



BLANCO
PROFESSIONAL

KLASSENBESTE

Ob Groß oder Klein, Kindergarten oder Ganztagschule.

Bei BLANCO Professional finden Sie für jedes Alter eine vorbildliche Lösung für die Schulverpflegung.

BLANCO BASIC LINE

Das vielseitige Speisenausgabesystem mit Bestnoten in Gestaltung und Wirtschaftlichkeit – für eine frische und appetitliche Speisen-Präsentation.

Die Module sind auch mit einer Arbeitshöhe von 750 mm lieferbar. Fragen Sie Ihren Fachberater!



Links: BLANCO BASIC LINE SK-3
Kaltbuffet mit aktiv gekühlter Wanne.

Rechts: BLANCO BASIC LINE W-3
Warmbuffet mit 3 Bain-Marie-Becken.

Jeweils mit kundenseitigem Hustenschutz, abklappbarer Tabletrutsche und optionaler Frontverkleidung.*

Perfekte Speisenpräsentation für jeden Geschmack und jedes Budget. Die geradlinige Form und die modulare Funktion bieten alle Freiheiten – für jede Gestaltung, für jedes Ambiente und für jedes Budget.

Für Groß und Klein und jede Gelegenheit.

Diese Speisenausgabe löst jede Aufgabe. BLANCO BASIC LINE macht immer eine gute Figur. Und wenn Sie die Module einmal schnell umbauen oder für

ein Event neu arrangieren möchten, kein Problem. Dank des geringen Gewichts und der vier Lenkrollen sind Sie mobil und haben alles im Nu erledigt.

- Einzeln oder in Reihe im Raum stehend, für bediente Speisenausgabe oder Selbstbedienung von einer Seite
- Einzeln oder in Reihe im Raum stehend, für Selbstbedienung von beiden Seiten
- Direkt an der Wand stehend für Selbstbedienung von einer Seite

Viel Zubehör, viele Möglichkeiten.

Die Tabletrutschen und Abstellborde können für unterschiedliche Höhen ausgewählt werden: Je nachdem, ob Dreikäsehochs oder „die Großen“ verköstigt werden. Außerdem sind optional Frontverkleidungen erhältlich, die sowohl auf Kundenseite als auch auf Bedienseite eingesetzt werden können. Weitere sinnvolle Ideen gibt es im Zubehörprogramm.

* Das gezeigte Motiv dient als Beispiel für eine individuell gestaltete Verkleidung. Bitte wenden Sie sich hierfür an einen Werbetechniker in Ihrer Nähe.



BASIC LINE SK-3

Kaltbuffet BASIC LINE SK-3

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung und fugenlos eingeschweißter, durchgehend tiefgezogener Kühlwanne, aktive stille Kühlung.

- Kapazität: 3 x GN 1/1-150
- Temperaturbereich: +8 °C bis +15 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Beleuchtungsbord
- Hustenschutz kundenseitig
- Tabletrutsche kundenseitig
- 4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse

Best.-Nr. 573 073



BASIC LINE W-3

Warmbuffet BASIC LINE W-3

Speisenausgabe mit Edelstahl-Abdeckung und 3 eingeschweißten, nass oder trocken beheizbaren Bain-Marie-Becken mit zentralem Ablaufhahn.

- Kapazität: 3 x GN 1/1-200
- Temperaturbereich: +30 °C bis +95 °C
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Edelstahl-Wärmebord und Beleuchtung mit Keramik-Strahlern (je 250 W)
- Hustenschutz kundenseitig
- Tabletrutsche kundenseitig
- 4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse

Best.-Nr. 573 755



BASIC LINE N-3

Neutralbuffet BASIC LINE N-3

Speisenausgabe mit glatter, durchgehender Abdeckung aus Edelstahl

- Kapazität: analog 3 x GN 1/1
- Höhe der Abdeckung: 900 mm
- Tabletrutsche kundenseitig
- 4 Lenk-Zwillingsrollen (ø 75 mm), davon 2 mit Feststellbremse

Best.-Nr. 573 077

Alle Modelle und ein umfangreiches Zubehörprogramm finden Sie unter www.blanco-professional.de.

Vielseitig im Einsatz. Einmalig in der Qualität.



Perfekter Schutz

Hohe Sicherheit und Vermeidung von Verletzungen durch Hustenschutz aus ESG (Einscheiben-Sicherheitsglas). Durchreichehöhe 275 mm.



Abklappbare Tabletrutsche aus Edelstahl

Für Groß und Klein stehen unterschiedliche Tabletrutschen-Ausführungen zur Verfügung.



Energie spendend

Separat zuschaltbare Wärmestrahler und einzeln beheizbare Bain-Marie-Becken bei der Warmausgabe helfen beim Energiesparen.



BT 400
mit Serviettenspender

Besteck- und Tablettwagen BT 400

Edelstahl-Wagen (Werkstoff-Nr. 1.4301) zum Lagern, Transportieren und Entnehmen von Besteck, Tablett und Servietten, auch für kleinere Besteckteile wie Löffel oder Kuchengabeln geeignet.

- Robuster Stoßschutz serienmäßig
- Inkl. 5 CNS-Besteckbehälter (Größe: GN 1/4-150) mit transparenter, halbseitig klappbarer Plexiglasabdeckung

- Kapazität: ca. 120 Tablett und ca. 500 Besteckteile
- Maße: 900 x 600 x 1270 mm
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, rostfrei gemäß DIN 18867-8

Best.-Nr. 573 414

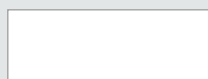
- Wie vorher, aber zusätzlich
1 Edelstahl-Serviettenspender
Best.-Nr. 572 361

EIN SYSTEM

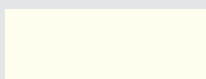
Viele Farben. 1000 Möglichkeiten für ein perfektes Gesamtbild.



Bunter genießen: BLANCO BASIC LINE
in verschiedenen Farbkombinationen



01 | signalweiß
RAL 9003



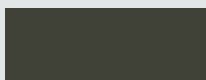
02 | perlweiß
RAL 1013



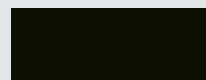
03 | blassbraun
RAL 8025



00 | steingrau
RAL 7030



04 | umbragrau
RAL 7022



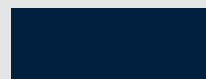
05 | graphitschwarz
RAL 9011



06 | ginstergelb
RAL 1032



07 | karminrot
RAL 3002



08 | saphirblau
RAL 5003

BLANCO Professional bringt **Farbe in den Alltag:**

Die Module des Speisenausgabesystems BASIC LINE, die Tablett-Abräumwagen und die Servierwagen mit Verkleidung sind in dreizehn Farben erhältlich. Damit passen sie in jedes Interieur.



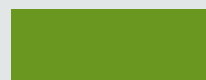
brombeere
Pantone 228 C



limette
Pantone 382 C



espresso
Pantone 4695 C



granny
Pantone 370 C

Genial einfach: BLANCO Tablett-Abräumwagen **und Servierwagen mit Verkleidung**



- Verkleidung kann im Handumdrehen an BLANCO Tablett-Abräumwagen oder vorhandene BLANCO Servierwagen 8 x 5 und 10 x 6 angebracht werden.
- Einfach hinter den Rand des oberen Bordes klemmen und auf dem unteren Bord sicher fixieren.
- Erhältlich in Edelstahl und in 13 Farben.





SW 8 x 5-3



SW 8 x 5-3
mit 3-seitiger Verkleidung



SW 8 x 5-3
mit 3-seitiger Verkleidung und Flügeltüren

Servierwagen SW 8 x 5-3

- Mit 3 eingeschweißten Borden
- Maße (LxBxH) 900 x 600 x 950 mm
- Tragfähigkeit 120 kg
- Max. Belastung je Bord 80 kg
- Maße der Borde (L x B) 800 x 500 mm
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Best.-Nr. 569 770

Verkleidung, 3-seitig, farbig

- Zum Einhängen an BLANCO Servierwagen SW 8 x 5-3
- Feinblech, doppelseitig elektrolytisch verzinkt, pulverbesehichtet

Best.-Nr. 375 453

- Wie vorher, aber zusätzlich mit 2 Flügeltüren zur einfachen Montage

Best.-Nr. 375 454

BLANCO Servierwagen.

Bewährte Qualität, auf die Sie sich verlassen können:

- Hohe Stabilität und Tragkraft durch eingeschweißte Borde und eingewinkelte Kanten
- Aus rostfreiem Edelstahl (Werkstoff 1.4301)
- Aus stabilem Rundrohr (ø 25 mm).
- Tiefgezogener Profilrand – so kann nichts über den Rand rutschen
- Schalldämmung inbegriffen: Antidröhnmatte serienmäßig unter jedem Bord
- Mit 2, 3, 4 oder 5 Borden und in verschiedenen Rollenausführungen
- Optionale Verkleidung: Dreiseitig und auf Wunsch mit 2 Flügeltüren

Alle Modelle und ein umfangreiches Zubehörprogramm finden Sie unter www.blanco-professional.de.



TAW 10

TAW 10 mit 2-seitiger Verkleidung

TAW 2 x 10 mit 2-seitiger Verkleidung, Schiebegriff, Wagendach und Galerie

TAW 2 x 10 mit 3-seitiger Verkleidung, Schiebegriff, Wagendach und Galerie

Tablett-Abräumwagen TAW 10

- 1-teilig, beidseitig beschickbar, für 10 Tablett
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 KG
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)

Best.-Nr. 574 240

Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)

Best.-Nr. 574 241

Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)

Best.-Nr. 574 242

Tablett-Abräumwagen TAW 2 x 10

- 2-teilig, beidseitig beschickbar, für 20 Tablett
- Auflagenabstand: 125 mm
- Tragfähigkeit: 150 KG
- Max. Tragf. je Auflagenpaar: 4,5 kg
- 4 Kunststoff-Lenkrollen, davon 2 mit Feststeller, ø 125 mm

Für GN-Tabletts (530 x 325 mm)

Best.-Nr. 574 243

Für EN-Tabletts (530 x 370 mm)

Best.-Nr. 574 244

Für KN-Tabletts (460 x 344 mm)

Best.-Nr. 574 245

BLANCO Tablett-Abräumwagen:

- Verschweißte Rahmenkonstruktion aus Edelstahl für maximale Stabilität und Langlebigkeit
- Tablettauflagen aus Edelstahl mit integrierter, beidseitiger Durchschiebesicherung
- Auflagegestelle komplett entnehmbar
- Serienmäßige Wandabweiser schützen Gerät und Mobiliar

Optionales Zubehör:

- **Seitenwandverkleidung** 2-seitig, farbig
- **Seiten- und Rückwandverkleidung** 3-seitig, farbig
- **Schiebegriff**
- **Wagendach mit Galerie**

UNVERWÜSTLICH

Ein Leben lang. Gastronorm-Behälter von BLANCO.

Alles auf Lager! Schon ab nur einem Stück. Schnelle Verfügbarkeit für Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze.

- Riesen-GN-Auswahl mit mehr als 200 Behältern, Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen
- Alle GN-Produkte abrufbereit auf Lager
- Umgehende Auslieferung Ihrer Bestellung
- Mindest-Bestellmenge nur 1 Stück



GN-Behälter mit Universal-Bügelgriffen:

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Leichtes Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen von Speisen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar – auch in gefülltem Zustand

Das macht sie so stark:

- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung.
- Erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbeständig von -40 °C bis $+280\text{ °C}$
- Leichtes Reinigen und höchste Hygiene durch korrosionsbeständige, porenfreie Oberflächen und große Eck- und Bodenradien



Superleicht stapeln.

Nichts verkeilt sich und nichts klemmt – dank Stapelschulter und höchst präziser Verarbeitung der Ecken.



Weitere Informationen gibt es bei Ihrem Fachhandelspartner oder direkt bei BLANCO Professional.

Qualität „Made in Germany“

50 Jahre Erfahrung in der Fertigung von Gastronorm-Behältern bedeuten: extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag.

Ohne Kleckern in jede Kurve

Den innovativ konstruierten Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikondichtung gibt es nur bei BLANCO Professional. Da schwappt unterwegs garantiert nichts über.

BLANCO Buffet Line. Weil schöner einfach leckerer ist.

Die BLANCO Buffet Line in elegantem Schwarz oder klarem Weiß setzt Speisen einladend in Szene. Die seidenmatt emaillierte Oberfläche verträgt sich bestens mit allen Speisen und bietet dabei knallharte Vorteile im

täglichen Handling:

- Leichte Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- Geeignet zum Regenerieren im Kombidämpfer
- Bis zu 50 % leichter als ihre Kollegen

aus Porzellan

- Geringe Nachkaufkosten durch geringe Bruchgefahr
- Sehr farbbeständige Oberfläche
- Einfaches Einschieben in Regalwagen oder Hordengestelle



Genial einfach: BLANCO Tellerspender

Die Pluspunkte:

- Größere Flexibilität für jede Tellerform
- Eco- und Boost-Modus
- Mehr Kapazität durch kluge Konstruktion
- Wunschgewicht leicht einstellbar
- Praktischer Deckel-Clip
- Optionales Nachfüll-Signal
- Reinigungs- und Servicefreundlich durch entnehmbare Tellerröhren und optionale Reinigungsschubladen



TS-H1 18-33



TS-H2 18-33



TELLERSPENDER

TS-H1 18-33

statisch beheizbar

- eine Stapelröhre
- Kapazität: ca. 80 Teller
rund: \varnothing 18–33 cm,
eckig: max. 28 x 28 cm
- Maße (L x B x H):
680 x 520 x 1030 mm
- Leistung: 0,9 kW

Best.-Nr. 573 775

TELLERSPENDER

TS-H2 18-33

statisch beheizbar

- zwei Stapelröhren
- Kapazität: ca. 160 Teller
rund: \varnothing 18–33 cm,
eckig: max. 28 x 28 cm
- Maße (L x B x H):
1076 x 520 x 1030 mm
- Leistung: 1,2 kW

Best.-Nr. 573 778

BLANCO Speisenausgabewagen

- Eingeschweißte, tiefgezogene Einzelbecken aus rostfreiem Edelstahl
- Für GN 1/1-200 oder deren Unterteilung
- Die Becken sind nass oder trocken beheizbar und können einzeln beheizt und geregelt werden
- Gradweise Temperaturregelung der Becken von +30 °C bis +95 °C
- Elektrischer Anschluss: 220–240 V, 50–60 Hz
- Spritz- und strahlwassergeschützt
- Durchgehender ergonomischer Schiebegriff mit 32 mm Ø
- Rostfreie Kunststoffrollen nach DIN 18867-8
- Eingeschweißtes Bord für maximale Stabilität



SAW 2

Speisenausgabewagen SAW 2

beheizt

- 2 Einzelbecken für max. 2 GN 1/1-200
- Maße (LxBxH): 936 x 714 x 933 mm
- Leistung: 1,4 kW

Best.-Nr. 572 153

Glasaufsatzbord (optional)

für SAW 2 oder SAW 3

- Mit **Hustenschutz**, gebogen, kundenseitig bis zur Abdeckung heruntergeführt oder kundenseitig mit einer Durchreichehöhe von 275 mm
- Oder mit **Hustenschutz und Wärmebord** aus Edelstahl mit 1 Keramikwärmestrahler je Bain-Marie (je 250 W), unregelt, 230 V, separat zuschaltbar
- Abklappbares Bord längsseitig, 245 mm breit



SAW 3 mit Zubehör GN-Behälter

Speisenausgabewagen SAW 3

beheizt

- 3 Einzelbecken für max. 3 GN 1/1-200
- Maße (LxBxH): 1276 x 714 x 933 mm
- Leistung: 2,1 kW

Best.-Nr. 572 154



BLANCO Professional GmbH + Co KG
CATERING
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
catering@blanco.de
www.blanco-professional.de

Viele weitere Modelle und umfangreiches Zubehör auf Anfrage bei Ihrem Fachhändler oder unserem Verkaufsberater.

Jetzt zugreifen bei Ihrem Fachhandelspartner:

BLANCO
PROFESSIONAL