

## Presseinformation

Press Release  
Information Presse

### Speisenverteilung mit dem Blanco-Ice-System

## **Kleine Anlage, große Wirkung.**

*Oberderdingen, März 2009:* Klein, kompakt und rentabel: Wirtschaftliche Speisenverteilung mit dem Blanco-Ice-System ist jetzt bereits für die Verpflegung von nur 300 Personen möglich. Energieeffizient und ressourcenschonend nutzt das Speisensystem die Flüssigeis-Technologie für die komplette Kühlkette bei Cook & Chill und Cook & Freeze.

Neue Flüssigeis-Erzeuger von Sigma Ice-Systems machen die umweltfreundliche Technologie jetzt auch für kleinere Betriebe interessant. Bereits eine Anlage mit zwei kleinen Eis-Erzeugern à 5 kW kann genügend Flüssigeis erzeugen, um 300 Personen mit drei Mahlzeiten täglich zu versorgen.

Das Flüssigeis kann man dabei für die gesamte Kühlkette nutzen: vom Kühlraum über Klimaanlage, Kühlschränke und Rückkühlkessel bis hin zu den Speisenteilbändern, Tellerspendern und netzunabhängig kühlenden Tablett-Transportwagen aus dem Blanco-Ice-System. Für die Verpflegung von 300 Personen braucht man zum Beispiel rund 15 Tablett-Transportwagen Ice.

Plant man Investitionen in die Speisenverteilung, sprechen gute Gründe für das Blanco-Ice-System. Neben dem umweltfreundlichen Kältemittel – einer Wasser-Eis-Suspension mit Ethanol-Anteil – bietet das Speisensystem Blanco Ice handfeste wirtschaftliche Vorteile. Auch im kleinen Stil.

### **Bricht das Eis auch beim Controller.**

Flüssig-Eis kann man zeitversetzt vom Verbrauch erzeugen und damit von kostengünstigen Stromtarif-Zeiten profitieren. Bis zum Verbrauch wird das Flüssig-Eis in einem Speichertank zwischengelagert. „Das

## Presseinformation

Press Release  
Information Presse

schafft hohe Betriebssicherheit“, weiß Peter Wirth, Projektmanager für Kälte- und Elektrotechnik bei Blanco CS, „denn die Kühlung kann sogar dann völlig unbehelligt weiterlaufen, wenn man zum Beispiel bei einer Wartung die Kältemaschine längere Zeit abschalten will.“

Sogar bereits vorhandene Flüssigeis-Anlagen sind problemlos für das Blanco-Ice-System nutzbar – ohne Investition in zusätzliche Kältetechnik. Eine ökonomische Entscheidung, die auch ökologisch sinnvoll ist. Es entsteht eine komplette Kühlkette mit Flüssig-Eis. Da der Kreislauf in sich geschlossen ist, entstehen keine umweltbelastenden Abfallprodukte. Auf zusätzliche Sicherheitsinstallationen kann vollständig verzichtet werden.

Auch in Sachen Hygiene überzeugt die leistungsstarke Flüssig-Eis-Kühlung, denn sie erzeugt eine gleichbleibende Kühltemperatur. Mit dem Blanco-Ice-System können die HACCP-Anforderungen in vollem Umfang erfüllt werden.

### **Zweifache Auszeichnung**

Diese intelligente Lösung für die Speisenverteilung wurde von Fachleuten schon zweifach ausgezeichnet: Das Blanco-Ice-System erhielt den „Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis 2008“ in Gold, Kategorie „System-Innovation“, und den „Küche Award Technik 2007“ in der Kategorie „Speisenstransport“.

### **Stuttgarter Großprojekt**

Eines der spannendsten Großprojekte im Versorgungsbereich setzt bei Speisen-Transport und Speisen-Regeneration auf die innovative Technologie aus dem Hause Blanco: das 2007 neu erbaute Bildungs- und Versorgungszentrum des Klinikums Stuttgart, dessen Küchenteam bis zu 6.000 Essen täglich produziert.

Erstmals wird hier für die Kühlung der gesamten Cook&Chill-Prozesskette ausschließlich 100% umweltfreundliches Flüssig-Eis

## Presseinformation

Press Release  
Information Presse

eingesetzt: für Rückkühlkessel und Kühlräume bis hin zu Portionierstationen und rund 130 gekühlten Blanco-Tablett-Transportwagen. Zuverlässig sorgen sie zusammen mit Induktions-Andockstationen und Induktionswagen von Blanco für zuverlässig gekühlten Transport und eine schonende Regeneration der Speisen.

Umweltfreundlich, wirtschaftlich und sicher – das Blanco-Ice-System bringt Vorteile auf der ganzen Linie.

### Mögliche Bildunterschriften:

#### Datei **BLANCO-Ice-System\_1**

Wirtschaftliche Speisenverteilung mit dem Blanco-Ice-System ist jetzt bereits für die Verpflegung von nur 300 Personen möglich. Energieeffizient und ressourcenschonend nutzt das Speisenverteilsystem die Flüssigeis-Technologie erstmals für die komplette Kühlkette bei Cook & Chill und Cook & Freeze, sogar für mobile Geräte.

#### Datei **BLANCO-Ice-System\_2**

Das besondere Highlight aus dem Blanco-Ice-System: Der Tablett-Transportwagen Ice (TTW Ice) hält die Speisen netzunabhängig kalt, gleichmäßig und HACCP-gerecht. Der mit Flüssigeis gekühlte TTW Ice ist stoßunempfindlich und waschtunneltauglich, beim Rangieren stört kein Kabel, und beim Kalthalten der Speisen entstehen weder Abwärme noch störende Geräusche.

#### Datei **BLANCO-Ice-System\_3**

Der Tablett-Transportwagen Ice (TTW Ice) wird in die Befüllstation eingeschoben. Die Befüllung mit frischem Flüssig-Eis erfolgt automatisch und dauert nur 4 Minuten – sofort sind die Wagen wieder einsatzbereit. Verbrauchtes, d.h. geschmolzenes Flüssig-Eis wird abgepumpt, heruntergekühlt und dem Kühlkreislauf wieder zugeführt.

#### Datei **BLANCO-Ice-System\_4**

Der mit frischem Flüssig-Eis befüllte Tablett-Transportwagen Ice (TTW Ice) wird mit vorportionierten Tablett bestückt.

## Presseinformation

Press Release  
Information Presse

### Datei **BLANCO-Ice-System\_5**

Kilometerlange unterirdische Versorgungstunnel verbinden die Zentralküche mit dem benachbarten Katharinenhospital. Die Tablett-Transportwagen Ice (TTW Ice) gelangen im Zugbetrieb mit bis zu vier Wagen pro Zugfahrzeug durch die Tunnel auf Station.

### Datei **BLANCO-Ice-System\_6**

Nach ihrem Einsatz können die Tablett-Transportwagen Ice (TTW Ice) einfach im Waschtunnel gereinigt werden. Da die Flüssig-Eis-Kühlung ganz ohne integrierte Technik funktioniert, sind sie stoßunempfindlich und waschtunneltauglich.

### **Weitere Informationen:**

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Mareike Fischer  
Unternehmenskommunikation  
Flehinger Straße 59  
75038 Oberderdingen  
Tel.: 07045 44-81 428  
Fax: 07045 44-81 245  
[www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
[mareike.fischer@blanco.de](mailto:mareike.fischer@blanco.de)