

BLANCO
PROFESSIONAL



BLANCOTHERM E

Extra edel. Extra groß. Speisentransportbehälter aus Edelstahl.

INHALT

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie	4
Vorsprung durch Technik	5
Details: Systemfamilie BLANCOTHERM E	6
Details: BLANCOTHERM EUK	8
Alles passt: Modellübersicht	10

PRODUKTÜBERSICHT

BLANCOTHERM E, unbeheizt	12
BLANCOTHERM EB, beheizbar	13
BLANCOTHERM EUK, umluftgekühlt	14
Professionelles Zubehör	15



EDELSTAHL

Quantität mit Qualität beim Speisentransport.

Große Mengen stellen besondere Herausforderungen an den Speisentransport. Mit der BLANCOTHERM E Systemfamilie sind Sie auf alles vorbereitet. Sie vereint edle Optik, ausgereifte Technik und maximalen Komfort.

Es gibt sie in drei verschiedenen Größen, unbeheizt und mit Umluftheizung. Hinzu kommen BLANCOTHERM EUK mit aktiver Umluftkühlung. Alle Modelle sind kompatibel zur Kunststoff-Systemfamilie und überzeugen durch die 5-Sterne-Qualität von BLANCOTHERM: Tech-

nik, Design, Material, Funktion und Zubehör – alles vom Feinsten, alles zum fairen Preis. Highlight der beheizbaren Modelle ist das Multitalent BLANCOTHERM 820 EBTF. Er ist zugleich Top- und Frontlader und mit einer zusätzlichen Ausgabeoption versehen. So lässt er sich für Speisentransport und -bereitstellung ebenso perfekt einsetzen wie für die Speisenausgabe.

**Die BLANCOTHERM Systemfamilie.
Immer eine Innovation voraus.**



GROSSMEISTER

Edel, stark und kompatibel: Die BLANCOTHERM E Systemfamilie.

Manchmal muss es eben mehr sein, meistens muss es schnell gehen. Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Ihnen die perfekte Auswahl:

Die bewährten Modelle aus Kunststoff machen die Arbeit leicht, die Edelstahl-Generation bietet Stabilität und Sicherheit. Und das beste: Sie können frei kombinieren und je nach Einsatzgebiet das optimale Set zusammenstellen.

Die Modelle der Edelstahl-Generation sind auf alles vorbereitet:

Vielfalt für alle Fälle: Es gibt sie als Frontlader, Front- und Toplader, unbeheizt, mit Umluftheizung und mit Umluftkühlung. Ein umfangreiches Zubehörprogramm rundet das Angebot ab.

Der **wasserdichte Innenkorpus** ohne Schmutzfugen bietet Ihnen optimale Hygiene (Hygieneausführung H1, strahlwassergeschützt).

Der **doppelwandige Edelstahlkorpus** und die **hervorragende Isolierung** aus FCKW-freiem PUR-Schaum sorgen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung: Kaltes bleibt frisch, Heißes bleibt lecker, stundenlang.

Fahrbar: Alle Modelle verfügen über eine stabile Rollenaufnahme.

Mit Sicherheit mehr Sicherheit, garantiert mehr Komfort.

Die BLANCOTHERM E Systemfamilie hat alles, was Sie brauchen. Für Betriebsgastronomie, Sozialgastronomie, Kantinen, Mensen oder Catering von Großveranstaltungen – immer eine perfekte Lösung.



Alles in Edelstahl? Edelstahl und Kunststoff? Wie Sie wünschen.

Die BLANCOTHERM Systemfamilie bietet Kompatibilität auf der ganzen Linie.

Vorsprung durch Technik: Raffinessen für gutes Essen.



BLT 820 EBTF

Hat alles, kann alles: Toplader, Frontlader, Umluftheizung, Ausgabeoption. Das Multitalent 820 EBTF ist einer für alles: Speisentransport, Speisenbereitstellung, Speisenausgabe.

BLANCOTHERM E vereint Optik und Technik in Perfektion.

In der Edelstahl-Generation finden Sie viele sinnvolle Details, die Sie woanders vergeblich suchen. Geschmack ist eben doch eine Frage der Technik:

Selbsttätige Dampfregulierung.

Warme Speisen bilden Feuchtigkeit, daraus wird Dampf, es entsteht Überdruck, das Essen leidet. Nicht bei BLANCO. Denn der Klappenmechanismus sorgt für Druckausgleich. Er lässt sich manuell betätigen oder reagiert selbsttätig bei Überdruck im Inneren.

Einzigartig: Kondensat-Auffangrinne.

Sie fängt das Kondenswasser auf und verhindert das Auslaufen beim Öffnen der Tür. Sicherheit statt Rutschpartien, die Verletzungsgefahr wird reduziert. So muss es sein: innen gut, außen sicher.

Zuverlässig: Wasserdichter Innenkorpus.

Die sorgfältige Konstruktion des Innenkorpus ohne Schmutzfugen bietet Ihnen mit der serienmäßigen Hygieneausführung H1 zuverlässigen Strahlwasserschutz. Eben 1A-Qualität von BLANCO.

Innen gut, außen gut, alles gut.

BLANCOTHERM E, einfach rundum perfekt.

BESTMARKE

Edle Optik, robuste Technik:

BLANCOTHERM E setzt Maßstäbe.

Hochwertige Materialien, beste Verarbeitung und ausgefeilte

Technik bis ins Detail: Türen mit Schnell-Spannverschluss, automatische Feuchtigkeitsregulierung, Innentemperaturanzeige, Kondensat-Auffangrinne und viele weitere clevere Details gibt es bei BLANCO serienmäßig.

BLANCOTHERM E Transportbehälter sind **FCKW-frei hergestellt**.

Sie bestehen aus **umweltgerechten** Materialien, sind physiologisch unbedenklich und lebensmittelbeständig.

BLANCOTHERM E Transportbehälter überzeugen durch **Top-Qualität** auf der ganzen Linie. Sollte allerdings doch mal ein Servicefall auftreten, können Verschleißteile, wie zum Beispiel Rollen und Griffe, problemlos ausgetauscht werden.



Feuchtigkeitsregulierung

Selbsttätiges oder manuelles Öffnen der Klappen bei Überdruck durch Dampf im Innenraum. Der sofortige Druckausgleich schont Produkt (hohe Lebensdauer!) und sorgt für beste Speisenqualität.



Wasserdichter Innenkorpus

Keine Schmutzkanten, keine Schmutzfugen – für optimale Hygiene. Die Kantradien ermöglichen eine leichte Reinigung. Hygieneausführung H1 und Strahlwasserschutz.



Anzeige der Innentemperatur

Hoher Bedienkomfort bei beheizten und unbeheizten Modellen durch einfaches Ablesen der Innenraumtemperatur: ohne Netzteil, ohne Öffnen der Behältertür, ohne Temperaturverlust.



Kondensat-Auffangrinne

Tür auf, Wasser raus? Nicht bei BLANCO. Eine Spezialrinne fängt austretendes Kondenswasser auf. Die Rutsch- und Verletzungsgefahr wird minimiert.



Schneller Spannverschluss

Optimales Handling durch Spannverschluss: Mit einem Handgriff auf, mit einem Handgriff zu.



Ergonomischer Schiebegriff

Liegt gut in der Hand, ist gut zur Hand: ergonomisch optimierte Höhe und angenehmer Griffdurchmesser für müheloses Handling. Die integrierte Stoß-Schutzfunktion sorgt zusätzlich für hohe Sicherheit.



Hochfunktionales Heizmodul, VDE-geprüft, IP X5

Leicht zu bedienen, leicht zu entnehmen und leicht zu reinigen. Der Netzstecker ist vor Stößen geschützt, das dehnbare Spiralkabel hat keinen Bodenkontakt. Optimal für Hygiene, Sicherheit und Langlebigkeit. (Heizmodul nur bei beheizten Modellen.)



Ideale Heißluftzirkulation

Der neue Grad der Technik: Prägungen in der Rückwand des Innenkorpus sorgen für eine perfekte Heißluftzirkulation und somit für optimale Speisenqualität durch gleichmäßige Temperaturverteilung.



DIN-Norm serienmäßig

Top in Norm und Form: Die robusten Kunststoffrollen erfüllen schon in der Grundausstattung alle Anforderungen gemäß DIN 18867 (Teil 8).



Seine Stärke: Stabilität

Die robuste Kunststoff-Bodenplatte bietet optimalen Stoßschutz, die stabile Rollenaufnahme und der weite Rollenabstand sorgen für hohe Standfestigkeit und Kippsicherheit – auch beim LKW-Transport.



Mikrolierte Oberfläche

Makro Qualität: Optimale Hygiene und geringer Reinigungsaufwand durch mikrolierte Oberfläche aus Edelstahl CNS 18/10.

COOLER TYP

Speisentransportbehälter **BLANCOTHERM EUK** – mit aktiver Umluftkühlung.



Die Mousse muss auch nach Stunden noch frisch und lecker sein? Die gekühlten Gebinde aus der Zentralküche sollen bis zur Regeneration zwischengelagert werden?

Kein Problem mit den Modellen BLANCOTHERM EUK (aus Edelstahl, mit Umluft-Kühlung). Die aktive Umluftkühlung sorgt für das HACCP-gerechte Kalthalten der Speisen. Egal, ob bei Cook&Serve oder bei Cook&Chill.

Mit den BLANCOTHERM EUK sind Sie bestens gerüstet für den sicheren Transport und die zuverlässige Lagerung gekühlter Speisen.

Clever gemacht – das Luftleitblech für rundum gleichmäßige Kühlung. Die einzigartige Luftführung ist der Clou bei den BLANCOTHERM EUK:

Die aktive Umluftkühlung erzeugt einen beständig bewegten gekühlten Luftstrom. Durch das spezielle Luftleitblech wird die kalte Luft besonders gleichmäßig im Innenraum verteilt und legt sich wie ein kühlender Luftschleier über die Speisen.

Diese clevere Lösung sorgt für beste Kühlergebnisse, im oberen wie im unteren Bereich des BLANCOTHERM EUK. Egal, ob der Nutzraum halb oder voll bestückt ist.

Diese coolen Typen gewinnen jedes Match.

Schneller: Das gleiche Raumvolumen wird doppelt so schnell von +25 °C auf +2 °C gekühlt wie bei vergleichbaren Modellen mit aktiver stiller Kühlung.

Sicherer: Bei der aktiven Umluftkühlung kann kein Kondenswasser an den Außen- und Innenwänden der Behälter entstehen. Kein Wasser, kein Rutschen, keine Unfallgefahr! Und einfach besser für die Qualität der Speisen.

Zuverlässiger: Mit ihrer integrierten Abtauautomatik sind die BLANCOTHERM EUK bestens für den Dauereinsatz geeignet. Kein Vereisen, kein Ärger!

Energiesparend: Der integrierte Türkontaktschalter schaltet die Kühlung beim Öffnen der Tür automatisch ab.



Gleichmäßige Kühlung

Ein spezielles Luftleitblech sorgt für gleichmäßige Kühltemperatur im gesamten Innenraum – oben wie unten, halb wie voll bestückt. Es ist leicht zu entnehmen und einfach zu reinigen.



Kein Kondenswasser im Nutzraum

Dank Umluftkühlung entsteht Kondenswasser nur am Verdampfer – der vom Nutzraum komplett abgetrennt ist – und wird in der leicht entnehmbaren Auffangschale gesammelt.



Digitaler Temperaturregler

Benutzerfreundlich durch LED-Display auf Augenhöhe und integrierten Ein- und Aus-Schalter. Die Temperatur kann gradgenau von +2 °C bis +15 °C eingestellt und kontrolliert werden.



Hohe Bodenfreiheit

Fahren über Schwellen? Unebenheiten? Reinigung mit Wasser? Kein Problem! Die spritzwassergeschützte Kühlmaschine (IP X4) liegt oberhalb der Bodenkonstruktion und ist so außerhalb der Gefahrenzone.



Kabel am Korpus

Das robuste Spiralkabel für den Netzanschluss ist extrem dehnbar und hohen Belastungen gewachsen. Es ist fest im Korpus verankert und kann weder verloren gehen noch vergessen werden.

IDEEN MIT SYSTEM

Alles passt. Alles passt zusammen.

Die Edelstahl-Generation fügt sich perfekt in die BLANCOTHERM Systemfamilie ein. Sie ist mit allen Kunststoff-Transportbehältern kompatibel und kombinierbar. Die Prägungen auf den Abdeckungen ermöglichen das leichte Stapeln und sorgen zudem für einfaches Handling.

Edelstahl neben Kunststoff, Kunststoff auf Edelstahl – alles passt perfekt zusammen.



Modellübersicht BLANCOTHERM E (aus Edelstahl)

	unbeheizt	beheizbar (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige	gekühlt (Umluft) und regelbar mit Temperaturanzeige
Frontlader = Bestückung von vorne	BLT 820 E BLT 1020 E BLT 1220 E	BLT 820 EB BLT 1020 EB BLT 1220 EB	BLT 1020 EUK BLT 1220 EUK
Front-/Toplader = Bestückung von vorne und oben	--	BLT 820 EBTF	--

Modellbezeichnungen

BLT = BLANCOTHERM
E = Edelstahl
EB = Edelstahl, beheizbar
EUK = Edelstahl, mit Umluft-Kühlung
TF = Top- und Frontlader

BLT E – unbeheizt



Maximalbestückung

	BLT 820 E / EB / EBTF		BLT 1020 E / EB / EUK		BLT 1220 E / EB / EUK	
Bestückung mit GN 1/1-55	max. entsprechend	11 Stück 79,2 Liter	max. entsprechend	14 Stück 100,8 Liter	max. entsprechend	20 Stück 144,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-65	max. entsprechend	6 Stück 51 Liter	max. entsprechend	7 Stück 59,5 Liter	max. entsprechend	10 Stück 85,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-100	max. entsprechend	5 Stück 66,5 Liter	max. entsprechend	7 Stück 93,1 Liter	max. entsprechend	10 Stück 133,0 Liter
Bestückung mit GN 1/1-150	max. entsprechend	3 Stück 60,0 Liter	max. entsprechend	4 Stück 80,0 Liter	max. entsprechend	6 Stück 120,0 Liter

Maximal-Bestückungen der BLANCOTHERM E (Edelstahl) Speisentransportbehälter mit BLANCO Gastronormbehältern GN 1/1

BLT EUK – umluftgekühlt



BLT 1020 EUK



BLT 1220 EUK

BLT EB – beheizbar



BLT 820 EB



BLT 820 EBTF

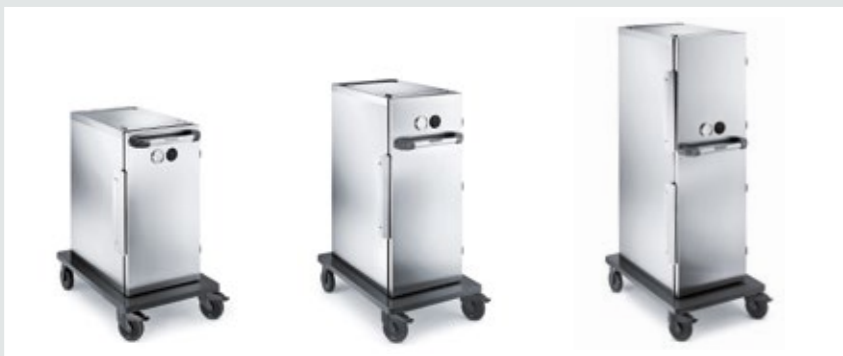


BLT 1020 EB



BLT 1220 EB

BLANCOTHERM E, UNBEHEIZT



Weitere Informationen über diese Produkte und BLANCOTHERM K (aus Kunststoff) sowie das BLANCO-Gesamtprogramm erhalten Sie gerne kostenlos (Adresse siehe Rückseite).

Modell	BLT 820 E	BLT 1020 E	BLT 1220 E
Bezeichnung	BLANCOTHERM 820 E	BLANCOTHERM 1020 E	BLANCOTHERM 1220 E
Ausführung	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader	unbeheizt, Frontlader
Maße L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 79,5 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	56 kg	63 kg	83 kg
Elektrischer Anschluss	--		
Einsatzbereich	-20 °C bis +100 °C		
Heizung und Temperaturbereich	--		
Aufheizzeit	--		
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügel Tür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar		
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern		
Anzahl Auflagesicken	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm		
Besonderheit	- Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation - Mit Kondensat-Auffangrinne - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)		
Material	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
Best-Nr.	572 515	572 518	572 520

BLANCOTHERM EB, BEHEIZBAR



Modell	BLT 820 EB	BLT 820 EBTF	BLT 1020 EB	BLT 1220 EB
Bezeichnung	BLANCOTHERM 820 EB	BLANCOTHERM 820 EBTF	BLANCOTHERM 1020 EB	BLANCOTHERM 1220 EB
Ausführung	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Top-/Frontlader mit zusätzlicher Ausgabeoption	beheizbar, Frontlader	beheizbar, Frontlader
Maße L x B x H	540 x 815 x 977 mm	540 x 815 x 1060 mm	540 x 815 x 1150 mm	540 x 815 x 1495 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 79,5 Liter	max. 88,0 Liter	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	59 kg	61 kg	66 kg	86 kg
Elektrischer Anschluss *	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,38 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,38 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,38 kW	220–240 V AC / 50–60 Hz / 0,76 kW
Einsatzbereich	–20 °C bis +100 °C			
Heizung und Temperaturbereich	Umluftheizung, Temperaturbereich: +30 °C bis +90 °C, stufenlos regelbar			
Aufheizzeit	25 Minuten			
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 180° schwenkbar, komplett abnehmbar			
	--	Verschluss oben (Deckel): stirnseitige Spannverschlüsse,	--	--
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagesicken zum Einschieben von GN-Behältern			
Anzahl Auflagesicken	11 Paar	11 Paar	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm			
Besonderheit	- Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Prägungen in der Rückwand für optimale Heißluftzirkulation - Mit Kondensat-Auffangrinne - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)			
Material	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid, Polypropylen	CNS 18/10, Polyamid	CNS 18/10, Polyamid
Best-Nr.	572 516	572 517	572 519	572 521

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).









BLANCOTHERM EUK, UMLUFTGEKÜHLT



Modell	BLT 1020 EUK	BLT 1220 EUK
Bezeichnung	BLANCOTHERM 1020 EUK	BLANCOTHERM 1220 EUK
Ausführung	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader	kühlbar (aktive Umluftkühlung), Frontlader
Maße L x B x H	540 x 845 x 1430 mm	540 x 845 x 1775 mm
Kapazität	GN-Behälter bis max. 3 x GN 1/1-200 + 1 x GN 1/1-100	GN-Behälter bis max. 5 x GN 1/1-200
Fassungsvermögen mit GN-Behältern	max. 92,8 Liter	max. 132,5 Liter
Gewicht	100 kg	120 kg
Elektrischer Anschluss *	220–240 V AC / 50 Hz / 0,3 kW	
Kühlung, Kältemittel und Temperaturbereich	- Aktive Umluftkühlung, Kältemittel R 134a, - Gradgenaue Regelung von +2 °C bis +15 °C (bei +32 °C Umgebungstemperatur)	
Kälteleistung	0,37 kW bei t ₀ = -10 °C (Verdampfungstemperatur) und t _u = +32 °C (Umgebungstemperatur)	
Abkühlzeit auf +2 °C	25 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)	30 min. (bei +25 °C Umgebungstemperatur)
Verschluss/Deckel	- Verschluss frontseitig: Scharnier-Flügeltür mit Spannverschluss-Mechanismus - Tür um 150° schwenkbar, komplett abnehmbar	
Behälter-Innenraum	Tiefgezogene Auflagensicken zum Einschieben von GN-Behältern	
Anzahl Auflagensicken	14 Paar	20 Paar
Sickenabstand	57,5 mm	
Besonderheit	- Leistungsstarke, aktive Umluftkühlung - Gleichmäßige horizontale und vertikale Kälteverteilung durch spezielle Luftführung in der Tür - Kühlmaschine oberhalb Bodenkonstruktion für maximale Bodenfreiheit und Hygiene - Wasserdichter Innenkorpus in Hygieneausführung H1 - Fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, gem. DIN 18867-8, Kunststoff)	
Schutzart	IP X4	IP X4
Material	CNS 18/10, Kunststoff	
Best-Nr.	572 862	572 863

* Der arbeitsplatzbezogene Schallpegel des Geräts ist kleiner als 70 dB(A).

ZUBEHÖR

Abbildung	Modell Bezeichnung	Maße	Gewicht (kg)	Best.-Nr.
	Menükarten-Halterung für Tür frontseitig (Abb. mit BLT E Menükarte, im Lieferumfang nicht enthalten)	--		Bitte bei Bestellung angeben.
	BLT E Menükarte mit Schlüsselochung (nur in Verbindung mit Menükarten-Halter)	DIN A6 (148 x 105 mm)	--	572 513
	Spezialstift abwaschbarer Spezialstift zur Beschriftung der Menükarten	--	--	564 361
	Menükarten-Box Kartenbox für BLANCOTHERM-Menükarten, Kapazität: 25 Stück (Abb. inkl. Zubehör Menükarten)	--	--	564 355
	Einschubrahmen aus Edelstahl, für Gastronorm-Behälter, geeignet bis 150 mm Tiefe	L x B x H (mm): 530 x 325 x 156	--	564 352
	ST 3 GN-Steg aus Edelstahl, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 325 mm	--	550 650
	ST 5 GN-Steg aus Edelstahl, mit Federarretierung, für Behälter-Zusammenstellung, notwendig bei GN 1/4, 1/6 und 1/9	Länge: 530 mm	--	550 651
	Eutektische Platte (-3 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	L x B x H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	568 136
	Eutektische Platte (-12 °C) aus Kunststoff, gastronormgerecht	L x B x H (mm): 530 x 325 x 30	4,20	573 332
ohne Abbildung	Schiebegriff zusätzlicher Schiebegriff an Geräterückseite	ø 32 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
ohne Abbildung	Antistatik-Rollen, ø 125 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller, rostfrei gem. DIN 18867-8, aus Kunststoff, (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	Edelstahl-Rollen, ø 125 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Standard-Bodenplatte 540 x 815 mm)	ø 125 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	Edelstahl-Rollen, ø 160 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	Edelstahl-Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.
	Stahlverzinkte Rollen, ø 160 mm, mit Elastikbereifung 2 Bockrollen, 2 Lenkrollen mit Feststeller (in Verbindung mit Bodenplatte 640 x 845 mm)	ø 160 mm	--	Bitte bei Bestellung angeben.

DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und komplette Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

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

BLANCO
PROFESSIONAL