

BLANCO
PROFESSIONAL

ZA NAJBOLJŠE REZULTATE

Oprema za profesionalne kuhinje za hotele in gostinstvo



BLANCOTHERM K

Ohranjanje kakovosti jedi med transportom – posoda iz umetne mase za transport hrane BLANCOTHERM K.

V prepričljivi posodi s 5 zvezdicami za kakovost BLANCOTHERM K se tople in hladne jedi ohranijo na želeni temperaturi. Tako z zunanje kot z notranje strani vas posoda BLANCOTHERM K prepriča s tehnologijo, obliko, funkcijo in opremo.



BLANCOTHERM 620 KUF

Model z veliko zmogljivostjo polnjenja. Krilna vrata se lahko obračajo za 270° in snamejo.



BLANCOTHERM 420 K

Polnjenje s prednje strani, s krilnimi vrati, brez ogrevanja.



BLANCOTHERM 320 KB

Polnjenje z vrha, z ogrevanjem, s prikazom stanja delovanja, notranjost iz legiranega jekla.



Nezamenljivo

BLANCOTHERM K s svojim logotipom ali nazivom podjetja – edinstven, nezamenljiv že pri posameznih kosih.. Trajno in odporno na pomivanje v pomivalnem stroju.



Za bolj barvito življenje

BLANCOTHERM K z barvitim okovjem. Skoraj vsi modeli so na voljo z okovjem v modri, rdeči, zeleni, rumeni in sivi barvi.



Najboljša kakovost hrane

Ogrevana posoda BLANCOTHERM z na stopinjo natančno regulacijo notranje temperature od +40 °C do +85 °C oz. +95 °C.



Notranjost iz legiranega jekla

BLT 320 KB in 320 KBR iz legiranega jekla za neposredno razporeditev.



Ergonomsko nameščeni ročaji

Ročaji za prenašanje iz legiranega jekla z nedrsečim plastičnim držalom.



Hitre informacije

Praktična držala za hiter ogled menijev.



Zanesljiva pritrditev

Utori za prečke omogočajo, da so tudi majhne gastro posode GN zanesljivo na svojih mestih.



Odlično zaprta posoda

Zapiralo na zgornji strani omogoča enostavno odpiranje, tudi ko je posoda nameščena neposredno ena poleg druge.



Žleb za odvod kondenzata

Štirje modeli BLT za dodatno varnost: V žlebu se ujame iztekajoča kondenzirana voda, kar zmanjša nevarnost zdrsa in poškodb.



Brezhibna higiena

Vsa posoda serije BLANCOTHERM K se lahko pomiva v pomivalnem stroju (modeli BLT 320 z ogrevanjem – z zaščiteno omrežno vtičnico, modeli BLT 420 in 620 z ventilacijskim ogrevanjem – brez vrat).



Okolju prijazno

Plastika je brez CFC-jev, lahko se reciklira in je primerna za živila.

Primeri za razporeditev

BLANCOTHERM 160 K BLANCOTHERM 320 K



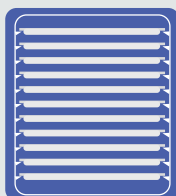
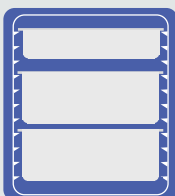
Za 3-delni meni:
2 x GN 1/4 globine
100 mm
1 x GN 1/2 globine
100 mm
1 prečka ST 3
(pribl. 14 menijev)



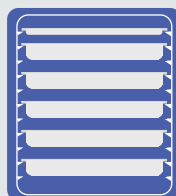
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/6 globine 100 mm
2 x GN 1/3 globine 100 mm
2 prečki ST 3
(pribl. 10 menijev)

BLANCOTHERM 420 K

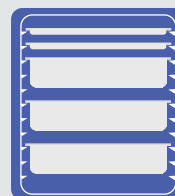
Za 3-delni meni:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(pribl. 40 menijev)



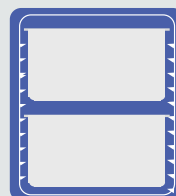
11 x GN 1/1-20



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

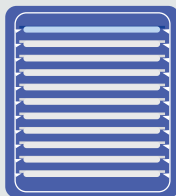
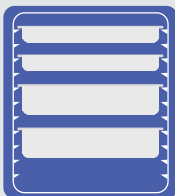


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

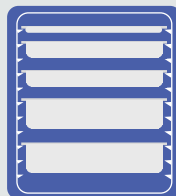


2 x GN 1/1-150

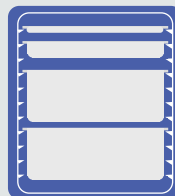
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(pribl. 30 menijev)



1 hladilni element,
10 x GN 1/1-20



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



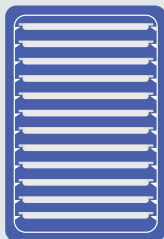
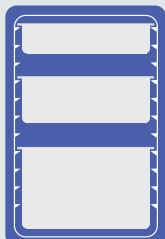
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



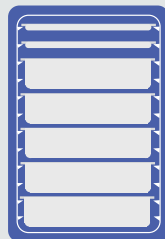
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-100

BLANCOTHERM 620 K

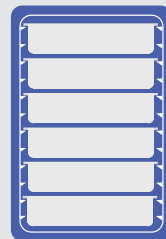
Za 3-delni meni:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(pribl. 60 menijev)



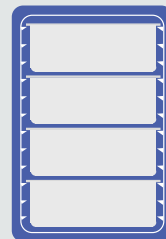
12 x GN 1/1-20



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

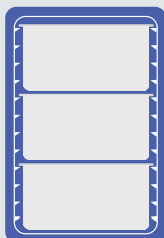
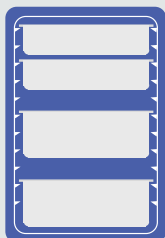


6 x GN 1/1-65

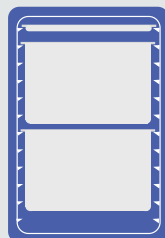


4 x GN 1/1-100

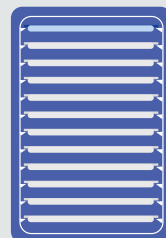
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(pribl. 40 menijev)



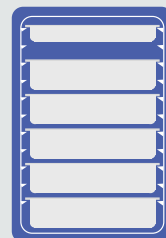
3 x GN 1/1-150



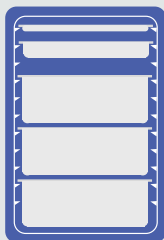
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



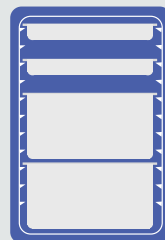
1 hladilni element,
11 x GN 1/1-20



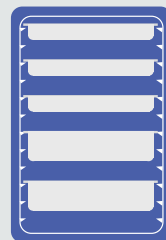
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



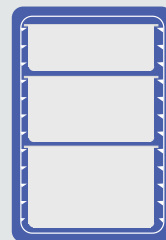
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

Kraljevski razred za pripravo in dostavo hrane: Model BLANCOTHERM KBR z ogrevanjem in na stopinjo natančno regulacijo temperature.



Ribe do 65 °C, brokoli do 70 °C

Za odlične jedi potrebujete optimalen nadzor temperature. Samo na ta način lahko ohranite kakovost občutljivih jedi med transportom, shranjevanjem in vzdrževanjem njihove toplote.

BLANCOTHERM KBRUH z digitalno regulacijo notranje temperature omogoča na stopinjo natančno regulacijo temperature: Meso ostane mehko, zelenjava hrustljava, klobase pa se ne razpočijo.

Modeli BLANCOTHERM KBRUH so idealna izbira za vse, ki postavljajo visoke zahteve za kakovost hrane. Uporabijo se



lahko tudi za kuhanje pri nizkih temperaturah oz. za kuhanje po postopku Sous Vide.

Kuhanje pri nizkih temperaturah

Regulirano ventilacijsko ogrevanje zagotavlja pri temperaturah od +60°C do +80°C, da se meso ne izsuši in ostaja sočno – varčuje z energijo tudi ponoči (modela BLT 420 KBRUH in 620 KBRUH).

Kuhanje po postopku Sous Vide

Vakuumsko pakirana živila enostavno kuhajte pri temperaturah med +55 °C in +85 °C v vodni kopeli – to je še posebej primerno za ohranjanje arome, vitaminov in hranilnih snovi (model BLT 320 KBR).



BLANCOTHERM 620 KBRUH

Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje, z regulacijo in prikazom temperature

- Kapaciteta maks. 2x GN 1/1-200 ali 3x GN 1/1-150
- Na stopinjo natančna regulacija od +40 °C do +85 °C
- Primerna tudi za kuhanje pri nizkih temperaturah
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Mere (DxŠxV): 692 x 440 x 660 mm

BLANCOTHERM 320 KBR

Polnjenje z vrha, ogrevanje s silikonskim grelnikom, z regulacijo in prikazom temperature

- Kapaciteta 1x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev
- Na stopinjo natančna regulacija od +40 °C do +95 °C
- Moko in suho ogrevanje
- Primerna tudi za kuhanje po postopku Sous Vide
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Mere (DxŠxV): 643 x 430 x 375 mm

BLANCOTHERM 320 ECO-C

Polnjenje z vrha za gladko transportno logistiko pri pripravi in dostavi hrane

- Kapaciteta maks. 4x GN 1/1-55 oz. ustrezna delitev
- Velika notranjost za zlaganje GN posod različnih velikosti in globin eno poleg druge in eno na drugo
- Žlebi na vzdolžnih straneh in v območju kotov za enostavno in varno skladanje in jemanje gastro posod GN
- Mere (DxŠxV): 630 x 415 x 345 mm

BANKETNI VOZIČKI

Zanesljivi, robustni, lepi in ob pravem času na pravem mestu.

Fino ogrevanje: banketne vozičke s konvekcijskim ogrevanjem se lahko po želji ogreva s suhim ali vlažnim zrakom. Občutljive jedi se pri tem ne izsušijo.

Zanesljivo: natančno stopenjsko reguliranje temperature in odlična izolacija skrbita za najvišjo kakovost jedi – tudi če dolgo stojijo pripravljene.

Dobro ohlajeno: banketni vozički s konvekcijskim hlajenjem z natančnim stopenjskim reguliranjem temperature. Omogoča optimalno prilagoditev potreb hladnih živil po hlajenju.

Varčno: hlajeni banketni vozički BLANCO porabijo do 42 % manj električne energije kot njihovi predhodni modeli. Tako izkoristijo največ vsake kilovatne ure.





reddot design award
winner 2011

BLANCO BANKETNI VOZIČKI, Z OGREVANJEM

- Ogrodje iz jekla CNS, zaprto z vseh strani, zunanje in notranje ogrodje s toplotno izolacijo
- Neprekinjena zaščita pred udarci okrog in okrog ščiti voziček z vseh strani pred poškodbami
- Samozaporna, transportno varna 2-točkovna zapora (z varnostnim položajem), ki se lahko zaklene

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta Ø krožnikov: Število	Nar. št.
BW 11	Banketni voziček, konvekcijsko ogrevanje 11 vodil za GN posodo, razmik: 115 mm, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo	840 x 945 x 1920 mm	Ø 24 cm: 44 Ø 26 cm: 44 Ø 28 cm: 22 Ø 31 cm: 22	573 574
BW 18	Banketni voziček, konvekcijsko ogrevanje 18 vodil za GN posodo, razmik: 75 mm, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo	840 x 945 x 1920 mm	Ø 24 cm: 68 Ø 26 cm: 68 Ø 28 cm: 34 Ø 31 cm: 34	573 575
BW 22	Banketni voziček, konvekcijsko ogrevanje brez pregradne stene (se lahko ločeno naroči), 11 vodil za GN posodo, razmik: 115 mm, 2 kolesi v nevtljivih vilicah in 2 vodilni kolesi z zaporami, pocinkano jeklo	1390 x 945 x 1920 mm	Ø 24 cm: 88 Ø 26 cm: 88 Ø 28 cm: 66 Ø 31 cm: 66	573 576
BW 36	Banketni voziček, konvekcijsko ogrevanje brez pregradne stene (se lahko ločeno naroči), 18 vodil za GN posodo, razmik: 75 mm, 2 kolesi v nevtljivih vilicah in 2 vodilni kolesi z zaporami, pocinkano jeklo	1390 x 945 x 1920 mm	Ø 24 cm: 136 Ø 26 cm: 136 Ø 28 cm: 102 Ø 31 cm: 102	573 577

OPREMA ZA BLANCO BANKETNI VOZIČKI

Model	Za modele	Nar. št.
Visoka pregradna stena odstranljiva, z vodili polic	BW 22	573 580
	BW 36	573 581
Pregradna stena polovične višine odstranljiva, z vodili polic	BW 22	573 582
	BW 36	573 583

Maksimalna prilagodljivost s pregradno steno polovične višine: Pregradna stena polovične višine za istočasno uporabo mrež (1084 x 650 mm) in posode GN.



BLANCO BANKETNI VOZIČKI, S HLAJENJEM

- Ogrodje iz jekla CNS, zaprto z vseh strani, zunanje in notranje ogrodje s toplotno izolacijo
- Hladilna naprava je vgrajena v ogrodje
- Neprekinjena zaščita pred udarci okrog in okrog ščiti voziček z vseh strani pred poškodbami
- Samozaporna, transportno varna 2-točkovna zapora (z varnostnim položajem), ki se lahko zaklene

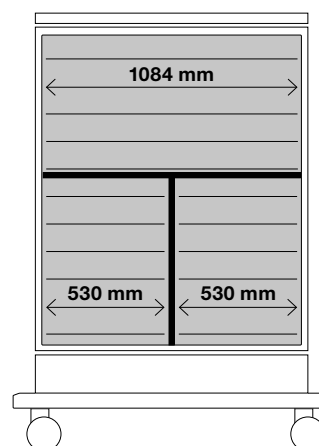
Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta Ø krožnikov: Število	Nar. št.
BW-UK 10	Banketni voziček, s hlajenjem 10 vodil za GN posodo, razmik: 115 mm, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo	840 x 945 x 1920 mm	Ø 24 cm: 36 Ø 26 cm: 36 Ø 28 cm: 18 Ø 31 cm: 18	573 578
BW-UK 15	Banketni voziček, s hlajenjem 15 vodil za GN posodo, razmik: 75 mm, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo	840 x 945 x 1920 mm	Ø 24 cm: 56 Ø 26 cm: 56 Ø 28 cm: 28 Ø 31 cm: 28	573 579



MAKSIMALNA OPREMLJENOST BANKETNIH VOZIČKOV

a: brez pregradne stene, b: s pregradno steno polovične višine, c: z visoko pregradno steno

Model	BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15	
Razporeditev polic v omari											
Razmik robov v mm	115	75	115			75			115	75	
Z gastro posodo GN											
	GN 2/1-100	11	9	-	12	22	-	8	18	10	7
	GN 2/1-65	11	18	-	12	22	-	18	36	10	15
	GN 1/1-100	22	18	-	24	44	-	16	36	20	14
	GN 1/1-65	22	36	-	24	44	-	36	72	20	30
Z rešetkami GN GR 2/1 (650 x 530 mm) in nezloženimi krožniki											
Rešetka GN GR 2/1	11	17	-	12	22	-	16	34	9	14	
	Krožniki ø 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Krožniki ø 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	Krožniki ø 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Krožniki ø 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	Krožniki ø 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
Z rešetkami (1084 x 650 mm) in nezloženimi krožniki											
Rešetka 1084 x 650 mm	-	-	11	5	-	17	8	-	-	-	
	Krožniki ø 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	
	Krožniki ø 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	
	Krožniki ø 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	
	Krožniki ø 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	
	Krožniki ø 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	
Z rešetkami in zloženimi krožniki, pokritimi s pokrovi Maks. 3 krožniki s pokrovi, drug nad drugim (višina posameznega krožnika s pokrovom: pribl. 65 mm)											
Rešetka GN GR 2/1	6	6	-	6	12	-	4	12	5	5	
Rešetka 1084 x 650 mm	-	-	6	3	-	6	3	-	-	-	
Krožniki ø 26 cm	64	68	128	128	128	136	112	136	56	60	



BW 22 s pregradno steno polovične višine

BLANCO SERVISTAR

Ustvarja prostor v kuhinji: Sistem zlaganja krožnikov BLANCO SERVISTAR.

Inovativen sistem zlaganja krožnikov BLANCO SERVISTAR odpira prostor za gastronomsko ustvarjalnost, učinkovito delo in sproščenost – od kuharja do gosta.

S svojimi držali krožnikov sistem SERVISTAR nežno in zanesljivo drži posodo iz porcelana v vseh položajih. Sistem SERVISTAR je možno enostavno sestaviti, krožnike pa je možno hitro ponovno odstraniti.

Njegova elegantna oblika zagotavlja, da se vsi modeli lepo vključijo v izdajno območje.

SERVISTAR je odlična rešitev za delo s pripravljenimi jedmi na najmanjšem prostoru. Npr.: BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 – za 80 krožnikov potrebuje samo 0,5 m² prostora.



Večja stabilnost – vsak dan

Sistem SERVISTAR z izredno kakovostno obdelavo in maksimalno stabilnostjo – tudi pri polni obremenitvi in neravnih tleh. To omogoča zanesljivo premikanje v vseh situacijah.



Več prostora za ustvarjalne ideje

Sistem SERVISTAR z razmikom med krožniki 80 mm omogoča dovolj prostora za vse ideje pri pripravi okusne hrane.



Večja prilagodljivost pri serviranju

Vrste z držali za krožnike se lahko zvezno prilagodijo na vse velikosti krožnikov do širine 30 cm – okrogle ali pravokotne oblike.



Inovativna držala krožnikov

Izvedba se zgleduje po človeški roki: močna in hkrati nežna. Majhen dodatni palec zagotavlja krožnikom dodatno stabilnost in skrbi za optimalno ravnotežje v vseh položajih. Tanka elastična površina mehkih ročajev omogoča, da so krožniki nameščeni mehko in brez nevarnosti zdrsa – brez ropotanja, žvenketanja in drugih težav.

BLANCO SERVISTAR

- Razmik med krožniki 80 mm, za premere krožnikov do 30 cm

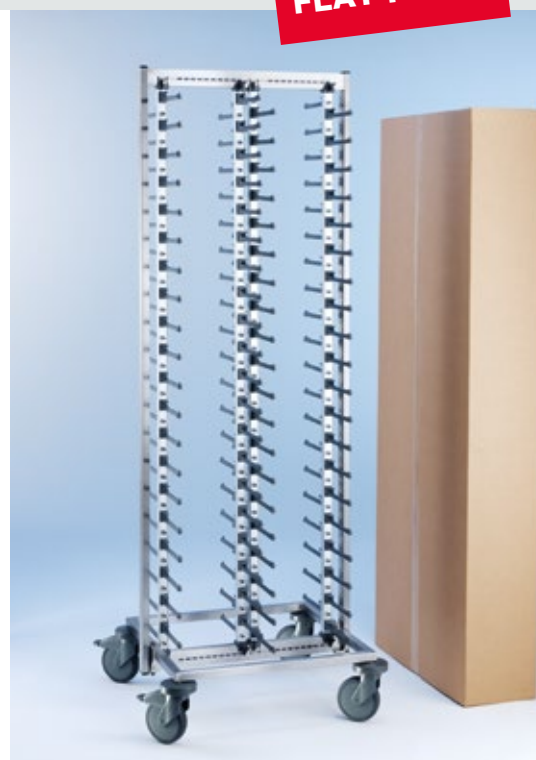
Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta	Dobava	Nar. št.
SERVISTAR GASTRO 80	Sistem zlaganja krožnikov na kolesih premera \varnothing 125 mm, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo	653 x 663 x 1856 mm	80 krožnikov	pripravljen za namestitev	573 694
				razstavljen v manjši embalaži, za samostojno montažo Mere embalaže: 1753 x 683 x 247 mm	573 696
SERVISTAR GASTRO 120	Sistem zlaganja krožnikov na kolesih premera \varnothing 125 mm, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo	653 x 933 x 1856 mm	120 krožnikov	pripravljen za namestitev	573 698
				razstavljen v manjši embalaži, za samostojno montažo Mere embalaže: 1753 x 943 x 233 mm	573 700

FLAT PACK!



SERVISTAR GASTRO 80

SERVISTAR GASTRO 120



SERVISTAR GASTRO 80 (Flat Pack)

BLANCO COOK

Odkrijte fleksiligenco z inteligentnim sistemom kuhanja, ki vsakodnevnim izzivom kljubuje z maksimalno fleksibilnostjo.

Fleksiligenca v glavi

Prava rešitev za vašo poslovno idejo: BLANCO COOK nudi individualno konfiguracijo velikosti, zmogljivosti in opreme.

Prostorska fleksiligenca

Prosta izbira prostora: BLANCO COOK združuje kahalno tehniko in napo v enem sistemu.

Časovna fleksiligenca

Različne jedi od jutra do večera in vedno sveže pripravljene: Z BLANCO COOK lahko opremo in pribor po potrebi in brez težav zamenjate.

Oblikovna fleksiligenca

Za usklajen ambient: BLANCO COOK nudi individualne oblikovne možnosti glede materiala in barve, da ga lahko prilagodite svojemu stilu opreme.

Organizacijska fleksiligenca

Vključno s poenostavitvijo dela: S premišljeno ergonomijo, smiselno razdelitvijo površin in praktičnim priborom vnese BLANCO COOK v vaš delovni proces učinkovitost in strukturo.

Fleksiligenca pri čiščenju

Preprosto čiščenje: BLANCO COOK prepriča s higienskimi površinami in lahko dostopnimi deli, ki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju in jih lahko odstranite brez orodja.

Mobilna fleksiligenca

Danes tu, jutri tam: Še dobro, da vam BLANCO COOK lahko sledi kamorkoli.



BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK I-flex

Priporočena uporaba

Zmogljivost	Srednja do visoka, celodnevna uporaba, tudi za oskrbo v času konice	Majhna do srednja, celodnevna uporaba
Ponudba jedi	Enaka ponudba jedi ves dan ali pa izmenjuje se med tednom	Enaka ali izmenjujoča se ponudba jedi ves dan
Mobilnost in uporaba	Postaja za kuhanje na kolesih za prosto postavitve v prostoru, načeloma za stacionarno uporabo	Mobilna postaja za kuhanje s kompaktnimi merami in majhno težo, tudi za uporabo izven hiše oz. pri cateringu

Tehnika kuhanja

Območje kuhanja	Izmenljivi visokozmogljivi namizni kuhalniki	Fiksno vgrajena indukcijska plošča
Število kuhalnih polj	Za 2, 3 ali 4 namizne kuhalnike BC classic 2.1, 3.1, 4.1	Z 1, 2 ali 3 indukcijskimi ploščami BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Kuhalni pribor	Velika izbira: 13 različnih namiznih kuhalnikov različne moči in velikosti za vstavljanje in priklop na vtičnice na napravi	Enostavna namestitvev induktivnih kuhalnih nastavkov na indukcijsko ploščo

Izvedba

Električni priključek	od 400 V/16 A do 63 A	230 V/16 A in 400 V/16 A
Teža	pribl. 195–225 kg (brez namiznih kuhalnikov)	pribl. 130–150 kg
Možnosti postavitve	<ul style="list-style-type: none"> • Na kolesih • Fiksna na nogicah 	<ul style="list-style-type: none"> • Na kolesih • Mobilna (izven hiše) kot različica To-go • Fiksna na nogicah • Za vgradnjo kot različica Built-in
Delovna površina	<u>Odsesovalni most</u> : veliko prostora za pripravo in izdajo jedi <u>Območje kuhanja</u> : levo in desno poleg območja kuhanja je veliko prostora za odlaganje	<u>Odsesovalni most</u> : veliko prostora za pripravo in izdajo jedi
Podstavek	<ul style="list-style-type: none"> • kot prostor za shranjevanje s spodnjo ploščo • za mobilno hladilno vitrino • za skladiščenje toplote s posodo BLANCOTHERM 	<ul style="list-style-type: none"> • za shranjevanje in skladiščenje kuhalnih nastavkov • in/ali po izbiri s predalnikom
Material	Odsesovalni most, delovne površine in podstavek v celoti iz legiranega jekla	Odsesovalni most in delovne površine iz legiranega jekla, podstavek iz pocinkane, prašno barvane fine pločevine



BLANCO COOK classic



BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK I-FLEX **PODROBNOSTI**



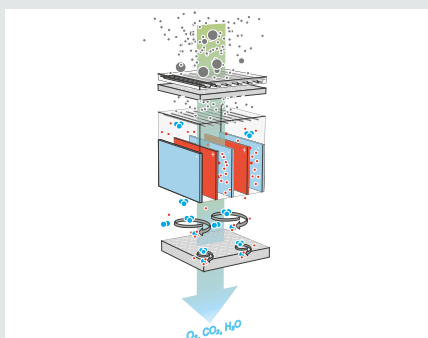
BLANCO COOK I-flex z učinkovito, vgrajeno indukcijsko tehniko z do tremi kuhalnimi polji nudi veliko možnosti za delo in uporabo. Kuhalne nastavke v različnih izvedbah preprosto položite nanj in jih po potrebi hitro zamenjate.

Zaradi kompaktnih mer in integrirane nape lahko to postajo za kuhanje umestite tudi tam, kjer je malo prostora. V svoji mobilni različici to go je BLANCO COOK I-flex primeren tudi za catering in zunanjo uporabo.



Običajno upravljanje

Vsaka indukcijska površina je sestavljena iz 2 kuhališč, ki jih ločeno upravljate z vrtljivim gumbom. Na željo lahko obe kuhališči povežemo. Zaslonski prikaz prikazuje posamezno stopnjo moči.



Opcijsko: sistem filtriranja ION TEC

ION TEC filtrira najbolj fine aerosole, delce vonjav ter celo modri dim. To podaljša življenjsko dobo filtrov z aktivnim ogljem.



Praktičen zaščitni pokrov

Serijski zaščitni pokrov iz varnostnega stekla ESG za lažje čiščenje zlahka razklopite.



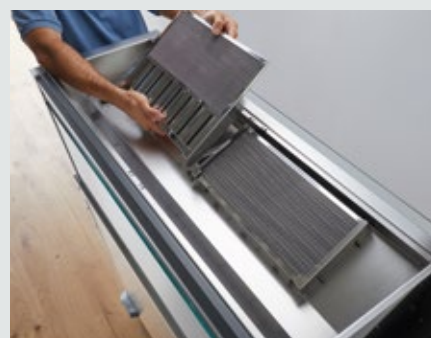
Serijski prostor za shranjevanje

Podstavek je razdeljen na predale in opremljen s kotniki in policami. Tu lahko shranite opremo za kuhanje za hitro uporabo.



Predali za dodatne sestavine

Pri optimalnem predalniku z dvema izvlečnima predalom lahko vstavite gastro posode GN s predhodno pripravljenimi sestavinami. Dodatne vstavljene evtektične plošče poskrbijo, da so živila po želji ohranjena hladna.



Preprosto čiščenje filtra

Kasetne filtre, ki so sestavljeni iz maščobnega filtra in mrežnega filtra lahko odstranite brez orodja in pomijete v pomivalnem stroju. Maščobo lahko spustite prek izpustnega čepa.

BLANCO COOK I-FLEX

- Mobilna postaja za kuhanje z integrirano indukcijsko ploščo in zmogljivim, večstopenjskim sistemom filtriranja
- Velika izbira pribora
- Opcijsko s sistemom filtriranja ION TEC

Model	Opis	Kapaciteta	Zunanje mere Š x G x V (mm)	Nar. št.
BC I-flex 1	1 integrirana indukcijska plošča, na kolesih, kolesca ø 75 mm	2 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 025
BC I-flex 1 to go	1 integrirana indukcijska plošča, na kolesih premera ø 125 mm	2 kuhališči	1020 x 746 x 1366 mm	575 064
BC I-flex 1 built-in	1 integrirana indukcijska plošča, z nogicami in obrobo podnožja	2 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 026
BC I-flex 2	2 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 75 mm	4 kuhališča	925 x 678 x 1306 mm	575 013
BC I-flex 2 to go	2 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 125 mm	4 kuhališča	1020 x 746 x 1366 mm	575 015
BC I-flex 2 built-in	2 integrirani indukcijski plošči, z nogicami in obrobo podnožja	4 kuhališč	925 x 678 x 1306 mm	575 021
BC I-flex 3	3 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 75 mm	6 kuhališč	1255 x 678 x 1306 mm	575 017
BC I-flex 3 to go	3 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 125 mm	6 kuhališč	1350 x 746 x 1366 mm	575 019
BC I-flex 3 built-in	3 integrirani indukcijski plošči, z nogicami in obrobo podnožja	6 kuhališč	1255 x 678 x 1306 mm	575 023



BLANCO COOK CLASSIC

- Mobilna postaja za kuhanje s priključno nišo in zmogljivim, večstopenjskim sistemom filtriranja

- Opcijsko s sistemom filtriranja ION TEC

Model	Opis	Kapaciteta	Zunanje mere Š x G x V (mm)	Nar. št.
BC classic 2.1	BLANCO COOK classic s priključno polico CNS	maks. 2 namizni napravi BLANCO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	BLANCO COOK classic s priključno polico CNS	maks. 3 namizne naprave BLANCO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	BLANCO COOK classic z lučjo, galerijo, zaščitnim pokrovom in s priključno polico CNS.	maks. 3 namizne naprave BLANCO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	BLANCO COOK classic z lučjo, galerijo, zaščitnim pokrovom, s funkcijo ION TEC in s priključno polico CNS.	maks. 3 namizne naprave BLANCO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 406
BC classic 4.1	BLANCO COOK classic s priključno polico CNS in zaprtim zaščitnim pokrovom	maks. 4 namizne naprave BLANCO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

BLANCO COOK BC classic 4.1

z dodatnim priborom in do štirimi namiznimi napravami BLANCO COOK. **V uporabnem prostoru pod priključno nišo:** BLAN-COTHERM posoda za transport hrane BLT 420 KBUH na transportnih kolesih. Vstavi se lahko tudi vgradna hladilna vitrina.



Hladilna vitrina BC UCT



Varčevanje s časom in močjo: Miza na kolesih za BLANCO COOK classic.

Enostavno prevažanje namesto težavnega prenašanja – z našo mizo na kolesih postaneta transport in zamenjava namiznih kuhalnikov enostavna. Mizo na kolesih, ki omogoča dodatno opremljanje, z namiznimi kuhalniki enostavno zapeljete v BLANCO COOK classic in kuhinjska predstava se lahko začne.

Prikazano polico lahko naročite kot izbirno možnost in jo preprosto vstavite, ne da bi jo bilo treba priviti. Na voljo za 2, 3 ali 4 namizne naprave in primerno za vse postaje BLANCO COOK classic.

NAMIZNE NAPRAVE BLANCO COOK

- Zunanje mere (D x Š x V) 620 x 400 x 240 mm

- Velika izbira opreme

Model	Opis	Moč/ elektr. priključek	Nar. št.
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Indukcijska plošča Koristna površina: 564 x 339 mm, 1 kuhališče: ø 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Indukcijska plošča Koristna površina: 564 x 339 mm, 2 kuhališči: ø 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Indukcijska kuhalna plošča Koristna površina: 564 x 339 mm, 1 kuhališče: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Indukcijski vok Plošča: ø 300 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Žar plošča Kapaciteta: 7 litrov	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Žar plošča, gladka Ogrevana površina: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Žar plošča, gladka Ogrevana površina: 435 x 704 mm, Zunanje mere (D x Š x V) 620 x 800 x 240 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 8,4 kW	574 205
BC GR 4200 ^{1), 2)}	Žar plošča, narebričena Ogrevana površina: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Kuhalno polje Ceran® Kuhališče: ø 170 mm in ø 230 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Kuhalnik za testenine Kapaciteta: 20 litrov	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Friteza Kapaciteta: 6,5 litrov	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 3)	Posode z dvojnim dnom primerna za gastro posodo GN iz legiranega jekla in pokrov GN	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 3)	Plošča za ohranjanje toplote Koristna površina: 565 x 340 mm	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Večnamenski element Kapaciteta: zgoraj: maks. GN 1/1-150 (odvisno od globine vsebnika spodaj) Spodaj: maks. GN 1/1-100 (nato zgoraj maks. GN 1/1-65)	–	573 458

¹⁾ Na voljo je tudi izvedba z 220–240 V / 16 A / 50–60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Na voljo je tudi izvedba z 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 3,0 kW in z UK vtičnico

³⁾ Na voljo je tudi izvedba z 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 0,7 kW in z UK vtičnico



Indukcijske plošče in indukcijski voki

Kuhalnik za
testenine

Friteza

Posode z dvojnim
dnom

Žar plošče

Ceran® kuhalna
plošča

Plošča za
ohranjanje toplote

Večnamenski
element BC ME

Popolna predstavitev hrane za vsak okus in vsak proračun.



BASIC LINE

Še bolj fleksibilno in še bolj modularno: z različicami opreme Smart, Emotion, Design in Kids, jasnim nastopom in odlično funkcionalnostjo ponuja BASIC LINE vso svobodo – za vsak namen, vsak ambient in vsak investicijski proračun. Moduli za vsako izdajo hrane: topli bife, hladni bife, nevtralni bife, zložljiva in dostavna stena, kotni moduli, blagajni pulti, pulti za juho in različne vitrine.

Sistem za izdajo hrane BASIC LINE.
Odlična kombinacija oblike in funkcije.

Različice opreme BASIC LINE Smart:

tu sta pomembna ekonomičnost in funkcija.

Serijska oprema:

- Mobilni bife s korpusom v prometno sivi barvi (RAL 7043)
- Pokrov iz legiranega jekla
- 230-V-priključek po potrebi
- Most v legiranem jeklu za topli in hladni bife
- Zaščitni pokrov na strani gosta iz ESG varnostnega stekla za topli in hladni bife
- 4 dvojna vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami



BASIC LINE Smart



BASIC LINE Emotion

Različica opreme BASIC LINE Emotion –

ker je pisano bolj okusno. Z barvnimi oblogami do popestritve vsakdana.

Serijska oprema:

- Mobilni bife s korpusom v prometno sivi barvi (RAL 7043)
- Pokrov iz legiranega jekla
- 230-V-priključek po potrebi
- Most v legiranem jeklu za topli in hladni bife
- Zaščitni pokrov na strani gosta iz ESG varnostnega stekla za topli in hladni bife
- 4 dvojna vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami
- + Obloga pročelja v eni od 14 različnih BLANCO barv (glejte stran 31)
- + Polica za pladnje iz legiranega jekla na strani gosta, okrogla cev

Različice opreme BASIC LINE Design:

več ne gre. Veselite se največje vsestranskost in najboljših predstavitev jedi.

Serijska oprema:

- Mobilni bife s korpusom v prometno sivi barvi (RAL 7043)
- Pokrov iz legiranega jekla
- 230-V-priključek po potrebi
- 4 dvojna vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami
- + Resopal obloga pročelja na strani gosta (na voljo več kot 180 dekorjev)
- + Polica za pladnje Resopal na strani gosta za topli in hladni bife
- + Most Highline iz legiranega jekla z zaščitnim pokrovom iz ESG varnostnega stekla na strani gosta za topli in hladni bife



BASIC LINE Design

BASIC LINE KIDS

Otrokom prijazno: za postrežbo otrok in mladine so na voljo različice opreme BASIC LINE Kids in vse druge različice opreme BASIC LINE, pri katerih je mogoče izbrati nižano polico za krožnike.

Za šolske ali družinske restavracije: Izdaja hrane za otroke je najbolj uspešna, če je predstavitev jedi prilagojena tudi višini otrok.

Zato ponuja nova linija BASIC LINE Kids nižje module z izdajno višini 750 mm, konstruirani za otroke od jasli do osnovne šole.

BASIC LINE Kids moduli so na voljo kot

- Topli bife
- Hladni bife z aktivnim, tihim hlajenjem
- Hladni bife z aktivnim konveksijskim hlajenjem
- Nevtralni bife



PREGLED BASIC LINE MODULOV



Topli bife



Hladni bife z aktivnim,
tihim hlajenjem



Hladni bife z aktivnim
konvekcijskim hlajenjem



Nevtralni bife



Jušni bife



Blagajni pult



Zložljiva stena



Dostavna stena



Notranji kot



Zunanji kot



Nasadna hladilna
vitrina



Hladilna vitrina na
stojalu

MANHATTAN



BLANCO MANHATTAN

BLANCO MANHATTAN s prek 40 različnimi moduli zagotavlja vse možnosti za individualno oblikovanje vaše kakovostne samopostrežne linije.

PODAJALNIK KROŽNIKOV

Generacija podajalnikov BLANCO Professional: Visoka prilagodljivost, izboljšana energetska učinkovitost, varno rokovanje.



Eden za vse

Krožniki, okrogli ali oglati, veliki ali majhni – vodila za krožnike so prilagodljiva vsem oblikam. S praktičnim vzorcem odprtin lahko podajalnike hitro in enostavno nastavite na skoraj vsako obliko posode. S pomočjo dodatnih vodilnih palic za krožnike lahko v eno samo cev spravite tudi do štiri sklade majhnih skled, šalic ali krožnikov.



TS-1 18-33
Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja.



TS-2 18-33
Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja.



TS-K2 18-33
Podajalnik krožnikov s hladilnimi režami za vstavljanje in hlajenje posode v hlajenih prostorih.



Namenska poraba energije

Z načinom spodbujanja (Boost) se posodo hitro segreje do visokih temperatur, način ECO (EKO) pa zagotavlja največjo energetska učinkovitost pri srednje visokih temperaturah na daljše obdobje.



Dobro zavarovan

S pokrovi iz EPP lahko privarčujete do 20 % energije*. Pokrovi so posebno lahki, izjemno robustni in primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.



Enostavno rokovanje

»Kam s pokrovom?« – izbirno držalno sponko pritrdite na potisni ročaj z enostavnim klikom. S tem se pokrov dvigne na varno mesto.



Vedeti, kdaj je konec

Izbirna možnost signala za dodatno polnjenje vam pokaže, da bo krožnikov kmalu zmanjkalo. Tako lahko pravočasno poskrbite za ponovno polnjenje, vaša preskrbovalna veriga pa teče naprej brez prekinitev.



Sanjsko lahka

Z edinstvenim sistemom Easy-Setting-System (ESS) lahko vse podajalnike hitro in na udoben način prilagodite teži kosov posode – brez orodja in brez zamudnega vstavljanja vzmeti v majhne odprtine.



Večja kapaciteta zaradi pametne konstrukcije

Z našo edinstveno, posebno plosko platformo za zlaganje lahko v vsak podajalnik vnesete do 20 odstotkov več standardnih krožnikov. Visoke vodilne palice in višji pokrovi zagotavljajo dodatno varnost, kadar so skladi visoki.

* V primerjavi s pokrovi iz polikarbonata. Pokrov iz EPP je vključen v dobavni obseg pri modelih z ventilacijskim ogrevanjem, kot izbirno možnost pa ga lahko naročite tudi za vse druge modele.



TS-H1 18-33

Ogrevan podajalnik krožnikov.



TS-H2 18-33

Ogrevani podajalnik krožnikov z barvnim ogrođjem (za barve glejte stran 31) – prilagojen za elemente BLANCO COOK in sisteme za razdeljevanje hrane BLANCO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Podajalnik krožnikov, z ventilacijskim ogrevanjem.

SERVIRNI VOZIČKI

Vsakdanji robustni pomočniki.



SW 10 x 6-5



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Večja stabilnost

Najboljša obdelava! Neprekinjeni vari povezujejo okvir s policami in tako povečajo stabilnost.



Zavihani robovi

Zavihani robovi naredijo polico bolj stabilno in zagotavljajo izredno visoko nosilnost. Poleg tega ščitijo osebje pred poškodbami.



Serijska zaščita pred udarci

Vsi servirni vozički in vozički za odlaganje pladnjev imajo vgrajeno močno zaščito pred udarci. Vozičke in inventar ščitijo pred poškodbami.



Police s profilnim robom

Vse police imajo z vseh strani povišan profilni rob. Na ta način nič ne zdrsne, tudi ob grobem premikanju.



Vgrajen dušilec zvoka

Mirno! Pod vsako polico je nameščena podloga za zvočno izolacijo. Na ta način se znatno zniža moteči hrup pri uporabi.

SERVIRNI VOZIČKI BLANCO

- Iz nerjavnega legiranega jekla
- Varjene police
- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 krmilna, od tega 2 z zavoro, \varnothing 125 mm

Model	Mere D x Š x V	Število polic	Nar. št.
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 polici	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 polici	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 police	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 polici	569 769
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 polici	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 police	569 770
SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 mm	4 police	569 771
SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 mm	5 polic	569 772
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 polici	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 police	569 774
SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 mm	4 police	569 775
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 polici	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 police	569 780
SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 mm	4 police	569 782
SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 mm	5 polic	569 784

KOMPLETI OBLOG ZA SERVIRNE VOZIČKE BLANCO

- Barve: glejte stran 31

Model	Opis	Za modele	Nar. št.
Obloga, CNS	3-stranska za obešanje na servirne vozičke, popolnoma odstranljiva za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Obloga, s krilnimi vrati CNS	3-stranska, s sprednjimi krilnimi vrati, popolnoma odstranljivi deli obloge za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Obloga, barvna	3-stranska, prašno lakirana za obešanje na servirne vozičke, popolnoma odstranljiva za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 453
		SW 6x4-2 Kids	383 710
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 341
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 455
		SW 8x5-2 Kids	383 712
Obloga s krilnimi vrati barvna	3-stranska, s sprednjimi krilnimi vrati, prašno lakirana, popolnoma odstranljivi deli obloge za čiščenje	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 454
		SW 6x4-2 Kids	383 713
		SW 9x6-2, SW 9x6-3	383 340
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 456
		SW 8x5-2 Kids	383 715

Servirni vozički BLANCO z oblogami: en sistem, mnogo barv, 1000 možnosti.



Genialno preprosto

Oblogo lahko mimogrede namestite na razpoložljive servirne vozičke BLANCO. Enostavno jih pripnite za rob zgornje police in dobro fiksirajte na spodnjo polico. Končano!

Tristranska obloga je na voljo s krilnimi vrati ali brez njih. Vrata se lahko blokira v odprtem stanju znotraj protiudarne zaščite. To omogoča še bolj varno manevriranje in preprečuje poškodbe.

Poleg legiranega jekla vam ponujamo obloge v 14 barvah (glejte stran 31) z barvnimi toni, ki se podajo v vsako okolico in vašemu servisnemu vozičku zagotavljajo vedno privlačen videz.



SW 8 x 5-3
s tristransko oblogo
in 2 krilnimi vrati

Servirni voziček z nastavkom za pribor

V kombinaciji s SW 10 x 6 ponuja novi nastavek za pribor dovolj prostora za pribor, pladnje, posodo in pribor. Dodati ga je mogoče v vsakem trenutku, pa tudi ponovno odstraniti. Privitje poskrbi za visoko stabilnost.

Nastavek za pribor CAT 5

- Vključno s 5 posodami za pribor velikosti GN 1/4-150
- Mere (D x Š x V): 1031 x 318 x 361 mm
- Nar. št. **574 772**



Nastavek za pribor CAT 5
na servisnem vozičku SW 10 x 6-3 BASIC s 3-delno oblogo

Mobilna delovna površina za pripravo in izdajo

Delovna plošča WB 8 x 5 za servirni voziček

Za servirni voziček 8 x 5 (brez galerije)

Vključno z dvema GN posodama 1/3-65

- Nar. št. **574 773**

Deska za rezanje iz umetne mase ali lesa

z utorom za tekočino z izpustno v DN posodo

- Les 1/1 (masivna bukev) nar. št. **574 775**
- Umetna masa 1/1 nar. št. **574 776**

Nosilno ogrodje za gastro posodo GN

za večjo odlagalno površino, vključno z ročajem za papirnate brisače

- Nar. št. **574 783**

Držalo za nož za namestitev na GN 1/6

za namestitev na globoko GN 1/6

- Iz umetne mase
- Nar. št. **574 774**

Zaščitni pokrov za servirni voziček SW SG

za naknadno pritrditev na skoraj vse SW 8 x 5

- Iz akrilnega stekla (PNMA)
- Mere (D x Š x V): 828 x 253 x 317 mm
- Nar. št. **574 782**



Delovna plošča WB 8 x 5

na SW 8 x 5-3 z oblogo in vrati v barvi Granny, deska za rezanje iz umetne mase, obesni okvir s 1 x GN 1/6-200 in 1 x GN 1/3-200, stojalo za nože, zaščitni pokrov.



Mobilna postaja za odlaganje posode

Mobilna postaja za odlaganje posode SW MCS 10 x 6-3

s 3 policami (1000 x 600 mm) in izrezom za posodo za odpadke (2x GN 1/3-200) v zgornji polici

- Iz nerjavnega legiranega jekla
- Varjene police
- Vključno s 4 pločevinastimi rešetkami na zgornjih dveh policah
- 2x GN-B 1/3-200 v obsegu dobave
- Kapaciteta: največ 45 oseb
- Mere (D x Š x V): 1100 x 700 x 950 mm
- Nar. št. **382 663**

Zaščita pred pogledi

- Iz fine pločevine (za barve glejte stran 31)
- Mere (D x Š x V): 1031 x 205 x 430 mm
- Nar. št. **382 662**



Mobilna postaja za odlaganje posode SW MCS 10 x 6-3

s priborom: Polica za odlaganje na višini otrok, obesni okvir, odkapna kad za košaro za kozarce, tristranska obloga in zaščita pred pogledi, v tem primeru za individualno označitev ostalih odpadkov, papirja, stekla in pribora.

SKUPINA BLANCO PROFESSIONAL.

Naše stranke so tako raznolike in vsakovrstne, kot naša ponudba. Da bi lahko vsakomur zagotovili najboljše rezultate, smo svoje zamisli in kapacitete povezali v tri visoko specializirane poslovne enote: Catering – izdelki in sistemi za profesionalne kuhinje. Industrial – individualno izdelani natančni deli iz legiranega jekla, aluminija ali plastika za industrijo. In Railway – oprema za kuhinje in bistroje v vozilih na hitrih vlakih.

BLANCO Professional je v vseh poslovnih enotah pridobil certifikat DIN EN ISO 9001:2008 in vam zagotavlja najvišjo zanesljivost in usmerjenost k strankam.

Vaš strokovni trgovski partner:

BS ADRIA d.o.o.
Špruha 7
1236 Trzin
Slovenija
Tel. +386 (0)599 40 951
Faks. +386 (0)599 00 041
info@bs-adria.si
www.bs-adria.si

BLANCO
PROFESSIONAL