabattre le timon vers le bas et le guider en dessous du boulon de l'autre chariot.
 - Relâcher le timon.
-



Le ressort pousse le timon vers le haut (1.). Le timon se verrouille dans le goujon.

- Insérer la goupille de sécurité dans le trou correspondant du goujon (2.). Le timon est sécurisé.

i La goupille de sécurité assure le timon accouplé sur le goujon du chariot tracteur. Remettre la goupille de sécurité dans le trou correspondant du goujon après le désaccouplement. Ceci évitera que la goupille de sécurité ne frotte sur le sol et ne se perde.

Amener l'appareil au nouveau lieu d'installation

- ☞ Si le trajet de roulement présente des inégalités, des mesures doivent être prises.
 - ☞ Chapitre "Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées" à la page 16.
- ✓ Pas d'objets sur la face supérieure de l'appareil
- ✓ Portes de l'appareil fermées

Attention!

Pied coincé!

Lors du desserrage et du blocage des freins de roues, le pied peut être coincé et blessé.

- Veiller à ce que le pied ne parvienne pas entre les freins de roues et le butoir de protection contre les chocs.
-

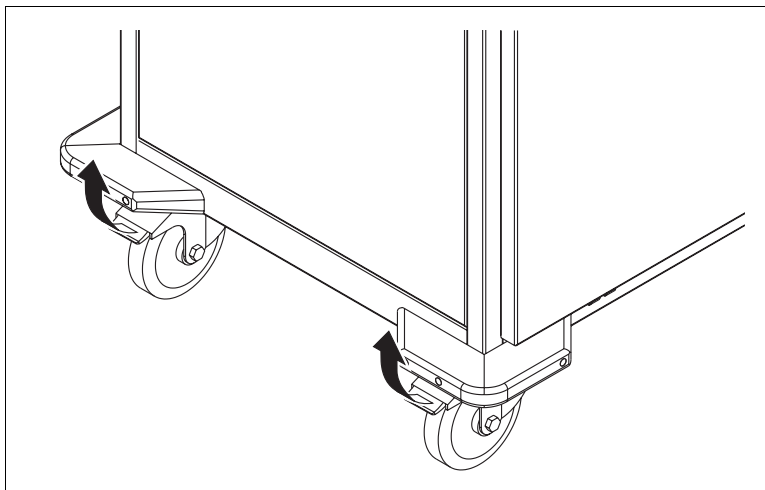
Avertissement!

Visibilité limitée!

Lors de la poussée de l'appareil, une personne située devant l'appareil peut ne pas être vue et être renversée. L'appareil ou un objet se trouvant devant l'appareil peut être endommagé du fait de la visibilité limitée.

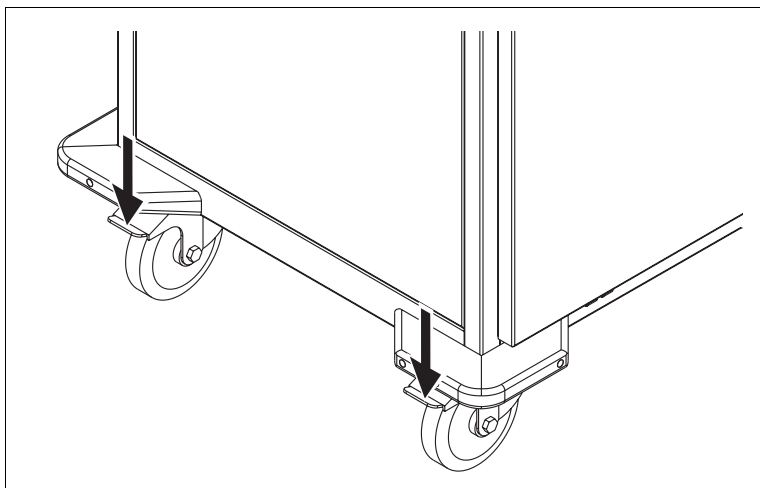
- S'assurer qu'une deuxième personne précède l'appareil pendant la poussée.
 - Toujours pousser l'appareil à deux mains.
 - Pousser l'appareil de telle façon que les mains sur les poignées de poussée gardent une distance suffisante par rapport au mur ou autres objets et ne risquent pas d'être écrasées.
-

- Desserrer les freins de stationnement.



- Pousser l'appareil prudemment à deux mains vers le nouveau lieu d'installation.

- Bloquer les freins de roues.



Rouler sur des rampes, creux, surfaces inclinées

- ✓ Deux personnes
- ✓ En cas de remplissage partiel, l'appareil a été chargé de bas en haut

⚠ Avertissement!

Basculement du chariot!

L'appareil peut basculer lors du passage sur une surface inclinée.

- Ne jamais faire rouler le chariot sur une surface (p. ex. rampe) ayant une pente > 10°.

⚠ Avertissement!

Effet de freinage insuffisant des freins!

Sur les rampes, l'effet de retenue des freins de roues n'est éventuellement pas garanti. L'appareil peut se mettre en mouvement et blesser des personnes.

- Sur une rampe, bloquer l'appareil avec les freins et en plus le bloquer contre tout déplacement imprévu (p. ex. avec des cales).

Modèle d'appareil avec quatre roues pivotantes et deux roues fixes

⚠ Avertissement!

Basculement latéral du chariot!

Les roues fixes peuvent flotter dans l'air au passage d'un creux ou de la partie inférieure de la rampe. Dans ce cas, l'appareil peut basculer latéralement et blesser des personnes.

- Toujours pousser l'appareil à deux personnes pour franchir des rampes ou des creux.
 - Toujours pousser l'appareil avec une extrême prudence pour franchir des rampes ou des creux.
 - Lors de la poussée sur des rampes ou des creux, veiller à ce que le chariot ne bascule pas latéralement.
-
-

- Vérifier d'abord si le chariot peut être poussé sans danger sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.
- Pousser le chariot avec prudence et à deux personnes (une à chaque extrémité de l'appareil) sur la rampe, le creux ou la surface inclinée.

Maintenir des repas au froid

Modèle d'appareil à double paroi, isolée

- i** En combinaison avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération) préalablement refroidies, l'appareil peut être utilisé pour maintenir des repas au froid pendant une courte durée.
- ☞ L'appareil ne convient en aucun cas pour maintenir des repas froids pendant une longue période. Respecter les normes en vigueur.
- Insérer la ou les plaques eutectiques préalablement refroidies dans les glissières supérieures.

Modèle d'appareil avec réfrigération passive

- i** En combinaison avec des plaques eutectiques (accus de réfrigération) préalablement refroidies, l'appareil peut être utilisé pour maintenir des repas au froid pendant une courte durée.
- ☞ L'appareil ne convient en aucun cas pour maintenir des repas froids pendant une longue période. Respecter les normes en vigueur.
- Insérer les plaques eutectiques préalablement réfrigérées dans la paroi médiane.
- ☞ Sous-chapitre "Placement des accus de réfrigération" à la page 13.

Maintenir des repas au chaud

Modèle d'appareil à double paroi, isolée

- i** En combinaison avec des accumulateurs de chaleur appropriés et des cloches ou des parties supérieures de plateaux, l'appareil peut être utilisé pour maintenir des repas au chaud pendant une courte durée.
- ☞ L'appareil ne convient en aucun cas pour maintenir des repas chauds pendant une longue période. Respecter les normes en vigueur.

Distribuer les repas

Avertissement!

Vaisselle chaude!

Les récipients peuvent être chauds et provoquer des brûlures.

- Ne saisir les éléments chauds qu'avec une protection (p. ex. maniques ou gants de protection).

Avertissement!

Aliments liquides chauds!

Les repas liquides chauds peuvent déborder du bord de l'assiette et provoquer des échaudages.

- Tenir les plateaux à l'horizontale.
- Éviter les mouvements brusques des plateaux.

- Ouvrir entièrement la porte de l'appareil (270°) et la presser contre le petit côté du chariot de transport de plateaux.
 - ↳ Chapitre "Ouvrir la porte de l'appareil" à la page 11.
 - Prélever les plateaux.
- ☞ L'appareil doit être nettoyé à fond après l'utilisation.
- ↳ Chapitre "Nettoyage et entretien" à la page 21.

Mise hors service

Mise hors service de l'appareil



Danger!

Danger d'enfermement d'enfants!

Les enfants ne savent pas ouvrir d'eux-mêmes les portes de l'appareil fermées et il y a danger d'asphyxie.

- Ranger l'appareil vide avec les portes ouvertes.
 - Ranger l'appareil de telle façon que l'accès ne soit pas possible pour les enfants.
-

Aide en cas de problème

Corrosion de pièces en acier inoxydable

Cause	Mesure
Manipulation/maintenance incorrecte.	■ Enlever les points d'attaque de corrosion. ↳ Sous-chapitre "Eliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable" à la page 25. ■ Veiller à une manipulation/maintenance correctes.

L'appareil est extérieurement endommagé

Cause	Mesure
Domage lors du transport, d'un changement d'emplacement ou d'autres influences extérieures.	■ Mettre l'appareil hors service. ■ Bloquer l'appareil contre tout enclenchement intempestif. ■ Avertir un centre de réparation agréé. ↳ Chapitre "Réparation" à la page 26.

Nettoyage et entretien

Acier inoxydable Résistance à la corrosion

La résistance à la corrosion de l'acier inoxydable repose sur la formation d'une couche de passivation à la surface du matériau. La couche de passivation est une couche d'oxyde qui, en raison d'une réaction chimique de l'oxygène présent aux environs de la surface du matériau avec les éléments d'alliage présents dans l'acier inoxydable. Les blessures de la couche de passivation suites aux influences mécaniques se réparent d'elles-mêmes – moyennent une présence suffisante d'oxygène à la surface. Les blessures de la couche de passivation dues à une action chimique de substances réductrices (consommant l'oxygène) qui entrent en contact à forte concentration ou à température élevée avec la surface du matériau peuvent être traitées à l'aide d'acides à action oxydante.

Intervalle de nettoyage L'appareil doit être nettoyé à fond après chaque utilisation.

Méthodes de nettoyage La méthode de nettoyage prescrite pour le nettoyage de routine journalier est d'essuyer avec un chiffon humide.

Les saletés coriaces peuvent être enlevées avec une brosse (matière plastique ou soies naturelles).

☞ Ne pas utiliser d'appareil à jet de vapeur ni de nettoyeur à haute pression.

Produits de nettoyage Surfaces en matière plastique

Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés:

- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO (utiliser uniquement avec de l'eau)



Attention!

Domage matériel

Les produits de nettoyage pour l'acier inoxydable et les produits abrasifs griffent la surface.

- Ne pas utiliser de produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ni de produits abrasifs.

En outre, les produits de nettoyage contenant les composants suivants endommagent la surface en matière plastique:

- Ethanol, isopropanol ou alcools supérieurs
- Acétone
- Benzine
- Térébenthine
- Ester d'acide acétique

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des solvants.
-

Surfaces en acier inoxydable

Les produits de nettoyage suivants peuvent être utilisés:

- Produit de nettoyage du commerce en solution aqueuse
- Chiffon de nettoyage doux
- Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO (utiliser uniquement avec de l'eau)

Produit de nettoyage pour surfaces en acier inoxydable en cas de fortes salissures:

- Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable du commerce, p. ex. BLANCOPOLISH

Entretien de l'acier inoxydable

- i** Toujours maintenir les surfaces en acier inoxydable propres, sèches et laisser l'air y circuler.
- Maintenir les portes de l'appareil ouvertes lorsqu'il n'est pas en service, afin de permettre la circulation de l'air.
- i** De la corrosion peut apparaître en dessous des couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par manque d'air.
- Enlever régulièrement les couches de chaux, de graisse, d'amidon et de protéines par nettoyage.
- i** Le contact de l'acier inoxydable avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc. peut provoquer de la corrosion. Les vapeurs d'acide, qui se développent lors du nettoyage des carrelages, peuvent également être source de corrosion.
- Ne pas laisser les pièces en acier inoxydable en contact prolongé avec des acides concentrés, des épices, des sels, etc.
- i** Le contact avec des métaux étrangers donne lieu à la formation de composés chimiques qui peuvent provoquer de la corrosion.
- Ne pas blesser la surface de l'acier inoxydable, en particulier pas avec d'autres métaux.
- i** Lorsque de l'acier inoxydable est mis en contact avec de l'acier (p. ex. laine d'acier, copeaux de tuyauteries, eau ferrugineuse), ceci peut donner lieu à une forte corrosion.
- Eviter le contact avec le fer et l'acier.

Nettoyer l'appareil



Attention!

Danger de glissement

Si de l'eau de nettoyage s'écoule de l'appareil au cours du nettoyage, il y a danger de glissade.

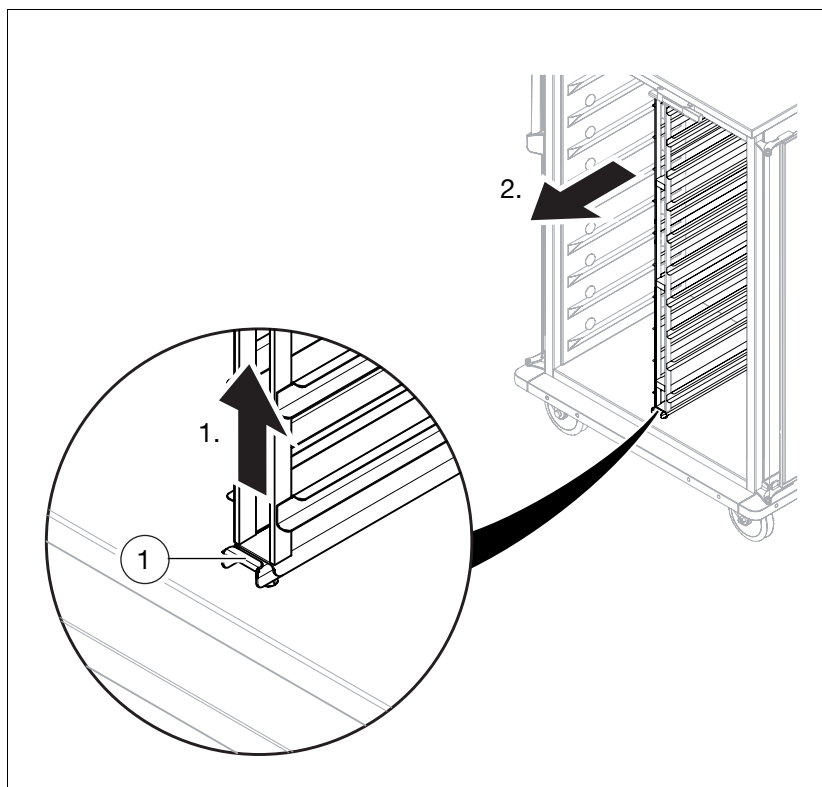
- Essuyer intégralement l'eau qui s'est écoulée de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil à l'aide des méthodes de nettoyage et produits de nettoyage précédemment décrits.
- Après l'utilisation d'un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable, essuyer avec un chiffon humide et sécher.

Nettoyage du corps intérieur

Modèle d'appareil TTW-FPK

Démontage de la paroi médiane

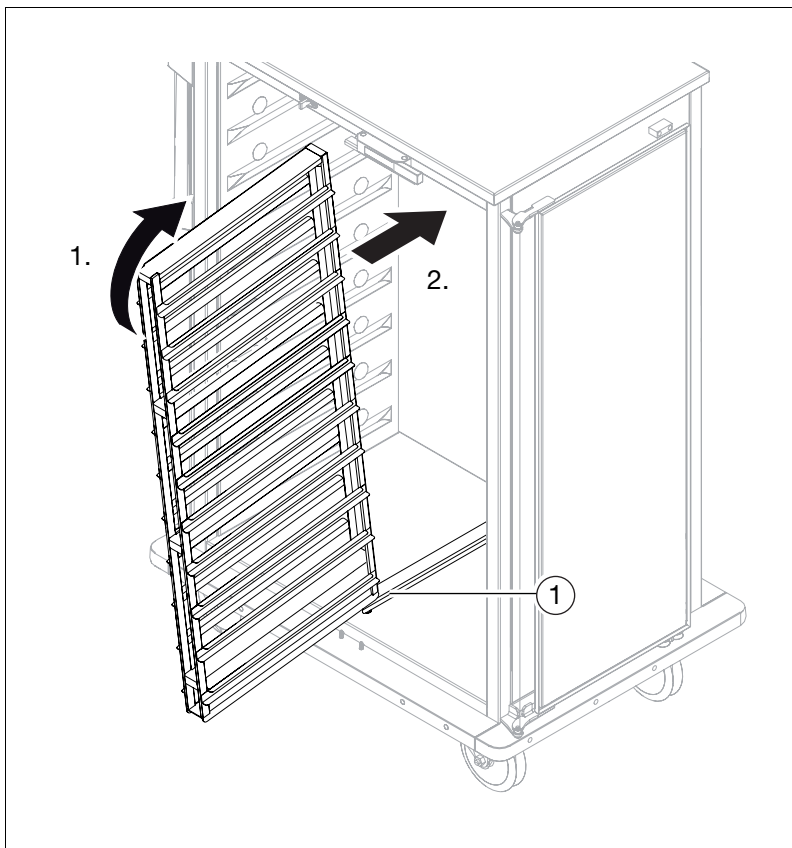
- ✓ Freins de stationnement bloqués
- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Retirer le bac collecteur d'eau de condensation
 - ↳ Sous-chapitre "Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation" à la page 12.
- Soulever la paroi médiane (1.) jusqu'à ce qu'elle se trouve au-dessus du dispositif de blocage sur le profil de guidage (1).



- Extraire la paroi médiane vers l'avant (2.).

Montage de la paroi médiane

- ✓ Freins de stationnement bloqués
- Ouvrir les portes de l'appareil.
- Placer la paroi médiane en bas sur le guidage (1) et la basculer en haut dans le chariot (1.) jusqu'à ce qu'elle soit verticale.



- Faire glisser la paroi médiane vers l'arrière jusqu'à la butée, jusqu'à ce que l'arête avant se verrouille dans le dispositif de blocage sur le profil de guidage.
- Placer le bac collecteur d'eau de condensation.
 - ↳ Sous-chapitre "Vidanger le bac collecteur d'eau de condensation" à la page 12.

Maintenance

Faire entretenir régulièrement l'appareil

- ☞ BLANCO recommande une maintenance régulière de l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence. Une maintenance régulière prévient les pannes d'appareil, allonge la durée de vie de l'appareil et préserve de manière générale la valeur.
- Faire entretenir régulièrement l'appareil par du personnel spécialisé formé en conséquence.

Contrôler les freins de stationnement

- ☞ L'efficacité des freins de stationnement doit être contrôlée après chaque changement d'emplacement de l'appareil.
- Bloquer les freins de roues.
- Essayer de déplacer l'appareil avec les freins de roues serrés (sans forcer!).
- Faire remplacer la roue défectueuse sans traîner par un des centres suivants en cas de blocage insuffisant:
 - Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
 - Service après-vente externe, formé par BLANCO
 - Service après-vente BLANCO

Éliminer les points d'attaque de corrosion sur l'acier inoxydable

Nouveaux points d'attaque de corrosion

- Enlever les points d'attaque de corrosion avec produit abrasif ou du papier de verre fin.

Points d'attaque de corrosion anciens/importants

- i Les mesures de nettoyage décrites ici pour les points d'attaque de corrosion anciens/importants sont une recommandation de l'association professionnelle de technique domestique, de chauffage et de cuisine (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).
- ☞ Les mesures de nettoyage pour points d'attaque de corrosion anciens/importants peuvent uniquement être effectuées par du personnel formé techniquement dans le respect des prescriptions existantes.



Avertissement!

Substances corrosives!

Les acides utilisés pour éliminer les points d'attaque de corrosion peuvent provoquer des brûlures aux objets (p. ex. vêtements) et aux personnes. En cas de contact avec l'œil, l'acuité visuelle peut être détériorée de manière irréversible. Dans le pire des cas, la perte totale de la vue peut en être la conséquence.

- Porter des vêtements de protection (lunettes de sécurité, gants de protection, ...).
- Éloigner les personnes ne participant pas au nettoyage.
- Enlever les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide oxalique à 2 à 3 pour cent.
- Si le nettoyage à l'acide oxalique ne donne pas de résultats, traiter les points d'attaque de corrosion à l'aide d'acide nitrique à 10 pour cent.

Réparation

Personnes habilitées

☞ Les réparations peuvent uniquement être effectuées par les centres de service après-vente suivants:

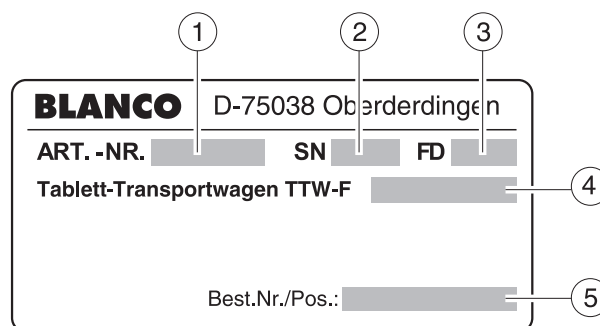
- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Description de défaut

En plus de la description précise du défaut, le service après-vente BLANCO a besoin des indications suivantes se trouvant sur la plaque signalétique:

- Référence
- Numéro de série
- Date de fabrication
- Modèle
- Référence

La plaque signalétique se trouve sur un des petits côtés de l'appareil.



- (1) Référence
- (2) Numéro de série
- (3) Date de fabrication
- (4) Modèle
- (5) Référence

Remplacement de composants

☞ Les composants défectueux peuvent uniquement être remplacés par les centres de service après-vente suivants:

- Personnel spécialisé interne, formé par BLANCO
- Service après-vente externe, formé par BLANCO
- Service après-vente BLANCO

Pièces de rechange

Sont requis lors de la commande de pièces de rechange:

- Désignation de la pièce de rechange
- Référence
- Date de fabrication de l'appareil
- Quantité

☞ Voir système d'information sur le service après-vente sur l'internet (www.blanco.de).

Adresse BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

Elimination

Mise au rebut de l'appareil

- Rendre l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.
- Amener l'appareil à un centre de recyclage.
- ☞ Des informations complémentaires sur l'élimination sont disponibles chez le revendeur ou au service après-vente de BLANCO CS.
- ☞ Sous-chapitre "Adresse" à la page 27.

Caractéristiques techniques

Données générales

Dimensions et poids – chariot de transport de plateaux TTW-F/FPK pour plateaux Gastronorm (modèle d'appareil avec diamètre des roues de 160 mm)

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg (env.)	Charge utile max. en 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

Dimensions et poids – chariot de transport de plateaux TTW-F/FPK pour plateaux Euronorm (modèle d'appareil avec diamètre des roues de 160 mm)

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg (env.)	Charge utile max. en 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

Dimensions et poids – chariot de transport de plateaux TTW-F pour plateaux Gastronorm et Euronorm (modèle d'appareil avec diamètre des roues de 160 mm)

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg	Charge utile max. en 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

Dimensions et poids – chariot de transport de plateaux TTW-F pour plateaux compacts (modèle d'appareil avec diamètre des roues de 160 mm)

Modèle	Longueur en mm	Largeur en mm	Hauteur en mm	Poids à vide en kg	Charge utile max. en 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

Nombre de compartiments de l'appareil et capacité en plateaux

Modèle	Nombre de compartiments de l'appareil	Capacité GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW-F 16-115/105 ESEU/DSEU	1	16 plateaux GN ou 16 plateaux EN
TTW-F 20-115/105 ESEU/DSEU	1	20 plateaux GN ou 20 plateaux EN
TTW-F 16-115 ESEU/DSEU	1	16 plateaux compacts
TTW-F 20-115 ESEU/DSEU	1	20 plateaux compacts
TTW-F 16-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 16-115/105 ESZG/DSZG	2	16 plateaux GN

Modèle	Nombre de compartiments de l'appareil	Capacité GN = Gastronorm EN = Euronorm
TTW-F 20-115/105 ESZG/DSZG TTW-FPK 20-115/105 ESZG/DSZG	2	20 plateaux GN
TTW-F 16-115/105 ESZE/DSZE TTW-FPK 16-115/105 ESZE/DSZE	2	16 plateaux EN
TTW-F 20-115/105 ESZE/DSZE TTW-PKF 20-115/105 ESZE/DSZE	2	20 plateaux EN
TTW-F 32-115/105 ESZU/DSZU	2	32 plateaux GN ou 32 plateaux EN
TTW-F 40-115/105 ESZU/DSZU	2	40 plateaux GN ou 40 plateaux EN
TTW-F 16-115 ESZE/DSZE	2	16 plateaux compacts
TTW-F 20-115 ESZE/DSZE	2	20 plateaux compacts
TTW-F 32-115 ESZU/DSZU	2	32 plateaux compacts
TTW-F 40-115 ESZU/DSZU	2	40 plateaux compacts
TTW-F 24-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 24-115/105 ESDG/DSDG	3	24 plateaux GN
TTW-F 30-115/105 ESDG/DSDG TTW-FPK 30-115/105 ESDG/DSDG	3	30 plateaux GN
TTW-F 24-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 24-115/105 ESDE/DSDE	3	24 plateaux EN
TTW-F 30-115/105 ESDE/DSDE TTW-FPK 30-115/105 ESDE/DSDE	3	30 plateaux EN
TTW-F 24-115 ESDE/DSDE	3	24 plateaux compacts
TTW-F 30-115 ESDE/DSDE	3	30 plateaux compacts

Ecartement des glissières

105 mm ou 115 mm (selon le modèle)

Capacité portante

Composant	Charge répartie admissible en kg
Face supérieure de l'appareil	25

Environnement

Matériau

Appareil :

acier inoxydable, polyéthylène

Références pour la commande

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

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

TTW-F 32-105 DSZU (EN+GN)	Référence:	572 648, 366 454
TTW-F 32-115 ESZU (compact)	Référence:	572 646, 366 454
TTW-F 32-115 DSZU (compact)	Référence:	572 649, 366 454
TTW-F 40-115 ESZU (EN+GN)	Référence:	572 650, 366 455
TTW-F 40-105 ESZU (EN+GN)	Référence:	572 651, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (EN+GN)	Référence:	572 653, 366 455
TTW-F 40-105 DSZU (EN+GN)	Référence:	572 654, 366 455
TTW-F 40-115 ESZU (compact)	Référence:	572 652, 366 455
TTW-F 40-115 DSZU (compact)	Référence:	572 655, 366 455
TTW-FPK 16-115 DSZE	Référence:	573 302, 366 444
TTW-FPK 16-115 DSZG	Référence:	573 306, 366 448
TTW-FPK 20-115 DSZG	Référence:	573 307, 366 449
TTW-FPK 20-115 DSZE	Référence:	573 303, 366 445
TTW-FPK 24-115 DSDE	Référence:	573 304, 366 446
TTW-FPK 24-115 DSDG	Référence:	573 308, 366 450
TTW-FPK 30-115 DSDE	Référence:	573 305, 366 447
TTW-FPK 30-115 DSDG	Référence:	573 309, 366 451
Mode d'emploi	Numéro de document:	154 313

Accessoires

Plateaux Gastronorm / Euronorm / compacts	Références:	 Liste de prix BLANCO
Récipient	Références:	 Liste de prix BLANCO
Cloches	Références:	 Liste de prix BLANCO
Plaques eutectiques	Référence:	 Liste de prix BLANCO
Cartes de menu	Référence:	 Liste de prix BLANCO
Chiffon de nettoyage à microfibres BLANCO	Référence:	126 999
Produit de nettoyage et d'entretien pour l'acier inoxydable BLANCOPOLISH	Référence:	511 895

Normes, directives, sigle de qualité

DIN 18865-9: Appareils pour grandes cuisines, installations de distribution, intérieurs d'armoires en exécution standard et spéciale hygiène.

DIN 18867-3: Appareils pour grandes cuisines – appareils mobiles – chariots de transport de plateaux.

BGR 111 (ZH1/37): Règles de sécurité et de protection de la santé pour les travaux dans les cuisines.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P. O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
GERMANY
Phone +49 7045 44 - 81416
Fax +49 7045 44 - 81508
E-mail cs.service@blanco.de
Internet www.blanco.de

BLANCO