

Mobile Speisenverteilung:

Spender- und Ausgabewagen.





Spender und Ausgabewagen dieser Ausführung sind seit Jahren in den größten und modernsten Krankenhäusern und Pflegeheimen im Einsatz.



Ausgereifte Technik durch lange Erfahrung schafft Vertrauen und Zufriedenheit!



Große Reinigungsöffnung: Für die Innenreinigung. Eine abnehmbare Kappe schützt das Geschirr gegen ungewolltes Eindringen von Spritzwasser und Schmutz.



Robuste Steckerhalterung: Gewährt sicheren Halt und Stoßschutz für das elektrische Bauteil.



Kunststoff-Abdeckhaube: Gewährt sicheren Halt und Stoßschutz für das elektrische Bauteil.



Vollmassiver Stoßschutz: Elastisch und abriebfest, leicht austauschbar.

Räder: Korrosions- und abriebfest, geringer Rollwiderstand durch Kugellagerung, leicht austauschbar, zwei von vier Lenkrollen mit großem Pedal feststellbar.



Zugfedern: Korrosionsgeschützt und hitzebeständig. Die Federn sind austauschbar bzw. durch Veränderung der Anzahl leicht an das Geschirrgewicht anpaßbar.



Führungsstäbe: Ermöglichen eine variable Anpassung der Führung an unterschiedliche Geschirrgrößen.

Korb- und Tablettspender offen.



Modelle KS/O und TS/O

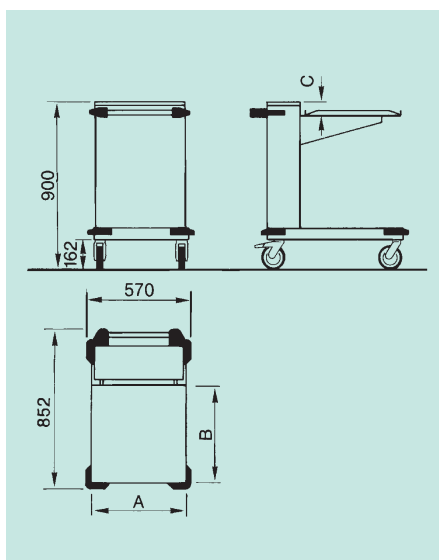
Korpus: Komplett aus Chromnickelstahl 18/10, Außenflächen matt geschliffen.

Hubbühne: Stabile Plattform, allseitig aufgekantet, leichtgängiger Hubmechanismus, kipp- und verkantungssicher durch 4-fach kugelgelagerte Rollenführung. Durch Ein- oder Aushängung von Zugfedern ist eine variable Anpassung an das Geschirr- oder Tablettgewicht möglich.

Stoßschutz: Vier robuste, vollmassive Kunststoffwinkel (zwei unten, zwei oben). Elastisch, alterungs- und ölbeständig sowie leicht austauschbar.

Fahrwerk: Leichtläufige Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 feststellbar, formschön und korrosionsgeschützt.

Variante Typ SO: Möglichkeit der automatischen Tablettstapelung am Bandende durch tiefergelegte Hubbühne.



Typ	Maße (mm)			Aufnahmekapazität	Leer- / Zuladegewicht (kg)	Bestell-Nummer
	A	B	C			
KS/O 500	520	520	70	6x (10x) K / 508 x 508 x 135 (95)	40 kg / 150 kg	6067.100
KS/O 650	660	540	70	6x K / 650 x 530 x 135	40 kg / 150 kg	6067.000
TS/O 530	420	545	70	150xT	40 kg / 150 kg	6067.200
TS/O 370	545	420	70	150xT	40 kg / 150 kg	6067.300
SO 530	420	545	170	100xT	40 kg / 150 kg	6068.000
SO 370	545	420	170	100xT	40 kg / 150 kg	6068.100

Korbspender geschlossen.



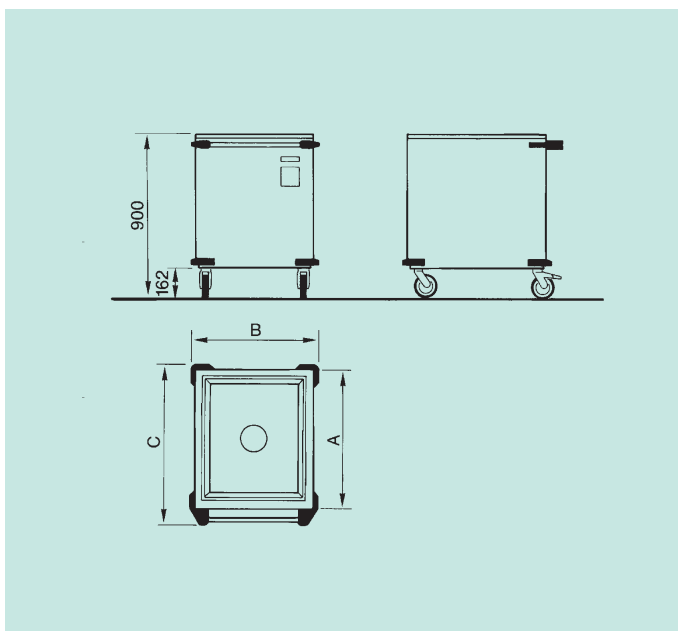
Modell KS/G

Korpus, Fahrgestell und Hubbühne aus matt geschliffenem Chromnickelstahl. Reinigungsöffnung mit Verschlusskappe im Geräteboden.

Hubbühne: Stabiler Profilrahmen, leichtgängiger Hubmechanismus, kipp- und verkantungssicher durch 16-fache Kugellagerführung. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern ist eine variable Anpassung an das Geschirr- bzw. Korbgewicht möglich.

Stoßschutz: Vier robuste, vollmassive Kunststoffwinkel (zwei oben, zwei unten). Elastisch, alterungs- und ölbeständig sowie leicht austauschbar.

Fahrwerk: Leichtläufige Lenkrollen Ø 125 mm, davon zwei feststellbar, formschön und korrosionsgeschützt.



Typ	Maße (mm)			Aufnahmekapazität	Leer- / Zuladegewicht (kg)	Bestell-Nummer
	A	B	C			
KS/G 500	614	668	731	6 (9) Körbe 508 x 508 x 135 (95)	36 kg / 100 kg	6064.100
KS/G 650	756	690	873	6 Körbe 650 x 530 x 135	36 kg / 100 kg	6066.000

Nutzbare Stapelhöhe: 735 mm

Korbspender geschlossen, umluftbeheizt.



Modell KS/GU

Korpus, Fahrgestell und Hubbühne aus matt geschliffenem Chromnickelstahl. Reinigungsöffnung mit Verschlusskappe im Geräteboden. Gehäuse mit Mineralfasermatten wärmeisoliert. Kunststoff-Abdeckhaube im Lieferumfang.

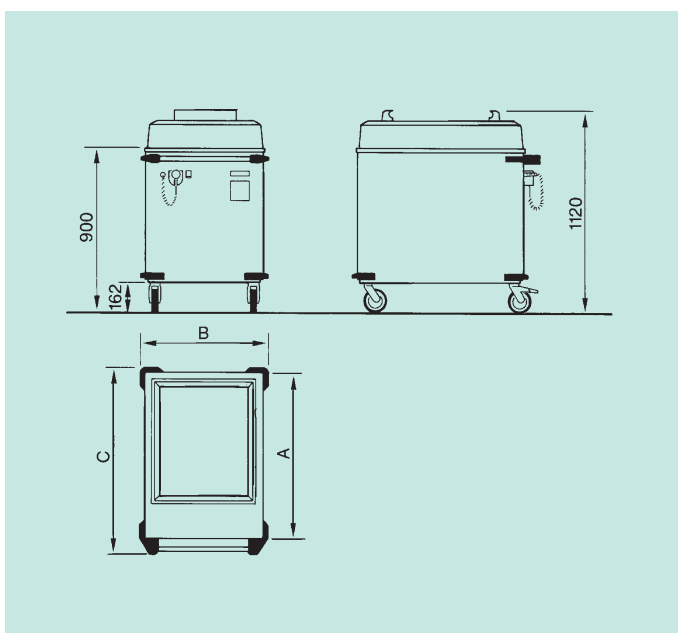
Hubbühne: Stabiler Profilrahmen, leichtgängiger Hubmechanismus, kipp- und verkantungssicher durch 16-fache Kugellagerführung. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern ist eine variable Anpassung an das Geschirr- bzw. Korbgewicht möglich.

Stoßschutz: Vier robuste, vollmassive Kunststoffwinkel (zwei oben, zwei unten). Elastisch, alterungs- und ölbeständig sowie leicht austauschbar.

Fahrwerk: leichtläufige Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 feststellbar, formschön und korrosionsgeschützt.

Umluftheizung: Thermostatische Regelung mit Überhitzungsschutz, eingestellt auf 60°C Geschirrtemperatur.

Elektro-Anschluß: 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Strahlwasserschutz IPX5, GS, VDE.



Typ	Maße (mm)			Aufnahmekapazität	Leer- / Zuladegewicht	Bestell- Nummer
	A	B	C			
KS/GU 500	769	668	886	6 (9) Körbe 508 x 508 x 135 (95)	62 kg / 100 kg	6063.100
KS/GU 650	912	690	1029	6 Körbe 650 x 530 x 135	71 kg / 100 kg	6065.000

Nutzbare Stapelhöhe: 735 mm

Bühnenspender geschlossen.



Modell BS/G

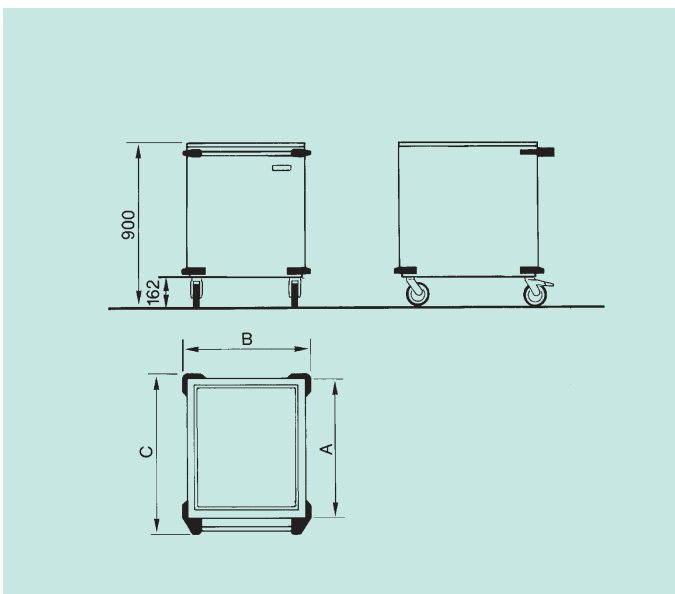
Korpus, Fahrgestell und Hubbühne aus matt geschliffenem Chromnickelstahl. Reinigungsöffnung mit Verschlusskappe im Geräteboden. Stapelschacht innen mit geschirrschonender Kunststoffverkleidung.

Hubbühne: Stabiler Profilrahmen mit Kunststoffplattform, leichtgängiger Hubmechanismus, kipp- und verkantungssicher durch 16-fache Kugellagerführung. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern ist eine variable Anpassung an das Geschirr- bzw. Korbgewicht möglich.

Stoßschutz: Vier robuste, vollmassive Kunststoffwinkel (zwei oben, zwei unten). Elastisch, alterungs- und ölbeständig sowie leicht austauschbar.

Fahrgewerk: Leichtläufige Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 feststellbar, formschön und korrosionsgeschützt.

Modell BS/G-P: Wie oben, jedoch Plattform aus Chromnickelstahl, Stapelschacht ohne Innenverkleidung.



Typ	Maße (mm)			Maße Stapelschacht (mm)	Maße Bühne (mm)	Leer- / Zuladegewicht (kg)	Bestell-Nummer
	A	B	C				
BS/G 560-P	614	668	731	570 x 570	548 x 548	40 kg / 150 kg	6064.000
BS/G 560-K	614	668	731	570 x 570	548 x 548	40 kg / 75 kg	6059.000
BS/G 840-K	912	690	1029	590 x 840	568 x 812	49 kg / 100 kg	6069.000

Nutzbare Stapelhöhe: 735 mm

Bühnenspender geschlossen, umluftbeheizt.



Modell BS/GU

Korpus, Fahrgestell und Hubbühne aus matt geschliffenem Chromnickelstahl. Reinigungsöffnung mit Verschlusskappe im Geräteboden. Gehäuse mit Mineralfasermatten wärmeisoliert. Kunststoff-Abdeckhaube im Lieferumfang.

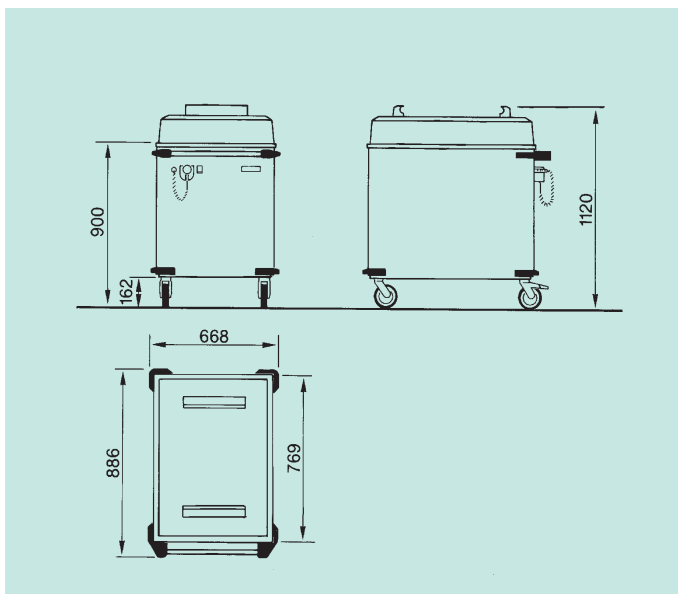
Hubbühne: Stabile, gelochte CNS-Plattform, leichtgängiger Hubmechanismus, kipp- und verkantungssicher durch 16-fache Kugellagerführung. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern ist eine variable Anpassung an das Geschirr- bzw. Korbgewicht möglich.

Stoßschutz: Vier robuste, vollmassive Kunststoffwinkel (zwei oben, zwei unten). Elastisch, alterungs- und ölbeständig sowie leicht austauschbar.

Fahrwerk: Leichtläufige Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 feststellbar, formschön und korrosionsgeschützt.

Umluftheizung: Thermostatische Regelung mit Überhitzungsschutz, eingestellt auf 60°C Geschirrtemperatur.

Elektro-Anschluß: 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Strahlwasserschutz IPX5, GS, VDE.



Typ	Maße (mm)			Maße Stapelschacht (mm)	Maße Bühne (mm)	Leer- / Zuladegewicht (kg)	Bestell-Nummer
	A	B	C				
BS/GU 560	769	668	886	540 x 540	518 x 518	65 kg / 100 kg	6063.000

Nutzbare Stapelhöhe: 735 mm

Röhrenspender geschlossen, umluftbeheizt.



Modell RS/GU

Korpus, Fahrgestell und Hubbühne aus matt geschliffenem Chromnickelstahl. Zwei Reinigungsöffnungen mit Verschlusskappen im Geräteboden. Gehäuse mit Mineralfasermatten wärmeisoliert. Zwei Kunststoff-Abdeckhauben im Lieferumfang.

Hubbühnen: Zwei Stapelschächte mit je einer stabilen, gelochten CNS-Plattform, leichtgängiger Hubmechanismus, kipp- und verkantungssicher. Durch Ein- und Aushängen von Zugfedern ist eine variable Anpassung an das Geschirr- bzw. Korbgewicht möglich.

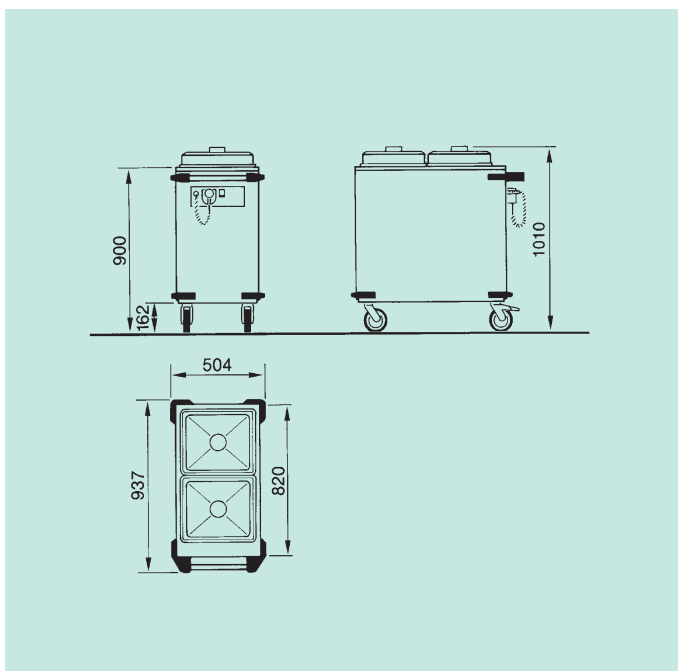
Stoßschutz: Vier robuste, vollmassive Kunststoffwinkel (zwei oben, zwei unten). Elastisch, alterungs- und ölbeständig sowie leicht austauschbar.

Fahrwerk: Leichtläufige Lenkrollen Ø 125 mm, davon zwei feststellbar, formschön und korrosionsgeschützt.

Umluftheizung: Thermostatische Regelung mit Überhitzungsschutz, eingestellt auf 80°C Geschirrtemperatur.

Elektro-Anschluß: 230 V, 50 Hz, 2,0 kW, Strahlwasserschutz IPX5, GS, VDE.

Zubehör: Variabel einsetzbare Führungsstäbe ermöglichen eine spätere Anpassung der Schächte an kleinere Geschirrtteile.



Typ	Maße (mm)			Maße Stapelschacht (mm)	Leer- / Zuladegewicht (kg)	Bestell-Nummer
	A	B	C			
RS/GU 315	820	504	937	315 x 310 (2x)	72 kg / 150 kg	6062.100

Nutzbare Stapelhöhe: 735 mm

Röhrenspender geschlossen, umluftbeheizt.



Die umluftbeheizte Variante bietet den Vorteil einer schnelleren und zudem gleichmäßigeren Erwärmung des zu stapelnden Geschirres.

Varianten auf Anfrage: - Röhrenspender mit statischer Beheizung
- Röhrenspender mit einem Stapelschacht



Die Edelstahl-Innenverkleidung der Stapelschächte ist vielfach geschlitzt und gewährt somit eine gute Zirkulation der erwärmten Luft.



Die Führungsstäbe (Zubehör) können verschieden positioniert werden. Damit paßt sich der Spender universell an unterschiedliche Geschirrgrößen an.

Speiseausgabe- und Beckenwagen.



Modell SAW

Gehäuse, Rahmengerüst, Becken, Abdeckung und Ablagebord aus matt geschliffenem Chromnickelstahl. Gehäuse mit Mineralfaserplatten wärmeisoliert. Abdeckung mit Schwallrand.

Warmhaltebecken: Tiefgezogen und nahtlos eingeschweißt, für GN 1/1 bis 200 mm tief. Eingeprägte Beckenkennzeichnung. Ein Beckenablauf pro Becken. Ablaufrohr bis unter das Ablagebord als Zubehör.

Beheizung: Elektrisch mit 0,7 kW pro Becken, stufenlose thermostatische Regelung bis 95°C.

Stoßschutz: Vier robuste, vollmassive Kunststoffwinkel (zwei oben, zwei unten). Elastisch, alterungs- und ölbeständig sowie leicht austauschbar.

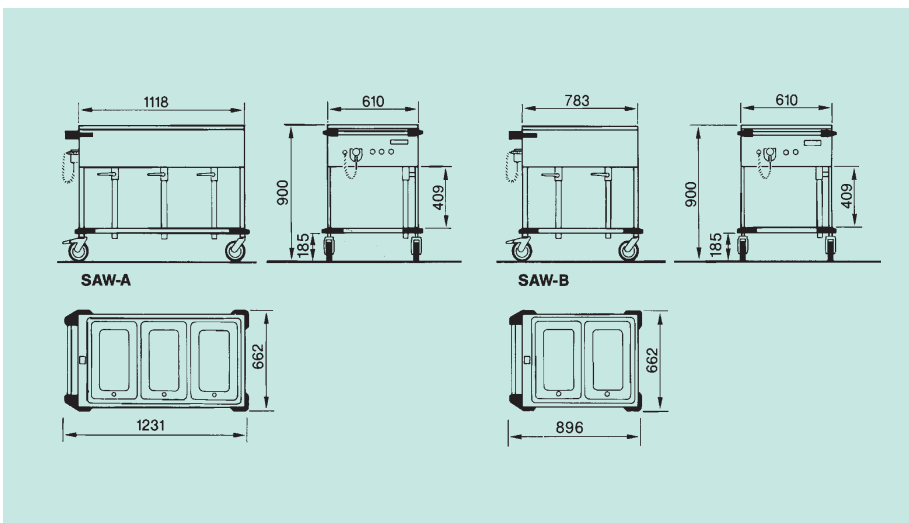
Fahrwerk: leichtläufige Lenkrollen Ø 125 mm, davon 2 feststellbar, formschön und korrosionsgeschützt.

Elektro-Anschluß: 230 V, 50 Hz, Strahlwasserschutz IPX5, GS, VDE.

Zubehör: Ablaufrohr, GN-Behälter

Modell BTW

Bestecktauchwagen (ohne Abbildung): Gehäuse, Gestell und Ablagebord wie SAW, jedoch eine ca. GN 3/1 große und 300 mm tiefe Wanne eingeschweißt. Thermostatische Regelung der Beheizung auf 50°C. Anschluß 1,5 kW. Zubehör: 1" Ablaufrohr.



Typ	Maße (mm)			Anzahl Becken	Kapazität	Anschlußwert	Leergewicht	Bestellnummer
	A	B	C					
SAW 1	561	662	900	1	1 x GN 1/1 - 200	0,75 kW	26 kg	6050.100
SAW 2	896	662	900	2	2 x GN 1/1 - 200	1,50 kW	39 kg	6050.200
SAW 3	1231	662	900	3	3 x GN 1/1 - 200	2,25 kW	52 kg	6050.300
SAW 4	1566	662	900	4	4 x GN 1/1 - 200	3,00 kW	65 kg	6050.400
BTW	1191	668	900	1	130 Liter	1,50 kW	47 kg	6055.000

Speiseausgabe und -transportwagen. Varianten und Zubehör.

Durch interessante Zubehörteile und Varianten gestalten Sie sich Ihren Speiserverteilwagen ganz nach Ihrem Bedarf. So können die unten

aufgeführten Varianten einzeln und in Kombination auf Basis des Speiseausgabewagens SAW-2 oder SAW-3 gewählt werden.



SD: Schiebedeckel, mittig geteilt, ausziehbar auf kugelgelagerter Führungsschiene.



SD/G: Schiebedeckel wie SD, jedoch mit umlaufender CNS-Galerie.



KB: Klappbord, erhältlich für Längs- (KBL) oder Stirnseite (KBS)



KB: Bord abgeklappt, Scharnier formschön und stabil.



Unterbau mit 2 oder 3 geschlossenen Schrankräumen mit Flügeltüren.
Schrankräume beheizt oder unbeheizt.
Auflagen als Schieberegister oder wie Abbildung als tiefgezogene Sicken.



RS: Rahmenschublade als Bestückung des Schrankraumes, zum Einhängen von GN-Behältern 1/1.



KS: Kastenschublade als Bestückung des Schrankraumes, für Salate, Desserts oder einfach Bestecke.

ASCOBLOC – Ein Unternehmen mit Tradition.
ASCOBLOC – A company with tradition.
ASCOBLOC – Une entreprise avec tradition.



Solide Ausführung, ansprechendes Design und maßgeschneiderte Konzepte – ASCOBLOC bietet ein modernes, breitgefächertes Einrichtungsprogramm für die gewerbliche Küche. Der Erfahrungsschatz unserer hochqualifizierten Mitarbeiter, modernste Konstruktionen, die auf einem hohen Fertigungsniveau hergestellt werden und das Gespür für die Erfordernisse in kleinen und großen Profiküchen bieten auch für Ihr Objekt die individuelle und wirtschaftlich optimale Lösung.

Solid quality, attractive designs and customised concepts – ASCOBLOC provides a modern diversified range of appliances for the commercial and industrial kitchen.

State of the art models produced to a high manufacturing standard plus the wealth of experience amassed by our highly-qualified employees and an understanding of what is required in all professional kitchens giving your premises an individual and economically optimum solution.

Une exécution de qualité, un design attrayant et des concepts sur mesure – ASCOBLOC offre une large gamme d'équipements et d'appareils pour les cuisines commerciales et industrielles.

L'expérience acquise par notre personnel hautement qualifié, des modèles modernes réalisés à un niveau élevé de fabrication et une compréhension des besoins dans les cuisines professionnelles vous offrent la combinaison idéale tant au niveau individuel qu'au niveau économique.

Unser Leistungsangebot.

Our range of services. Notre offre de performance.



Einrichtungen aus Edelstahl
 Stainless-steel furniture
 Meubles en inox



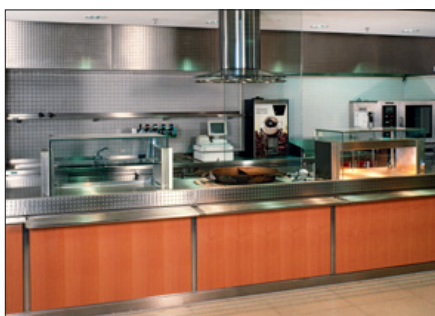
Kühltische, Kühlschränke, Saladetten,
 Kühlvitrinen, Tiefkühlung, Cook and Chill
 Refrigerator counters, refrigerators, saladettes,
 refrigerator display cases, deep freezers,
 cook and chill
 Tables frigorifiques, réfrigérateurs, saladettes,
 armoires à vitrine frigorifiques, congélations,
 Cook and Chill



Regale, Regalsysteme, Lagereinrichtungen
 Shelves, shelf units, storage units
 Etagères, systèmes d'étagères, dispositifs de
 stockage



Thermische Geräte: ASCOLINE 700,
 Thermal equipment: ASCOLINE 700,
 Appareils thermiques: ASCOLINE 700,



Cafeteria, Free-Flow,
 Hotel- und Restaurantsausrüstung
 Cafeteria, free-flow,
 hotel and restaurant equipment
 Cafétéria, free-flow,
 équipements pour le secteur hôtelier et
 de la restauration



Speiseverteilungs-Systeme, Spender,
 Tablettwagen
 Meal-dispensing systems, dispensers,
 tray trolleys
 Systèmes de distribution des repas,
 distributeurs, chariots à plateaux

ASCOBLOC bietet: Beratung, Planung, Ausführung, Montage und Service.
ASCOBLOC offers: consultation, planning, equipment, assembly and service.
ASCOBLOC offre: conseils, étude, réalisation, montage et service.

ascobloc
 Gastro Gerätebau GmbH
 Grüner Weg 29
 D-01156 Dresden
 Telefon: (+49) 0351/45 33-0
 Telefax: (+49) 0351/45 33-433
 E-mail: service@ascobloc.de
 Internet: www.ascobloc.de