



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# BASIC LINE

Het veelzijdige voedseluitgiftesysteem van BLANCO Professional

Nieuwe  
modellen en  
opties



# STANDAARD VEELZIJDIG



Nadere details en alle modellen  
van de nieuwe BASIC LINE vindt u op  
[www.blanco-basicline.com](http://www.blanco-basicline.com)



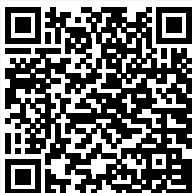
**BASIC LINE** volgt een eenvoudig principe: perfecte presentatie van de gerechten voor elke smaak en elk budget.

De nieuwe uitvoeringsvarianten Smart, Emotion, Design en Kids, hun heldere verschijning, de modulaire opbouw en de verbeterde functionaliteit bieden alle vrijheid – voor elk doel, voor elke ambiance en voor elk investeringsbudget.

**De nieuwe BASIC LINE. Nog meer flexibel en modulair.  
De perfecte combinatie van vorm en functie.**



**VOOR GROOT  
EN KLEIN**



Configureer uw BASIC LINE module heel eenvoudig zelf op  
[https://konfigurator.blanco-professional.com/basicline\\_en](https://konfigurator.blanco-professional.com/basicline_en)



Gezinsvriendelijk: lage modules afgestemd op catering aan kinderen. De nieuwe BASIC LINE Kids is perfect aangepast aan kinderen en kan net zo worden vormgegeven als de modules voor volwassenen.

# SMART

**Uitvoeringsvariant BASIC LINE Smart: hier is efficiency standaard en staat de functie op de voorgrond.**

**Een hogere gerechtenkwaliteit, meer flexibiliteit en ruimte voor creativiteit en improvisatie wanneer het gaat om de sfeer bij het uitgeven van gerechten?**

Wie grote waarde hecht aan de verhouding tussen prijs en functie, is bij de uitvoeringsvariant BASIC LINE Smart aan het goede adres. Het is de perfecte

basisuitrusting. De modules vervullen alle functionele eisen aan een geslaagde gerechtenpresentatie. Zonder compromissen aan de kwaliteit.

Korte ontwerptijd, lange levensduur en modules voor elke taak: warme buffetten, koude buffetten, neutrale buffetten, inrij- en voorrijwanden, hoekmodules, kassamodule, soep-

station en diverse vitrines. Alle modules zijn verkrijgbaar in het formaat 3x of 4x GN 1/1 – of met individuele maten –, geschikt voor opstelling individueel of in lijn, in wandopstelling of vrijstaand en in de allerbeste kwaliteit "made by BLANCO Professional".



### BASIC LINE W-3, warm buffet, uitvoeringsvariant Smart

Standaarduitvoering:

- Mobiel warm buffet in corpuskleur verkeersgrijs B (RAL 7043)
- Roestvrij stalen afdekking met drie afzonderlijke, nat of droog verwarmde bain-maries voor GN 1/1, 230 V-aansluiting
- Brugopzet van roestvrij staal
- Hoestbescherming aan de klantzijde van ESG-veiligheidsglas
- 4 dubbele zwenkwielen waarvan 2 met rem



#### Brugopzet en hoestbescherming

De geoptimaliseerde brugopzet is slanker dan voorheen en biedt meer zicht op de gerechten. De verlengde hoestbescherming van ESG-veiligheidsglas heeft een doorgeefopening van 280 mm. Optioneel is deze ook doorgetrokken tot op de afdekking verkrijgbaar.



#### Nieuw: hoogwaardige corpuskleur

De nieuwe standaard corpuskleur verkeersgrijs B (RAL 7043) heeft een hoogwaardige uitstraling en past in nagenoeg elke ambiance. Mooi is het contrast met het roestvrij staal van de afdekking en de brugopzet.



#### Vrijdbaar en flexibel

Dankzij vier dubbele zwenkwielen laten de modules zich snel en veilig manoeuvreren of voor een event anders arrangeren. Met de beide standaard remmen zet u de modules betrouwbaar op hun plek vast.



#### Optioneel: warmtestralers en verlichting

Energiezuinige keramische infraroodstralers richten hun warmte op de gerechten. De brugopzet blijft koel. De nieuwste LED-techniek zorgt voor een gelijkmatige verlichting en zet de gerechten in het passende warme of koude licht. Beide opties kunnen onafhankelijk van elkaar worden geconfigureerd.



#### Optioneel: trayrail van ronde RVS-buis

Bewezen: de neerklapbare trayrails van ronde RVS-buis zijn praktisch en stabiel. Naar wens zijn er ook plateaus mogelijk aan de korte zijden, in dezelfde uitvoering en op dezelfde hoogte.



#### Optioneel: bordenrail van roestvrij staal met glad oppervlak

De bordenrails van roestvrij staal hebben een glad oppervlak, zijn vlak met de afdekking en zijn ook neerklapbaar. Aanvullende plateaus aan de korte zijden bieden extra aflegruimte.

# EMOTION

**Uitvoeringsvariant BASIC LINE Emotion – omdat kleurrijk soms beter is. Met gekleurde zijpanelen brengt u afwisseling in het leven.**

**Meer kleur, meer emotie, meer gasten. Natuurlijk: het eten moet goed zijn. Maar uw gasten verwachten meer. Ze willen zich goed voelen en een leuke tijd hebben.**

Met het rijke palet BLANCO-kleuren kunt u uw gasten een geslaagde ambiance bieden mét feelgoodfactor.

De uitvoeringsvariant BASIC LINE Emotion legt daar de basis voor en is dankzij de standaard trayrail optimaal voorbereid op zelfbediening met dienbladen.

Daarbij komen vele slimme opties voor een comfortabel gebruik en een visueel geslaagde opstelling: de zijpanelen aan de bedieningszijde zijn uitgevoerd als

deuren, voor een optimale benutting van de ruimte en voor meer orde, bv. bij een free-flowopstelling. De modules kunnen met modulekoppelingsets achteraf in lijn worden opgesteld en weer eenvoudig worden losgehaald. Ook helemaal flexibel: verwisselbare frontpanelen, achteraf toe te passen hoestbescherming, verwisselbare borden- en trayrails.





### BASIC LINE W-3, warm buffet, uitvoeringsvariant Emotion

Standaarduitrusting:

- Mobiel warm buffet in corpuskleur verkeersgrijs B (RAL 7043)
- Roestvrij stalen afdekking met drie afzonderlijke, nat of droog verwarmde bain-maries voor GN 1/1, 230 V-aansluiting
- Brugopzet van roestvrij staal
- Hoestbescherming aan de klantzijde van ESG-veiligheidsglas
- 4 dubbele zwenkwielen waarvan 2 met rem
- + Frontpaneel in de kleur braam
- + Trayrail aan de klantzijde van ronde RVS-buis

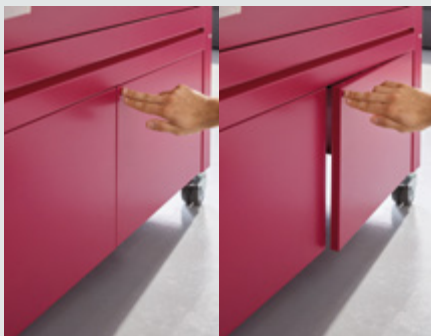


#### Mix & match: corpuskleur en frontpaneel

Koele moderniteit, behaaglijke ambiance of kleurrijke mix & match? 14 BLANCO-kleuren bieden voor elke ambiance een passende tint.

#### Mobiel of op een vaste plek

In standaarduitrusting zijn de BASIC LINE modules voorzien van wielen. Plant u een vaste opstelling van de modules, dan kunnen deze echter ook worden voorzien van stelpoten en plinten rondom.



#### Optioneel: zijpanelen aan de bedieningszijde met draaideuren

Een lichte druk op de deuren is voldoende om ze te openen. Erachter verborgt zich een zee aan opbergruimte, te gebruiken met of zonder bodemplaat.



#### Optioneel: bodemplaat

Met de ingebouwde bodemplaat wordt de opbergruimte onder de module een mobiel compartiment.



#### Optioneel: afdekking schakelaarpaneel, neerklapbaar

Bij wandopstelling resp. free-flowopstelling ziet dat er niet alleen goed uit, maar voorkomt het ook abusievelijke of moedwillige bediening van de schakelaars.

# DESIGN

**Uitvoeringsvariant BASIC LINE Design: meer kan echt niet. Dit is maximale veelzijdigheid en de beste gerechtenpresentatie.**

**Meer nog dan een smaakvolle gerechtenpresentatie. Ligt uw focus op een hoogwaardige uitgifte van gerechten, die niets te wensen overlaat?**

Laat dan uw ideeën de vrije loop met de BASIC LINE Design. Door de combinatie van kleuren en materialen

ontstaan compleet verschillende designs – passend bij uw denkbeelden en uw gasten, perfect afgestemd op uw ambiance.

Standaard is hier de nieuwe "Highline" hoestbescherming. Die ziet er niet alleen erg goed uit, maar kan tevens als plateau dienen. Uiteraard vindt u

alle andere opties voor nog meer comfort ook bij de BASIC LINE Design.

**BASIC LINE Design is over de hele linie hoogwaardig in uitstraling, materiaal en design.**



### BASIC LINE W-3, warm buffet, uitvoeringsvariant Design

Standaarduitrusting:

- Mobiel warm buffet in corpuskleur verkeersgrijs B (RAL 7043)
- Roestvrij stalen afdekking met drie afzonderlijke, nat of droog verwarmde bain-maries voor GN 1/1, 230 V-aansluiting
- 4 dubbele zwenkwielen waarvan 2 met rem
- + Frontpaneel aan de klantzijde, voorzien van Resopal-laminaat, decor Rustic Oak
- + Trayrail aan de klantzijde, voorzien van Resopal-laminaat, decor Rustic Oak
- + Brugopzet Highline van roestvrij staal met hoestbescherming aan de klantzijde van ESG-veiligheidsglas



#### Highline brugopzet

De hoogwaardige Highline brugopzet, hier met hoestbescherming aan klant- en bedieningszijde, biedt meer aflegruimte en nog meer zicht. Door de hogere doorgeefopening kunnen GN-inzetbakken nog makkelijker worden gewisseld.



#### Resopal frontpaneel

Voor meer veelzijdigheid bij het combineren van kleur en materiaal: het frontpaneel bestaande uit een houten plaat voorzien van Resopal-laminaat in de ca. 200 verschillende Resopal decors "Colors" of "Woods".



#### Resopal trayrails

De neerklapbare trayrails zijn van multiplex voorzien van gedecoreerd Resopal-laminaat. Metalen geleidingen voor de dienbladen voorkomen slijtage. Aan de klantzijde zijn de hoeken harmonieus afgerond.



#### Optioneel: Resopal plateau, korte zijde

Op dezelfde hoogte als de tray- of bordenrails kunnen ook neerklapbare plateaus worden aangebracht. Voor nog meer aflegruimte.



#### Optioneel: stelpoten met plinten

Wanneer u uw BASIC LINE vast wilt gaan opstellen, zijn er roestvrij stalen stelpoten en plinten verkrijgbaar voor een hygiënische en visueel afgewerkte aansluiting op de vloer.



#### Optioneel: BASIC LINE in lijn

Verrijdbare en vaststaande modules kunnen met behulp van de modulekoppelingsets gemakkelijk en stabiel met elkaar worden verbonden. Een profielafscherming – gecoat in de geselecteerde corpuskleur – dekt de spleet tussen de modules af.

# KIDS

**Kindvriendelijk:** voor catering aan kinderen is er de keuze uit de uitvoeringsvariant **BASIC LINE Kids** of uit de overige **BASIC LINE** uitvoeringsvarianten met verlaagde trayrail.

Voor catering op scholen of in gezinsrestaurants: catering aan kinderen gaat het best wanneer ook de gerechtenpresentatie op de lengte van kinderen is afgestemd.

Daarom voorziet de nieuwe BASIC LINE Kids in lagere modules met een uitgiftehoogte van 750 mm, bedoeld voor kinderen van het kinderdagverblijf tot de lagere school.

De BASIC LINE Kids modules zijn verkrijgbaar als

- warm buffet
- koud buffet met actieve, stille koeling
- koud buffet met actieve circulatie-luchtkoeling
- neutraal buffet

Voor grotere kinderen kunnen de normale modules worden gebruikt op een hoogte van 900 mm, bv. met een verlaagde trayrail. Bij de uitvoeringsvarianten Smart, Emotion en Design kan de trayrail zonder veel moeite verlaagd worden bevestigd.

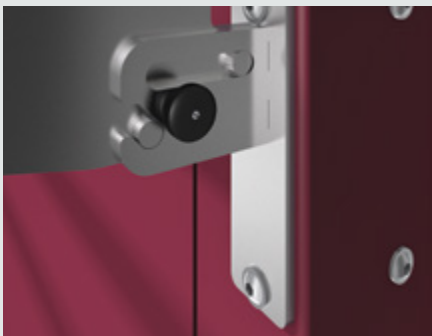


**Snel te vinden:** alle modules, die geschikt zijn voor uitgifte aan kinderen, hebben we gemarkeerd met dit pictogram.



**Spelen doen ze maar ergens anders: het nieuwe schakelaarpaneel.**

Voor het afdekken van de aan-/uitschakelaars en thermostaten van warme of neutrale buffetten is naar wens een opklapbare afscherming verkrijgbaar. Bij wandopstelling resp. free-flowopstelling ziet dat er niet alleen goed uit, maar voorkomt het ook abusievelijk of moedwillig spelen met de schakelaars.

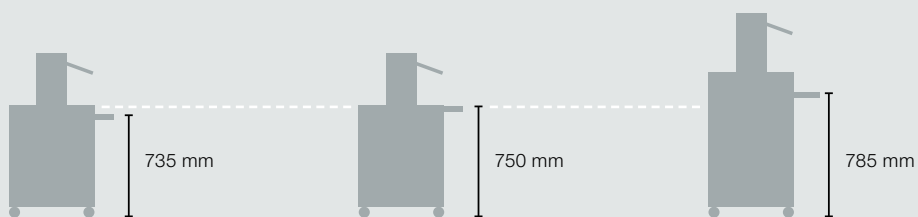


**Safety first: kinderbeveiliging voor neerklapbare trayrails.**

Door middel van een vergrendelde pen kunnen de trayrails in zowel de opgeklapte als de neergeklapte stand worden vastgezet. Uit voorzorg voor de jonge gasten.



## Uitgiftehoogten bij catering aan kinderen



### **BASIC LINE Kids**

Modulehoogte Kids (750 mm)  
met trayrail op 735 mm  
voor kinderen tot ca. 10 jaar

### **BASIC LINE Kids**

Modulehoogte Kids (750 mm)  
met bordenrail gelijk met de  
afdekking voor kinderen tot  
ca. 10 jaar

### **BASIC LINE Smart, Emotion of Design**

Modulehoogte (900 mm)  
met trayrail op 785 mm  
voor kinderen vanaf ca. 10 jaar



### **BASIC LINE Kids**

Lage modulehoogte (750 mm)  
met bordenrail en plateau

## BASIC LINE – ALLE MODULES



Warm buffet



Koud buffet met actieve,  
stille koeling



Koud buffet met actieve  
circulatieluchtkoeling



Neutraal buffet



Soepstation



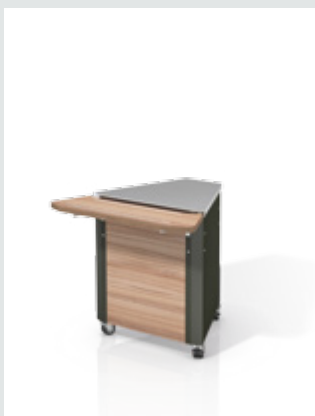
Kassamodule



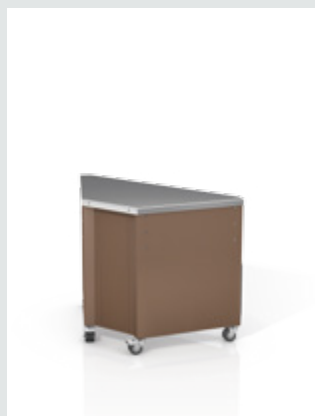
Inrijwand



Voorrijwand



Binnenhoek



Buitenhoek

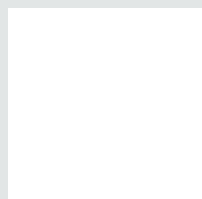


Opzetkoelvitrine

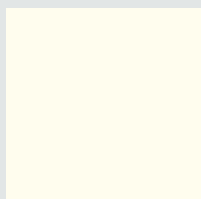


Staanderkoelvitrine

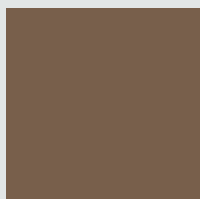
## BLANCO KLEUREN EN DECORS



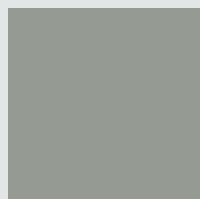
signaalwit  
RAL 9003



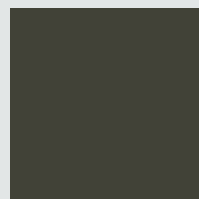
parelwit  
RAL 1013



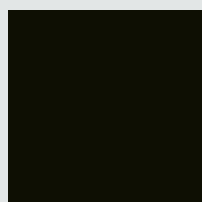
bleekbruin  
RAL 8025



steengrijs  
RAL 7030



ombergrijs  
RAL 7022



grafietzwart  
RAL 9011



bremgeel  
RAL 1032



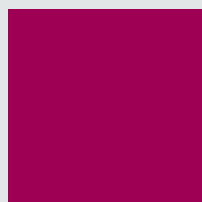
karmijnrood  
RAL 3002



saffierblauw  
RAL 5003



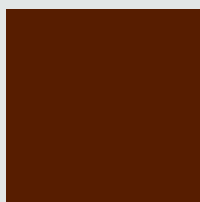
verkeersgrijs B  
RAL 7043



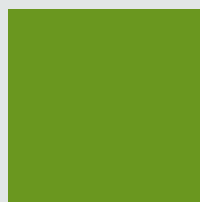
braam  
Pantone 228 C



limoen  
Pantone 382 C

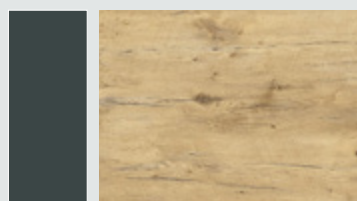


espresso  
Pantone 4695 C

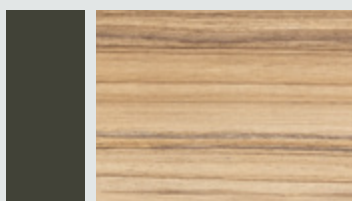


appelgroen  
Pantone 370 C

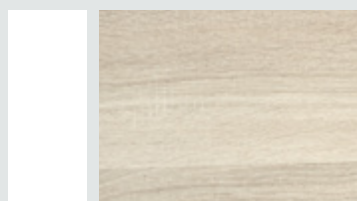
## INSPIRATIE: VOOR CORPUS EN PANELEN



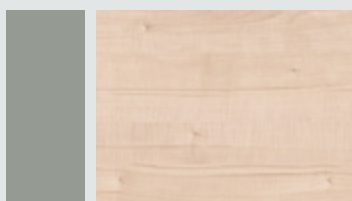
**Corpus:** verkeersgrijs B, RAL 7043  
**Front:** Resopal Rustic Oak



**Corpus:** ombergrijs, RAL 7022  
**Front:** Resopal Coco Bolo



**Corpus:** signaalwit, RAL 9003  
**Front:** Resopal Solano Oak



**Corpus:** steengrijs, RAL 7030  
**Front:** Resopal Visby Maple



Meer informatie over de Resopal-kleuren  
en -decors vindt u op  
[www.blanco-professional.com/en/resopal](http://www.blanco-professional.com/en/resopal)

# DE DETAILS

**BASIC LINE.** Veelzijdig in het gebruik, uniek in kwaliteit.



## Hoogwaardig en robuust: de brugopzet Highline

De nieuwe Highline brugopzet is een echte blikvanger. De aan één of beide zijden aangebrachte glazen plateaus vervullen de functie van hoestbescherming en doen het ook goed als extra plateau. Elk glazen plateau kan tot 10 kg worden belast. Nog een voordeel: door de hogere doorgeefopening kunnen de GN-inzetbakken, die zich daaronder bevinden, nog makkelijker worden gewisseld en heeft de gast nog meer zicht op de gerechten.



## Snel onder de knie: overzichtelijk bedieningspaneel voor warmtestralers en LED-verlichting

Het nieuwe bedieningspaneel: aan-/uitschakelaars en thermostaten zijn overzichtelijk gerangschikt en kunnen afzonderlijk worden geschakeld. Energie wordt dus alleen verbruikt als dat nodig is. Energiezuinige LED-lampen zetten de gerechten in het passende warme of koude licht. Naar wens verdwijnen de bedieningselementen achter het optionele schakelaarpaneel.



## Geheim ruimtewonder: zijpanelen aan de bedieningszijde met draaideuren

Hierachter verborgt zich een zee aan opbergruimte: een lichte druk op de deuren is voldoende om ze te openen. De opbergruimte kan met of zonder bodemplaat worden gebruikt. Bovendien kunnen bain-maries snel worden gelegegd.





### **Een plaatje: modulekoppeling voor modules in lijn**

Heel eenvoudig: de nieuwe modulekoppelingen kunnen te allen tijde, ook achteraf, heel makkelijk aan de modules worden bevestigd. De profielafscherming, waarmee de spleet tussen de modules wordt afgedekt, is gecoat in de betreffende corpuskleur. Zo kunnen zowel verrijdbare modules als modules op stelpoten onderling worden verbonden.



### **Eenvoudig flexibel: tray- en bordenrails en plateaus**

Door vooraf aangebrachte boringen kunnen de neerklapbare tray- en bordenrails zowel aan de klantzijde als de bedieningszijde worden bevestigd. Dat biedt maximale flexibiliteit bij het opstellen en is ook achteraf nog mogelijk. Alle modules zijn voorzien van lager gepositioneerde boringen voor het verlaagd aanbrengen van de trayrails en plateaus voor catering aan kinderen.



### **Perfect geïntegreerd: luchtspleten in de brugopzet**

In alle modules is een nieuw profielement aangebracht. Bij de warme buffetten dienen de luchtspleten voor het afvoeren van de warmte van de warmtestralers. Alle modules zijn daardoor visueel uniform uitgevoerd, ongeacht of ze zijn voorzien van een standaard of Highline brugopzet.

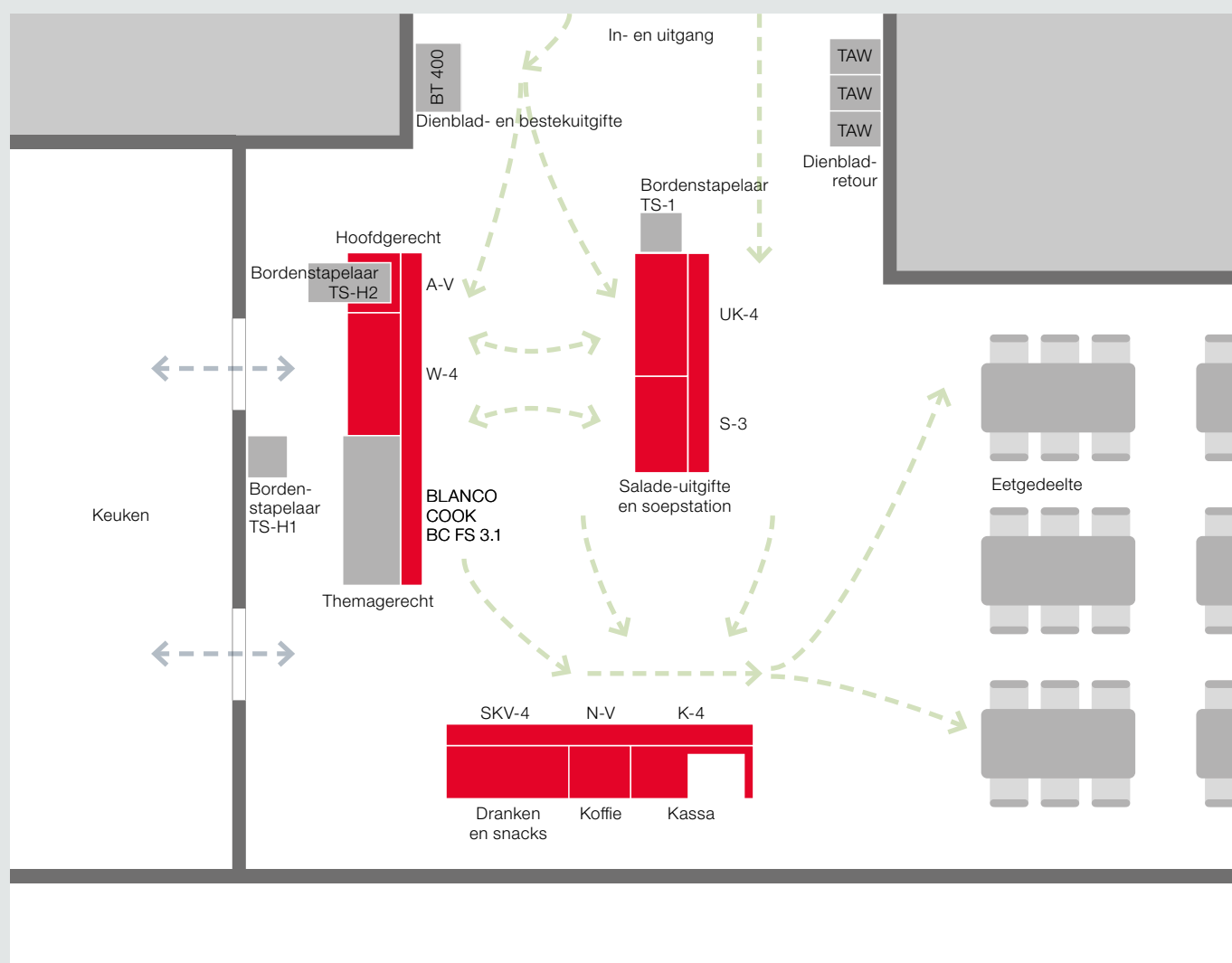


### **Ontwerpvrijheid voor lengte en hoeken: variabele modules**

Neutrale buffetten, in- en voorrijwanden kunnen worden besteld met variabele lengte. De hoekmodules kunnen worden besteld met verschillende hoeken. Dat geeft u nieuwe vrijheden bij het ontwerp, met individuele oplossingen voor uw wensen en ruimtelijke omstandigheden.

# IN DE PRAKTIJK

## BASIC LINE voorbeeld voor catering aan ca. 150 gasten



### Bestek en dienbladuitgifte:

- Mobile transportwagen BT 400 voor ca. 120 dienbladen en tot 500 bestekdelen

### Saladebar en soepstation:

- Bordenstapelaar TS-1 voor ca. 80 saladeborden of -kommen
- BASIC LINE UK-4 koud buffet met actieve circulatieluchtkoeling voor 4 GN 1/1
- BASIC LINE S-3 soepstation voor ca. 10 l soep, met ingebouwde verwarmde bordenstapelaar TSE-1H voor soepkommen

### Verwarmde uitgifte:

- Voorrijwand BASIC LINE A-V (1000 mm) voor verwarmde bordenstapelaar TS-H2 voor ca. 160 borden
- BASIC LINE W-4 warm buffet voor 4 GN 1/1
- Frontcookingstation BLANCO COOK BC FS 3.1 voor tot 3 tafelkooktoestellen, met extra verwarmde bordenstapelaar TS-H1

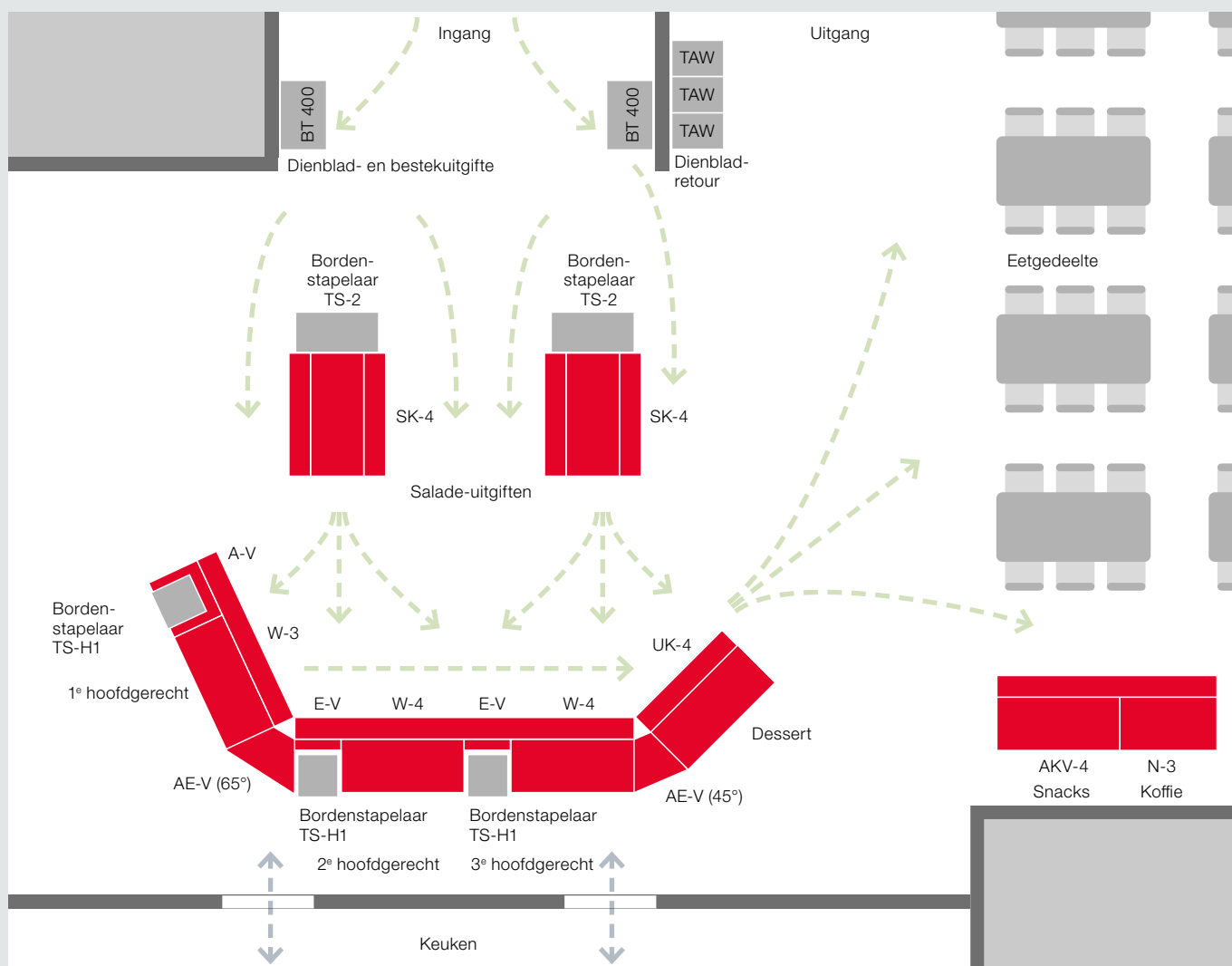
### Dranken, snacks, koffie en kassa:

- BASIC LINE SKV-4 koud buffet met actieve, stille koeling en opzetkoelvitrine voor dranken, snacks en voorgeportioneerde desserts
- BASIC LINE N-V neutraal buffet voor koffie-uitgifte
- BASIC LINE K-4 kassamodule

### Vaatwerkretour:

- Dienbladenafruimwagen TAW voor retour van gebruikte dienbladen

## BASIC LINE voorbeeld voor catering aan ca. 300 gasten



### Bestek en dienbladuitgifte:

- Twee transportwagens BT 400 voor elk ca. 120 dienbladen en tot 500 bestekdelen

### Saladebar:

- Twee BASIC LINE SK-4 koude buffetten met stille koeling voor elk 4 GN 1/1
- Twee bordenstapelaars TS-2 voor elk ca. 160 saladeborden of -kommen

### Verwarmde uitgifte:

- Voorrijwand BASIC LINE A-V (800 mm) voor verwarmde bordenstapelaar TS-H1 voor ca. 80 borden

- Twee inrijwanden BASIC LINE E-V (550 mm)

- voor verwarmde bordenstapelaars TS-H1 voor elk ca. 80 borden
- BASIC LINE W-3 warm buffet voor elk 3 GN 1/1
- Twee BASIC LINE W-4 warme buffetten voor elk 4 GN 1/1
- Twee BASIC LINE AE-V buitenhoekmodules met verschillende hoeken al naar gelang de ruimtelijke omstandigheden

### Koude uitgifte voor desserts:

- BASIC LINE UK-4 koud buffet voor 4 GN 1/1, circulatieluchtgekoeld

### Snacks en koffie:

- BASIC LINE AKV-4 neutraal buffet met opzetkoelvitrine voor snacks
- BASIC LINE N-3 neutraal buffet voor koffie-uitgifte

### Vaatwerkretour:

- Dienbladenafruimwagen TAW voor retour van gebruikte dienbladen

## DE BLANCO PROFESSIONAL-GROEP.

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten in drie sterk gespecialiseerde business units: Catering – producten en systemen voor professionele grootkeukens. Industrial – individueel gemaakte precisiedelen van roestvrij staal, aluminium en kunststof voor de industrie. En Railway – uitrusting voor boordkeukens en bistro's in sneltreinen.

BLANCO Professional is volledig gecertificeerd conform EN-ISO 9001:2008 en garandeert u maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

BLANCO Professional Benelux bvba  
Industrieterrein 1 / zone 1 022 / 8 bis  
3290 Diest  
Belgie  
Telefoon 0 800 023 12 04 (NL)  
Telefax 0 800 023 12 27 (NL)  
Téléphone +32 13 35 37 35 (BE)  
Téléfax +32 13 35 37 39 (BE)  
E-Mail catering@blanco.be  
www.blanco-professional.com

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
P. O. Box 13 10  
75033 Oberderdingen  
Germany  
Phone +49 7045 44-81900  
Fax +49 7045 44-81481  
catering.export@blanco.de  
www.blanco-professional.com

**BLANCO**  
PROFESSIONAL