

BLANCO
PROFESSIONAL

OPREMA ZA PROFESIONALNE KUHINJE

BLANCO Professional – Catering



OD PROFESIONALCEV ZA PROFESIONALCE

Oprema za profesionalne kuhinje



Skupina BLANCO Professional

1925 je Heinrich Blanc v kraju Oberderdingen (Baden-Württemberg, Nemčija) ustanovil podjetje Blanc & Co. V dveh enostavnih lesenih barakah je z nekaj zvestimi sodelavci začel izdelovati pokositrene bakrene dele za štedilnike in kotle.

Danes je skupina BLANCO Professional dejavna po celem svetu ter s približno 690 zaposlenimi dosega konsolidiran letni promet 120 milijonov evrov (poslovno leto 2018). BLANCO Professional je v večinski lasti BLANC & FISCHER Family Holding.

BLANCO Professional ponuja strankam odlične rešitve, prilagojene njihovim potrebam. Blagovna znamka BLANCO je pri tem sinonim za prvorazredno kakovost z zagotovljeno pristojnostjo in zanesljivostjo od prvega svetovanja do poprodajnih storitev.

Kakovostni izdelki za profesionalne kuhinje, pripravo in dostavo hrane so prejeli že veliko priznanj, na primer nagrado za oblikovanje »red dot design award« ter priznanja »Gastro-Innovationspreis«, »Dr.-Georg-Triebe-Innovationspreis« in »Distinguished Development Design Award«.

BLANCO Professional se zavezuje k spoštovanju etičnih poslovnih načel. S smernicami trajnostnega razvoja, ki so na voljo na spletni strani, je podjetje dokumentiralo svoje angažiranje za uspešno doseganje ravnovesja med ekonomskimi, ekološkimi in socialnimi cilji.

Inovativnost, zanesljivost, usmerjenost k strankam: kakovost podjetja BLANCO Professional je nezamenljiva.

www.blanco-professional.com



- 4 Posoda iz umetne mase za transport hrane
BLANCOTHERM K
- 10 Posoda iz legiranega jekla za transport hrane
BLANCOTHERM E
- 12 Banketni vozički
- 16 Sistem zlaganja krožnikov SERVISTAR
- 18 **Sistem kuhanja BLANCO COOK**
- 24 Sistemi za razdeljevanje hrane BASIC LINE,
MANHATTAN
- 28 Podajalniki krožnikov
- 34 Vozički za razdeljevanje hrane
- 37 Podajalniki košar in pladnjev
- 38 **Trak za razdeljevanje hrane**
- 42 **Transportni vozički za pladnje**
- 44 Servirni vozički, obloga za servirne vozičke
- 48 Vozički za odlaganje pladnjev
- 50 Vozički z vodili
- 52 Transportni vozički
- 52 Velika pomivalna korita
- 54 Gastro posoda GN
- 58 Buffet Line za gastro posodo GN

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



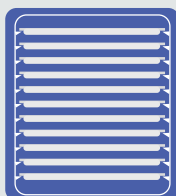
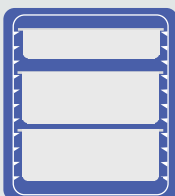
Za 3-delni meni:
2 x GN 1/4 globine
100 mm
1 x GN 1/2 globine
100 mm
1 prečka ST 3
(pribl. 14 menijev)



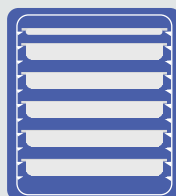
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/6 globine 100 mm
2 x GN 1/3 globine 100 mm
2 prečki ST 3
(pribl. 10 menijev)

BLANCOTHERM 420 K

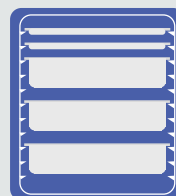
Za 3-delni meni:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(pribl. 40 menijev)



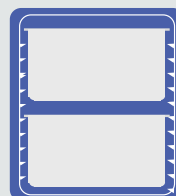
11 x GN 1/1-20



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

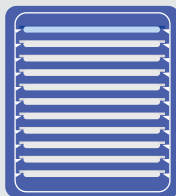
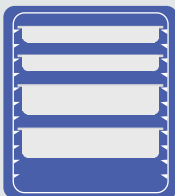


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65

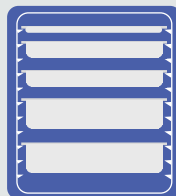


2 x GN 1/1-150

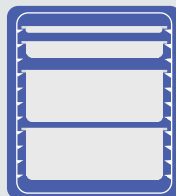
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(pribl. 30 menijev)



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



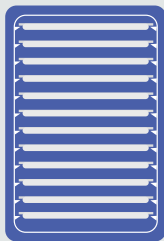
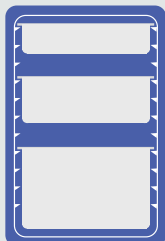
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



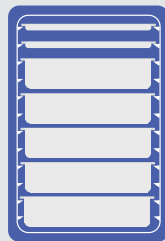
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

BLANCOTHERM 620 K

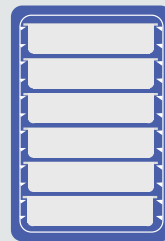
Za 3-delni meni:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(pribl. 60 menijev)



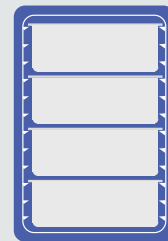
12 x GN 1/1-20



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

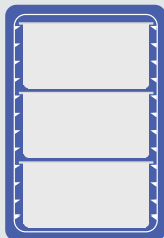
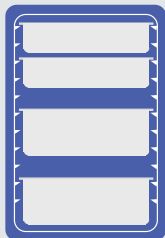


6 x GN 1/1-65

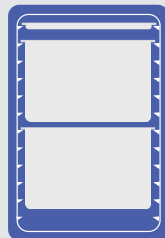


4 x GN 1/1-100

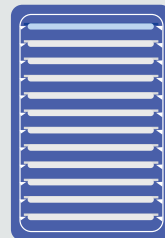
Za 4-delni meni:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(pribl. 40 menijev)



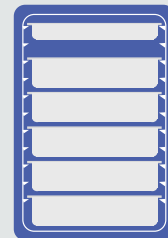
3 x GN 1/1-150



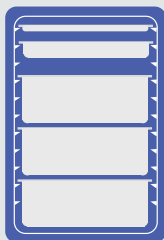
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



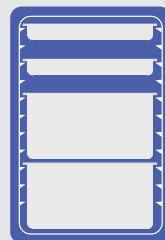
1 hladilni element,
11 x GN 1/1-20



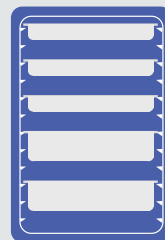
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



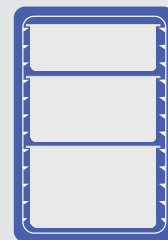
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100



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.

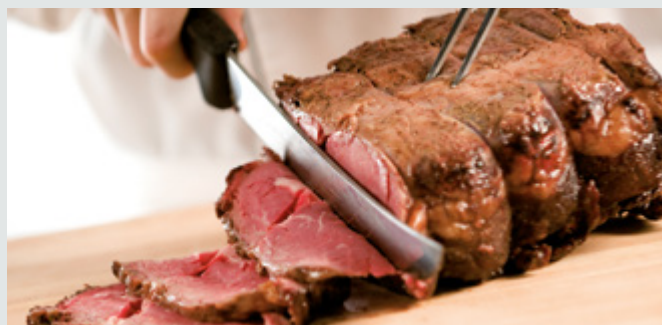


Ribe do 65 °C, brokoli do 70 °C

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
- Mokro 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

BLANCOTHERM K IZ UMETNE MASE

- Lz polipropilena, primerneza za živila

- Lahko se pomiva v pomivalnem stroju (model BLT z ventilacijskim ogrevanjem – samo brez vrat)

Model	Opis	Ogrevanje	Mere (mm) D x Š x V	Masa v kg	Barva delov okovja	Nar. št.
BLT 160 K	Polnjenje z vrha Kapaciteta: 1 x GN 1/1-100 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	634 x 430 x 230 mm	7 kg	siva modra rdeča zelena rumena	566 240 574 526 574 527 574 528 574 529
BLT 320 ECO-C	Polnjenje z vrha Kapaciteta: 4x GN 1/1-55* 3x GN 1/1-65* 2x GN 1/1-100* 1x GN 1/1-200* *oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	630 x 415 x 345 mm	7,5 kg		573 956
BLT 320 K	Polnjenje z vrha Kapaciteta: 1 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	643 x 430 x 340 mm	8 kg	siva modra rdeča zelena rumena	566 241 574 530 574 531 574 532 574 533
BLT 320 KB*	Polnjenje z vrha, silikonski grelnik Kapaciteta: 1 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	643 x 430 x 375 mm	13,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	566 242 574 563 574 564 574 565 574 566
BLT 420 K	Polnjenje s prednje strani s krilnimi vrati, Kapaciteta: 2 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	663 x 445 x 470 mm	11,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	573 514 574 534 574 535 574 536 574 537
BLT 420 KBUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje s krilnimi vrati Kapaciteta: 2 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 445 x 470 mm	16 kg	siva modra rdeča zelena rumena	573 515 574 571 574 572 574 573 574 574
BLT 420 KBRUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje z digitalnim regulatorjem temperature in na stopinjo natančno regulacijo notranje temperature od +40 °C do +85 °C, s krilnimi vrati Kapaciteta: 2 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 445 x 470 mm	16 kg	siva modra rdeča zelena rumena	573 516 574 575 574 576 574 577 574 578
BLT 620 KUF	Polnjenje s prednje strani s krilnimi vrati Kapaciteta: 3 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	brez ogrevanja	660 x 440 x 660 mm	15 kg	siva modra rdeča zelena rumena	564 365 574 542 574 543 574 544 574 545
BLT 620 KBUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje s krilnimi vrati Kapaciteta: 3 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	572 536 574 579 574 580 574 581 574 582
BLT 620 KBRUH*	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje z digitalnim regulatorjem temperature in na stopinjo natančno regulacijo notranje temperature od +40 °C do +85 °C, s krilnimi vrati Kapaciteta: 3 x GN 1/1-150 oz. ustrezna delitev	z ogrevanjem	692 x 440 x 660 mm	19,5 kg	siva modra rdeča zelena rumena	572 537 574 591 574 592 574 593 574 594

* Glede posebnih različic vtičnic v različnih državah povprašajte vašega specializiranega prodajalca.

OPREMA ZA BLANCOTHERM K IZ UMETNE MASE

Model	Opis	Za modele	Mere (mm) D x Š x V	Masa v kg	Nar. št.
ROLA 13	Voziček na kolesih z zgornjo odlagalno površino, iz nerjavnega legiranega jekla, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo, ø 125 mm	BLT 160 K ali BLT 320 K	592 x 425 x 535 mm	10 kg	572 342
ROLLI-125	Transportno kolesce iz polipropilena, Kolesca iz umetne mase, 4 vodilna kolesca, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	4 x BLT 160 K ali 3 x BLT 320 K ali 2 x BLT 420 K ali 2 x BLT 620 K	643 x 446 x 187 mm	4,5 kg	568 237
Evtektična plošča (-3 °C)	Evtektična plošča iz plastike, primerna za gastro posodo	BLT 420 K / BLT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	568 136
		BLT 160 K / BLT 320 K / BLT 320 ECO-C	483 x 283 x 36 mm	4 kg	569 315
Evtektična plošča (-12 °C)	Evtektična plošča iz plastike, primerna za gastro posodo	BLT 420 K / BLT 620 K	530 x 325 x 30 mm	4,2 kg	573 332

Primerno
za pomivanje v
pomivalnem stroju
do maks. +90 °C (ni
primerno za pomival-
ni stroj z granula-
tom)



Rola 13



Rolli-125



Evtektična plošča

BLANCOTHERM E

Mobilnost za velike količine – higiensko in varno.

BLANCOTHERM E posoda za transport hrane iz legiranega jekla.

Izredno robustni modeli iz legiranega jekla podjetja

BLANCO imajo standardno nameščena kolesa in so idealni za transport večjih količin – lahko so brez ogrevanja, s hlajenjem ali z ogrevanjem z obtočnim zrakom. Vodotesen notranji korpus ponuja že serijsko higiensko izvedbo H1.



- Iz nerjavnega legiranega jekla

- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 2 fiksni kolesi, 2 vodilni kolesi z zaporami, ø 125 mm

Model	Opis	Ogrevanje	Mere (mm) D x Š x V	Masa v kg	Nar. št.
BLT 820 E	Polnjenje s prednje strani Kapaciteta: 3 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	brez ogrevanja	540 x 815 x 977 mm	56 kg	572 515
BLT 1020 E	Polnjenje s prednje strani Kapaciteta: 3 x GN 1/1-200 + 1/1-100 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	brez ogrevanja	540 x 815 x 1150 mm	63 kg	572 518
BLT 1220 E	Polnjenje s prednje strani Kapaciteta: 5 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	brez ogrevanja	540 x 815 x 1495 mm	83 kg	572 520



BLT 820 E

Polnjenje s prednje strani, brez ogrevanja

BLT 1020 E

Polnjenje s prednje strani, brez ogrevanja

BLT 1220 E

Polnjenje s prednje strani, brez ogrevanja

BLT 820 EB

Polnjenje s prednje strani, z ogrevanjem

BLT 820 EBTF

Polnjenje z vrha in s prednje strani, z ogrevanjem

BLANCOTHERM E IZ LEGIRANEGA JEKLA

- Iz nerjavnega legiranega jekla

- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 2 fiksni kolesi, 2 vodilni kolesi z zaporami, ø 125 mm

Model	Opis	Ogrevanje	Mere (mm) D x Š x V	Masa v kg	Nar. št.
BLT 820 EB	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje Temperaturno območje: +30 °C do +90 °C Kapaciteta: 3 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	z ogrevanjem	540 x 815 x 977 mm	59 kg	572 516
BLT 820 EBTF	Polnjenje z vrha in s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje Temperaturno območje: +30 °C do +90 °C Kapaciteta: 3 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	z ogrevanjem	540 x 815 x 1060 mm	61 kg	572 517
BLT 1020 EB	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje Temperaturno območje: +30 °C do +90 °C Kapaciteta: 3 x GN 1/1-200 + 1/1-100 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	z ogrevanjem	540 x 815 x 1150 mm	66 kg	572 519
BLT 1220 EB	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko ogrevanje Temperaturno območje: +30 °C do +90 °C Kapaciteta: 5 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	z ogrevanjem	540 x 815 x 1495 mm	86 kg	572 521
BLT 1020 EUK	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko hlajenje Temperaturno območje: +2 °C do +15 °C Kapaciteta: 3 x GN 1/1-200 + 1/1-100 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	s hlajenjem	540 x 845 x 1430 mm	100 kg	572 862
BLT 1220 EUK	Polnjenje s prednje strani, ventilacijsko hlajenje Temperaturno območje: +2 °C do +15 °C Kapaciteta: 5 x GN 1/1-200 oz. ustrezna delitev, s krilnimi vrati, na kolesih	s hlajenjem	540 x 845 x 1775 mm	120 kg	572 863



BLT 1020 EB

Polnjenje s prednje strani,
z ogrevanjem



BLT 1220 EB

Polnjenje s prednje strani,
z ogrevanjem



BLT 1020 EUK

Polnjenje s prednje strani,
ventilacijsko hlajenje



BLT 1220 EUK

Polnjenje s prednje strani,
ventilacijsko hlajenje

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

- Ogradje iz jekla CNS, zaprto z vseh strani, zunanje in notranje ogradje 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 nevrtiljivih 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 nevrtiljivih 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.
Višina pregradne stene 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

- Ogradje iz jekla CNS, zaprto z vseh strani, zunanje in notranje ogradje s toplotno izolacijo
- Hladilna naprava je vgrajena v ogradje
- 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

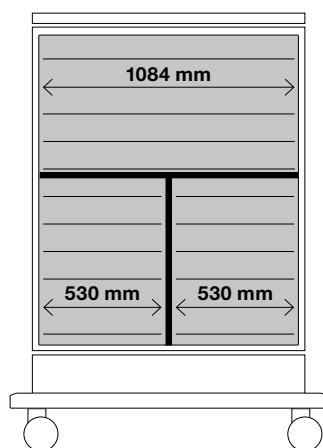
Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta Ø krožnikov: Število	Nar. št.
BW-UK 10	Banketni voziček, s hlajenjem 10 vodil za GN posodo, razmik: 115 mm, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, pocinkano jeklo	840 x 945 x 1920 mm	Ø 24 cm: 36 Ø 26 cm: 36 Ø 28 cm: 18 Ø 31 cm: 18	573 578
BW-UK 15	Banketni voziček, 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											
			a	b	c	a	b	c			
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 ø 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 ø 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 fleksiligenca z inteligentnim sistemom kuhanja, ki vsakodnevnim izizvom 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 kuhalno 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 preišljeno 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 higieničnimi 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

FLEKSIBILNOST+INTELIGENCA
FLEKSILIGENCA

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 namestitev 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	• Na kolesih • Fiksna na nogicah	• 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	• kot prostor za shranjevanje s spodnjo ploščo • za mobilno hladilno vitrino • za skladiščenje toplote s posodo BLANCOTHERM	• 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**



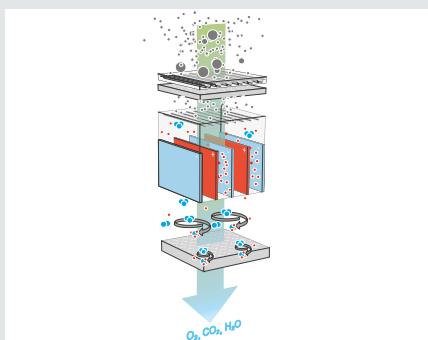
BLANCO COOK I-flex z učinkovito, vgrajeno indukcijsko tehniko z do tremi kuhalnimi polji nudi veliko možnosti za delo in uporabo. Kuhalne nastavke v različnih izvedbah preprosto položite nanj in jih po potrebi hitro zamenjate.

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. Zaslon 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.



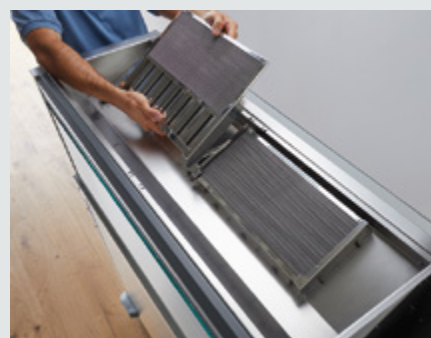
Serijski prostor za shranjevanje

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 predaloma 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.	Cena v €
BC I-flex 1	1 integrirana indukcijska plošča, na kolesih, kolesca ø 75 mm	2 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 025	{Preis_575025}
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	{Preis_575064}
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	{Preis_575026}
BC I-flex 2	2 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 75 mm	4 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 013	{Preis_575013}
BC I-flex 2 to go	2 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 125 mm	4 kuhališči	1020 x 746 x 1366 mm	575 015	{Preis_575015}
BC I-flex 2 built-in	2 integrirani indukcijski plošči, z nogicami in obrobo podnožja	4 kuhališči	925 x 678 x 1306 mm	575 021	{Preis_575021}
BC I-flex 3	3 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 75 mm	6 kuhališči	1255 x 678 x 1306 mm	575 017	{Preis_575017}
BC I-flex 3 to go	3 integrirani indukcijski plošči, na kolesih, kolesca ø 125 mm	6 kuhališči	1350 x 746 x 1366 mm	575 019	{Preis_575019}
BC I-flex 3 built-in	3 integrirani indukcijski plošči, z nogicami in obrobo podnožja	6 kuhališči	1255 x 678 x 1306 mm	575 023	{Preis_575023}



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. Miza 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 obesite, 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

Če 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)
- + Drča 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)
- + Drča 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 znižano drčo 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 konvekcijskim hlajenjem
- Nevtralni bife



PREGLED BASIC LINE MODULOV



Topli bife



Hladni bife z aktivnim,
tihim hlajenjem



Hladni bife z aktivnim
konvekcijskim hlaje-
njem



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 energetsko 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 podajalnice 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 ogrodjem (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.

PODAJALNIK KROŽNIKOV KIDS **BLANCO**

Posebej majhen: otrokom prijazna izdaja hrane, kot je BASIC LINE Kids, je z nižjimi moduli za izdajo hrane prilagojena velikosti otrok. Za izdajne višine do 750 mm sta primerna dva neogrevana podajalnika krožnikov BLANCO v zanesljivi izvedbi:

- TS-1 18-33 Kids
- TS-2 18-33 Kids



Optimalna izdajna višina (750 mm)
za otroke do starosti približno 10 let

Model	TS-1 18-33 Kids brez ogrevanja	TS-2 18-33 Kids brez ogrevanja
Osnovna oprema	- Easy-Setting-System (ESS) za enostavno nastavitve vzmeti, prilagojeno teži posode - Kvadratne cevi za krožnike, popolnoma snemljive - Varnostni drsni ročaj iz legiranega jekla s stranskimi odbojniki - Masivni kotniki za zaščito pred udarci iz umetne mase (poliamid) ščitijo pred poškodbami - Kolesca iz umetne mase, 4 vodilna kolesca, od tega 2 z zavoro, ø 125 mm, nerjaveča skladno z 18867, 8. del	
Mere D x Š x V (mm)	554 x 520 x 880 mm	990 x 520 x 880 mm
Kapaciteta	približno 60 krožnikov, okrogel: ø 18–33 cm, pravokoten: 28 x 28 cm	približno 120 krožnikov, okrogel: ø 18–33 cm, pravokoten: 28 x 28 cm
Cevi za zlaganje	s pokrovom: 650 mm, brez pokrova: 635 mm	
Pokrov	Dodatna oprema, iz polikarbonata (420 x 420 mm)	
Teža (v kg)	34 kg	52 kg
Material	Legirano jeklo 18/10 z mikropolirano površino,	
Nar. št.	574 766	574 765

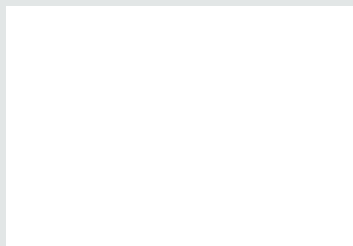
PODAJALNIK KROŽNIKOV Z OBLOGO **BLANCO**

Odlična dopolnitev za usklajen ambient: pisani podajalniki krožnikov BLANCO Professional.

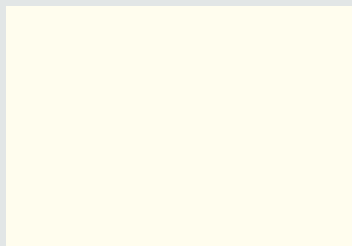
Pri vseh ogrevanih in nevtralnih modelih podajalnikov krožnikov BLANCO lahko izbirate med 14 odličnimi barvami. Podajalniki krožnikov so odlična dopolnitev za barvno lepo usklajen prostor za goste. Barve z okusom za zadovoljne goste.



BARVE BLANCO



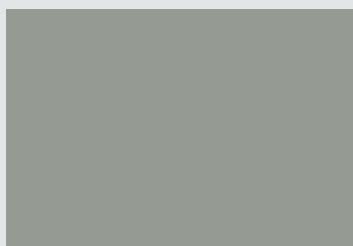
signalno bela
RAL 9003



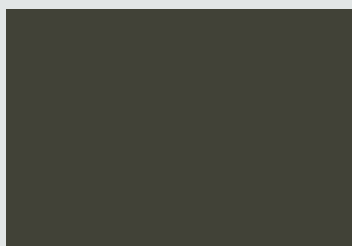
biserno bela
RAL 1013



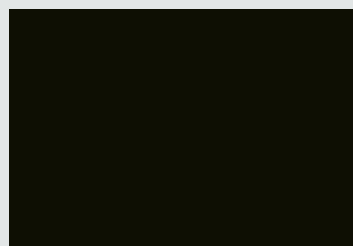
svetlo rjava
RAL 8025



kameno siva
RAL 7030



umbra siva
RAL 7022



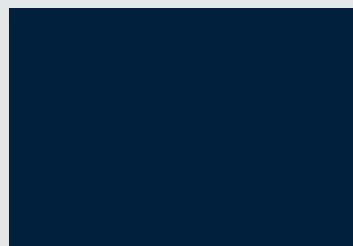
grafitno črna
RAL 9011



koščeničično rumena
RAL 1032



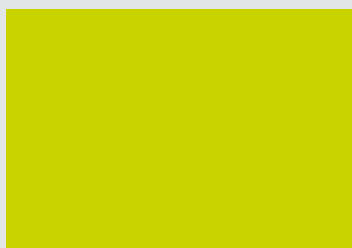
karminsko rdeča
RAL 3002



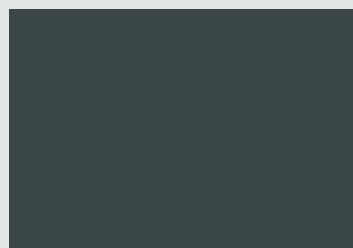
safirno modra
RAL 5003



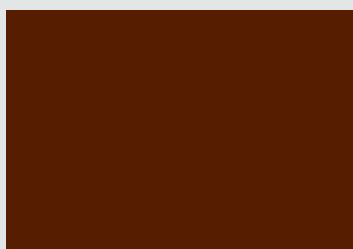
robida
Pantone 228 C



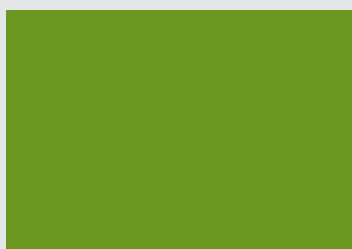
limeta
Pantone 382 C



prometno siva B
RAL 7043



espresso
Pantone 4695 C



granny
Pantone 370 C

Možna so barvna odstopanja.

BLANCO Professional sledi enostavnemu principu. Popolna predstavitev hrane za vsak okus in vsak proračun: barve za servirne vozičke BLANCO, BLANCO COOK, vozičke za odlaganje pladnjev BLANCO, podajalnike krožnikov in sisteme za razdeljevanje hrane BASIC LINE.

BLANCO **PODAJALNIK KROŽNIKOV**

- Iz nerjavnega legiranega jekla

- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 krmilna kolesa, od tega 2 z zavoro, ø 125 mm

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Priključna vred- nost	Nar. št.
TS-1 18-33	Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja, z 1 cevjo za krožnike Kapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	554 x 520 x 1030 mm		573 774
TS-2 18-33	Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja, z 2 cevema za krožnike Kapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 776
TS-H1 18-33	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, z 1 cevjo za krožnike, vključno s pokrovom iz polikarbonata in sponkoKapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	680 x 520 x 1030 mm	0,9 kW	573 775
TS-H2 18-33	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, z 2 cevema za krožnike, vključno s pokrovom iz polikarbonata in sponkoKapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	1076 x 520 x 1030 mm	1,2 kW	573 778
TS-UH2 18-33	Podajalnik krožnikov, z ogrevanjem (ventilacijsko), z 2 cevema za krožnike, vključ. s pokrovom iz EPP (ekspandiran polipropilen) in držalno sponko Kapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	1114 x 520 x 1030 mm	1,5 kW	573 779
TS-K2 18-33	Podajalnik krožnikov s hladilnimi režami, z 2 cevema za krožnike, za vnašanje in hlajenje posode v hlajenih prostorih Kapaciteta: pribl. 160 krožnikov Okrogli: Ø18–33 cm, Oglati: maks. 28 x 28 cm	990 x 520 x 1030 mm		573 777



TS-K2 18-33

Podajalnik krožnikov s hladilnimi režami za vsta-
vljanje in hlajenje posode v hlajenih prostorih.



TS-H1 18-33

Ogrevan podajalnik krožnikov.



TS-H2 18-33

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

PODAJALNIKI KROŽNIKOV ZA VGRADNJO BLANCO

- Iz nerjavnega legiranega jekla

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Priključna vred- nost	Nar. št.
TSE-1 18-33 ET: 630	Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja, za vgradnjo Kapaciteta: pribl. 70 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	425 x 425 x 760 mm Vgradna globina: 630 mm		573 780
TSE-1 18-33 ET: 750	Podajalnik krožnikov, brez ogrevanja, za vgradnjo Kapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	425 x 425 x 875 mm Vgradna globina: 750 mm		573 781
TSE-H1 18-33 ET: 684	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, za vgradnjo Vključno s pokrovom iz polikarbonata Kapaciteta: pribl. 70 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	480 x 480 x 810 mm Vgradna globina: 684 mm	0,825 kW	573 782
TSE-H1 18-33 ET: 800	Podajalnik krožnikov, s statičnim ogrevanjem, za vgradnjo Vključno s pokrovom iz polikarbonata Kapaciteta: pribl. 80 krožnikov Okrogli: ø 18–33 cm Oglati: maks. 28 x 28 cm	480 x 480 x 930 mm Vgradna globina: 800 mm	0,825 kW	573 783



TSE-H1 18-33 ET: 684
podajalnik krožnikov,
s statičnim ogrevanjem
za vgradnjo



TSE-H1 18-33 ET: 800
podajalnik krožnikov,
s statičnim ogrevanjem
za vgradnjo



TSE-1 18-33 ET: 630
Podajalnik krožnikov,
brez ogrevanja
za vgradnjo

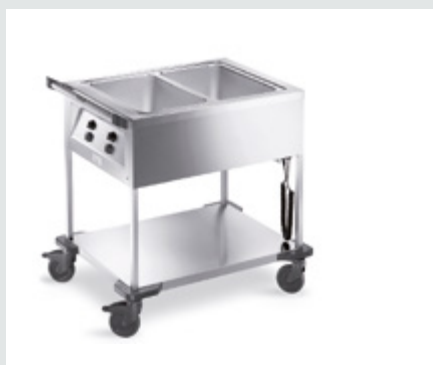


TSE-1 18-33 ET: 750
Podajalnik krožnikov,
brez ogrevanja
za vgradnjo

VOZIČKI ZA RAZDELJEVANJE HRANE

Prepričljivo v celoti: BLANCO Professional postavlja merila v skupnem območju za razdeljevanje hrane. Material, oblika in funkcija s preišljenimi podrobnostmi skupaj sestavljajo prepričljivo enoto.

Visoka kakovost obdelave in ekonomsko smiselno razmerje med ceno in zmogljivostjo postavljata modele BLANCO Professional med prave vrhunske izdelke za profesionalno razdeljevanje hrane.



SAW 2



SAW 3



SAW L-3



SAG 3



SAG 2



SAG 2-THK

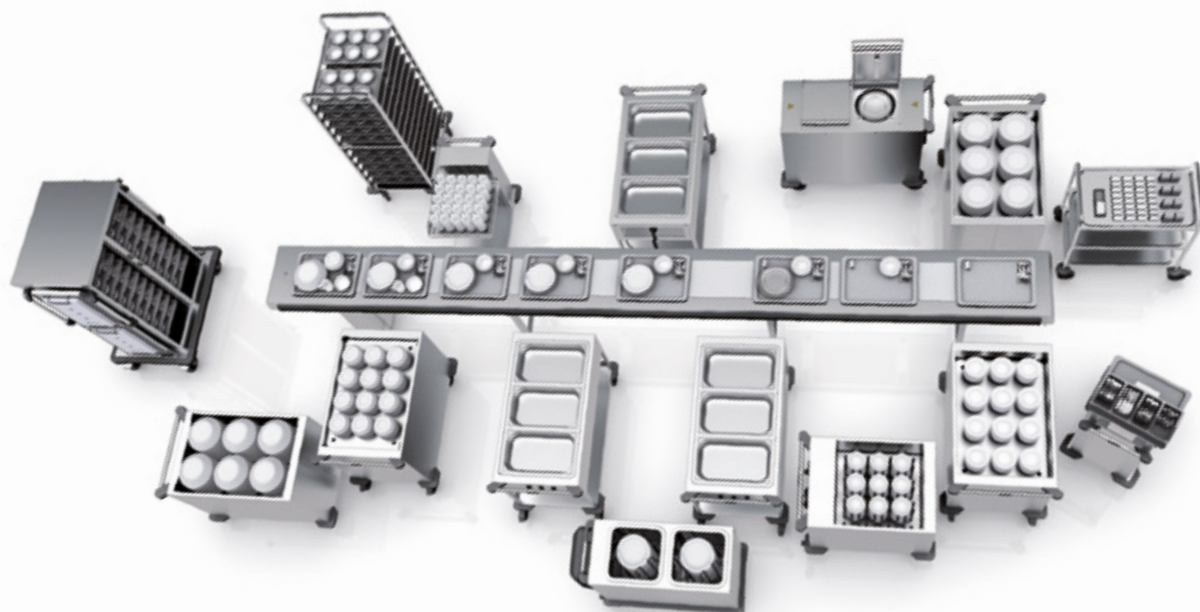
SAG 2-THK za razdeljevanje pripravljene hrane s toplim in hladnim območjem, z zaščitnim pokrovom in vgrajenimi podajalniki krožnikov.

BLANCO VOZIČKI ZA RAZDELJEVANJE HRANE

- Iz nerjavnega legiranega jekla

- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 2 fiksni kolesi, 2 krmilni kolesi z zavoro, ø 125 mm

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Priključna vrednost	Nar. št.
SAW 2	Vozički za razdeljevanje hrane odprti, 2 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje	936 x 714 x 933 mm	1,4 kW	572 153
SAW 3	Voziček za razdeljevanje hrane odprt, 3 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje	1276 x 714 x 933 mm	2,1 kW	572 154
SAW 4	Voziček za razdeljevanje hrane odprt, 4 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje	1615 x 714 x 933 mm	2,8 kW	572 155
SAW L-3	Vozički za razdeljevanje hrane odprti, 3 posamezna korita z regulatorjem temperature, moko in suho ogrevanje, Potisni ročaj in upravljalni elementi na vzdolžni stranici	1241 x 749 x 933 mm	2,1 kW	572 157
SAG 2	Voziček za razdeljevanje hrane zaprt, 2 posamezni koriti z regulatorjem temperature, 2 polici v omari, z ogrevanjem, s po 6 vodili za GN posodo	936 x 714 x 933 mm	1,9 kW	572 150
SAG 3	Voziček za razdeljevanje hrane zaprt, 3 posamezna korita z regulatorjem temperature, 3 police v omari, z ogrevanjem, s po 6 vodili za GN posodo	1276 x 714 x 933 mm	2,85 kW	572 151
STW 2	Transportni voziček za hrano 2 prostora v omari, z ogrevanjem, s po 9 vodili za GN posodo	1009 x 714 x 915 mm	1,0 kW	572 159



Pravilno načrtovanje je osnova za brezhiben potek dela.

Kompleksnost razdeljevanja hrane zahteva brezhibno sodelovanje vseh komponent in ustrezno znanje.

Podjetje BLANCO Professional je kot specialist področja za razdeljevanje hrane pristojen sogovornik, ki s svojimi obsežnimi izkušnjami lahko ponudi optimalne in individualne rešitve.

Pri tem je potrebno upoštevati interese in želje stranke. Zato je najprej potrebno izvesti pogovor, pri katerem se določijo zahteve. Ali oskrbujete 20, 200, 500 ali več oseb? Ali je kuhinja v stavbi ali izven nje? Ali se pripravlja dnevno sveža hrana oz. je kuhinja ob vikendih zaprta?

To je samo nekaj izmed številnih vprašanj, ki jih BLANCO Professional postavlja pri namestitvi sistema za razdeljevanje hrane.

Raznolikost in prilagodljivost sistemov BLANCO Professional omogoča določitev idealnega števila, vrste in razporeditve posameznih komponent. Delovne in transportne poti v kuhinji, do pacientov in nazaj brez križanja so pogoj za sistem, ki transportira tako občutljive stvari, kot sta hrana in pijača.



CCE 53/53



CE 53/53



CCE 54/38

BLANCO PODAJALNIKI KOŠAR IN PLADNJEV

- Iz nerjavnega legiranega jekla

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Nar. št.
CCE 53/53	Podajalnik košar, brez ogrevanja, odprta izvedba Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Mere košare: 500 x 500 mm Kapaciteta: 6 košar po 115 mm ali 9 košar s po 75 mm višine	574 917
CE 53/53	Podajalnik košar, brez ogrevanja, zaprta izvedba Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	745 x 700 x 911 mm Mere košare: 500 x 500/525 x 525 mm Kapaciteta: 6 košar po 115 mm ali 9 košar s po 75 mm višine	574 905
CCE 54/38	Podajalnik pladnjev, odprta izvedba Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Mere pladnjev: maks. 530 x 370 mm Kapaciteta: pribl. 100 pladnjev	574 927
CCE-A	Podajalnik pladnjev, odprta izvedba s stranskimi vodili za pladnje Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm	810 x 555 x 900 mm Mere pladnjev: maks. 530 x 370 mm Kapaciteta: pribl. 100 pladnjev	574 929
CEB 50/50	Podajalnik košar, brez ogrevanja za vgradnjo s spodnje strani odprta izvedba	600 x 545 x 765 – maks. 865 mm (nastavljivi po višini) Mere košare: 500 x 500 mm Kapaciteta: 6 košar po 115 mm ali 9 košar s po 75 mm višine	590 025
CEB 47/36	Podajalnik pladnjev (vklj. s krožečo prirobnico) za vgradnjo od zgoraj	585 x 405 x min. 765 – maks. 865 mm (nastavljivi po višini) Mere pladnjev: maks. 470 x 360 mm Kapaciteta: pribl. 100 pladnjev	564 021



CCE-A

s stranskimi vodili za pladnje



CEB 50/50



CEB 47/36

TRAKOVI

Trakovi za razdeljevanje hrane BLANCO Professional dajejo piko na i razdeljevanju porcij na traku.

Ne glede na to, ali gre za sistem Cook & Serve, Cook & Chill, sistem s pladnji ali z zajemanjem: iz izdelki in sistemi BLANCO Professional, ki so prilagojeni vašim potrebam, lahko svojim gostom ponudite hrano na najvišji kakovostni ravni.

Razdeljevalni trak je ključnega pomena pri razdeljevanju porcij. Če delo na traku poteka gladko, lahko to pomeni bistvene časovne in stroškovne prednosti.

Ne glede na to, ali uporabljate običajni ali jermenski trak, ki je dolg tri metre ali trideset, oziroma ali ima trak aktivno ventilacijsko hlajenje: visokokakovostna izdelava iz robustnega legiranega jekla vam zagotavlja enostavno čiščenje in optimalno higieničnost vseh trakov BLANCO Professional.

Konec motečih zaustev: hitrost trakov BLANCO Professional se lahko povsem enostavno prilagodi vašemu osebju in

poteku razdeljevanja porcij. Na ta način lahko optimirate proces razdeljevanja porcij in skrajšate nadležne čase izpadov, do katerih pride zaradi zadržanj in zaustavitev traku.

Praktična oprema, kot so dodatni vtiči, nožna stikala ali vrtljive in zložljive mize, vam pomagajo, da trak prilagodite potrebam svojega podjetja.



Cook & Chill: razdeljevanje porcij pri prijetni sobni temperaturi z ventilacijsko hlajenim trakom za razdeljevanje hrane RSPV-UK. BLANCO Professional ima za shranjevanje, transport, pripravo in razdeljevanje porcij na izbiro robustne podajalnice in mobilne pomožne enote, kot so servirni vozički ter vozički s policami, ki so se izkazali za uporabne v praksi.



Sobna temperatura pribl. 22 °C



Trak za razdeljevanje hrane z ventilacijskim hlajenjem RSPV-UK

TRAK ZA RAZDELJEVANJE HRANE Z VENTILACIJSKIM HLAJENJEM BLANCO **RSPV-UK**

- Temperaturno območje delovanja od +7 °C do +15 °C
- Priključitev na centralno hlajenje v zgradbi, tudi s tekočim ledom oz. z opcijsko vgrajenim hlajenjem (do dolžine traku 5 m)
- Električna priključitev: 400 V, 3N PE

Oznaka	Model	Mere D x Š x V (mm)	Nar. št.
 RSPV-UK 6,0	RSPV-UK 3,0	3000 x 630 x 900 mm	383 737
	RSPV-UK 4,0	4000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 5,0	5000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 6,0	6000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 7,0	7000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 8,0	8000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 9,0	9000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 10	10000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 11	11000 x 630 x 900 mm	
	RSPV-UK 12	12000 x 630 x 900 mm	
		druge dolžine so možne na zahtevo	

KROŽNI TRANSPORTNI TRAK BLANCO RSPV

- Material CNS 18/10
- Stikalo za vklop/izklop, končno stikalo s senzorjem na koncu traku, tipke za zasilni izklop na začetku in koncu traku, glavno stikalo na stikalni omarici
- Nastavljiva hitrost od 2,5–12 m/min
- Pogonski bobnen brez vzdrževanja

Oznaka	Model	Mere D x Š x V (mm)
Krožni transportni trak stalen, enodelen do maks. 3500 mm, po želji do 6000 mm	RSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm
	RSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm
	RSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm
	RSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm
	RSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm
	RSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm
	RSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm
	RSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm
	RSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm
	RSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm
	RSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm
	RSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm
	RSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm
	RSPV 9,5*	9500 x 500 x 900 mm
	druge dolžine so možne na zahtevo	
* Možno samo z drugim pogonom (vključen v ceno)		



RSPV 6,0



RSPV 6,0



Na izbiro imate

Če dajete prednost običajnemu ali okroglemu jermenskemu traku: končno stikalo s senzorjem na koncu traku in tipka za zasilni izklop na začetku in koncu traku skrbijo za varnost med delovanjem. Kot izbirna možnost lahko poskrbite za namestitev dodatnih stikal.



Praktična oprema

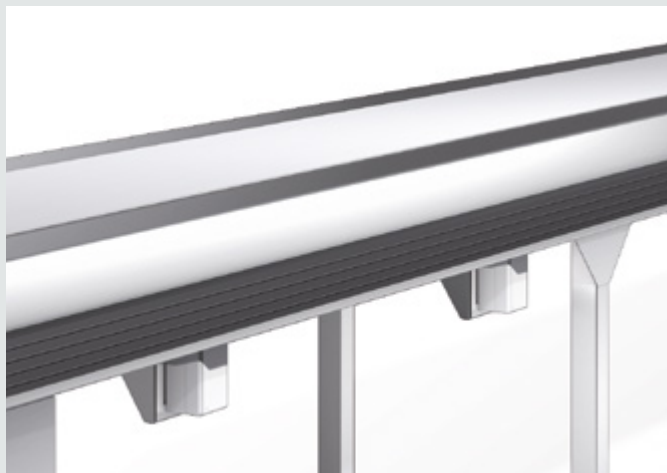
Kot izbirno možnost lahko na začetek ali konec traku namestite vrtljivo mizo za kartice bolnikov.

BLANCO TRAK **GSPV**

- Material CNS 18/10
- Stikalo za vklop/izklop, končno stikalo s senzorjem na koncu traku, tipke za zasilni izklop na začetku in koncu traku, glavno stikalo na stikalni omarici
- Nastavljiva hitrost od 2,5–12 m/min
- Odstranjevalnik nečistoč z zbiralno posodo, ki se lahko izprazni
- Pogonski boben brez vzdrževanja

Oznaka	Model	Mere D x Š x V (mm)
Trak stalen, enodelen do maks. 3500 mm, po želji do 6000 mm 	GSPV 3,0	3000 x 500 x 900 mm
	GSPV 3,5	3500 x 500 x 900 mm
	GSPV 4,0	4000 x 500 x 900 mm
	GSPV 4,5	4500 x 500 x 900 mm
	GSPV 5,0	5000 x 500 x 900 mm
	GSPV 5,5	5500 x 500 x 900 mm
	GSPV 6,0	6000 x 500 x 900 mm
	GSPV 6,5	6500 x 500 x 900 mm
	GSPV 7,0	7000 x 500 x 900 mm
	GSPV 7,5	7500 x 500 x 900 mm
	GSPV 8,0	8000 x 500 x 900 mm
	GSPV 8,5	8500 x 500 x 900 mm
	GSPV 9,0	9000 x 500 x 900 mm
	GSPV 9,5	9500 x 500 x 900 mm
	GSPV 10,0	10000 x 500 x 900 mm
		druge dolžine so možne na zahtevo

GSPV 6,0



Opcijske vtičnice

Vtičnice se lahko konfigurira fleksibilno na obeh straneh.



Transportni trak na kolesih

Trak GSPV ali okrogli jermenski trak RSPV se lahko kot izbirna možnost opremlja s kolesi.

TRANSPORTNI VOZIČKI ZA PLADNJE

Transportni vozički za pladnje družbe BLANCO Professional:

Močna podpora za vašo ekipo.

Transportni vozički za pladnje (TTW) družbe BLANCO serijsko vključujejo: Brezstična vodila za posodo GN vam pomagajo pri hitrem polnjenju in praznjenju krožnikov. Štiri posebej dolgi potisni ročaji omogočajo za vse v ekipi ergonomsko višino

prijema – za lahko potiskanje, vlečenje, manevriranje, neodvisno od velikosti telesa in celo pri odprtih vratih. Visoko kakovostna konstrukcija skrbi za največjo mero higiene pri minimalni porabi čistila, s tem pa vam prihrani dragoceni čas.

Kakovost, ki se jo lahko vidi: Transportni voziček za pladnje BLANCO – za varno in higiensko razdeljevanje hrane v sistemu pladnjev.



Suveren nastop v odlični obliki:
vzdržljiv, visoko kakovosten in popolno oblikovan

Štiri ergonomski potisni ročaji z ročajem velikega premera olajšajo transport – ne glede na smer premikanja.

Posebej široka zaščitna vrata omogočajo zaščito vozička in pohištva ter rok pri potiskanju skozi ozke prehode in vrata.



Globoko vlečeni odlagalni robovi

Naši globoko vlečene stene z robovi za planje in vgrajenim varovalom pred prevrnitvijo so iz enega kosa in nimajo rež, kjer se nabira umazanija, ostrih kotov oziroma robov. S tem se olajša čiščenje, minimizira nevarnost poškodb in varuje pladnje.



Ločeni predali

Vsa vrata lahko odpirate neodvisno druga od drugih, kar velja tudi za modele s 3 vrati. S tem se olajša jemanje pladnjev ven in pomaga vzdrževati temperature v notranjosti čim dlje konstantno.



Visokokakovostni materiali

Transportni vozički za pladnje BLANCO so izdelani iz visokokakovostnega legiranega jekla (material 1.403). Mikropolirana površina je izjemno odporna na umazanijo in klice.



Transportni voziček za pladnje BLANCO za pasivno hlajenje.

Pri izdelkih BLANCO Professional se hladilne elemente namesti naravnost na vrata – hladilne elemente (evtektične plošče) enostavno vstavite v držala na notranjih straneh vrat in vaše delo je opravljeno!

Zaradi tega konstrukcijskega principa se lahko notranji prostor v celoti opremi z zaprtimi stenami, na katerih so robovi za pladnje. Pri nameščanju in jemanju pladnjev lahko odprete vsako polico v omari posebej.

To za vas pomeni: ni nezaželenega zastajanja zraka med policami, boljše zadrževanje temperature, hiter dostop do hladilnih elementov, enostavnejše čiščenje in boljša higiena – ker BLANCO Professional misli enostavno vnaprej.

Transportni vozički za pladnje BLANCO:

- z eno ali dvema stenama in izolacijo
- za EN, GN ali kompaktne pladnje
- nevtralen ali za pasivno hlajenje z evtektičnimi ploščami
- razmik robov 115 mm ali izbirno 105 mm
- z 1 do 3 predelki
- kapaciteta za 16, 20, 24, 30, 32 ali 40 pladnjev

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, ø 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 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 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

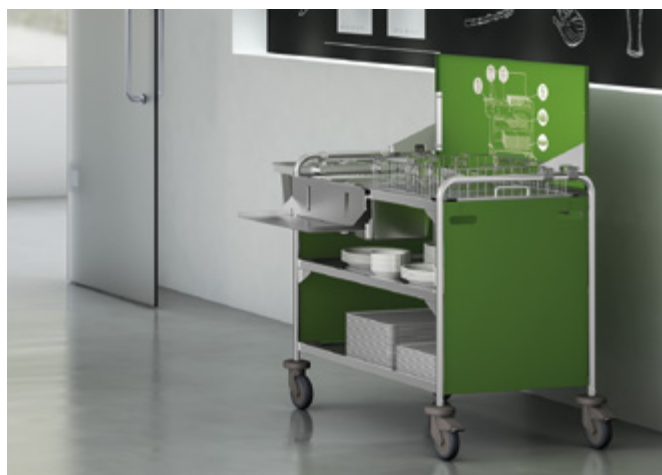
Mobilna postaja za odlaganje posode SW MCS 10 x 6-3

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.

VOZIČKI ZA ODLAGANJE PLADNJEV

Vozički za odlaganje pladnjev BLANCO:

- Varjena ogrodna konstrukcija iz legiranega jekla za največjo stabilnost in najdaljšo življenjsko dobo
- Odlagalna mesta za pladnje iz legiranega jekla z vgrajenim obojestranskim varovalom pred potiskom pladnja ven na drugi strani
- Odlagalno mesto se lahko popolnoma odstrani



Genialno enostavno: voziček za odlaganje pladnjev BLANCO z masko

- Na vozičke za odlaganje pladnjev BLANCO lahko mimogrede namestite masko.
- Maske enostavno pripnite za rob zgornje police in jih dobro fiksirajte na spodnjo polico.
- Na voljo v legiranem jeklu in 14 barvah (glejte stran 31).



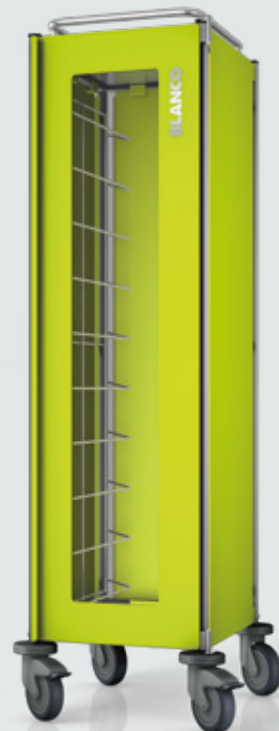
TAW 2 x 10

s 3-stransko masko, potisnim ročajem, s streho vozička in galerijo



TAW 2 x 10

s 3-stransko masko, krilnimi vrati, streho vozička in galerijo



TAW 10 z 3-stransko masko, vrati s steklenim vložkom, streho vozička in galerijo

VOZIČKI ZA ODLAGANJE PLADNJEV BLANCO

- Iz nerjavnega legiranega jekla
- Odlagalna mesta za pladnje z obojestransko vgrajenim varovalom pred potiskom pladnja skozi drugo stran, odlagalna mesta za pladnje so popolnoma odstranljiva
- Plastična kolesa, nerjavna po DIN 18867-8, 4 vodilna kolesa, od tega 2 z zaporami, ø 125 mm

Model	Mere D x Š x V	Kapaciteta	Nar. št.
TAW 10 GN	468 x 673 x 1550 mm	10 pladnjev v formatu GN, (530 x 325 mm)	574 240
TAW 10 EN	513 x 673 x 1550 mm	10 pladnjev v formatu EN, (530 x 370 mm)	574 241
TAW 10 KN	487 x 607 x 1550 mm	10 pladnjev za menze, (460 x 344 mm)	574 242
TAW 2 x 10 GN	850 x 673 x 1550 mm	20 pladnjev v formatu GN, (530 x 325 mm)	574 243
TAW 2 x 10 EN	940 x 673 x 1550 mm	20 pladnjev v formatu EN, (530 x 370 mm)	574 244
TAW 2 x 10 KN	888 x 607 x 1550 mm	20 pladnjev za menze, (460 x 344 mm)	574 245

KOMPLETI OBLOG

Model	Opis	Za modele	Nar. št.
Obloga stranske stene	2-stranska, tanka pločevinasta, pocinkana, prašno lakirana in v različnih barvah (glejte stran 31), popolnoma odstranljiva za čiščenje	TAW GN, TAW EN	378 441
		TAW KN	378 443
Stranska in hrbtna obloga	3-stranska, tanka pločevinasta, pocinkana, prašno lakirana in v različnih barvah (glejte stran 31), popolnoma odstranljiva za čiščenje	TAW 10 GN	378 444
		TAW 10 EN	378 445
		TAW 10 KN	378 446
		TAW 2 x 10 GN	378 447
		TAW 2 x 10 EN	378 448
		TAW 2 x 10 KN	378 449

VOZIČKI Z VODILI

Za vsako nalogo pravi pomočnik: Posebne naprave podjetja
BLANCO Professional na kolesih.



Kakovost zmaga: na dolgo življenjsko dobo naprav se lahko zanesete.

Vozički z vodili BLANCO

- za transport gastro posode GN,
- za deljenje solat in desertov,
- idealni za razdeljevanje na tekočem traku.

VOZIČKI Z VODILI BLANCO

- Kolesa ø 125 mm, 4 krmilna kolesa, od tega 2 z zavoro, pocinkano jeklo

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta	Nar. št.
RWRA 851	Voziček z vodili z delovno ploščo	662 x 733 x 845 mm	8 x GN 2/1 ali 16 x GN 1/1	572 927
RWRA 852	Voziček z vodili z delovno ploščo, 2-delno	820 x 613 x 845 mm	16 x GN 1/1 ali 32 x GN 1/2	572 929
RWR 160	Voziček z vodili	460 x 613 x 1645 mm	18 x GN 1/1 ali 36 x GN 1/2	572 933
RWR 160-20	Voziček z vodili	460 x 613 x 1800 mm	20 x GN 1/1 ali 40 x GN 1/2	568 497
RWR 161	Voziček z vodili	662 x 733 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ali 36 x GN 1/1	572 935
RWRR 161	Voziček z vodili ko so prazni, se potisnejo drug v drugega in tako prihranijo prostor	662 x 734 x 1645 mm	18 x GN 2/1 ali 36 x GN 1/1	572 937



RWRR 161

Vozički z vodili se potisnejo drug
v drugega in tako prihranijo prostor



RWR 160

Voziček z vodili



RWRA 851

Voziček z vodili

SHRANJEVANJE IN HIGIENA

Vedno na voljo, kadar je potreben. Posebni transportni vozički izpolnijo vsako željo – zanesljivo in enostavno.



VBR 400 K
Zbiralnik/posoda za odpadke s pokrovom



TWH 1
Voziček za krožnike



VB 75
Zbiralni voziček

Čista rešitev. Program velikih pomivalnih korit BLANCO vas prepriča z izdelki, ki zagotavljajo popoln videz vsake kuhinje. Odlična oblika, čista izvedba, visoka kakovost.



Kombinacija umivalnika in odtočnega lijaka



Podajalniki brisač



Milnik/razkuževalnik



Koš za papir

TRANSPORTNI VOZIČKI BLANCO

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Nar. št.
TWH 1	Voziček za krožnike za enostransko polnjenje z navzdol potisnjenimi vrati z zaščito pred nagibanjem Kapaciteta: pribl. 150 krožnikov 4 krmilna kolesa, od tega 2 z zavoro Plastični, ø 125 mm	984 x 439 x 755 mm	564 356
VBR 400 K	Zbiralnik/posoda za odpadke Kompletna posoda s pokrovom in podvozjem Kapaciteta: 50 l 4 krmilna kolesa, pocinkano jeklo, ø 75 mm	ø 430 x 495 mm	565 913
VB 75	Zbiralni voziček Kapaciteta: 75 l 4 krmilna kolesa, od tega 2 z zavoro pocinkano jeklo, ø 75 mm	610 x 400 x 640 mm	564 882

BLANCO VELIKA POMIVALNA KORITA IN OPREMA

Model	Opis	Mere (mm) D x Š x V	Kapaciteta	Nar. št.
HAU-P 5 x 6	Kombinacija umivalnika in izlivne školjke na nogah, popolna izvedba z 1 mešalno baterijo 1/2", plastično odlagalno rešetko in odtočno garnituro	500 x 600 x 850 mm		566 645
HW-K 5,5 x 4,5 x 1,5	Umivalnik s 3-stransko oblogo umivalnika in pokončno pipo 1/2" z mehansko zgibno ročico in odtočnim ventilom	550 x 450 x 330 mm Mere umivalnika: 500 x 300 x 150 mm		566 230
HSE 31	Podajalnik brisač za zložene brisače za enkratno uporabo (245 x 90 mm), material: ohišje iz legiranega jekla, brušeno	275 x 105 x 356 mm	250–500 kosov, odvisno od kakovosti brisač	144 663
TV 25	Milnik/razkuževalnik Material: ohišje iz legiranega jekla, brušeno	93 x 105 x 356 mm	1 l	144 665
Koš za papir 60 l	Koš za papir za rabljene papirnate brisače , material: jeklena rešetka, s plastično prevleko, bela	400 x 280 x 630 mm	60 l	143 840

GASTRO POSODA GN

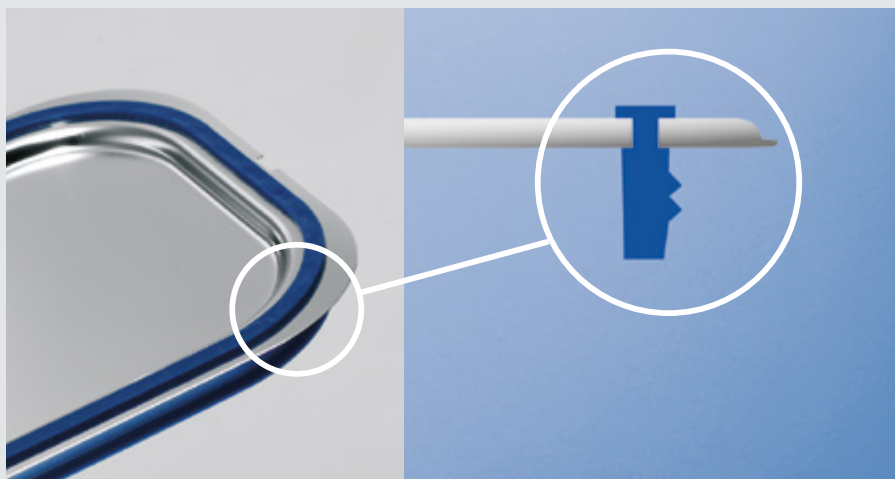
Kakovost in funkcija prihajata bolj do izraza.

Z obsežnim programom gastro posode GN ima podjetje BLANCO rešitve za vsa možna opravila pri vsakdanjem delu v profesionalnih kuhinjah. Zanesljivo lahko med preko 200 različnimi modeli najdete ustrezno izvedbo za svoje potrebe.



Kakovost "made in Germany"

Za izredno dolgo življenjsko dobo v izredno ostrem kuhinjskem vsakdanu: Več kot 50 let izkušenj pri proizvodnji gastro posode GN je jamstvo za izredno kakovost izdelkov BLANCO.



Revolucionarna ideja

Tesnilni pokrov GN GDD. Z oblikovno prilagojenim tesnilom je zagotovljena trajna povezava pokrova iz CNS in silikonskega tesnila. Tesnilo ostane na pokrovu in ne pade v juho.

Spretno kombiniranje: Pripravljeni kompleti gastro posode GN za vašo parno konvekcijsko peč.

3 kompleti gastro posode za vašo parno konvekcijsko peč s posodo, ploščami in rešetkami v formatu GN zagotavljajo odlično osnovno opremo GN za skoraj vse velikosti parnih loncev – po posebno ugodni ceni za komplet.



Izsušeno
Dodatno perforirano dno



Velika količina
Prečke za vlaganje manjših posod



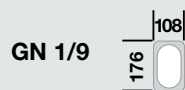
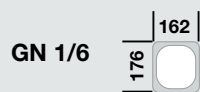
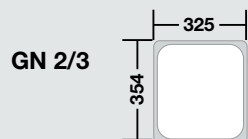
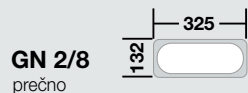
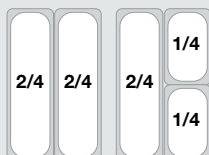
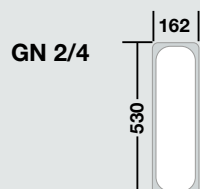
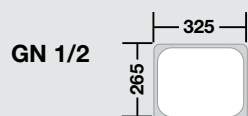
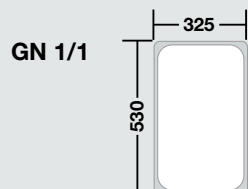
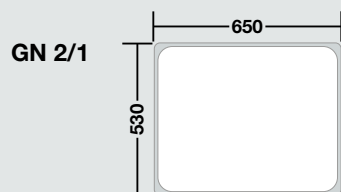
Enostavno vstavljanje
S pomočjo rešetk se za transport lahko uporablja tudi posoda izven formata GN.



Nezamenljivo:
Gastro posoda GN BLANCO z vašim logotipom oz. imenom podjetja.

- Za skoraj vso gastro posodo in pokrove GN BLANCO iz legiranega jekla
- Že od 1 kosa
- Individualno besedilo (npr. ime podjetja) oz. logotip po vaših podatkih
- Laserski tisk zagotavlja dobro berljivost in kakovosten napis
- Trajno in odporno na pomivanje v pomivalnem stroju

GASTRO POSODA GN – MERE IN MOŽNOST KOMBINIRANJA



Globine GN

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Vsa gastro posoda GN ustreza evropskemu standardu EN 631

Gastro posoda GN BLANCO, legirano jeklo



Gastro posoda GN BLANCO pomeni vrhunsko kakovost, ki se vedno izplača:

- Posebni funkcionalni vogali posode GN BLANCO iz legiranega jekla povečajo stabilnost in življenjsko dobo ter omogočajo pravilno načrtovanje razdeljevanja.
- Nasloni z vseh strani preprečujejo prevračanje in omogočajo lažje nameščanje ter jemanje posode.
- Zaradi izjemno velikih polmerov vogalov in dna se lahko hrano zajema, dokler se posode ne izprazni do konca.



GN 1/1-65
Gastro posoda GN,
legirano jeklo, globine 65 mm



GN-B 1/1-100
Gastro posoda GN z ročaji,
legirano jeklo, globine 100 mm



GN-B 1/2-150
Gastro posoda GN z ročaji, legirano jeklo,
globine 150 mm



Gastro posode in pokrove iz polikarbonata BLANCO smo razvili v prvi vrsti za uporabo v hladnih območjih:

- uporabljate jo lahko v temperaturnem območju od -40 do $+100$ °C
- nima vonja ali okusa
- dobavljiva v vseh velikostih od GN 1/1 do GN 1/9 v različnih globinah
- lahka, nezlomljiva, robustna, stabilna oblika in dolga življenjska doba

BUFFET LINE

Linija BLANCO Buffet Line: Za okusno predstavitev hrane popolnoma po vašem okusu.

Popeljite svoje goste v okusne skušnje: Z linijo Buffet Line družbe BLANCO v elegantni črni ali čisti beli barvi predstavite svoje jedi na vabljen način. Bodisi da gre za svežo solato ali hladen desert, začinjeno cvrtje ali aromatično zelenjavo – linija Buffet Line družbe BLANCO vas privabi in zbudi vaš apetit.

Pomirjujoče je vedeti: Svileno mat emajlirana površina prenaša kar najbolje vse jedi in je popolnoma neoporečna za vaša živila. Linija BLANCO Buffet Line je na voljo v 15 različnih velikostih GN. Materiali in velikosti so prilagojeni posebej zahtevam za predstavljanje tople in hladne hrane.

Linija BLANCO Buffet Line vam pomaga pri harmonični uprizoritvi vaših jedi. Pri tem nudi očitne prednosti pri vsakodnevem rokovanju:

- Lahko čiščenje zaradi izjemno gladke površine.
- Primerna za uporabo v parno konvekcijski peči zaradi visoke temperaturne obstojnosti.
- Do 50% lažji od kolegov iz porcelana.
- Majhni stroški po nakupu zaradi majhne nevarnosti razbitja.
- Zelo barvno obstojna površina, ki ostane lepa tudi po mnogih uporabah.
- Enostavno vstavljanje v vozičke z vodili ali ogrodja za pladnje zaradi majhne debeline materiala.



BUFFET LINE ZA GASTRO POSODO GN

Model, črn	Nar. št.	Model, bel	Nar. št.	Globina (mm)	Zunanje mere D x Š (mm)	Notranja širina (mm)	Vsebina (litri)
------------	----------	------------	----------	--------------	-------------------------	----------------------	-----------------

1/1 gastro posoda GN Buffet Line

GN-BUF 1/1-20 black	573 908	GN-BUF 1/1-20 white	573 923	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Skodelica
GN-BUF 1/1-40 black	573 909	GN-BUF 1/1-40 white	573 924	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 litri
GN-BUF 1/1-65 black	573 910	GN-BUF 1/1-65 white	573 925	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 litri
GN-BUF 1/1-100 black	573 911	GN-BUF 1/1-100 white	573 926	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 litri

1/2 gastro posoda GN Buffet Line

GN-BUF 1/2-20 black	573 912	GN-BUF 1/2-20 white	573 927	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Skodelica
GN-BUF 1/2-40 black	573 913	GN-BUF 1/2-40 white	573 928	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litri
GN-BUF 1/2-65 black	573 914	GN-BUF 1/2-65 white	573 929	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litri
GN-BUF 1/2-100 black	573 915	GN-BUF 1/2-100 white	573 930	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litri

2/4 gastro posoda GN Buffet Line

GN-BUF 2/4-20 black	573 916	GN-BUF 2/4-20 white	573 931	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Skodelica
GN-BUF 2/4-40 black	573 917	GN-BUF 2/4-40 white	573 932	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 litri
GN-BUF 2/4-65 black	573 918	GN-BUF 2/4-65 white	573 933	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litri
GN-BUF 2/4-100 black	573 919	GN-BUF 2/4-100 white	573 934	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litri

1/3 gastro posoda GN Buffet Line

GN-BUF 1/3-20 black	573 920	GN-BUF 1/3-20 white	573 935	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Skodelica
GN-BUF 1/3-40 black	573 921	GN-BUF 1/3-40 white	573 936	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litri
GN-BUF 1/3-65 black	573 922	GN-BUF 1/3-65 white	573 937	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litri

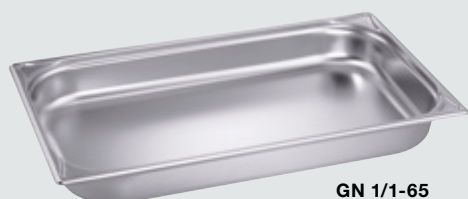
Druge barve so možne na zahtevo.



BLANCO Buffet Line. Ker je lepše enostavno slastnejše.

GASTRO POSODA GN **BLANCO**, LEGIRANO JEKLO

Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/1	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 566
40	1 550 065
65	1 550 593
100	1 550 594
150	1 550 595
200	1 550 596
GN 1/1	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 565
40	1 550 064
65	1 550 589
100	1 550 590
150	1 550 591
200	1 550 592
Pokrov GD 1/1	550 658
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/1	1 550 663
GN 1/2	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 563
40	1 550 063
65	1 550 581
100	1 550 582
150	1 550 583
200	1 550 584
Pokrov GD 1/2	550 656
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/2	1 550 661
GN 1/4	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 561
65	1 550 573
100	1 550 574
150	1 550 575
200	1 550 576
Pokrov GD 1/4	550 654
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/4	1 550 659



GN 1/1-65

Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/4	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 564 367
40	1 555 821
65	1 555 822
100	1 555 823
150	1 555 824
Pokrov GD 2/4	556 538
GN 2/8	Gastro pos. GN, leg. jeklo
65	1 555 827
100	1 555 828
150	1 555 829
Pokrov GD 2/8	550 076
GN 1/3	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 562
40	1 550 067
65	1 550 577
100	1 550 578
150	1 550 579
200	1 550 580
Pokrov GD 1/3	550 655
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/3	1 550 660
GN 2/3	Gastro pos. GN, leg. jeklo
20	1 550 564
40	1 550 066
65	1 550 585
100	1 550 586
150	1 550 587
200	1 550 588
Pokrov GD 2/3	550 657
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 2/3	1 550 662
GN 1/6	Gastro pos. GN, leg. jeklo
65	1 550 569
100	1 550 570
150	1 550 571
200	1 550 572
Pokrov GD 1/6	550 653
Pokrov z oblikovno prilagojenim tesnilom GDD 1/6	1 550 664
GN 1/9	Gastro pos. GN, leg. jeklo
65	1 550 567
100	1 550 568
Pokrov GD 1/9	550 652

Vsa gastro posoda GN ustreza evropskemu standardu EN 631.



GN-P 1/1-45



GN-P 2/3-200

LEGIRANO JEKLO, Z LUKNJAMI

Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/1	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
20	1 565 993*
40	1 565 789*
65	1 565 790**
100	1 565 791**
GN 1/1	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
20	1 565 994*
40	1 565 794*
65	1 266 386***
GN 2/3	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
40	1 565 799*
65	1 565 800**
100	1 565 801**
150	1 565 802**
200	1 565 803**
GN 1/3	Gastro posoda GN-P, legirano jeklo, z luknjami
40	1 565 813*
65	1 565 814**
100	1 565 815**
150	1 565 816**
200	1 565 817**

* le luknje na dnu

** Luknje na dnu in stenah

*** le luknje na stenah



GN-K 1/1-150

PROZORNA, POLIKARBONAT

Globina (mm)	Nar. št.:
GN-K 1/1	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/1-65	1 551 426
GN-K 1/1-100	1 551 427
GN-K 1/1-150	1 551 428
GN-K 1/1-200	1 551 429
Pokrov GD-K 1/1	1 551 446
GN-K 1/2	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/2-65	1 551 430
GN-K 1/2-100	1 551 431
GN-K 1/2-150	1 551 432
GN-K 1/2-200	1 551 433
Pokrov GD-K 1/2	1 551 447
GN-K 1/3	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/3-65	1 551 434
GN-K 1/3-100	1 551 435
GN-K 1/3-150	1 551 436
GN-K 1/3-200	1 551 437
Pokrov GD-K 1/3	1 551 448
GN-K 1/4	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/4-65	1 551 438
GN-K 1/4-100	1 551 439
GN-K 1/4-150	1 551 440
Pokrov GD-K 1/4	1 551 449
GN-K 1/6	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/6-65	1 551 441
GN-K 1/6-100	1 551 442
GN-K 1/6-150	1 551 443
Pokrov GD-K 1/6	1 551 450
GN-K 1/9	Gastro posoda GN, prozorna, polikarbonat
GN-K 1/9-65	1 551 444
GN-K 1/9-100	1 551 445
Pokrov GD-K 1/9	1 551 451

GASTRO KUHALNI VSTAVEK **BLANCO, LEGIRANO JEKLO, Z LUKNJAMI**

Globina (mm)	Nar. št.:
G-KEN 1/1	1/1 gastro kuhalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami
G-KEN 1/1-60 *	550 487
G-KEN 1/1-95 **	550 407
G-KEN 1/1-145 **	550 486
G-KEN 1/1-195 **	550 490
G-KEN 1/1-195 ***	574 820
G-KEN 1/2	1/2 gastro kuhalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami
G-KEN 1/2-60 *	550 488
G-KEN 1/2-95 **	550 502
G-KEN 1/2-145 **	550 557
G-KEN 1/2-195 **	550 558
G-KEN G 1/1	1/1 gastro kuhalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami, z zložljivimi ročaji
G-KEN G 1/1-60 *	550 970
G-KEN G 1/1-95 **	550 971
G-KEN G 1/1-145 **	550 972
G-KEN G 1/1-195 **	550 973
G-KEN G 1/2 G	1/2 gastro kuhalni vstavek, legirano jeklo, z luknjami, z zložljivimi ročaji
G-KEN G 1/2-95 **	550 967
G-KEN G 1/2-145 **	550 968
G-KEN G 1/2-195 **	550 969

* Luknje na dnu in stenah

** Luknje na dnu, stenah in v kotu

*** Luknje v vogalih in na stenah za prezračevano ohranjanje toplote jedi v ogrevanih vitrinah naprav s pečicami

GASTRO PEKAČ **BLANCO, EMAJLIRAN**

Globina (mm)	Nar. št.:
GN 2/1	Gastro pekač, emajliran
GNE 2/1-20	550 022
GNE 2/1-40	550 023
GNE 2/1-65	550 024
GN 1/1	Gastro pekač, emajliran
GNE 1/1-20	550 025
GNE 1/1-40	550 026
GNE 1/1-65	550 027

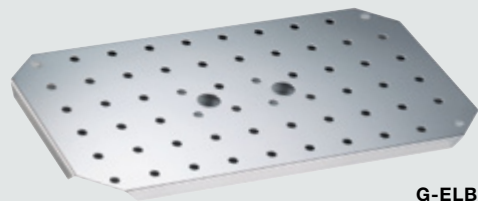
Vsa gastro posoda GN ustreza evropskemu standardu EN 631.

GASTRO DODATNA OPREMA **BLANCO**

Velikost	Nar. št.:
Perforirano dno, legirano jeklo, z luknjami	
G-ELB 1/1	550 645
G-ELB 1/2	550 647
G-ELB 1/4	550 649
G-ELB 2/3	550 646
G-ELB 1/3	550 648
Perforirano dno, z luknjami, iz polikarbonata	
G-KELB 1/1	1 551 457
G-KELB 1/2	1 551 458
Gastro rešetka iz legiranega jekla	
GR 2/1	550 266
GR 1/1	550 267
Prečka iz legiranega jekla, za sestavljanje posode	
ST 3	550 650
ST 5F	550 651



G-KEN G 1/1-95



G-ELB 1/1



G-KELB 1/1



G-KEN 1/2-60



ST 3

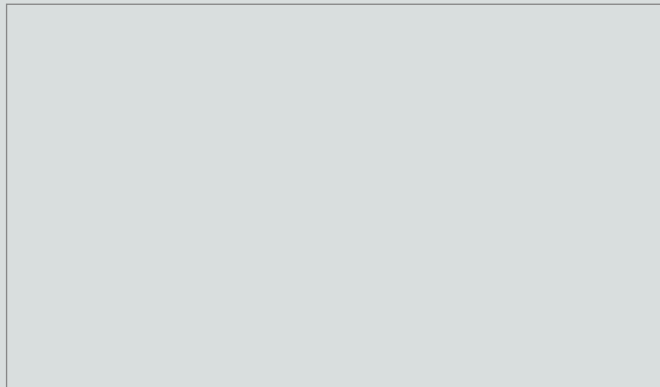
SKUPINA BLANCO PROFESSIONAL.

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.

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

Vaš strokovni trgovski partner:



BLANCO
PROFESSIONAL