

**Meal Distribution:**

## **Dispensers and Meal Distribution Trolleys.**

**Distribution des repas:**

## **Chariots à niveau constant et Chariots de distribution.**



Proven Quality.  
Qualité éprouvée.



## Open Tray and Basket Dispensers. Servantes ouvertes à paniers et à plateaux.



Trolleys of this type have proven service in the biggest and most modern hospitals and nursing homes for years.

Les chariots de notre construction sont à l'épreuve depuis des années dans les hôpitaux et instituts de soin les plus importants et modernes.



**Opening:** with detachable plastic plug for easy cleaning of the interior.  
**Ouverture:** avec couvercle amovible pour un nettoyage facile de l'intérieur du chariot.



**Plug-holder:** as protection and support of this electric part.  
**L'attache-fiche:** est robuste, retient et protège ainsi cette pièce électrique.



**Plastic hood:** attachable to the push handle.  
**Capot plastique:** à suspendre à la poignée pendant la distribution des repas.



**Shock absorbers:** solid plastic, flexible and resistant, easy to exchange. **Casters:** 4 casters, 2 of them with locking pedals, ball bearings. **Pare-chocs:** plastic en dur, élastique et résistant, facile à échanger. **Roues:** roulement à billes, 4 roues dont 2 à freins.



**Spring suspension:** corrosion-proof. Easy exchange of springs. Thus adjustment of tension to different weights possible. **Ressorts:** anti-corrosifs, échangeables, ainsi ajustement de l'élévation au poids de vaisselle possible.

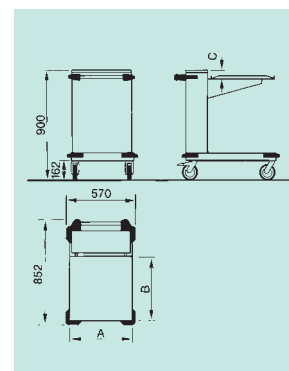


**Guiding bars:** various positions possible for easy adjustment to diameter of dish.  
**Barre de guidage:** ajustement variable du guidage au diamètre de la vaisselle.



**Model KS/O and TS/O**  
**Body:** Chrome nickel steel, matt ground.  
**Platform:** Ridged, easy and smooth lifting. Stabilised by quadruple ball bearing guidance.  
**Shock absorbers:** 4 corner bumpers (2 bottom, 2 upper bumpers), solid plastic, flexible, break and abrasionproof.  
**Casters:** 4 guide casters Ø 125 mm, 2 of them with locking pedals.  
**Option:** Model SO: Lowered platform for automatic stacking at end of belt.

**Modèle KS/O et TS/O**  
**Châssis:** en inox, poli mat.  
**Plate-forme de levage:** bordé, élévation aisée et stable, guidage quadruple à billes, système à ressorts, dont le nombre en est variable suivant le poids de la vaisselle.  
**Pare-chocs:** quatre éléments d'angle (2 en haut, 2 en bas), plastic en dur, élastique, résistants aux agents et à l'usure.  
**Roues:** pivotantes Ø 125 mm, dont deux à freins.  
**Variante:** Modèle SO plate-forme abaissée pour empilage automatique à la fin de bande.



Model Modèle	Dimensions (mm)			Capacity/Capacité	Weight: empty / load Poids: vide / charge	Order No. Référence
	A	B	C	K = baskets / paniers, T = trays / plateaux		
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

## Closed Basket Dispensers. Servantes fermées à paniers.



### Model KS/G

**Body**, platform and chassis made of chrome nickel steel, matt ground. Opening underneath with plastic plug for easy cleaning of the interior.

**Platform**: Profile frame, smooth lifting mechanism. Stabilised against tilting by 16-point ball bearing - guidance. Spring-suspension: easy modification of quantity of springs for adjustment to different weights.

**Shock absorbers**: 4 corner bumpers (2 bottom, 2 upper bumpers), solid plastic, flexible, break and abrasionproof.

**Casters**: 4 guide casters Ø 125 mm, 2 of them with locking pedals.

### Modèle KS/G

**Corps**, châssis, et plate-forme en inox, poli mat. Orifice de nettoyage avec couvercle au fond du chariot.

**Plate-forme de levage**: cadre profilé, mécanisme d'élévation aisé, stabilité par 16-fois-guidage à billes. Système à ressorts, dont le nombre en est variable suivant le poids de la vaisselle.

**Pare-chocs**: quatre éléments d'angle (2 en haut, 2 en bas), plastic en dur, élastique, résistants aux agents et à l'usure.

**Roues pivotantes** Ø 125 mm, dont deux à freins.

## Closed, Heated Basket Dispensers. Servantes fermées chauffantes à paniers.



### Model KS/GU

**Body**, platform and chassis made of chrome nickel steel, matt ground. Mineral wool insulation. Opening underneath with plastic plug for easy cleaning of the interior. Plastic hood.

**Platform**: Profile frame, smooth lifting mechanism. Stabilised against tilting by 16-point ball bearing-guidance. Spring-suspension: easy modification of quantity of springs for adjustment to different weights.

**Shock absorbers**: 4 corner bumpers (2 bottom, 2 upper bumpers), solid plastic, flexible, break and abrasionproof.

**Casters**: 4 guide casters Ø 125 mm, 2 of them with locking pedals.

**Heating** by circulating air, thermostatic control with overcharge - limit, dish heated to 60°C.

**Electricity**: 230 V, 50 Hz, 1,0 KW, water protection IPX5, labels GS, VDE, CE.

### Modèle KS/GU

**Corps**, châssis et plate-forme en inox, poli mat. Isolation en fibre de minéral. Orifice de nettoyage avec couvercle au fond du chariot. Capot plastique.

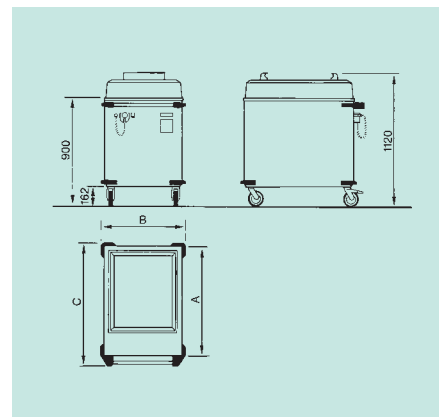
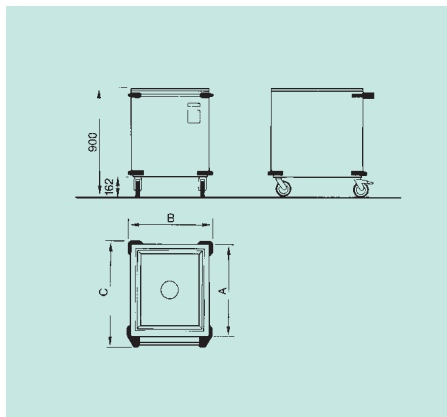
**Plate-forme de levage**: cadre profilé, mécanisme d'élévation aisé, stabilité par 16-fois-guidage à billes. Système à ressorts, dont le nombre en est variable suivant le poids de la vaisselle.

**Pare-chocs**: quatre éléments d'angle (2 en haut, 2 en bas), plastic en dur, élastique, résistants aux agents et à l'usure.

**Roues pivotantes** Ø 125 mm, dont deux à freins.

**Chauffage** à air ventilé, réglage thermostatique avec limiteur, vaisselle chauffée à 60°C.

**Raccord électrique** 230 V, 50 Hz, 1,0 KW, protection IPX5, GS, VDE, CE.



Model Modèle	Dimensions (mm)			Capacity/Capacité (baskets / paniers)		Weight: empty / load Poids: vide / charge	Order No. Référence
	A	B	C	no./nbr.	dimensions (mm)		
KS/G 500	614	668	731	6 (9)	508 x 508 x 135 (95)	36 kg / 100 kg	6064.100
KS/G 650	756	690	873	6	650 x 530 x 135	36 kg / 100 kg	6066.000

Utility height of compartment: 735 mm

Hauteur utile du compartiment: 735 mm

Model Modèle	Dimensions (mm)			Capacity/Capacité (baskets / paniers)		Weight: empty / load Poids: vide / charge	Order No. Référence
	A	B	C	no./nbr.	dimensions (mm)		
KS/GU 500	769	668	886	6 (9)	508 x 508 x 135 (95)	62 kg / 100 kg	6063.100
KS/GU 650	912	690	1029	6	650 x 530 x 135	71 kg / 100 kg	6065.000

Utility height of compartment: 735 mm

Hauteur utile du compartiment: 735 mm

# Closed Platform Dispensers. Servantes fermées à plate-forme.

# Closed, Heated Platform Dispensers. Servantes fermées chauffantes à plate-forme.



### Model BS/G

**Body**, platform and chassis made of chrome nickel steel, matt ground. Opening underneath with plastic plug for easy cleaning of the interior. Compartment interior equipped with plastic side walls.

**Platform**: Profile frame with stratified plate, smooth lifting mechanism. Stabilised against tilting by 16-point ball bearing-guidance.

**Spring-suspension**: easy modification of quantity of springs for easy adjustment to different weights.

**Shock absorbers**: 4 corner bumpers (2 bottom, 2 upper bumpers), solid plastic, flexible, break and abrasionproof.

**Casters**: 4 guide casters Ø 125 mm, 2 of them with locking pedals.

**Model BS/G-P**: idem, but compartment interior without side walls.

### Modèle BS/G

**Corps**, châssis, et plate-forme en inox, poli mat. Orifice de nettoyage avec couvercle au fond du chariot. Les côtes intérieures équipés avec revêtement plastique.

**Plate-forme de levage**: cadre profilé avec plateau stratifié, mécanisme d'élévation aisé, stabilisé par 16-fois-guidage à billes. Système à ressorts, dont le nombre en est variable suivant le poids de la vaisselle.

**Pare-chocs**: quatre éléments d'angle (2 en haut, 2 en bas), plastic en dur, élastique, résistants aux agents et à l'usure.

**Roues** pivotantes Ø 125 mm, dont deux à freins.

**Modèle BS/G-P** idem, mais interieur sans revêtement, et plateau en inox.



### Model BS/GU

**Body**, platform and chassis made of chrome nickel steel, matt ground. Mineral wool insulation. Opening underneath with plastic plug for easy cleaning of the interior. Plastic hood.

**Platform**: Profile frame with perforated chrome nickel steel plate, smooth lifting mechanism. Stabilised against tilting by 16-point ball bearing-guidance.

**Spring-suspension**: easy modification of quantity of springs for adjustment to different weights.

**Shock absorbers**: 4 corner bumpers (2 bottom, 2 upper bumpers), solid plastic, flexible, break and abrasionproof.

**Casters**: 4 guide casters Ø 125 mm, 2 of them with locking pedals.

**Heating** by circulating air, thermostatic control with overcharge - limit, dish heated to 60°C.

**Electricity**: 230 V, 50 Hz, 1,0 KW, water protection IPX5, labels GS, VDE, CE.

### Modèle BS/GU

**Corps**, châssis, et plate-forme en inox, poli mat. Isolation en fibre de minéral. Orifice de nettoyage avec couvercle au fond du chariot. Capot plastique.

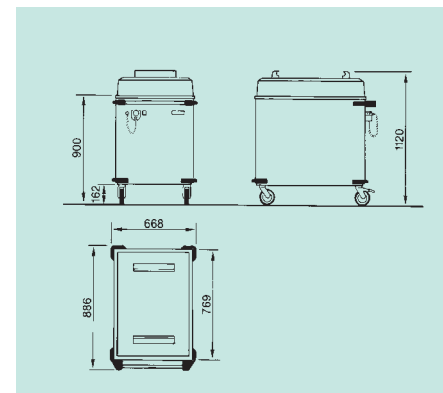
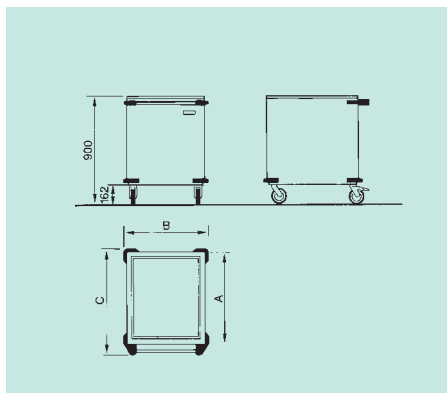
**Plate-forme de levage**: Cadre profilé avec plateau perforé en inox, mécanisme d'élévation aisé, stabilisé par 16-fois-guidage à billes. Système à ressorts, dont le nombre en est variable suivant le poids de la vaisselle.

**Pare-chocs**: Quatre éléments d'angle (2 en haut, 2 en bas), plastic en dur, élastique, résistants aux agents et à l'usure.

**Roues** pivotantes Ø 125 mm, dont deux à freins.

**Chauffage** à air ventilé, réglage thermostatique avec limiteur, vaisselle chauffée à 60°C.

**Raccord électrique** 230 V, 50 Hz, 1,0 KW, protection IPX5, GS, VDE, CE.



Model Modèle	Dimensions (mm)			Dimensions (mm) Compart. / Compart.	Dimensions (mm) platform / plateforme	Weight: empty / load Poids: vide / charge	Order No. Référence
	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

Utility height of compartment: 735 mm    Hauteur utile du compartiment: 735 mm

Model Modèle	Dimensions (mm)			Dimensions (mm) Compart. / Compart.	Dimensions (mm) platform / plateforme	Weight: empty / load Poids: vide / charge	Order No. Référence
	A	B	C				
BS/GU 560	769	668	886	540 x 540	518 x 518	65 kg / 100 kg	6063.000

Utility height of compartment: 735 mm    Hauteur utile du compartiment: 735 mm

# Heated, Tubular 2-Stack Dispensers. Chariot chauffant à deux compartiments.



## Model RS/GU

**Body**, platform and chassis made of chrome nickel steel, matt ground. Two compartments. Mineral wool insulation. Two openings underneath with plastic plug for easy cleaning of the interior. Two plastic hoods.

**Platform**: Profile frames with perforated platforms, smooth lifting mechanism. Stabilised against tilting by 16-point ball bearing-guidance. Spring-suspension: easy modification of quantity of springs for adjustment to different weights.

**Shock absorbers**: 4 corner bumpers (2 bottom, 2 upper bumpers), solid plastic, flexible, break and abrasionproof.

**Casters**: 4 guide casters Ø 125 mm, 2 of them with locking pedals.

**Heating** by circulating air, thermostatic control with overcharge - limit, dish heated to 80°C.

**Electricity**: 230 V, 50 Hz, 2,4 KW, water protection IPX5, labels GS, VDE, CE.

## Modèle RS/GU

**Corps**, châssis, et plate-forme en inox, poli mat. Isolation en fibre de minéral. Deux compartiments. Deux Orifices de nettoyage avec couvercle au fond du chariot. Deux capots plastiques.

**Plate-formes**: cadres profilés avec plateaux perforés en inox, mécanisme d'élévation aisé, stabilité par 16-fois-guidage à billes. Système à ressorts, dont le nombre en est variable suivant le poids de la vaisselle.

**Pare-chocs**: quatre éléments d'angle (2 en haut, 2 en bas), plastic en dur, élastique, résistants aux agents et à l'usure.

**Roues pivotantes** Ø 125 mm, dont deux à freins.

**Chauffage** à air ventilé, réglage thermostatique avec limiteur, vaisselle chauffée à 80°C.

**Raccord** électrique 230 V, 50 Hz, 2,4 KW, protection IPX5, GS, VDE, CE.

# Heated, Tubular 2-stack Dispensers. Chariot chauffant à deux compartiments.

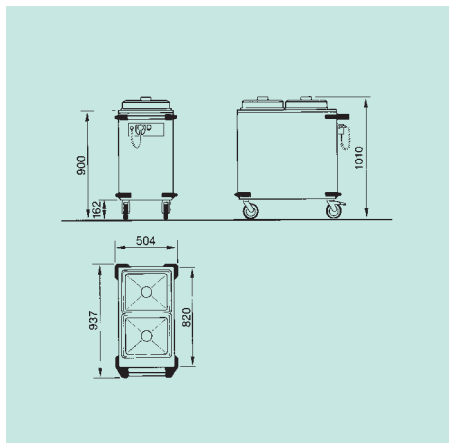


Options on request: - Dispenser with static heating  
- Dispenser with one stack compartment

Options sur demande: - Servantes à chauffage statique  
- Servantes à un compartiment

Advantage of the circulating air heating is the faster and equal warming of the stacked dish.

Grâce au chauffage à air ventilé la vaisselle est chauffée plus vite et plus régulièrement.



The compartment interior is equipped with perforated stainless steel walls. Thus, a good circulation of the heated air is ensured.

Guiding bars (accessories) can be placed in different positions to adjust the platform to the dish size.

Les côtés intérieures sont équipés d'un revêtement en inox perforé, assurant ainsi une bonne circulation d'air chauffé.

Barres de guidage (accessoires) pouvant être placées en différentes positions permettent l'ajustement de la plate-forme aux différentes vaisselles.

Model Modèle	Dimensions (mm)			Dimensions (mm) Compartment / Compartiment	Weight: empty / load Poids: vide / charge	Order No. Référence
	A	B	C			
RS/GU 315	820	504	937	315 x 310 (2x)	72 kg / 150 kg	6062.100

Utility height of compartment: 735 mm

Hauteur utile du compartiment: 735 mm

# Delivery Carts. Meal Distribution Trolleys. Chariots de distribution des repas. Chariots bains-maries.



## Model SAW

**Body**, top plate, wells, chassis and bottom shelf in chrome nickel steel, matt ground. Mineral wool insulation. Ridged top plate.

**Wells** deep drawn, size for GN-containers 1/1, 200 mm deep. Each well with drainage cock, drainage tube on request.

**Electric heating** controlled by thermostat up to 95 °C, 0,7 KW per well.

**Shock absorbers**: 4 corner bumpers (2 bottom, 2 upper bumpers), solid plastic, flexible, break and abrasionproof.

**Castors**: 4 guide casters Ø 125 mm, 2 of them with locking pedals.

**Electricity**: 230 V, 50 Hz, 0,7 KW/well, water protection IPX5, labels GS, VDE, CE.

**Model BTW**: Cutlery immersion trolley (without figure) for prewash of cutlery. Same as SAW, but only one well, dim. GN 3/1, depth 300 mm. Heating controlled by thermostat to 50°C. Electr.: 1,5 KW. Drainage tube on request.

## Modèle SAW

**Corps**, châssis, dessus et étagère inférieure en inox, poli mat. Isolation en fibre de minéral. Dessus avec rebord embouti.

**Bains maries** embouties, adaptées pour recevoir les contenants GN 1/1, prof. 200 mm maxi. Un robinet de vidange par bac, tuyau de vidange sur demande.

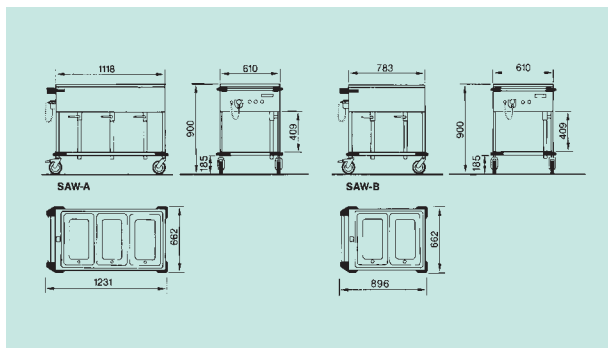
**Chauffage électrique**: 0,7 KW par bac, régulation thermostatique jusqu'à 95°C

**Pare-chocs**: quatre éléments d'angle (2 en haut, 2 en bas), plastic en dur, élastique, résistants aux agents et à l'usure.

**Roues** pivotantes Ø 125 mm, dont deux à freins.

**Raccord** électrique 230 V, 50 Hz, 0,7 KW/bac, protection IPX5, GS, VDE, CE.

**Modèle BTW**: Chariot de détrempage (sans illustration) pour pré lavage des couverts: idem SAW, mais seulement un bac env. GN 3/1, prof. 300 mm. Régulation thermostatique à 50 °C. Racc.: 1,5 KW. Access. tuyau 1".



Model Modèle	Dimensions (mm)			No. wells Nbre. bacs	Capacity Capacité	Connected load Puissance électrique	Weight Poids	Order No. Référence
	A	B	C					
SAW 1	561	662	900	1	1 x GN 1/1 - 200	0,7 kW	26 kg	6050.100
SAW 2	896	662	900	2	2 x GN 1/1 - 200	1,4 kW	39 kg	6050.200
SAW 3	1231	662	900	3	3 x GN 1/1 - 200	2,1 kW	52 kg	6050.300
SAW 4	1566	662	900	4	4 x GN 1/1 - 200	2,8 kW	65 kg	6050.400
BTW	1191	668	900	1	130 Liter	1,5 kW	47 kg	6055.000

# Meal Transportation Trolleys. Carts. Chariots de transport et de distribution des repas. Options et accessoires.

To match with your requirements, create your own trolley by combining accessories and options with basic models SAW-2 and SAW-3.

Vous pouvez créer le chariot à vos besoins en combinant des accessoires et des options sur la base des chariots SAW-2 ou SAW-3.



**SD**: Slide cover, separated in the middle into two parts.  
**SD**: Couverture déplaçable, divisé au milieu.



**SD/G**: Slide cover with gallery.  
**SD/G**: Couverture déplaçable avec galerie.



**KB**: Fold down shelf for the front side (KBL) or face side (KBS).  
**KB**: Étagère pliante pour côte longitudinale (KBL) ou transversale (KBS).



**KB**: Fold down shelf: well-formed and robust hinges.  
**KB**: Étagère pliée, charnière agréable, esthétique et robuste.



**Bottom cabinet**, with doors, heated or unheated compartments, deep drawn or rail supports.  
**Armoire de rangement** sous bacs, avec portes battantes, chauffée ou non-chauffée. Supports en rails ou embouts.



**RS**: Frame drawers for accommodation of GN containers 1/1.  
**RS**: Équipement avec tiroir cadre comme suspension GN 1/1.



**KS**: Shelf drawers for salads, desserts or cutlery.  
**KS**: Équipement avec tiroirs boîtiers pour salades, desserts ou couverts.

**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



Kühlische, 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, congélateurs, Cook and Chill



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



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



Cafeteria, Free-Flow, Hotel- und Restaurantausstattung  
 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-01462 Cossebaude  
 Telefon: (+49) 0351/45 33-0  
 Telefax: (+49) 0351/45 33-433  
 E-mail: service@ascobloc.de  
 Internet: www.ascobloc.de