

Avec nouveaux modèles

BLANCOTHERM K

Conteneurs en polypropylène
pour transport de repas.

blancotherm



des repas appétissants



Transport de repas : de qualité et en toute sécurité.

SOMMAIRE

La famille système BLANCOTHERM K	4
Technique de BLANCO :	
Chaque détail est un régal	5
Régulation de température au degré près	6
BLANCOTHERM K, chauffé	8
BLANCOTHERM K, non chauffé	10

VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS

BLANCOTHERM K, non chauffé	12
BLANCOTHERM K avec chauffage intégré	16
BLANCOTHERM K avec chauffage par air pulsé	17
Accessoires pour BLANCOTHERM K	20

Exemples d'équipement	23
-----------------------------	----

Celui qui aime manger choisit un restaurant avec une excellente cuisine. Celui qui distribue volontiers de bons repas, choisit **BLANCOTHERM**. Réjouissez-vous de disposer d'un programme complet réussi avec toutes les finesses nécessaires pour un **transport parfait des repas**.

La famille système **BLANCOTHERM K** existe en cinq tailles différentes, avec de nombreux suppléments et aides de transport, non chauffée, chauffée et **avec chauffage à air pulsé**. Tous les modèles convainquent par une **qualité 5 étoiles** de la technique, du design, des matériaux, de la fonction et des accessoires. Avec BLANCOTHERM, vous avez toujours le fin du fin à un prix correct.

Comme cerise sur le gâteau, nous sommes heureux de vous présenter les caissons **BLANCOTHERM réglables**. Avec la **régulation de température au degré près** et l'écran LED, ils peuvent s'adapter individuellement à chaque repas.

BLANCOTHERM sert la qualité qu'on goûte.



Tout est parfaitement au point : La famille système BLANCOTHERM K.

De l'événement exclusif en petit comité à la grande manifestation, de l'hôtellerie exquise à la distribution dans les cantines et hôpitaux, jardins d'enfants et restaurants universitaires – avec BLANCOTHERM K vous êtes toujours parfaitement équipé :

- Chargement par le haut, chargement frontal, non chauffé, chauffé, réglable, et cela en cinq tailles.
- Tous les modèles sont adaptés l'un à l'autre, compatibles et d'utilisation flexible.

Des détails bien étudiés facilitent le transport de repas et le rangement :

- Les modèles BLANCOTHERM K sont fabriqués en matière plastique emboutie. Ils sont particulièrement légers à porter, extrêmement robustes et ont en plus une belle apparence.

- Le corps à double paroi en matière plastique et l'isolation intelligente en mousse PUR exempte de CFC **maintiennent la température de manière fiable** pendant de nombreuses heures (voir également page 11).
- Des patins montés à la face inférieure des caissons veillent à tout moment à un **appui sûr**, également lors de l'empilage économisant la place.

Avec BLANCOTHERM, vous êtes parfaitement préparé pour toutes les éventualités. Et vous avez la sécurité de pouvoir compléter à tout moment votre équipement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir!



confort et ergonomie



La technique Blanco : Parce que chaque détail compte.



Qualité parfaite des repas

Caissons BLANCOTHERM chauffés avec température de l'intérieur de l'appareil réglable au degré près de +40 °C à +85 °C ou +95 °C. Une innovation de BLANCO.



Solides et faciles à transporter

Des étriers robustes en acier inoxydable avec poignées en matière plastique antidérapantes résistent également aux sollicitations les plus sévères.



Chargement direct

Hygiénique, pratique, tout simplement bon : Grâce à l'enveloppe intérieure en acier inoxydable, les caissons BLANCOTHERM 320 KB + KBR peuvent également être chargés sans récipients GN.



Voir le contenu

Saumon, filet de bœuf, haricots : les supports pratiques pour cartes de menu indiquent le contenu et la destination.



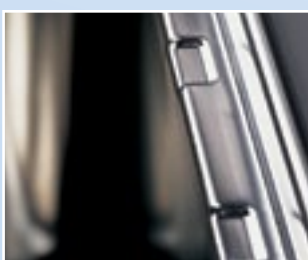
Et hop, au lave-vaisselle

Par amour de l'hygiène : tous les BLANCOTHERM K conviennent entièrement pour lave-vaisselle (modèles chauffés par air pulsé sans porte)



Respectueux de l'environnement

Les caissons BLANCOTHERM K en polypropylène compatible avec l'environnement sont exempts de CFC et recyclables, sans danger sur le plan physiologique et de qualité alimentaire.



Répartition parfaite

Les renforcements pour nervures permettent le garnissage avec des récipients GN plus petits.

NOUVEAU!



Goulotte à condensat

Quatre nouveaux modèles BLT pour une sécurité supplémentaire : La goulotte recueille l'eau de condensation, le danger de glissade et de blessure est minimisé.

Le complément parfait :

BLANCOTHERM E en acier inoxydable.

BLANCOTHERM E vous propose neuf caissons de transport en acier inoxydable – en trois tailles différentes, non chauffés, avec chauffage par air pulsé ou avec réfrigération par air pulsé. Tous les modèles sont compatibles avec BLANCOTHERM K en matière plastique. Nous vous ferons volontiers parvenir des informations supplémentaires (voir adresse au verso).





bien tem

**Le poisson à 65 °C, le brocoli à 70 °C :
BLANCOTHERM K avec température individuellement réglable de l'intérieur de l'appareil.**



Avec les modèles réglables de BLANCOTHERM K, vous déterminez vous-même la température :

Grâce à la régulation au degré près de la température de l'intérieur de l'appareil, même les aliments très fragiles peuvent être maintenus au chaud en douceur – on évite une surcuisson ou un dessèchement indésirables.

Le poisson reste tendre, le brocoli reste croquant et les saucisses n'éclatent pas.

Modèles BLANCOTHERM K avec température individuellement réglable de l'intérieur de l'appareil :

Chargement par le haut avec chauffage intégré, également utilisable comme bain-marie

- BLANCOTHERM 320 KBR

Chargement frontal avec chauffage par air pulsé

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (avec et sans goutte à condensat)



BLANCOTHERM 320 KBR (avec accessoires)
Chargement par le haut avec chauffage intégré réglable au degré près (max. 95 °C) et enveloppe intérieure en acier inoxydable pour le chargement direct ou comme bain-marie.



BLT 620 KBRUH (avec accessoires)
Chargement frontal avec chauffage par air pulsé réglable au degré près (max. 85 °C) et protection contre la surchauffe pour éviter une surcuisson indésirable.

péré



Une formidable innovation de BLANCO –
la température réglable à l'intérieur de l'appareil pour une qualité parfaite des repas :

- Libre choix de la température**
 Réglage et régulation au degré près de la température de +40 °C à +85 °C/+95 °C.
- Contrôle intégral**
 L'affichage par DEL vous indique la température à l'intérieur du caisson.
- Protection contre la surchauffe**
 Tous les caissons BLANCOTHERM chauffés disposent d'une protection contre la surchauffe afin d'éviter une surcuisson indésirable.
- Servir au degré près**
 Des repas à température parfaite grâce au réglage exact au degré près de la température de +40 °C à +85 °C/+95 °C.
- Cuisson à basse température au degré près**
 Le chauffage réglable assure dans la plage de température de +40 °C à +85 °C/+95 °C des viandes tendres à souhait – en économisant l'énergie également pendant la nuit.
- Cuisson sous vide au degré près**
 Simplement laisser cuire les aliments emballés sous vide au bain-marie entre +50 °C et +85 °C – ménage particulièrement les vitamines et nutriments (BLANCOTHERM 320 KBR).

Tous les modèles BLANCOTHERM K en un coup d'œil.

VUE D'ENSEMBLE BLANCOTHERM K (en matière plastique)	non chauffé	chauffé	chauffés et réglables avec indication de température
Chargement frontal	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUF-F BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV BLT 720 K	<u>Chauffage par air pulsé :</u> BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH BLT 620 KBUH-F	<u>Chauffage par air pulsé :</u> BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH BLT 620 KBRUH-F
Chargement par le haut	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO	<u>Chauffage intégré :</u> BLT 320 KB	<u>Chauffage intégré :</u> BLT 320 KBR

DÉSIGNATIONS DE MODÈLES

- BLT = BLANCOTHERM
- K = Matière plastique
- KB = Matière plastique, chauffé
- KBR = Matière plastique, chauffé, réglable
- KBUH = Matière plastique, chauffé, chauffage par air pulsé
- KBRUH = Matière plastique, chauffé, réglable, chauffage par air pulsé
- KF = Matière plastique, roulant
- KUF = Matière plastique, non chauffé, porte battante
- KUS = Matière plastique, non chauffé, couvercle enfichable
- KV = Matière plastique, fermeture en haut
- F = Roulant

A recommander chaudement : BLANCOTHERM K à chargement frontal avec chauffage à air pulsé.

Les poids plume en matière plastique **chauffés par air pulsé** existent en deux tailles, respectivement **avec ou sans régulation de température**. Les huit modèles sont à chargement frontal, le module de chauffage est intégré dans la porte battante.

BLANCOTHERM K avec chauffage par air pulsé vous apporte des avantages que vous cherchez en vain ailleurs :

• Qualité parfaite des repas

Un régulateur électronique empêche la température à l'intérieur de l'appareil de dépasser +90 °C – également pour les modèles sans régulation de température. Ceci évite une surcuisson indésirable ou même le dessèchement. Et ménage les repas et préserve les vitamines et les nutriments.

• Répartition homogène de la température

Le chauffage par air pulsé intégré assure une répartition homogène de la température à l'intérieur de l'appareil.

Modèles BLANCOTHERM K avec chauffage à air pulsé (chargement frontal) :

Chauffés par air pulsé

- BLANCOTHERM 420 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (avec et sans goutte à condensat)

Chauffés par air pulsé et réglables

- BLANCOTHERM 420 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH
- BLANCOTHERM 620 KBRUH-F (avec et sans goutte à condensat)



Egalement disponible avec température réglable au degré près!

BLT 420 KBUH (avec accessoires)

Tous les caissons BLANCOTHERM K avec chauffage à air pulsé disposent d'une protection électronique contre la surchauffe afin d'éviter une surcuisson indésirable.

Le nouveau niveau de la technique.



Hygiénique, pratique, tout simplement bon

L'air dans la partie supérieure est aspiré indirectement via un conduit à labyrinthe. Le ventilateur est recouvert et ainsi protégé de l'entrée de saleté, la coulée directe de sauces est empêchée.



La sécurité avant tout

Sécurité pour l'appareil et l'utilisateur : La porte de sécurité ne se laisse enlever que dans une position bien définie, ce qui empêche un démontage involontaire de la porte.



De l'air chaud pour des repas chauds

La sortie d'air spéciale assure une répartition de l'air particulièrement homogène à l'intérieur du récipient. Même les grandes quantités de repas restent ainsi à température quasiment homogène. (Illustration : BLT 620 KBUH)



Facile à manipuler

Même pour les modèles sans régulateur de température, vous voyez d'un coup d'œil si le BLANCOTHERM est raccordé au secteur grâce à l'affichage d'état de fonctionnement.

Bien plus que le simple transport : BLANCOTHERM K à chargement par le dessus et chauffant.

Avec les deux modèles 320 KB, BLANCOTHERM vous présente des appareils innovants à chargement par le haut avec chauffage intégré.

Grâce à l'enveloppe intérieure intégrée en acier inoxydable, les modèles BLANCOTHERM 320 KB **peuvent être directement chargés** ou utilisés comme **bain-marie**.

Un super idée de BLANCO, que le gourmet appréciera également. Même les repas très fragiles peuvent être maintenus au chaud en douceur.

- **Parfaitement tempérés**

L'enveloppe intérieure en acier inoxydable de haute qualité assure un transfert de chaleur optimal du chauffage intégré fiable à la silicone.

- **Et hop, au lave-vaisselle**

Les modèles BLANCOTHERM 320 KB conviennent pour le lave-vaisselle même sans démontage du chauffage. On ne fait pas mieux.

Modèles BLANCOTHERM K avec chauffage intégré (chargement par le haut) :

Chauffage intégré

- BLANCOTHERM 320 KB

Chauffage intégré et réglable

- BLANCOTHERM 320 KBR



Egalement disponible avec température réglable au degré près!

BLT 320 KB (avec accessoires)

Grâce à une enveloppe intérieure intégrée en acier inoxydable, les caissons BLANCOTHERM K avec chauffage intégré peuvent être chargés directement avec les repas – sans récipients Gastronorm.

haut de gamme





**Froids ou chauds – restent bons pendant des heures :
BLANCOTHERM K non chauffé pour chaque domaine d'application.**

Pour tous les BLANCOTHERM, vous pouvez compter sur d'excellentes caractéristiques d'isolation. Les modèles non chauffés se distinguent également par des valeurs de premier rang.

Les repas restent ainsi fraîchement appétissants pendant des heures.

- Pour les repas chauds, la température diminue de max. 1,5 °C/heure (exception BLT 160 K).
- Pour les repas froids, la température augmente de max. 0,5 °C/heure (exception BLT 160 K).
- En cas de longues durées de transport ou de stockage, la plaque eutectique (accessoire, page 21) assure une réfrigération optimale.

BLANCOTHERM K non chauffé pour repas chauds et froids :

- BLANCOTHERM 160 K
- BLANCOTHERM 320 ECO
- BLANCOTHERM 320 K
- BLANCOTHERM 420 K
- BLANCOTHERM 620 KUS
- BLANCOTHERM 620 KV
- BLANCOTHERM 620 KUF
- BLANCOTHERM 620 KUF-F (avec et sans goulotte à condensat)
- BLANCOTHERM 620 KF (avec et sans goulotte à condensat)
- BLANCOTHERM 720 K



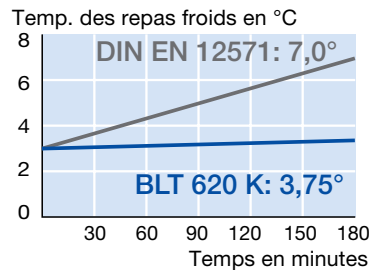
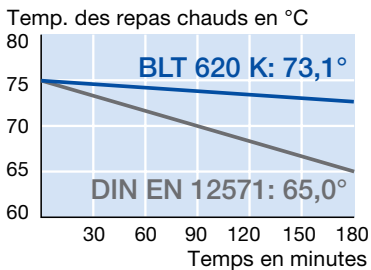
BLANCOTHERM 620 KUF (avec accessoires) non chauffé, en haut avec plaque eutectique pour une réfrigération particulièrement longue, porte battante pivotant sur 270° et amovible.



BLANCOTHERM 620 KV (avec accessoires) non chauffé, avec porte enfichable

gourmets

Meilleure que la norme : l'isolation de BLANCOTHERM K
(exemple BLT 620, voir tous les modèles testés aux pages 12 à 15).



Courbe de refroidissement (pour repas chauds) :

Selon DIN EN 12571 (ligne grise), la température de repas introduits chauds (75 °C) peut au maximum descendre à 65 °C en trois heures. Pour le BLT 620 (ligne bleue), les repas ont encore une délicieuse température de 73,1°C après trois heures.

Courbe de réchauffement (pour repas froids) :

Pour satisfaire à la norme DIN EN 12571 (ligne grise), la température de repas introduits froids (3 °C) peut au maximum monter à 7 °C en trois heures. Pour le BLT 620 (ligne bleue), les repas sont encore bien froids à 3,75°C même après trois heures.



BLANCOTHERM 320 ECO

Le modèle de base : non chauffé, couvercle à clipser, facile à ouvrir

Toujours supérieur à la norme.



Isolation intelligente

Le corps à double paroi et l'isolation en mousse PUR exempte de CFC assurent un transport des repas à température garantie.



Facile à démonter

Le truc avec le clic pour BLANCOTHERM 620 KV : Grâce à la fermeture située en haut, les repas peuvent facilement être prélevés – même si les caissons sont empilés directement l'un à côté de l'autre.

BLANCOTHERM K

non chauffé

Vous trouverez le tableau avec les exemples d'équipement à la page 23.

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	BLT 160 K Ill. avec récipient GN comme accessoire	BLT 320 ECO	BLT 320 K
Désignation	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 K
Version	Non chauffé, chargement par le haut	Non chauffé, chargement par le haut	Non chauffé, chargement par le haut
Dimensions L x l x H	630 x 425 x 230 mm	620 x 415 x 345 mm	630 x 425 x 340 mm
Capacité	GN 1/1-100 ou ses subdivisions	GN 1/1-200 ou ses subdivisions	GN 1/1-200 ou ses subdivisions
Poids	7,0 kg	7,0 kg	8,0 kg
Fermeture/couvercle	Fermetures à genouillère en acier inoxydable situées dans le caisson en position frontale et se verrouillant dans le couvercle	Fermeture avec couvercle à clipser, facile à ouvrir et à fermer	Fermetures à genouillère en acier inoxydable situées dans le caisson en position frontale et se verrouillant dans le couvercle
Intérieur du caisson	Renforcements dans la zone de bordure pour accueillir de manière sûre des nervures intermédiaires	Renforcements dans la zone de bordure pour accueillir de manière sûre des nervures intermédiaires	Renforcements dans la zone de bordure pour accueillir de manière sûre des nervures intermédiaires
Particularité	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le petit côté	Patins et poignées moulés	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le petit côté
Courbe de refroidissement selon DIN EN 12571 (température de repas chauds après trois heures, explications voir page 11)	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BLT 160 K: 66,2°</p> <p>DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BLT 320 ECO: 69,6°</p> <p>DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BLT 320 K: 68,5°</p> <p>DIN EN 12571: 65,0°</p> <p>Temps en minutes</p>
Courbe de réchauffement selon DIN EN 12571 (température de repas froids après trois heures, explications voir page 11)	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0°</p> <p>BLT 160 K: 6,2°</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0°</p> <p>BLT 320 ECO: 5,3°</p> <p>Temps en minutes</p>	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0°</p> <p>BLT 320 K: 5,3°</p> <p>Temps en minutes</p>
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
Référence	566 240	564 650	566 241



BLT 420 K	BLT 620 KUS <small>Illustr. avec récipient GN comme accessoire</small>	BLT 620 KV <small>Illustr. avec récipient GN comme accessoire</small>
BLANCOTHERM 420 K	BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KV
Non chauffé, chargement frontal avec porte battante	Non chauffé, chargement frontal avec porte enfichable	Non chauffé, chargement frontal avec porte enfichable, fermeture en haut
670 x 445 x 475 mm	630 x 425 x 660 mm	630 x 425 x 660 mm
2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150
10,0 kg	13,5 kg	13,5 kg
Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte Porte battante pivotant sur 270° et amovible	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte Porte enfichable amovible	Fermeture en haut Porte enfichable amovible
11 paires de glissières moulées à espacement de 31 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN
Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour un transfert plus aisé et une manipulation améliorée du caisson	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté Fermeture en haut, porte enfichable amovible — permet même dans des situations d'encombrement difficiles une ouverture et une fermeture aisée de caissons empilés ou placés l'un à côté de l'autre
<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BLT 420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>	<p>Temp. des repas chauds en °C</p> <p>BLT 620 K: 73,1° DIN EN 12571: 65,0°</p>
<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 420 K: 4,85°</p>	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p>	<p>Temp. des repas froids en °C</p> <p>DIN EN 12571: 7,0° BLT 620 K: 3,75°</p>
Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
573 514	566 243	564 358

BLANCOTHERM K

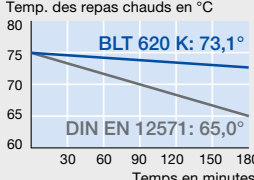
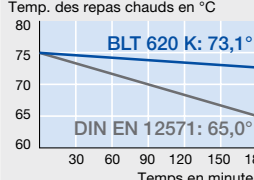
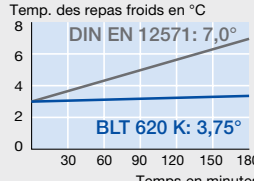
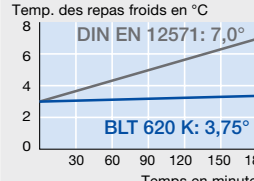
non chauffé



Modèle	BLT 620 KUF <small>Illustr. avec récipient GN comme accessoire</small>	BLT 620 KUF-F NOUVEAU!	BLT 620 KUF-F NOUVEAU! avec goutlotte à condensat
Désignation	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KUF-F	BLANCOTHERM 620 KUF-F avec goutlotte à condensat
Version	Non chauffé, chargement frontal avec porte battante	Non chauffé, chargement frontal avec porte battante, roulant	Non chauffé, chargement frontal avec porte battante, roulant
Dimensions L x l x H	670 x 445 x 830 mm	670 x 445 x 830 mm	670 x 445 x 830 mm
Capacité	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150
Poids	13,5 kg	23,5 kg	24,0 kg
Fermeture/couvercle	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte Porte battante pivotant sur 270° et amovible	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte Porte battante pivotant sur 270° et amovible	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte Porte battante pivotant sur 270° et amovible
Intérieur du caisson	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées avec un espacement des glissières de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN
Particularité	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8)	Etriers de support en inox de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8) Avec goutlotte de collecte de condensat
Courbe de refroidissement selon DIN EN 12571 (température de repas chauds après trois heures, explications voir page 11)			
Courbe de réchauffement selon DIN EN 12571 (température de repas froids après trois heures, explications voir page 11)			
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
Référence	564 365	569 262	573 317



NOUVEAU!

BLT 620 KF <small>Illustr. avec récipient GN comme accessoire</small>	BLT 620 KF avec goulotte à condensat	<small>Illustr. av. acc. plaque eutect., tôle, panier</small>
BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KF avec goulotte à condensat	BLANCOTHERM 720 K
Non chauffé, chargement frontal avec porte enfichable, roulant	Non chauffé, chargement frontal avec porte enfichable, roulant	Non chauffé, chargement frontal spécialement pour pâtisseries
630 x 425 x 830 mm	630 x 425 x 830 mm	725 x 565 x 730 mm
2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	Plaques à pâtisserie / grilles / paniers dimensions 600 x 400 mm
23,5 kg	24,0 kg	23,5 kg
Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte Porte enfichable amovible	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte Porte enfichable amovible	Fermeture rotative dans le haut Porte enfichable amovible
12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	Corps intérieur lisse : au choix introduction de glissières en matière plastique (11 paires, espacement : 55 mm) ou glissières en fil (11 paires, espacement : 55 mm)
Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Etriers de support en inox de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté
Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8)	Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8) Avec goulotte de collecte de condensat	Spécialement pour plaques à pâtisserie et grilles aux dimensions 600 x 400 mm Des glissières en fil permettent l'introduction simultanée de plaques à pâtisserie et de paniers
Temp. des repas chauds en °C 	Temp. des repas chauds en °C 	--
Temp. des repas froids en °C 	Temp. des repas froids en °C 	--
Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
564 350	573 316	568 752

BLANCOTHERM K

chauffé / chauffé et réglable (chargement par le haut avec chauffage intégré)

Vous trouverez le tableau avec les exemples d'équipement à la page 23.

Vous obtiendrez volontiers des informations complémentaires gratuites sur ces produits ainsi que sur la gamme complète de BLANCO (voir adresse au verso).



Modèle	BLT 320 KB Illustr. avec récipient GN comme accessoire	BLT 320 KBR Illustr. avec récipient GN comme accessoire
Désignation	BLANCOTHERM 320 KB	BLANCOTHERM 320 KBR
Version	Chauffé, chargement par le haut	Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement par le haut
Dimensions L x l x H	630 x 425 x 375 mm	630 x 425 x 375 mm
Capacité	GN 1/1-200 ou ses subdivisions	GN 1/1-200 ou ses subdivisions
Poids	13,5 kg	13,5 kg
Raccordement électrique	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W
Chauffage / plage de température	Chauffage intégré économisant l'énergie Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur (monté sur le petit côté), qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale Affichage de fonctionnement à l'aide de 2 diodes lumineuses	Chauffage intégré économisant l'énergie Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur (monté sur le petit côté), qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +95 °C
Temps de montée en température	Pour un remplissage d'eau de 4 litres, on atteint en 30 min une température d'env. +75 °C	Pour un remplissage d'eau de 4 litres, on atteint en 30 min une température d'env. +75 °C
Fermeture/couvercle	Fermetures à genouillère en acier inoxydable situées dans le caisson en position frontale et se verrouillant dans le couvercle	Fermetures à genouillère en acier inoxydable situées dans le caisson en position frontale et se verrouillant dans le couvercle
Intérieur du caisson	Renforcements dans la zone de bordure pour accueillir de manière sûre des nervures intermédiaires	Renforcements dans la zone de bordure pour accueillir de manière sûre des nervures intermédiaires
Particularité	Résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C grâce à une douille raccordement électrique verrouillable Récipient intérieur en acier inoxydable permettant un chargement direct Chauffage humide et sec (pertes de tempé- rature en cas de chauffage sec) Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C grâce à une douille raccordement électrique verrouillable Récipient intérieur en acier inoxydable permettant un chargement direct Chauffage humide et sec (pertes de température en cas de chauffage sec) Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté Régulation de température au degré près de +40 °C à +95 °C à l'aide d'un régulateur numérique Affichage de température par DEL
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
Degré de protection	IP X6	IP X6
Référence	566 242	572 228

BLANCOTHERM K

chauffé / chauffé et réglable (chargement frontal avec chauffage par air pulsé)



BLT



BLT

Modèle	BLT 420 KBUH	BLT 420 KBRUH
Désignation	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH
Version	Chauffé, chargement frontal avec porte battante	Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal
Dimensions L x l x H	700 x 445 x 475 mm	700 x 445 x 475 mm
Capacité	2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-150
Poids	16,0 kg	16,0 kg
Raccordement électrique	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W
Chauffage / plage de température	Module de chauffage par air pulsé	Module de chauffage par air pulsé
	Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale	Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale
	Affichage d'état de fonctionnement „Marche“ Limitation électronique de la température à max. +90 °C	Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
Temps de montée en température	En 45 min, on atteint une température d'env. +75 °C	En mode pleine puissance, on atteint en 45 min une température d'env. +75 °C
Fermeture/couvercle	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte
	Porte battante pivotant sur 270° et amovible	Porte battante pivotant sur 270° et amovible
Intérieur du caisson	11 paires de glissières moulées à espacement de 31 mm pour l'insertion de récipients GN	11 paires de glissières moulées à espacement de 31 mm pour l'insertion de récipients GN
Particularité	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté
	Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour un transfert plus aisé et une manipulation améliorée du caisson	Poignée encastrée en haut à gauche dans la porte pour un transfert plus aisé et une manipulation améliorée du caisson
	Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C	Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C
		Réglage de température au degré près de +40 °C à +85 °C à l'aide d'un régulateur numérique Affichage de température par DEL
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
Degré de protection	IP X4	IP X4
Référence	573 515	573 516

BLANCOTHERM K

chauffé (chargement frontal avec chauffage par air pulsé)



NOUVEAU!



NOUVEAU!

Modèle	BLT 620 KBUH Illustr. avec récipient GN comme accessoire	BLT 620 KBUH-F	BLT 620 KBUH-F avec goutte à condensat
Désignation	BLANCOTHERM 620 KBUH	BLANCOTHERM 620 KBUH-F	BLANCOTHERM 620 KBUH-F avec goutte à condensat
Version	Chauffé, chargement frontal	Chauffé, chargement frontal, roulant	Chauffé, chargement frontal, roulant
Dimensions L x l x H	700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	700 x 445 x 830 mm
Capacité	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150
Poids	19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
Raccordement électrique	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W
Chauffage / plage de température	Module de chauffage par air pulsé Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale Affichage d'état de fonctionnement "Marche" Limitation électronique de la température à max. +90 °C	Module de chauffage par air pulsé Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale Affichage d'état de fonctionnement "Marche" Limitation électronique de la température à max. +90 °C	Module de chauffage par air pulsé Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale Affichage d'état de fonctionnement "Marche" Limitation électronique de la température à max. +90 °C
Temps de montée en température	En 45 min, on atteint une température d'env. +75 °C	En 45 min, on atteint une température d'env. +75 °C	En 45 min, on atteint une température d'env. +75 °C
Fermeture/couvercle	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte
Intérieur du caisson	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN
Particularité	Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum 96 °C Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8)	Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8) Avec goutte de collecte de condensat
Matières	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
Degré de protection	IP X4	IP X4	IP X4
Référence	572 536	573 314	573 318

BLANCOTHERM K

chauffé et réglable (chargement frontal avec chauffage par air pulsé)



NOUVEAU!



NOUVEAU!





BLT 620 KBRUH	BLT 620 KBRUH-F	BLT 620 KBRUH-F avec goulotte à condensat
BLANCOTHERM 620 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F	BLANCOTHERM 620 KBRUH-F avec goulotte à condensat
Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal	Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal, roulant	Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal, roulant
700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 830 mm	700 x 445 x 830 mm
2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 ou 3x GN 1/1-150
19,5 kg	27,0 kg	28,0 kg
220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50-60 Hz / 200 W
Module de chauffage par air pulsé	Module de chauffage par air pulsé	Module de chauffage par air pulsé
Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +85 °C	Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +85 °C	Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +85 °C
Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale	Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale	Raccordement électrique avec branchement pour fiche secteur qui peut être fermé étanche à l'eau grâce à une fermeture rotative spéciale
En mode pleine puissance, on atteint en 45 min une température d'env. +75 °C	En mode pleine puissance, on atteint en 45 min une température d'env. +75 °C	En mode pleine puissance, on atteint en 45 min une température d'env. +75 °C
Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte	Fermeture à genouillère en acier inoxydable située sur le long côté dans le caisson et se verrouillant dans la porte
12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN	12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN
Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C	Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C	Sans porte, résiste au lave-vaisselle jusqu'à maximum +96 °C
Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté	Etriers de support en acier inoxydable de forme ergonomique avec poignées en matière plastique, montés sur le long côté
Réglage de température au degré près de +40 °C à +85 °C à l'aide d'un régulateur numérique	Réglage de température au degré près de +40 °C à +85 °C à l'aide d'un régulateur numérique	Réglage de température au degré près de +40 °C à +85 °C à l'aide d'un régulateur numérique
Affichage de température par DEL	Affichage de température par DEL	Affichage de température par DEL
	Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8)	Roulant (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, antirouille selon DIN 18867-8) Avec goulotte de collecte de condensat
Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable	Polypropylène, polyamide, acier inoxydable
IP X4	IP X4	IP X4
572 537	573 315	573 319

accessoires

Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Réfé- rence
	ROLA 13 Charrette de distribution avec rangement pour cou- vercles	1 x BLT 160 K ou 1 x BLT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,0	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suiv. DIN 188678, en matière plastique acier galvanisé	572 341 572 342
	ROLA 23 Charrette de distribution avec rangement pour cou- vercles	2 x BLT 160 K ou 2 x BLT 320 ECO/K/KB/KBR	945 x 592 x 535	19,0	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suiv. DIN 188678, en matière plastique acier galvanisé	572 343 572 344
	ROL 6x4 Charrette de transport	4 x BLT 160 K ou 3 x BLT 320 ECO/K/KB/KBR ou 2 x BLT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BLT 620 K/KBUH/KBRUH	542 x 432 x 212	8,0	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suiv. DIN 188678, en matière plastique acier galvanisé	572 339 572 340
	ROLLI-100 Charrette de transport	4 x BLT 160 K ou 3 x BLT 320 ECO/K/KB/KBR ou 2 x BLT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 165	4,5 Capacité portante 130 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, ø 100 mm acier galvanisé	568 236
	ROLLI-125 Charrette de transport	4 x BLT 160 K ou 3 x 320 ECO/K/KB/KBR ou 2 x BLT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BLT 620 K/KBUH/KBRUH	650 x 450 x 190	4,5 Capacité portante 180 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suiv. DIN 188678, en matière plastique	568 237
sans illustration	Support enfichable pour supporter les jeux de plateaux EN et GN	ROLLI-100 ou ROLLI-125	--	--	--	568 925
sans illustration	Tige de poussée pour faciliter la poussée	ROLLI-100 ou ROLLI-125	--	--	--	568 926
	BTT 8x6 Chariot à plate-forme Taille de la plate-forme 500 x 700 mm	4 x BLT 160 K ou 3 x BLT 320 ECO/K/KB/KBR ou 2 x BLT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BLT 620 K/KBUH/KBRUH	605 x 780 x 840 /230	11,0 Capacité portante 100 kg	2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, inoxydables suiv. DIN 188678, en matière plastique acier galvanisé	572 329 572 330

Les articles soulignés sont de stock.

accessoires

Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Roues ø 125 mm	Réfé- rence
	BTT 10x8 Chariot à plate-forme Taille de la plate-forme 940 x 700 mm	8 x BLT 160 K ou 4 x BLT 320 ECO/K/KB/KBR ou 2 x BLT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BLT 620K/KBUH/KBRUH	1045 x 780 x 840/230	20,0 Capacité portante 250 kg	2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein, inoxydables suiv. DIN 18867-8, en matière plastique acier galvanisé	572 327 572 328
sans illustration	Bandes de serrage	BTT 10 x 8	--	--	--	572 374
	BTA 3 Chariot de transport et de distribution	2 x BLT 160 K ou 2 x BLT 320 ECO/K/KB/KBR ou 2 x BLT 420 K/KBUH/KBRUH ou 2 x BLT 620 K/KBUH/KBRUH	1070 x 780 x 840/230/300	31,0 Capacité portante 150 kg	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suiv. DIN 18867-8, en matière plastique acier galvanisé	572 325 572 326
sans illustration	Glissières en fil en acier inoxydable , pour introduire des plaques à pâtisserie et des paniers dans BLT 720K, amovibles pour le nettoyage	BLT 720 K	11 paires Glissières espacement 55 mm	4,5	--	573 013
sans illustration	Glissières en matière plastique , pour introduire des plaques à pâtisserie (max. 20 mm de haut) dans BLT 720K, amovibles pour le nettoyage	BLT 720 K	11 paires Glissières espacement 55 mm	3,5	--	569 011
sans illustration	Charrette 720 inox Chariot à plate-forme avec étrier de poussée	1 pce BLT 720 K	686 x 615 x 977	6,0	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suiv. DIN 18867-8, en matière plastique	569 291
sans illustration	Charrette 720-2 Chariot à plate-forme en tubes ronds	2 pce BLT 720 K	686 x 615 x 1276	6,0	4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, inoxydables suiv. DIN 18867-8, en matière plastique	569 317
sans illustration	Plaque eutectique (-3 °C) en matière plastique. A insérer dans les glissières en matière plastique ou fil du BLT 720 K	BLT 720 K	600 x 400 x 20	5,6	--	572 588
	Plaque eutectique (-12 °C), en inox, compatible Gastronorm	BLT 420 K ou BLT 620 K	530 x 325 x 30	5,6	--	564 756
	Plaque eutectique (-3 °C), en matière plastique, compatible Gastronorm	BLT 420 K ou BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	568 136
	Plaque eutectique (-12 °C), en matière plastique, compatible Gastronorm	BLT 160 K ou BLT 320 ECO/K	483 x 283 x 36	4,2	--	569 315
	Plaque eutectique (-12 °C), en matière plastique, compatible Gastronorm	BLT 420 K ou BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,2	--	573 332

accessoires

Illustration	Modèle Désignation	pour les modèles	Dimensions L x l x H (mm)	Poids (kg)	Référence
	Cadre coulissant en acier inoxydable pour récipients Gastronorm, convient jusqu'à 150 mm de profondeur	BLT 420 K/KBUH/KBRUH ou BLT 620 K/KBUH/KBRUH	530 x 325 x 156	0,50	564 352
	ST 3 Barre de séparation GN en acier inoxydable pour compo- sition de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	BLT 160 K ou BLT 320 ECO/K/KB/KBR ou cadre coulissant	Longueur : 325 mm	--	550 650
	ST 5 Barre de séparation GN en acier inoxydable, avec blocage élastique, pour composition de récipients, nécessaire pour GN 1/4, 1/6 et 1/9	BLT 160 K ou BLT 320 ECO/K/KB/KBR ou cadre coulissant	Longueur : 530 mm	--	550 651
	Marqueur spécial Marqueur spécial lavable pour écrire sur les cartes de menu	tous les BLT K	--	--	564 361
	Carte de menu BLANCOTHERM sans marquage	tous les BLT K	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	564 353 564 359 564 360
	Boîte pour cartes de menu Boîte pour cartes de menu BLANCOTHERM (Capacité : 25 pièces)	tous les BLT K	--	--	564 355
	Goulotte à condensat pour BLT 620 KF	BLT 620 KF	430 x 89 x 30	0,75	573 322
	Goulotte à condensat pour BLT 620 KUF-F	BLT 620 KUF-F	430 x 104 x 30	0,75	573 320
	Goulotte à condensat pour BLT 620 KBUH-F ou BLT 620 KBRUH-F	BLT 620 KBUH-F BLT 620 KBRUH-F	430 x 137 x 30	1,00	573 321

Les articles soulignés sont de stock.

**Exemples d'équipement
BLANCOTHERM 160 K
BLANCOTHERM 320 K**



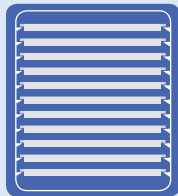
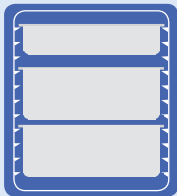
Pour un menu à 3 composants :
2 x GN 1/4 prof. 100 mm
1 x GN 1/2 prof. 100 mm
1 barre de séparation ST 3
(env. 14 menus)



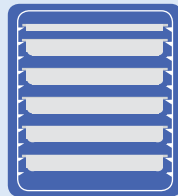
Pour un menu à 4 composants :
2 x GN 1/6 100, prof. 100 mm
2 x GN 1/3 prof. 100 mm
2 barres de séparation ST 3
(env. 10 menus)

**Exemples d'équipement
BLANCOTHERM 420 K**

Pour un menu à 3 composants :
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(env. 40 menus)



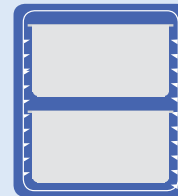
11 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-40

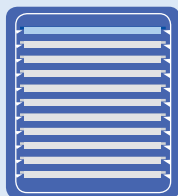
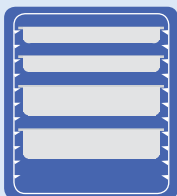


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65,

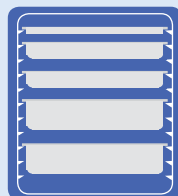


2 x GN 1/1-150

Pour un menu à 4 composants :
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(env. 30 menus)



1 élément réfrigérant,
10 x GN 1/1-20



1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65



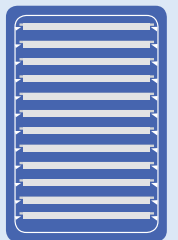
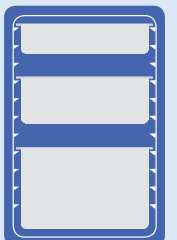
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



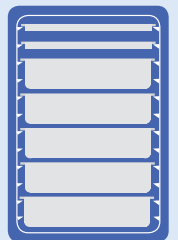
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

**Exemples d'équipement
BLANCOTHERM 620 K**

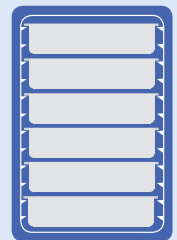
Pour un menu à 3 composants :
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(env. 60 menus)



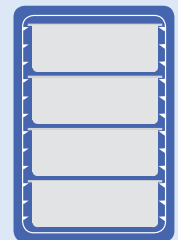
12 x GN 1/1-20



2 x GN 1/1-20,
5 x GN 1/1-65

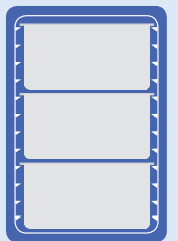
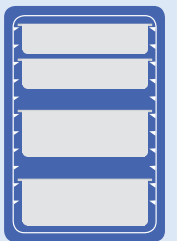


6 x GN 1/1-65

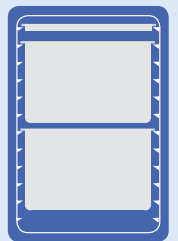


4 x GN 1/1-100

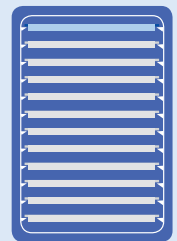
Pour un menu à 4 composants :
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(env. 40 menus)



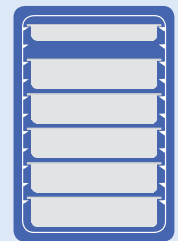
3 x GN 1/1-150
2 x GN 1/1-200



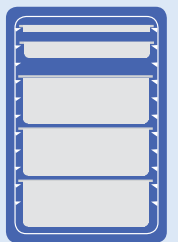
1 x GN 1/1-20,
11 x GN 1/1-20



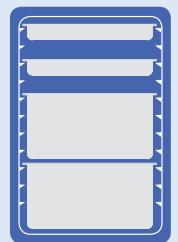
1 élément réfrigérant,
5 x GN 1/1-65



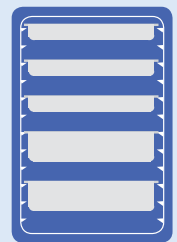
1 x GN 1/1-40,



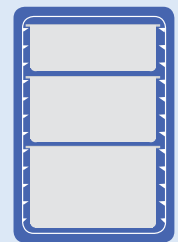
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100,



2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-150,



3 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-200

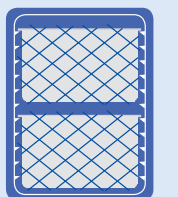


1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,

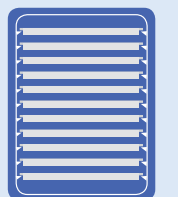
**Exemples d'équipement
BLANCOTHERM 720 K**



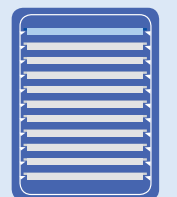
11 plaques à pâtisserie,
600 x 400 x 20 mm



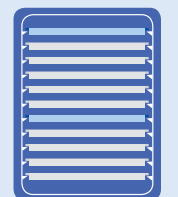
2 paniers,
600 x 400 x 240 mm



11 grilles,
600 x 400 x 20 mm



1 plaque eutectique,
10 plaques à pâtisserie,
600 x 400 x 20 mm



2 plaques eutectiques,
9 plaques à pâtisserie,
600 x 400 x 20 mm,

Triplement orienté sur le marché, simplement bon.

La société BLANCO CS GmbH + Co KG se concentre avec ses trois unités d'affaires Catering Systems, Medical Care Systems et Industrial Components sur les besoins des groupes visés professionnels.

Pour les grandes cuisines et la restauration de collectivités, pour les cliniques et cabinets médicaux ainsi que pour les clients de l'industrie, nous développons, produisons et commercialisons des produits de haute qualité qui sont à la pointe dans de nombreuses branches.

Qualité dans le style de la maison.

Avec des développements innovants, une qualité de produit éprouvée et un excellent service, le domaine Catering Systems sert depuis de nombreuses années de référence dans la restauration de collectivité.

Avec pour résultat des solutions judicieuses pour une gestion de la cuisine et de la restauration efficace et basée sur la qualité.

Chez BLANCO, vous êtes au centre de nos préoccupations.

BLANCO CS est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2008 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.

Notre équipe vous conseillera volontiers :

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systems
P.O. Box 13 10
75033 OBERDERDINGEN
GERMANY
Phone +49 7045 44-81900
Fax +49 7045 44-81481
Internet www.blanco.de
E-Mail catering.export@blanco.de

BLANCO