



UITKLAPPEN!
Hier vindt U de beladingvoorbeelden.



Hoogste kwaliteit naar de aard des huizes.

BLANCO GmbH + Co KG behoort wereldwijd tot de leidinggevende aanbieders van systeemoplossingen voor kleinkeukens, grootkeukens en de medische sector.

Kwaliteit uit traditie, rentabiliteit door innovatie.

Sinds meer dan 75 jaar, bewijst de onderneming haar hoge competentie, vooral in de verwerking van edelstaal en kunststoffen van hoogwaardige kwaliteit.

Met zijn doordachte produktontwikkelingen zet BLANCO CATERING SYSTEME jaar na jaar nieuwe maatstaven neer in de grootkeukens sector.

Dit resulteert in verstandige oplossingen, die het U mogelijk maken een efficiënt en kwalitatief beleid voor klein- en grootkeukens te voeren.

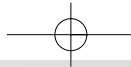
Bij BLANCO staat U in het middelpunt.

BLANCO is gecertificeerd volgens DIN EN ISO 9001:2000, en garandeert U een maximale toeverlaat en klant-orientatie.

Ons team staat steeds ter uwer beschikking:

BLANCO Benelux
Catering Systems bvba
Nieuwlandlaan 13
3200 Aarschot
Belgium
Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)
Téléfone +32 16 44 11 42 (BE)
Téléfax +32 16 56 96 68 (BE)
E-Mail catering@blanco.be

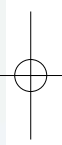
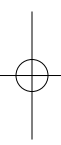
BLANCO



BLANCO

BLANCOTHERM K kunststof
voedseltransportcontainers

blancotherm



eet smakelijk



NIEUW:
voorbeelden van indelingen
op het uitklapbare overzicht
op bladzijde 20.

INHOUD

Het complete BLANCOTHERM systeem	4
Gemakkelijk te dragen, gemakkelijk te stapelen	5
Koud of warm, altijd uitstekend geïsoleerd	6
Nieuw : Temperatuurregeling tot op de graad nauwkeurig	7
Nieuw: Actief verwarmde modellen	8
Professionele toebehoren	9
Perfect tot in detail	10
Topprestaties: altijd boven de norm	11

PRODUKTOVERZICHT

BLANCOTHERM K, onverwarmd	12
BLANCOTHERM K, verwarmd en regelbaar	14
BLANCOTHERM K, met actieve verwarming	15
Toebehoren	16-18
Voorbeelden van indelingen (uitklapbaar)	20

Maaltijden op weg: kwaliteit voor de hoogste behoeften.

Wie graag lekker eet, kiest een restaurant met een uitstekend keuken. Wie graag goede maaltijden distribueert kiest **BLANCOTHERM**. Kijk uit naar het complete assortiment als U een **perfect maaltijdtransportsysteem** nodig heeft.

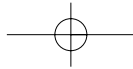
Het complete **BLANCOTHERM K systeem** biedt U 5 verschillende grootten, met of zonder verwarming, en veel extras en transporthulpjes. Alle modellen onderscheiden zich met **5 sterren-kwaliteit** in techniek, design, materiaal, functies en toebehoren.

Met BLANCOTHERM krijgt U het beste van het beste tegen een redelijke prijs.

Mogen wij U, als bijzondere lekkernij, de **BLANCOTHERM 320 KBR** voorstellen. Met het LED-display kunt U de temperatuur van elke maaltijd individueel, op de graad nauwkeurig, instellen.

BLANCOTHERM biedt U kwaliteit die smaakt naar meer.





Alles past bij elkaar: Het complete BLANCOTHERM K systeem.

Niet veel, niet weinig, precies goed.
Het BLANCOTHERM K systeem
biedt U **altijd de meest complete
oplossing:**

- Bovenlader, voorlader, onverwarmd, verwarmd, regelbaar en dat in 5 grootten.

- Alle containers zijn op elkaar afgestemd, uitwisselbaar en flexibel inzetbaar.

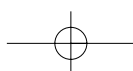
BLANCOTHERM K heeft altijd de perfecte oplossing. Van exclusief evenement in kleine kring tot megafeest, van luxe hotels tot de uitgifte in bedrijfsrestaurants en ziekenhuizen of mensa.

**Veel plezier
bij de verzorging!**

BLANCOTHERM K
compleet systeem
met transporthulpjes



smikkelen en smullen



Gemakkelijk te dragen, gemakkelijk te stapelen.

Met kunststof BLANCOTHERM containers heeft U, ook tijdens de spitsuren, alles onder controle. Ze zijn **compact, licht** en toch **zeer robuust**. Dat kan tegen een stootje, zonder dat U gelijk met de soep morst.

Ook in de details ziet U de jarenlange ervaring van BLANCO op gebied van maaltijdtransport terug.

Doordachte details maken het transport en opslag gemakkelijker:

- De BLANCOTHERM K containers worden uit diepgetrokken kunststof gefabriceerd. Ze zijn bijzonder licht en zien er ook nog eens goed uit.
- De, aan de onderzijde aangebrachte, glijers zorgen op elk moment voor een goede grip, ook bij het, plaats-besparende, op elkaar stapelen.

- Bij de BLANCOTHERM 620 KV bevindt zich de sluiting aan de bovenzijde, zodat de maaltijden er altijd gemakkelijk uit te nemen zijn, ook al staan de containers dicht bij elkaar.

Met BLANCOTHERM bent U op alle situaties voorbereid. En u heeft de zekerheid dat U altijd bijkopen kunt.

Alle modellen zijn qua design en functionaliteit op elkaar afgestemd en uitwisselbaar. Een programma met toekomst.

OVERZICHT VAN ALLE MODELLEN (in kunststof)	onverwarmd	verwarmd	verwarmd en regelbaar met display
Voorlader = (beladen aan de voorzijde)	BLT 420 K BLT 620 KUF BLT 620 KUS BLT 620 KF BLT 620 KV BLT 720 K	BLT 420 KBUH BLT 620 KBUH	BLT 420 KBRUH BLT 620 KBRUH
Bovenlader = (beladen aan de bovenzijde)	BLT 160 K BLT 320 K BLT 320 ECO	BLT 320 KB	BLT 320 KBR

BESCHRIJVING VAN DE AFKORTINGEN:

BLT = BLANCOTHERM
K = Kunststof
KB = Kunststof, verwarmd
KBR = Kunststof, verwarmd, regelbaar
KBUH = Kunststof, verwarmd, actieve verwarming
KBRUH = Kunststof, verwarmd, regelbaar, actieve verwarming
KF = Kunststof, verrijdbaar
KV = Kunststof, sluiting bovenzijde
KUS = Kunststof, losse deur
KUF = Kunststof, onverwarmd, draaideur

ullen



NIEUW! BLANCOTHERM E van RVS.

BLANCOTHERM E biedt nu zeven nieuwe transportcontainers van RVS. Er zijn drie verschillende grootten, onverwarmd en met actieve verwarming. Alle modellen zijn uitwisselbaar met de kunststof BLANCOTHERM K. Vraag de nieuwe folder aan: telefoon, fax en E-mail vindt U op de achterzijde van deze folder.

Dat smaakt urenlang: Koud of warm, altijd perfect geïsoleerd.

Vorbereiden, inladen, transporteren, uitgifte. **De tijd tussen het bereiden en het eerste hapje kan lang zijn.**

Daarom is een goed geïsoleerde container noodzakelijk.

Als Uw gasten uit de file komen moet ook de laatste gast nog van zijn maaltijd kunnen genieten. Met BLANCOTHERM speelt U op zeker.

Alle modellen beschikken over uitstekende producteigenschappen:

- De hoogkwalitatieve isolatie met PUR schuim (FCKW vrij) verzekert U een **maaltijdtransport nagenoeg zonder temperatuurafwijkingen.**
- Bij koude maaltijden stijgt de temperatuur maar maximaal 0,5 °C per uur.

- Bij langer vervoer of opslagtijden zorgt de eutektische plaat voor een optimale koeling (Zie toebehoren bladzijde 17/18).

- Bij warme maaltijden daalt de temperatuur maximaal 1,5 °C per uur.

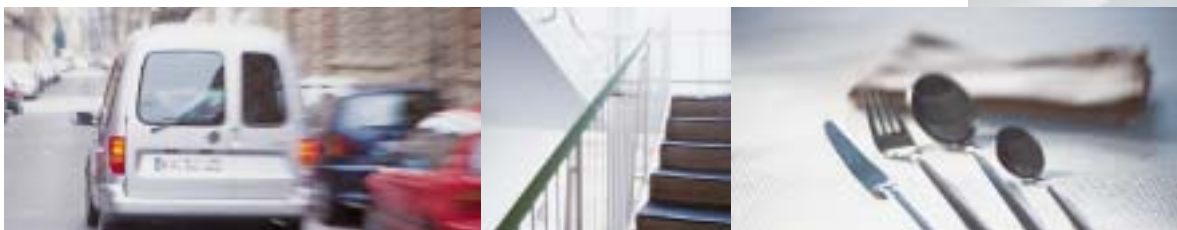
Zo blijven uw maaltijden, ook na urenlang transport, aantrekkelijk en fris.

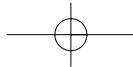


BLANCOTHERM 720 K
(met toebehoren)
onverwarmd, boven met eutektische plaat, bijzonder geschikt voor het vervoer van banketproducten



BLANCOTHERM 320 ECO
Onze basis model, onverwarmd, klemdeksel, eenvoudig te openen





**Mijn vis moet op 65 °C, mijn broccoli moet op 70 °C:
Een noviteit! Op de graad nauwkeurige temperatuurregeling.**

BLANCOTHERM stelt met de 320 KBR voor: **de eerste container met geïntegreerde temperatuurregeling en temperatuurdisplay.**

De **BLANCOTHERM 320 KBR** kan, dankzij de RVS binnenzijde, ook als **Bain-Marie** gebruikt worden en houdt met zijn siliconenverwarming alle warme maaltijden goed op temperatuur.

- De BLANCOTHERM 320 KBR is op de graad, tussen + 40 °C en +95 °C, instelbaar en regelbaar.
- De LED-display toont de temperatuur binnen in de container.
- De hoogwaardige RVS binnenzijde zorgt voor een optimale temperatuuroverdracht van de siliconenverwarming.
- De BLANCOTHERM 320 KBR mag ook, zonder het verwarmingselement uit te bouwen, in de vaatwasmachine.

Een innovatie die ook de gourmet het water in de mond doet lopen. Want nu kunnen ook de meest gevoelige maaltijden warm gehouden worden, omdat sterk nagaren of uitdroging wordt verhinderd.

De vis blijft zacht, de broccoli blijft knapperig en worstjes knappen niet meer open.



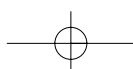
BLANCOTHERM 320 KBR
De innovatie: bovenlader, verwarmd, met op de graad nauwkeurige instelling en ...



.... LED-display voor een goed zichtbare temperatuur van de binnenruimte en een speciale aansluiting aan het net.



nieuwe creatie





topklasse

De State of Art in techniek: Actieve verwarming met temperatuurregeling.



Warm aan te bevelen: die nieuwe, **actief verwarmde** kunststof lichtgewicht containers maken het maaltijden-transport nu nog flexibeler.

De vier nieuwe modellen zijn voorladers. Ze zijn er in twee grootten, elk **met of zonder temperatuurregeling**.

Het verwarmingselement is in de draai-deur geïntegreerd en biedt voordelen waar men elders vaak tevergeefs naar zoekt.

- **De beste kwaliteit van de maaltijden dankzij een begrensde verwarming.** Door middel van een elektronische thermostaat voorkomt men dat de temperatuur in de binnenruimte boven de 90 °C stijgt. Een ongewenst nagaren of zelfs uitdrogen wordt verminderd; dat ontziet de maaltijden en bewaart vitamines en voedingsstoffen.

- **Hygiënisch, praktisch, goed.**

De lucht in het bovenste deel wordt indirect door een labyrint getrokken. De ontluchting is afgedekt en zodoende beschermd tegen het binnendringen van vuil. Het directe naar binnen lopen van sauzen wordt verhinderd.

- **Warme maaltijden smakelijk vers.**

De dubbelwandige kunststof body, de perfecte isolatie van CFK-vrij PUR-schuim alsook de geïntegreerde actieve verwarming zorgen voor een gelijkmatige temperatuurverdeling in de binnenruimte.

De beide verwarmbare- en regelbare modellen BLT 420 KBRUH en BLT 620 KBRUH pronken bovendien nog met een unieke thermostaat:

- **Temperatuurinstelling naar keuze.**

Op de graad in te stellen en te regelen temperatuur van 40 °C tot 85 °C.

- **Volledige controle.** Het LED-display laat U de temperatuur in de binnenruimte van de container zien.

Innovaties van BLANCO – met actieve verwarming en temperatuurregeling de koploper.



BLT 620 KBRUH

Nieuw en uniek: kunststof transportcontainer met actieve verwarming, Op de graad nauwkeurige temperatuurregeling en LED-display die de temperatuur in de binnenruimte aangeeft.



Een groot assortiment aan toebehoren: Voor elk doel, in alle gevallen.

Het BLANCOTERM systeem biedt natuurlijk ook een rijk arsenaal aan professionele toebehoren:

Of voor het transport, de belading of de voedseluitgifte, op de bladzijden 16 tot 18 vindt U alles, wat U wenst.



MENUKAARTENSYSTEEM

Voor de geïntegreerde BLANCOTERM menukaartenhouder met robuuste menukaarten, kaartenverdelers, kaartenbox en speciale stiften (zie bladzijde 18).



UITGIFTEWAGEN ROLA 13

Met praktische dekselafzet voor de uitgifte met een BLT 160 of 320. Ook verkrijgbaar als ROLA 23 uitvoering die geschikt is voor twee BLT 160 en/of 320 (zie bladzijde 16).



Techniek van BLANCO: Details voor de fijnproever.



RVS binnenzijde

Hygiënisch, praktisch en goed. BLANCOTHERM 320 KB en KBR kunnen, dankzij hun RVS binnenzijde, zonder GN-bakken gebruikt worden.



Robuuste handvatten

Mobiel en stabiel. RVS beugels met slipvaste kunststof grepen houden zich goed, ook bij de zwaarste belasting.



Temperatuurregeling

De absolute innovatie: de BLANCOTHERM 320 KBR met de LED-display en de precieze temperatuurregeling van +40 °C tot +95 °C.



Menukaarthouder

Zalm, runderbiefstuk, boontjes: de praktische menukaarthouder laat zien waar alle lekkernijen naar toe moeten. Dan heeft niemand het nakijken.



Geschikt voor de vaatwasser

Dankzij een beschermingskap op de aansluiting kan deze verwarmde container in de vaatwasmachine worden gereinigd.



Polypropyleen

Milieuvriendelijk: BLANCOTHERM K zijn gemaakt van polypropyleen: zijn CFK-vrij en recyclebaar. Geschikt voor het gebruik van levensmiddelen.



Uitsparing voor steggen

Perfect voor groot en klein. Dankzij uitsparingen voor steggen kunt U ook kleinere GN-bakken gebruiken.



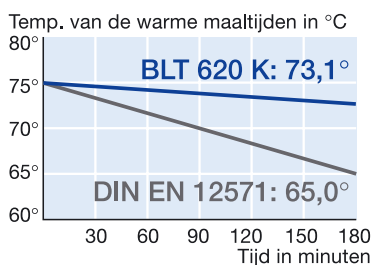
Sluiting aan de bovenzijde

Perfect! De maaltijden kunnen gemakkelijk uit de container genomen worden, ook wanneer de containers dicht bij elkaar staan.

de fijnproever

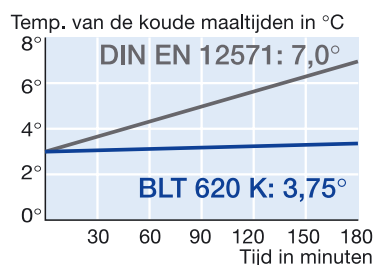
Topprestatie : Altijd boven de norm.

Kwaliteit boven alles: Alle BLANCOTHERM K voldoen aan de Europese norm DIN EN 12571. De meeste onverwarmde BLANCOTHERM K zijn ook conform de strenge Franse hygiënenorm NF getest en leveren betere resultaten dan noodzakelijk. Zo blijven de maaltijden appetijtelijk en vers, ook wanneer het een beetje langer duurt als voorzien. (alle geteste modellen zie bladzijden 12 en 13).



Afkoelingskurve (warme maaltijden)

Conform DIN EN 12571 (grijze lijn) mag de temperatuur van warme maaltijden (75 °C bij belading) binnen 3 uur tot ten hoogste 65 °C dalen. Met de BLT 620 (blauwe lijn) hebben de maaltijden na 3 uur nog een aangename temperatuur van 73,1 °C.



Opwarmingskurve (koude maaltijden)

Conform DIN EN 12571 (grijze lijn) mag de temperatuur van koude maaltijden (3 °C bij belading) binnen 3 uur tot maximaal 7 °C stijgen. Met de BLT 620 (blauwe lijn) hebben de maaltijden, na 3 uur, slechts 3,75 °C bereikt.

**Beter dan door de norm
geëist: de isolatie van de
BLANCOTHERM K**
(voorbeeld met BLT 620).

Optimale oplossingen tegen een redelijke prijs: Daar kunt U bij BLANCOTHERM op vertrouwen.

Comfort.

De BLANCOTHERM K containers zijn van de top kwaliteit. Is er toch eens onderhoud nodig, dan kunnen de onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn (zoals steunen of handgrepen) gemakkelijk vervangen worden.

Ergonomie.

De BLANCOTHERM K containers hebben een laag eigen gewicht en zijn daardoor gemakkelijk te dragen, te stapelen en te reinigen.

BLANCOTHERM K

onverwarmd

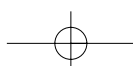
Verdere informatie over BLANCOTHERM K alsook over het volledige BLANCO-gamma kan U kosteloos aanvragen (zie adres op rugzijde).



Model	BLT 160 K Afbeelding met toebehoren	BLT 320 ECO	BLT 320 K	BLT 420 K Afbeelding met toebehoren
Omschrijving	BLANCOTHERM 160 K	BLANCOTHERM 320 ECO	BLANCOTHERM 320 K	BLANCOTHERM 420 K
Uitvoering	onverwarmd bovenlader	onverwarmd bovenlader	onverwarmd bovenlader	onverwarmd, voorlader met „Quick&Easy” sluiting
Afmetingen L x B x H	630 x 425 x 230 mm	620 x 415 x 345 mm	630 x 425 x 340 mm	630 x 420 x 490 mm
Capaciteit	GN 1/1-100 of onderverdeling hiervan	GN 1/1-200 of onderverdeling hiervan	GN 1/1-200 of onderverdeling hiervan	2 x GN 1/1-150
Gewicht	6,5 kg	7 kg	7,5 kg	10 kg
Sluiting / Deksel	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen	sluiting d.m.v. klemdeksel, gemakkelijk te openen en te sluiten	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen	sluiting d.m.v. scharnier draaibaar met „Quick&Easy” sluitingsmechanisme (180° draaibaar, compleet uitneembaar)
Binnenruimte van de container	uitsparingen in de rand t.b.v. steggen	doorlopende uitsparing in de deksel maakt het gebruik GN bakken met vaste greep mogelijk uitsparingen in de rand t.b.v. steggen	uitsparingen in de rand t.b.v. steggen	11 paar voorgevormde geleiders met geleider- afstand 31 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken
Bijzonderheden	aan de zijkanten aange- brachte ergonomisch ge- vormde RVS draagbeugels met kunststof grepen RVS spansluitingen	voorgevormde sleden en grepen gebruik van GN-containers met vaste greep mogelijk v.w. de doorlopende verdieping in het deksel	aan de zijkanten aange- brachte ergonomisch ge- vormde RVS draagbeugels met kunststof grepen RVS spansluitingen	„Quick&Easy” sluitingsmechanisme aan de zijkanten aange- brachte ergonomisch ge- vormde RVS draagbeugels met kunststof grepen
Afkoelingskurve conform (DIN EN 12571) (temperatuur van warme maaltijden na 3 uur, verklaring zie bladzijde 11)	Temp. van de warme maaltijden in °C 80° 75° 70° 65° 60° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten BLT 160 K: 66,2° DIN EN 12571: 65,0°	Temp. van de warme maaltijden in °C 80° 75° 70° 65° 60° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten BLT 320 ECO: 69,6° DIN EN 12571: 65,0°	Temp. van de koude maaltijden in °C 8° 6° 4° 2° 0° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten DIN EN 12571: 7,0° BLT 160 K: 6,2°	Temp. van de warme maaltijden in °C 80° 75° 70° 65° 60° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten BLT 420 K: 70,5° DIN EN 12571: 65,0°
Opwarmingskurve con- form (DIN EN 12571) (temperatuur van koude maaltijden na 3 uur, verklaring zie bladzijde 11)	Temp. van de koude maaltijden in °C 8° 6° 4° 2° 0° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten DIN EN 12571: 7,0° BLT 160 K: 6,2°	Temp. van de koude maaltijden in °C 8° 6° 4° 2° 0° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten DIN EN 12571: 7,0° BLT 320 ECO: 5,3°	Temp. van de koude maaltijden in °C 8° 6° 4° 2° 0° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten DIN EN 12571: 7,0° BLT 320 K: 6,0°	Temp. van de koude maaltijden in °C 8° 6° 4° 2° 0° 30 60 90 120 150 180 Tijd in minuten DIN EN 12571: 7,0° BLT 420 K: 4,85°
Materiaal	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10
Artikelnummer	566 240	564 650	566 241	564 652



BLT 620 KUS	BLT 620 KUF	BLT 620 KF	BLT 620 KV	BLT 720 K
Afbeelding met toebehoren	Afbeelding met toebehoren	Afbeelding met toebehoren	Afbeelding met toebehoren	Afbeelding met toebehoren
BLANCOTHERM 620 KUS	BLANCOTHERM 620 KUF	BLANCOTHERM 620 KF	BLANCOTHERM 620 KV	BLANCOTHERM 720 K
onverwarmd voorlader met losse deur	onverwarmd voorlader met losse deur	onverwarmd voorlader met losse deur verrijdbaar	onverwarmd voorlader met losse deur sluiting boven	onverwarmd voorlader met losse deur speciaal voor bakproducten
630 x 425 x 660 mm	670 x 445 x 660 mm	630 x 425 x 830 mm	630 x 425 x 660 mm	725 x 565 x 730 mm
2 x GN 1/1-200 of 3 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-200 of 3 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-200 of 3 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-200 of 3 x GN 1/1-150	bakblikken, roosters, korven maatvoering 600 x 400 mm
13,5 kg	13,5 kg	18 kg	13,5 kg	23,5 kg
sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen uitneembare deur	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen draaideur 270° draaibaar en afneembaar	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen uitneembare deur	sluiting aan de bovenzijde uitneembare deur	draaisluiting aan de bovenzijde uitneembare deur
12 paar voorgevormde geleiders met geleiderafstand 39 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken	12 paar voorgevormde geleiders met geleiderafstand 39 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken	12 paar voorgevormde geleiders met geleiderafstand 39 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken	12 paar voorgevormde geleiders met geleiderafstand 39 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken	gladde binnenzijde: keuze uit: 11 paar kunststof geleiders afstand: 55 mm of 8 paar draadgeleiders
uitneembare deur aan de zijkanten aangebrachte ergonomisch gevormde RVS draagbeugels met kunststof grepen	draaideur 270° draaibaar en afneembaar aan de zijkanten aangebrachte ergonomisch gevormde RVS draagbeugels met kunststof grepen	verrijdbaar (4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, conform DIN 18867-8) aan de zijkanten aangebrachte ergonomisch gevormde RVS draagbeugels met kunststof grepen	sluiting aan de bovenzijde, uitneembare deur hierdoor kunnen de gestapelde c.q. naast elkaar staande containers in de kleinste ruimtes probleemloos geopend worden	speciaal voor bakblikken en roosters met maatvoering 600 x 400 mm draadgeleiders maken het gelijktijdig inschuiven van bakblikken en korven mogelijk
Temp. van de warme maaltijden in °C 	Temp. van de warme maaltijden in °C 	Temp. van de warme maaltijden in °C 	Temp. van de warme maaltijden in °C 	--
Temp. van de koude maaltijden in °C 	Temp. van de koude maaltijden in °C 	Temp. van de koude maaltijden in °C 	Temp. van de koude maaltijden in °C 	--
polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10
566 243	564 365	564 350	564 358	568 752



BLANCOTHERM K

Verwarmd en regelbaar (siliconen verwarming)



Model	BLT 320 KB Afbeelding met toebehoren	BLT 320 KBR Afbeelding met toebehoren
Omschrijving	BLANCOTHERM 320 KB	BLANCOTHERM 320 KBR
Uitvoering	verwarmd bovenlader	verwarmd, regelbaar, met temperatuuraanduiding, bovenlader
Afmetingen (L x B x H)	645 x 425 x 375 mm	645 x 425 x 375 mm
Capaciteit	GN 1/1-200 of onderverdeling hiervan	GN 1/1-200 of onderverdeling hiervan
Gewicht	12 kg	12 kg
Elektrische aansluiting	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W	220-240 V (AC) / 50-60 Hz / 400 W
Verwarming / temperatuurbereik	energie besparende siliconen verwarming elektra-aansluiting met stekerkoppeling (aan korte zijde) die d.m.v. een speciale draai- sluiting waterdicht afgesloten kan worden in gebruiksaanduiding d.m.v. 2 lichtdioden	energie besparende siliconen verwarming temperatuur op de graad regelbaar van 40 °C tot 95 °C elektra-aansluiting met stekerkoppeling (aan korte zijde) die d.m.v. een speciale draai- sluiting waterdicht afgesloten kan worden
Opwarmtijd	bij een waterhoeveelheid van 4 liter wordt in 30 min. een temperatuur bereikt van ca. 75 °C	bij een waterhoeveelheid van 4 liter wordt in 30 min. een temperatuur bereikt van ca. 75 °C
Sluiting / Deksel	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen
Binnenruimte van de container	uitsparingen in de rand t.b.v. steggen	uitsparingen in de rand t.b.v. steggen
Bijzonderheden	geschikt voor vaatwasser tot maximaal 96 °C d.m.v. afsluitbare netaansluiting binnenruimte van RVS 18/10 is geschikt voor directe belading (zonder GN bakken) zowel nat als droog te gebruiken (temperatuurverlies bij drooggebruik)	temperatuur op de graad regelbaar van 40 °C tot 95 °C d.m.v. een digitale thermostaat temperatuuraanduiding d.m.v. LED-display geschikt voor vaatwasser tot maximaal 96 °C d.m.v. afsluitbare netaansluiting binnenruimte van RVS 18/10 is geschikt voor directe belading (zonder GN bakken) zowel nat als droog te gebruiken (temperatuurverlies bij drooggebruik)
Materiaal	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10
Bescherming	IPX 6	IPX 6
Artikelnummer	566 242	572 228

Verdere informatie over BLANCOTHERM K
alsook over het volledige BLANCO-gamma
kan U kosteloos aanvragen (zie adres op rugzijde).

BLANCOTHERM K met actieve verwarming






Model	BLT 420 KBUH (Illustratie)	BLT 420 KBRUH (Illustratie)	BLT 620 KBUH (Illustratie)	BLT 620 KBRUH (Illustratie)
Omschrijving	BLANCOTHERM 420 KBUH	BLANCOTHERM 420 KBRUH	BLANCOTHERM 620 KBUH	BLANCOTHERM 620 KBRUH
Uitvoering	verwamd bovenlader	verwamd, regelbaar, met temperatuuraanduiding bovenlader	verwamd bovenlader	verwamd, regelbaar, met temperatuuraanduiding bovenlader
Afmetingen	690 x 437 x 490 mm	690 x 437 x 490 mm	700 x 445 x 660 mm	700 x 445 x 660 mm
Capaciteit	2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150	2x GN 1/1-200 of 3x GN 1/1-150
Gewicht	14 kg	14 kg	17,5 kg	17,5 kg
Elektrische aansluiting	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W	220-240 V AC / 50 Hz / 200 W
Verwarming / temperatuur- bereik	actieve verwarming module elektra-aansluiting met stekerkoppeling (aan korte zijde) die d.m.v. een speciale draaisluiting waterdicht afgesloten kan worden „Power” aanduiding elektronische temperatuur- begrenzing tot max. 90 °C	actieve verwarming module temperatuur op de graad regelbaar van 40 °C tot 85 °C elektra-aansluiting met stekerkoppeling (aan korte zijde) die d.m.v. een speciale draaisluiting waterdicht afgesloten kan worden	actieve verwarming module elektra-aansluiting met stekerkoppeling (aan korte zijde) die d.m.v. een speciale draaisluiting waterdicht afgesloten kan worden „Power” aanduiding elektronische temperatuur- begrenzing tot max. 90 °C	actieve verwarming module temperatuur op de graad regelbaar van 40 °C tot 85 °C elektra-aansluiting met stekerkoppeling (aan korte zijde) die d.m.v. een speciale draaisluiting waterdicht afgesloten kan worden
Opwarmtijd	in 45 min. wordt een temperatuur bereikt van ca. 75 °C	in „full power” modus 45 min. wordt een temperatuur bereikt van ca. 75 °C	in 45 min. wordt een temperatuur bereikt van ca. 75 °C	in „full power” modus 45 min. wordt een temperatuur bereikt van ca. 75 °C
Sluiting / Deksel	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen	sluiting d.m.v. in de zijkant liggende RVS spansluitingen die in het deksel grijpen
Binnen- ruimte van de container	11 paar voorgevormde geleiders met een afstand van 31 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken	11 paar voorgevormde geleiders met een afstand van 31 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken	12 paar voorgevormde geleiders met een afstand van 39 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken	12 paar voorgevormde geleiders met een afstand van 39 mm t.b.v. het inschuiven van GN bakken
Bijzonder- heden	zonder deur geschikt voor de vaatwasser tot max. 96 °C „Power” aanduiding aan de zijkanten aange- brachte ergonomisch ge- vormde RVS draagbeugels met kunststof grepen	temperatuur op de graad regelbaar van 40 °C tot 85 °C d.m.v. een digitale thermostaat temperatuuraanduiding d.m.v. LED-display zonder deur geschikt voor de vaatwasser tot max. 96 °C aan de zijkanten aange- brachte ergonomisch ge- vormde RVS draagbeugels met kunststof grepen	zonder deur geschikt voor de vaatwasser tot max. 96 °C „Power” aanduiding aan de zijkanten aange- brachte ergonomisch ge- vormde RVS draagbeugels met kunststof grepen	temperatuur op de graad regelbaar van 40 °C tot 85 °C d.m.v. een digitale thermostaat temperatuuraanduiding d.m.v. LED-display zonder deur geschikt voor de vaatwasser tot max. 96 °C aan de zijkanten aange- brachte ergonomisch ge- vormde RVS draagbeugels met kunststof grepen
Materiaal	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10	polypropyleen, polyamide, RVS 18/10
Bescherming	IPX 4	IPX 4	IPX 4	IPX 4
Artikelnr.	572 534	572 535	572 536	572 537

toebehoren

Afbeelding	Model Omschrijving	Voor modellen	Maten L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø 125 mm	Art. nr.
	ROLA 13 Uitgiftewagen Met dekselafzet	1 stuk BLT 160 K of 1 stuk BLT 320 ECO/K/KB/KBR	592 x 425 x 535	10,00	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, con- form DIN 18867-8 van kunststof gegalvaniseerd	572 341 572 342
	ROLA 23 Uitgiftewagen Met dekselafzet	2 stuks BLT 160 K of 2 stuks BLT 320 ECO/K/KB/KBR	945 x 592 x 535	19,00	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, con- form DIN 18867-8 van kunststof gegalvaniseerd	572 343 572 344
	ROL 6x4 Transportwagen	4 stuks BLT 160 K of 3 stuks BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 stuks BLT 420 K of 2 stuks BLT 620 K	542 x 439 x 212	8,0	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, con- form DIN 18867-8 van kunststof gegalvaniseerd	572 339 572 340
	ROLLI-100 Transportwagen	4 stuks BLT 160 K of 3 stuks BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 stuks BLT 420 K of 2 stuks BLT 620 K	650 x 450 x 165	4,5	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, ø 100 mm gegalvaniseerd	568 236
	ROLLI-125 Transportwagen	4 stuks BLT 160 K of 3 stuks 320 ECO/K/KB/KBR of 2 stuks BLT 420 K of 2 stuks BLT 620 K	650 x 450 x 190	4,5	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, con- form DIN 18867-8 van kunststof	568 237
zonder afbeelding	Steekhouder voor het vasthouden van EN- en GN-dienbladen-sets	ROLLI-100 of ROLLI-125	--	--	--	568 925
zonder afbeelding	Duwbeugel om beter te kunnen duwen	ROLLI-100 of ROLLI-125	--	--	--	568 926
	BTT 8x6 Platformwagen Grootte van het platform: 500 x 700 mm	4 stuks BLT 160 K of 3 stuks BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 stuks BLT 420 K of 2 stuks BLT 620 K	605 x 780 x 840 /230	11,00	2 bok-, 2 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, con- form DIN 18867-8 van kunststof gegalvaniseerd	572 329 572 330

De onderstreepte artikelen zijn uit voorraad leverbaar.

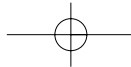
toebehoren

Afbeelding	Model Omschrijving	Voor modellen	Maten L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Wielen ø 125 mm	Art. nr.
	BTT 10x8 Platformwagen Grootte van het platform: 940 x 700 mm	8 stuks BLT 160 K of 4 stuks BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 stuks BLT 420 K of 2 stuks BLT 620K	1.045 x 780 x 840/ 230	20,00	2 bok-, 2 zwenk- wielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, conform DIN 18867-8 van kunststof gegalvaniseerd	572 327 572 328
zonder afbeelding	Spanbanden	BTT 10 x 8	--	--	--	572 374
	BTA 3 Transport- en uitgiftewagen	2 stuks BLT 160 K of 2 stuks BLT 320 ECO/K/KB/KBR of 2 stuks BLT 420 K of 2 stuks BLT 620 K	1.070 x 780 x 840/ 230/300	31,00	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, conform DIN 18867-8 van kunststof gegalvaniseerd	572 325 572 326
zonder afbeelding	RVS draadgeleiders t.b.v. het inschuiven van bakblikken en korven in een BLT 720 K; uitneem- baar t.b.v. reiniging	BLT 720 K	8 paar geleiders	4,50	--	569 008
zonder afbeelding	kunststof geleiders, t.b.v. het inschuiven van bakblikken (max. 20 mm hoogte) in een BLT 720 K; uitneembaar t.b.v. reiniging	BLT 720 K	11 paar geleiders afstand 55 mm	3,50	--	569 011
zonder afbeelding	Rolli 720 Platformwagen met duwbeugel	1 stuk BLT 720 K	--	--	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, gegalvaniseerd	572 290
zonder afbeelding	Rolli 720 RVS Platformwagen met duwbeugel	1 stuk BLT 720 K	--	--	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, conform DIN 18867-8 van kunststof	569 291
zonder afbeelding	Rolli 720-2 Platformwagen In ronde buis uitvoering	2 stuks BLT 720 K	--	--	4 zwenkwielen, waarvan 2 met rem, corrosievrij, conform DIN 18867-8 van kunststof	569 317
zonder afbeelding	Eutektische plaat (-21°C) kunststof. Past in kunststof- of draadgeleiders van de BLT 720 K	BLT 720 K	600 x 400 x 20	5,60	--	569 004
	Eutektische plaat RVS (-12°) RVS. GN maatvoering	BLT 420 K of BLT 620 K	530 x 325 x 30	5,60	--	564 756

toebehoren

Afbeelding	Model Omschrijving	Voor modellen	Maten L x B x H (mm)	Gewicht (kg)	Art. nr.
	EUK-K 3 Eutektische plaat (-3°C) kunststof. GN maatvoering	BLT 420 K of BLT 620 K	530 x 325 x 30	4,10	568 136
		BLT 160 K of BLT 320 ECO/K/KB/KBR	483 x 283 x 36	4,50	569 315
	Inschuif-frame RVS. T.b.v. GN-bakken met een maximale diepte van 150 mm	BLT 420 K of BLT 620 K	530 x 325 x 156	--	564 352
	ST 3 GN steg van RVS. Noodzakelijk bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	BLT 160 K of BLT 320 ECO/K/KB/KBR of Inschuif-frame	lengte: 325 mm	--	550 650
	ST 5 GN steg van RVS. Met veer. Noodzakelijk bij GN 1/4, 1/6 en 1/9	--	lengte: 530 mm	--	550 651
zonder afbeelding	Speciale stift afwasbaar t.b.v. het beschrijven van menukaarten	--	--	--	564 361
	BLANCOTHERM- menukaart zonder opschrift	--	--	--	564 353
	Set menukaarten a 20 stuks	--	--	--	564 359
	Set menukaarten a 50 stuks	--	--	--	564 360
	Menukaarten verdeler verdeler voor BLANCO- THERM-menukaarten, (capaciteit: 50 kaarten)	--	--	--	564 354
	Menukaartenbox kaartenbox voor BLANCO- THERM-menukaarten, (capaciteit: 25 kaarten)	--	--	--	564 355

De onderstreepte artikelen zijn uit voorraad leverbaar.



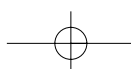
NIEUW! **BLANCOTHERM E uit roestvrij staal**

Alles in kunststof? Roestvrij staal of kunststof? Zoals U wenst. De serie BLANCOTHERM biedt compatibiliteit over de ganse lijn.

Met de nieuwe E-klasse van BLANCOTHERM heeft U nu de keuze tussen zeven nieuwe modellen uit roestvrij staal.

U hebt de keuze uit drie verschillende grootten, onverwarmd en met actieve verwarming. Alle modellen zijn compatibel met BLANCOTHERM K uit kunststof.

Vraagt U gewoon de actuele folder aan: telefoon, fax en e-mail vindt U op de achterzijde van deze folder.





**Beladingvoorbeelden
BLANCOTHERM 160 K
BLANCOTHERM 320 K**



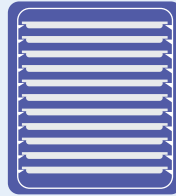
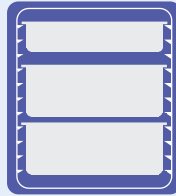
voor een
3-componenten menu:
2 x GN 1/4 100 mm diep
1 x GN 1/2 100 mm diep
1 steg ST 3
(ca. 14 menu's)



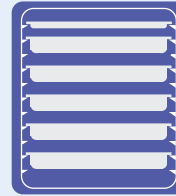
voor een
4-componenten menu:
2 x GN 1/6 100 mm diep
2 x GN 1/3 100 mm diep
2 steggen ST 3
(ca. 10 menu's)

**Beladingvoorbeelden
BLANCOTHERM 420 K**

voor een
3-componenten menu:
1 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 menu's)



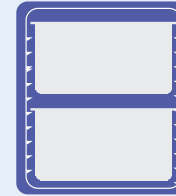
11 x GN 1/1-20



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

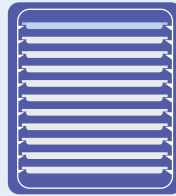
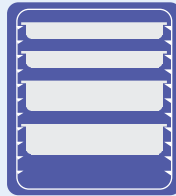


2 x GN 1/1-20,
3 x GN 1/1-65,

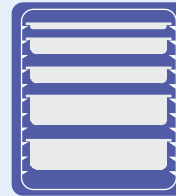


2 x GN 1/1-150

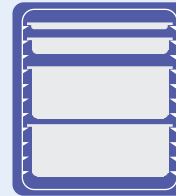
voor een
4-componenten menu:
2 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65
(ca. 30 menu's)



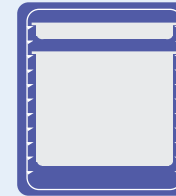
1 koelelement,
10 x GN 1/1-20



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



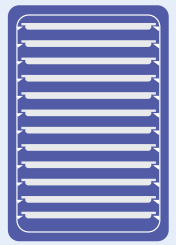
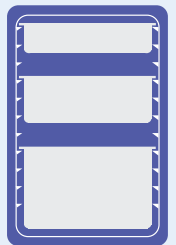
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-100



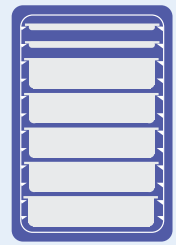
1 x GN 1/1-40,
1 x GN 1/1-200

**Beladingvoorbeelden
BLANCOTHERM 620 K**

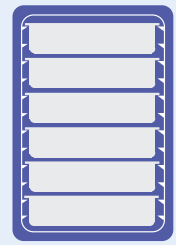
voor een
3-componenten menu:
1 x GN 1/1-65,
1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-200
(ca. 60 menu's)



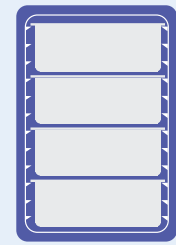
12 x GN 1/1-20



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

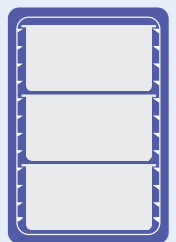
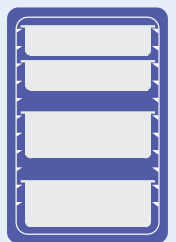


6 x GN 1/1-65

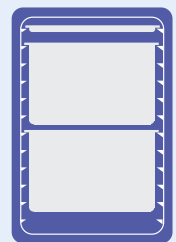


4 x GN 1/1-100

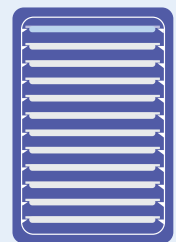
voor een
4-componenten menu:
2 x GN 1/1-65,
2 x GN 1/1-100
(ca. 40 menu's)



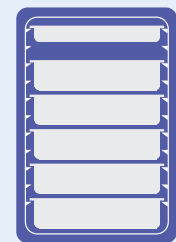
3 x GN 1/1-150



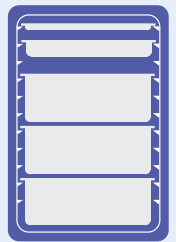
1 x GN 1/1-20,
2 x GN 1/1-200



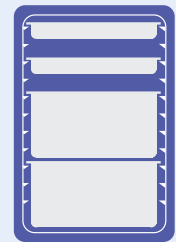
1 koelelement,
11 x GN 1/1-20



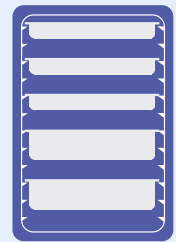
1 x GN 1/1-40,
5 x GN 1/1-65



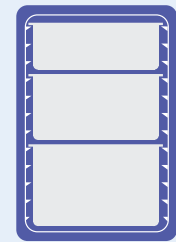
1 x GN 1/1-20,
1 x GN 1/1-40,
3 x GN 1/1-100,



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

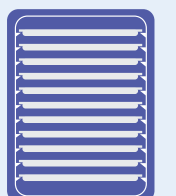


3 x GN 1/1-40,
2 x GN 1/1-65,

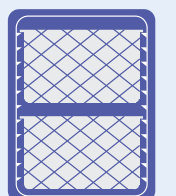


1 x GN 1/1-100,
1 x GN 1/1-150,
1 x GN 1/1-200

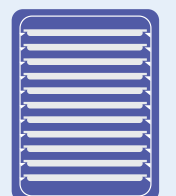
**Beladingvoorbeelden
BLANCOTHERM 720 K**



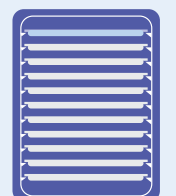
11 bakblikken,
600 x 400 x 20 mm



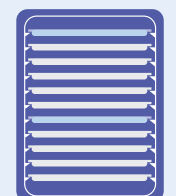
2 korven,
600 x 400 x 240 mm



11 roosters,
600 x 400 x 20 mm



1 eutektische plaat,
10 bakblikken,
600 x 400 x 20 mm



2 eutektische platen,
9 bakblikken,
600 x 400 x 20 mm,

