

BLANCO
PROFESSIONAL

ZA NAJBOLJE REZULTATE

Profesionalna kuhinjska oprema za hotele i restorane



BLANCOTHERM K

Ukusno transportirano, ukusno pakirano – Spremnici za transport hrane
BLANCOTHERM K od umjetne mase.

Dokazanom kvalitetom s 5 zvjezdica topla i hladna hrana u spremnicima BLANCOTHERM K održava se izvrsno toplom ili hladnom. Kako izvana, tako i iznutra, spremnici BLANCOTHERM K uvjeravaju svojom tehnikom, dizajnom, funkcijama i opremom.



BLANCOTHERM 620 KUF

Model s najvećim volumenom punjenja. Krilna vrata mogu se okretati za 270° i skinuti.



BLANCOTHERM 420 K

Punjenje sprijeda, s krilnim vratima, bez grijanja.



BLANCOTHERM 320 KB

Punjenje odozgo, moguće grijanje, s prikazom stanja rada i unutrašnjim dijelom od plemenitog čelika.



Nezamjenjivo

BLANCOTHERM K s Vašim znakom ili imenom tvrtke – jedinstveno, nezamjenjivo i već od jednog komada. Trajno i perivo u perilici posuđa.



Donosi više boje u život

BLANCOTHERM K s okovom u boji. Gotovo svi modeli dolaze s okovom u plavoj, crvenoj, zelenoj, žutoj i sivoj boji.



Najbolja kvaliteta namirnica

BLANCOTHERM spremnici s grijačima i točnom regulacijom unutarnje temperature u rasponu od +40 °C do +85 °C odn. +95 °C.



Unutrašnjost od plemenitog čelika

BLT 320 KB i 320 KBR s unutarnjim dijelom od plemenitog čelika za direktno opremanje.



Ergonomska ručka

Ručka od plemenitog čelika, obložena neskliskom plastikom.



Brzo obavješćavanje

Na praktičnim držačima kartica menija mogu se izvjesiti informacije o sadržaju.



Sigurno fiksiranje

Udubljenja koja omogućavaju fiksiranje i malih GN spremnika.



Savršeno zatvaranje

Zatvaranje s gornje strane što omogućava lakše otvaranje, čak i kod spremnika koji su paralelno poredani.



Posuda za kondenzat

Četiri BLT modela za dodatnu sigurnost: Posuda hvata kondenzat koji izađe, čime se smanjuje opasnost od sklizanja i ozljeđivanja.



Besprijeckorna higijena

Svi BLANCOTHERM K spremnici mogu se prati u perilici za sude. (modeli BLT 320 s grijanjem moraju imati zatvoren otvor za mrežni priključak, a modeli BLT 420 i 620 koji se griju okolnim zrakom, peru se bez vrata).



Ekološka prihvatljivost

Plastika ne sadrži CFC, može se reciklirati i pogodna je za prehrambene proizvode.

Primjeri opremanja

BLANCOTHERM 160 K BLANCOTHERM 320 K



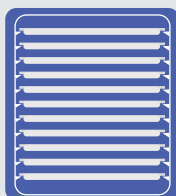
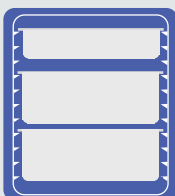
Za izbornik od
3 komponente:
2 x GN 1/4 100 mm dolje
1 x GN 1/2 100 mm dolje
1 prostor ST 3
(cca 14 menija)



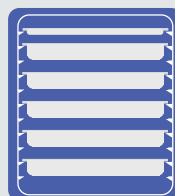
Za izbornik od
4 komponente:
2 x GN 1/6 100 mm dolje
2 x GN 1/3 100 mm dolje
2 prostora ST 3
(cca 10 menija)

BLANCOTHERM 420 K

Za izbornik od
3 komponente:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(cca 40 menija)



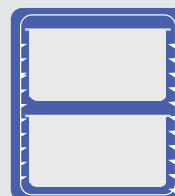
11 x GN 1/1-20



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

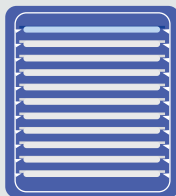
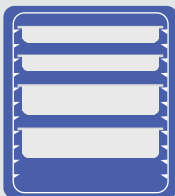


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

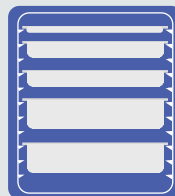


2 x GN 1/1-150

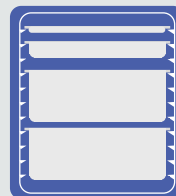
Za izbornik od
4 komponente:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(cca 30 menija)



1 rashladni 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



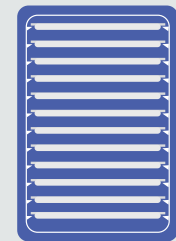
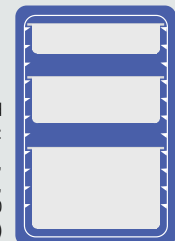
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



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

BLANCOTHERM 620 K

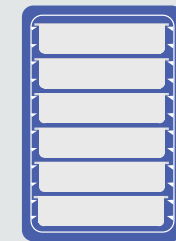
Za izbornik od
3 komponente:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(cca 60 menija)



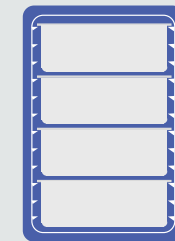
12 x GN 1/1-20



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

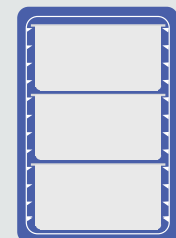
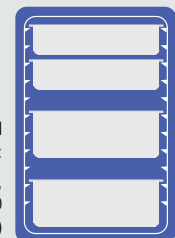


6 x GN 1/1-65

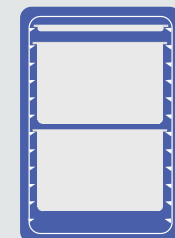


4 x GN 1/1-100

Za izbornik od
4 komponente:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(cca 40 menija)



3 x GN 1/1-150



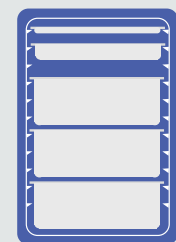
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



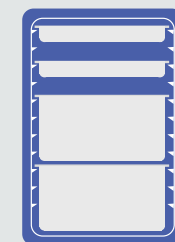
1 rashladni element,
11 x GN 1/1-20



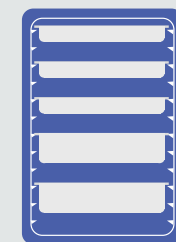
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



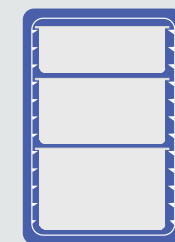
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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

Kraljevska klasa cateringa: Grijani i regulirani BLANCOTHERM KBR za točno određivanje temperatura.



Riba voli temperaturu od 65 °C, a brokoli 70 °C

Za izvrsno pripremljena jela potrebna Vam je optimalna kontrola temperature. Samo tako možete oprezno transportirati, skladištiti ili vrlo osjetljiva jela održavati toplima.

Uz pomoć digitalne regulacije unutarnje temperature BLANCOTHERM KBRUH možete regulirati temperaturu točno u stupanj: Meso ostaje meko, povrće svježije i hrskavo, a kobasice neće sigurno puknuti.

BLANCOTHERM KBRUH modeli su time savršeno prikladni za sve koji polažu posebno visoke zahtjeve na kvalitetu hrane.



Prema potrebi mogu se također koristiti za kuhanje na niskim temperaturama odn. "sous-vide" kuhanje.

Kuhanje na niskim temperaturama

Regulirano grijanje okolnim zrakom osigurava pri temperaturama od +60 °C do +80 °C okus mekog mesa – štedi energiju pa je prikladan i za korištenje noću (modeli BLT 420 KBRUH i 620 KBRUH).

Kuhanje "sous-vide"

Jednostavno vakumiranu namirnicu ostaviti da se kuha u vodenoj kupelji na temperaturama između +55 °C i +85 °C – ovako se posebno dobro čuvaju aroma, vitamini i hranjivi sastojci hrane (model BLT 320 KBR).



BLANCOTHERM 620 KBRUH

Grijani i regulirani spremnik za punjenje sprijeđa, s grijanjem okolnog zraka i prikazom temperature

- Kapacitet maks. 2 x GN 1/1-200 ili 3 x GN 1/1-150
- Točna regulacija od +40 °C do +85 °C
- Prikladan također za kuhanje na niskim temperaturama
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 200 W
- Dimenzije (DxŠxV): 692 x 440 x 660 mm

BLANCOTHERM 320 KBR

Grijani i regulirani spremnik za punjenje odozgo, sa silikonskim grijanjem i prikazom temperature

- Kapacitet 1 x GN 1/1-200 ili njihova podjela
- Točna regulacija od +40 °C do +95 °C
- Može se grijati mokro ili suho
- Prikladan također za "sous-vide" kuhanje
- 220–240 V AC / 50–60 Hz / 400 W
- Dimenzije (DxŠxV): 643 x 430 x 375 mm

BLANCOTHERM 320 ECO-C

Punjenje odozgo za besprijeckornu logistiku transporta pri cateringu

- Kapacitet maksimalno 4 x GN 1/1-55 ili njihova podjela
- Posebice velika unutrašnjost za slaganje spremnika GN različitih veličina i dubina jedni pored drugih i jedni na druge
- Otvori na uzdužnim stranicama i kutovima za jednostavno i sigurno umetanje i vađenje gastronomskih spremnika
- Dimenzije (DxŠxV): 630 x 415 x 345 mm

KOLICA ZA BANKETE

Pouzdanost, robusnost, lijepo i u pravo vrijeme na pravom mjestu.

Fino grijano: kolica za bankete s grijanjem okolnim zrakom mogu se po izboru grijati suhim ili vlažnim zrakom. Na taj se način sprječava isušivanje osjetljive hrane.

Pouzdanost: točno određeno reguliranje temperature i odlična izolacija osiguravaju najbolju moguću kvalitetu hrane – čak i tijekom dužeg mirovanja.

Dobro hlađeno: kolica za bankete s hlađenjem na okolni zrak imaju mogućnost točno određenog reguliranja temperature. To omogućuje optimalnu prilagodbu potrebama hlađenja hladnih jela.

Štedljivo: ohlađena kolica za bankete BLANCO troše do 42 % manje struje nego njihovi modeli prethodnici. Na taj način dobivate najbolje i svakog kilovat sata.





reddot design award
winner 2011

BLANCO KOLICA ZA BANKETE, **GRIJANA**

- Korpus od CNS-a, zatvoreno sa svih strana, vanjski i unutarnji korpus s toplinskim razdvajanjem
- Letva za zaštitu od udaraca štiti kolica od oštećenja
- Zaključavanje u 2 točke s automatskim zatvaranjem, sigurno za transport (sa sigurnosnim položajem); mogućnost zaključavanja

Model	Opis	Dimenzije (mm) D x Š x V	Kapacitet ø tanjura: Količina	Br. za narudžbu
BW 11	Kolica za bankete, grijano okolnim zrakom 11 pari žljebova, razmak: 115 mm, 4 kotačića, od toga 2 s kočnicama, pocinčani čelik	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	Kolica za bankete, grijano okolnim zrakom 18 pari žljebova, razmak: 75 mm, 4 kotačića, od toga 2 s kočnicama, pocinčani čelik	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	Kolica za bankete, grijano okolnim zrakom bez srednje stijene (moguće naručiti odvojeno), 11 pari žljebova, razmak: 115 mm, 2 okretna kotačića i 2 kotačića s kočnicama, pocinčani čelik	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	Kolica za bankete, grijano okolnim zrakom bez srednje stijene (moguće naručiti odvojeno), 18 pari žljebova, razmak: 75 mm, 2 okretna kotačića i 2 kotačića s kočnicama, pocinčani čelik	1390 x 945 x 1920 mm	ø 24 cm: 136 ø 26 cm: 136 ø 28 cm: 102 ø 31 cm: 102	573 577

PRIBOR ZA BLANCO KOLICA ZA BANKETE

Model	Za modele	Br. za narudžbu
Visoka srednja stijenska može se izvaditi, s ljestvama regala	BW 22	573 580
	BW 36	573 581
Poluvisoka srednja stijenska može se izvaditi, s ljestvama regala	BW 22	573 582
	BW 36	573 583

Maksimalna fleksibilnost s poluvisokom srednjom stijenom: Poluvisoka srednja stijena za istovremenu primjenu rešetaka (1084 x 650 mm) i GN spremnika ili manjih GN rešetaka.



BLANCO KOLICA ZA BANKETE, HLAĐENA

- Korpus od CNS-a, zatvoreno sa svih strana, vanjski i unutarnji korpus s toplinskim razdvajanjem
- Rashladni stroj integriran u korpus
- Letva za zaštitu od udaraca štiti kolica od oštećenja
- Zaključavanje u 2 točke s automatskim zatvaranjem, sigurno za transport (sa sigurnosnim položajem), mogućnost zaključavanja

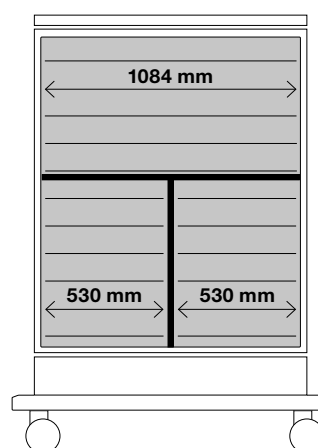
Model	Opis	Dimenzije (mm) D x Š x V	Kapacitet ø tanjura: Količina	Br. za narudžbu
BW-UK 10	Kolica za bankete, hlađena 10 pari žljebova, razmak: 115 mm, 4 kotačića, od toga 2 s kočnicama, pocinčani čelik	840 x 945 x 1920 mm	ø 24 cm: 36 ø 26 cm: 36 ø 28 cm: 18 ø 31 cm: 18	573 578
BW-UK 15	Kolica za bankete, hlađena 15 pari žljebova, razmak: 75 mm, 4 kotačića, od toga 2 s kočnicama, pocinčani čelik	840 x 945 x 1920 mm	ø 24 cm: 56 ø 26 cm: 56 ø 28 cm: 28 ø 31 cm: 28	573 579



MAKSIMALNO OPREMANJE KOLICA ZA BANKETE

a: bez srednje stijene, b: s poluvisokom srednjom stijenom, c: s visokom srednjom stijenom

Model		BW 11	BW 18	BW 22			BW 36			BW-UK 10	BW-UK 15
Raspored pretinaca											
				a	b	c	a	b	c		
Razmak žljebova u mm		115	75	115			75			115	75
S GN spremnicima											
	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
S GN rešetkama GR 2/1 (650 x 530 mm) i tanjurima koji nisu složeni											
GN rešetke GR 2/1		11	17	-	12	22	-	16	34	9	14
	ø tanjura 24 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	ø tanjura 26 cm	44	68	-	48	88	-	64	136	36	56
	ø tanjura 28 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	ø tanjura 30 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
	ø tanjura 31 cm	22	34	-	24	44	-	32	68	18	28
S rešetkama (1084 x 650 mm) i tanjurima koji nisu složeni											
Rešetke 1084 x 650 mm		-	-	11	5	-	17	8	-	-	-
	ø tanjura 24 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	ø tanjura 26 cm	-	-	88	40	-	136	64	-	-	-
	ø tanjura 28 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	ø tanjura 30 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
	ø tanjura 31 cm	-	-	66	30	-	102	48	-	-	-
S rešetkama i složenim tanjurima s poklopcima Maks. 3 tanjura s poklopcem jedan iznad drugoga (visina tanjura s poklopcem: cca 65 mm)											
GN rešetke GR 2/1		6	6	-	6	12	-	4	12	5	5
Rešetke 1084 x 650 mm		-	-	6	3	-	6	3	-	-	-
Tanjur ø 26 cm		64	68	128	128	128	136	112	136	56	60



BW 22
s poluvisokom srednjom stijenom

BLANCO SERVISTAR

Stvara prostor u kuhinji: Sustav kolica za slaganje tanjura BLANCO SERVISTAR.

Inovativni sustav kolica za slaganje tanjura BLANCO SERVISTAR stvara prostor za gastronomsku kreativnost, efikasan rad i opušteni put od kuhara pa sve do gosta.

S držačima za tanjure SERVISTAR nudi nježan i siguran oslonac Vašeg porculana. SERVISTAR je lako opremiti te se tanjuri mogu brzo skinuti. S elegantnim dizajnom svi modeli i s prednje strane izgledaju dobro.

SERVISTAR je savršen za rukovanje gotovom hranom na najmanjem prostoru. Npr. BLANCO SERVISTAR GASTRO 80 – za 80 tanjura potrebno mu je samo 0,5 m² mjesta.



Više stabilnosti u svakodnevici

Svojom visoko kvalitetnom obradom SERVISTAR pruža maksimalnu stabilnost – i kad je potpuno napunjen i kod neravnog poda. Kako biste mogli u svakoj situaciji sigurno manevrirati.



Više prostora za kreativne ideje

S 80 mm velikim razmakom između tanjura SERVISTAR Vam daje dovoljno mjesta za sve Vaše ideje za privlačno posluživanje jela.



Više fleksibilnosti prilikom serviranja

Redovi držača tanjura mogu se prilagoditi svim veličinama tanjura do 30 cm – bili tanjuri okrugli ili četvrtasti.



Inovativni držač tanjura

Dizajn je oblikovan po uzoru na ljudsku ruku: i snažan i nježan. Mali dodatni palac pruža tanjuru dodatnu stabilnost i najbolji balans u svakom položaju. Zahvaljujući blago elastičnoj Softgrip površini tanjuri sjedaju meko i bez klizanja na držače za tanjure – bez zveckanja, bez škljocanja, bez ljutnje.

BLANCO SERVISTAR

- Razmak između tanjura 80 mm, za promjer tanjura do 30 cm

Model	Opis	Dimenzije (mm) D x Š x V	Kapacitet	Isporuka	Br. za narudžbu
SERVISTAR GASTRO 80	Sustav kolica za slaganje tanjura pomično, kotačići ø 125 mm, 4 kotačića, od toga 2 s kočnicama, pocinčani čelik	653 x 663 x 1856 mm	80 tanjura	gotovo montirano	573 694
				u Flat Pack paketu za vlastitu montažu Dimenzije ambalaže: 1753 x 683 x 247 mm	573 696
SERVISTAR GASTRO 120	Sustav kolica za slaganje tanjura pomično, kotačići ø 125 mm, 4 kotačića, od toga 2 s kočnicama, pocinčani čelik	653 x 933 x 1856 mm	120 tanjura	gotovo montirano	573 698
				u Flat Pack paketu za vlastitu montažu Dimenzije ambalaže: 1753 x 943 x 233 mm	573 700

FLAT PACK!



SERVISTAR GASTRO 80

SERVISTAR GASTRO 120



SERVISTAR GASTRO 80 (Flat Pack)

BLANCO COOK

Otkrijte fleksiligenciju s inteligentnim sustavom kuhanja koji svakidašnje zadatke savladava s maksimalnom fleksibilnošću.

Fleksiligencija u glavi

Savršeno rješenje za vašu poslovnu ideju: BLANCO COOK nudi pojedinačne konfiguracije veličina, razreda snage i opreme.

Fleksiligencija u prostoru

Slobodan odabir prostora: BLANCO COOK kombinira tehnologiju kuhanja i napu u jednom sustavu.

Fleksiligencija u vremenu

Mijenjanje jela od jutra do večeri i uvijek ažurno: Uz BLANCO COOK možete po potrebi mijenjati i bez napora zamijeniti dodatke i opremu.

Fleksiligencija u oblikovanju

Za skladnu atmosferu: U skladu s vašim stilom uređenja interijera, BLANCO COOK vam nudi pojedinačne mogućnosti oblikovanja u pogledu materijala i boja.

Fleksiligencija u organizaciji

Integrirano olakšanje rada: Uz dobro osmišljenu ergonomiju, razumnu podjelu površine i praktičan pribor, BLANCO COOK donosi učinkovitost i strukturu u radne procese.

Fleksiligencija u čišćenju

Čišćenje uz minimalni napor: BLANCO COOK uvjerava higijenskim površinama i lako dostupnim dijelovima koji se mogu prati u perilici posuđa i ukloniti bez alata.

Fleksiligencija u mobilnosti

Danas ovdje, sutra tamo: Dobro je da vas BLANCO COOK može posvuda pratiti.

FLEKSIBILNOST+INTELIGENCIJA
FLEKSILIGENCIJA

BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK classic

BLANCO COOK I-flex

Preporuka za primjenu

Output	Srednji do visoki, korištenje tijekom cijelog dana, i za opskrbu tijekom vršnog vremena	Mali do srednji, korištenje tijekom cijelog dana
Ponuda hrane	Konstantna ponuda hrane tijekom dana ili naizmjenično tijekom tjedna	Konstantna ili naizmjenična ponuda hrane tijekom dana
Mobilnost i primjena	Pomična stanica za kuhanje za slobodno smještanje u prostoriji, uglavnom za stacionarnu uporabu	Mobilna stanica za kuhanje kompaktnih dimenzija i male težine, također za uporabu izvan kuće ili za catering

Tehnika kuhanja

Područje kuhanja	Zamjenjivi uređaji za kuhanje na stolu visokih performansi	Fiksno ugrađena indukcijska ploča za kuhanje
Broj mjesta za kuhanje	Za 2, 3 ili 4 stolna uređaja za kuhanje BC classic 2.1, 3.1, 4.1	S 1, 2 ili 3 indukcijske ploče za kuhanje BC I-flex 1 (230 V), 2, 3
Pribor za kuhanje	Veliki izbor: 13 različitih stolnih uređaja za kuhanje različite snage i veličine za umetanje i spajanje na utičnice na licu mjesta	Jednostavno postavljanje indukcijskih nastavaka za kuhanje na indukcijsku ploču za kuhanje

Izvedba

Strujni priključak	400 V / 16 A do 63 A	230 V / 16 A i 400 V / 16 A
Težina	oko 195–225 kg (bez stolnih uređaja za kuhanje)	oko 130–150 kg
Mogućnosti postavljanja	• Pomični • Čvrsto fiksirani na podesivim nožicama	• Pomični • Mobilni (izvan kuće) kao varijanta "to-go" • Čvrsto fiksirani na podesivim nožicama • Za ugradnju kao ugradbena varijanta "built-in"
Radna površina	<u>Most za upijanje:</u> puno prostora za aranžiranje i posluživanje hrane <u>Područje kuhanja:</u> puno prostora za odlaganje lijevo i desno od površine za kuhanje	<u>Most za upijanje:</u> puno prostora za aranžiranje i posluživanje hrane
Podgrada	• kao skladišni prostor s temeljem • za mobilni ugradbeni rashladni stol • za čuvanje na toplom s pomoću funkcije BLANCOTHERM	• za skladištenje i odlaganje pribora za kuhanje • i/ili s elementom s ladicama
Materijal	Most za upijanje, radne površine i podgrada u potpunosti izrađeni od nehrđajućeg čelika	Most za upijanje i radne površine od nehrđajućeg čelika, podgrada izrađena od pocinčanog praškasto lakiranog tankog lima



BLANCO COOK classic



BLANCO COOK I-flex

BLANCO COOK I-FLEX **POJEDINOSTI**



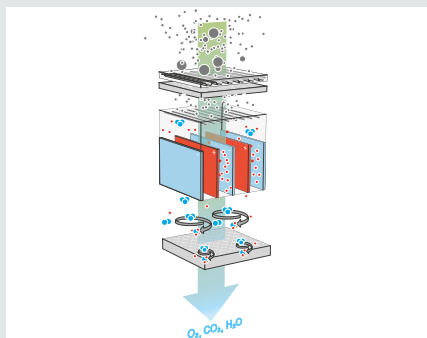
BLANCO COOK I-flex nudi mnogo prostora za manevar tijekom primjene zahvaljujući učinkovitoj, trajno instaliranoj indukcijskoj tehnologiji s do tri ploče za kuhanje. Nastavci za kuhanje u različitim izvedbama jednostavno se umeću i mogu se brzo zamijeniti.

Zahvaljujući svojim kompaktnim dimenzijama i integriranoj napi, ova stanica za kuhanje može se dobro integrirati čak i tamo gdje nema puno mjesta. U mobilnoj "to go" varijanti, BLANCO COOK I-flex je također idealan za catering i uporabu izvan kuće.



Uobičajeno rukovanje

Svaka indukcijska površina za kuhanje sastoji se od 2 zone za kuhanje, kojima se može upravljati zasebno okretnim gumbima. Po želji obje zone za kuhanje mogu se međusobno povezati. Na zaslonu se prikazuje odgovarajući stupanj snage.



Opcijski: sustav filtriranja ION TEC

ION TEC filtrira najfinije aerosole, čestice mirisa i plavi dim. To ujedno produljuje vijek trajanja filtra s aktivnim ugljenom.



Praktična zaštita od kašljanja

Standardna zaštita od kašljanja od sigurnosnog stakla može se sklopiti radi lakšeg čišćenja.



Standardni skladišni prostor

Podgrada je podijeljena na odjeljke i opremljena je potpornom konzolom i dnom. Ovdje se oprema za kuhanje može idealno pohraniti za brzu uporabu.



Ladica za nadopunu

U opcijском elementu s dvije ladice mogu se koristiti GN spremnici s pripremljenim sastojcima. Dodatno umetnute eutektičke ploče po želji hranu čuvaju hladnom.



Jednostavno čišćenje filtra

Kasete za filtriranje, koje se sastoje od filtra za mast i metalnog filtra, mogu se ukloniti bez alata i prati u perilici posuđa. Pomoću čepa za odvod moguće je ispustiti mast.

BLANCO COOK I-FLEX

- Mobilna stanica za kuhanje s integriranom indukcijskom pločom za kuhanje i snažnim, višestupanjskim sustavom filtriranja
- Obuhvatan pribor
- Opcijski sustav filtriranja ION TEC

Model	Opis	Kapacitet	Vanjske dimenzije Š x D x V (mm)	Br. za narudžbu	Cijena u €
BC I-flex 1	1 integrirana indukcijska ploča za kuhanje, pomična, kotači ø 75 mm	2 zone za kuhanje	925 x 678 x 1306 mm	575 025	{Preis_575025}
BC I-flex 1 to go	1 integrirana indukcijska ploča za kuhanje, pomična, kotači ø 125 mm	2 zone za kuhanje	1020 x 746 x 1366 mm	575 064	{Preis_575064}
BC I-flex 1 built-in	1 integrirana indukcijska ploča za kuhanje, s podesivim nožicama i zaslonom za podnožje	2 zone za kuhanje	925 x 678 x 1306 mm	575 026	{Preis_575026}
BC I-flex 2	2 integrirane indukcijske ploče za kuhanje, pomične, kotači ø 75 mm	4 zone za kuhanje	925 x 678 x 1306 mm	575 013	{Preis_575013}
BC I-flex 2 to go	2 integrirane indukcijske ploče za kuhanje, pomične, kotači ø 125 mm	4 zone za kuhanje	1020 x 746 x 1366 mm	575 015	{Preis_575015}
BC I-flex 2 built-in	2 integrirane indukcijske ploče za kuhanje, s podesivim nožicama i zaslonom za podnožje	4 zone za kuhanje	925 x 678 x 1306 mm	575 021	{Preis_575021}
BC I-flex 3	3 integrirane indukcijske ploče za kuhanje, pomične, kotači ø 75 mm	6 zone za kuhanje	1255 x 678 x 1306 mm	575 017	{Preis_575017}
BC I-flex 3 to go	3 integrirane indukcijske ploče za kuhanje, pomične, kotači ø 125 mm	6 zone za kuhanje	1350 x 746 x 1366 mm	575 019	{Preis_575019}
BC I-flex 3 built-in	3 integrirane indukcijske ploče za kuhanje, s podesivim nožicama i zaslonom za podnožje	6 zone za kuhanje	1255 x 678 x 1306 mm	575 023	{Preis_575023}



BLANCO COOK **CLASSIC**

- Mobilna stanica za kuhanje s nišom za umetanje i snažnim, višestupanjskim sustavom filtriranja
- Opcijski sustav filtriranja ION TEC

Model	Opis	Kapacitet	Vanjske dimenzije Š x D x V (mm)	Br. za narudžbu
BC classic 2.1	BLANCO COOK classic s pločom za umetanje od nehrđajućeg čelika	maks. 2 stolna uređaja BLANCO COOK	1544 x 756 x 1362 mm	574 400
BC classic 3.1	BLANCO COOK classic s pločom za umetanje od nehrđajućeg čelika	maks. 3 stolna uređaja BLANCO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 401
BC classic 3.1 BHG	BLANCO COOK classic s osvjetljenjem, galerijom, zaštitom od kašljanja i pločom za umetanje od nehrđajućeg čelika	maks. 3 stolna uređaja BLANCO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 405
BC classic 3.1 BHG-I	BLANCO COOK classic s osvjetljenjem, galerijom, zaštitom od kašljanja, sustavom ION TEC i pločom za umetanje od nehrđajućeg čelika	maks. 3 stolna uređaja BLANCO COOK	1949 x 756 x 1362 mm	574 406
BC classic 4.1	BLANCO COOK classic s pločom za umetanje od nehrđajućeg čelika i zatvorenom zaštitom od kašljanja	maks. 4 stolna uređaja BLANCO COOK	2354 x 756 x 1362 mm	574 402

BLANCO COOK BC classic 4.1

s opcijskim priborom i do četiri stolna uređaja BLANCO COOK . U korisnom prostoru ispod niše za umetanje: spremnik za transport hrane BLANCOTHERM BLT 420 KBUH na transportnim kolicima. Alternativno se može umetnuti i ugradbeni rashladni stol.



Ugradbeni rashladni stol BC UCT



Štedi vrijeme i energiju: Pomični umetljivi stol za BLANCO COOK classic.

Jednostavno voziti umjesto teško nositi – s pomičnim umetljivim stolom transport i zamjena stolnih uređaja za kuhanje postaju jednostavna vježba. Pomični umetljivi stol, koji se može naknadno ugraditi, može se jednostavno uvući u stolni uređaj za kuhanje BLANCO COOK classic i već počinje kuharski show.

Ploča za odlaganje prikazana na slici može se opcijski naručiti te jednostavno objesiti bez pričvršćivanja vijcima. Dostupna je za 2, 3 ili 4 stolna uređaja i odgovara svim sustavima BLANCO COOK classic.

BLANCO COOK **STOLNI UREĐAJI**

- Vanjske dimenzije (D x Š x V) 620 x 400 x 240 mm

- Obuhvatan pribor

Model	Opis	Snaga/ elektr. priključak	Br. narudžbe
BC IH 5000 ^{1), 2)}	Indukcijska ploča za kuhanje Korisna površina: 564 x 339 mm, 1 zona za kuhanje: ø 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 198
BC IH 2Z 5000	Indukcijska ploča za kuhanje Korisna površina: 564 x 339 mm, 2 zone za kuhanje: svaka ø 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 199
BC SIH 5000	Površina indukcijske ploče za kuhanje Korisna površina: 564 x 339 mm, 1 zona za kuhanje: 447 x 220 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 200
BC IW 5000 ^{1), 2)}	Indukcijski wok Kiveta: ø 300 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 201
BC DG 4200	Roštilj Zapremnina: 7 litara	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 208
BC GF 4200 ^{1), 2)}	Grill tava, glatka Grijana površina: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 204
BC GF 8400	Grill tava, glatka Grijana površina: 435 x 704 mm, Vanjske dimenzije (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)}	Grill tava, žljebasta Grijana površina: 435 x 304 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,2 kW	574 207
BC CH 4200	Ceran® staklokeramička ploča za kuhanje Zona za kuhanje: ø 170 mm i ø 230 mm	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,3 kW	574 209
BC PC 4800	Kuhalo za tjesteninu Zapremnina: 20 litara	400 V / 16 A 50–60 Hz / 4,8 kW	574 210
BC DF 5000	Friteza Zapremnina: 6,5 litara	400 V / 16 A 50–60 Hz / 5,0 kW	574 211
BC BM 700 3)	Dvostruka posuda za vodenu kupku odgovara svim GN spremnicima od plemenitog čelika i GN poklopcima	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 212
BC HP 700 3)	Ploča za održavanje topline Korisna površina: 565 x 340 mm	220–240 V / 16 A 50–60 Hz / 0,7 kW	574 213
BC ME	Višenamjenski element Kapacitet: Gore: maks. GN 1/1-150 (ovisno o dubini spremnika ispod), Dolje: maks. GN 1/1-100 (tada gore maks. GN 1/1-65)	–	573 458

¹⁾ Dostupna je i izvedba 220–240 V / 16 A / 50–60 Hz / 3,5 kW

²⁾ Dostupna je i izvedba 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 3,0 kW i UK utikačem

³⁾ Dostupna je i izvedba 220–240 V / 13 A / 50–60 Hz / 0,7 kW i UK utikačem



Indukcijske ploče za kuhanje i indukcijski wokovi

Kuhalo za tjesteninu

Friteza

Dvostruka posuda
za vodenu kupku



Grill tave / roštilji

Staklokeramička ploča
za kuhanje Ceran®

Ploča za
održavanje topline

Multi-element
BC ME

Savršena prezentacija hrane za svaki ukus i svaki budžet.

BASIC LINE

Još fleksibilniji i modularniji: s inačicama opreme Smart, Emotion, Design i Kids, njihovim jasnim nastupom i izvrsnom funkcionalnošću linija BASIC LINE nudi potpunu slobodu – za svaku svrhu, za svaki ambijent i za svaki investicijski proračun. Moduli postoje za sve zadatke: topli buffet, hladni buffet, neutralni buffet, pult u koji se ugraju kolica i pokretna vitrina, kutni moduli, pult za blagajnu, stanice za juhu i različite vitrine.

Sustav za posluživanje hrane BASIC LINE.
Savršena kombinacija oblika i funkcije.

Inačica opreme BASIC LINE Smart :

Ovdje su u prvom planu program ekonomičnosti i funkcija.

Serijska oprema:

- Mobilni buffet u boji korpusa tamno sivoj B (RAL 7043)
- Pokrov od nehrđajućeg čelika
- Prema potrebi 230-V-priključak
- Nastavak u obliku mosta od nehrđajućeg čelika za tople i hladne buffete
- Zaštita od kašljanja na strani klijenta od jednoslojnog sigurnosnog stakla za tople i hladne buffete
- 4 dvostruka kotača, od toga 2 s kočnicama



BASIC LINE Smart



BASIC LINE Emotion

Inačica opreme BASIC LINE Emotion –

jer je šarenije "ukusnije". Plaštovima u boji unosite promjenu u svakodnevicu.

Serijska oprema:

- Mobilni buffet u boji korpusa tamno sivoj B (RAL 7043)
- Pokrov od nehrđajućeg čelika
- Prema potrebi 230-V-priključak
- Nastavak u obliku mosta od nehrđajućeg čelika za tople i hladne buffete
- Zaštita od kašljanja na strani klijenta od jednoslojnog sigurnosnog stakla za tople i hladne buffete
- 4 dvostruka kotača, od toga 2 s kočnicama
- + Prednji plašt u jednoj od 14 različitih boja BLANCO (vidi str. 31)
- + Uređaj za klizanje pladnjeva od nehrđajućeg čelika na strani klijenta, okrugla cijev

Inačica opreme BASIC LINE Design:

Više od toga ne može. Radujte se maksimalnoj svestranosti i najboljoj prezentaciji hrane.

Serijska oprema:

- Mobilni buffet u boji korpusa tamno sivoj B (RAL 7043)
- Pokrov od nehrđajućeg čelika
- Prema potrebi 230-V-priključak
- 4 dvostruka kotača, od toga 2 s kočnicama
- + Prednji plašt od resopala na strani klijenta (izbor od preko 180 dekora)
- + Uređaj za klizanje pladnjeva od resopala na strani klijenta za tople i hladne buffete
- + Highline nastavak u obliku mosta od nehrđajućeg čelika sa zaštitom od kašljanja na strani klijenta od jednoslojnog sigurnosnog stakla za tople i hladne buffete



BASIC LINE Design

BASIC LINE KIDS

Primjereno za djecu: za opskrbu djece i mladih postoji izbor inačica opreme BASIC LINE Kids i svih drugih inačica opreme BASIC LINE sa spuštanim elementom za klizanje pladnjeva.

Bilo za opskrbu škola ili obiteljskih restorana:

posluživanje hrane za djecu najbolje funkcionira ako je prezentacije hrane prilagođena visini djece.

Stoga nova BASIC LINE Kids nudi niske module s visinom posluživanja od 750 mm koji su konstruirani za djecu od vrtića do osnovne škole.

BASIC LINE Kids modul dolazi u izvedbi kao

- topli buffet
- hladni buffet s aktivnim, tihim hlađenjem
- hladni buffet s aktivnim hlađenjem okolnim zrakom
- neutralni buffet



BASIC LINE MODUL UKRATKO



Topli buffet



Hladni buffet s aktivnim, tihim hlađenjem



Hladni buffet s aktivnim hlađenjem okolnim zrakom



Neutralni buffet



Buffet za juhu



Pult za blagajnu



Pult u koji se uguraju kolica



Pokretna vitrina



Element s unutrašnjim kutom



Element s vanjskim kutom



Vitrina za hlađenje s nastavkom



Stajaća vitrina za hlađenje

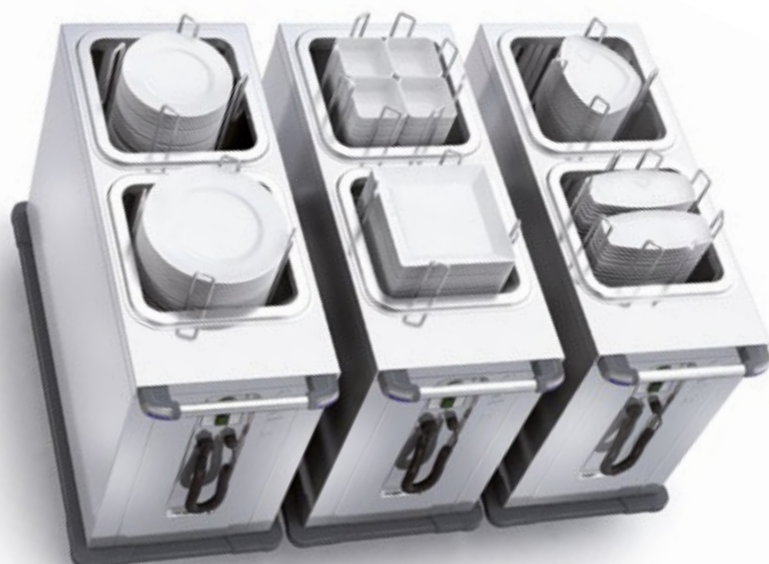
MANHATTAN

BLANCO MANHATTAN

S preko 40 modula BLANCO MANHATTAN nudi Vam sve mogućnosti za individualno oblikovanje posluživanja hrane visoke vrijednosti.

SPREMNICI ZA TANJURE

Generacija spremnika tvrtke BLANCO Professional: Velika fleksibilnost, bolja energetska djelotvornost, sigurno rukovanje.



Jedna za sve

Bilo da je okrugla ili četvrtasta, mala ili velika, kvadratna cijev za tanjure može se nositi sa svime. Pomoću praktične mrežice spremnik za tanjure možete brzo i jednostavno prilagoditi gotovo svim oblicima posuđa. Pomoću dodatnih vodilica tanjura u jednu jedinu cijev možete smjestiti čak do četiri naslage malih zdjela, posuda ili tanjura.



TS-1 18-33
Spremnik za tanjure bez grijanja.



TS-2 18-33
Spremnik za tanjure bez grijanja.



TS-K2 18-33
Spremnik za tanjure s prorezima za hlađenje za uvoz i hlađenje posuđa u rashladnim prostorijama.



Ciljana uporaba energije

Pojačani način rada brzo dovodi posuđe na visoke temperature, a ekološki način rada nudi najbolju energetske djelotvornost za srednje temperature tijekom duljeg razdoblja.



Dobra zaštita

Uz poklopce od EPP-a možete uštedjeti do 20 % energije*. Zato su posebno lagani, iznimno čvrsti i otporni na pranje u perilicama posuđa.



Jednostavno podizanje

"Gdje staviti poklopac?" – opcionalna pridržna hvataljka jednostavno se zakopča na ručku za guranje. Tako ćete u tren oka sigurno podignuti poklopce za pokrivanje.



Znaju kad je kraj

Opcionalni signal za naknadno punjenje pokazuje vam da ponestaje tanjura u spremniku. Tako na vrijeme možete obnoviti zalihe, a u vašem opskrbnom lancu neće biti prekida.



Jednostavan put do željene težine

Pomoću jedinstvenog sustava jednostavnog postavljanja (ESS) svi se spremnici mogu brzo i udobno prilagoditi težini posuđa – bez alata i bez nepraktičnog uvlačenja opruga u rupice.



Veći kapacitet zahvaljujući pametnoj konstrukciji.

Pomoću naše jedinstvene, iznimno plošne platforme za slaganje u svaki spremnik možete smjestiti do 20 % više standardnih tanjura. Visoke vodilice i viši poklopci za pokrivanje pružaju dodatnu sigurnost pri slaganju na visini.

* U usporedbi s poklopcima za pokrivanje od polikarbonata. Poklopac od EPP-a uključen je u opseg isporuke modela grijanih okolnim zrakom, a za sve je druge modele dodatno dostupan.



TS-H1 18-33

Grijani spremnik za tanjure.



TS-H2 18-33

Grijani spremnik za tanjure s tijelom u boji (za boje vidi stranicu 31) – prilagođen proizvodnji BLANCO COOK i sustavu za posluživanje hrane BLANCO BASIC LINE.



TS-UH2 18-33

Spremnik za tanjure grijan okolnim zrakom.

KOLICA ZA SERVIRANJE

Robusni pomagači u svakodnevicu.



SW 10 x 6-5



SW 6 x 4-3



SW 6 x 4-2 Kids



Više stabilnosti

Najbolja obrada! Zavareni šavovi po čitavoj dužini spajaju okvire cijevi s pločama i povećavaju stabilnost.



Uvijeni rubovi

Uvijeni rubovi daju ploči stabilnost i vrlo visoku nosivost. Osim toga štite osoblje od ozljeda.



Serijska zaštita od udaraca

Sva kolica za serviranje i spremanje imaju jaku zaštitu od udaraca. Ona sprečava oštećenja kolica i inventara.



Ploče s profiliranim rubom

Sve ploče imaju povišeni profilirani rub sa svih strana. Tako ništa ne može klizati preko ruba ako je put malo grublji.



Integrirani prigušivači

Tišina! Ispod svake se ploče nalazi zvučna izolacija protiv brujanja. Tako se osjetno smanjuje buka u vožnji.

BLANCO KOLICA ZA SERVIRANJE

- Od nehrđajućeg plemenitog čelika
- Zavarene ploče
- Plastični kotačići nehrđajući sukladno normi DIN 18867-8, 4 kotačića od toga 2 s kočnicama, ø 125 mm

Model	Dimenzije D x Š x V	Količina ploča	Br. za narudžbu
SW 6 x 4-2	700 x 500 x 950 mm	2 ploča	569 767
SW 6 x 4-2 Kids	700 x 500 x 800 mm	2 ploča	574 983
SW 6 x 4-3	700 x 500 x 950 mm	3 ploča	569 768
SW 8 x 5-2	900 x 600 x 950 mm	2 ploča	569 769
SW 8 x 5-2 Kids	900 x 600 x 800 mm	2 ploča	574 985
SW 8 x 5-3	900 x 600 x 950 mm	3 ploča	569 770
SW 8 x 5-4	900 x 600 x 1290 mm	4 ploča	569 771
SW 8 x 5-5	900 x 600 x 1290 mm	5 ploča	569 772
SW 9 x 6-2	1000 x 650 x 950 mm	2 ploča	569 773
SW 9 x 6-3	1000 x 650 x 950 mm	3 ploča	569 774
SW 9 x 6-4	1000 x 650 x 1290 mm	4 ploča	569 775
SW 10 x 6-2	1100 x 700 x 1010 mm	2 ploča	569 778
SW 10 x 6-3	1100 x 700 x 1010 mm	3 ploča	569 780
SW 10 x 6-4	1100 x 700 x 1350 mm	4 ploča	569 782
SW 10 x 6-5	1100 x 700 x 1350 mm	5 ploča	569 784

KOMPLET PLAŠTEVA ZA BLANCO KOLICA ZA SERVIRANJE

- Boje: vidi stranicu 31

Model	Opis	Za modele	Br. za narudžbu
Opcijski plašt, CNS	s 3 strane, za umetanje u kolica za serviranje, moguće skinuti u potpunosti u svrhe čišćenja	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 449
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 451
Opcijski plašt, s krilnim vratima CNS	s 3 strane, s prednjim krilnim vratima, dijelove plašta moguće je skinuti u potpunosti u svrhe čišćenja	SW 8x5-2, SW 8x5-3	375 450
		SW 10x6-2, SW 10x6-3	375 452
Opcijski plašt, u boji	s 3 strane, plastificiran, za umetanje u kolica za serviranje, moguće skinuti u potpunosti u svrhe čišćenja	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
Opcijski plašt s krilnim vratima u boji	s 3 strane, s prednjim krilnim vratima, plastificiran, dijelove plašta moguće je skinuti u potpunosti u svrhe čišćenja	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

BLANCO kolica za serviranje s plaštem: Jedan sustav, mnogo boja, 1000 mogućnosti.



Genijalno jednostavno

Plašt se u tren oka može pričvrstiti na postojeća BLANCO kolica za serviranje. Jednostavno ga umetnete iza ruba gornje ploče i sigurno pričvrstite na donjoj ploči. Gotovo!

Trostrani plašt se može dobiti s i bez krilnih vrata. Vrata se mogu u otvorenom položaju zaključiti u sklopu zaštite od udarca. To ujedno omogućuje sigurno manevriranje i sprječava oštećenja od udaraca.

14 boja (vidi str. 31) plašta uz plemeniti čelik nudi Vam za svaki ambijent odgovarajući ton boje a Vaša kolica za serviranje privlače svojim atraktivnim izgledom.



SW 8 x 5-3

s trostranim plaštem i s 2 krilna vrata

Kolica za serviranje s nastavkom za pribor za jelo

U kombinaciji s kolicima za serviranje SW 10 x 6 novi nastavak za pribor za jelo nudi dovoljno mjesta za pribor za jelo, pladnjeve, posuđe i pribor. U svakom ga je trenutku moguće dodatno postaviti i jednostavno ponovno skinuti. Čvrsto spajanje vijcima osigurava visoku stabilnost.

Nastavak za pribor za jelo CAT 5

- Uključujući 5 spremnika za pribor za jelo veličine GN 1/4-150
- Dimenzije (D x Š x V): 1031 x 318 x 361 mm
- Br. narudžbe **574 772**



Nastavak za pribor za jelo CAT 5

na kolicima za serviranje SW 10 x 6-3 BASIC s trostranim plaštem

Mobilne radne površine za pripremu i posluživanje

Radna ploča WB 8 x 5 za postavljanje na kolica za serviranje

za postavljanje na kolica za serviranje 8 x 5 (bez galerije) uključujući dva GN spremnika 1/3-65

- Br. narudžbe **574 773**

Daska za rezanje od plastike ili drveta

sadrži utor za tekućinu s ispustom u spremnik GN

- Drvo 1/1 (masivna bukva) br. narudžbe **574 775**
- Plastika 1/1 br. narudžbe **574 776**

Okvir za vješanje za spremnik GN

za dodatne površine za odlaganje, uključujući nastavak za kuhinjska kolica

- Br. narudžbe **574 783**

Držac za noževe za postavljanje na GN 1/6

za postavljanje na dubinu GN 1/6

- od plastike
- Br. narudžbe **574 774**

Zaštita od kašljanja za kolica za serviranje SW SG

za naknadno učvršćivanje na gotovo sva kolica za serviranje SW 8 x 5

- Od akrilnog stakla (PMMA)
- Dimenzije (D x Š x V): 828 x 253 x 317 mm
- Br. narudžbe **574 782**



Radna ploča WB 8 x 5

na SW 8 x 5-3 s plaštem i vratima u boji zelena jabuka, plastična daska za rezanje, okvir za vješanje s 1 x GN 1/6-200 i 1 x GN 1/3-200, držač za noževe, zaštita od kašljanja.



Mobilna stanica za raspremanje

Mobilna stanica za raspremanje SW MCS 10 x 6-3

s 3 ploče (1000 x 600 mm) i otvorom za spremnike za otpad (2x GN 1/3-200) na gornjoj ploči

- Od nehrđajućeg čelika
- Zavarene ploče
- Uključujući 4 spojne pločice po ploči i 2 gornje ploče
- 2 x GN-B 1/3-200 sadržane u opsegu isporuke
- Kapacitet: maks. 45 osoba
- Dimenzije (D x Š x V): 1100 x 700 x 950 mm
- Br. narudžbe **382 663**

Vizualna zaštita

- Od finog lima (za boje vidi str. 31)
- Dimenzije (D x Š x V): 1031 x 205 x 430 mm
- Br. narudžbe **382 662**



Mobilna stanica za raspremanje SW MCS 10 x 6-3

s priborom: ploča za odlaganje u visini djece, okvir za vješanje, posuda za cijeđenje za košaru za čaše, trostrani plašt i vizualna zaštita, ovdje postavljen za pojedinačno označavanje otpada, papira, stakla i pribora za jelo.

GRUPA BLANCO PROFESSIONAL.

Naši su kupci toliko različiti i raznovrsni koliko i naša ponuda. Kako bismo svakom mogli pružiti najbolju uslugu, svoje smo kompetencije i kapacitete rasporedili u tri visoko specijalizirane poslovne jedinice: Catering – proizvodi i sustavi za profesionalne velike kuhinje. Industrial – individualno proizvedeni precizni dijelovi od nehrđajućeg čelika, aluminija ili plastike za industriju. I Railway – oprema kuhinja i bistroa u brzim vlakovima.

BLANCO Professional za sva svoja područja djelovanja ima certifikat DIN EN ISO 9001:2008 i jamči izuzetnu pouzdanost i usmjerenost kupcima.

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